

各国の食品・添加物等の規格基準

# ベトナム社会主義共和国



|   | 基準<br>の名称 | 範囲 | 説明 | 必須<br>成分<br>・品<br>質要素 | 食品添加物 | 汚染<br>物質 | 衛生 | 度量<br>衡 | 表示 | ・サ<br>ンプ<br>リン<br>グ方<br>法 |
|---|-----------|----|----|-----------------------|-------|----------|----|---------|----|---------------------------|
| 2010年6月17日付食品安全法 第<br>55/2010/QH12 (Law No.<br>55/2010/QH12 of June 17, 2010 on<br>Food Safety)   |           |    |    |                       |       |          |    |         |    |                           |
| 2007年11月21日付製品・商品品質法 第<br>05/2007/QH12 (Law No.<br>05/2007/QH12 of November 21, 2007<br>on Product and Goods Quality)   |           |    |    |                       |       |          |    |         |    |                           |
| 2006年6月29日付規格および技術規定法<br>第68/2006/QH11 (Law No.<br>68/2006/QH11 of June 29 2006 on<br>Standards and Technical Regulations)  |           |    |    |                       |       |          |    |         |    |                           |
| ベトナム国家基準 (Vietnam National<br>Standards) (TCVN)   | ○         | ○  | ○  | ○                     | ○     | ○        | ○  | ○       | ○  | ○                         |
| 国家技術基準 (National Technical<br>Regulations) (QCVN)   | ○         | ○  | ○  | ○                     | ○     | ○        | ○  | ○       | ○  | ○                         |
| 2001年8月31日付食品への使用が認可され<br>ている食品添加物リストに関する保健省決<br>定第3742/2001/QD-BYT (Ministry of<br>Health Decision No. 3742/2001/QD-<br>BYT of August 31, 2001 on List of<br>Additives permitted for Use in Food)  |           |    |    |                       | ○     |          |    |         |    |                           |
| 食品製造規格の記述に関する規定を公布す<br>る保健省決定第42/2005/QD-<br>BYT (Ministry of Health Decision No.<br>42/2005/QD-BYT, Promulgating the<br>Regulation on Statement of Food<br>Production Specifications)<br>食品表示に関する保健省通知第<br>15/2000/TT-BYT (Ministry of Health<br>Circular No. 15/2000/TT-BYT on<br>Labelling of Foodstuffs)<br>商品の表示に関する政府議定第<br>89/2006/ND-CP (Government Decree<br>No. 89/2006/ND-CP on Labelling of<br>Goods) |           |    |    |                       |       |          |    |         | ○  |                           |

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品関連法規

### (1) 食品安全法 第55/2010/QH12 (2010年6月17日付)

2010年6月17日付法律第55/2010/QH12 (以下、「食品安全法」という) はベトナムにおける「一般食品法」で、2003年11月1日に施行された従前の衛生および食品安全に関する条令に代わるものである。同法は11章から成り食品安全管理の一般原則の概要を示し、食品安全に関する国策を宣言するものである。また、食品安全性確保に関する具体的な分野に関しても言及し、以下を含む：

1. 一般条件
2. 生鮮食品

3. 加工食品
4. 微量栄養素強化食品
5. 機能性食品
6. 遺伝子組換え食品
7. 放射線照射食品
8. 食品添加物および加工助剤
9. 食品包装用器具、食品包装および食品容器
10. 小規模の食品生産
11. 屋台での食品
12. 輸入食品
13. 食品広告および食品表示
14. 食品検査
15. リスク分析
16. 食品安全の事故管理
17. トレーサビリティおよび回収
18. 食品安全に関する情報、教育およびコミュニケーション

## **(2) 製品・商品品質法 第05/2007/QH12 (2007年11月21日付)**

2007年11月21日付製品・商品品質法 第05/2007/QH12 (以下、「製品品質法」という) は消費者保護法としての意味を持ち、また製品の製造あるいは売買に携わる団体および個人、製品・商品の品質および製品・商品の品質管理の原則に関わる活動を行う団体および個人の権利および義務を定める。食品規定に関して、保健省 (Ministry of Health : MOH) が食品の品質を管理する責務を、また農業農村開発省 (Ministry of Agriculture and Rural Development : MARD) が動植物、動物用飼料、植物保護製品、動物用医薬品およびその他農業あるいは水産養殖業に関連する生物学的製剤の製品・商品の品質を管理する責務を担当する。

