

各国の食品・添加物等の規格基準

インドネシア共和国

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号を公布した。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年に公布された食の安全、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】
	妊婦および授乳中の母親向け栄養飲料		果汁

4	SNI 01-7148-2005 【外部リンク】	10	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	サゴテンブン粉 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

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		参照： <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		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	

<p>ンの測定 参照：</p> <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 	<p>参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. USFDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. <p>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)</p>
<p>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.</p>	<p>SNI 01-2354.6-2006 水産物における水銀 (Hg) の測定 参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 36

以下は平成26年現在の情報です。

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

以下は平成26年現在の情報です。

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。およびに/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、アーティフィシャル）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を表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.kemenerperin.go.id/files/SNI_01-7152-2006.pdf 【外部リンク】
概要（一般）/定義		
食品添加物の定義	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。』 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。	Regulation No. 33 of 2012 Article 1.1, 2
	『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	

香料	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 『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	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	食品添加物に関するインドネシア保健相規定第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 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規定HK.00.05.5.1.4547	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】 (full text) http://www.pom.go.id/public/hukum_perundangan/pdf/PerubPermenkes.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only) http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/41_Nomor%20%20%20%20HK.00.05.5.1.4547_ok_pangan.pdf 【外部リンク】 (Indonesian only)
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
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)
		Regulation No. 33 of 2012 Annex 2 SNI 01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products

	<p>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)。</p>	
<p>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</p>	<p>インドネシア版食品コーデックス2001年</p>	<p>http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/KEP%20KBPM_NO_HK.00.05.5.00617%20TAHUN%202001.pdf 【外部リンク】 (全文入手不可)</p>
<p>食品添加物に関する公式刊行物および公報</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

以下は平成26年現在の情報です。

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

以下は平成27年現在の情報です。

『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://GlobalMRL.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、また誤りがあることがある。
- 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を確認すること。
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

なおBryant Christie Inc.では、平成27（2015）年8月26日より、次のような新たなシステムに移行している。

- 米国内の利用者：これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。
- 米国以外利用者：米国に関わるMRL Databaseについては、これまで通り、Global MRL Databaseの無償での利用が可能である。ただし、その他のMRL Dataについては、有償での利用となる。
- 新たなシステムにおいては、200を超える新たな残留農薬に関する情報が加えられており、現時点では900を超える残留農薬に関する情報の入手が可能であり、随時追加されている。

以下は平成26年現在の情報です。

農産物中の最大農薬残留基準値（インドネシア国家規格（SNI）7313:2008）

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、ウィルス等をいう。

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。

5. サンプルング方法

2004年に作物保護局食用作物生産局が発効したサンプル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で示した基準値を越す残留農薬を含んではならない。

第3に：第1で示した基準値を越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。

Chlorothalonil	—	—	0.2	—	—	—	—	2	—	—	—	1	—	—
Clofentezine	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyfluthrin	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Cyromazine	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—
Deltamethrin	0.2	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—
Diazinon	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0.1	—
Dicloran	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dicofol	—	—	5	—	5	—	—	0.2	—	—	—	—	—	—
Difenoconazole	—	—	0.5	—	0.1	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Dimethomorph	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—
Diphenylamine	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Dodine	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ethephon	5	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenarimol	—	—	—	—	0.3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbuconazole	—	—	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Fenbutatin-oxide	—	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Fenpropathrin	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glufosinate-ammonium	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.5	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—
Imidacloprid	0.5	—	0.5	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10 0	30	—
Iprodione	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	10	—
Kresoxim-methyl	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Metalaxyl	—	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Methidathion	0.5	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	—	—	0.2	—	5	—	—	0.2	—	—	—	5	—	—
Myclobutanil	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Permethrin	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyrimethanil	—	—	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	3	—
Quinoxifen	—	—	—	—	2	—	—	0.1	—	—	—	—	1	—
Tebuconazole	—	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	—
Zoxamide	—	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—

以下は平成27年現在の情報です。

製造工程認証

参照	国家医薬品食品監督庁規定HK.03.1.5.12.11.09955/2011
表題	加工食品の登録

監督官庁	国家医薬品食品監督庁
強制または任意	<p>小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品にはすべて、販売に先立って登録承認書の取得が義務付けられる。</p> <p>製品登録承認の技術的要件の1つは、GMP/HACCP/ISO22000の認証への準備である。</p> <p>他に、以下の要件がある：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取引認証（ラベルに™または®ロゴがある製品の場合） ● インドネシア国家規格（SNI）の製品認証（SNIが必須となる製品の場合：ミネラルウォーター、小麦粉、ヨウ素添加塩、ココア粉末および精白糖） ● 有機認証（有機製品の場合） ● GMOフリー（遺伝子組み換えでない：GMO-Free）認証（ダイズ、トウモロコシ、ジャガイモおよびトマトを用いた製品の場合）。高温の複合精製工程を経た油脂などの製品派生物（レシチンを含む）には、遺伝子組換えでない（non-GMO）という記載は必要ない。 ● 食品への放射線照射についての記載（放射線照射処理した製品の場合）
適用される食品	<p>小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品</p> <p>以下の加工食品について、登録承認書所持の義務を免除する：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 家内工業により製造した食品 ● 常温での保存期間が7日以内である食品 ● 登録承認書の請求、科学研究、個人消費のために少量でインドネシア国内へ輸入される加工食品、また原材料としてその後続使用され最終消費者への販売が間接的である加工食品。

インドネシア： ハラル認証

参照：2014年10月17日制定、法律第33号/2014

法律の公布より5年後、全食品および全飲料製品に対するハラル認証が強制となる。2年以内に、この法律を施行する規定が設けられる。2019年までに、インドネシアで流通する製品はすべてハラルとして認証を受けなければならない。そうでない場合、その製品のラベルに「非ハラル（non-halal）」と明示しなければならない。

公布政府機関は、ハラル製品安全庁（Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal：BPJPH）である。BPJPHは、法律第33号/2014制定の日付から3年以内に設定される。

以下は平成26年現在の情報です。

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</p>

食品添加物	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 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） 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30 pH：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	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

	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 35 43.2:20 13
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	
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'-リボヌクレオチド二ナトリウム：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 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物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	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'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：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
	汚染物質／異物 1,3-DCP：<0.005 ppm（全国形分の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

以下は平成26年現在の情報です。

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
	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

