

G：食品・飼料編

コード	項目	内容
G 1 0 0	基礎成分	
110	糖類	蔗糖, 糖蜜, ぶどう糖, 転化糖, 乳糖, 麦芽糖
120	でん粉, 炭水化物	でん粉, デキストリン, アミロース, アミロペクチン, アルギン酸, キチン
130	油脂類	動物性油, 植物性油, 脂肪, ラノリン
140	たん白質, リン脂質, アミノ酸	食品用たん白質, 食品用リン脂質, レシチン
G 2 0 0	各食品とその処理及び装置	
210	ベイキング, 食用の生地	ベーカリー用焼がま, ベイキング用装置, 生地製造機械, ベイキング
220	穀類	穀類誘導製品(餅等) 穀粉素材(パスタ)
221	豆類	食品用豆類(大豆粉, 豆腐, 油揚げ, なつとう, みそ, 等)
230	野菜, 果物(飲料→300)	野菜, 果実の保存・熟成
240	食肉類	屠殺, 肉処理, 食肉の加工(ソーセージ, ハム)
250	魚介類	魚肉加工, 貝類の加工, 海産物製品(かまぼこ, 竹輪), キャビア
260	海藻類	食用海藻, (寒天, 昆布, 海苔等)
270	乳製品類(アイスクリーム→290)	酪農製品, 乳, バター, クリーム, チーズ, マーガリン, ホエー
280	卵類	保存, 卵製品
290	菓子類	ココア, チョコレート, 菓子, アイスクリーム, チューインガム
300	飲料(非アルコール性)	非アルコール性飲料, その乾燥組成物, (ジュース, 甘酒, 栄養飲料)
310	コーヒー, 茶(ココア→290)	コーヒー, 茶, それ等の代用品
320	酒類, 酢	ビール(麦芽:, ホップ), ぶどう酒, アルコール飲料(殺菌, 保存), 酢
330	香辛料, 調味料, 香料	食卓塩, しょう油, 甘味料, アミノ酸(味の素), ドレッシング, マヨネーズ, からし
340	着色料, 脱色	食品の着色・脱色
350	その他の食品, 添加物, 処理	添加剤
G 4 0 0	保健栄養食品	ダイエット用製品, ビタミン, ミネラル, アミノ酸添加製品
G 5 0 0	処理全般	
510	成形, 加工全般	食品材料の成形・加工
520	増粘, 乳化, ゲル化剤	
530	保存全般	抗酸化剤
G 6 0 0	微生物による食用抽出物	
G 7 0 0	飼料	飼料, 飼料製造用原料の保存, 装置
G 9 0 0	包装	
910	容器, 包装	
920	包装機械, 装置	
G 9 9 0	理化学的測定	食品(材料)の調査または分析