

食品行政

インドネシアの農業関連は農業省、漁業関連は海事漁業省、産業関連は産業省、健康関連は保健省、および国家医薬品食品監督庁の所轄となっている。

食品法規体系と個別食品規格

図1にその関連図を示した。

図1 インドネシアの個別食品規格と関連法規

	基準 の名称	範囲	説明	必須成分 ・品質要素	食品 添加物	汚 染 物 質	衛 生	度 量 衡	表 示	分析・サ ンプリン グ方法
インドネシア国家規格 (Indonesian National Standards : SNI)	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
インドネシア共和国2012年保健省食品添加物規定第33号					○					
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関する国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009						○				
食の安全、品質、栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号/2004 第1部：衛生（第2～10条） 第2部：食品添加物（第11～13条） 第7部：汚染食品（第23～28条）				○	○	○	○			
食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号									○	
食品試験法に関するインドネシア特別国家規格 (SNI)										○

食品関連法規

(1) インドネシア共和国2012年第18号食糧法

インドネシア共和国2012年第18号食糧法は、インドネシアの主要な食糧法である。同法は従来のインドネシア共和国1996年第7号食糧法に換わる。同法における食品定義はさらに広範におよび、「食品とは、ヒトによる飲食を意図し、加工品も未加工品も含めた農業、植林、林業、漁業、水域、水などの生物学的起源に由来する全てのものであり、飲食品の調理、加工および/または製造に用いる食品添加物、食品原材料およびその他の材料を含む」としている。同法は、以下を含む食品管理を適用範囲とする。

- 食品計画
- 食品の供給可能性
- 食品の購入可能性
- 食品の消費及び栄養
- 食品安全性
- 食品の表示及び広告
- 食品管理
- 食品情報制度
- 食品研究開発
- 食品政府機関
- 地域参加
- 食品調査

(2) 食品表示および広告に関するインドネシア政府規定第69号（1999年）

食糧法を食品関連規制の制定の主たる根拠として、インドネシア政府は1999年、食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号を発布した。条項中の主要点は、(1) 販売目的で包装済み食品を製造し、またはインドネシア国内に輸入する者は、何人といえ、食品包装上に、または包装内にラベルの貼付を行わなければならない。(2) 第1項記載のラベルは剥がしにくく、褪色・損傷しにくい方法で、包装の読みやすい部位に貼付しなければならない。(3) ラベルの文言はインドネシア語、アラビア数字およびアルファベット文字で記載または印刷しなければならない。(4) 第2項記載のラベルは、食品に関する情報を示すものとし、少なくとも以下の項目を含まなければならない：

- a. 製品名
- b. 原材料一覧
- c. 正味重量または正味容量
- d. 包装済み食品の製造業者、またはインドネシア国内に輸入業者の氏名および住所
- e. 賞味期限となる年月日

(3) 食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）

食糧法を根拠として制定されたもう一つの政府規定に、2004年に発布された食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）がある。

第2条において、食品生産、保存、輸送、流通機能を含む食品チェーンの営業管理責任者は何人といえ現行法制に規定する衛生要件を満たさなければならない旨明示している。さらに、第3条では、食品チェーンすべてにおいて、衛生要件は適正規範ガイドラインを適用して達成しなければならない。これには、(a) 適正農業規範、(b) 適正生鮮食品生産規範、(c) 適正製造規範、(d) 適正食品流通規範、(e) 適正食品小売規範、および(f) 適正調理済食品製造規範が含まれる。

同規定中に定められているその他の衛生要件には、(a) 環境が食の安全を脅かす恐れのある土地使用を回避する、(b) 食の安全を脅かす生物汚染、動植物病を抑制する、(c) 肥料、農薬、病害対策薬剤、成長ホルモン、不適切な動物薬等の使用の結果としての食品中の化学残留物を最低限まで減少させる、(d) 食品中の病原体を殺菌し、または阻止し、その他の微生物を減少させる、(e) 原材料の選択、食品添加物の使用、加工、包装、保存、輸送などのプロセスを管理する、等が含まれる。

インドネシア国家規格 (Indonesian National Standards: SNI)

食品規格に関しては、第29条において、国家規格制定分野を管轄する省庁の長（インドネシア国家規格庁）が食品品質規格を制定すると定められており、これは、現行の法制によれば、インドネシア国家規格 (Indonesian National Standards : SNI) と宣言されている。その書式を表1に示す。

また、第30条1項では、第29条に規定するインドネシア国家規格は、国民の治安、安全、健康、環境持続性、および/または経済面を考慮して、一定の品質規格を満たすものを強制的に課することができるとしている。第2項では、第1項に記載のインドネシア国家規格の強制は、国家規格所管の省庁の長と協力して所轄大臣・長官がそれぞれの責務と権限に従っておこない、国家医薬品食品監督庁のほか、産業関連は産業省、農業関連は農業省の、漁業関連は海事漁業省の所管となっている。第3項では、第2項に従って強制的に課せられるインドネシア国家規格の適用や適切性の評価に関する全事項は、現行法制に従って行われる旨明示している。第4項では、第1項に規定される食品を生産し、または流通させる者は何人といえ現行法制に従ってインドネシア国家規格を満たさなければならない旨明示している。

表1 インドネシア国家規格の書式

規格の名称
適用範囲
参照番号
定義
組成および品質要件
サンプリング方法
検査法
衛生規範

包装方法
表示要件
補遺

さらに、食品に関するインドネシア国家規格（SNI）の抜粋リスト（表2）、および食品分析法に関するSNIの抜粋リスト（表3）が制定されている。

表2 食品に関するインドネシア国家規格（SNI）抜粋リスト

ライスヌードルおよび小麦めん類			
1	即席ライスヌードル SNI 01-3742-1995	4	乾めん類 SNI 01-2974-1996
2	ライスヌードル SNI 01-2975-2006	5	めん類 SNI 01-6630-2002
3	非乾燥小麦めん類 SNI 01-2987-1992	6	即席めん SNI 01-3551-2000
飲料			
1	栄養ドリンク SNI 01-6684-2002【外部リンク】	7	調味発酵乳飲料 SNI 7552:2009【外部リンク】
2	スカッシュ飲料 SNI 01-2984-1998【外部リンク】	8	容器入りコーヒー飲料 SNI 01-4314-1996【外部リンク】
3	アイソトニック飲料 SNI 01-4452-1998【外部リンク】	9	伝統的飲料粉末 SNI 01-4320-1996【外部リンク】
4	妊婦および授乳中の母親向け栄養飲料 SNI 01-7148-2005【外部リンク】	10	果汁 SNI 01-3719-1995【外部リンク】
5	容器入り茶飲料 SNI 01-3143-1992【外部リンク】	11	マンゴー果汁 SNI 7382:2009
6	オレンジ風味飲料 SNI 01-3722-1995【外部リンク】	12	オレンジ風味飲料粉末 SNI 01-3722-1995
冷凍魚介類		肉	
1	冷凍ホタテ貝 SNI 3230.1:2006	1	牛肉枝肉および肉の品質 SNI 3932:2008
2	包装済み冷凍蒸しガニ SNI 3231.1:2010	2	コンビーフ SNI 1-3775-2006
3	冷凍ロブスター SNI 3228.1:2010		
雑製品			
1	魚クラッカー SNI 2713.1:2009	7	缶詰イカ SNI 7317.1:2009
2	海老クラッカー SNI 2714.1:2009	8	コーヒー粉末 SNI 01-3542-2004
3	食用油 SNI 01-3741-2002	9	マルトデキストリン SNI 7599:2010
4	チリソース SNI 01-2976-2006	10	食品用小麦粉 SNI 3751:2009
5	トマトソース SNI 01-3546-2004	11	サゴデンプン粉 SNI 3729:2008
6	果実ジャム SNI 3746:2008	12	白糖結晶 SNI 3140.3:2010

表3 食品分析法に関するインドネシア国家規格(SNI)抜粋リスト

<p>SNI 2897: 2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物計測に対する試験法</p>	<p>参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> • USFDA. 2001, 2006. Bacteriological Analytical Manual. Division of Microbiology, US Food and Drug Administration, Gaithersburg, USA. • FAO. 1992. Manual of Food Quality Control. Microbiological Analysis, 4th ed., Food and Agriculture Organization, United Nations.
---	--

1	一般生菌数 (TPC)	5	サルモネラ属菌
2	大腸菌群	6	カンピロバクター属菌
3	大腸菌	7	リステリア・モノサイトゲネス
4	黄色ブドウ球菌		
SNI 01-2891-1992 : 食品に対する試験法		SNI 19-2896-1998 : 食品における金属汚染物質に対する試験法 参照 : AOAC、1995	
SNI 01-2354.5-2006 水産物におけるカドミウム (Cd) の測定 参照 : <ul style="list-style-type: none"> Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22 		SNI 01-2354.7-2006 水産物における鉛 (Pb) の測定 参照 : <ul style="list-style-type: none"> Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22 	
SNI 2354.10:2009 蛍光分光分析およびHPLCを用いた水産物におけるヒスタミンの測定 参照 : <ul style="list-style-type: none"> John.M. Tennyson and R. Steve. Winlers. 2000. Histamin in Seafood: Fluorimetric Method, Fish and Other Marine Products. AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol 1, Chapter 35:pp 17-19 		SNI 01-2332.1-2006 水産物における大腸菌群および大腸菌の測定 参照 : <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. USFDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. 注 : SNI 01-2332.2-2006 (Salmonella)、SNI 01-2332.3-2006 (TPC)、 SNI 01-2332.4-2006 (Vibrio cholerae)、SNI 01-2332.5-2006 (Vibrio parahaemolyticus)、SNI 01-2332.6-2006 (Worm parasite)、SNI 01-2332.7-2006 (mold and yeast)	
SNI 01-4866-1998 : 食品におけるヒ素に対する試験法 参照 : AOAC. 1995. Official Methods of Analysis.		SNI 01-2354.6-2006 水産物における水銀 (Hg) の測定 参照 : <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 36 	

食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表6にまとめて示し、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表6 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009	微生物学的汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法、SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	金属汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	他の化学的汚染物質	規定 HK.00.06.1.52.4011/2009における規定に準拠する	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
農産物に対する最大残留基準値に関する	残留農薬に対	合同規定第881号/MENKES/SK	農業省農業委員会 (Pesticide	

保健省および農業省の合同規定第881号/MENKES/SKB/VIII/1996	する最大残留基準値 (MRL)	B/VIII/1996における規定に準拠する	Commission) が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法
SNI 7313：農産物に対する最大残留基準値/2008	残留農薬に対するMRL	SNI 7313：2008における規定に準拠する	農業省農業委員会が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法

食品添加物に関する法規

1 概要

インドネシアでは、食品添加物は保健省および国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）が管轄し、保健省が食品全般における使用許可食品添加物の種類およびそのリストを所管し、国家医薬品食品監督庁が個別食品における使用基準の設定、その施行、モニタリングを所管している。インドネシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠はインドネシア共和国2013年第18号食糧法第6章（食の安全）第3編（食品添加物）に示されている。同法は以下の点について規定している：

- 1) 当局は、食品添加物として使用される予定であるが、食品製造の過程および活動に用いられる際の健康への影響が未知な物質について、当該の食品添加物の販売が許可される前にその安全性を評価しなければならない
- 2) 食品製造業者は、許可された最大使用限量を超えて食品添加物を使用してはならない。および/または食品添加物として用いることを禁止された物質を使用してはならない

さらに、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004には、以下の同食品法を補強する同様な条項ならび追加の条項も含まれる。

- 1) 明示された認可食品添加物のみが食品用としての使用が可能である
- 2) 食品・医薬品監督庁（NADFC）長官は特定の技術的目的のために使用可能な食品添加物および特定の食品カテゴリ内での最大使用基準値を決定する責任がある。

2012年保健省食品添加物規定第33号は、食品での使用が許可された食品添加物のリストを収載する。本規定は、食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88を修正したもの）などの従来の食品添加物に関する規則に換わる。

食品添加物の使用についての技術的機能および最大使用基準値の規定は、NADFCあるいはBPOMが決定する。

2 食品添加物の定義及び機能用途分類

インドネシアの食品添加物は、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004で次の通りに定義されている：

『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』

同規定に付随する説明に、食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のため食品に添加される物質は含まれないと記載されている。すなわち、栄養強化剤でもある物質は技術的役割（例：アスコルビン酸の酸化防止剤としての使用）がある場合に限り食品添加物とみなされる。

また、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012の補助法においても『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する（Food additive means substances that are added to food to affect the properties and form of food.）。』と定義されており、さらに、食品添加物として食品に添加する際には以下の条件を満たさなければならないとしている。

- 1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。
- 2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。
- 3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加さ

れる物質は含まれない。

インドネシアでは、規定第33号/2012により、食品添加物を以下の27に機能分類している：

1. 消泡剤	15. 膨張剤
2. 固結防止剤	16. 乳化剤
3. 酸化防止剤	17. 増粘剤
4. 炭酸化剤	18. 固化剤
5. 乳化剤塩	19. 風味増強剤
6. 充填ガス	20. 増量剤
7. 保湿剤/湿潤剤	21. 安定剤
8. 光沢剤	22. 保色剤
9. 人工甘味料	23. 香料
10. 担体/キャリアー	24. 小麦粉処理剤
11. ゲル化剤	25. 着色料
12. 起泡剤/発泡剤	26. 噴射剤
13. pH調整剤	27. 金属イオン封鎖剤
14. 保存料	

なお、加工助剤は同規定では定義されておらず、政府規定第28号/2004において、食品添加物とは別に、遺伝子組み換え食品と関連して言及されている（政府規定第28号/2004第14条（1）は『遺伝子組換えにより食品を生産する者、または遺伝子組換えにより得られた原材料、食品添加物および/または加工助剤を食品生産に使用する者は、何人たりと販売に先立ち、当該食品の安全性試験を受けなければならない』と規定している。）。

3 認可食品添加物及び最大使用基準値

食品添加物に関する保健相規定第33号/2012により、規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88を修正したもの）は既に廃止されているが、旧規則に規定されていた最大認可使用量を含む認可食品添加物のポジティブリストは、将来の改定までは、そのまま適用される。

食品添加物の最大使用基準値は、以下の医薬品食品監督庁規則によって規定される：

1. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第4号/2013：炭酸化剤
2. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第5号/2013：保湿剤/湿潤剤
3. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第6号/2013：担体/キャリアー
4. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第7号/2013：小麦粉処理剤
5. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第8号/2013：pH調整剤
6. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第9号/2013：固化剤
7. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第10号/2013：固結防止剤
8. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第11号/2013：膨張剤
9. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第12号/2013：光沢剤
10. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第13号/2013：消泡剤
11. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第14号/2013：噴射剤
12. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第15号/2013：増粘剤
13. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第16号/2013：乳化剤塩
14. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第17号/2013：充填ガス
15. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第18号/2013：金属イオン封鎖剤
16. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第19号/2013：ゲル化剤
17. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第20号/2013：乳化剤
18. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第21号/2013：保色剤
19. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第22号/2013：起泡剤/発泡剤
20. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第23号/2013：風味増強剤

21. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第24号/2013：安定剤
22. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第25号/2013：増量剤
23. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第36号/2013：保存料
24. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第37号/2013：着色料
25. 食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第38号/2013：酸化防止剤
26. 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関する医薬品食品監督庁長官規定
HK.00.05.5.1.4547

現在、人工甘味料の最大使用基準値については医薬品食品監督庁によって改訂版規定が作成中であり、この改訂版は食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547に換わる予定である。

香料使用の規格は、SNI 0-7152-2006食品添加物-香料-食品における使用条件でも規定されている。

また、保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999などの従来の規定で許可された最大使用基準値に関する項は、より最近の規則により要件が改訂されていない場合には、現在も適用可能である。

また、認可食品添加物は、食品全般への使用が認可されているが、以下の用途で使用してはならないとされている。

1. 違法原材料あるいは規制に準拠していない原材料の使用を隠蔽するため
2. 食品の適正製造規範に反する生産規範を隠蔽するため
3. 食品の損傷があることを隠蔽するため

4 食品への使用禁止物質

保健省規定第33号/2012年に、食品添加物としての使用を禁止した物質のネガティブリストがあり、以下のものが含まれる：

1. ホウ酸およびホウ酸化合物
2. サリチル酸およびサリチル酸塩
3. ジエチルピロカーボネート (DEPC)
4. ズルチン
5. ホルムアルデヒド
6. 臭素酸カリウム
7. 塩素酸カリウム
8. クロラムフェニコール
9. 臭素化植物油
10. ニトロフラゾン
11. ズルカマラ
12. コカイン
13. ニトロベンゼン
14. アントラニル酸シンナミル
15. ジヒドロサフロール
16. トンカ豆
17. 菖蒲油
18. トランスオイル
19. サッサfras油

さらに、有害性物質であることが公表された着色料に関する規定第239号/MENKES/PER/V/85および有害性物質であることが公表された着色料に関する改正規定第239/MENKES/PER/V/85に関する国家医薬品食品監督庁長官決定第00386号/C/SK/II/90にも、食品添加物としての使用を禁止した着色料のネガティブリストが含まれている。

5 食品添加物の規格・基準

生産、輸入、国内で流通する食品添加物は、食品添加物に関するインドネシア版食品コーデックス規格 (Kodeks Makanan Indonesia) にある規格および基準を満たさなければならない。インドネシア版食品コーデックス規格には現在1979年版および2001年版の2版があり、現在は、両方とも適用で

あるが、2001年版は特定の食品添加物に関して旧版の規格のいくつかを修正したものである。

6 新規食品添加物の申請・評価・認可

新規食品添加物は食品への使用に先立ち、まずNADFCによる評価および認可が必要である。評価手順および申請データ要件は、国家医薬品食品監督庁長官決定第02592号/B/SK/VIII/91：食品添加物の使用に記載されている。評価に必要な情報およびデータには以下のものが含まれる：

1. 食品添加物の商標名、包装の種類、製造元および製造元連絡先明細
2. 食品添加物の化学名、組成、仕様あるいは純度基準、物的・化学的性質および化学式
3. 食品添加物の生産方法ならびに食品添加物の濃度および純度の測定に適した分析方法
4. 食品添加物の目的および用途、使用ガイダンス、物理的作用、使用技術および使用方法、ならびに使用対象食品の種類および最大使用基準
5. 食品添加物および当該添加物の食品中の最大残留の安全性評価
6. 他の諸国においても、当該食品添加物の使用が認可された事を示す規制・基準などを含む食品添加物使用の安全性を支持する文献

7 食品への食品添加物の表示

食品に使用する食品添加物の表示は、食品表示および広告に関する現存の食品表示および広告（食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号）に準拠するものとする。特に食品添加物の機能分類は食品表示に記載する必要があり、酸化防止剤、人工甘味料、保存料、着色料および風味増強剤に関しては、食品添加物の品名も記載する必要がある。特に食品添加物として使用された着色料に関しては、特定のインデックス番号も記載する必要がある。

また保健相規定第33号/2012において、食品添加物の表示に関連する要求事項として次の項目を挙げている。

1. 人工甘味料を使用した場合、「人工甘味料を含み、5歳以下の小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨
2. 糖尿病患者用特別用途食品や人工甘味料を含む低カロリー食品においては、「糖尿病患者あるいは低カロリー食品の必要な方のため」といった表示
3. 糖アルコールを含む場合、「過剰摂取により緩下作用がある」旨の注意喚起
4. 香料を使用した場合にはカテゴリ名（ナチュラル、ナチュラルアイデンティカル、アーティフィシヤル）の表示
5. キャリーオーバーの食品添加物を含む食品については、原材料表示の後に当該食品添加物についてその旨

同様に、加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.03.1.5.12.11.09955が2011年12月12日に公布、即日施行された。この規定の付表（Appendix 3）に、特定の加工食品についての表示要求事項として、例えば、人工甘味料を含む食品の場合、「人工甘味料を含み、小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨を表示すべきこと等が規定されている。

8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリーオーバー等、食品添加物に関する定義を表4に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等については表5にまとめた。

表4 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	規定第33号/2012 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88 SNI 01-7152-2006 食品添加物-香料-食品における使用条件	http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20MENTERI/PMK%20No.%20033%20ttg%20Bahan%20Tambahan%20Pangan.pdf 【外部リンク】 http://agri.sucofindo.co.id/Extra/PDF/SNI_01-0222-1995_Bahan_Tambahan_Makanan.pdf 【外部リンク】 (in Indonesian) http://pustan.bpkimi.kemenerin.go.id/files/SNI_01-7152-2006.pdf 【外部リンク】
概要（一般）/定義		
	食品添加物は、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第 33号/2012の補助法にお	

食品添加物の定義	<p>いて次のように詳しく定義されている： 『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』</p> <p>1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。</p> <p>2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。</p> <p>3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加される物質は含まれない。</p>	Regulation No. 33 of 2012 Article 1.1, 2
香料	<p>『香料』は食品添加物の機能分類の中では『香料および風味増強剤』に分類され、食品に風味あるいは芳香を添える、あるいは添えるのを助けるために添加する物質である</p> <p>『香料』は濃縮物の形態を取る食品添加物で、副剤の如何にかかわらず、塩味、甘味、又は酸味以外の調味料に使用されるものであり、それ自体としての消費を意図しない製品で、食品として扱わない</p>	Regulation No. 722/MENKES/PER/IX/88 Article 1, 14 SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products
加工助剤	『加工助剤』という用語はインドネシア政府規定第28号/2004で言及されているが、定義には未記載である	Government Regulation of the Republic of Indonesia No. 28/2004 on Food Safety, Quality and Nutrition, http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP_No_28_th_2004%20plus%20penjelasan.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)
キャリアオーバー	『キャリアオーバー』の原則は食品ラベルの目的で次の様に定義される：『キャリアオーバー添加物とは原材料の成分であることから、製品組成に通常、認められる食品添加物である。例：濃縮オレンジの着色料、スパイスのグルタミン酸ナトリウム	General Guidelines on Food Labeling

表5 食品添加物の概要（その他）

	概要/定義	参照
関連法規	<p>食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012</p> <p>食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88</p> <p>保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正）</p> <p>食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547</p>	<p>http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20MENTERI/PMK%20No.%20033%20ttg%20Bahan%20Tambahan%20Pangan.pdf 【外部リンク】</p> <p>http://agri.sucofindo.co.id/Extra/PDF/SNI_01-0222-1995_Bahan_Tambahan_Makanan.pdf 【外部リンク】 (full text)</p> <p>http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/PerubPermenkes.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)</p> <p>http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/41_Nomor%20%20%20HK.00.05.5.1.4547_ok_pangan.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)</p>

概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	消泡剤、固結防止剤、酸化防止剤、炭酸化剤、乳化剤塩、充填ガス、保湿剤、光沢剤、人工甘味料、担体、ゲル化剤、起泡剤、pH調整剤、保存料、膨張剤、乳化剤、増粘剤、固化剤、風味増強剤、増量剤、安定剤、保色剤、香料、小麦粉処理剤、着色料、噴射剤、金属イオン封鎖剤が含まれる	Regulation No. 33 of 2012, Annex 1 Decision No. HK.00.05.5.1.4547, Annex 1
2	既存添加物リスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
	使用禁止物質リスト	1) ホウ酸およびホウ酸化合物、2) サリチル酸およびサリチル酸塩、3) ジエチルピロカーボネートDEPC、4) ホルムアルデヒド、5) ズルチン、6) 臭素酸カリウム、7) 塩素酸カリウム、8) クロラムフェニコール、9) 臭素化植物油、10) ニトロフラゾン、11) ズルカマラ、12) コカイン、13) ニトロベンゼン、14) アントラニル酸シンナミル、15) ジヒドロサフロール、16) トンカ豆、17) ショウブ油、18) トランスオイル、19) サッサfras油 香料に関する禁止物質、あるいは使用制限のリストが存在する (SNI 01-7152-206)。	Regulation No. 33 of 2012 Annex 2 SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products
	食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格	インドネシア版食品コーデックス2001年	http://idih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/KEP%20KBPOM%20O.HK.00.05.5.00617%20TAHUN%202001.pdf 【外部リンク】(全文入手不可)
	食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品・医薬品監督庁長官 (NADFCまたはBadan POM) が規則を公布する以外に、食品添加物の基準は国家基準機関によっても公表される。最近、2つの機能分類、すなわち、香料および人工甘味料に関する最新の基準が、公布されたばかりである	SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products SNI 01-6993-2004 Food additives – Artificial sweeteners - Conditions for use in food products

食品表示

食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則No.69, 1999年

[Food labeling Indonesia complete-J 1999](#)

加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定 HK.03.1.5.12.11.09955/2011の付表3

[加工食品のラベルに関する要件](#)

残留農薬

1. 適用対象

本基準は、流通、サンプリング方法および検査法を念頭においた農産物中の農薬残留基準値を規定するものである。

3. 用語と定義

3.1. 農薬:

作物あるいは作物の一部の防除を目的に用いられる物質、化合物（成長調整刺激剤）、微生物、ウイルス等をいう。

3.2. 残留農薬:

農薬の直接的あるいは間接的使用の結果、農業生産物に含まれる特定の物質で、化合物の転換、代謝物、複合反応生成物および不純物等、毒物学的影響をもたらす可能性のある農薬から派生した化合物を含む。

3.3. 農薬の最大残留基準（MRL）

物質に含まれる農薬の危険レベル、すなわちMRLは農産物中の許容濃度として法的に許可あるいは認可されている残留農薬の最高濃度で、農産物1kg中に含まれる残留農薬をmgで示す。

4. 農産物中の最大残留基準値

農産物中の許容残留農薬の種類と最大基準値は表1に示した通りである。

-表-（基準に関するPDFファイル参照のこと）

5. サンプリング方法

2004年に作物保護局食用作物生産局が発効したサンプリングガイドラインを含む農産物中の残留農薬検査に関するガイドラインを参照のこと

6. 検査方法

2004年に作物保護局食用作物生産局が発効した農産物中の残留農薬検査に関するガイドラインを参照のこと

保健大臣・農業大臣合同決定

No.: 881 / Menkes / SKB / VIII / 1996 711 / Kpts / TP.270 / 8/1996

保健大臣・農業大臣は農産物中の最大残留農薬に関して

以下の点を検討し：

- a. 農作生産過程の農薬使用は結果として農産物中の残留農薬の存在をまねき、人体に危険を及ぼす可能性がある。
- b. aで述べた農薬による危険の可能性から公衆の健康保護のために、農産物中の農薬の最大残留基準値を設ける必要がある。
- c. この目的で、保健大臣・農業大臣令に農産物中の農薬の最大残留基準値を規定する必要がある。