## **(3) 規格および技術規定法 第68/2006/QH11 (2006年6月29日付)**

2006年6月29日付規格および技術規定法 第68/2006/QH11 (以下、「規格および技術規定法」という) は、規格の策定、公示および適用、技術規定の策定、公布および適用、また規格および技術規定の準拠評価を規定する。同法において、科学技術省 (Ministry of Science and Technology) は同規格の設定過程を指揮、調整を行う責務を負い、一方、各省、省庁同格機関は技術規定開発のための作業を指揮する。規格は強制規格にも任意規格にもなり得るが、技術規定は完全に強制である。

法律において、規格は「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物の分類および評価のための基準として用いられる技術特性および管理要件に関する規定」と定義づけられている。一方、技術規定は、「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物が安全、衛生および人の健康を確保するため、動植物および環境を保護するため、国益および安全保障、消費者利益およびその他の必須要件を守るために準拠しなければならない技術特性の制限および管理要件に関する規定」と定義されている。

### **●食品規定の抜粋：**

ベトナムには、食品規格の調査に関連する以下のようないくつかの食品規定がある：

1. 食品添加物—  
2001年11月30日付食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27/2012/TT-BYT

## 2. 衛生－

保健省QVCN：食品中の微生物学的汚染物質の安全性限界に関する2010/BYT国家技術規定

農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストを公布する農業農村開発省通知第29/2010/TT-BNNPTNT

## 3. 表示－

商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CP

食品製造規格の記述に関する規定を公布する保健省決定第42/2005/QD-BYT

食品表示に関する保健省通知第15/2000/TT-BYT

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格

ベトナムには、食品および食品加工の安全と品質の標準化に用いられる規範的手段として規格と技術的規定の2つの形式がある。「規格および技術規定法」で説明した通り、規格は技術的規定と異なり、製品、商品、サービス、製造過程、環境などの技術特性を表し定義するものであり、一方、技術規定はこれらの技術特性の制限を定義づけるため、人、動植物、環境衛生、さらに国益、安全保障および消費者利益の確保の点から編纂する必要がある。

基準は、国家基準（略称「TCVN」）と基礎基準（略称「TCCS」）の2種類があり、国家基準は本質的に強制力を持ち得る（規制当局が基準として用いた場合）、また基礎基準は製造業者によって任意に適用される。基準は科学技術省傘下の標準・計量・品質総局（Directorate for Standards, Metrology and Quality : STAMEQ）により開発される。科学技術省傘下の標準・計量・品質総局は各省、省庁同格機関、政府直属機関を指揮調整し国家基準の設定を行う。

一方、国家技術基準（略称「QCVN」）は科学技術省と協議の上、各省および省同格機関により公布される。前項の記載通り、保健省はすべての食品、食品包装用器具、食品包装および食品容器に関する技術規定を公布する責務を負う。しかしながら、他の省庁による技術規定に相当する規定（決定、指令、通知の形式で）も存在する。1例として、農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストの公布に関する農業農村開発省通知第29/2010/TT-BNNPTNTが挙げられる。

ベトナムにおける国家基準（TCVN）は、個別の食品規格のみならず保存方法、分析法、食品添加物の基準、さらには食品衛生に関する実施基準や一般の加工食品の表示方法など幅広い基準が一緒になっているようだ。タイトルから食品の規格（specifications）に関するTCVNと思われるもののみを抽出した（表1）。

表1 個別食品規格

| ICS番号     | TCVN番号    | 品目名（ベトナム語）                                  | 品目名（英語）      |
|-----------|-----------|---|--------------|
| 67.080.20 | 4845-89   | Ca` chua tu+o+i                             | 生鮮トマト        |
| 67.180.20 | 5909:1995 | Ba`nh bi`ch quy. Ye`u ca`^u ky- thua`^t     | ビスケット、規格     |
| 67.140.30 | 7518:2005 | Ha.t cacao. Thua`^t ngu+~ va` `?i.nh nghi-a | カカオ豆、用語および定義 |
| 67.080.10 | 1873-86   | Cam qu?a tu+o+i xua`^t kha`^?u              | 輸出用生鮮オレンジ    |
|           |           |   |              |