説明	<p>可された食品添加物の有無にはかかわらない</p> <p>注：栄養ドリンクは食品栄養補助剤ではない</p>																																																																																																																								
必須組成及び品質要件	<p>品質要件</p> <table border="1" data-bbox="384 190 1125 1518"> <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>状態</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>1.1</td><td>外観</td><td></td><td>透明</td></tr> <tr><td>1.2</td><td>臭い</td><td></td><td>正常/特有</td></tr> <tr><td>1.3</td><td>味</td><td></td><td>正常/特有</td></tr> <tr><td>2</td><td>pH</td><td></td><td>2.5~4.0</td></tr> <tr><td>3</td><td>総エネルギー値</td><td>Kcal/1人分</td><td>最低で100</td></tr> <tr><td>4</td><td>総糖含有量（ショ糖として）</td><td>% w/w</td><td>最低で12.5</td></tr> <tr><td>5</td><td>還元糖</td><td>% w/w</td><td>最低で7</td></tr> <tr><td>6</td><td>タウリン</td><td>mg/1人分</td><td>最高で1000</td></tr> <tr><td>7</td><td>カフェイン</td><td>mg/1人分</td><td>最高で50</td></tr> <tr><td>8</td><td>食品添加物</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8.1</td><td>人工甘味料</td><td></td><td>SNI 01-0222-1995に準拠</td></tr> <tr><td>8.2</td><td>保存料</td><td></td><td>SNI 01-0222-1995に準拠</td></tr> <tr><td>8.3</td><td>着色料</td><td></td><td>SNI 01-0222-1995に準拠</td></tr> <tr><td>9</td><td>金属汚染物質</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9.1</td><td>鉛（Pb）</td><td>mg/kg</td><td>最高で0.2</td></tr> <tr><td>9.2</td><td>銅（Cu）</td><td>mg/kg</td><td>最高で2.0</td></tr> <tr><td>9.3</td><td>亜鉛（Zn）</td><td>mg/kg</td><td>最高で5.0</td></tr> <tr><td>9.4</td><td>スズ（Sn）</td><td></td><td>最高で40/250.0*</td></tr> <tr><td>10</td><td>ヒ素汚染物質（As）</td><td>mg/kg</td><td>最高で0.1</td></tr> <tr><td>11</td><td>微生物学的汚染物質</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11.1</td><td>一般生菌数</td><td>コロニー/mL</td><td>最高で2.0 x 10²</td></tr> <tr><td>11.2</td><td>大腸菌群</td><td>MPN/mL</td><td>最高で20</td></tr> <tr><td>11.3</td><td>大腸菌</td><td>MPN/mL</td><td><3</td></tr> <tr><td>11.4</td><td>サルモネラ</td><td>/25 mL</td><td>陰性</td></tr> <tr><td>11.5</td><td>黄色ブドウ球菌</td><td>コロニー/mL</td><td>0</td></tr> <tr><td>11.6</td><td>ビブリオ属菌</td><td>/mL</td><td>陰性</td></tr> <tr><td>11.7</td><td>カビ</td><td>コロニー/mL</td><td>最高で50</td></tr> <tr><td>11.8</td><td>酵母菌</td><td>コロニー/mL</td><td>最高で50</td></tr> </tbody> </table> <p>* 缶詰の場合</p>	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	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
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																																																																																																																						
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																																																																																																																						
食品添加物	<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 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999</p>																																																																																																																								
汚染物質	<p>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</p>																																																																																																																								
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）</p>																																																																																																																								
重量及び分量	<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</p>																																																																																																																								
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 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</p>																																																																																																																								
	<p>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</p> <p>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</p>																																																																																																																								

分析及びサンプリング	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
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.00.06.1.52.401/2009	微生物学的汚染物質	一般生菌数：$1.0 \times 10^2\text{cfu/mL}$、大腸菌群：$1\text{ cfu}/100\text{mL}$、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：1mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：$1.0 \times 10^2\text{cfu/mL}$	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：$2.0 \times 10^2\text{cfu/mL}$、大腸菌群：$20\text{ MPN/mL}$、大腸菌：$3\text{ MPN/mL}$、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、ピブリオ属菌：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		
	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	

SNI 01-2972-1998 ソーダ (Limun)	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	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 01-3699-1995 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			
	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	
			SNI 01-2892-1992 糖に対する分	

SNI 01-6684-2002 栄養ドリンク（最 小エネルギー）	総糖含有量	最低で12.5% W/W（ショ糖として）	析方法
	還元糖	最低で7.0% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する 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 る析方法 SNI 01-2894-1992 食品添加物/ 保存料に対する析方法
	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 に対する析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する 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、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.00.0 5.52.4040号	インドネシア国家規格 (SNI) 01-6242-20 00
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
定義/説明	<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（水源地での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>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。</p> <p>天然ミネラルウォーターの特徴は以下の通り：</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 水源からの流出時に成分が一定し、温度は安定し、自然の変動が小さい。 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。 水源地で衛生的に容器に詰められる。 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はる過による除去、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>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>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>硝酸塩 (NO3) : < 45 mg/L</p> <p>亜硝酸塩 (NO2) : < 0.005 mg/L</p>

<p>必須組成および品質要因</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 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 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 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 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 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 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>フッ化物 (F) : < 1.0 mg/L シアン化物 (CN) : < 0.07 mg/L 硫酸塩 (SO4) : < 200 mg/L</p>
<p>食品添加物</p>	<p>該当なし</p>	
<p>汚染物質</p>	<p>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>	<p>アンチモン (Sb) : < 0.005 mg/L ヒ素 (As) : < 0.05 mg/L 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 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>
<p>衛生</p>	<p>該当なし</p>	<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>
<p>重量および容量</p>	<p>該当なし</p>	<p>該当なし</p>
<p>表示</p>	<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>	<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>
		<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</p>

<p>サンプリングおよび分析方法</p>	<p>該当なし</p>	<p>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。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	<p>該当なし</p>	<p>臭い：無臭 味：正常 色：< 5 Pt-Co単位 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） 濁度：< 1.5比濁計濁度単位（NTU） 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） 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） 全有機炭素：< 0.5 mg/L（ミネラル除去水） 硝酸塩（NO3）：< 45 mg/L（ミネラルウォーター） 亜硝酸塩（NO2）：< 0.005 mg/L（ミネラルウォーター） アンモニア（NH4）：< 0.15 mg/L（ミネラルウォーター） 硫酸塩（SO4）：< 0.15 mg/L（ミネラルウォーター） 塩化物（Cl）：< 250 mg/L（ミネラルウォーター） フッ化物（F）：< 1 mg/L（ミネラルウォーター） シアン化物（CN）：< 0.05 mg/L（ミネラルウォーター） 鉄（Fe）：< 0.1 mg/L（ミネラルウォーター）</p>

		マンガン (Mn) : < 0.05 mg/L (ミネラルウォーター) 遊離塩素 (Cl ₂) : < 0.1 mg/L (ミネラルウォーター) クロム (Cr) : < 0.05 mg/L (ミネラルウォーター) バリウム (Ba) : < 0.7 mg/L (ミネラルウォーター) ホウ素 (B) : < 0.3 mg/L (ミネラルウォーター) セレン (Se) : < 0.01 mg/L (ミネラルウォーター)
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。	鉛 (Pb) : < 0.005 mg/L 銅 : < 0.5 mg/L カドミウム : < 0.003 mg/L 水銀 : < 0.001 mg/L 銀 (Ag) : < 0.025 mg/L (ミネラル除去水) コバルト (Co) : < 0.01 mg/L (ミネラル除去水) ヒ素 (As) : < 0.01 mg/L 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	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。 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。 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。 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。 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。
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	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。 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。
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℃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 reticulata 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 総不溶性固形分、% : > 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

パパイア果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	パパイア果汁
範囲	パパイア果汁
定義/説明	パパイア果汁とは、パパイア（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

缶詰プルーン果汁

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	缶詰プルーン果汁
範囲	缶詰プルーン果汁
定義/説明	缶詰めプルーン果汁とは、18.5%以上の溶解固形分を含有する乾燥プルーンの抽出物から得た果汁製品である。プルーンの総溶解固形分は、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 muricataL.）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、および若い茎（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	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。 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%
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
	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。 元の果汁は、ろ過および糖の添加の有無にはかかわらない。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。 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