以下を参照とし

1. 1992年作物栽培システムに関するインドネシア共和国法第12号（1992年インドネシア共和国官報第46号、インドネシア共和国官報補足3478号）；
2. 1992年健康に関するインドネシア共和国法第23号（1992年インドネシア共和国官報第100号、インドネシア共和国官報補足3495号）、
3. 1973年農薬の流通、保管、使用の管理・監督に関するインドネシア政府規則第7号（1973年インドネシア共和国官報第12号）、
4. 1983年家畜公衆衛生に関するインドネシア政府規則第22号（1983年インドネシア共和国官報第28号、インドネシア共和国官報補足3253号）、
5. 1995年作物保護に関するインドネシア政府規則第6号（1995年インドネシア共和国官報第12号、インドネシア共和国官報補足3478号）、
6. 1974年国家行政組織体制に関するインドネシア共和国大統領令第44号
7. 1984年インドネシア共和国大統領令第15号及び1993年インドネシア共和国大統領令第83号の併用
8. 1993年第6次開発内閣設置に関するインドネシア共和国決定第96号
9. 保健省の組織と行政に関する保健大臣令No. 558 / Menkes / SK 1984
10. 農業省の組織および手順に関する農業大臣令No. 96 / Kpts / OT.210 / 2/1994

保健大臣、農業大臣の農産物中の最大残留農薬に関する合同決定により

第1に：農産物中の最大残留農薬基準値には、本合同決定の附属書に示した直接的・間接的に消費され得る食用作物、園芸、家畜、漁業、栽培等を含む。

第2に：インドネシア国内で流通している国内外から農産物は、第1で示した基準値を超す残留農薬を含んではならない。

第3に：第1で示した基準値を超す残留農薬を含む農産物の国外から受け入れを禁止する。

第4に：農産物中の残留農薬の分析は、保健省または農業省指定の研究所で適用法令に即し実施する。

第5に：保健大臣、農業大臣および監督はその職務と役割において本合同決定の施行をモニターする。

第6に：本決定に関する変更は保健大臣・農業大臣が合同で行う。

第7に：合同令は指定日に施行する。

の制定を決定した

保健・農業大臣合同決定No.: 881 / Menkes / SKB / VIII / 1996 711 / Kpts / TP.270 / 8/1996
附属書

-表-

『残留農薬基準 (Maximum Residue limits : MRL) データベース』

本資料で引用した残留農薬基準(MRL) データベースは、米国農務省 (USDA) によるForeign Agricultural Service (FAS)の一環として公開されており、米国ばかりでなく、EU、コーデックス委員会及び70か国における、食品及び農産物の残留農薬及び残留動物用医薬品の許容レベルが含まれている。

本サービスは、平成27年1月29日より外部の機関、Bryant Christie Inc.に移管されており、Webサイト <http://www.mrldatabase.com>【外部リンク】から登録閲覧、利用が可能である。

同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りが有ることがある。
- 食品の分類や残留基準は国毎に異なり、国際基準との乖離に関する各国の政策は必ずしも明らかではない。
- 数値は、特別の記載がない限り、PPMで示した。
- 「—」は、特定の残留農薬基準ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準 (Default MRLs) が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。

EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	—	—	—	—	—	—	0.01	—	—	—	—	0.02	—
Bifenthrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Boscalid	2	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Carbaryl	—	—	10	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	—	—	1	—	—
Clofentezine	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—

Cyfluthrin	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Deltamethrin	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diazinon	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicloran	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofof	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Difenoconazole	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dimethomorph	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dodine	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenpropathrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glufosinate-ammonium	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Imidacloprid	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Iprodione	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Kresoxim-methyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methidathion	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Permethrin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Propargite	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyrimethanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Quinoxifen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebuconazole	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zoxamide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

食品規格・基準／調味料類

味噌

範囲	発酵大豆ペースト
定義／説明	1. 本分類には、大豆、塩、水、および他の原材料を発酵させたものから製造され、スープ、ドレッシング、および調味料の調理・調合に用いられる製品が含まれる。「豆醬 (Doujiang)」、「テンジャン (Doenjang)」、「味噌」などが含まれる
組成	NA (適用なし [Not applicable])
品質要件	NA
「欠陥品」の分類	NA
食品添加物	NA
汚染物質／異物	NA
衛生	NA
重量及び分量	NA
表示	政府規定1999年第69号に準拠した一般表示要件を満たすこと

サンプリング及び分析法	NA
-------------	----

醤油 (I)

国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006 (Head of BPOM Regulation No. HK.00.05.52.4040 of 2006)	
範囲	発酵醤油
定義/説明	発酵醤油は、発酵処理によって、大豆、穀物、塩、および水から製造される透明で乳化されていないソースである
組成	適用なし
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm L-グルタミン酸カルシウム：適正製造規範 (Good Manufacturing Practice : GMP) 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP</p>
汚染物質/異物	<p>1,3-ジクロロ-2-プロパノール (1,3-DCP) : <0.005 ppm (全固形分の40%に基づいて算出)</p> <p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : <0.02 ppm (酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品)</p>
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油 (II)

国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	
範囲	非発酵/加水分解辛口醤油
定義/説明	非発酵/加水分解辛口醤油は、大豆 (Glycine max L.) の加工物や、大豆の化学処理 (加水分解) によって得られる液状製品であり、他の食品原材料を添加する場合もあれば、しない場合もある
組成	タンパク質含有量 (Nx6.25) が4.0%以上であること
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>ソルビン酸カルシウム：600 ppm パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP</p>

汚染物質／異物	1,3-DCP : <0.005 ppm (全固形分の40%に基づいて算出) 3-MCPD : <0.02 ppm (酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品)
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油 (III)

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	SNIS 3543.1:2013
範囲	甘醤油	醤油-甘いもの
定義／説明	甘醤油は、大豆 (Glycine max L.)の発酵物および糖・黒砂糖から得られる液状製品であり、カラメル化処理および他の食品原材料の添加を行う場合も、行わない場合もある	甘醤油は、大豆または大豆油かすの、糖を加えた液状発酵物から製造される液状製品であり、他の食品原材料および認可食品添加物を添加する場合も、しない場合もある 大豆または大豆油かすの液状発酵物は、こうじ菌 (Aspergillus oryzae) またはマイコトキシンを産生しない他の種類のカビ、および必要な場合には酵母や菌を用いて発酵させた大豆または油かすの抽出物であり、発酵処理中に酵素を塩溶液に添加する場合も、しない場合もある 大豆油かすは、一部の油を抽出した大豆である
組成	全糖量が4.0%以上であること	原材料 a. 大豆または大豆油かす b. 糖 c. 塩、および d. 水
品質要件	正常な臭いおよび味であること	臭いおよび味：正常であること タンパク質含有量 (Nx6.25)、%、(w/w)：最低で10 糖含有量 (ショ糖として算出)、%、(w/w)：最低で30pH：3.5~6.0
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：GMP カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-DCP : <0.005 ppm (全固形分の40%に基づいて算出)	鉛 (Pb) : <1.0 mg/kg カドミウム (Cd) : <0.2 mg/kg スズ (Sn) : <40.0 mg/kg 水銀 (Hg) : <0.05 mg/kg ヒ素 (As) : <0.5 mg/kg 大腸菌群 : <3 MPN/g カビ : <50 cfu/g

		アフラトキシン B1* : <15 µg/kg 総アフラトキシン* : <20 µg/kg *大豆の液状発酵物の場合のみ
衛生	適用なし	適切な調理方法および取扱い方法を含む、適正食品加工規範に対する指針 (Guidelines for Good Food Processing Practices) における現行規定に準拠した衛生的製造方法 製品は、その保管期間および輸送期間を通して、製品の内容物およびその安全性に影響されない、またはそれらに影響しない密封容器内に包装されなければならない
重量及び分量	適用なし	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし	サンプリング : SNI 0428 SNIS 3543.1:2013、付表A : 甘醤油に対する分析方法 (Appendix A: Method for Analysis of Sweet Soya Sauce)

醤油 (IV)

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006	SNIS 3543.2:2013
範囲	辛口醤油	醤油-辛口のもの
定義/説明	辛口醤油は、大豆(Glycine max L.)の発酵物および糖・黒砂糖から得られる液状製品であり、カラメル処理および他の食品原材料の添加を行う場合も、行わない場合もある	
組成	適用なし	
「欠陥品」の分類	正常な臭いおよび味であること	
「欠陥品」の分類	適用なし	
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する ソルビン酸カルシウム : 1000 ppm 安息香酸カルシウム : 1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル : 250 ppm 亜硫酸水素カリウム : 300 ppm L-グルタミン酸カルシウム : GMP 5'-グアニル酸カルシウム : GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム : GMP 5'-イノシン酸カリウム : GMP クロロフィル : GMP カラメル色素I : GMP カラメル色素 III-アンモニア法 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法 : GMP ビートレッド : GMP	
汚染物質/異物	3-MCPD : <0.02 ppm	
衛生	適用なし	
重量及び分量	適用なし	
表示	一般表示要件を満たすこと	
サンプリング及び分析法	適用なし	

醤油 (V)

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006
範囲	アミノ酸液ソース

定義/説明	アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物から得られるソース製品である
組成	全窒素分が2.75%以上であること 塩含有量が10%以上であること
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：50000 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000 ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10 ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm ニューコクシン：70 ppm ブラウンHT：50 ppm</p>
汚染物質/異物	3-MCPD：<0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

醤油 (VI)

	国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.05.52.4040/2006
範囲	混合アミノ酸液ソース
定義/説明	混合アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物と、大豆 (Glycine max) および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して得られるソース製品である
組成	全窒素分が0.3%以上であること 塩含有量が3%以上であること
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1000 ppm 安息香酸カルシウム：1000 ppm パラオキシ安息香酸メチル：250 ppm 亜硫酸水素カリウム：300 ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素 III-アンモニア法：50000</p>

	カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000 ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10 ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm ニューコクシン：70 ppm ブラウンHT：50 ppm
汚染物質／異物	1,3-DCP：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-MCPD：<0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	適用なし

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準：

炭酸飲料としての製品規格が設定されていないことから、栄養飲料（栄養ドリンク：SNI 01-6684-2002）の規格・基準について表10に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、ソーダ水（Air soda）、ソーダ（Limun）、糖尿病患者用ダイエットソーダ（Limun diet diabetes）、栄養ドリンク（最小エネルギー）規格・分析法を表11に記載した。

食品添加物：

レモネード（SNI 01-2972-1998）、ダイエットレモネード（SNI 01-3699-1995）、ソーダ水（SNI 01-3708-1995）および栄養飲料（SNI 01-6684-2002）について表12に記載した。

各製品規格（90項目）については、下部に掲載した。

表10 炭酸飲料：製品規格・基準（栄養飲料）

		SNI 01-6684-2002		
規格の名称	栄養ドリンク			
範囲	本規格は栄養ドリンクの参照、定義、要件、サンプリング、試験法、表示、および包装を対象とする			
説明	栄養ドリンクは、人体に容易に吸収されエネルギーを生み出す1種類以上の物質を含むドリンクであり、認可された食品添加物の有無にはかかわらない 注：栄養ドリンクは食品栄養補助剤ではない			
	品質要件			
	番号	試験基準	単位	要件
	1	状態		
	1.1	外観		透明
	1.2	臭い		正常／特有
	1.3	味		正常／特有
	2	pH		2.5～4.0
	3	総エネルギー値	Kcal/1人分	最低で100
	4	総糖含有量（ショ糖として）	% w/w	最低で12.5
	5	還元糖	% w/w	最低で7
	6	タウリン	mg/1人分	最高で1000
	7	カフェイン	mg/1人分	最高で50

必須組成及び品質要件	8	食品添加物		
	8.1	人工甘味料		SNI 01-0222-1995に準拠
	8.2	保存料		SNI 01-0222-1995に準拠
	8.3	着色料		SNI 01-0222-1995に準拠
	9	金属汚染物質		
	9.1	鉛 (Pb)	mg/kg	最高で0.2
	9.2	銅 (Cu)	mg/kg	最高で2.0
	9.3	亜鉛 (Zn)	mg/kg	最高で5.0
	9.4	スズ (Sn)		最高で40/250.0*
	10	ヒ素汚染物質 (As)	mg/kg	最高で0.1
	11	微生物学的汚染物質		
	11.1	一般生菌数	コロニー/mL	最高で2.0 x 10 ²
	11.2	大腸菌群	MPN/mL	最高で20
	11.3	大腸菌	MPN/mL	<3
	11.4	サルモネラ	/25 mL	陰性
	11.5	黄色ブドウ球菌	コロニー/mL	0
	11.6	ビブリオ属菌	/mL	陰性
	11.7	カビ	コロニー/mL	最高で50
	11.8	酵母菌	コロニー/mL	最高で50
* 缶詰の場合				
食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）			
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005			
分析及びサンプリング	サンプリング方法 サンプリングはSNI 19-0428-1993：固形物に対するサンプリング指針に準拠する 分析方法 試料調製はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第4.4項に準拠する 状態の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第1.2項に準拠する pHの試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第16項に準拠する 含水量、灰分、タンパク質、炭水化物の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法に準拠する 総糖含有量の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第3.1項に準拠する 還元糖の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第2.1項に準拠する タウリンの試験はAOAC公式法997.05 - 1999（付録A）に準拠する カフェインの試験はAOAC公式法962.13- 1999（付録B）に準拠する 人工甘味料の試験はSNI 01-2831-1992：人工甘味料に対する試験法に準拠する。サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999（付録C.1）を用いて試験を継続する ソルビトールの試験はAOAC公式法973.28 - 1999（付録C.3）に準拠する 保存料の試験はSNI 01-2894-1992：保存料に対する試験法に準拠する 着色料の試験はSNI 01-2895-1992：着色料に対する試験法に準拠する 金属汚染物質の試験はSNI 01-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法に準拠する ヒ素の試験はSNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法に準拠する 微生物の試験はSNI 01-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法に準拠する			

表11 炭酸飲料：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
		一般生菌数：<1.0 x 10 ² cfu/mL、		

食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.40 11/2009	微生物学的汚染物質	大腸菌群：<1 cfu/100mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：1mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：<1.0 x 10 ² cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、スズ：<150.0 ppm、鉛：<0.2 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
SNI 01-3708-1995 ソーダ水 (Air soda)	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明/無色であること、臭い：無臭であること、味：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	二酸化炭素	3~5 atm (CO ₂ 、27°C)	SNI 01-3708-1995第5.3項
	溶解固形分	最高で500 mg/kg	SNI 01-3708-1995第5.4項
	食品添加物	SNI 01-0222-1987に準拠して、無機塩以外は禁止する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法、SNI 01-3708-1995第5.8項 ナトリウム (Na) としての無機塩の計測
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、水銀：<0.03 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：100 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：<50 cfu/ml	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
SNI 01-2972-1998 ソーダ (Limun)	臭い、味、および色に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	糖含有量	6~15% W/W (ショ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	サッカリンおよびチクロ	禁止されている	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法
	着色料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法
	保存料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法
	二酸化炭素分圧	20~70 psi (温度範囲27~30°C)	SNI 01-2972-1998第6.2項
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ属菌：25 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリ	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

		オ属菌：25 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	
SNI 01-3699-1995 糖尿病患者用ダイエットソーダ (Limun diet diabetes)	臭い、味、および食感に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	ブドウ糖含有量	最高で0.10% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	総エネルギー値	ラベルの記載に準拠する	SNI 01-3699-1995第5.3項
	二酸化炭素分圧	最高で70 psi (27~30°C)	SNI 01-3699-1995第5.4項
	食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1987およびその改正版に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg <0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 /mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
SNI 01-6684-2002 栄養ドリンク (最小エネルギー)	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明/無色であること、臭い：正常/標準的であること、味：正常/標準的であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	pH	2.5~4.0	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	総エネルギー値	最低で100 Kkal/一食分	SNI 01-6684-2002第6.4項
	総糖含有量	最低で12.5% W/W (シヨ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	還元糖	最低で7.0% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	タウリン	最高で1,000 mg/一食分	AOAC公式法997.05 - 1999
	カフェイン	最高で50 mg/一食分	AOAC公式法962.13 - 199
	食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する試験法 (サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999を適用する。チクロが陽性である場合には、AOAC公式法957.10 - 1999を適用する。ソルビトールが陽性である場合には、AOAC公式法973.28 - 1999を適用する)。SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法 SNI 01-2894-1992 食品添加物

		/保存料に対する分析方法	
金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0（缶入りの場合）	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ピブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		

表12 炭酸飲料：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	レモネード	SNI 01-2972-1998 Lemonade
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	人工甘味料（チクロやサッカリン等）は禁止されている着色料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	ダイエットレモネード	SNI 01-3699-1995 Diet lemonade
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	炭酸水	SNI 01-3708-1995 Soda water
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物としては現行の規制に従い、無機塩類を除き、使用することはできない	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	栄養ドリンク	SNI 01-6684-2002 Energy drinks
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

天然ミネラルウォーター

基準	インドネシア薬品食品局（BPOM）規則第HK.00.05.52.4040号	インドネシア国家規格（SNI）01-6242-2000
基準名	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
範囲	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
		天然ミネラルウォーターとは、天然の水源より、または地下深くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的および物理的特性に対する外部からの影響を防ぐため、制御された工程を経た飲料水である。 天然ミネラルウォーターの特徴は以下の通り： a. 一定の無機塩を相対的比率で、かつ微量元素および他の栄養素を含有する。 b. 水源からの流出時に成分が一定し、温度は安定し、自然の変動が小さ

<p>定義/説明</p>	<p>天然ミネラルウォーターとは、水源から直接得て水源地で容器に詰められた水である。天然ミネラルウォーターの特徴は、一定の無機塩の含有量およびそれらの相対的比率、ならびに微量元素または他の成分の存在およびその含有量である。</p> <p>天然ミネラルウォーターは、自然な炭酸含有（水源からの二酸化炭素による）もあるが、炭酸添加（他の水源からの二酸化炭素の添加）、炭酸除去（水源地で物理的処理による二酸化炭素レベルの低減）、炭酸強化（水源からの二酸化炭素による）、または炭酸除去（遊離炭酸を含有しない）を行うことができる。</p> <p>自然に炭酸を含有するミネラルウォーター水源におけるレベルと同一の二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーターであり、含有量が少ない場合は水源からの二酸化炭素を補完または添加することができる。</p> <p>天然炭酸ミネラルウォーター—他の水源からの二酸化炭素を添加した天然ミネラルウォーター。</p> <p>完全または部分的に炭酸を除去した天然ミネラルウォーター—物理的処理を実施して二酸化炭素ガスを除去した天然ミネラルウォーター。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター—水源に由来する二酸化炭素ガスの添加によって、水源においてよりも高いレベルの二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター。</p>	<p>い。</p> <p>c. 微生物による汚染がないという清浄性、純粋性、およびその必須成分の化学組成の安全性を保証するための措置がとられている。</p> <p>d. 水源地で衛生的に容器に詰められる。</p> <p>e. 鉄、マンガン、硫化物、またはヒ素などの不安定な含有成分の傾漏または過剰による除去、および処理を加速させる必要がある場合の事前の通気以外の加工を実施していない。</p> <p>自然に炭酸を含有する天然ミネラルウォーター—天然ミネラルウォーターには、同一の水源からの炭酸ガス混合という適切な処理を施してもよく、一般的な技術的問題を考慮した上で、容器収容後に通常の温度および圧力下で同一の二酸化炭素量を含有する。</p> <p>非炭酸天然ミネラルウォーター—自然にまたは適切な処理によって、容器収容後に、炭酸水素塩の溶解度を維持するために必要な量を超える遊離二酸化炭素を含有していない天然ミネラルウォーター。</p> <p>炭酸を除去した天然ミネラルウォーター—適切な処理を経たものでもよく、容器収容後に、水源においてよりも低いレベルの二酸化炭素を含有し、通常の温度および圧力条件下で、水源では自然に生じる二酸化炭素ガスを目視で含有していない天然ミネラルウォーター。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター—適切な処理を経たものでもよく、容器収容後に、水源においてよりも多くの二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター。</p> <p>天然ミネラルウォーターについては、水源の場所がどこであれ、水源のある地方自治体が認可していなければならない。</p>
<p>必須組成および品質要因</p>	<p>ミネラル含有量がきわめて低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが50 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが500 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が高い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが1500 mg/L以下</p> <p>重炭酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：重炭酸塩レベルが600 mg/L超</p> <p>カルシウムを含有する天然ミネラルウォーター：カルシウムレベルが200 mg/L超</p> <p>塩化物を含有する天然ミネラルウォーター：塩化物レベルが200 mg/L超</p> <p>フッ化物を含有する天然ミネラルウォーター：フッ化物レベルが1 mg/L超</p> <p>鉄を含有する天然ミネラルウォーター：2価のイオンのレベルが1 mg/L超</p> <p>マグネシウムを含有する天然ミネラルウォーター：マグネシウムレベルが50 mg/L超</p> <p>ナトリウムを含有する天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが200 mg/L超</p> <p>硫酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：亜硫酸塩レベルが50 mg/L超</p> <p>低ナトリウム食のための天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが20 mg/L以下</p> <p>酸性の天然ミネラルウォーター：二酸化炭素レベルが250 mg/L以下</p>	<p>硝酸塩 (NO3) : < 45 mg/L</p> <p>亜硝酸塩 (NO2) : < 0.005 mg/L</p> <p>フッ化物 (F) : < 1.0 mg/L</p> <p>シアン化物 (CN) : < 0.07 mg/L</p> <p>硫酸塩 (SO4) : < 200 mg/L</p>
<p>食品添加物</p>	<p>該当なし</p>	
		<p>アンチモン (Sb) : < 0.005 mg/L</p> <p>ヒ素 (As) : < 0.05 mg/L</p>

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	<p>バリウム (Ba) : < 1.0 mg/L ホウ酸塩 (Bo) : < 5.0 mg/L カドミウム (Cd) : < 0.005 mg/L クロム (Cr) : < 0.05 mg/L 銅 (Cu) : < 0.5 mg/L 鉛 (Pb) : < 0.01 mg/L マンガン (Mn) : < 0/05 mg/L 水銀 (Hg) : < 0.001 mg/L ニッケル (Ni) : < 0.02 mg/L セレン : < 0.05 mg/L アルドリンおよびディルドリン : < 0.0007 mg/L 1-2-ジクロロエタン : < 0.005 mg/L ヘプタクロルエポキシド : < 0.0002 mg/L メトキシクロル : < 0.04 mg/L 洗剤 : < 0.05 mg/L ポリ塩化ビフェニル類 (PCBs) : < 0.0005 mg/L 鉱油 : 未検出</p> <p>当初の総生菌数 (TPC) : < 100 cfu/mL 最終的総生菌数 : < 10 x 10⁵ cfu/mL 大腸菌群 : 未検出/250 mL 大腸菌 (E. coli) : 未検出/250 mL ブドウ球菌 (Streptococcus) : 未検出/250 mL ウェルシュ菌 (C. perfringens) : 未検出/50 mL 緑膿菌 (Pseudomonas aeruginosa) : 未検出/100 mL</p>
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	<p>食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。 製品名 材料リスト 重量 製造者または輸入者の名称および所在地 消費期限 加工方法 K⁺、Na⁺、Ca⁺⁺、Mg⁺⁺、HCO₃⁻、SO₄⁻、NO₃⁻、Cl⁻の含有量</p>
サンプリングおよび分析方法	該当なし	<p>サンプリング : SNI 19-0429-1989 硝酸塩、亜硝酸塩、フッ化物、シアン化物、硫酸塩 : SNI 01-3554-1998容器入り飲料水の検査の分析方法 アンチモン、バリウム、ホウ素、セレン : SNI 01-6242-2000、第6.7.1、6.7.3、6.7.4、6.7.11項 ヒ素、カドミウム、クロム、銅、鉛、マンガン、水銀 : SNI 01-3554-1998容器入り飲料水の検査の分析方法 農薬 (アルドリン、ディルドリン、ジクロラン、ヘプタクロル、メトキシクロル、PCB) : SNI 06-2508-1991水における有機塩素系農薬含有量検査の分析方法 洗剤 : SNI 06-2476-1991水における洗剤の検査の分析方法 鉱油 : SNI 06-2502-1991水における鉱油の検査の分析方法</p>

容器入り飲料水および炭酸飲料水

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3553-2006
基準名	容器入り飲料水および炭酸飲料水	容器入り飲料水