|            |           |   |                            |
|------------|-----------|---|----------------------------|
| 67.120.30  | 7525:2006 | Va'y ca' ma^p kho^  | 乾燥フカヒレ                     |
| 67.140.20  | 6929:2001 | Ca' phe^ nha^n. Hu+o+ng da^-n phu+o+ng pha'p mo^ ta? ca'c quy ?i.nh | コーヒー生豆、規格化方法に関する指針         |
| 67.160.10  | 1647-75   | Ru+o+.u cam. Ye^u ca^u ky~ thua^t                                   | オレンジ酒、規格                   |
| 67.120.30  | 2066-77   | Ca' la`m sa(-n ?o^ng la.nh (u+o+p ?o^ng). Ye^u ca^u ky~ thua^t      | 下ごしらえ済み冷凍魚、規格              |
| 67.140.10  | 2843-79   | Che` ?o.t tu+o+i. Ye^u ca^u ky~ thua^t                              | 茶葉、規格                      |
| 67.120.10  | 4377:1993 | Thi.t lo+.n la.nh ?o^ng   | 輸出用冷凍豚肉                    |
| 67.220.10  | 7037:2002 | Ha.t tie^u tra(ng (piper nigrum L.). Quy ?i.nh ky~ thua^t           | 白コショウ (Piper nigrum L.)、規格 |
| 67.200.10  | 6044:2007 | Mo+- ?o^ng va^t   | 動物性脂肪                      |
| 67.200.10  | 6031:1995 | Da^u chanh nha^n ?u+o+c ba(`ng chu+ng ca^t                          | ライム油、蒸留によって得たもの            |
| 67.120.30  | 2646-78   | Ca' bie^?n u+o+p nu+o+c ?a'. Ye^u ca^u ky~ thua^t                   | 氷冷却した海水魚、規格                |
| 67.220.20  | 5647:1992 | Muo^i io^t  | ヨウ素添加塩                     |
| 67.120.30  | 4544-88   | To^m tu+o+i. Pha^n loa.i theo gia' tri. su+? du.ng                  | 生鮮小エビ、用途分類                 |
| 01.040.67  | 5643:1992 | Ga.o. Thua^t ngu+- va` ?i.nh nghi-a                                 | 米、用語および定義                  |
| 67.080.10  | 1872:2007 | Chuo^i qua? tu+o+i  | バナナ                        |
| 67.080.10  | 1577:1994 | ?o^ ho^p qu?a. Va?i ho^p  | 缶詰果実、缶詰ライチ                 |
| 67.080.10  | 1870:2007 | Mu+t cam, quy't   | 柑橘類マーマレード                  |
| 67.080.10  | 5259-1990 | Chuo^i xanh. ?ie^u kie^n la`m chi'n                                 | 未成熟バナナ、熟成条件                |
| 67.060     | 4359-86   | Bo^t mi`. Ye^u ca^u ky~ thua^t                                      | 小麦粉、規格                     |
| 67.080.20  | 4844-89   | Du+a chuo^t tu+o+i  | 生鮮キュウリ                     |
| 67.080.20  | 5606:1991 | ?o^ ho^p rau. Na^m ho^p   | 缶詰野菜、缶詰キノコ                 |
| 67.160.20  | 1682:1994 | ?o^ ho^p nu+o+c qu?a. Nu+o+c cam                                    | 缶詰果汁、オレンジ果汁                |
| 001.040.67 | 3294-1980 | Sa?n xua^t tinh bo^t. Thua^t ngu+- va` ?i.nh nghi-a                 | デンプン製造、用語および定義             |
| 67.200.10  | 6309:1997 | Da^u ?a^u tu+o+ng thu+.c pha^?m                                     | 食用ダイズ油                     |
| 67.180.10  | 5908:1995 | Ke.o. Ye^u ca^u ky~ thua^t  | キャンディー、規格                  |
| 67.080.10  | 1440-1986 | ?o^ ho^p qu?a. Ma^n nu+o+c ?u+o+`ng                                 | 缶詰果実、シロップ漬けセイヨウズモモ         |
| 67.160.20  | 1549:1994 | ?o^ ho^p qu?a. Nu+o+c du+a  | 缶詰果実、パイナップル果汁              |
| 67.140.10  | 5087-90   | Che` ?en. Thua^t ngu+- va` ?i.nh nghi-a                             | 紅茶、用語および定義                 |
| 67.040     | 7087:2002 | Ghi nha-n thu+.c pha^?m bao go'i sa(-n                              | 事前包装済み食品の表示                |
| 67.120.30  | 3692-81   | Ca' nu+o+c ngo.t. Ca' bo^t. Ye^u ca^u ky~ thua^t                    | 淡水魚、フライ、規格                 |
| 67.120.10  | 7047:2002 | Thi.t la.nh ?o^ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t                             | 冷凍肉、規格                     |
| 67.140.10  | 3242-79   | Hom che` gio^ng   | 茶の挿し木                      |
| 67.020     | 7247:2003 | Thu+.c pha^?m chie^u xa.. Ye^u ca^u chung                           | 放射線照射食品、一般要件               |
| 67.120.30  | 3590-1988 | Rong ca^u   | オゴノリ                       |
| 67.140.20  | 4193:2005 | Ca' phe^ nha^n  | コーヒー生豆                     |
| 67.080.10  | 1577:2007 | Va?i ho^p   | 缶詰ライチ                      |
| 67.200.20  | 4850-89   | Nha^n ha.t ?ie^u. Ye^u ca^u ky~ thua^t                              | カシューナッツ、規格                 |
| 67.060     | 1683-86   | Ba^nh mi`. Ye^u ca^u ky~ thua^t                                     | パン、規格                      |
| 67.080.20  | 4845:2007 | Ca` chua tu+o+i   | 生鮮トマト                      |
| 67.060     | 6095:1995 | Ha.t lu'a mi`. Ye^u ca^u ky~ thua^t                                 | 小麦、規格                      |
| 67.120.30  | 7106:2002 | Ca' phile ?o^ng la.nh nhanh   | 急速冷凍された魚の切り身               |
| 67.140.20  | 5250:2007 | Ca' phe^ rang   | 焙煎コーヒー                     |