定義/説明	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。 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。
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	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。 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) オレンジ果汁の揮発性成分 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。
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精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。 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。
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	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。 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) タンジェリン果汁の揮発性成分

	本製品の原料は、状態の良い熟したタンジェリン（Citrus reticulataBlanco）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。
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℃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	<p>ブドウ果汁濃縮物とは、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、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) ブドウ果汁の揮発性成分</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。</p>
必須組成および品質	ブドウ果汁と同一の基本的特徴を有する。

要因	
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	<p>甘いブドウ果汁濃縮物とは、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。</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) 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</p> <p>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。</p>
必須組成および品質要因	<p>甘いブドウ果汁から還元して得た甘いブドウ果汁：</p> <p>総溶解固形分：> 15%（糖は未添加） L-アスコルビン酸：< 400 mg/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

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	<p>クロフサスグリ果汁濃縮物とは、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、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) クロフサスグリ果汁の揮発性成分</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。</p>
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 comosusL. Merr）の果実、または芯部含有の有無に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	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（果肉を含有していてもよい）、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（<i>Vaccinium myrtillus</i>L.）、クロイチゴ（<i>Rubus procerus</i>P. J. Muellなど）、クロフサスグリ（<i>Ribes nigrum</i>L.）、クラウドベリー（<i>Rubus chamaemorus</i>L.）、クランベリー（<i>Vaccinium oxycoccus</i>L.、<i>V. macrocarpon</i> Ait.）、アカフサスグリおよび白スグリ（<i>Ribes rubrum</i>L.、<i>R. pallidum</i>, OttoおよびDietr.、<i>R. sylvestre</i>[Lam.] Mert.、ならびにW.D.J. Kockなどの栽培品種）、ニワトコ（<i>Sambucus nigra</i>）、セイヨウスグリ（<i>Ribes uva-crispa</i>L.およびその交配種）、キイチゴ（<i>Rubus idaeus</i>L.）、ローズヒップ（<i>CynorrhodaofRosa</i>種）、セイヨウナナカマド（<i>Sorbus aucuparia</i>L.）、シーバックソーン（<i>Hippophaea rhamnoides</i>L.）、イチゴ（<i>Fragaria</i>種の栽培種および交配種）、コケモモ（<i>Vaccinium vitis idaea</i>L.）</p>
	単一果実含有量：

必須組成および品質要因	シーバックソーン：> 25% 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% キイチゴ、イチゴ、ビルベリー、ローズヒップ：> 40% ニフトコ：> 50% 20℃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℃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℃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、低温殺菌の有無にはかわらず、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、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。
必須組成および品質要因	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。 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。製品例にはナシ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 (<i>Punica granatum</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 (<i>Rubus occidentalis</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 (<i>Rubus fruitcosus</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：> 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かかわらず、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からない。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

要因	
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碎柑橘飲料を除く、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 ホルモル数、mL N NaOH/100 mL：15以上
食品添加物	該当なし	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 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 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 ビートレッド：GMP アントシアニン：100 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。	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
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 ホルモル数：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

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ープレーン：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 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 ポンソー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
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）：< 0.3 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：0/25 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-エードとは、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）を組み合わせて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 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：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 クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm

食品添加物	該当なし	<p>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 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 アゾルビン（カルモイシン）：300 ppm ポンソー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</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（ショ糖として）：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、ハイボトニック、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/非炭酸ハイボトニック飲料

基準	BPOM規則第HK.00.05.52.4040号
基準名	炭酸/非炭酸ハイボトニック飲料
範囲	炭酸/非炭酸ハイボトニック飲料
定義/説明	炭酸/非炭酸ハイボトニック飲料とは、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 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

食品添加物	該当なし	<p> エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファミウム：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－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 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 ポンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm プリリアントブルー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 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 </p>

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 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
食品添加物	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-ブレーン : 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 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
汚染物質	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
衛生	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
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 : 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

サンプリングおよび分析方法	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 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</i>

	sacchariferaLABELL) 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>
		<p>ソルビトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP</p>

食品添加物	該当なし	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（ブレーン）：GMP
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℃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 ウェルシュ菌：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、調製および取扱い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 <i>Mesona chinensis</i> からの茶、植物 <i>Chrysanthemum morifolium</i> からの菊茶、植物 <i>Aloe vera</i> 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

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準/アルコール飲料

未調査のため、情報がございません。

【食品規制平成27年度追加情報】

食品規格・基準/めん類

以下は平成26年現在の情報です。

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
	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

説明	<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>																																																																																															
必須組成及び品質要件	<p>組成</p> <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</p> <p>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</p> <p>品質要件</p>																																																																																															
	<table border="1" data-bbox="400 987 1126 2049"> <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>状態</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1</td> <td>食感</td> <td></td> <td>正常/許容可能</td> </tr> <tr> <td>1.2</td> <td>臭い</td> <td></td> <td>正常/許容可能</td> </tr> <tr> <td>1.3</td> <td>味</td> <td></td> <td>正常/許容可能</td> </tr> <tr> <td>1.4</td> <td>色</td> <td></td> <td>正常/許容可能</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>異物</td> <td></td> <td>存在しない</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>完全性</td> <td>% w/w</td> <td>最低で90</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>含水量</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4.1</td> <td>揚げ加工</td> <td>% w/w</td> <td>最高で10.0</td> </tr> <tr> <td>4.2</td> <td>乾燥加工</td> <td>% w/w</td> <td>最高で14.5</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>タンパク質含有量</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.1</td> <td>小麦粉から製造されためん</td> <td>% w/w</td> <td>最低で8.0</td> </tr> <tr> <td>5.2</td> <td>小麦粉以外の穀粉から製造されためん</td> <td>% w/w</td> <td>最低で4.0</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>酸化</td> <td>mg KOH/g油</td> <td>最高で2.0</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>金属汚染物質</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.1</td> <td>鉛 (Pb)</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で2.0</td> </tr> <tr> <td>7.2</td> <td>水銀 (Hg)</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で0.05</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>ヒ素 (As)</td> <td>mg/kg</td> <td>最高で0.5</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>微生物学的汚染物質</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9.1</td> <td>一般生菌数</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で1.0 x 10⁶</td> </tr> <tr> <td>9.2</td> <td>大腸菌</td> <td>MPN/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>9.3</td> <td>サルモネラ</td> <td>-</td> <td>25 gに付き陰性</td> </tr> <tr> <td>9.4</td> <td>カビ</td> <td>コロニー/g</td> <td>最高で1.0 x 10³</td> </tr> </tbody> </table>	番号	試験基準	単位	要件	1	状態			1.1	食感		正常/許容可能	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
番号	試験基準	単位	要件																																																																																													
1	状態																																																																																															
1.1	食感		正常/許容可能																																																																																													
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	<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>食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999</p>																																																																																															

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	一般細菌数	<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	
	セレウス菌	<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	
	酵母菌およびカビ	<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	<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	
	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	
	ハウ砂	陰性であること	SNI 01-2358-1991食品におけるハウ砂含有量の計測	
	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	
	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	

