

日本食品標準成分表2015年版(七訂) 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
16	-	-	表9 脂肪酸、コレステロール及び食物繊維の測定法 食物繊維	試料調製法	—	脂質含量が5%以上のものは脱脂処理
16	-	-	表9 脂肪酸、コレステロール及び食物繊維の測定法 食物繊維	測定法	酵素—重量法(プロスキー変法)	酵素—重量法(プロスキー変法)又は酵素—重量法(プロスキー法)
23	-	-	表13 備考欄収載の成分の測定法 有機酸	試料調製法	—	5%過塩素酸、水で抽出
54	04076	275	そらまめ しょうゆ豆	トリアシルグリセロール	(0)	(0.5)
54	04076	275	そらまめ しょうゆ豆	脂肪酸飽和	(0)	(0.08)
54	04076	275	そらまめ しょうゆ豆	脂肪酸一価不飽和	(0)	(0.13)
54	04076	275	そらまめ しょうゆ豆	脂肪酸多価不飽和	(0)	(0.24)
172	12015	1755	卵白 ゆで	脂質	Tr	0.1
174	13023	1782	コーヒーホワイトナー 粉末状、乳脂肪	利用可能炭水化物(単糖当量)	(5.1)	-
174	13024	1783	コーヒーホワイトナー 粉末状、植物性脂肪	利用可能炭水化物(単糖当量)	(5.5)	-
178	14021	1845	ソフトタイプマーガリン ファットスプレッド	エネルギー(kJ)	2655	2665
190	16006	1995	ビール 淡色	脂質	Tr	0
191	16024	2013	白酒	アルコール	5.3	4.9
470	10322	-	くるまえび 養殖、ゆで	調理法	水煮(初版のみ対象)	ゆで
470	10322	-	くるまえび 養殖、ゆで	調理過程	水煮→湯切り(初版のみ対象)	ゆで→湯切り

本ホームページに掲載している電子データ(PDF, Excel)も2017年2月15日付けで修正版に差し替えています。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)炭水化物成分表編 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
3	-	-	上から6行目		854食品	852食品
3	-	-	表1 食品群別収載食品数 13 乳類	炭水化物成分表	44	42
3	-	-	表1 食品群別収載食品数 合計	炭水化物成分表	854	852
4	-	-	文頭		-	なお、収載食品の見直しに伴い、次のものが欠番となっている。 13023、13024
26	03017	241	(でん粉糖類)ぶどう糖 全糖	麦芽糖	5.6(平成28年11月30日付け正誤表より前は(0))	(5.5)
56	13023	1782	コーヒーホワイトナー 粉末状、乳脂肪	-	(食品全体削除)	
56	13024	1783	コーヒーホワイトナー 粉末状、植物性脂肪	-	(食品全体削除)	

本ホームページに掲載している電子データ(PDF)も2017年2月15日付けで修正版に差し替えています。

日本食品標準成分表2015年版(七訂)追補2016年 正誤表

頁	食品番号	索引番号	食品名等	項目	誤	正
23	-	-	表10 備考欄収載の成分の測定法 有機酸	試料調製法	—	5%過塩素酸、水で抽出
33	05004	349	えごま	備考	—	別名:あぶらえ
33	06095	487	しそ 葉、生	備考	硝酸イオン: 0 g	硝酸イオン: 0.1 g
34	07097	872	パインアップル 生	食物繊維 不溶性	1	1.0
34	07177	-	パインアップル 焼き	エネルギー(kJ)	32.4	324
34	07177	-	パインアップル 焼き	灰分	1	0.5
34	07177	-	パインアップル 焼き	リン	13.4	13
35	07177	-	パインアップル 焼き	亜鉛	0.14	0.1
76	17019	2073	かつおだし 荒節	ロイシン	9	8.9
77	17019	2073	かつおだし 荒節	アルギニン	9	8.8
111	-	-	下から3行目		854食品	852食品
111	-	-	下から3行目		880食品	878食品
112	-	-	表1 食品群別収載食品数 13 乳類	炭水化物成分表	44	42
112	-	-	表1 食品群別収載食品数 合計	炭水化物成分表	880	878

本ホームページに掲載している電子データ(PDF, Excel)も2017年2月15日付けで修正版に差し替えています。