金属缶の規格

食品添加物等の規格基準（昭和34年 厚生省告示第 370号）
最終改正：令和7年内閣府告示第95号

乾燥した食品（油脂および脂肪性食品を除く。）を内容物とするものを除く。

項目	規格	溶出条件		料金 (税抜き額)	検体必要量			
		使用温度 100℃以下	使用温度 100℃を超え					
溶出規格*	ヒ素	ヒ素(As ₂ O ₃ として)：0.2μg/mL以下 カドミウム：0.1μg/mL以下 鉛：0.4μg/mL以下	酸性食品 (pH4.6以下)		0.5%クエン酸溶液 60℃30分	19,000	100cm ²	
	カドミウム		上記以外の食品 (pH4.6を超える)					水60℃30分
	鉛			水60℃30分	水90℃30分	5,500	150cm ²	
	フェノール	5μg/mL以下		水60℃30分	水90℃30分	6,000		
	ホルムアルデヒド	対照液の呈する色より濃くてはならない (約4μg/mL以下)		水60℃30分	水90℃30分	7,000	450cm ² /1溶媒	
	蒸発残留物	30μg/mL以下**	油脂及び脂肪性食品並びにクリーム		ヘプタン 25℃1時間			4,500
			酒類、牛乳、特別牛乳、殺菌山羊乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、調整液状乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料及び調整粉乳		20%エタノール 60℃30分			4,500
			油脂及び脂肪性食品、クリーム並びに酒類等以外の食品		酸性食品(pH4.6以下)			4%酢酸 60℃30分
	エピクロルヒドリン	0.5μg/mL以下		上記以外の食品 (pH4.6を超える)		水60℃30分	水90℃30分	4,500
	塩化ビニル	0.05μg/mL以下		ペンタン 25℃1時間		13,000***	80cm ²	
			エタノール 5℃以下24時間		17,000	80cm ²		

食品と直接接触する部分が合成樹脂で塗装されていないものについては、ヒ素、鉛及びカドミウムのみとする。但し、缶蓋、缶底、缶胴のいずれかの部分が塗装されているものは、その部分についてのみ全項目試験する。

*溶出方法	液体を満たすことができる試料 (内容積が1,000mLを超えるものを除く)	充填溶出
	液体を満たすことができる試料であって 内容積が1,000mLを超えるもの	
	液体を満たすことができない試料	片面溶出 (2mL/cm ²)

**天然油脂を主原料とする塗料であって塗膜の酸化亜鉛の含量が3%を超えるものにより缶の内面を塗装した缶の場合、蒸発残留物は
ヘプタン：90μg/mL以下でなければならない
水：30μg/mLを超え、水：30μg/mLを超える時、クロロホルム可溶物量は30μg/mL以下でなければならない
(酸化亜鉛含量の：(酸化亜鉛含量の判別方法は、昭和57年環食第53号環食化第11号参照)

***液体を満たすことができる試料で内容積が500mLを超え、1,000mL以下のものは
溶媒料金：¥2,000(税抜き額)が別途必要