SNI 01-3742-1995 即席ライスヌードル (Bihun instan)	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	SNI 01-3742-1995 Instant rice noodles (Bihun instan)
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)		

【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

乾燥パスタ・乾麺

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁令 第HK. 00.05.52.4040号 2006年10月9日付	インドネシア国家規格 (SNI) 01-2974-1996
	(1)パスタ セモリナ小麦粉などの穀物を主な材料として、練り粉の押し出しまたは成形によって得た製品であり、炭水化物、穀物粉、卵、食塩などの他の食品材料を使用し	

てもよい。麺、マカロニ、およびスパゲッティなどがある。

(2)他のパスタ製品

米粉、または米粉とタピオカなどの他の穀物粉との混合物を材料とした製品で、ビーフン、ソーフン、およびパーミセリなどがある。

(3)乾燥クエイティオ

米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。

(4)マカロニ

セモリナ小麦粉、デュラム小麦粉、穀物粉、小麦粉、またはこれらの混合物、食塩、小麦グルテン（グルテンガム）、および水を主な材料とし、様々な形状に成形して乾燥した食品である。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵黄、または粉末卵白、および赤玉ネギ、セロリ、ニンニク、月桂樹の葉などの他の材料を加えてもよい。

(5)ビタミン・ミネラル強化マカロニ製品

ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニ製品である。

(6)ビタミン・ミネラル・たんぱく質強化マカロニ製品

ビタミン、ミネラル、およびたんぱく質を強化したマカロニ製品である。

(7)全粒小麦粉マカロニ製品

全粒小麦粉または全粒デュラム小麦粉を主な材料とするマカロニ製品であり、最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。

(8)小麦・大豆マカロニ製品

材料の小麦粉に粉末大豆を追加したマカロニ製品であり、最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。

(9)乳入りマカロニ製品

水の追加の有無にはかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用した製品である。使用する乳の種類には、濃縮乳、粉乳、無糖練乳、バターおよび脱脂乳の混合物、濃縮脱脂乳、無糖脱脂練乳、無脂粉乳、またはこれらの混合物がある。混合物中には、無脂乳固形分の重量比が高く、乳脂肪の2.275倍以下となる成分が含まれる場合がある。

(10)野菜入りマカロニ製品

材料にトマト、アーティチョーク（Cynara cardunculus）、ビート、ニンジン、またはホウレンソウを追加したマカロニであり、最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えても

定義/
説明

(1)乾麺

小麦粉に他の認可食品材料および添加物を加えて製造した、典型的には麺の形状の乾燥食品である。

よい。

(11)ビタミン・ミネラル強化 野菜入り マカロニ製品

材料にトマト、アーティチョーク、ビート、ニンジン、またはハウレンソウを追加し、ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニである。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。

(12)無脂乳入りマカロニ製品

水の追加の有無にはかかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用したマカロニである。使用する乳の種類には、無脂乳固形分が12～25%以下の無脂粉乳、濃縮脱脂乳、またはこれらの混合物がある。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。

(13)ビタミン・ミネラル強化 無脂乳入りマカロニ

水の追加の有無にはかかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用し、ビタミンおよびミネラルを強化したマカロニである。最終製品の0.5～2%にあたる卵白、冷凍卵白、または粉末卵白を加えてもよい。

(14)ソーフン

キャッサバ粉を材料とする乾燥製品である。

(15)ビーフン

米粉を材料とし、他の材料の追加の有無にはかかわらない乾燥製品である。

(16)小麦乾麺

全粒小麦粉および他の材料の混合物で製造し、乾燥工程を経た乾燥食品である。

(17)他の乾麺

全粒小麦粉以外のトウモロコシ粉、サツマイモ粉、および他の穀物粉の混合物を材料とし、他の材料の追加の有無にはかかわらず、乾燥工程を経た食品である。

(1)マカロニ

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は12.5%以下
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(2)ビタミン・ミネラル強化マカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は12.5%以下
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(3)ビタミン・ミネラル・たんぱく質強化マカロニ製品

組成

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は13%以下
 - (2) たんぱく質含有量は20%以上

(4)全粒小麦粉マカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(5)小麦・大豆マカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 12.5%以上の粉末大豆を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(6)乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 全乳固形分は3.8%以上
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(7)野菜入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 3%以上の野菜を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(8)ビタミン・ミネラル強化 野菜入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 3%以上の野菜を加える
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(9)無脂乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 無脂乳固形分は12～25%
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有量は13%以下

(10)ビタミン・ミネラル強化 無脂乳入りマカロニ製品

- 基本的特徴：
 - (1) 無脂乳固形分の総計は12～25%
 - (2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有量は13%以下

(11)ソーファン

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は14.5%以下

(12)ビーファン

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は13%以下

(13)乾燥小麦麺

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は10%以下

(14)米パーミセリ

品質要件

状態	単位	要件	
		品質I	品質II
匂い		正常	正常
色		正常	正常
風味		正常	正常
水	%、重量/重量	8以下	10以下
たんぱく質 (N x 6.25)	%、重量/重量	11以上	8以上

	<ul style="list-style-type: none"> 基本的特徴： <ul style="list-style-type: none"> (1) 水分含有量は13%以下 																																			
食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）																																			
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量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第HK.00.06.1.52. 4011（2009年）	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">試験</th> <th rowspan="2">単位</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>品質I</th> <th>品質II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ホウ砂</td> <td></td> <td colspan="2">SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。</td> </tr> <tr> <td>着色料</td> <td></td> <td colspan="2">SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>mg/kg</td> <td>1以下</td> <td>1以下</td> </tr> <tr> <td>銅</td> <td>mg/kg</td> <td>10.0以下</td> <td>10.0以下</td> </tr> <tr> <td>亜鉛</td> <td>mg/kg</td> <td>40.0以下</td> <td>40.0以下</td> </tr> <tr> <td>水銀</td> <td>mg/kg</td> <td>0.05以下</td> <td>0.05以下</td> </tr> <tr> <td>ヒ素</td> <td>mg/kg</td> <td>0.5以下</td> <td>0.5以下</td> </tr> </tbody> </table>	試験	単位	要件		品質I	品質II	ホウ砂		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。		着色料		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。		鉛	mg/kg	1以下	1以下	銅	mg/kg	10.0以下	10.0以下	亜鉛	mg/kg	40.0以下	40.0以下	水銀	mg/kg	0.05以下	0.05以下	ヒ素	mg/kg	0.5以下	0.5以下
試験	単位	要件																																		
		品質I	品質II																																	
ホウ砂		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。																																		
着色料		SNI 01-0222-1995に準拠し、存在してはならない。																																		
鉛	mg/kg	1以下	1以下																																	
銅	mg/kg	10.0以下	10.0以下																																	
亜鉛	mg/kg	40.0以下	40.0以下																																	
水銀	mg/kg	0.05以下	0.05以下																																	
ヒ素	mg/kg	0.5以下	0.5以下																																	
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">試験</th> <th rowspan="2">単位</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>品質I</th> <th>品質II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総菌数</td> <td>コロニー/g</td> <td>1.0×10^6以下</td> <td>1.0×10^6以下</td> </tr> <tr> <td>大腸菌</td> <td>AMP/g</td> <td>10以下</td> <td>10以下</td> </tr> <tr> <td>カビ</td> <td>コロニー/g</td> <td>1.0×10^4以下</td> <td>1.0×10^6以下</td> </tr> </tbody> </table>	試験	単位	要件		品質I	品質II	総菌数	コロニー/g	1.0×10^6 以下	1.0×10^6 以下	大腸菌	AMP/g	10以下	10以下	カビ	コロニー/g	1.0×10^4 以下	1.0×10^6 以下																
試験	単位	要件																																		
		品質I	品質II																																	
総菌数	コロニー/g	1.0×10^6 以下	1.0×10^6 以下																																	
大腸菌	AMP/g	10以下	10以下																																	
カビ	コロニー/g	1.0×10^4 以下	1.0×10^6 以下																																	
表示	<p>食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定第69号（1999年）</p> <p>ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.51. 0475号（2005年）</p> <p>食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関する医薬品食品監督庁（NADFC）長官規定第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するNADFC長官規定第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）</p>	食品の表示および広告に関するインドネシア共和国（RI）保健省（Dep.Kes）の指示に従う。																																		
分析およびサンプリング方法	該当なし	<p>サンプリング方法についてはSNI 19-0429-1989：固体物質のサンプリングマニュアルに準拠する。</p> <p>化学的試験の試料の調製方法についてはSNI 01-2891-1992：飲食品の試験法およびサンプリング、第4項に準拠する。</p> <p>状態の試験法：SNI 01-2891-1992、第1.2項</p> <p>水の試験法：SNI 01-2891-1992、第5.1項</p> <p>たんばく質の試験法：SNI 01-2891-1992、第7.1項</p> <p>ホウ砂：SNI 01-2894-1992、食品に許可されない保存料および食品添加物の試験法、第3.1項</p> <p>着色料：SNI 01-2895-1992、食品着色料の試験法</p> <p>汚染に関する試験法：SNI 19-2896-1992、金属汚染の試験法</p>																																		

