

生協食堂は

食品添加物 使用自主基準



を設け、
基準をクリアした食材だけを
使っています。

日本生協連の食品添加物基準に準拠し、自主基準を設定しています。

色 に関わる物

着色料

鮮やかな色を付ける

漂白剤

原料の好ましくない色調を整える

発色剤

食材の色を鮮やかにする

生協食堂で使わない 食品添加物

合成着色料すべて
(例えば…赤色104号、黄色4号など)

ラック色素、二酸化チタン、

ログウッド色素 など

味 に関わる物

甘味料 酸味料 調味料

味を付ける

増粘多糖類

とろみをつける
食感を調節する

生協食堂で使わない 食品添加物

L-フェニルアラニン、
アスパルテーム

L-ラムノース

サイリウムシードガム、
ファーセララン など

品質 に関わる物

防かび剤 カビの発生を防ぐ

酸化防止剤 変質を防ぐ

保存料 細菌、変質、腐敗を防ぐ

乳化剤 安定した品質を保持する

生協食堂で使わない 食品添加物

単糖・アミノ酸複合物
EDTA二Na など

デヒドロ酢酸Na、
パラオキシ安息香酸エステル類
安息香酸及び安息香酸Na、
ε-ポリリシン など
ポリソルベート類

詳しくはホームページでもご覧いただけます。

<https://u-coop.net/service/food-policy/>

生協食堂