

成分規格（下線部：改正部分）

(1) β -ガラクトシダーゼ

定 義 本品は、動物の臓器、糸状菌（*Aspergillus niger*、*Aspergillus oryzae*、*Penicillium multicolor* 及び *Rhizopus oryzae* に限る。）、酵母（*Cryptococcus laurentii*、*Kluyveromyces fragilis*、*Kluyveromyces lactis*、*Saccharomyces* 属及び *Sporobolomyces singularis* に限る。）若しくは細菌（*Bacillus circulans* 及び *Streptococcus* 属に限る。）の培養物から得られた、 β -D-ガラクトシドのガラクトシド結合を加水分解する酵素である。食品（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。）又は添加物（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH 調整又は力価調整の目的に限る。）を含むことがある。

(略)

(2) フルクトシルトランスフェラーゼ

定 義 本品は、糸状菌（*Aspergillus* 属、*Aureobasidium* 属及び *Penicillium roqueforti* に限る。）又は細菌（*Arthrobacter* 属、*Bacillus* 属、*Microbacterium saccharophilum* 及び *Zymomonas mobilis* に限る。）の培養物から得られた、糖のフルクトシル基を転移する酵素である。食品（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存又は力価調整の目的に限る。）又は添加物（賦形、粉末化、希釈、安定化、保存、pH 調整又は力価調整の目的に限る。）を含むことがある。

(略)

使用基準（下線部：改正部分）

(1) 硫酸アルミニウムアンモニウム

硫酸アルミニウムアンモニウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムアンモニウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その 1 kg につき 0.1g 以下でなければならない。

(2) 硫酸アルミニウムカリウム

硫酸アルミニウムカリウムは、みそに使用してはならない。

硫酸アルミニウムカリウムの使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その 1 kg につき 0.1g 以下でなければならない。