

ソルビン酸の表示例

- ソルビン酸は、日本のみならず世界中で広範囲の食品に使用が認められている保存料です。
- 米国では使用制限なしの GRAS (Generally Recognized As Safe) 物質として「砂糖」や「寒天」と同等に扱われています。一方国内では、使用基準（対象食品、使用量の最大限度）が定められています。
- ソルビン酸は水に溶けにくいいため、ソルビン酸カリウム（ソルビン酸K）が用いられることもあります。
- ソルビン酸は化学合成により製造されています。
通常、未加工の食品には含まれていませんが、クラウドベリーの果実中に含まれているという報告もあります。
- ソルビン酸は、脂肪を構成する成分である脂肪酸の一種です。
体内では、他の脂肪酸と同様に代謝され、二酸化炭素と水にまで分解されると考えられています。

表示例



品名	魚肉ねり製品（蒸し焼かまぼこ）
原材料名	魚肉（ぐち、はも、いとより、その他）、砂糖、でん粉、食塩、発酵調味液、ぶどう糖／調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸） （原料の一部に小麦、大豆を含む）
内容量	150g
保存方法	要冷蔵（1℃～10℃）
製造者	株式会社ウエノフードテクノ 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号

表示例



品名	漬物
原材料名	大根、きゅうり、なす、みょうが、しょうが、しそ、しょうゆ（小麦を含む）、食塩、醸造酢、みりん／ソルビット、香料、調味料（アミノ酸など）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、色素
内容量	200g
保存方法	1℃から10℃で保存してください。
製造者	株式会社ウエノフードテクノ 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号

表示例



品名	和菓子（金つば）
原材料名	小豆、砂糖、水飴、寒天、小麦粉、澱粉／保存料（ソルビン酸K）
内容量	1個いり
保存方法	直射日光・高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社ウエノフードテクノ 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号

表示例



品名	サラミソーセージ（スライス）
原材料名	畜肉（豚肉、牛肉）、豚脂肪、食塩、水あめ、香辛料、ポークエキス／酒精、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（K、Na）、保存料（ソルビン酸K）、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
内容量	80g（40g×2）
保存方法	直射日光・高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社ウエノフードテクノ 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号

表示例



品名	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料／調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、保存料（ソルビン酸）、酸化防止剤（ビタミンC）、pH調整剤、発色剤（亜硝酸Na）
内容量	150g
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	株式会社ウエノフードテクノ 〒541-8543 大阪市中央区高麗橋2丁目4番8号