範囲	容器入り飲料水および炭酸飲料水	容器入り飲料水
定義/説明	<p>自然の水源または他の水源に由来する飲料水は、二酸化炭素を添加して炭酸を含有させることができ、ろ過、殺菌、および他の類似処理を行うことができる。飲料水には無機塩を添加することができる。</p> <p>容器入り飲料水—原水を加工して容器に詰めた安全な水であり、ミネラルウォーターおよびミネラル除去水を含む。</p> <p>ミネラルウォーター—ミネラルおよび他の成分が添加されておらず、ミネラルを一定の比率で含有する容器入り飲料水。</p> <p>ミネラル除去水—蒸留、脱イオン化、逆浸透、または他の処理などの精製化工程を経て得た容器入り飲料水。</p> <p>ミネラル化水—ミネラルを添加した飲料水。</p> <p>ソーダ水—二酸化炭素を含有する無色無臭の飲料水。</p>	<p>容器入り飲料水—原水を加工して容器に詰めた消費用に安全な水であり、ミネラルウォーターおよびミネラル除去水を含む。</p> <p>原水—既存の規則に従って清浄な水の品質要件を満たしている水</p> <p>ミネラルウォーター—ミネラルを添加されておらず、ミネラルを一定量で含有する容器入り飲料水。</p> <p>ミネラル除去水—蒸留、脱イオン化、逆浸透、および他の類似処理などの精製化工程を経て得た容器入り飲料水。</p>
必須組成および品質要因	該当なし	<p>臭い：無臭</p> <p>味：正常</p> <p>色：< 5 Pt-Co単位</p> <p>pH：6.0～8.5（ミネラルウォーター）、5.0～7.5（ミネラル除去水）</p> <p>濁度：< 1.5比濁計濁度単位（NTU）</p> <p>溶解物質：< 500 mg/L（ミネラルウォーター）、< 10 mg/L（ミネラル除去水）</p> <p>有機物質（過マンガン酸カリウム [KMnO4] 数）：< 1.0 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>全有機炭素：< 0.5 mg/L（ミネラル除去水）</p> <p>硝酸塩（NO3）：< 45 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>亜硝酸塩（NO2）：< 0.005 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>アンモニア（NH4）：< 0.15 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>硫酸塩（SO4）：< 0.15 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>塩化物（Cl）：< 250 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>フッ化物（F）：< 1 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>シアン化物（CN）：< 0.05 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>鉄（Fe）：< 0.1 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>マンガン（Mn）：< 0.05 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>遊離塩素（Cl2）：< 0.1 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>クロム（Cr）：< 0.05 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>バリウム（Ba）：< 0.7 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>ホウ素（B）：< 0.3 mg/L（ミネラルウォーター）</p> <p>セレン（Se）：< 0.01 mg/L（ミネラルウォーター）</p>
食品添加物	該当なし	
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存	<p>鉛（Pb）：< 0.005 mg/L</p> <p>銅：< 0.5 mg/L</p> <p>カドミウム：< 0.003 mg/L</p> <p>水銀：< 0.001 mg/L</p> <p>銀（Ag）：< 0.025 mg/L（ミネラル除去水）</p> <p>コバルト（Co）：< 0.01 mg/L（ミネラル除去水）</p> <p>ヒ素（As）：< 0.01 mg/L</p>

	の食品規則を満たすこと。	当初の総生菌数（工場）：< 100 cfu/mL 最終的総生菌数（小売り/小売段階）：< 10,000 cfu/mL 大腸菌群：< 2 MPN/100 mL サルモネラ菌：0/100 mL 緑膿菌：未検出/mL
衛生	該当なし	業界および業者の容器入り飲料水の技術要件に従った調製および取扱い規範に応じて衛生的に製造しなければならない。 業界および業者の容器入り飲料水の技術要件に従い、内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	SNI 01-3554密閉容器入り水の検査の分析方法

果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	
基準名	果汁	
範囲	果汁	
定義/説明	<p>果汁とは、直接消費用に、果実の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）し、容器に詰めて得た液体であり、低温殺菌の有無にはかわらない。</p> <p>果汁は、熟した新鮮な果実、または機器によって良い条件に維持した果実から得る。</p> <p>果汁は、そのまま保存した果実または果肉の圧搾、破碎、および粉碎の工程により得ることができる。製品は発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有し、混濁または清澄である。</p> <p>果汁は、果汁濃縮物を水で還元して、あるいは一定の条件下では果実全体からの水の抽出（乾燥プルーンからのプルーン果汁など）により製造可能である。製品には気体の除去/回収、あるいは窒素または二酸化炭素などの不活性ガス（食品成分と反応しない純粋なガス）の通気による脱気を実施することができる。</p> <p>果汁はその物理的、化学的、および感覚刺激的特性、ならびに果汁元来の栄養特性を保護することのできる適切な工程を経て調製する。</p>	
必須組成および品質要因	エタノール含有量：< 5 g/kg 果汁には同一タイプの果実の果汁濃縮物を添加することができる。	
食品添加物	該当なし	
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	
衛生	該当なし	
重量および容量	該当なし	
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	
サンプリングおよび分析方法	該当なし	

混合果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	
基準名	混合果汁	
範囲	混合果汁	
定義/説明	<p>混合果汁とは、直接消費を意図した、状態の良い熟した2種以上の果実またはそのまま保存した果肉から得た、混濁したまたは清澄な、果実製品で、発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有する。果汁は機械的加工によって得る。</p> <p>果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持するために、濃縮、または適切な水による還元を行うことができる。</p>	

必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

リンゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	リンゴ果汁
範囲	リンゴ果汁
定義/説明	リンゴ果汁とは、熟してそのまま保存したリンゴ (Pyrus malusL) から得た、未発酵で、混濁したまたは清澄な果汁製品である。リンゴ果汁はリンゴ果汁濃縮物を還元して得ることもできる。総酸（無水クエン酸として）は、既存の基準や規則の規定に照らして適切である。
必須組成および品質要因	総固形分、% (w/v) : >10 エタノール含有量 : <0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ライム果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ライム果汁
範囲	ライム果汁
定義/説明	ライム果汁とは、Citrus aurantifolia種またはその派生種の熟したライムから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、%、(w/v) : > 8 総酸（無水クエン酸として）、% (w/v) : > 6 還元果汁およびピューレの（20°Cでの）ブリックス度 : 8.0
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グレープフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グレープフルーツ果汁
範囲	グレープフルーツ果汁

定義/説明	グレープフルーツ果汁とは、Citrus paradisi種およびその派生種、ならびにCitrus grandis種およびその派生種の熟れたグレープフルーツから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、% (w/v) : > 9.5 総酸 (無水クエン酸として) : 1~2 g エタノール含有量 : < 0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

タンジェリン果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	タンジェリン果汁
範囲	タンジェリン果汁
定義/説明	タンジェリン果汁とは、熟したタンジェリン (Citrus reticulate blanco) の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。タンジェリン果汁は、タンジェリン果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

オレンジ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	オレンジ果汁
範囲	オレンジ果汁
定義/説明	オレンジ果汁とは、熟したオレンジ (Citrus sinensisL. Osbeck) 果実の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。オレンジ果汁はオレンジ果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	総固形分、% (w/v) : >10 濃縮果汁を水で希釈して果汁を得る場合、総固形分は11%以上でなければならない。 エタノール含有量 : < 0.3%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

レモン果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
----	--------------------------

基準名	レモン果汁
範囲	レモン果汁
定義/説明	レモン果汁とは、熟したレモン（Lemon burf）果実の内果皮から得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。レモン果汁はレモン果汁濃縮物を還元して得ることもできる。
必須組成および品質要因	総固形分、%（w/v）：> 6 総酸（無水クエン酸として）：> 4.5% エタノール含有量：< 0.3%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パッションフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パッションフルーツ果汁
範囲	パッションフルーツ果汁
定義/説明	パッションフルーツ果汁とは、Passiflora種の熟したパッションフルーツから得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	総固形分、%、（w/v）：> 12 総酸（無水クエン酸として）、%（w/v）：1.5~4.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

粉砕柑橘果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	粉砕柑橘果汁
範囲	粉砕柑橘果汁
定義/説明	粉砕柑橘果汁とは、柑橘系の果実全体を破砕加工して得た清涼飲料である。
必須組成および品質要因	飲料中の果実含有量は、タイプにより希釈前には7~10%で、希釈せず直接消費する飲料では1.5~2%でなければならない。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ブドウ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
----	--------------------------

基準名	ブドウ果汁
範囲	ブドウ果汁
定義/説明	ブドウ果汁とは、熟したブドウ（Vitis種）から、またはブドウ果汁濃縮物を希釈して得てそのまま保存した、未発酵の果汁製品である。
必須組成および品質要因	pH：< 4 総不溶固形分、%：> 15 エタノール含有量：< 0.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロフサスグリ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリ果汁
範囲	クロフサスグリ果汁
定義/説明	クロフサスグリ果汁とは、熟したクロフサスグリ（Ribes nigrumL.）果実から得てそのまま保存した、混濁しているまたは清澄な未発酵の果汁製品である。クロフサスグリ果汁はクロフサスグリ還元果汁から得ることもできる。
必須組成および品質要因	20°Cで屈折計を用いて測定し、酸度を補正せず国際糖度尺度に従ってBrix値として示した総不溶性固形分：< 11% 糖の添加：< 200 g/kg エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パパイヤ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パパイヤ果汁
範囲	パパイヤ果汁
定義/説明	パパイヤ果汁とは、パパイヤ（Carica papayaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グアバ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グアバ果汁
範囲	グアバ果汁
定義/説明	グアバ果汁とは、グアバ (Psidium guajavaL.) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 8.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

アカフサスグリ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アカフサスグリ果汁
範囲	アカフサスグリ果汁
定義/説明	アカフサスグリ果汁とは、アカフサスグリ (Ribes rubrum) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 10
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

缶詰ブルーベリー果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	缶詰ブルーベリー果汁
範囲	缶詰ブルーベリー果汁
定義/説明	缶詰ブルーベリー果汁とは、18.5%以上の溶解固形分を含有する乾燥ブルーベリーの抽出物から得た果汁製品である。ブルーベリーの総溶解固形分は、果実抽出物の濃縮および希釈、または濃縮物の還元により得ることができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

スターフルーツ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	スターフルーツ果汁
範囲	スターフルーツ果汁
定義/説明	スターフルーツ果汁とは、スターフルーツ（Averrhoa carambolaL.）から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 7.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

バナナ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	バナナ果汁
範囲	バナナ果汁
定義/説明	バナナ果汁とは、バナナ（Musa種）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

トゲバンレイシ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	トゲバンレイシ果汁
範囲	トゲバンレイシ果汁
定義/説明	トゲバンレイシ果汁とは、トゲバンレイシ（Annona muricalaL.）果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 14.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

モモ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	モモ果汁
範囲	モモ果汁
定義/説明	モモ果汁とは、モモ (Prunus persica(L) Batch派生種nucipersica) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 10.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

セイヨウスモモ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	セイヨウスモモ果汁
範囲	セイヨウスモモ果汁
定義/説明	セイヨウスモモ果汁とは、セイヨウスモモ (Prunus domestica(L) Batch亜種domestica) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ナシ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ナシ果汁
範囲	ナシ果汁
定義/説明	ナシ果汁とは、ナシ (Pyrus communis) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
----	--------------------------

基準名	野菜汁
範囲	野菜汁
定義/説明	<p>野菜汁とは、直接消費用に、野菜の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）して得た液体を容器に詰めた製品であり、低温殺菌の有無にはかわらない。</p> <p>野菜汁は、根、根茎（ニンジン、玉ネギ、ジャガイモなど）、茎、および若い莖（アスパラガスなど）、葉、および花（ホウレンソウおよびカリフラワーなど）、および豆果（豆など）を含む野菜から得た液体である。</p> <p>野菜汁は、そのまま保存した野菜の圧搾、破碎、および粉碎工程によって得る。製品は未発酵であるが発酵可能であり、清澄、混濁、またはドロドロである。</p> <p>野菜汁は、野菜汁の必須成分および品質要因を保持する目的で、濃縮または適切な水による還元ができる。野菜汁には、以下のものを添加してもよい：乳酸発酵を意図した野菜汁を除き、野菜汁濃縮物、食塩、および食酢。乾燥形態の糖およびハチミツ。調味料、香辛料およびハーブ。果実、および必須成分が未抽出の果実を主原料とする製品。</p>
必須組成および品質要因	10% HClに不溶性のミネラル：< 100 mg/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ニンジン汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ニンジン汁
範囲	ニンジン汁
定義/説明	ニンジン汁とは、ニンジン（ <i>Daucus carota</i> L.）の可食部から得てそのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが発酵可能な、直接消費用の野菜汁製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

トマト果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	トマト果汁
範囲	トマト果汁
定義/説明	トマト果汁とは、赤いまたは赤みを帯びたトマト（ <i>Lycopersicon esculentum</i> L.）の可食部から得てそのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが発酵可能な、直接消費用の野菜汁製品である。トマト果汁には皮、種、およびトマト以外の大きな粒子がないものとする。
必須組成および品質要因	<p>トマト果汁には果皮、種、およびトマト以外の大きな粒子がないものとする。</p> <p>20°Cで屈折計を用いて測定したトマトの総溶解固形分：> 4.5%</p>
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし

表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果汁濃縮物
範囲	果汁濃縮物
定義/説明	<p>果汁濃縮物とは、水分の除去により濃縮された果汁を含有する果汁製品である。</p> <p>元の果汁は、ろ過および糖の添加の有無にはかわらない。果汁濃縮物は、水の添加によりそのまま飲める果汁の調整材料として、粉末、シロップ、または凍結形態であることができる。</p> <p>濃縮用の果汁製造には適切な工程が必要であり、中心的な果汁に添加するための、果肉からの可溶性液体抽出物が適切であるという条件で、濃縮工程の前に、破碎した細胞または果実を水で希釈して混合することができる。</p> <p>同一種の果実から全体的に由来する、果汁濃縮物の芳香性揮発性風味成分（同一種の果実から通常のレベルで得られる）を、適切な物理的加工によって完全に保持することができる。適切な物理的加工により、同一種の果実の果肉および果実細胞を添加することができる。製品例には、凍結オレンジ果汁濃縮物およびレモン果汁がある。</p>
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

オレンジ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	オレンジ果汁濃縮物
範囲	オレンジ果汁濃縮物
定義/説明	<p>オレンジ果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。</p> <p>本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。</p> <p>(1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水</p> <p>(2) オレンジ果汁の揮発性成分</p> <p>本製品の原料は、状態の良い熟したオレンジ（Citrus sinensis L. Osbeck）果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なオレンジ果汁である。</p>
必須組成および品質要因	<p>20°Cで屈折計を用いて測定し、酸度を補正せず国際糖度尺度に従ってブリックス度として示した11%以上（添加した糖を除く）のオレンジ果汁総固形分を含有すること以外、本製品はオレンジ果汁と同一の基本的特性を有している。</p> <p>添加した糖は総溶解固形分11%以下、かつ50 g/kg以下でなければならない。</p>
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

タンジェリン果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	タンジェリン果汁濃縮物
範囲	タンジェリン果汁濃縮物
定義/説明	<p>タンジェリン果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。</p> <p>本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。</p> <p>(1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) タンジェリン果汁の揮発性成分</p> <p>本製品の原料は、状態の良い熟したタンジェリン（Citrus reticulate Blanco）果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なタンジェリン果汁である。</p>
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

リンゴ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	リンゴ果汁濃縮物
範囲	リンゴ果汁濃縮物
定義/説明	<p>リンゴ果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。</p> <p>本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。</p> <p>(1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) リンゴ果汁の揮発性成分</p> <p>本製品の原料は、状態の良い熟したリンゴ果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なリンゴ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよい。リンゴ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。</p>
必須組成および品質要因	リンゴ果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ブドウ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ブドウ果汁濃縮物
範囲	ブドウ果汁濃縮物
定義/説明	ブドウ果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）

定義/説明	い)、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) ブドウ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したブドウ果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なブドウ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。ブドウ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。
必須組成および品質要因	ブドウ果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

甘いブドウ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	甘いブドウ果汁濃縮物
範囲	甘いブドウ果汁濃縮物
定義/説明	甘いブドウ果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が30%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 当該濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) ブドウ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したブドウ（L. abrusca種）果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なブドウ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。ブドウ果汁濃縮物は、清澄剤またはろ過により清澄化することができる。
必須組成および品質要因	甘いブドウ果汁から還元して得た甘いブドウ果汁： 総溶解固形分：> 15%（糖は未添加） L-アスコルビン酸：< 400 mg/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロフサスグリ果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリ果汁濃縮物
範囲	クロフサスグリ果汁濃縮物
定義/説明	クロフサスグリ果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。 本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。 (1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) クロフサスグリ果汁の揮発性成分 本製品の原料は、状態の良い熟したクロフサスグリ果実から物理的/機械的加工で得た、未発酵

	であるが発酵可能なクロフサスグリ果汁である。本製品は混濁していても清澄であってもよいが、酒石酸結晶があってはならない。クロフサスグリ果汁濃縮物は、清澄剤で清澄化することができる。
必須組成および品質要因	クロフサスグリ果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パイナップル果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パイナップル果汁濃縮物
範囲	パイナップル果汁濃縮物
定義/説明	<p>パイナップル果汁濃縮物とは、20°Cで屈折計を用いて測定して当該製品が40%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、そのまま保存した（照射を含まない）、未発酵であるが還元後には発酵可能な製品である。</p> <p>本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。</p> <p>(1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) パイナップル果汁の揮発性成分</p> <p>本製品の原料は、状態の良い熟したパイナップルの果実、または芯部含有の有無にはかかわらず果肉部から、遠心分離を含むがる過を含まない物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なパイナップル果汁である。</p>
必須組成および品質要因	パイナップル果汁と同一の基本的特徴を有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

マンゴー果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	マンゴー果汁
範囲	マンゴー果汁
定義/説明	マンゴー果汁とは、マンゴー (<i>Mangifera indica</i> L.) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度：> 13.5
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物
範囲	食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物
定義/説明	<p>食品業界による使用の意図で保存料を含有するパイナップル果汁濃縮物とは、20℃で屈折計を用いて測定して当該製品が20%以上の総固形分を含有するまで果汁の水分を除去するという濃縮工程によって得て、化学的保存料の添加のみによって保存した、未発酵であるが還元後には発酵可能な果実製品である。本濃縮物は直接消費を意図されておらず、果汁およびネクター業界による直接使用を意図されている。</p> <p>本製品は、添加により以下のものを含有してもよい。</p> <p>(1) 濃縮物の必須組成および品質要因を保持するために適切な果汁、濃縮物、または水 (2) パイナップル果汁の揮発性成分</p> <p>本製品の原料は、状態の良い熟したパイナップル (Ananas comosus L. Merr) の果実、または芯部含有の有無にはかかわらず果肉部から、遠心分離を含むがろ過を含まない物理的/機械的加工で得た、未発酵であるが発酵可能なパイナップル果汁である。</p>
必須組成および品質要因	pH調整剤としてレモン果汁添加が許可されている。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜汁濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜汁濃縮物
範囲	野菜汁濃縮物
定義/説明	野菜汁濃縮物とは、水分の部分的除去により濃縮した果汁を含有する果汁製品である。野菜汁濃縮物は、水の添加によりそのまま飲める野菜汁の調整を目的として、粉末、シロップ、または凍結形態であってもよい。製品例にはニンジン汁濃縮物がある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁飲料濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果汁飲料濃縮物
範囲	果汁飲料濃縮物
定義/説明	果汁飲料濃縮物は、含水量を低下させて濃縮して糖および他の食品材料を添加した、2種以上の果汁混合物である。果汁飲料濃縮物は希釈後に消費することができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実ネクター
範囲	果実ネクター
定義/説明	<p>果実ネクターとは、直接消費の意図で、濃縮の有無にはかかわらず、熟した果実の果汁や果肉を組み合わせ（果肉を含有していなくともよい）、水、糖またはハチミツを添加して得て、そのまま保存した、未発酵であるが発酵可能な果実製品である。糖含有量の高い果実については、糖を添加しなくともよい。</p> <p>果実ネクターとは、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉質の果実を均質化して容器に詰めた製品である。果実ネクターは1種以上の果実で製造することができる。果実ネクターは、果汁、果汁濃縮物、果実ピューレ、または果実ピューレ濃縮物、あるいはこれらの製品の混合物に水を添加して得ることができ、糖、ハチミツ、シロップ、および甘味料の添加の有無にはかかわらない。同一果実の芳香性揮発性成分、果肉、および果実細胞を適切な工程で果実ネクターに添加することができる。製品例にはナシおよびモモネクターがある。</p>
必須組成および品質要因	<p>製品または果実の酸度が高く果肉含有量が高い場合を除き、単一果実含有量は50%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。ただし、風味含有量が高い場合はその果実含有量を低下させることができる。</p> <p>果実含有量は25%以上でなければならない。</p> <p>pH調整剤としてのレモンまたはライム果汁の添加は、製品果実の味および香りに影響を及ぼさない限り許可される。</p> <p>20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg</p>
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

小果樹果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	小果樹果実ネクター
範囲	小果樹果実ネクター
定義/説明	<p>小果樹果実ネクターとは、以下の液果種およびその派生種から製造された果肉製品である：ビルベリー (Vaccinium myrtillusL.)、クロイチゴ (Rubus procerusP. J. Muellなど)、クロフサスグリ (Ribes nigrumL.)、クラウドベリー (Rubus chamaemorusL.)、クランベリー (Vaccinium oxycoccusL.、V. macrocarpon Ait.)、アカフサスグリおよび白スグリ (Ribes rubrumL.、R. pallidum. OttoおよびDietr.、R. sylvestris[Lam.] Mert.、ならびにW.D.J. Kockなどの栽培品種)、ニワトコ (Sambucus nigra)、セイヨウスグリ (Ribes uva-crispaL.およびその交配種)、キイチゴ (Rubus idaeusL.)、ローズヒップ (CynorrhodaofRosa種)、セイヨウナナカマド (Sorbus aucupariaL.)、シーバックソーン (Hippophae rhamnoidesL.)、イチゴ (Fragaria種の栽培種および交配種)、コケモモ (Vaccinium vitis idaeaL.)</p>
必須組成および品質要因	<p>単一果実含有量：</p> <p>シーバックソーン：> 25%</p> <p>クロフサスグリ、セイヨウナナカマド、アカフサスグリ、白スグリ、セイヨウスグリ、クロイチゴ、クラウドベリー、クランベリー、コケモモ：> 30%</p> <p>キイチゴ、イチゴ、ビルベリー、ローズヒップ：> 40%</p>

	ニフトコ：> 50% 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20% エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

混合果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	混合果実ネクター
範囲	混合果実ネクター
定義/説明	混合果実ネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉碎して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、濃縮の有無にはかかわらず、2種以上の熟した果実から製造して水、糖またはハチミツを添加することができ、そのまま保存する。糖含有量の高い果実については、糖を添加しなくともよい。
必須組成および品質要因	製品または果実の酸度が高く果肉含有量が高い場合を除き、単一果実含有量は50%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。ただし、風味含有量が高い場合はその果実含有量を低下させることができる。 果実含有量は25%以上でなければならない。 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

アンズ、モモ、またはナシのネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アンズ、モモ、またはナシのネクター
範囲	アンズ、モモ、またはナシのネクター
定義/説明	アンズ、モモ、またはナシのネクターは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉碎して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は清浄で状態の良い熟したアンズ、モモ、またはナシ果汁を濃縮し、水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	モモおよびナシ含有量は40%以上、アンズ含有量は35%以上、あるいは、その濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 3 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロフサスグリネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロフサスグリネクター
範囲	クロフサスグリネクター
定義/説明	クロフサスグリネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉砕して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、清浄で状態の良い熟したクロフサスグリの果汁を濃縮し水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	クロフサスグリ含有量は30%以上、またはクロフサスグリの濃縮物から得た量と同量でなければならない。 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20%、 エタノール含有量：< 2 g/kg
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

柑橘果実ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	柑橘果実ネクター
範囲	柑橘果実ネクター
定義/説明	柑橘果実ネクターは、オレンジ (Citrus sinensisL. Osbeck)、タンジェリン (Citrus reticulata)、グレープフルーツ (Citrus paradisiMcfayden)、および他の種々の柑橘果実種から製造した果実製品である。柑橘果実ネクターは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉砕して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は清浄で状態の良い熟した柑橘果実の果汁を濃縮し水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
必須組成および品質要因	単一果実含有量は50%以上、または柑橘果実の濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。タンジェリン (Citrus reticulata) 10%の添加は、総柑橘果実含有量に含める。 20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 12% エタノール含有量：< 3 g/kg pH調整剤としてレモンまたはライム果汁を添加することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

グアバネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	グアバネクター
範囲	グアバネクター
定義/説明	グアバネクターとは、直接消費の意図で、低温殺菌の有無にはかかわらず、果肉の可食部をろ過または粉砕して混合し、均一化して得た果実製品である。本製品は、濃縮の有無にはかかわらず、清浄で状態の良い熟したグアバ (Psidium guajava) 果実の果汁に水、糖またはハチミツを添加して製造することができ、そのまま保存する。
	単一果実含有量は25%以上、またはその濃縮物材料の含有量と同量でなければならない。

必須組成および品質要因	20°Cで屈折計を用いて測定した総溶解固形分：< 20% エタノール含有量：< 3 g/kg pH調整剤としてレモンまたはライム果汁を添加することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実ネクター濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実ネクター濃縮物
範囲	果実ネクター濃縮物
定義/説明	果実ネクター濃縮物は、果実ネクターまたはその原料を脱水または凍結して得ることができる。果実ネクター濃縮物は、水を添加してそのまま飲める果実ネクターを調整する目的で、粉末、液体、および凍結形態であることができる。製品例にはナンおよびモモネクター濃縮物がある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜ネクター

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜ネクター
範囲	野菜ネクター
定義/説明	野菜ネクターは、直接販売用に、低温殺菌の有無にはかかわらず、軟塊状の野菜を均質化して容器に詰めた野菜製品である。本製品は1種の野菜または数種の野菜の混合物から製造することができる。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ザクロ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ザクロ果汁
範囲	ザクロ果汁

定義/説明	ザクロ果汁とは、ザクロ (Punica granatumL.) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁またはピューレのブリックス度 : > 12
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

キイチゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	キイチゴ果汁
範囲	キイチゴ果汁
定義/説明	キイチゴ果汁とは、キイチゴ (Rubus occidentalisL.) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁またはピューレのブリックス度 : > 11
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クロイチゴ果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クロイチゴ果汁
範囲	クロイチゴ果汁
定義/説明	クロイチゴ果汁とは、クロイチゴ (Rubus fruitcosusL.) 果実から得た果汁製品である。
必須組成および品質要因	還元果汁およびピューレのブリックス度 : > 9
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

野菜ネクター濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	野菜ネクター濃縮物
範囲	野菜ネクター濃縮物
定義/説明	野菜ネクター濃縮物は、野菜ネクターまたはその原料を脱水または凍結して得ることができる。野菜ネクター濃縮物は、水を添加してそのまま飲める果実ネクターを調整する目的で、粉末、液体、および凍結形態であることができる。

必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー飲料
範囲	フレーバー飲料
定義/説明	フレーバー飲料とは、糖、グルコース、または可食材料、果汁、および二酸化炭素の添加の有無にはかわからず、飲料水を香料と混合する工程を経て得た飲料製品である。
必須組成および品質要因	本製品は、200 mg/L以下のカフェインを含有する植物抽出物を、着香料として含有することができる。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

