

新旧対照表

【分類例規（昭和 62 年 12 月 23 日蔵関第 1299 号）】

（注）下線を付した箇所が改正部分である。

| 改正後 | | 改正前 | |
|---------|---|-----|-------|
| 2008.99 | <p>3. 焼きのり</p> <p><u>本品は、乾燥させた海藻（100%）を、金属探知機及び異物探知機で検査した後、焼き上げ、包装したものである。</u></p> <p><u>通則 1 及び 6 を適用</u></p> | | (新 規) |
| | <p>4. 味つけのり</p> <p><u>本品は、のり（90%）、とうもろこし油（6%）、ごま油（3%）及び塩（1%）から成る。本品は、のりを 180～200℃で 5 秒間焼き上げ、塩、ごま油及びとうもろこし油で味付けした後（この段階で、風味を増すために、緑茶粉、キムチ粉又はオリーブ油が添加されることもある）、330℃で 5 秒間焼き上げたものである。</u></p> <p><u>通則 1 及び 6 を適用</u></p> | | (新 規) |