ヒ素：SNI 19-2896-1992、金属汚染の試験法

微生物汚染：SNI 19-2896-1992、微生物汚染の試験法

以下は平成26年現在の情報です。

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?qm_materi=semua&qm_search=acuan+label+gizi&qm_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?qm_materi=t_hukumPerundangan&qm_search=pengawasan+klaim&qm_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?qm_materi=semua&qm_search=acuan+label+gizi&qm_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?qm_materi=t_hukumPerundangan&qm_search=pengawasan+klaim&qm_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
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）

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／乳・乳製品

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
	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	

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***	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	<1x 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・モノサイトゲネス	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	
	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
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	

使用制限/使用上限 (定められている場合)	いる	Pasteurized milk
-----------------------	----	------------------

以下は平成26年現在の情報です。

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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">番号</th> <th style="text-align: center;">試験基準</th> <th style="text-align: center;">単位</th> <th style="text-align: center;">要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">a.</td> <td>官能値</td> <td style="text-align: center;">値（1～9）</td> <td style="text-align: center;">最低で7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">コロニー/g</td> <td style="text-align: center;">最高で5.0 x 10⁵</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 大腸菌</td> <td style="text-align: center;">MPN/g</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ サルモネラ</td> <td style="text-align: center;">25 gに付き</td> <td style="text-align: center;">陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ コレラ菌</td> <td style="text-align: center;">25 gに付き</td> <td style="text-align: center;">陰性</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 黄色ブドウ球菌</td> <td style="text-align: center;">コロニー/g</td> <td style="text-align: center;">最高で1.0 x 10³</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">最高で1.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 水銀（Hg）</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">最高で0.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ 鉛（Pb）</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">最高で1.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">d.</td> <td>生体毒素*</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ PSP</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">最高で800</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ DSP</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">最高で160</td> </tr> <tr> <td></td> <td>・ ASP</td> <td style="text-align: center;">mg/kg</td> <td style="text-align: center;">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			
	番号	試験基準	単位	
	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	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			
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 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ず、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			
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 2326:2010：水産物に対するサンプリング方法に準拠する			
	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			
	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			
	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			
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				

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	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	

国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4 011/2009	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：$2 \times 10^5 \text{cfu/g}$、大腸菌：$3 \text{MPN/g}$、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：$3 / \text{g (MPN)}$、黄色ブドウ球菌：10^3cfu/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：2.0mg/kg、銅：20.0mg/kg、亜鉛：40.0mg/kg、スズ：40.0mg/kg、水銀：0.03mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	1.0mg/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：$5 \times 10^4 \text{cfu/g}$、大腸菌群：$10 \text{MPN/g}$、大腸菌：$3 \text{MPN/g}$、サルモネラ：25 gに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：$1 \times 10^2 \text{cfu/g}$	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	SNI 01-6163-1999 Frozen breaded shrimp
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	
使用制限/使用上限（定められている場合）	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	

* 現行の規制には以下のようなものが含まれる：

1. 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
2. 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）
3. 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

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準/菓子類

ココア・チョコレート製品

規格	インドネシア共和国政府医薬品食品監督庁令 第HK.00.05.52.4040号 2006年10月9日付	SNI 3747 : 2013
	<p>(1)カカオマス（カカオリカー） カカオニブ（カカオ豆片）から製粉工程を経て製造した、脂肪含有量を低減させていないペースト状のカカオ製品である。</p> <p>(2)粉末ココア カカオマス（カカオリカー）の脂肪含有量を低減させてココア塊に成形し、その後ココア塊を粉砕して製造した製品である。</p> <p>(3)ココアバター カカオの種子から得た脂肪である。</p> <p>(4)ココア-砂糖混合物 粉末ココアおよび砂糖から成る。</p> <p>(5)朝食用粉末ココア 乳、バター、ハーブ、および香辛料を添加した粉末ココアである。</p> <p>(6)ココアダスト 剥皮および風選工程を経て得たカカオ豆の一部である。</p>	

(7)粉末ココア飲料

他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらない粉末ココアである。

(8)粉末チョコレート飲料

カカオマス（カカオリカー）から得た、他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらない製品である。

(9)インスタントココア

砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、確実に水に容易に溶解するよう粉末ココアに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工粉末ココア製品である。

(10)インスタントチョコレート

砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、カカオマスに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工カカオマス製品である。

(11)粉末チョコレート

粉末ココアおよび砂糖の混合物である。

(12)チョコレートシロップ

砂糖、および1つ以上のカカオ製品の混合物であり、水または他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(13)チョコレートペースト（油性）

1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した油性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらない。

一本製品はナッツおよび乳入りスプレッドなどのスプレッドまたはフィリングとして使用可能である。

(14)チョコレートペースト（水性）

1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した水性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(15)チョコレート

カカオ製品（カカオマスやココアバター、粉末ココア）の混合工程を経て製造した均一な製品であり、乳および砂糖の追加の有無にはかかわらない。

(16)ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビターズイートチョコレート

水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および無脂14%以上のカカオ固形分を含有する。

(17)スイートダークチョコレート

水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(18)ダークチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(19)ミルクチョコレート

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

(20)ミルクチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

(21)ホワイトチョコレート

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

(22)ホワイトチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

(23)チョコレートスプリングル

カカオマス、および低脂肪粉末ココアを含む粉末ココアの1つ以上の混合物から製造したチョコレートの粒または小片であり、ココアバターおよび他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(24)チョコレートボンボン/チョコレートフィリング入りキャンディ