乳-フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	乳-フレーバー飲料
範囲	乳-フレーバー飲料
定義/説明	該当なし
必須組成および品質要因	未加工乳として算出して< 5%の乳を含有する
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

清涼飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	清涼飲料
範囲	清涼飲料
定義/説明	清涼飲料とは、発酵過程を経ずに得ることができる飲料製品であり、二酸化炭素添加の有無にはかわからず、消費前の希釈の有無にもかわらない。ただし、清涼飲料には、水、果汁、乳、茶やコーヒー、チョコレートなどの調整品、卵製品、肉製品、酵母または野菜抽出物、野菜汁、お

	よびアルコール飲料が含まれない。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

カフェイン入り調合飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	カフェイン入り調合飲料
範囲	カフェイン入り調合飲料
定義/説明	カフェイン入り調合飲料とは、水を主原料としてカフェインを含有する非アルコールのフレーバー飲料であり、炭水化物、アミノ酸、ビタミン、および他の栄養素、ならびに他の食品材料を含有することができる。
必須組成および品質要因	カフェイン含有量：145~320 mg/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ジンジャーエール

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ジンジャーエール
範囲	ジンジャーエール
定義/説明	ジンジャーエールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、ジンジャーエール香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、ショウガを主成分とする香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8~14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

サルサパリラ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	サルサパリラ
範囲	サルサパリラ

定義/説明	サルサパリラとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、サルサパリラ香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、サッサfras代替物およびサリチル酸メチルを主成分として含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ルートビール

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ルートビール
範囲	ルートビール
定義/説明	ルートビールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、ルートビール香料（刺激性芳香性芳香族化合物、柑橘油、果汁、およびカラメル着色料の有無にはかかわらず、サッサfras代替物およびサリチル酸メチルを主成分として含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パーチビール

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パーチビール
範囲	パーチビール
定義/説明	パーチビールとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、パーチビール香料（ルートビール香料に類似する、サリチル酸メチルを主成分とする香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クリームソーダ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クリームソーダ
範囲	クリームソーダ
定義/説明	クリームソーダとは、カラメル着色料の有無にはかかわらず、クリームソーダ水香料（カラメル着色料の有無にはかかわらず、バニラまたはバニリンあるいはこれら2つの組み合わせを主成分として他の芳香族化合物を含有する香料濃縮物）、有機酸、飲料水、および糖シロップから製造する炭酸飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

柑橘飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	柑橘飲料
範囲	柑橘飲料
定義/説明	柑橘飲料とは、柑橘果汁（濃度10～15%）、果実香料、有機酸、糖シロップ、および着色料から得た飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

コーラ飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	コーラ飲料
範囲	コーラ飲料
定義/説明	コーラ飲料とは、糖シロップ、コーラナッツ抽出物、リン酸、およびカラメル着色料から得た飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

パンチ/エード

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パンチ/エード
範囲	パンチ/エード
定義/説明	パンチ/エードとは、香料添加の有無にはかかわらず、果汁混合物から得た飲料である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

クラッシュ/コーディアル

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	クラッシュ/コーディアル
範囲	クラッシュ/コーディアル
定義/説明	クラッシュとは、希釈せずに消費する意図の粉砕柑橘飲料を除く、希釈せずに消費するコーディアルなどの清涼飲料である。 コーディアルとは、広範囲の飲料タイプであるが、透明なまたはクラッシュ形態の全てのタイプのオレンジスカッシュに適用することができる。
必須組成および品質要因	果実含有量：> 3%、タイプによっては< 5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果汁飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3719-1995
基準名	果汁飲料	果汁飲料
範囲	果汁飲料	果汁飲料
定義/説明	果汁飲料とは、糖および二酸化炭素の添加の有無にはかかわらず、水、未発酵の果汁または混合果汁、および1種以上の果実からの他の材料を組み合わせ得た飲料である。	果汁飲料とは、糖および認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、果汁および飲料水から製造した清涼飲料である。
必須組成および品質要因	総果実含有量 (w/v) : > 35%	臭いおよび味：通常/正常 ホルムル数、mL N NaOH/100 mL : 15以上
		着色料 保存料 ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：Acesulfame potassium: 250 ppm シクラミン酸：200 ppm サッカリン：120 ppm ネオテーム：25 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm

食品添加物	該当なし	<p>パラオキシ安息香酸メチル：1,000 ppm プロピオン酸カリウム：2,000 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルI-ブレン：GMP カラメルIII-アンモニア法：GMP カラメルIV-アンモニア亜硫酸塩法：GMP ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm</p>
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	<p>鉛（Pb）：< 0.3 ppm 銅（Cu）：< 5.0 ppm 亜鉛（Zn）：< 5.0 ppm スズ（Sn）：< 40 ppm、< 250 ppm*（*缶詰の場合） 水銀（Hg）：< 0.03 ppm ヒ素（As）：< 0.2 ppm 総生菌数：< 200 cfu/mL 大腸菌群：< 2.2最確数（MPN）/mL 大腸菌：< 3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25mL 黄色ブドウ球菌：0/mL ビブリオ菌種：0/mL 酵母およびカビ：<50 cfu/mL</p>
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	<p>サンプリング：SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4項 状態（外観、臭い、および味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 酸度：SNI 01-2984-1998、第6.3項 全糖（ショ糖として）：SNI 01-2892-1991糖の分析法、第3項 ホルモン数：SNI 01-3719-1995、第6.3項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法</p>

果実フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実フレーバー飲料
範囲	果実フレーバー飲料
定義/説明	果実フレーバー飲料とは、1種以上の果実から成る飲料である。
必須組成および品質要因	総果汁含有量（w/v）：> 10%

食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバーシロップ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバーシロップ
範囲	フレーバーシロップ
定義/説明	フレーバーシロップとは、糖が65%を占める着香溶液の飲料製品である。添加可能な他の食品材料には、未加工乳として算出して5%以下の乳などがある。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

果実シロップ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	果実シロップ
範囲	果実シロップ
定義/説明	果実シロップとは、シロップと1種以上の果実の果汁を組み合わせ得た製品であり、食品材料含有の有無にはかわからない。
必須組成および品質要因	果汁または他の食品材料含有量：> 25% 総固形分：> 30%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバー水

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー水
範囲	フレーバー水
定義/説明	フレーバー水とは、天然または合成香料を添加し、低温殺菌または加熱加工により微生物を除去した飲料水である。
必須組成および品質要因	該当なし

食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

スカッシュ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-2984-1998
基準名	スカッシュ	スカッシュ飲料
範囲	スカッシュ	スカッシュ飲料
定義/説明	スカッシュとは、1種以上の果実可食部の含有の有無にはかかわらず、シロップまたは糖、および果汁を組み合わせ得て、使用前に水で希釈する飲料である。	スカッシュ飲料とは、認可食品添加物の有無にはかかわらず、糖を添加した濃縮形態の加工果汁製品である。
必須組成および品質要因	色、香り、および味：正常 糖含有量、ショ糖として：25～55% 総溶解固形分：> 30% 果実含有量：> 10%、タイプによっては< 25%	臭いおよび味：正常 酸度 (mLベースで1 N/100 g)：20以上 全糖 (ショ糖として)、% (w/w)：25～55 総溶解固形分、% (w/w)：> 30以上 無糖果汁、%：> 25以上
食品添加物	該当なし	ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト/イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：15 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：900 ppm クルクミン：GMP リボフラビン (Bacillus subtilis)：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレイン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン (植物性)：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：300 ppm キノリンイエロー：300 ppm サンセットイエローFCF：300 ppm アゾルピン (カルモイシン)：300 ppm ボンソー4R：300 ppm アルラレッド：300 ppm インジゴチン：300 ppm プリリアントブルーFCF：300 ppm ファストグリーンFCF：300 ppm
		鉛 (Pb)：< 0.3 ppm

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	銅 (Cu) : < 5.0 ppm 亜鉛 (Zn) : < 5.0 ppm スズ (Sn) : < 40 ppm、 < 250 ppm* (*缶詰の場合) 水銀 (Hg) : < 0.03 ppm ヒ素 (As) : < 0.2 ppm 総生菌数: < 200 cfu/mL 大腸菌群: < 2.2最確数 (MPN) /mL 大腸菌: < 3 MPN/mL サルモネラ菌: 0/25 g 酵母およびカビ: < 50 cfu/mL
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング: SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製: SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4項 状態 (外観、臭い、および味) : SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 酸度: SNI 01-2984-1998、第6.3項 全糖 (ショ糖として) : SNI 01-2892-1991糖の分析法、第3項 総溶解固形分: SNI 01-2984-1998、第6.5項 無糖果汁: SNI 01-2984-1998、第6.6項 食品添加物: SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質: SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質: SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

フレーバースカッシュ

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	
基準名	フレーバースカッシュ	
範囲	フレーバースカッシュ	
定義/説明	フレーバースカッシュとは、1種以上の果実を、可食部含有の有無にはかかわらず、シロップまたは糖および着香料を組み合わせ得て、使用前に水で希釈する飲料である。	
必須組成および品質要因	本製品は、カフェインを1,000 mg/kg以下で含有する植物抽出物を、着香料として含有することができる。	
食品添加物	該当なし	
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	
衛生	該当なし	
重量および容量	該当なし	
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	
サンプリングおよび分析方法	該当なし	

レモネードおよび他の果実-エード

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	
基準名	レモネードおよび他の果実-エード	
範囲	レモネードおよび他の果実-エード	

定義/説明	レモネードおよび他の果実-ードとは、名称の果実を含有していなくともよい清涼飲料である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

フレーバー粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	フレーバー粉末飲料
範囲	フレーバー粉末飲料
定義/説明	フレーバー粉末飲料とは、甘味料の有無にはかかわらず、穀粉混合物を香料（天然、天然と同一、人工）と組み合わせて得た粉末飲料製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

オレンジフレーバー粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-3722-1995
基準名	オレンジフレーバー粉末飲料	オレンジフレーバー粉末飲料
範囲	オレンジフレーバー粉末飲料	オレンジフレーバー粉末飲料
定義/説明	オレンジフレーバー粉末飲料とは、穀粉混合物、糖、および香料（天然、天然と同一、人工）を組み合わせ得た粉末飲料製品である。	オレンジフレーバー粉末飲料とは、粉糖をオレンジ香料（天然、天然と同一、人工）および他の認可食品添加物と混合した製品である。
必須組成および品質要因	該当なし	色：正常 香り：正常 水、% (w/w)：0.5以下 不溶性物質、% (w/w)：0.1以下 細かさ：100メッシュのふるいを通過、%：15以下、20メッシュのふるいを通過、%：100 全糖（ショ糖として）、% (w/w)：78以上 ビタミンC：300 mg/100 g以上
		保存料 着色料 ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト/イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm

食品添加物	該当なし	<p>アセスルファミカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：300 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：30 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm グルタミン：GMP リボフラビン (Bacillus subtilis)：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレイン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン (植物性)：2,000 ppm ピキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートルレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：300 ppm キノリンイエロー：300 ppm サンセットイエローFCF：300 ppm アゾルピン (カルモイシン)：300 ppm ボンソー4R：300 ppm アルラレッド：300 ppm インジゴチン：300 ppm ブリリアントブルーFCF：300 ppm ファストグリーンFCF：300 ppm</p>
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	<p>鉛 (Pb)：< 0.2 ppm 銅 (Cu)：< 2.0 ppm 亜鉛 (Zn)：< 5.0 ppm スズ (Sn)：< 40 ppm、 ヒ素 (As)：< 0.1 ppm 総生菌数: < 300 cfu/mL 大腸菌群: < 3最確数 (MPN) /mL</p>
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	<p>サンプリング：SNI 19-0428-1989固体サンプル採取のガイドライン 香り：感覚刺激性試験。SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第1.2項に従って実施し、試験結果は表示通りでなければならない。 水：SNI 01-2891-1992、第5.1項 不溶性物質：SNI 01-2891-1992、第13項 全糖 (シヨ糖として)：SNI 01-2891-1992糖の分析法、第3.1項 ビタミンC：SNI 01-3722-1995、第5.5項 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項 総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項 細かさ：SNI 01-2891-1992、第14項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 19-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法</p>

炭酸／非炭酸電解質飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸電解質飲料
範囲	炭酸／非炭酸電解質飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸電解質飲料とは、身体の液体、炭水化物、電解質、およびミネラルを迅速に復元することを意図された炭酸／非炭酸の調合飲料である。本飲料は、リン酸カルシウム、クエン酸カルシウム、リン酸カリウム、炭酸水素カリウムなどの炭酸カリウム、塩化カリウム、塩化ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸マグネシウム、および硫酸マグネシウムを含有することができる。本飲料には非炭酸、ハイポトニック、アイソトニック、およびハイパートニック飲料などがある。
必須組成および品質要因	ナトリウム含有量：10 mmol/L 糖含有量：50～100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸ハイポトニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸ハイポトニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸ハイポトニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸ハイポトニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 250 mOsm/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸アイソトニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-4452-1998
基準名	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料	アイソトニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料	アイソトニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸アイソトニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。	アイソトニック飲料とは、糖、クエン酸、およびミネラルを含有する、健康状態改善のための炭酸または非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 250 mOsm/L、< 340 mOsm/L pH: <4 糖含有量：> 5% ナトリウム含有量：800～1,000 mg/L カリウム含有量：125～175 mg/L	臭いおよび味：正常 pH、%：4.0以下 全糖（ショ糖として）、%：5以上 ミネラル：－ ナトリウム：800～1,000 ppm カリウム：125～175 ppm以下
		ソルビトール：GMP

食品添加物	該当なし	<p>マンニトール：GMP イソマルト/イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：15 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：400 ppm クルクミン：GMP リボフラビン (Bacillus subtilis)：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン (植物性)：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：70 ppm キノリンイエロー：70 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm アゾルピン (カルモイシン)：70 ppm ボンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm ブリリアントブルーFCF：70 ppm ファストグリーンFCF：70 ppm</p>
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	<p>鉛 (Pb)：< 0.3 ppm 銅 (Cu)：< 2.0 ppm 亜鉛 (Zn)：< 5.0 ppm スズ (Sn)：< 40 ppm、< 250 ppm* (*缶詰の場合) 水銀 (Hg)：< 0.03 ppm ヒ素 (As)：< 0.01 ppm 総生菌数：< 200 cfu/mL 大腸菌群：< 2.2最確数 (MPN) /mL 大腸菌：< 3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 mL 酵母およびカビ：< 50 cfu/mL</p>
衛生	該当なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	<p>サンプリング：SNI 19-0428-1989固体サンプル採取のガイドライン 状態 (臭いおよび味)：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第3項 糖：SNI 01-2891-1992糖の分析法 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第1項 ナトリウムおよびカリウム：SNI 01-4453-1998、第6.3項 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2894-1992食品保存料の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法</p>

	重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法
--	--

炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料
範囲	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸ハイパートニック飲料とは、電解質、糖、クエン酸、および無機塩を含有する炭酸／非炭酸清涼飲料である。
必須組成および品質要因	オスモル濃度：> 340 mOsm/L
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

炭酸／非炭酸電解質飲料ベース

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸／非炭酸電解質飲料ベース
範囲	炭酸／非炭酸電解質飲料ベース
定義／説明	炭酸／非炭酸電解質飲料ベースとは、水を添加して電解質飲料をつくる、粉末または液体形態の炭酸／非炭酸飲料調合物である。
必須組成および品質要因	電解質飲料調整時のナトリウム含有量：> 10 mmol/L 糖含有量：50～100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

エネルギー飲料

基準	SNI 01-6684-2002
基準名	エネルギー飲料
範囲	エネルギー飲料
定義／説明	エネルギー飲料とは、認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、身体が容易かつ迅速に吸収してエネルギーを生み出す1つ以上の材料を含有する飲料である。エネルギー飲料が食品サプリメントであるとは意図されない。
必須組成および品質要因	外観：透明 臭いおよび味：正常 pH：2.5～4.0 総エネルギー量：1食あたり100 Kcal以上 全糖（ショ糖として）、%（w/w）：12.5以上 還元糖、%（w/w）：7以上

	<p>タウリン：1食あたり1,000 mg以下 カフェイン：1食あたり50 mg以下</p>
食品添加物	<p>ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト/イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：17 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：400 ppm クルクミン：GMP リボフラビン (Bacillus subtilis)：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルIーブレーン：GMP カラメルIIIーアンモニア法：GMP カラメルIVーアンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン (植物性)：2,000 ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：70 ppm キノリンイエロー：70 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm アゾルビン (カルモイシン)：70 ppm ボンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm ブリリアントブルーFCF：70 ppm ファストグリーンFCF：70 ppm</p>
汚染物質	<p>鉛 (Pb)：< 0.2 ppm 銅 (Cu)：< 2.0 ppm 亜鉛 (Zn)：< 5.0 ppm スズ (Sn)：< 40 ppm、< 250 ppm* (*缶詰の場合) ヒ素 (As)：< 0.1 ppm 総生菌数：< 200 cfu/mL 大腸菌群：< 20最確数 (MPN) /mL 大腸菌：< 3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 mL 黄色ブドウ球菌：0/ mL ビブリオ菌種：0/mL 酵母およびカビ：< 50 cfu/mL</p>
衛生	<p>内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。</p>
重量および容量	<p>該当なし</p>
表示	<p>食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>サンプリング：19-0428-1998固体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第4.4項 状態 (臭いおよび味)：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 全糖 (ショ糖として)：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第3.1項 還元糖：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第2.1項 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項 総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項 タウリン：公認分析化学者協会 (AOAC) 公定法997.04-1999 カフェイン：AOAC公定法962.13-1999 食品添加物： SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法 サッカリンが使用されている場合-AOAC公定法934.04-1999</p>

シクラミン酸が使用されている場合－AOAC公定法957.10－1999
 ソルビトールが使用されている場合－AOAC公定法973.28－1999
 SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法
 SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法
 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法
 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

乳－フレーバー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	乳－フレーバー飲料
範囲	乳－フレーバー飲料
定義／説明	該当なし
必須組成および品質要因	未加工乳として算出して<5%の乳を含有する。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

アイ스티ー

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	アイ스티ー
範囲	アイ스티ー
定義／説明	アイ스티ーとは、茶、湯（沸騰）、および冷やすための冷水を組み合わせるという工程で得た茶飲料である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

ヤシ樹液飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	ヤシ樹液飲料
範囲	ヤシ樹液飲料
定義／説明	ヤシ樹液飲料とは、ヤシ（ <i>Borassus flabellifera</i> 、 <i>Arenga pinnata</i> MERR、または <i>Arenga saccharifera</i> LABELL）樹液の汁／抽出物である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし

表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

冷凍レモネード濃縮物

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	冷凍レモネード濃縮物
範囲	冷凍レモネード濃縮物
定義/説明	冷凍レモネード濃縮物とは、1種以上のレモン-オレンジ果汁を1種以上の栄養甘味料と共に調整した冷凍製品である。
必須組成および品質要因	<p>総溶解固形分（ショ糖として算出する）、屈折計を用いて測定する：> 48% ラベルに従った希釈時の酸度：> 0.77% (w/v)、および総溶解固形分：> 10.5% 材料：</p> <ul style="list-style-type: none"> レモン果汁または冷凍レモン果汁、あるいはこれらの混合物 レモン果汁濃縮物または冷凍レモン果汁濃縮物、あるいはこれらの混合物 希釈されておらず、酸っぱいタイプの熟した果実から得たレモン果汁。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

容器入りコーヒー飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号	SNI 01-4314-1996
基準名	容器入りコーヒー飲料	容器入りコーヒー飲料
範囲	容器入りコーヒー飲料	容器入りコーヒー飲料
定義/説明	容器入りコーヒー飲料とは、粉末コーヒー、糖、および飲料水を加熱して製造した飲料である。他の食品材料の添加の有無にはかかわらず、本飲料はカフェイン含有量が20 mg/kg以上で、密閉容器に収容されていなければならない。	容器入りコーヒー飲料は、コーヒー抽出物および飲料水を混合して製造され、他の食品材料および認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、密閉容器に収容された飲料である。
必須組成および品質要因	色、香り、および味：正常 人工甘味料は添加しない。	<p>原料：茶、茶抽出物、またはインスタントティー、および水 他の食品材料：既存の規則に従う</p> <p>臭いおよび味：正常 色：正常 カフェイン：200 ppm以上 ポリフェノール含有量：400 ppm以上</p>
食品添加物	該当なし	<p>ソルビトール：GMP イソマルト/イソマルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：250 ppm アスパルテーム：600 ppm サッカリン：100 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：8 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：600 ppm パラオキシ安息香酸メチル：450 ppm カラメル-ブレン：GMP</p>

汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。	鉛 (Pb) : < 0.2 ppm 銅 (Cu) : < 2.0 ppm 亜鉛 (Zn) : < 5.0 ppm スズ (Sn) : < 40 ppm、< 250 ppm* (*缶詰の場合) 水銀 (Hg) : < 0.03 ppm ヒ素 (As) : < 0.1 ppm 総生菌数 (35°Cで48時間) : < 100 cfu/mL 大腸菌群 : < 3最確数 (MPN) /100 mL 黄色ブドウ球菌 : < 0/mL ウエルシュ菌 : 0/mL
衛生	該当なし	適正製造基準 (GMP) ガイドラインに関する既存の規則に準じる、調製および取扱などの衛生製造規範 内容物に影響を与えず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じてに安全な密閉容器に収容する。
重量および容量	該当なし	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし	サンプリング : SNI 19-0429-1989固体および液体サンプル採取のガイドライン サンプル調製 : SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第4.5項 状態 (外観、臭い、および味) : SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1.2項 カフェイン : AOAC 962.13 食品添加物 : SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法、SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質 : SNI 19-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質 : SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法

植物飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	植物飲料
範囲	植物飲料
定義/説明	植物飲料とは、砂糖またはブドウ糖の添加の有無にかかわらず、飲料水、食品材料、または野菜汁、あるいは植物Mesona chinensisからの茶、植物Chrysanthemum morifoliumからの菊花茶、植物Aloe veraからのアロエ茶などのハーブ茶、およびハーブ飲料を組み合わせる工程によって得た飲料製品である。本飲料には1種以上の植物を組み合わせることができる。
必須組成および品質要因	キニーネを含有する場合、キニーネ含有量は40 mg/kg以下でなければならない。
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

粉末伝統飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
----	--------------------------

基準名	粉末伝統飲料
範囲	粉末伝統飲料
定義/説明	粉末伝統飲料とは、糖および香辛料を組み合わせ得た粉末または顆粒形態の飲料製品であり、他の食品材料の添加の有無にはかわらない。
必須組成および品質要因	香りおよび味：香辛料特有のもの 全糖含有量：< 85% 含水量：< 3% 灰分：< 1.5%
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

粉末飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	粉末飲料
範囲	粉末飲料
定義/説明	粉末飲料とは、1種以上の食品材料を組み合わせ得た粉末形態の飲料製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

緑豆汁飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	緑豆汁飲料
範囲	緑豆汁飲料
定義/説明	緑豆汁飲料とは、緑豆汁に水、糖、および他の食品材料を組み合わせ、加熱工程を経て得て密閉した飲料製品である。
必須組成および品質要因	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	BPOM規則第HK.00.06.1.52.4011号に準じる既存の食品規則を満たすこと。
衛生	該当なし
重量および容量	該当なし
表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。
サンプリングおよび分析方法	該当なし

未調査のため、情報がございません。

食品規格・基準／即席めん

即席めん

食品規格・基準：

即席めん (Mi Instan : SNI 01-3551- 2000) の規格・基準について表7に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、即席めん (Mi Instan: SNI 01-3551- 2000) 、スナックめん (Mi makanan ringan: SNI 01-6630-2002) および即席ライスヌードル (Bihun instan: SNI 01-3742- 2000) の規格・分析法を表8に記載した。

食品添加物：

即席めん (Mi Instan: SNI 01-3551- 2000) と即席ライスヌードル (Bihun instan: SNI 01-3742- 2000) について表9に記載した。

表7 即席めん：食品規格・基準

		SNI 01-3551- 2000		
規格の名称	即席めん			
範囲	本規格は即席めんの定義、組成および品質要件、サンプリング、試験法、衛生、包装方法、ならびに表示を対象とする			
説明	<p>即席めんは小麦または米または他の穀粉の練粉を主原料として製造され、他の原材料の追加の有無にはかかわらない。アルカリ塩水溶液を用いて処理することができる。揚げ加工または他の脱水加工によってめんを乾燥させる前に、アルファ化加工を行う</p> <p>注1：上記の定義は「ミー (mi)」（小麦粉から製造されためん）、「ビーフン (bihun)」（米およびサゴから製造）「ソーフン (sohun)」（リョクトウやサゴから製造）、および「クエティアウ (kwetiau)」（米や小麦粉から製造）により構成される</p> <p>注2：即席めんであることは添加香辛料の存在によって示され、食用としての準備を整えるには水分補給過程が必要となる</p>			
組成	<p>主要原材料</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 小麦粉、米粉、または他の穀粉 2. 水 <p>SNI 01-3751-2000：食品用小麦粉 添加可能な他の原料は以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. デンプンおよび他の穀粉 2. 塩 3. 親水コロイド 4. 糖およびその派生物 5. 油脂 6. 認可された食品添加物 7. 認可された香料 8. 香辛料および香辛料製品 9. 卵および卵製品 10. 家畜、家禽、魚、およびその製品 11. 乳および乳製品 12. 野菜および野菜製品 13. 13.果実および果実製品 14. 14.ビタミンおよびミネラル <p>SNI 01-3556-1999：食塩 品質要件</p>			
	番号	試験基準	単位	要件
	1	状態		
	1.1	食感		正常/許容可能

