

模擬試験問題

「JASと食品表示法」問題

- 平成28年4月1日施行された食品表示法（H28年法律第70号）は、従来の3つの法律を一元化した新法です。つぎのうち、その3法以外のものは、どれでしょうか。
 食品衛生法 （略称）JAS法 独占禁止法 健康増進法
- 食品表示法の栄養表示基準における義務表示は、熱量（表示）のつぎに4つの成分量を表示することになっています。新しい表示になった項目はどれでしょうか。
 たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量
- 豆乳類(JAS規格)の種別(製品)にないものは、つぎのどれでしょうか。
 調製豆乳 豆乳 豆腐 豆乳飲料
- JAS規格にいう豆乳類「調製豆乳」の大豆固形分は、何%以上と規定されているでしょうか。
 8% 6% 4% 2%
- JAS規格にいう豆乳類(無調整の)「豆乳」の大豆固形分は何%以上と規定されているでしょうか。
 8% 6% 4% 2%
- JAS規格で定義される豆乳の大豆固形分は、大豆たんぱく質含有量を計測して量られます。「調製豆乳」は大豆固形分6%以上となっていますが、これは大豆たんぱく質にすると○以上となるでしょうか。○の中に入れる数字は、つぎのうちどれでしょうか。
 5% 4% 3% 2%
- 日本には「不当景品類及び不当表示防止法」という法律があります。この法律に基づいて「豆乳類の表示に関する公正競争規約」が認定され、運用されていますが、これを認定している役所は公正取引委員会ともうひとつあります。どこでしょうか。
 農林水産省 厚生労働省 消費者庁 経済産業省
- 豆乳など加工食品に表示されている「原材料」は、どのような順番で表示されているでしょうか。
 栄養の多い順 アイウエオ順 カロリーの高い順 量の多い順
- 加工食品の栄養成分表示には表示する順番があります。一番目は単位あたりの「エネルギー」（kcal）ですが、つぎにくる栄養成分は何でしょうか。
 炭水化物 たんぱく質 ナトリウム 脂質

10. JAS規格でいう「豆乳」には一切食品添加物は使われていませんが、「調製豆乳」には許可され、使われている食品添加物があります。調製豆乳に使ってはいけない食品添加物はどれでしょうか。
- 炭酸ナトリウム カラギナン 香料 着色料
11. JAS規格で定義されている「豆乳」とは、大豆から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料であって、大豆固形分が〇%以上のものをいう。〇の中に入る数字は、つぎのうちどれでしょうか。
- 2 4 6 8
12. 「豆乳類の表示規約」では、客観的な根拠に基づかない表示をしてはならないとされています。表示してもよい表示は、どれでしょうか。
- 純正 植物性たん白質飲料 畑のミルク 生
13. たんぱく質を構成しているのは主に窒素ですが、たんぱく質の窒素1 グラムは、平均何グラム（現行JAS規格で）のたんぱく質に相当するでしょうか。
- 4.71g 5.71g 6.71g 7.71g
14. 日本で豆乳に使われている原料大豆は、ほとんどがNon GMO大豆（遺伝子組換えでない大豆）です。IPハンドリングで品質保障されていますが、このIPとはどのようなことでしょうか。
- 無農薬栽培 オーガニック栽培 分別管理栽培 契約栽培

正解

1. 独占禁止法	2. 食塩相当量	3. 豆腐	4. 6%
5. 8%	6. 3%	7. 消費者庁	8. 量の多い順
9. たんぱく質	10. 着色料	11. 8	12. 植物性たん白質飲料
13. 5.71g	14. 分別管理栽培		