カカオリカー、乳、および液糖の混合物で製造した、中心部の柔らかいキャンディである。

(25)プラリネ

チョコレート、あるいは種々のタイプのチョコレートと他の材料との混合物をフィリングとしてもよい、一口大のチョコレート製品である。

(26)トリュフ

ダークチョコレートまたはミルクチョコレートをココアバター、植物油、および他の材料と混合して製造した製品である。

—ヨーロッパ風トリュフには、チョコレートを主とす

(1)粉末ココア

ココア塊を製粉して得た製品である。

(2)ココア塊

粉碎したカカオ豆またはカカオマスから脂肪を部分的に除去して得た製品である。

(3)カカオマス

粉碎したカカオ豆から脂肪含有量を低減させずに製粉工程を経て得たペースト状の製品である。

(4)カカオニブ

カカオ豆を剥皮したものである。

る材料（粉末ココア、粉乳、脂肪、砂糖、液糖、および転化糖）をシロップに混合し、転化酵素を添加してもよい。

ースイス風トリュフは、乳、ダークチョコレート、およびココアバターを30%、60%、および10%の比で用いて製造し、卵黄を追加する場合もある。

(27)フィリング入りチョコレート

1層以上のチョコレートおよびフレーバーチョコレートでのコーティングによる外部層と、製品中心部とが識別可能な製品である。フィリング入りチョコレートには菓子用穀物粉、ペストリー、およびビスケットが含まれない。

(28)フレーバーチョコレート

記載された感覚受容性の特徴に従ったコーヒーまたは他の香りなどの香料物質を含むチョコレートである。

(29)含気チョコレート

通気工程を経て内部に小泡が形成されたチョコレート製品である。

(30)積層チョコレート

ローラーを用い、その後にバーまたはチップの形状に切断して製造した多層チョコレート製品である。

(31)混成チョコレート

穀物粉、でんぷん、および脂肪が使用材料に含まれている場合を除き、これら以外の他の食用材料を追加したフレーバーチョコレート製品である。

(32)複合チョコレート

ココアバターの全部または一部を植物油で代替したチョコレート製品である。

(33)チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）

粉末ココアやカカオ固形分に他の材料を加えて製造した製品である。

(34)模造チョコレート

複合チョコレートに類似するが、基本的特徴が複合チョコレートの基本的特徴に一致しない製品である。

(35)複合チョコレート粒

砂糖を加えて球状に成形した複合チョコレートである。

(36)ココアバター同等物

ココアバターの物理的・化学的特質を全て有しているが、その成分であるグリセリドがカカオ豆以外の供給源に由来する脂肪である。

風味はココアバターの風味の特徴と同一であってはな

らない。
材料はCoberineなど、非ラウリン酸由来である。

(37)ラウリン酸ココアバター代替物＝ラウリン酸CBS

ココアバターに類似する特性を有しているが、ココアバターとは異なる脂肪である。
主にパーム油およびパーム核油を材料とする。

(38)非ラウリン酸ココアバター代替物＝非ラウリン酸CBS

ココアバターの脂肪含有量は25%であるが、本品の脂肪含有量は20%である。
るうのような舌触りがある。

(39)イナゴマメコーティング

豆類（イナゴマメ）由来のココアバター代替物であり、多量の炭水化物を含有するがカフェインおよびテオブロミンを含有しない。

(40)脱脂小麦胚芽コーティング

焙煎および他の特定の工程を経た無脂肪の小麦によるココアバター代替物である。

(1)粉末ココア

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下
 - (2) 脂肪含有量は10%以上
 - (3) 粒度：99.5% (w/w) 以上が網目200のふるいを通過する
 - (4) 皮（殻）の最大含有量：アルカリ処理前のカカオニブで算出して1.75% (w/w)

(2)ココアバター

- 基本的特徴：
 - (1) 遊離脂肪酸（オレイン酸として）の含有量は1.75%以下
 - (2) 非けん化物質の含有量は0.7%以下、脱脂カカオについてのみ0.35%以下
 - (3) 水分含有量は0.2%以下

(3)ココア－砂糖混合物

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下

(4)朝食用粉末ココア

- 基本的特徴：
 - (1) 脂肪含有量は22%以下

(5)粉末ココア飲料

- 基本的特徴：

- (1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は乾燥重量で10%以上

(6)粉末ココアドリンク

- 基本的特徴：
 - (1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は乾燥重量で20%以上

(7)インスタントココア

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下

(8)インスタントチョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は5%以下

(9)粉末チョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) 粉末ココアの含有量は32%（乾燥重量で算出して29%）以上

(10)チョコレートシロップ

- 基本的特徴：
 - (1) カカオ含有量（総カカオ固形分）は8%以上

(11)チョコレートペースト（油性）

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は2%以下
 - (2) 脂肪含有量は25%以上

(12)ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート

水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(13)スイートダークチョコレート

水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

(14)ダークチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

品質要件

状態	単位	品質
匂い		正常
風味		正常
色		正常
（網目200のふるいを通過する）	%、重量／重量	99.5以上

(15)ミルクチョコレート

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

(16)ミルクチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

(17)ホワイトチョコレート

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

(18)ホワイトチョコレートクーベルチュール

水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

(19)チョコレートスプリングル

- 基本的特徴：
 - (1) ココアバター含有量は12%以上
 - (2) 無脂カカオ固形分含有量は乳を入れないスプリングルで14%以上、乳を入れるスプリングルでは3.5%以上
 - (3) 総カカオ固形分含有量は乳を入れないスプリングルで32%以上、乳を入れるスプリングルで20%以上
 - (4) 乳含有量は5%以下

(20)チョコレートボンボン/チョコレートフィリング入りキャンディ

- 基本的特徴：
 - (1) 乳含有量は5%以下

(21)プラリネ

- 基本的特徴：
 - (1) チョコレート含有量は25%以上

(22)フィリング入りチョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) コーティング用チョコレートの総量は重量で最終製品の25%以上

(23)フレーバーチョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) コーヒーフレーバーチョコレートでは焙煎コーヒー粉末の含有量が1.5%以上

無脂肪乾燥ベースで算出した殻	%、重量／重量	1.75以下
水分含有量	%、重量／重量	5.0以下
脂肪含有量	%、重量／重量	10.0以上

(24)混成チョコレート

- 基本的特徴：
 - (1) チョコレート含有量は60%以上

(25)複合チョコレート

- 基本的特徴*：
 - (1) 複合ビターダークチョコレート：カカオ固形分含有量は20%以上
 - (2) 複合ダークチョコレート：カカオ固形分含有量は13%以上
 - (3) 複合スイートダークチョコレート：カカオ固形分含有量は7%以上
 - (4) 複合ミルクチョコレート：カカオ固形分含有量は5%以上、乳固形分含有量は9%以上
 - (5) 複合スイートミルクチョコレート：カカオ固形分含有量は5%以上、乳固形分含有量は5%以上
 - (6) 複合ホワイトチョコレート：乳固形分含有量は14%以上
 - (7) 複合スイートホワイトチョコレート：乳固形分含有量は5%以上