必須組成及び品質要件	1.2	臭い		正常/許容可能	
	1.3	味		正常/許容可能	
	1.4	色		正常/許容可能	
	2	異物		存在しない	
	3	完全性	% w/w	最低で90	
	4	含水量			
	4.1	揚げ加工	% w/w	最高で10.0	
	4.2	乾燥加工	% w/w	最高で14.5	
	5	タンパク質含有量			
	5.1	小麦粉から製造されためん	% w/w	最低で8.0	
	5.2	小麦粉以外の穀粉から製造されためん	% w/w	最低で4.0	
	6	酸化	mg KOH/g油	最高で2.0	
	7	金属汚染物質			
	7.1	鉛 (Pb)	mg/kg	最高で2.0	
	7.2	水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.05	
	8	ヒ素 (As)	mg/kg	最高で0.5	
	9	微生物学的汚染物質			
	9.1	一般生菌数	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ⁶	
	9.2	大腸菌	MPN/g	<3	
	9.3	サルモネラ	-	25 gに付き陰性	
	9.4	カビ	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³	
	食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
	汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）				
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号				
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005				
分析及びサンプリング	サンプリング方法 サンプリングはCAC/RM 42-1969、FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画（AQL-6.5）に準拠する 分析方法 AOCS公式法Cd.3d.63-1993：酸価の測定 SNI 01-2891-1992：食品に対する試験法（状態、含水量、タンパク質、異物） SNI 19-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法 SNI 19-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法 SNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法				

表8 即席めん：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および	一般生菌数	<1 x 10 ⁶ cfu/g、72時間にわたって30°C	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群	<100 cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	<1 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009	セレウス菌	$< 1 \times 10^3$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	酵母菌およびカビ	$< 1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	大腸菌	$< 1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	デオキシニバレノール	750 ppbまたはmcg/kg	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
SNI 01-3551-2000 即席めん (Mi Instan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3551-2000第6.1.2項
	含水量	揚げ加工使用時：10.0% w/w 乾燥加工使用時：14.5% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	タンパク質含有量	小麦めん：最低で8.0% w/w その他のめん：最低で4.0% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	酸価	最高で2.0 mg KOH/ g油	AOCS公式法Cd.3d.63-1993：酸価の測定
	金属汚染物質	鉛：<2.0 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg	SNI 19-2896-1998： 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、サルモネラ：25 gに付き存在しないこと、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画 (CAC/RM-1969) に準拠	
SNI 01-6630-2002 スナックめん (Mi makanan ringan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	含水量	最高で7.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	タンパク質含有量	最低で5.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	酸価	最高で2.0 mg KOH/g油	SNI 01-6630-2002第6.6項
	ホウ砂	陰性であること	SNI 01-2358-1991食品におけるホウ砂含有量の計測

	禁止食品添加物	食品添加物に関する保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正）の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法
	金属汚染物質	鉛：<1.0 mg/kg、銅：<10.0 mg/kg、亜鉛：<40.0 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<1.0 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、サルモネラ：25gに付き存在しないこと、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
SNI 01-3742-1995 即席ライスヌードル (Bihun instan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3742-1995第5.4項
	加熱調理時間	最長で3分（ビーフン：水と1対5の割合）	SNI 01-3742-1995第5.5項
	含水量	最高で11.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	灰分量（食塩を除く）	最高で2% W/W	SNI 01-3742-1995第5.7項
	タンパク質含有量	最低で6% W/W (N x 6.25)	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	酸価	最高で3 mg KOH/100g試料	SNI 01 - 3555 - 1994 油脂に対する分析方法
	金属汚染物質	鉛<1.0 mg/kg、銅<10.0 mg/kg、亜鉛<40.0 mg/kg、水銀<0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画（CAC/RM-1969）に準拠	
	禁止食品添加物	保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正）の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法

表9 即席めん：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	即席めん	SNI 01-3551-2000 Instant Noodles
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められて		

いる場合)		
範囲および/または定義	即席ライスヌードル	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	SNI 01-3742-1995 Instant rice noodles (Bihun instant)
使用制限/使用上限 (定められている場合)		

食品規格・基準/健康食品

健康食品 (栄養表示を含む)

健康食品については、国内的にも国際的にも定義されていない。日本では、狭義にはサプリメントタイプの製品をいう場合があるが、ここでは広義な視点から、栄養成分の強調表示を含め、栄養機能強調表示及び健康機能強調表示する食品としての表示基準を示した。

栄養表示基準-1

関連法規/規則

食糧法第18号 (2012)

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報を包括する保健省規則第30号 (2013)

食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09605 (2011)

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09909 (2011)

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号 (1999)

<http://jdih.pom.go.id/> 【外部リンク】

栄養参照量 (定義, NRVs-R /-NCD)

インドネシア栄養参照量

規則：

食品の栄養参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291 (2007)

栄養表示 (適用：義務 もしくは 任意)

任意

以下の食品については栄養成分表示は義務：

- ビタミン、ミネラル、他の栄養素を添加した旨の文書が添付された食品
- 食品品質の分野で適用されるルールや規則を設けたことによりビタミン、ミネラル若しくは他の栄養素が強化された食品

適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

適用除外 (食品カテゴリー)

適用無し

適用除外 (食品事業者の規模)

適用無し

栄養成分リスト (栄養成分、記載順)

主要栄養素：

総エネルギー

総脂質

たんぱく質

総炭水化物（食物繊維を含む）
ナトリウム

以下の理由により特別な規則で義務となっているもの：

栄養素を特定な量含有する食品
必要とされる栄養素が添加若しくは強化された食品
強調表示のある食品

栄養素：

脂質由来のエネルギー
飽和脂肪酸
トランス脂肪酸
コレステロール
食物繊維

栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

糖類
ビタミンA
ビタミンC
カルシウム
鉄
規則に従って添加された/強化された他の栄養素
ラベルに強調表示された他の栄養素

その他の栄養成分

任意

飽和脂肪酸のエネルギー
1価の不飽和脂肪酸
多価不飽和脂肪酸
カリウム
水溶性食物繊維
不溶性食物繊維
糖アルコール
他の炭水化物
ビタミン、ミネラルと他の栄養素

栄養成分量の表示方法（表示方法 100g/ml、1サービング、又は1包装分あたり）

乳幼児用調整乳についてのみ100g あたり、100ml あたり、100kcal あたり
他の食品はサービング（1食）あたり

栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

製品の実際の分析に基づくべき

栄養表示のための食品成分表/データベースの利用

不許可

栄養表示のための食品成分表/データベース

適用無し

栄養成分の計算（エネルギー/たんぱく質/炭水化物/脂質）

エネルギーは複数の栄養素から算出される

以下の式を使用：

$(\text{炭水化物量} \times 4\text{kcal}) + (\text{たんぱく質量} \times 4\text{kcal}) + (\text{脂質量} \times 9\text{kcal})$

公差と適合性（誤差範囲）

義務的に強化された食品や栄養強調表示、健康強調表示された食品については、分析結果は申告した栄養素の100%でなくてはならない

任意の栄養表示については、分析結果は申告した栄養素の少なくとも80%でなくてはならない

特定の栄養素（エネルギー、脂肪、飽和脂肪、コレステロール、トランス脂肪酸、糖類、ナトリウム）については、分析結果は申告した栄養素の120%以下でなくてはならない

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式：

インドネシアの栄養参照量に対する比率を含めることは義務

（パッケージ正面の表示、FOP）

任意

幾つかの製品については、ラベルに示してよい。含むべき表示項目は、エネルギー、脂肪、飽和脂肪およびナトリウム。この4つの栄養素は全て一緒に中間色で（信号の色ではなく）示さなくてはならない。

栄養表示の行政/順守（政府所管当局/官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

栄養強調表示規則-2

関連法規/規則

食糧法第18号（2012）

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報に関する保健省規則第30号（2013）

食品に表示される栄養情報の利用についてのガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令

HK.03.1.23.11.11.09605（2011）

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令

HK.03.1.23.11.11.09909（2011）

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999）

<http://jdih.pom.go.id/>【外部リンク】

定義（栄養素含有量/比較強調表示）

コーデックスと同様

栄養素含有量強調表示

栄養素比較強調表示

栄養素含有量強調表示

規定条件

関連規則：

食品の栄養素参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291（2007）

<http://www.pom.go.id/search/query2.asp?q=semua&q=acuan+label+gizi&q=TX=1>【外部リンク】

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令

HK.03.1.23.11.11.09909（2011）

<http://www.pom.go.id/search/query2.asp?q=materi=t+hukumPerundangan&q=search=pengawasan+klaim&q=TX=1>【外部リンク】

栄養素比較強調表示

規定条件

規則：

食品の栄養素参照量に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.52.6291（2007）

<http://www.pom.go.id/search/query2.asp?q=semua&q=acuan+label+gizi&q=TX=1>【外部リンク】

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令

HK.03.1.23.11.11.09909（2011）

<http://www.pom.go.id/search/query2.asp?q=materi=t+hukumPerundangan&q=search=pengawasan+klaim&q=TX=1>【外部リンク】

無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

“砂糖無添加”表示

栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

健康強調表示規則-3

関連法規／規則

食糧法第18号（2012）

砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報に関する保健省規則第30号（2013）

食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09605（2011）

加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09909（2011）

規則：

食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999）

<http://jdih.pom.go.id/>【外部リンク】

定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

コーデックスと同様：保健表示

栄養機能強調表示

その他の機能強調表示

疾病リスク低減強調表示

* 1-3才の幼児用食品は栄養機能強調表示のみ可

栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

栄養機能強調表示

その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

その他の機能強調表示

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

疾病リスク低減強調表示

承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前認証による強調表示

承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

特定の製品に対する強調表示（product specific claims）ではない

健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

強調表示を科学的に実証するものを提出する

全ての実証は権威または専門家により評価される（必要であれば）

評価結果に基づき、権威または専門家がBPOMに推薦する

推薦に基づき、BPOMが同意/却下の書簡を発行する

実証の基準および／または効果の評価

科学的な根拠となるデータ、特に査読されたジャーナルに公開された臨床研究

特定の安全性に関する事項

規定無し

再評価

規定無し

製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

有害事象に関する報告システム（義務/任意）

規定無し

健康強調表示の行政/順守（政府所管当局/官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

査察と罰則

モニタリングや監視プログラム有り

ダイエタリー/フード/ヘルス サプリメントに関する関連法規/規則

ダイエタリーサプリメントはヘルスサプリメントとして規制されている。

ヘルスサプリメントは、国家医薬品食品監督庁のDeputy of Traditional Medicine, Cosmetic and Complement Product Controlの下で規制されている。

食品補助食品の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.23.3644（2004）
(Ketentuan Pokok Pengawasan Suplemen Makanan)

定義（ダイエタリーサプリメントおよび/またはフードサプリメントおよび/またはヘルスサプリメント）

フードサプリメントは食品の栄養的ニーズを補完する目的で、以下の成分を1種類以上含む製品：ビタミン、ミネラル、アミノ酸、または濃縮された量で栄養的価値かつ/または生理作用を持つ他の素材（植物性もしくは非植物性）

サプリメントの行政/順守（政府所管当局/官庁）

インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

食品規格・基準/牛乳

牛乳

低温殺菌乳（SNI 01-3951- 1995）に関する、食品規格・基準、分析法および食品添加物について、表16および表17に記載した。

表16 牛乳：製品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009***	一般生菌数	$< 5 \times 10^4$ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群****	< 10 MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌	< 3 MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サルモネラ属菌	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	$< 1 \times 10^2$ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	リステリア・モノサ	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に	

	イトゲネス		対する分析方法	
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、水銀：<0.03 ppm、鉛：<0.02 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	アフラトキシン	アフラトキシンM ₁ ：<0.5 ppb	規定されていない	
SNI 01-3951-1995	臭い、味、および色に関する品質特性	臭い：標準的であること、味：標準的であること、色：標準的であること	官能試験	
	脂肪含有量	非調味乳：最低で2.80% W/W、調味乳：最低で1.50% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	脂肪を除いた密度水準	非調味乳：最低で7.7%、調味乳：最低で7.5% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	メチレンブルーを用いたレダクターゼ試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	タンパク質含有量	非調味乳：最低で2.5% W/W、調味乳：最低で2.5 W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	リン酸塩試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	一般生菌数	<3 x 10 ⁴	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*****	
	推定大腸菌群	<10 MPN/mL	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*****	
	金属汚染物質	鉛<1.0 ppm、銅：<2.0 ppm、亜鉛：<5 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<1.0 ppm	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	保存料	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88、および保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 01-3951-1995第5項における規定に準拠する		

表17 牛乳：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	低温殺菌牛乳	SNI 01-3951-1995 Pasteurized milk
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	香料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

食品規格・基準/調理冷凍食品

調理冷凍食品

食品規格・基準：

調理冷凍食品としての製品規格が設定されていないことから、冷凍ホタテ貝（SNI 3230.1:2010）の規格・基準について表13に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）およびチキンナゲット（SNI 01-6683- 2002）の規格・分析法を表14に記載した。

食品添加物：

チキンナゲット（SNI 01-6683- 2002）と冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）について表15に記載した。

表13 調理冷凍食品：製品規格・基準（冷凍ホタテ貝）

SNI 3230.1:2010																																																																	
規格の名称	冷凍ホタテ貝																																																																
範囲	本規格は、冷凍未加工ホタテ貝（Amusium pleuronectes）に対する衛生学および衛生的技術、食品品質、および安全性の各要件を対象とする規定を定める																																																																
説明	冷凍ホタテ貝は、生きたホタテ貝を原材料として処理、加工、冷凍により得られる水産物である																																																																
必須組成及び品質要件	原材料および加工助剤 SNI 3230.2:2010（未加工ホタテ貝）およびSNI 3230.3:2010（加工助剤）に準拠する品質要件 海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類のクラッカーに対する規格（CODEX STAN 222-2001）																																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>試験基準</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a.</td> <td>官能値</td> <td>値（1～9）</td> <td>最低で7</td> </tr> <tr> <td>b.</td> <td>微生物学的汚染物質</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 一般生菌数</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で5.0 x 10⁵</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 大腸菌</td> <td>MPN/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ サルモネラ</td> <td>25 gに付き</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ コレラ菌</td> <td>25 gに付き</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 黄色ブドウ球菌</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で1.0 x 10³</td> </tr> <tr> <td>c.</td> <td>化学的汚染物質*</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ カドミウム（Cd）</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で1.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 水銀（Hg）</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で0.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 鉛（Pb）</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で1.0</td> </tr> <tr> <td>d.</td> <td>生体毒素*</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ PSP</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で800</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ DSP</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で160</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ ASP</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で20</td> </tr> </tbody> </table>	番号	試験基準	単位	要件	a.	官能値	値（1～9）	最低で7	b.	微生物学的汚染物質				・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 10 ⁵		・ 大腸菌	MPN/g	<3		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³	c.	化学的汚染物質*				・ カドミウム（Cd）	mg/kg	最高で1.0		・ 水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.5		・ 鉛（Pb）	mg/kg	最高で1.0	d.	生体毒素*				・ PSP	mg/kg	最高で800		・ DSP	mg/kg	最高で160		・ ASP	mg/kg	最高で20
	番号	試験基準	単位	要件																																																													
	a.	官能値	値（1～9）	最低で7																																																													
	b.	微生物学的汚染物質																																																															
		・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 10 ⁵																																																													
		・ 大腸菌	MPN/g	<3																																																													
		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性																																																													
		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性																																																													
		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³																																																													
	c.	化学的汚染物質*																																																															
		・ カドミウム（Cd）	mg/kg	最高で1.0																																																													
		・ 水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.5																																																													
		・ 鉛（Pb）	mg/kg	最高で1.0																																																													
	d.	生体毒素*																																																															
		・ PSP	mg/kg	最高で800																																																													
		・ DSP	mg/kg	最高で160																																																													
	・ ASP	mg/kg	最高で20																																																														
	*注：市場で必要とされる場合																																																																
食品添加物	使用する加工助剤はSNI 3230.3: 2010に準拠する 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88																																																																
汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52. 4011/2009																																																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>番号</th> <th>試験基準</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>微生物学的汚染物質</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 一般生菌数</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で5.0 x 10⁵</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 大腸菌</td> <td>MPN/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ サルモネラ</td> <td>25 gに付き</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ コレラ菌</td> <td>25 gに付き</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 黄色ブドウ球菌</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で1.0 x 10³</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>化学的汚染物質*</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	番号	試験基準	単位	要件	1	微生物学的汚染物質				・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 10 ⁵		・ 大腸菌	MPN/g	<3		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³	2	化学的汚染物質*																																		
	番号	試験基準	単位	要件																																																													
	1	微生物学的汚染物質																																																															
		・ 一般生菌数	コロニー/g	最高で5.0 x 10 ⁵																																																													
		・ 大腸菌	MPN/g	<3																																																													
		・ サルモネラ	25 gに付き	陰性																																																													
		・ コレラ菌	25 gに付き	陰性																																																													
		・ 黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で1.0 x 10 ³																																																													
	2	化学的汚染物質*																																																															

	・ カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0
	・ 水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5
	・ 鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0
衛生	<p>食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条） 冷凍ホタテ貝の処理および加工はSNI 3230.3: 2010に準拠する 原材料はSNI 3230.2: 2010に従った鮮度、清潔性、および安全性に準拠する 冷凍ホタテ貝の処理、加工、包装、保管、流通、および販売は、水産物加工設備の衛生学的および 衛生的要件に従った容器、方法および設備を用いて行われる</p>		
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号		
表示	<p>食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 販売用冷凍ホタテ貝の各包装は、必要とされる言語を用いて正確に、容易に判読されるよう表示さ れなければならない、ラベルおよび広告に関する要件に準拠する。表示はSNI 3230.3: 2010に準拠 する</p>		
分析及びサン プリング	<p>サンプリング方法 サンプリングはSNI 2326:2010：水産物に対するサンプリング方法に準拠する</p> <p>分析方法 官能試験 SNI 2346：水産物の感覚受容性試験および／または官能試験の指針</p> <p>微生物学 SNI 01-2332.1-2006 微生物学的試験、第1章：水産物における大腸菌群および大腸菌の測定 SNI 01-2332.2-2006 微生物学的試験、第2章：水産物におけるサルモネラの測定 SNI 01-2332.3-2006 微生物学的試験、第3章：水産物における一般生菌数の測定 SNI 01-2332.4-2006 微生物学的試験、第4章：水産物におけるコレラ菌の測定 SNI 01-2332.9-2006 微生物学的試験、第9章：水産物における黄色ブドウ球菌の測定</p> <p>化学 SNI 01-2354.5-2006：水産物におけるカドミウム (Cd) および鉛 (Pb) の測定 SNI 01-2354.6-2006：水産物における水銀 (Hg) の測定</p> <p>生体毒素 公認分析化学者協会 (Association of Official Analytical Chemistry : AOAC) (麻痺性貝毒) 公 公式法第18版、2005年、第49.10.01章 政府間海洋学委員会 (Intergovernmental Oceanographic Commission) (下痢性貝毒)、有害 微細藻類に関する解説書、UNESCO、2004年、第13.4.1.2.2章 政府間海洋学委員会 (記憶喪失性貝毒)、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、1995年</p>		

表14 調理冷凍食品：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参 照
食品における微 生物学的および 化学的汚染物質 の最大基準値に 関するインドネ シア共和国国家 医薬品食品監督 庁長官規定 HK.00.06.1.52. 4011/2009	一般生菌数	<1 x 10 ⁴ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物 質に対する分析方法	
	大腸菌群	<3/g (MPN)	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物 質に対する分析方法	
	サルモネラ属菌	25 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物 質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	1 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物 質に対する分析方法	
SNI 01-6163- 1999 冷凍海 老フライ	官能試験	嗜好尺度 (1～9) で最低7	SNI 01-2345-1991 官能試験に対する 分析方法	
	微生物学的汚染 物質	一般生菌数：<2 x 10 ⁵ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、サルモネラ：25 gに 付き存在しないこと、コレラ 菌：25 gに付き存在しないこ と、腸炎ピブリオ：<3 /g (MPN)、黄色ブドウ球菌： <10 ³ cfu/g	SNI 01-2339-1991 水産物における一 般生菌数の測定、SNI 01-2332-1991 水産物における大腸菌の測定、SNI 01- 2335-1991 水産物におけるサルモネラ の測定、SNI 01-2337-1991 水産物に おける黄色ブドウ球菌の測定、SNI 01- 2341-1991 水産物におけるコレラ菌の 測定、SNI 01-2340-1991 水産物にお ける腸炎ピブリオの測定	
	汚物	0	SNI 01-2372.7-1998 水産物の物理試 験に対する分析方法	

	衣／練粉および小麦粉の含有量	50% (重量)	AOAC公式法971.13 1986
	内部温度	最高で-18°C	SNI 101-2378.1-1998 魚の内部温度の測定
SNI 01-6683-2002 チキンナゲット	臭い、味、および食感に関する品質特性	臭い：ラベル記載に準拠して正常／適切であること、味：ラベル記載に準拠して正常／適切であること、食感：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	含水量	最高で60% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	タンパク質含有量	最低で12% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	脂肪含有量	最高で20% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	炭水化物含有量	最高で25% W/W	SNI 01-6683-2002第6.6項
	カルシウム (Ca)	最高で30 mg/kg	AOAC公式法975.03, 1990 植物における金属、AAS法、SNI 01-6683-2002第6.7項
	保存料および着色料	SNI 01-0222-1995における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法
	金属汚染物質	鉛：<2.0 mg/kg、銅：<20.0 mg/kg、亜鉛：<40.0 mg/kg、スズ：<40.0 mg/kg、水銀：<0.03 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<1.0 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<5 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌群：<10 MPN/g、大腸菌：<3 MPN/g、サルモネラ：25 gにつき存在しないこと、黄色ブドウ球菌：<1 x 10 ² cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	SNI 19-0428-1993 固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	

表15 調理冷凍食品：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	チキンナゲット	
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料および着色料は、現行の規制*に従って使用が認められている	SNI 01-6683-2002 Chicken nugget
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	冷凍海老フライ	
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	使用する食品添加物は、冷凍海老フライの組成および特性を損ねたり、変えたりしてはいけない 食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている	SNI 01-6163-1999 Frozen breaded shrimp
使用制限／使用上限（定められている場合）		

* 現行の規制には以下のようなものが含まれる：

- 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88
- インドネシア共和国保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正）
- 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官決定 HK.00.05.5.1.4547

加工食品のラベルに関する要件

加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.03.1.5.12.11.09955/2011の付表3

Regulation of the Director of Drugs and Food Administration Agency No. HK.03.1.5.12.11.09955 of 2011 Regarding Processed Food Registration

I 総則

- 国内で製造された加工食品、または売買を目的としてインドネシア地域に輸入された包装加工食品は、食品包装の表面、内部、および／またはその中にラベルを添付しなければならない。
- ラベルの添付は、現行法規に準拠しなければならない。
- 現行法規への準拠に加えて、ラベルの添付は本規定も満たさなければならない。
- ラベルにおける加工食品に関する情報や記述は、文言、画像、または他の形式に関して正確であるものとし、誤解を招いてはならない。
- ラベルは明白に判読可能な整然とした文言で表示し、短縮語で表示してはならない。
- 背景が画像、色、または他の意匠のいずれかを問わず、その使用によってラベル上の文言が覆い隠されてはならない。
- 表示は以下のように行わなければならない。
 - 包装から容易に剥離しないこと。
 - 容易に変色したり、破損したりしないこと。
 - 視認可能かつ判読可能であること。
- 7項の規定に加えて、除去された場合には破損するように、ラベルを強力に添付しなければならない。
- 健康に対する食品の利点に関する記述の表示は、説明可能かつ現行法規に準拠した科学的事実によって裏付けられる場合にのみ、行ってもよい。
- 加工食品のラベルは主要部分と他の部分によって構成される。
- 加工食品のラベルは、最低限以下を含まなければならない。
 - 加工食品の名称
 - 正味重量または正味容量
 - 製造業者または輸入業者の名称および住所
 - 使用成分の一覧表
 - 食品登録番号
 - 有効期限日
 - 製造コード
- 11項に述べた情報に加えて、以下も加工食品のラベルに表示しなければならない。
 - 栄養素含有量
 - 食品照射
 - 有機食品
 - 遺伝子組換え食品
 - 天然原材料から製造された食品
 - 使用／調理の説明
 - 保管説明
 - 調理法または調理例
 - 対象者指定
 - 必要に応じて、ヒトの健康に及ぼす影響に関する他の事項
 - 警告
- 11項および12項に述べた情報の表示は、現行法規に準拠しなければならない。

II 文言および画像

- 言語、文字、および数字
 - 上記第I部12項および13項に述べた情報は、インドネシア語、アラビア数字、およびラテン文字を用いて記載および印字されなければならない。
 - 上記第I部12項および13項に述べた情報における外国語表現は、同義語が存在しない、同義語を造れない、または海外の食品貿易で使用されていることを条件として、使用してもよい。
 - b項に述べた外国語表現には、インドネシア語、アラビア数字、またはラテン文字以外の言語、数字、または文字、および専門用語または科学用語（例えば組成物に使用された物質の種類の記載を目的とした化学式）などが含まれる。

- d. a項およびb項に述べた情報を表示したラベルは、インドネシア語、アラビア数字、またはラテン文字以外の言語を用いて同様の情報も表示してもよい。

2. 画像

- a. 画像は、加工食品の特性や状態などの実態を示し、誤解を招いてはなければならない。
b. 果実、肉、魚、または他の食品の画像は、当該食品が、香料（天然香料、天然と同一の香料、および人工香料を含む）としてではなく、かかる原材料を含む場合にのみ、表示してもよい。組成表示部分は、使用した原材料の量を記載しなければならない。

例えば、

「組成：水、糖、マンゴー果実抽出物（10%）、マンゴー香料」

「組成：糖、オレンジ果実抽出物（2%）、オレンジ香料」

- c. a項およびb項に述べた規定は、調理例として表示される画像に関する規定に適用してはならない。
d. 調理法または使用方法を必要とする、またはそれらを有する加工食品の場合には、調理法または使用方法の説明に従って、他の食品の画像を表示してもよい。

