# 油脂組成物

- 【1】XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満
  - 【2】構成脂肪酸全量に占めるOおよびLの含有量が25質量％以下
    - 【3】構成脂肪酸全量に占めるOおよびLの含有量が65〜90質量％である油脂組成物
    - 【4】構成脂肪酸として炭素数20以上の高度不飽和脂肪酸を実質的に含有しない油脂組成物
    - 【5】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を含む油脂組成物
    - 【6】パーム系油脂を含む油脂組成物
    - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む油脂組成物
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【3】構成脂肪酸全量に占めるOおよびLの含有量が65〜90質量％
    - 【4】構成脂肪酸として炭素数20以上の高度不飽和脂肪酸を実質的に含有しない油脂組成物
    - 【5】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を含む油脂組成物
    - 【6】パーム系油脂を含む油脂組成物
    - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む油脂組成物
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【4】構成脂肪酸として炭素数20以上の高度不飽和脂肪酸を実質的に含有しない
    - 【5】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を含む油脂組成物
    - 【6】パーム系油脂を含む油脂組成物
    - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む油脂組成物
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【5】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を含む
    - 【6】パーム系油脂を含む油脂組成物
    - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む油脂組成物
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【6】パーム系油脂を含む
    - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む油脂組成物
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【7】米ぬか由来の不けん化物を含む
    - 【8】加熱調理用である油脂組成物
    - 【9】加熱調理された状態にある食品
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【8】加熱調理用である
    - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法
  - 【9】加熱調理された状態にある食品
  - 【10】あまに油、えごま油、しそ油およびチアシードオイルから選択される1種以上を使用して、XXXの含有量が0．3〜3質量％であり、かつ、構成脂肪酸全量に占めるXの含有量が10質量％未満であるように調整する製造方法