*比（%）は製品の乾燥重量で算出する。

(26)チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）

- 基本的特徴：
 - (1) 総カカオ固形分は5%以上（乾燥重量で算出する）

食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）																			
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量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第HK.00.06.1.52. 4011（2009年）	品質要件 <table border="1"><thead><tr><th>試験</th><th>単位</th><th>要件</th></tr></thead><tbody><tr><td>鉛</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr><tr><td>カドミウム</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr><tr><td>スズ</td><td>mg/kg</td><td>40.0以下</td></tr><tr><td>水銀</td><td>mg/kg</td><td>0.03以下</td></tr><tr><td>ヒ素汚染</td><td>mg/kg</td><td>1.0以下</td></tr></tbody></table>	試験	単位	要件	鉛	mg/kg	1.0以下	カドミウム	mg/kg	1.0以下	スズ	mg/kg	40.0以下	水銀	mg/kg	0.03以下	ヒ素汚染	mg/kg	1.0以下
試験	単位	要件																		
鉛	mg/kg	1.0以下																		
カドミウム	mg/kg	1.0以下																		
スズ	mg/kg	40.0以下																		
水銀	mg/kg	0.03以下																		
ヒ素汚染	mg/kg	1.0以下																		
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	<table border="1"><thead><tr><th>試験</th><th>単位</th><th>要件</th></tr></thead><tbody><tr><td>総菌数</td><td>コロニー/g</td><td>5 x 10³以下</td></tr><tr><td>大腸菌</td><td>AMP/g</td><td>3未満</td></tr><tr><td>サルモネラ属</td><td>—</td><td>0/25g</td></tr><tr><td>カビ</td><td>コロニー/g</td><td>50以下</td></tr><tr><td>酵母</td><td>コロニー/g</td><td>50以下</td></tr></tbody></table>	試験	単位	要件	総菌数	コロニー/g	5 x 10 ³ 以下	大腸菌	AMP/g	3未満	サルモネラ属	—	0/25g	カビ	コロニー/g	50以下	酵母	コロニー/g	50以下
試験	単位	要件																		
総菌数	コロニー/g	5 x 10 ³ 以下																		
大腸菌	AMP/g	3未満																		
サルモネラ属	—	0/25g																		
カビ	コロニー/g	50以下																		
酵母	コロニー/g	50以下																		
表示	食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定第69号（1999年） ラベルへの栄養価情報記載のガイドライン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第HK.00.06.51. 0475号（2005年）	食品の表示および広告に関する既存規定に従う表示要件																		

	食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関するNADFC長官規定第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するNADFC長官規定第HK.03.1.23.11.11.09605号(2011年)	
サンプリングおよび分析方法		<p>サンプリング方法についてはSNI 0428に準拠する。粉末ココアの試験法は以下の通り：</p> <p>a) 試料の調製については付録A.1に準拠する。</p> <p>b) 状態の試験法については付録A.2に準拠する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 匂いの試験法：付録A.2.1 ● 風味の試験法：付録A.2.2 ● 色の試験法：付録A.2.3 <p>c) 粒度の試験法については付録A.3に準拠する。</p> <p>d) 殻の試験法については、付録A.4に準拠して無脂肪の乾燥重量 (w/w) で算出する。</p> <p>e) 水分含有量の試験法については付録A.5に準拠する。</p> <p>f) 脂肪含有量の試験法については付録A.6に準拠する。</p> <p>g) 金属汚染の試験法については付録A.7に準拠する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鉛およびカドミウムの試験法：付録A.7.1 ● スズの試験法：付録A.7.2 ● 水銀の試験法：付録A.7.3 <p>h) ヒ素汚染の試験法については付録A.8に準拠する。</p> <p>i) 微生物汚染の試験法については付録A.9に準拠する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 総菌数の試験法：付録A.9.2 ● 大腸菌の試験法：付録A.9.3 ● サルモネラ属の試験法：付録A.9.4 ● 酵母およびカビの試験法：付録A.9.5

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁令 第HK. 00.05.52.4040号 2006年10月9日付	ハードキャンディ SNI 3547.1:2008	ソフトキャンディ SNI 3547.2:2008
	<p>(1)ハードキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 砂糖から製造した固体製品であり、他の甘味料および材料の追加の有無にはかかわらない。 ● 堅い歯ごたえがあり、咀嚼時に柔らかくならない。 <p>(2)トローチ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● キャンディに、ゼラチンをアラビアゴムおよびグルコースシロップより多く使用した結果、歯ごたえがより柔らかい菓子製品である。 ● 通常は粉末砂糖またはグラニュー糖の層を上重ねる。 <p>(3)圧縮キャンディ/ドロップ</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 粉末砂糖をペースト状に成形して製造したキャンディの1種であり、ゴムおよび/または 		

ゼラチン溶液を加えてもよい。

(4)乳フィリング入りキャンディ

- 基本的特徴：
(1) 乳含有量は5%以下

(5)ソフトキャンディ

- 咀嚼時に歯ごたえの柔らかいキャンディである。
- 砂糖、チョコレート、または他の材料でコーティングしてもよい。

(6)キャラメルキャンディ

- 全乳に他の植物性または動物性の脂肪供給源を加え、製品にメイラード反応を生じさせて製造したキャンディである。
- 柔らかい、中程度、硬い、という3つの程度の歯ごたえがあり、この歯ごたえは煮熱温度によって決まる。
- 柔らかいキャラメルは通常、菓子のコーティングおよび押し出しコーティングに用いられる。

(7)ファッジ

- 結晶化過程を経たため、砂のような舌触りを有するキャラメルキャンディである。
- キャラメルキャンディと比較して砂糖含有量が高いために結晶化過程が起きる。

(8)バタースコッチ

- 基本的材料である砂糖およびグルコースのほか、唯一の脂肪供給源としてバターを用いるキャラメルキャンディである。

(9)甘草入りキャンディ

- 甘草（マメ科の雑草）抽出物、小麦粉、砂糖、グルコースシロップ、ゼラチン、および水から製造したソフトキャンディである。
- 主な工程は、含水量の低い完全なゼラチン化が生じるまでの煮熱、押し出し、および乾燥である。

(10)タフィー

- 硬く噛みごたえのあるキャンディであり、砂糖、乳、バター、または他の種類の脂肪、およびレシチンを混合して製造し、ナッツの追加の有無にはかかわらない。

砂糖、または砂糖と他の甘味料との混合物で製造した固形スナックの1種であり、他の材料および認可食品添加物の追加、硬い歯ごたえ、咀嚼時に柔らかくならない、などの有無にはかかわらない。

(1)柔らかい菓子

- 砂糖、または砂糖と他の甘味料との混合物で製造した、他の材料および認可食品添加物の追加の有無にはかかわらない固形スナックの1種であり、比較的歯ごたえが柔らかい、あるいは咀嚼時に柔らかくなる。

(2)柔らかい菓子-ゼリー以外

- 通常は脂肪、ゼラチン、乳化剤、および他の材料を混合して製造し、寝かし工程の有無にはかかわらず、直接成形および包装が可能である。製造時には成形可能な硬さであるが、加熱工程を経た後では口中で咀嚼可能な柔らかさとなる、歯ごたえの柔らかい菓子である。

(3)柔らかい菓子-ゼリー

- 柔らかい歯ごたえの菓子であり、ゼリー、ガム、ペクチン、でんぷん、カラギーナン、ゼラチンなどの親水コロイドを加えて加工し、歯ごたえを調整して最終製品を噛みごたえのあるものとする。硬くなる前に成形加工しなければ