3. フォントサイズ

- a. ラベルのフォントは視認可能かつ判読可能であり、ラベルの表面積に比例しなければならない。
b. フォントサイズは最小でも、特定の情報を除いて、Arialフォントによる小文字の「o」が1 mm（Arialフォントで6ポイント）以上でなければならない。
c. インドネシア語で表示された情報は、他言語で表示された情報のフォントサイズに比例したフォントサイズで記載しなければならないが、1 mm以上でなければならない。
d. 種類名のフォントサイズは、商標のフォントサイズに比例しなければならない。
e. d項に述べた情報のフォントサイズは、法規の規定に準拠して、Arialフォントによる小文字の「o」が2 mm以上でなければならない。
f. 包装があまりにも小型であるために、他の加工食品に要求されるすべての情報を表示することが技術的に困難な加工食品に対しては、以下を条件として表示要件の適用除外が認められる。
1) 小型とは、ラベルの表面積が10 cm²以下であることを指す。
2) 少なくとも製造業者の名称および住所の情報を表示すること。
3) 必要情報を表示可能な、より大きい包装に食品を収納すること。
g. ラベルの表面積が10 cm²以下の食品ラベルの場合には、フォントサイズは0.75 mm未満であってはならない。

4. 文言および警告

第I部に述べた情報に加えて、特定食品のラベルは、以下の文言および警告を表示しなければならない。

a. 豚に由来する原材料を含有する加工食品

- 1) 豚に由来する特定原材料を含む加工食品は、以下に指定するように、「豚肉を含む（CONTAINING PORK）」という文言に関する特殊マークおよび豚の画像を、白色を背景とした赤い長方形の枠内に赤字で表示しなければならない。

豚肉を含む（CONTAINING PORK）

- 2) 1)項に述べた文言は、判読可能であり、最小でも1.5 mmの大きさでラベルの表面積に比例し、最も目に付きやすい場所に表示しなければならない。
3) 「豚（pork）」と言う語に続けて、豚に由来する食品の記載を行わなければならない。例えば、「豚肉（pork meat）」、「豚肉ゼラチン（pork gelatin）」、「豚脂（pork fat）」など。
4) おそらく豚に由来する食品は、ゼラチン、酵素、脂肪、コラーゲン、初乳、血液抽出物、加水分解ヘモグロビン、ケラチン、被毛抽出物、胎盤、タンパク質、胸腺抽出物、胸腺加水分解物、胃抽出物、形成材料（ステアリン酸、パルミチン酸、グリセロール）、油、腎臓抽出物、ショートニング、増粘剤、乳化剤、安定剤、L-システイン、モノグリセリド、ジグリセリド、トリグリセリド、およびナイシンなどの形態を取る。

b. アルコール飲料

- 1) アルコール飲料のラベルは以下を表示すること。
a) 「アルコール飲料（ALCOHOLIC DRINK）」および食品区分に準拠した種類名
b) 「21歳未満の者および妊婦には不適切（NOT FOR BELOW 21 YEARS OF AGE OR PREGNANT WOMEN）」
c) 「アルコール±...% v/v含有（Containing Alcohol ± ...% v/v）」
2) 1)a)項に述べた種類名が食品区分に含まれていない場合には、種類名を以下のように表示すること：「アルコール飲料区分...（ALCOHOLIC DRINK CATEGORY ...）」
3) 2)項に述べたアルコール飲料区分は、以下のようにアルコール含有量に基づかなければならない。
a) 区分A：1%から5%まで
b) 区分B：5%を上回り20%まで
c) 区分C：20%を上回り55%まで

- 4) 1)項および2)項に述べた文言は、消費者の目に最も付きやすい場所に表示しなければならない。
- c. アルコールを含有する加工食品
- 1) アルコールを含有する食品は、ラベルにアルコール含有量を記載しなければならない。
 - 2) アルコール含有量はパーセント単位で記載しなければならない。例えば、「アルコール±...%含有 (containing alcohol ± ...%)」
 - 3) 1)項および2)項に述べたアルコール含有量は、最も目に付きやすい場所に表示しなければならない。
 - 4) アルコールを含有するものの、最終製品では検出されない食品または原材料の場合には、そのラベルに必ずしもアルコール含有量を記載する必要はない。
- d. 加糖練乳
- 1) 加糖練乳のラベルは、「注意！乳児には不適切 (Caution! Not suitable for Infant)」という表示を行わなければならない。
 - 2) 1)項に述べた文言を、以下に指定するように、赤い長方形の枠内に赤字で表示しなければならない。
- 注意！乳児には不適切 (Caution! Not suitable for Infant)**
- 3) 2)項に述べた文言は、判読可能であり、最小でも1.5 mmのサイズでラベルの表面積に比例しなければならないとともに、最も目に付きやすい場所に表示しなければならない。
- e. 乳児用フォーミュラ
- 乳児用フォーミュラのラベルは、乳児用フォーミュラおよび特別医療用途乳児用フォーミュラの規制に関する医薬品食品監督庁長官規定HK.03.1.52.08.11.07235/2011 (Regulation of the Director of Drugs and Food Administration Agency No. HK.03.1.52.08.11.07235 of 2011 regarding Control over Infant formula and Infant formula for Special Medical Purposes) に規定された特定要件に準拠した文言または他の条件を表示しなければならない。
- f. アレルゲンを含有する加工食品
- 1) 特定消費者に対してアレルギーを引き起こす可能性がある原材料を含有する加工食品は、現行の規定に準拠してアレルゲンに関する情報を表示しなければならない。
 - 2) 1)項に述べたアレルギーを引き起こす可能性のある原材料には、グルテンを含有する穀物（小麦、ライ麦、大麦、カラス麦、およびスペルト麦など）、軟体動物および軟体動物製品、卵および卵製品、魚および魚製品、ラッカセイやダイズおよびラッカセイやダイズの製品、乳および乳製品（乳糖を含む）、ナッツ（木の実）および加工ナッツ、ならびに亜硫酸塩（10 ppm以上）などが含まれる。
- g. 人工甘味料を含有する加工食品に対する人工甘味料含有加工食品の表示要件
- 1) 「人工甘味料を含有 (Containing artificial sweetener)」という文言を表示すること。
 - 2) ラベルに1食分当たりのmg単位で記載されたおよび人工甘味料の栄養価および含有量に関する情報が表示されている場合を除いて、mg/kg単位またはパーセント単位で示された人工甘味料の含有量を表示すること。
 - 3) 1日摂取許容量 (Acceptable Daily Intake : ADI) 値を有しないものを除いて、ADI値を表示すること。
 - 4) 「人工甘味料を含有し、小児、妊婦、および授乳中の母親による摂取を推奨しない (Containing artificial sweetener, not recommended for consumption by children, pregnant woman, and lactating mothers)」という文言を表示すること。
 - 5) 「糖尿病患者または低カロリー食品の必要な方向け (For diabetes patients and or those requiring low calorie food)」という文言を表示すること。
 - 6) 人工甘味料であるアスパルテームを含有する加工食品の場合には、「フェニルアラニン含有し、フェニルケトン尿症患者には不適切 (Containing phenylalanine, not suitable for phenylketonuria patients)」という警告を表示すること。
 - 7) 人工甘味料であるソルビトールを含有する加工食品の場合には、「1日当たり20 gを上回る量を摂取すると、緩下剤効果をもたらす可能性がある (Consumption of greater than 20 gram per day may cause laxative effect)」という警告を表示すること。
 - 8) 人工糖および人工甘味料を含有する加工食品の場合には、「人工糖および人工甘味料を含有 (containing artificial sugar and sweetener)」という文言を表示すること。
- h. 食品添加物製剤
- 1) 食品添加物製剤のラベルには以下を表示しなければならない。
 - a) 「食品添加物 (Food Additive)」という文言
 - b) 食品添加物の区分
 - c) 食品添加物の名称
 - d) 人工甘味料製剤を除く食卓用のものに関しては、食品添加物製造業者の登録番号
 - 2) 1)項に述べた情報に加えて、人工甘味料のラベルは以下を表示しなければならない。
 - a) 固形製剤（錠剤、顆粒、粉末など）についてはmg単位で、液状製剤についてはmL単位で記載された、一回分の使用量に対する人工甘味料の総量

- b) 糖に対する甘味の比較
 - c) 1kg当たりの1日摂取許容量
 - d) 「糖尿病患者または低カロリー食品の必要な方向け」という文言
 - e) 「人工甘味料を含有し、小児、妊婦、および授乳中の母親の摂取を推奨しない」という文言
 - f) 人工甘味料であるソルビトール、キシリトール、マルチトール、マンニトール、イソマルト、および／またはラクチトールを含有する製剤の場合には、「1日当たり20 gを上回る量を摂取すると、緩下剤効果をもたらす可能性がある」という警告の表示
 - g) 人工甘味料であるアスパルテームの場合には、「加熱する原材料には不適切 (not suitable for use in material to heat)」という文言の表示
 - h) 人工甘味料であるアスパルテームを含有する加工食品の場合には、「フェニルアラニン含有し、フェニルケトン尿症患者には不適切」という警告の表示
- 3) 1)項に述べた情報に加えて、食品着色料のラベルは以下を表示しなければならない。
- a) カラーインデックス
 - b) 緑色の長方形の枠内に緑色の大文字で表示された「食品着色料 (FOOD COLORING)」という文言

例えば：



- c) 以下のように黒色の円内に明示された「M」のロゴマーク



- i. 催し物の後援者に関する文言および画像
 - 1) 催し物の主催者の推薦によって医薬品食品監督庁から許可を得ることで、催し物の後援者として表示を行うことができる。
 - 2) 後援者の文言および画像は、表示すべき情報の対象としないものとする。
 - 3) 後援者に関する文言および画像の表示は、登録認可またはデータ変更認可の規定に従って、特定期間のみ有効としなければならない。

III ラベルの主要部分

1. ラベルの主要部分とは、消費者が理解すべき最も重要な情報を表示する部分を指す。
2. ラベルの主要部分は、包装において最も目に付き、目立ち、そして／または判読可能な面に配置すること。
3. ラベルの主要部分には、最低でも以下の情報を表示しなければならない。
 - a. 種類名、または存在する場合には商標
 - b. 正味重量または正味容量
 - c. 食品の製造業者または輸入業者の名称および住所

IV ラベルに表示する情報

1. 加工食品の名称
 - a. 種類名および商標から成る加工食品の名称。
 - b. 種類名とは、加工食品の固有性に関する記述または情報を指す。
 - c. ラベルにおける種類名は、ラベルの主要部分に表示しなければならない。
 - d. 種類名の表示要件は以下のとおりである。
 - 1) 種類名は、強制インドネシア国家規格 (Indonesian National Standards : SNI) に準拠しなければならない。
 - 2) 1)項に規定されていない種類名は、食品区分要件に準拠しなければならない。
 - 3) 種類名がSNIおよび／または食品区分に規定されていない場合には、食品標準化局 (Directorate for Food Product Standardization) の事前承認によってのみ使用することができる。
 - e. 商標とは、際立った特徴を有し、食品販売に用いられる画像、名称、単語、文字、数字、色彩構成、またはこれら要素の組み合わせによるマークを指す。
 - f. ラベルに表示する商標は、特に、以下に当てはまってはならない。

- 1) 現行法規、宗教的道德、品位、および社会秩序に反すること。
 - 2) 際立った特徴を有すること。
 - 3) すでに公有に属していること。
 - 4) 登録済み食品の情報であること、または登録済み食品に関連していること。
 - 5) 関連食品に関係する可能性がある種類名または一般名を使用すること。または
 - 6) 食品の解釈に直接的または間接的に影響を及ぼす、天然、純粋、神聖、または他の同様の意味を持つ形容詞を用いること。
- g. 使用する商標は、同様の種類の加工食品に対する商標認可証がすでに取得されているものであったり、他者または他の事業体の名称であったりしてはならない。
- h. 商標認可証を取得済みの商標は、安全面および栄養面に関連しないことを条件として、®または™マークを記載して使用してもよい。
2. 使用成分一覧表
- a. 強制ラベルの場合には、正式な一般名を用いて使用成分一覧表または組成を表示しなければならない、略称を用いて表示してはならない。
 - b. 食品の製造または加工における組成または使用成分一覧表の情報を、完全に、そして量が最大のものから連続してラベルに表示しなければならない。
 - c. 使用成分一覧表の前に、「組成 (composition)」、「成分一覧表 (list of ingredients)」、「使用成分 (ingredients in use)」、または「成分 (ingredients)」という文言を表示しなければならない。
 - d. 使用成分一覧表は、b項に述べたように、食品添加物のキャリーオーバー、ビタミン、ミネラル、および他の栄養素添加物質を除いて、連続的に表示しなければならない。
 - e. 食品添加物のキャリーオーバーは、当該食品添加物を含有する成分の後に表示しなければならない。
例えば、
「組成：…、醤油（安息香酸ナトリウム保存料含有）」
「使用成分：…オレンジ香料（タートラジンCl着色料含有）」
「成分：…調味料（グルタミン酸ナトリウムのキャリーオーバー）、…」
 - f. e項に述べた食品添加物には、人工甘味料、保存料、酸化防止剤、着色料、および風味増強剤が含まれる。
 - g. 成分一覧表における食品添加物の表示
 - 1) 食品添加物を含有する加工食品は、区分名を表示しなければならない。
 - 2) 1)項に述べた情報の表示に加えて、人工甘味料、酸化防止剤、保存料、風味増強剤、および着色料の場合には、食品添加物の種類を表示しなければならない。
 - 3) 1)項および2)項に述べた情報の表示に加えて、着色料の場合には、カラーインデックスを表示しなければならない。
 - 4) 1)項および2)項に述べた情報の表示に加えて、人工甘味料の場合には、mg/kgまたは1食分当たりのmgを単位とした量を表示しなければならない。本要件は、人工甘味料食品添加物のキャリーオーバーにも適用される。
 - 5) 1)項および2)項に述べた情報の表示に加えて、香料の場合には、香料分類の名称（天然、天然と同一、または人工）を最低限表示しなければならない。
 - h. 成分一覧表における水の表示
 - 1) 水を食品製造において原材料として使用または添加した場合には、水も成分一覧表に表示しなければならない。
 - 2) 食品加工中に完全に蒸発する水については、必ずしも表示しなくてもよい。
 - 3) 2)項に述べた完全な蒸発とは、固形/乾燥加工食品の最終製品の場合を指す。
 - i. 成分由来の名称の表示
動物に由来する脂肪/油、タンパク質、抽出物、および成分といった特定成分の場合には、種類の名称および成分の由来を表示しなければならない。
 - j. 成分含有量の割合
 - 1) 果実抽出物または野菜抽出物を含有する飲料は、果実または野菜の抽出物の割合（%）を表示しなければならない。
 - 2) 果実および野菜の抽出物の割合（%）の記載は、種類名の近くに表示してもよく、加工食品の種類名以上の大きさの文字を用いなければならない。
 - 3) 果実または野菜の抽出物の割合（%）は、例えば、「～果実抽出物…%」、「～野菜抽出物…%」、または「～果実および野菜の抽出物」のように表示しなければならない。
 - 4) 10%未満の果実抽出物を含有する飲料は、果実抽出物または割合（%）に関する情報を種類名ではなく、成分一覧表または組成に表示しなければならない。
 - 5) 果実抽出物の割合（%）は、果実抽出物のブリックス基準に100%を乗じた、果実抽出物（還元の結果得られたもの、還元を経ずに得られたもののいずれかを問わない）のブリックス比として算出しなければならない。
 - k. 食品の由来および特性に関する情報
 - 1) 天然 (Natural)：本記述は、混合もしくは加工が行われていない加工食品、またはその特性および内容を変化させずに化学的に加工された加工食品に対してのみ使用してもよい。

- 2) 純粋 (Pure) : 本記述は、何も添加していない加工食品 (例えばミネラルウォーター) に対してのみ使用してもよい。
- 3) (原材料の名称) から製造 (Made of … [name of ingredient]) : 本記述は、かかる加工食品が完全に単一の成分から成る場合にのみ使用してもよい。
- 4) (原材料の名称) から製造: 本記述は、当該原材料がかかる加工食品に使用された主要原材料の1つである場合にのみ使用してもよい。
- 5) 100% : 本記述は、他の成分を添加/混合していない加工食品に対してのみ使用してもよい。
- 6) 本来の (Original) : 本記述は、例えば香料の使用など、その独自性を隠す可能性がある成分を混合した加工食品に対して使用してはならない。
例えば、ココアおよびチョコレート香料を使用したチョコレートミルクは、「本来のココアから製造 (Made of Original Cocoa)」という文言を表示してはならない。

3. 正味重量または正味含有量に関する情報

- a. 正味重量または正味含有量とは、包装または容器に収納された加工食品の数量または量に関する情報を提供するラベル上の記述を指す。
- b. 固形容量または固形重量とは、液状媒体を使用した固形食品の場合に、正味重量から液状媒体の重量を減じて算出した固形食品の重量を指す。
- c. 正味重量または正味含有量、および固形量に関する情報は、ラベルの主要部分に表示しなければならない。
- d. 正味重量または正味含有量の表示要件は以下のとおりである。
 - 1) 固形食品の場合には正味重量を表示すること。
 - 2) 半固形および粘性食品の場合には正味重量または正味含有量を表示すること。
 - 3) 液状食品の場合には正味重量を表示すること。
- e. ラベルにおける正味重量または正味含有量は、メートル単位系で表示しなければならない。以下に正味重量または正味含有量の記載例を挙げる。
 - 1) 固形: ミリグラム (mg)、グラム (g)、キログラム (kg)
 - 2) 液状: ミリリットル (mlまたはmL)、リットル (lまたはL)
 - 3) 半固形: ミリグラム (mg)、グラム (g)、キログラム (kg)、ミリリットル (mlまたはmL)、リットル (lまたはL)
- f. 顆粒または個数の表示は、以下のように行わなければならない。
「正味重量: 1グラム (含有量 5個 [1個当たり200 mg])」
「正味重量: 1グラム (5個 [1個当たり200 mg])」

4. 名称および住所に関する情報

- a. 食品製造業者の名称および住所に関する情報を、インドネシア国内で製造された加工食品のラベルに表示しなければならない。
 - 1) 表示する情報は、製造業者の名称および住所から成る。
 - 2) 会社の住所は最低限、都市名、郵便番号、およびインドネシアという表記を含まなければならない。かかる会社の名称および住所が、会社の所在地である都市の要覧にも電話帳にも登録されていない場合には、完全かつ明白な会社住所を表示しなければならない。
 - 3) 製造された食品が、製造許諾を得た加工食品または再包装加工食品である場合には、製造業者と製造許諾者および/または再包装業者とを結び付ける情報を表示しなければならない。
 - 4) 製造された食品が、契約によって製造された加工食品である場合には、登録を申請する会社の名称と製造業者とを結び付ける情報を表示しなければならない (例えば、「...のために...により製造 [produced by … for …]」)。
- b. インドネシア地域に輸入される加工食品のラベルにおける製造業者の名称および住所に関する情報の表示
 - 1) 表示する情報は、海外の製造業者の名称および住所から成る。
 - 2) 1)項に述べた会社の住所は、最低限都市名および国名を含まなければならない。
 - 3) 食品が、製造許諾を得た加工食品または再包装加工食品である場合には、製造業者と製造許諾者および/または再包装業者とを結び付ける情報を表示しなければならない。
 - 4) 食品が、契約によって製造された加工食品である場合には、製造業者と委託者とを結び付ける情報を表示しなければならない (例えば、「...のために...により製造 (produced by … for …)」など)。
- c. 加工食品のラベルにおける食品輸入業者の名称および住所に関する情報の表示
 - 1) 表示する情報は、輸入業者の名称および住所から成る。
 - 2) 登録を依頼する関係者がa項に述べた輸入業者ではない場合には、表示された名称および住所は輸入業者の名称および住所、ならびに登録者の名称および住所を含むものとし、登録を申請する会社の名称と輸入業者とを結び付ける情報を提供しなければならない (例えば、「...のために...によって輸入 [imported by … for …]」または「...によって輸入され、...によって販売 [imported by …and distributed by …]」)。
 - 3) 会社の住所は最低限、都市名、郵便番号、およびインドネシアという表記を含まなければならない。かかる会社の名称および住所が、会社の所在地である都市の要覧にも電話帳にも登録されていない場合を除いて、完全かつ明白な会社住所を表示しなければならない。

5. ハラル食品

- a. 「ハラール (Halal)」という語は、インドネシアの所轄機関から取得した「ハラール」証明書を添付し、「ハラール」という語の表示に関する食品検査認証局 (Directorate for Food Inspection and Certification) の認可を有する加工食品のラベルのみに表示してもよい
 - b. 原産国または他の国のハラール証明書を添付済みの海外の加工食品は、その準拠についてインドネシアの所轄機関による評価を受け承認されており、「ハラール」という語の表示に関する食品検査認証局の認可を有している場合には、「ハラール」という語を表示してもよい。
 - c. 「ハラール」という語または記述は、ラベルの主要部分に表示してもよく、現行法規に準拠しなければならない。
6. 有効期限情報
- a. 有効期限情報 (Expiry information) とは、製造業者が表示した指示に従った保存可能期間中はその品質が保証される、加工食品の有効期限日を指す。
 - b. 製造業者は食品ラベルに有効期限情報を表示しなければならない。
 - c. ラベルの有効期限情報の前に、「賞味期限 (Best before)」という文言を表示しなければならない。
 - d. 保存可能期間が3ヵ月までの加工食品の有効期限情報は、日・月・年によって示さなければならない。
 - e. 保存可能期間が3ヵ月を超える加工食品の有効期限情報は、月・年によって示さなければならない。
 - f. 有効期限情報は「賞味期限」という文言から離して表示してもよいが、有効期限日の表示場所に関する説明を併記しなければならない。
 例えば、「賞味期限は缶の底に表示」
 「賞味期限は瓶の蓋に表示」
 - g. 有効期限日が保管方法によって著しく影響される場合には、ラベルにおいて保管の説明を有効期限情報の近くに表示しなければならない。
 例えば、「賞味期限：5～7°Cで保管した場合は2011年10月」
 - h. 必ずしも有効期限日情報を表示する必要のない加工食品には、以下が含まれる。
 - 1) アルコール含有ワイン
 - 2) 10%を上回るアルコールを含有する飲料
 - 3) 酢
 - 4) ショ糖
 - 5) 保存可能期間が24時間以内であるパンおよびクッキー
 - i. h項に述べた加工食品は、製造日および/または包装日を表示しなければならない。
7. 食品登録番号
- a. ラベルに表示された食品登録番号は、登録認可における食品登録番号と一致しなければならない。
 - b. 食品登録番号の表示
 - 1) 国内で製造された加工食品の場合には「BPOM RI MD」
 - 2) インドネシア地域に輸入された加工食品の場合には「BPOM RI ML」
8. 製造コードに関する情報
- a. 製造コードとは、同一条件において同時に加工された加工食品の製造履歴情報を提供できる可能性のあるコードを指す。
 - b. バッチ番号に関する製造コードを表示してもよい。
 - c. 製造コードは、製造日と併記しても、製造日に関するものであってもよい。
 - d. c項に述べた製造日は、加工食品が製造された日・月・年を指す。
9. 栄養素含有量に関する情報
- a. 栄養素含有量に関する情報は、栄養価および/または強調表示 (栄養強調表示または健康強調表示) に関する情報として表示しなければならない。
 - b. 栄養価情報の表示は、以下のようにラベルに記載しなければならない。
 - 1) 当該食品がビタミン、ミネラル、および/または他の添加栄養物質を含有するという記述を提供すること。または
 - 2) 食品品質および栄養に関する現行法規によって、ビタミン、ミネラル、および/または他の栄養物質の記載が必要とされる。
 - c. 表示する栄養物質の種類、形式、および栄養価情報表示の要件は、食品ラベルに栄養価を表示するための指針 (Guidelines on Inclusion of Nutritional Value on Food Product Label) に準拠しなければならない。
 - d. 栄養強調表示および健康強調表示は、特定の要件に準拠して表示しなければならない。
10. 照射食品に関する情報
- a. 放射線照射を受けた加工食品のラベルに、以下を表示しなければならない。
 - 1) 「照射食品 (IRRADIATED FOOD)」という文言
 - 2) 照射の目的
 - 3) 反復照射が許可されていない場合には「再照射してはならない (Not to be Re-Irradiated)」という文言
 - 4) 食品製造業者によって照射が実施されていない場合には、照射実施業者の名称および住所
 - 5) 月および年による照射の日付
 - 6) 照射が実施された国の名称

- b. 放射線照射処理を受けた原材料を含有する加工食品の場合には、ラベルは関連する照射原材料に対する照射処理の情報のみを記載しなければならない。
例えば、「組成：小麦粉、コショウ（照射食品）、塩」
- c. a項およびb項に述べた情報の表示に加えて、以下に指定する照射食品の特殊ロゴマークをラベルに表示してもよい。

11. 食品の遺伝子組換えに関する情報

- a. 遺伝子組換え食品のラベルは、「遺伝子組換え食品（GENETICALLY MODIFIED FOOD）」という文言を種類名に含まなければならない。
例えば、「トウモロコシ（遺伝子組換え食品）」
- b. 加工食品が遺伝子組換え原材料を含有する場合には、ラベルは遺伝子組換え食品の情報に関して、遺伝子組換え食品である原材料のみを記載しなければならない。例えば、「成分：ダイズ（遺伝子組換え食品）、水、黒砂糖、塩」
- c. 遺伝子組換え食品の特殊ロゴマークをラベルに表示してもよい。
- d. a項、b項、およびc項に述べた情報の表示に加えて、加工有機食品のラベルは、遺伝子組換え食品の表示に関する規定を満たさなければならない。

12. 有機食品に関する情報

- a. 有機食品要件を満たした食品は、ラベルに「有機（organic）」という文言およびインドネシアの有機ロゴマークを表示してもよい。
有機ロゴマーク
- b. a項に述べた文言は、製品の種類名の後に表示しなければならない。
- c. b項に述べた文言のフォントサイズは、製品の種類のフォントサイズに比例し、それを上回ってはならない。
- d. a項に述べた有機情報は、加工有機食品の要件を満たした食品において使用してはならない。
- e. 非有機食品と比較した場合の有機食品の優位性に関する情報をラベルに表示してはならない。

13. 天然原材料から製造された食品に関する情報

- a. 天然原材料から製造された食品は、インドネシア国家規格において規定された最低含有量以上の天然原材料を含有する場合には、当該食品が天然原材料に由来するという情報を表示したラベルを添付してもよい。
- b. すでに追加加工を施された天然原材料から製造された食品の場合には、かかる原材料に追加加工が施されたという情報をラベルに表示しなければならない。
- c. 天然原材料を使用せずに、または部分的に使用して製造された食品のラベルは、かかる食品全体が天然原材料から製造されたという記述または情報を表示してはならない。

14. 調理法および／または使用方法に関する情報

- a. 食用前または使用前に調理を必要とする加工食品は、調理法および／または使用方法を表示しなければならない。
- b. a項に述べた加工食品は、乳児用フォーミュラ、フォローアップフォーミュラ、母乳補助食品（MP-ASI）、妊婦や授乳中の母親用の特別飲料、特定疾患患者用食品、体重管理用食品、または他の特別用途食品などから成る。

15. 保管説明に関する情報

- a. アイスクリーム、ミネラルウォーター、および加工肉などの特別な保管方法を要する加工食品は、適切な保管方法に関する情報を表示しなければならない。
- b. 1回限りの消費向けではない、または1食分の量ではない包装済み加工食品は、包装開封後の保管方法に関する情報を表示しなければならない。

16. 調理法／調理例に関する情報

- a. 調理法／調理例を、かかる説明を必要とする食品のラベルに表示しなければならない。
- b. 調理例または使用例を要するまたは有する食品の場合には、他の食品原材料の画像を、「調理例（serving suggestions）」という文言を伴って、調理または使用の説明や例に従って表示してもよい。

17. 対象者指定に関する情報

特定の対象消費者（乳児、小児、妊婦、授乳中の女性、特定疾患患者、運動選手、特別食の摂取者など）による消費を目的とした加工食品は、対象者指定に関する情報を表示しなければならない。

例えば、「生後0～6カ月の乳児用フォーミュラ」

「腎障害患者用の特別用途食品」

18. 他の情報

加工食品の品質を区別するための表現を、以下を条件として使用してもよい。

- a. 加工食品の種類の違いを示すために用いてもよい表現は、「特別な（special）」、「上質な（premium）」、「優れた（gold）」、「非常に優れた（platinum）」、または他の同様の意味を持つ文言などである。
- b. 当該加工食品は、同様の種類の加工食品と明確に区別できる品質および／または栄養の特性を有していること。
- c. b項に述べた同様の食品とは、同一の会社が製造した同じ種類名を有する加工食品を指す。
- d. a項に述べた表現は、ラベルの主要部分にアスタリスク（*）とアスタリスクの説明を併記しなければならない
- e. d項に述べた説明は特徴的な特性から成り、必要であれば同様の種類の加工食品を比較用に記載してもよい。

V 加工食品ラベルに表示してはならない事項

ラベルに表示してはならない記述、画像、および情報は、以下のとおりである。

1. 不正確な記述または情報。不正確な情報とは、記載内容が実態に矛盾する情報、または食品に関する実際の説明もしくは印象を与えるために必要とされる情報を含まない情報を指す。
2. 誤解を招く記述または情報。誤解を招く情報とは、正確であったとしても、当該関連食品に関する誤解をもたらす可能性がある、食品の特性、価格、原材料、品質、成分、利点、安全性などの事項に関する記述を指す。
3. 加工食品が、現行法規に準拠していない他の加工食品と比較して、より良好な栄養物質を含有しているという記述を表示すること。
4. 加工食品によって摂取者が健康になるという記述。
5. いかなる形であれ、加工食品が医薬品としての役割を果たす可能性があるという記述または情報を表示すること。
6. 衛生管理者または衛生管理者としての役割を果たす者の画像。
7. 加工食品が知能またはIQを向上させられるという記述。
8. 当該食品の優位性すべてがその食品に由来するのではなく、同時に消費可能な他の食品も部分的にその優位性に寄与する場合に、当該加工食品の優位性に関する記述を行うこと。
9. 加工食品において天然に存在しない成分が得られないことを表示した記述。ただし、かかる成分を含有する加工食品に関するデータ／一般基準によって裏付けられる場合を除くものとする。
10. 特定物質、または関連物質／化合物としてその物質を非意図的に含有するにもかかわらず、その特定物質を含有しないという記述を表示すること。
11. アルコール、糖、もしくは他の炭水化物、タンパク質、カフェイン、またはタンパク質加水分解物もしくはプリン誘導体由来する物質を当該食品が含有するという理由のみで、強壮効果特性の情報を表示すること。「強壮効果がある (tonic)」という語の表示は、キニーネトニックワインのみに対して行ってもよい。
12. 人工甘味料が天然に由来するかのように説明した文言または画像。
13. 加工食品の分析を行った施設の名称、ロゴマーク、または特定。
14. 関係当事者の同意を得た場合を除いて、公有財産となった名称および図案の画像を使用すること。
15. いかなる形においても、当該加工食品とは無関係の地名、国名、都市名、州名、民族名、および他の同様な名称を表示すること（特に種類名、原材料の原産地、製造地など）。
16. 他者の製品や事業を直接的または間接的に過小評価する記述または情報。
17. 直接的または間接的に売上げの増加を目的とした、衛生管理者または衛生管理者としての役割を果たす者への参照、同人物の助言、注意、または声明に関する記述。
18. 特定の民族、宗教、人種、および／または集団の感情を害する情報、文言、または画像。
19. 食品登録認可または加工食品データ変更認可において認められたラベルに準拠していない、抽選、品評会、賞品、および文言または画像などに関する情報の表示。
20. 現行法規に矛盾しており、現行法規によって禁じられた他の情報、文言、画像。

第2章 食品ラベル

第1部 一般規則

第2条

- (1) 包装食品の製造者またはインドネシア領内への輸入者は、必ず食品の包装上および包装内、もしくはそのいずれかにラベルを貼付しなければならない。
- (2) パラグラフ(1)に示した表示は、剥がれにくく、退色または損傷が起きにくいものでなければならず、包装上で見えやすく判読可能な位置に貼付しなければならない。

第3条

- (1) 第2条パラグラフ(1)に明記されたラベルには、食品に関するあらゆる情報が記載されていなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示された情報には、少なくとも以下の内容が含まれなければならない。
 - a. 製品名
 - b. 材料リスト
 - c. 正味重量または正味内容量
 - d. 製造者またはインドネシア領内への輸入者の名称および所在地
 - e. 賞味期限(年月日)

第4条

特定の加工食品については、第3条のパラグラフ(2)に示された情報に加えて、保健省がインドネシア政府規定に従って記載すべき、人の健康に関するその他の情報を定めることがある。

第5条

- (1) 食品ラベル上の情報および記載内容、あるいはそのいずれかは、文書化情報およびその他いかなる形式の情報においても、正確で誤解を招かないものでなければならない。
- (2) 情報または記載が不正確または誤解を招くものであった場合、ラベルを通じて、ラベル上で、およびラベルと共に、もしくはこれらいずれかひとつの方法において、輸入食品に関する情報または記載を提供することは禁止されている。

第6条

- (1) ラベルにおける、当該食品健康上の利点があるという強調表示は、適切な科学的事実による裏付けがある場合に限られる。
- (2) パラグラフ(1)に示す健康上の利点に関する強調表示の手続きと要件に関するさらなる情報は、保健大臣が規定する。

第7条

ラベルには、食品が薬効成分を含有するという強調表示をしてはならない。

第8条

何人も、ラベルには、食品分析を実施した機関の名称、ロゴまたは施設情報を記載してはならない。

第9条

何人であれ、インドネシア領内における販売を目的とした包装食品の製造者、あるいはインドネシア領内へのこれらの輸入者は、インドネシア政府規定に適合しない事項をラベルに記載してはならない。

第10条

- (1) インドネシア領内における販売を目的とした包装食品の製造者または輸入者で、その食品がイスラム教徒に対して許可されていると主張する者は、その記載内容の正確性に責任を持つものとし、ラベルには適法または「ハラル」との語を記載しなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示された適法であるとの記載はラベルに必要不可欠である。

第11条

- (1) 第10条パラグラフ(1)に示された法定ラベルの正確性を裏付けるため、インドネシア領内での販売を目的とした包装食品の製造者あるいは輸入者は、現行の規定に従い認定検査機関で当該食品の検査を受けなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示された検査は、この分野において権威を持つ宗教協会の意向および助言を考慮し、宗教省により定められた指示と手順の下で実行されなければならない。

第2部 ラベルの主要部分

第12条

第3条パラグラフ(2)の事項を考慮し、ラベルの主要部分には少なくとも以下の内容が含まれなければならない。

- a. 製品名
- b. 正味重量または正味内容量
- c. インドネシア領内の製造者、あるいはインドネシア領内への輸入者の名称

第13条

- (1) ラベルの主要部分には、少なくとも第12条の記載情報を整然と、文字を過度に詰め過ぎず、明瞭かつ容易に判読可能な体裁で記載しなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示されたラベルの主要部分の文言が読みにくくなるため、ラベルの背景には写真、色彩またはその他の装飾を用いてはならない。

第14条

第12条で示されたラベルの主要部分は、包装上で、一般消費者から最も目につきやすい部分、留意しやすい部分、および読みやすい部分、あるいはこれらのいずれかに貼付しなければならない。

第3部 ラベルの表記

第15条

ラベルの文言は、インドネシア語、アラビア数字、およびラテン文字を用いて記載または印刷されなければならない。

第16条

- (1) インドネシア語、アラビア数字、ラテン文字以外の言語、数字、文字の使用は、それ以外の同義語に置き換え不可能な場合、あるいは外国との食品輸出入の目的の範囲内でのみ許可される。
- (2) ラベル上の文字および数字は、明瞭で容易に読むことができなければならない。

第4部 食品名

第17条

- (1) 食品名は、実際の特徴や状態を示すものでなければならない。
- (2) インドネシア国家規格（SNI）に登録済みの特定食品の名称の使用には、技術長官（Technical Minister）の決定を要する場合がある。
- (3) インドネシア国家規格に登録されていない名称は、第5条パラグラフ(1)に定められた規定を考慮し、通常かつ一般的な名称を使用しなければならない。

第18条

- (1) 食品がインドネシア国家規格に定められた食品名の規定に合致した場合、当該食品にはその定められた食品タイプの名称を使用することができる。
- (2) パラグラフ(1)で示された食品タイプの名称がインドネシア国家規格で未だ規定されていない場合、当該食品へのその食品名称の使用が規定に合致する限り、技術長官により定められた食品名称を使用することができる。
- (3) パラグラフ(1)および(2)に示されたインドネシア国家規格あるいは技術長官の定めた規準に合致しない食品には、上記規準に合致した食品に許可される、定められた食品名を使用してはならない。

第5部 使用材料に関する情報

第19条

- (1) 食品製造過程の作業で使用される材料については、ビタミン、ミネラルおよびその他の栄養素強化材料以外は、材料リストの形で使用量の多い順にラベル上へ記載されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示された、食品製造過程の作業で使用される材料の名称は、通常あるいは一般的な名称でなければならない。
- (3) パラグラフ(1)で示された食品製造過程の作業で使用された材料の名称がインドネシア国家規格で規定されており、かつその材料名称がインドネシア国家規格で定められた規定に従っている場合、材料についてはラベルに名称のみを記載することができる。

第20条

- (1) 水が材料の1部である場合を除き、添加された水は食品組成として記載されなければならない。
- (2) 食品材料中の水が食品加工過程で完全に気化する場合、ラベルに記載する必要はない。

第21条

ビタミン、ミネラルまたはその他の栄養素強化物質が添加、増量、もしくは強化されたという強調表示は、これらが食品加工過程で実際に行われており、かつ誤解を招く内容でない限り、禁止されていない。

第22条

- (1) 食品添加物を含有する食品には、必ず食品添加物の分類がラベルに記載されなければならない。
- (2) 使用食品添加物に食品添加物の名称あるいは国際コードがある場合、食品添加物が食品着色料として分類される場合を除き、これらの名称あるいは国際コードをラベルに記載しなければならない。
- (3) 当該食品添加物が食品着色料として分類される場合、食品添加物の分類および名称の他に、カラーインデックスがラベルに記載されなければならない。

第6部 正味重量または正味内容量に関する情報

第23条

正味重量または正味内容量はメートル法で記載されなければならない。

- a. 液状食品は容量で記載する。
- b. 固形食品は重量で記載する。
- c. 半個体または粘性の食品は容量または重量で記載する。

第24条

液体に浸った状態で包装された固形食品には、液体を除いた重量が追記されなければならない。

第25条

1食分の分量に関する情報をラベルに記載する場合、各1食分の分量の正味重量または正味内容量が記載しなければならない。

第7部 名称および所在地に関する情報

第26条

- (1) 当該食品の製造者の名称および所在地は、ラベルに記載されなければならない。
- (2) インドネシア領内へ輸入される食品に関しては、パラグラフ(1)で示した情報の他に、インドネシア領内への輸入者の名称および所在地がラベルに記載されなければならない。
- (3) パラグラフ(2)で示した当該食品のインドネシア領内への輸入者が、インドネシア領内での流通販売者と異なる場合には、パラグラフ(2)の記載内容に加え、流通販売者の名称および所在地がラベルに記載されなければならない。

第8部 賞味期限

第27条

- (1) 第3条パラグラフ(2)に示す通り、賞味期限の年月日はラベル上に明瞭に記載されなければならない。
- (2) 食品の種類と安定性に従い、パラグラフ(1)で示された賞味期限の年月日は「賞味期限」の後に記載するものとする。
- (3) 保存可能期間が3ヶ月を超える食品に関しては、賞味期限は年月のみの記載でもよい。

第28条

ラベルに記載された賞味期限を過ぎた食品の輸出入を行ってはならない。

第29条

以下の行為は禁止されている:

- a. 流通している食品のラベルを消す、剥がす、覆う、貼り替えるあるいは貼り直す行為。
- b. 流通している食品の賞味期限の年月日を差し替える行為。

第9部 食品登録番号

第30条

食品流通の枠組みにおいては、適用可能な法規に従って登録が義務づけられている国内製造および輸入加工食品双方に対し、ラベルへの登録番号の記載が義務づけられている。

第10部 食品製造コードに関する情報

第31条

- (1) 食品製造コードは、ラベル、容器または食品包装上に記載されなければならない、読みやすく見やすい位置に貼付されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で示された製造コードは、少なくとも製品データシートに関する情報を含まなければならない。

第11部 栄養素含有量に関する情報

第32条

- (1) 食品栄養表示が以下の食品のラベルに記載されなければならない。

- a. ビタミン、ミネラル、および他の添加栄養素、あるいはこれらのいずれかを含有すると記載された食品、または
 - b. 食品の品質および食品栄養素の分野で適用可能な法規の条項により必要とされる、ビタミン、ミネラル、およびその他の栄養素、あるいはこれらのいずれかが強化された食品。
- (2) パラグラフ(1)で定められた食品栄養素含有量の情報は、以下の順序で記載されなければならない。
- a. 総エネルギー量、ならびに脂肪、タンパク質および炭水化物由来の各エネルギー量の詳細
 - b. 総脂肪量、飽和脂肪、コレステロール、総炭水化物、繊維、糖、タンパク質、ビタミンおよびミネラル
- (3) 栄養表示が適用される場合には、以下の項目が明記されなくてはならない。
- a. 1食分の分量
 - b. 1包装あたり何食分の分量であるかという記載
 - c. 1食分あたりのエネルギー量
 - d. 1食分あたりのタンパク質含有量（グラム表示）
 - e. 1食分あたりの炭水化物含有量（グラム表示）
 - f. 1食分あたりの脂肪含有量（グラム表示）
 - g. 参照RDA（栄養素の推奨食事許容量）に対する比率

第33条

- (1) 食品が栄養源であるという強調表示は、1食分の分量に含有される総栄養素含有量が1日のRDAの10%を超える場合のみ許可される。
- (2) 食品が他の食品と比較して優れた栄養素を含有するという強調表示を行ってはならない。

第12部 食品照射および遺伝子組換えに関する情報

第34条

- (1) 照射食品のラベルには、「照射食品」という語または特定の文言、および照射目的を記載しなければならない。また「再照射不可」という文言をしなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた照射食品が食品材料を構成する場合、材料への照射処理に関する情報のみの記載でよい。
- (3) パラグラフ(1)で示した文言に加え、照射食品はラベルに特別なロゴマークを記載してもよい。
- (4) パラグラフ(1)で示した記載に加え、照射が食品製造者自身によって行われていない場合、ラベルには、a.照射が行われた機関の名称と所在地、b. 照射時期（年および月）、c. 照射が行われた国名、が記載されなければならない

第35条

- (1) 遺伝子組換えが行われた食品のラベルには、「遺伝子組換え食品」との文言が記載されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた遺伝子組み換え食品が食品材料を構成する場合、材料の遺伝子組み換えに関する情報のみの記載でよい。
- (3) パラグラフ(1)で示された文言に加え、遺伝子組換え食品はラベルに特別なロゴマークを記載してもよい。

第13部 天然原料を用いた合成食品に関する情報

第36条

- (1) 天然原料を用いた合成食品は、食品中の天然物質含有量がインドネシア国家基準で定められた最少含有量を下回らない場合、当該食品が天然原料を用いた合成食品から製造された旨をラベルに記載できる。
- (2) 天然原料を用いた合成食品に高度な加工処理が行われた場合、その天然物質に高度な加工処理が行われた旨を示す情報が当該食品のラベルに記載されなければならない。

第37条

天然物質を全く使用していない食品には、食品全体が天然原料を用いた食品であるという明記あるいは記載を行ってはならない。

第14部 特定の加工食品のラベルに関する他の情報

第38条

乳幼児、5歳未満の小児、妊婦または授乳中の母親、特別食の摂取者、高齢者および特定疾患の患者を特に対象とした加工食品のラベルには、当該食品の利点、摂取方法、および当該食品による人の健康への影響など、理解されるべき情報あるいはそのいずれかが記載されなければならない。

第39条

- (1) 特定手順の調理および使用、あるいはそのいずれかを要する加工食品には、ラベル上にその調理および使用、あるいはそのいずれかの手順が記載されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた情報のラベル記載が困難な場合には、当該記載は少なくとも食品容器または食品包装に行われなければならない。

第40条

食品の品質が保管手順によって影響を受ける場合、もしくは特別な保管方法が必要とされる場合には、保管手順に関する指示がラベル上に記載されなければならない。

第41条

半加工原料製または加工原料製の食品のラベルには、生鮮原料製である旨の情報または記載を明記してはならない。

第42条

第39、40、および41条に示された規定の履行のためさらなる情報が必要な場合には、保健大臣がこれを定めるものとする。

第15部 食品添加物に関する情報

第43条

- (1) 第3条パラグラフ(2)に示された情報の他に、食品添加物のラベルには以下の内容が記載されなければならない。
 - a. 食品添加物であるという表記
 - b. 食品添加物の分類名称
 - c. 食品添加物の名称と国際コード番号、あるいはそのいずれか。
- (2) 食品添加物における手続きおよび規定に関してさらなる情報が必要な場合は、保健大臣がこれを定めるものとする。

加工食品登録に関する薬品食品局(Drugs and Food Administration Agency)長官による法令(HK.03.1.5.12.11.09955、2011年)

参照：加工食品登録に関する薬品食品局(Drugs and Food Administration Agency)長官による法令(HK.03.1.5.12.11.09955、2011年) 付表3
加工食品ラベルの要件

I 全般

1. インドネシア領内で製造された、もしくはインドネシア領内へ輸入されたパック入り加工食品は、食品パックの表面上、内部、および内側、あるいはそのいずれかにラベルが貼付されなければならない。
2. ラベルの記載内容は、現行の法令を遵守したものでなければならない。
3. 現行法令の遵守に加えて、ラベルは本規則に記載された規定も満たさなければならない。
4. 加工食品に関するラベルの情報および記載、あるいはそのいずれかは、文言、画像、または他のいかなる形式であれ、正確で誤解を招かないものでなければならない。
5. ラベルは明瞭で判読可能で整然とした文言で表記されなければならない。文言を圧縮して表記してはならない。
6. 背景の使用にあたって、画像、色彩、またはその他の図案が、ラベル上の文言を覆い隠してはならない。
7. ラベルは以下の方法で貼付されなければならない。
 - a. 包装から剥がれ落ちにくい。
 - b. 退色または損傷が起きにくい。
 - c. 見えやすく、読みやすい。
8. 細目7の規定に加えて、ラベルは取り除こうとすれば損傷するように、強固に接着されなければならない。
9. 食品の健康への効用に関するラベルへの記載は、その効用が説明可能かつ現行法令に従った科学的事実に基づいて行われる場合に限る。
10. 加工食品のラベルとは、主要部分とその他の部分から構成されるものとする。
11. 加工食品ラベルには、少なくとも以下の項目が含まれるものとする。
 - a. 加工食品の名称
 - b. 正味重量または内容量
 - c. 製造者または輸入者の名称と所在地
 - d. 使用材料リスト
 - e. 食品登録番号
 - f. 消費期限
 - g. 製造コード
12. 11項に示した情報に加えて、加工食品のラベルには以下の項目も記載されなければならない。
 - a. 栄養素含有量
 - b. 食品照射
 - c. 有機食品
 - d. 遺伝子組換え食品

- e. 天然原料製の食品
- f. 使用/調理方法
- g. 保管方法
- h. 使用/調理法の指示または推奨
- i. 対象とする特定消費者
- j. 必要に応じて、人の健康的影響に関するその他の事項
- k. 警告

13. 11および12項に示した情報は、現行の法令を遵守するものでなければならない。

II 文言および画像

1. 言語、文字および数字

- a. 1の12項および13項で示された情報は、インドネシア語、アラビア数字、ラテン文字で表記および印字されなければならない。
- b. 1の12項および13項で示された情報の表記は、同義語がない場合には外国語を使用できるが、これらの同義語は外国との輸出入取引のために創作あるいは使用されてはならない。
- c. 細目bに示された外国語の用語には、インドネシア語以外の言語、数詞、あるいは文字を含むが、アラビア数字またはラテン文字、あるいは組成で使用した物質類型を示すための化学式などの専門用語あるいは科学用語は除く。
- d. 細目aおよびbで示された情報を含むラベルは、インドネシア語以外の言語、アラビア数字、およびラテン文字により、同様の情報を併記することができる。

2. 画像

- a. 画像は、加工食品の特徴および状態、あるいはその一方を含む実態を示していなければならない、誤解を招くものであってはならない。
- b. 果実、肉類、魚類あるいはその他の食品の画像は、当該食品にこれらの原料が含まれている場合にのみ提示でき、香料(天然香料、天然と同一の香料、および人工香料を含む)として含有されているのみでは提示してはならない。組成欄には、使用材料の量を記載しなければならない。
例：
「組成：水、砂糖、マンゴー果実抽出物(10%)、マンゴー香料」
「組成：水、砂糖、オレンジ果実抽出物(2%)、オレンジ香料」
- c. aおよびb項で示された規定は、調理例としての画像提示に関する規定には適用されないものとする。
- d. 調理法または使用法要するまたは有する加工食品については、調理法または使用法の説明に従う限り、他の食品の画像を使用できる。

3. フォントサイズ

- a. ラベル上のフォントは見えやすく、読みやすく、かつラベル面積に対する比率が適切なものでなければならない。
- b. フォントサイズは、特定情報を除いては、少なくともArialの小文字「o」のサイズが1mm (Arialで6ポイント)以上でなければならない。
- c. インドネシア語での情報は、他言語と調和したフォントサイズで記載されなければならないが、1mm未満であってはならない。
- d. 種類名のフォントサイズは、商標のフォントサイズと調和させなければならない。
- e. d項で示された情報のフォントサイズは、Arialの小文字「o」のサイズを2mm以上とするか、あるいは法令の規定に従うものとする。
- f. 表示要件は、包装が小型で、他の加工食品に求められるすべての情報を記載することが技術的に困難な加工食品に対してのみ、以下の条件を満たす場合に除外される。
 - 1) 小型とは、ラベル面積の大きさが10 cm²以下の場合を指す。
 - 2) 少なくとも製造者の名称と所在地が記載されている。
 - 3) 必要な情報を提示可能な大型の包装に食品が収納されている。
- g. 食品のラベル面積が10 cm²以下の場合でも、フォントサイズが0.75 mm未満であってはならない。

4. 文言および警告

第I部に示された情報に加えて、特定の食品のラベルには以下の文言あるいは警告が含まれなければならない。

a. 豚由来の原料を含有する加工食品

- 1) 豚由来の特定原料を含有する加工食品は、以下に明示する通り、白地に赤色のボックス内に「豚肉含有」という文言および豚の画像の特別なマークを赤色で記載しなければならない。

豚肉含有 (CONTAINING PORK)

- 2) 1)項で示した語句は、読みやすく、ラベル面積のサイズと調和させ、1.5 mm以上の大きさで、最も目に

つきやすい位置に配置しなければならない。

- 3) 豚由来の食品の表記は、名称に「豚肉」の語を添えなければならない。例：「豚肉」「豚肉ゼラチン」「豚脂」
- 4) その他の食品の中で豚由来と考えられる食品とは、とりわけ、ゼラチン、酵素、脂肪、コラーゲン、初乳、血液抽出物、加水分解ヘモグロビン、ケラチン、毛抽出物、胎盤、タンパク質、胸腺抽出物、胸腺水分解物、胃抽出物、形成原料（ステアリン酸、パルミチン酸、グリセロール）、油、腎臓抽出物、ショートニング、増粘剤、乳化剤、安定剤、トシスチン、モノグリセライド、ジグリセライド、トリグリセライド、ナイシンの形態のものである。

b. アルコール飲料

- 1) アルコール飲料のラベルには、以下の事項が記載されなければならない。
 - a) 「アルコール飲料」および食品区分に従った種類名
 - b) 「21歳未満、および妊婦は飲用してはならない」
 - c) 「アルコール含有量±…% v/v」
- 2) 細目1)項目a)で示した種類名が食品区分に含まれていない場合、種類名は「アルコール飲料区分…」としなければならない。
- 3) 2)で示したアルコール飲料区分は、以下のアルコール含有量に基づいていなければならない。
 - a) 区分A：1～5%
 - b) 区分B：5%超、20%以下
 - c) 区分C：20%超、55%以下
- 4) 細目1)および2)で示した語は、消費者に最もよく見える部分に記載しなければならない

c. アルコールを含有する加工食品

- 1) アルコールを含有する食品では、アルコール含有量をラベルに記載しなければならない。
- 2) アルコール含有量はパーセンテージで表記しなければならない。例：「アルコール含有量±…%」
- 3) 1)および2)で示されたアルコール含有量は、最も見えやすい部分に記載しなければならない。
- 4) アルコールを含有する食品または原料は、最終製品にアルコールが検出されない場合には、必ずしもアルコール含有をラベルに記載する必要はない。

d. 加糖練乳

- 1) 加糖練乳のラベルには「注意！ 乳幼児には不適」と表記されなければならない。
- 2) 細目1)で示された語句は、以下に明示する通り、赤色の四角いボックス内に赤字で記載されなければならない。