定義/
説明

- タフィーの脂肪含有量はキャラメルキャンディの脂肪含有量より低い。

ばならない。

(11)豆板

- 材料に乳を用いるキャンディの1種で、主にナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、またはピーナッツ）味である。
- 生地に粉碎した／刻んだナッツを加える。

(12)マシュマロ

- 柔らかい含気キャンディであり、ゼラチン、ペクチン、ゼリー、またはアラビアゴム、卵白、砂糖、グルコース、および転化糖を用いて製造する。

(13)でんぶんゼリー

- 菓子製品に一般的に用いる他の材料に加えて、でんぶん（コーンスターチ、小麦でんぶん、または他の種類のでんぶん）を材料の1つとして用いるゼリー菓子／ゼリーキャンディである。

(14)ゼリーおよびゼラチンキャンディ

- ゼリー、ゼラチン、またはペクチンを基本的材料として、噛みごたえのあるゲルの形成によって製造する。
- ゴムに類似する（ゴムのような）噛みごたえのある硬めのゼリーは、ゼラチンゼリーから製造し、ゼラチンゼリーの噛みごたえは、使用するゼラチンの量によって決まる。
- ペクチンゼリーはより柔らかく、口中で容易に溶ける。

(15)綿菓子（グラカバス）

- 100%溶解した砂糖を回転機周囲の穴から繊維状に放出し、回転機の中心部で綿状の塊を形成して製造する。

(16)グラリ（「綿菓子」の別の種類）

- 砂糖と加熱した水で可塑性の生地を作り、様々な形状に成形して製造する。

(1)ハードキャンディ

- 基本的特徴：
 - (1) 水分含有量は3.5%以下

(2)ミルクフィリング入りキャンディ

主な原料：砂糖

主な原料：砂糖
品質要件

--	--	--

組成	<ul style="list-style-type: none"> 基本的特徴： <ul style="list-style-type: none"> (1) 乳含有量は5%以下 <p>(3)ソフトキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本的特徴： <ul style="list-style-type: none"> (1) ゼリーキャンディ以外のソフトキャンディでは、水分含有量は7.5%以下 (2) ゼリーキャンディでは、水分含有量は20%以下 <p>(4)でんぷんゼリー</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本的特徴： <ul style="list-style-type: none"> (1) 水分含有量は20%以下 <p>(5)ゼリーおよびゼラチンキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> 基本的特徴： <ul style="list-style-type: none"> (1) 水分含有量は20%以下 	品質要件	試験の判断基準	単位	要件	試験の判断基準	単位	要件	
									ゼリー以外
			匂い		正常	匂い		正常	正常
			風味		正常	風味		正常	正常
			水	%、重量/重量	3.5以下	水	%、重量/重量	7.5以下	20.0以下
			灰分	%、重量/重量	2.0以下	灰分	%、重量/重量	2.0以下	3.0以下
			還元糖（転化糖として算出）	%、重量/重量	24以下	還元糖（転化糖として算出する）	%、重量/重量	20.0以下	25.0以下
			シヨ糖	%、重量/重量	35以上	シヨ糖	%、重量/重量	35.0以上	27.0以下
食品添加物	食品添加物に関する保健省規定第33号（2012年）	ハードキャンディに許可される食品添加物については、適用可能な規定に準拠する。				ソフトキャンディに許可される食品添加物については、適用可能な規定に準拠する。			
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量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第HK.00.06.1.52.4011（2009年）	鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満				ゼリー以外： 鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満 ゼリー： 鉛：2.0 mg/kg未満 銅：2.0 mg/kg未満 スズ：40.0 mg/kg未満 水銀：0.03 mg/kg未満 ヒ素：1.0 mg/kg未満			
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規定第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）	総菌数：5 x 10 ² コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10 ² コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ/酵母：1.0 x 10 ² コロニー/g未満				ゼリー以外： 総菌数：5 x 10 ² コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10 ² コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ/酵母：1.0 x 10 ² コロニー/g未満 ゼリー： 総菌数：5 x 10 ⁴ コロニー/g未満 大腸菌群：20 APM/g未満 大腸菌：3 APM/g未満 黄色ブドウ球菌：1.0 x 10 ² コロニー/g未満 サルモネラ属：0/25 g カビ/酵母：1.0 x 10 ² コロニー/g未満			
	食品の表示および広告に関するイン								

<p>表示</p>	<p>ドネシア共和国政府規定第69号 (1999年)</p> <p>ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関する2005年インドネシア共和国NADFC長官規定第HK.00.06.51.0475号(2005年)</p> <p>食品ラベル上の栄養情報の使用のガイドラインに関するNADFC長官規定第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するNADFC長官規定第HK.03.1.23.11.11.09605号(2011年)</p>	<p>食品の表示および公告に関する規定に準拠する。</p>	<p>食品の表示および公告に関する規定に準拠する。</p>
<p>サンプリングおよび分析方法</p>	<p>該当なし</p>	<p>サンプリング方法についてはSNI 3547.1:2008に準拠する。</p> <p>試料の調製：SNI 3547.1:2008、付録B.1</p> <p>状態の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.2</p> <p>匂いの試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.2.1</p> <p>味の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.2.2</p> <p>水の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.3</p> <p>水分含有量のオープン法による試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.3.1</p> <p>水分含有量のカール・フィッシャー法による試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.3.2</p> <p>灰分の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.4</p> <p>還元糖（転化糖として算出する）の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.5</p> <p>シヨ糖の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.6</p> <p>金属汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7</p> <p>銅および鉛の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7.1</p> <p>スズの試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7.2</p> <p>水銀の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.7.3</p> <p>ヒ素汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.8</p> <p>微生物汚染の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9</p>	<p>試料の調製：SNI 3547.2:2008、付録B.1</p> <p>状態の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.2</p> <p>匂いの試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.2.1</p> <p>味の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.2.2</p> <p>水の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.3</p> <p>水分含有量のオープン法による試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.3.1</p> <p>水分含有量のカール・フィッシャー法による試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.3.2</p> <p>灰分の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.4</p> <p>還元糖（転化糖として算出する）の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.5</p> <p>シヨ糖の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.6</p> <p>金属汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7</p> <p>銅および鉛の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7.1</p> <p>スズの試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7.2</p> <p>水銀の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.7.3</p> <p>ヒ素汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.8</p> <p>微生物汚染の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9</p> <p>調製および均質化：SNI 3547.2:2008、付録B.9.1</p>

	調製および均質化の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.1	総菌数の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.2
	総菌数の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.2	大腸菌群および大腸菌の試験法： SNI 3547.2:2008、付録B.9.3
	大腸菌群および大腸菌の試験法： SNI 3547.1:2008、付録B.9.3	黄色ブドウ球菌の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.4
	黄色ブドウ球菌の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.4	サルモネラ属の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.5
	サルモネラ属の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.5	カビ／酵母の試験法：SNI 3547.2:2008、付録B.9.6
	カビ／酵母の試験法：SNI 3547.1:2008、付録B.9.6	

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／レトルト食品

レトルト食品食品としての規格基準はありません。
従って、含まれる食品の規格基準が適応されます。