注意！ 乳幼児には不適 (Caution! Not suitable for Infant)

- 3) 細目2)で示されたラベルは1.5 mm以上の大きさで、読みやすく、ラベル面積に対して適切であり、最も目につきやすい部分に配置されなければならない。

e. 乳幼児用調整粉乳

乳幼児用調整粉乳のラベルには、所定の要件（乳幼児用調整粉乳および特殊医療目的の乳幼児用調整粉乳の管理に関する薬品食品局長官による規則 No. HK.03.1.52.08.11.07235、2011年）に従った語句およびその他の条件が記載されなければならない。

f. アレルゲンを含有する加工食品


- 1) 特定の消費者にアレルギーを引き起こし得る原料を含有する加工食品には、現行の規定に従ってアレルゲンに関する情報を記載できる。
- 2) 細目1)で示したアレルギーを引き起こし得る原料には、グルテンを含有する穀物（小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦など）およびその製品、貝類およびその製品、卵およびその製品、魚およびその製品、ピーナツ、大豆およびそれらの製品、乳およびラクトースなどの乳製品、ナッツおよびナッツ加工品、亜硫酸塩（10 ppm以上）が含まれる。

g. 人工甘味料を含有する加工食品のための人工甘味料を含有する加工食品の表示要件：

- 1) 「人工甘味料含有」の文言が表記されなければならない。
- 2) 人工甘味料の含有量は、ラベルが栄養価および人工甘味料含有量に関する情報をmg/1食分として記載する場合を除き、人工甘味料の含有量はmg/kgまたはパーセントで記載するものとする。
- 3) 1日摂取許容量（ADI）値は、ADI値が未定の場合を除き、表記されなければならない。
- 4) 「人工甘味料含有。小児、妊婦、授乳中の母親の摂取は推奨されない」との文言が記載されなければならない。
- 5) 「糖尿病患者、または低カロリー食が必要な方向け」との文言が記載されなければならない。
- 6) 人工甘味料のアスパルテームを含有する加工食品には、「フェニルアラニン含有、フェニルケトン尿症患者の摂取には不適」との警告が記載されなければならない。
- 7) 人工甘味料のソルビトールを含有する加工食品には、「1日20 gを超えて摂取すると便がゆるくなる場合があります」との警告がなければならない。
- 8) 人工糖および人工甘味料を含有する加工食品には、「人工糖および人工甘味料含有」との文言がなければ

ならない。

h. 食品添加物調製品

- 1) 食品添加物調製品のラベルには、以下の項目を含めなければならない
 - a) 「食品添加物」との語、
 - b) 食品添加物の区分、
 - c) 食品添加物の名称、および
 - d) 卓上で調製される人工甘味料を除き、食品添加物製造者の登録番号。
- 2) 人工甘味料のラベルには、細目1)で示された情報に加えて、以下の事項を含めなければならない。
 - a) 1回使用量における総人工甘味料を、固形調整品（タブレット、粒あるいは粉末など）ではmgで、液状調整品ではmLで示す。
 - b) 砂糖の甘味との比較。
 - c) 体重1kgあたりの1日摂取許容量。
 - d) 「糖尿病患者、または低カロリー食を必要とする方向け」との文言
 - e) 「人工甘味料含有。小児、妊婦、授乳中の母親の摂取は推奨されない」との表記。
 - f) 人工甘味料のソルビトール、キシリトール、マルチトール、マンニトール、イソマル、およびラキサトール、あるいはこれらのいずれかを含有する調整品には、「1日20 gを超えて摂取すると便がゆるくなることがあります」との警告の表記。
 - g) 人工甘味料アスパルテームには、「加熱する原料への使用には適しません」との文言。
 - h) 人工甘味料のアスパルテームを含有する加工食品には、「フェニルアラニン含有しています。フェニルケトン尿症患者の摂取には適しません」との警告の表記。
- 3) 細目1)で示された情報に加えて、食品着色料のラベルには以下の事項が記載されなければならない。
 - a) カラーインデックス
 - b) 緑色の四角いボックス内に緑色の大文字での「着色料」との語。
例：

 - c) 以下に明記する通り、黒丸で囲まれたMのロゴ



i. イベントスポンサーに関する文言および画像

- 1) イベント企画者の推奨と薬品食品局の承認があれば、イベントスポンサーとして記載可能である。
- 2) スポンサーの文言および画像によって、記載すべき情報が覆い隠されてはならない。
- 3) スポンサーに関する文言および画像は、登録の承認またはデータ変更の承認がなされた所定の期間有効とする。

III ラベルの主要部分

1. ラベルの主要部分とは、消費者が理解するべき最重要情報を記載する部分である。
2. ラベルの主要部分は、包装で最も見えやすく目立ち、かつ読みやすい側面、あるいはこれらのいずれかの側面に配置する。
3. ラベルの主要部分には、少なくとも以下の情報を記載する。
 - a. 種類名、および存在する場合には商標
 - b. 正味重量または内容量
 - c. 食品製造者または輸入業者の名称と所在地

IV ラベル記載情報

1. 加工食品の名称
 - a. 加工食品名とは種類名と商標から成る。
 - b. 種類名とは、加工食品のアイデンティティに関する記述または情報である。
 - c. ラベル上で種類名は、ラベルの主要部分に記載しなければならない。
 - d. 種類名命名の要件

- 1) 種類名は、必須であるインドネシア国家規格 (SNI) に適合していなければならない。
 - 2) 細目1) に規定されていない種類名は食品区分要件に適合していなければならない。
 - 3) 種類名がSNIおよび食品カテゴリー、あるいはそのいずれかに規定されていない場合、食品標準化理事会の事前認可がある場合にのみ、種類名を使用することができる。
- e. 商標とは、特徴的な、食品流通に使用される画像、名称、語句、文字、数字、色の構成、あるいはこれら要素を組み合わせたマークである。
- f. ラベルの商標は、特に以下であってはならない。
- 1) 現行の法令、宗教的道德規範、良識、公共秩序に反している
 - 2) 際立った特徴を有する
 - 3) 著作権や商標権が既に消滅している
 - 4) 登録済み食品の、またはそれに関連する情報
 - 5) 当該食品に関連すると考えられる種類名または一般名を使用している、あるいは、
 - 6) 天然、純粋、神聖、または同様の意味の他の語句など、直接的または間接的に食品の解釈に影響を与える形容詞を使用している
- g. 使用される商標は、商標認可証を獲得済みの同種の加工食品名、または他の人物名あるいは企業名であってはならない。
- h. 商標認可証を獲得済みの商標は、安全性と栄養面に関連しない限り、「® または ™」のマークを記載してもよい。
2. 使用材料リスト
- a. 必須ラベル には、使用材料または組成のリストを、略語ではなく正式な一般名で記載する。
- b. 食品製造または加工に使用される組成情報あるいは材料リストは、最大量のものから順に全てラベルに記載しなければならない。
- c. 使用材料リストでは、「組成」、「材料リスト」、「使用材料」、または「材料」という文言をリストの前に記載しなければならない。
- d. 上記b項で示した通り順に記載される材料リストでは、キャリアオーバー食品添加物、ビタミン、ミネラル、および物質に添加されるその他の栄養素を除く。
- e. キャリーオーバー食品添加物は、当該食品添加物を含有する材料の後に記載しなければならない。
- 例：
- 「組成」・・・、醤油（保存料の安息香酸ナトリウムを含有する）」
- 「使用材料：・・・オレンジ香料（着色料のタルトラジンClを含有する）」
- 「材料：・・・調味料（キャリアオーバーのグルタミン酸ナトリウム）、・・・」
- f. 上記 e項で示した食品添加物には、人工甘味料、保存料、抗酸化剤、着色料、風味増強剤が含まれる。
- g. 材料リストへの食品添加物の記載
- 1) 食品添加物を含有する加工食品はカテゴリー名を記載しなければならない。
 - 2) 1) で示した記載情報に加え、人工甘味料、抗酸化剤、保存料、調味料、着色料に関しては食品添加物の種類を記載しなければならない。
 - 3) 細目1)と2)で示した記載情報に加え、着色料に関してはカラーインデックスを記載しなければならない。
 - 4) 細目1)と2) で示した記載情報に加え、人工甘味料に関しては量をmg/kgまたは1食当たりのmgで記載しなければならない。この要件はキャリアオーバーの食品添加物である人工甘味料にも適用される。
 - 5) 細目1) で示した記載情報に加え、着香料に関しては、少なくともフレーバー群名(天然、天然と同一、人工)を記載しなければならない。
- h. 材料リストにおける水の記載
- 1) 食品製造において材料として使用もしくは添加した場合、材料リストには水を記載しなければならない。
 - 2) 食品加工中に完全に気化する水分は必ずしも記載する必要はない。
 - 3) 細目2)で示した完全な気化とは、最終製品が固形/乾燥加工食品の場合とする。
- i. 材料由来名の記載
- 動物由来の脂肪/油、タンパク質、抽出物および材料などの特定材料に関しては、組成の種類名とその由来を記載しなければならない
- j. 材料含有量の割合
- 1) 果実抽出物または野菜抽出物を含有する飲料は、果実抽出物または野菜抽出物の含有率(%)を記載しなければならない。
 - 2) 果実抽出物および野菜抽出物の含有率(%) は種類名の近くに記載することができるが、加工食品の種類名より小さな文字で記載してはならない。
 - 3) 果物抽出物や植物抽出物の含有率 (%) は、「・・・% 果実抽出物」、「・・・% 野菜抽出物」、または「・・・果実および野菜抽出物」などのように記載しなければならない。
 - 4) 果実抽出物の含有量が10%未満の飲料は、種類名に果実抽出物の情報または果実抽出物の含有量(%)を記載してはならないが、材料または組成リストには記載しなければならない。
 - 5) 果実抽出物の含有率 (%) は、果実抽出物のブリックス尺度値に100%を掛けて、果実抽出物のブリックス比（復元の有無にはかわらない）として算出しなければならない。
- k. 食品の由来および特徴に関する情報

- 1) 天然：混合していない食品、加工を施していない食品、もしくは特性と含有量を変化させることなく化学的に加工した加工食品に対してのみ「天然」と記載できる。
- 2) 純粋：何も添加していない加工食品に対してのみ「純粋」と記載することができる。例：ミネラルウォーター
- 3) ・・(材料名)製：当該加工食品全体が1材料から成る場合にのみ「・・(材料名)製」と記載できる。
- 4) ・・(材料名)製：当該材料が当該加工食品の使用主要原料の1つである場合に対してのみ、「・・(材料名)製」と記載できる。
- 5) 100%：他の材料を添加/混合していない加工食品に対してのみ、「100%」と記載できる。
- 6) 本物：香料の使用など、本物であるかどうかということを偽装する可能性のある材料を混合した加工食品には「本物」という語句を使用してはならない。
例：カカオとチョコレート香料を使用したミルクチョコレートには、「本物のカカオ製」と記載することはできない。

3. 正味重量または含有量に関する情報

- a. 正味重量または含有量は、包装または容器に収納された加工食品の数量または量に関する情報を提供する、ラベル上の記載である。
- b. 固形容量または重量とは、液体に浸して包装された固形食品について液体重量を除いて算出した正味重量である。
- c. 正味重量または含有量、および固形容量の情報は、ラベルの主要部分に記載しなければならない。
- d. 正味重量または含有量の記載要件は以下の通りである。
 - 1) 固形食品は、正味重量で記載しなければならない。
 - 2) 半固形食品または粘性食品は、正味重量または内容量で記載しなければならない。
 - 3) 液状食品は、正味重量で記載しなければならない。
- e. ラベルでの正味重量または内容量は、メートル法で記載しなければならない。以下に正味重量または内容量の記載例を示す。
 - 1) 固形食品：ミリグラム(mg)、グラム(g)、キログラム(kg)
 - 2) 液状食品：ミリリットル(mlまたはmL)、リットル(lまたはL)
 - 3) 半固形食品：ミリグラム(mg)、グラム(g)、キログラム(kg)、ミリリットル(mlまたはmL)、リットル(lまたはL)
- f. 顆粒、または小片については、以下のように記載しなければならない。
「正味重量：1グラム(1個当たり200 mgが5個入り)」
「正味重量：1グラム(1個当たり200 mgが5個)」

4. 名称と所在地に関する情報

- a. インドネシアで製造された加工食品のラベルには、食品製造者の名称と所在地に関する情報を記載する。
 - 1) 記載すべき情報は、製造者の名称および所在地から成る。
 - 2) 会社所在地には、少なくとも都市名、郵便番号、およびインドネシアという記載を含まなければならない。該当する会社の名称と所在地が、その会社本拠地の住所録または電話帳に登録されていない場合には、会社所在地を完全かつ明確に記載しなければならない。
 - 3) 製造される食品が、特許権使用を許可された加工食品または再包装加工食品である場合、製造者および再包装者またはこのいずれかを、使用許諾者に関連付ける情報を記載しなければならない。
 - 4) 製造される食品が、委託により製造される加工食品の場合、登録を申請する会社名を製造者に関連付ける情報を記載しなければならない。例：「・・・によって・・・のために製造された」
- b. インドネシア領内へ輸入された加工食品のラベルには、製造者の名称と所在地に関する情報を記載する。
 - 1) 記載すべき情報は、海外の製造者の名称と所在地から成る。
 - 2) 細目1)に示した会社の所在地には、少なくとも国名と都市名を含まなければならない。
 - 3) 食品が、特許権使用を許可された加工食品または再包装加工食品である場合、製造者および再包装者またはこのいずれかを、使用許諾者に関連付ける情報を記載しなければならない。
 - 4) 食品が、委託により製造される加工食品である場合、製造者を委託者に関連付ける情報を記載しなければならない。例：「・・・のために・・・によって製造された」
- c. 加工食品のラベルに食品輸入業者の名称と所在地に関する情報を記載する。
 - 1) 記載すべき情報は、輸入業者の名称と所在地から成る。
 - 2) 登録申請者がa項で示したような輸入業者でない場合には、名称と所在地の記載には、輸入業者の名称と所在地および登録者の名称と所在地に加え、登録申請会社名を輸入業者に関連付ける情報を含めなければならない。例：「・・・のために・・・によって輸入された」または「・・・が輸入し、・・・が販売する」
 - 3) 会社の所在地には、少なくとも都市名、郵便番号、およびインドネシアという記載を含まなければならない。該当する会社の名称と所在地が会社本拠地の住所録または電話帳に登録されていない場合には、会社の所在地を完全かつ明確に記載しなければならない。

5. ハラル食品

- a. ラベルへの「ハラル」という語の記載は、「ハラル」証明書をインドネシアの所轄官庁から付与され、かつ食品検査証明理事会からの「ハラル」という語を記載する認可を保持する加工食品のみとする。
- b. 原産国または他の国からハラル証明書を既に付与された輸入加工食品は、インドネシアの所轄官庁によってその

適合性を評価されて認可され、食品検査証明理事会による「ハラル」という語句を記載する認可を保持している場合には、「ハラル」という語句を記載することができる。

- c. 「ハラル」という語または記載は、ラベルの主要部分に記載することができるが、現行の法令を遵守しなければならない。

6. 賞味期限情報

- a. 賞味期限情報とは、製造者に提供された保管方法に従った保存可能期間中はその品質が保証される、加工食品の賞味期限日である。
- b. 製造者は、食品ラベルに賞味期限情報を記載しなければならない。
- c. ラベルに記載される賞味期限情報の前には「賞味期限」という語句を記載しなければならない。
- d. 保存可能期間が3ヶ月間以内の加工食品の賞味期限情報には、年月日を記載しなければならない。
- e. 保存可能期間が3ヶ月間を超える加工食品の有効期限情報には、年月を記載しなければならない。
- f. 賞味期限情報は「賞味期限」という語とは別に記載することができるが、賞味期限日の記載場所を指示する語を記載しなければならない。

例：「賞味期限、缶の底に記載」

「賞味期限、ビンの蓋に記載」

- g. 賞味期限日が保管方法に著しく影響を受ける場合には、ラベルの賞味期限情報のすぐ近くに保管方法を記載しなければならない。

例：「賞味期限 5°C - 7°C で保管の場合に10月11日」

- h. 必ずしも賞味期限日情報の記載を必要としない加工食品

- 1) ワイン
- 2) 10パーセント以上のアルコールを含有する飲料
- 3) 食酢
- 4) ショ糖、および
- 5) 保存可能期間が24時間以内のパンとクッキー。

- i. 上記h項で示した加工食品には、製造日および包装日、あるいはそのいずれかを記載しなければならない。

7. 食品登録番号

- a. ラベルに記載する食品登録番号は、登録承認された食品登録番号と一致していなければならない。
- b. 食品登録番号には、以下の記載が含まれる
 - 1) 国内で製造された加工食品には、「BPOM RI MD」との記載。
 - 2) インドネシア領内に輸入された加工食品には、「BPOM RI ML」との記載。

8. 製造コードに関する情報

- a. 製造コードとは、同一条件で同一時期に加工された加工食品の製造歴に関する情報を提供可能なコードである。
- b. 製造コードはバッチ番号で記載することができる。
- c. 製造コードには製造日を含めるか、あるいは製造日で記載できる。
- d. 上記c項で述べた製造日とは、加工食品が製造された年月日である。

9. 栄養素含有量に関する情報

- a. 栄養素含有量に関する情報とは、栄養価および栄養強調表示（栄養強調表示と健康強調表示）、あるいはそのいずれかに関する情報として記載しなければならない。
- b. 栄養価情報の記載については、ラベル上で以下を満たす必要がある。
 - 1) 食品にビタミン、ミネラルおよび他の添加栄養物質、あるいはこれらのいずれかが含有されている旨の記載を添えること、もしくは
 - 2) 食品の品質と栄養、ビタミン、ミネラルおよび他の栄養物質、あるいはこれらのいずれかに関する、現行法の要件。
- c. 記載すべき栄養物質の種類、書式、および栄養価情報の記載については、食品ラベルの栄養価記載ガイドランの要件に合致しなければならない。
- d. 栄養強調表示と健康強調表示は、所定要件に合致して記載しなければならない。

10. 食品照射に関する情報

- a. 照射処理を受ける加工食品のラベルには、以下を記載しなければならない。
 - 1) 「照射食品」という文言
 - 2) 照射の目的
 - 3) 再照射が許可されない場合、「再照射してはならない」という文言
 - 4) 食品製造者以外により照射が行われた場合、照射オペレーターの名称と所在地
 - 5) 照射年月
 - 6) 照射国名
- b. 照射処理を受けた原料を含有する加工食品の場合、ラベルには、該当照射原料に対する照射処理情報のみを記載しなければならない。

例：「組成：小麦粉、コショウ（照射食品）、食塩」

- c. 上記a項とb項で示した情報に加え、以下に明記する照射食品の特別ロゴをラベルに記載してもよい。

11. 遺伝子組換え食品に関する情報

- a. 遺伝子組換え食品のラベルには、種類名に「遺伝子組換え食品」という語を記載しなければならない。

例：「トウモロコシ（遺伝子組換え食品）」

- b. 加工食品が遺伝子組換え原料を含有する場合、ラベルには、遺伝子組換え食品材料にのみ遺伝子組換え食品に関する情報を記載しなければならない。例：

「組成：大豆（遺伝子組換え食品）、水、黒砂糖、食塩」

- c. ラベルには遺伝子組換え食品の特別ロゴを記載することができる。
d. 上記a、b、c項で示した情報に加え、加工有機食品のラベルについては、遺伝子組換え食品のラベルに関する規定を満たさなければならない。

12. 有機食品に関する情報

- a. 有機食品の要件を満たす食品のラベルには、「有機」という語とインドネシアの有機ロゴを記載することができる。

有機ロゴ：

- b. 上記a項で示した語は、製品種類名の後に記載しなければならない。
c. 上記b項で示した語句のフォントサイズは、製品種類のフォントサイズに調和していなければならないが、それより大きくてはならない。
d. 上記a項で示した有機に関する情報は、加工有機食品の要件を満たす食品に対して使用してはならない。
e. 非有機食品と比較した有機食品の優越性に関する情報を、ラベルに記載してはならない。

13. 天然原料製食品に関する情報

- a. 天然原料製食品のラベルには、インドネシア標準化に規定された最小含有量以上の天然原料を含有する限り、食品が天然原料由来である旨の情報を記載できる。
b. さらなる加工が既に施された天然原料製の食品では、当該材料にさらなる加工が施された旨の情報を、ラベルに記載しなければならない。
c. 天然原料を使用していない食品もしくは部分的に使用した食品のラベルには、当該食品が完全に天然材料製である旨の文言または情報を記載してはならない。

14. 調理法および使用法、あるいはそのいずれかに関する情報

- a. 提供前または使用前に調理が必要な加工食品には、調理法および使用法、あるいはそのいずれかを記載しなければならない。
b. 上記a項で示した加工食品とは、特に乳児用調製粉乳、フォローアップ調製粉乳、母乳栄養補助食品（MP-ASI）、妊婦および授乳婦、あるいはこれらのいずれかのための特別飲料、特定疾患患者のための食品、体重管理用食品、その他の特別食用食品である。

15. 保管方法に関する情報

- a. 特別な保管方法が必要な加工食品、特にアイスクリーム、ミネラルウォーター、加工肉には、適切な保管方法に関する情報を記載しなければならない。
b. 1回での使い切り、または1食分でない包装加工食品には、開封後の保管方法に関する情報を記載しなければならない。

16. 調理方法/調理例に関する情報

- a. 調理方法/調理例が必要な食品のラベルには、その調理方法/調理例を記載しなければならない。
b. 調理例/使用例を要する、もしくは記載する食品には、調理または使用方法/例に合致する他の食品材料の画像を、「調理例」という文言を添えて提示することができる。

17. 対象とする特定消費者に関する情報

特定消費者(特に乳児、小児、妊婦、授乳婦、特定疾患の患者、スポーツ選手、または特別食摂取者)向けの加工食品では、対象とする特定消費者に関する情報を記載しなければならない。

例：「生後0-6ヶ月の乳児用調製粉乳」

「腎疾患患者のための特別食用食品」。

18. その他の情報

以下の場合、加工食品の品質を識別するための用語を使用できる。

- a. 加工食品の種類を識別するために使用できる用語とは、特に、「スペシャル」、「プレミアム」、「ゴールド」、「プラチナ」、またはその他の同様の意味の語である。
b. 当該加工食品が、同種の加工食品とは明確に異なる品質的特徴および栄養素的特徴、あるいはそのいずれかを備える。
c. 上記b項で示した同種の食品とは、同一の会社で製造された同一種類名の加工食品である。
d. 上記a項で示した用語には星印(*)を添え、ラベルの主要部分でその星印に関する説明をしなければならない。
e. 上記d項で示した説明とは、他とは異なる特徴から成るものであり、必要に応じ、比較のために同種の加工食品の記載ができる。

V 加工食品のラベルに含まれるべきでない事項

以下の文言、画像、および情報を食品ラベルに含めてはならない。

1. 不正確な文言または情報。不正確な情報とは、実際の条件とは矛盾する内容の情報を記載すること、もしくは食品実態の描写または印象を提供するために必要な情報を記載しないことである。

2. 誤解を招く文言または情報。誤解を招く情報とは、食品の特徴、価格、原料、品質、組成、利点、または安全性などの事柄に関する、正確であっても当該食品に関して誤解を招く結果となり得る記載である。
3. 現行法を遵守しない他の加工食品に比べ、当該加工食品には、より優れた栄養物質が含有されるという記載。
4. 加工食品が人を健康にする旨の記載。
5. いかなる形態であれ、当該加工食品が医薬品として役立ち得るという文言もしくは情報。
6. 保健衛生官または保険衛生官に扮した人物の画像。
7. 加工食品が知能またはIQ を上げるという記載。
8. 完全に当該食品由来ではなく同時に摂取され得る別の食品の部分的貢献による場合の、加工食品の優越性に関する記載。
9. 当該加工食品には天然に存在しない成分について、それが入手困難であるという文言、ただし、当該成分を含有する加工食品に関するデータおよび一般基準、あるいはそのいずれかによって裏付けられる場合を除く。
10. 特定物質が含有されていないが、そのような物質が意図せず含有される、もしくは関連原料/化合物として含有されるという記載。
11. 食品が、アルコール、糖または他の炭水化物、タンパク質、カフェイン、あるいはタンパク質加水分解物またはプリン誘導体に由来する物質を含有するという理由のみで、強壮作用の特徴があるとする情報。「強壮 (tonic)」という語句は、キニーネトニックワインにのみ使用できる。
12. 人工甘味料が天然由来であるかのような文言または画像。
13. 加工食品を分析する機関の名称、ロゴ、または特定情報。
14. 当事者の同意がある場合を除き、著名になった人物の名前および画像。
15. いかなる形態であれ、加工食品に関連のない場所、国、都市、地域、民族、および同種のものの名前の記載（特に種類名、材料の算出場所、製造場所）。
16. 他団体の商品およびサービス、あるいはそのいずれかを直接的、間接的に貶める文言または情報。
17. 直接的、間接的に売上を増加させる目的で、保健衛生官または保健衛生官に扮した人物による言及、助言、ヒント、または文言。
18. 特定の民族、宗教、人種、および団体、またはそのいずれかを不快にさせる情報、語句、または画像。
19. 食品登録承認または加工食品データ変更の承認において認可されたラベルに合致していない場合における、いかなるものであれ、抽選、コンテスト、賞品、語句、または画像。
20. 現行法に反し、かつ禁止されている、その他の情報、語句、または画像。