|           |           |  |  |
|-----------|-----------|--|--|
| 67.080.10 | 7856:2007 | Du+a ?o^ng la.nh. Pha^n ha.ng  | 冷凍パイナップルの等級  |
| 67.120.30 | 3695-81   | Ca' nu+o+c ngo.t. Ca' bo^ me.. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 淡水魚、養殖業者、規格  |
| 67.120.30 | 3726-89   | To^m nguye^n lie^u tu+o+i  | 食品加工用生鮮小エビ   |
| 67.220.10 | 2080-86   | o+t bo^t xua^t kha^?u  | 輸出用チリ粉末  |
| 67.100.10 | 7979:2009 | Su+~a bo^t va` cream bo^t  | 粉乳およびクリーム粉末  |
| 67.100.10 | 6403:2007 | Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng  | 加糖練乳   |
| 67.040    | 7399:2004 | Tie^u chua^?n chung cho ca'c sa?n pha^?m protein thu+.c va^t   | 植物性タンパク質製品 (vegetable protein products : VPP) の一般規格    |
| 67.120.30 | 6392:1998 | Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' ca'(t mie^ng, ca' phile^ ta^?m bo^t xu` va` bo^t nha-o ? o^ng la.nh nhanh                                    | 急速冷凍されたフィッシュスティック (フィッシュフィンガー)、魚の一部、および魚の切り身、パン粉または衣付き |
| 67.180.10 | 5267-90   | Ma^t ong tu+. nhie^'n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | ハチミツ、規格  |
| 67.060    | 5932:1995 | Ba^nh pho^`ng to^m. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 乾燥エビクラッカー、規格   |
| 67.080.10 | 7398:2004 | Tu+o+ng ca` chua. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | トマトソース、技術要件  |
| 67.120.10 | 7048:2002 | Thi.t ho^p. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | 缶詰肉、規格   |
| 67.080.10 | 1872-86   | Chuo^i tie^u tu+o+i xua^t kha^?u   | 輸出用生鮮バナナ   |
| 67.100.10 | 7108:2008 | Thu+c a(n theo co^ng thu+c da`nh cho tre? so+ sinh va` thu+c a(n theo co^ng thu+c vo+i ca'c mu.c ?i'ch y te^' ?a(c bie^t da`nh cho tre? so+ sinh | 乳児用フォーミュラおよび乳児用特別医療用途フォーミュラ                            |
| 67.220.10 | 5837:1994 | Ha.t tie^u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | コショウ、規格  |
| 67.100.10 | 5539:2002 | Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | 加糖練乳、規格  |
| 67.080.10 | 1578:1994 | ?o^` ho^p qu?a. Cam qui't ho^p   | 缶詰果実、缶詰ミカン   |
| 67.120.30 | 4379-86   | Thu?y sa?n ?o^ng la.nh xua^t kha^?u. Ca'. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 輸出用冷凍水産物、魚、規格  |
| 67.080.10 | 187:1994  | ?o^` ho^p qu?a. Du+a ho^p  | 缶詰果実、缶詰パイナップル  |
| 67.100.10 | 6403:1998 | Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng va` su+~a ?a(c co' ? u+o+`ng ?a- ta'ch cha^t be'o  | 加糖練乳および加糖脱脂練乳  |
| 67.160.20 | 6096:1995 | Nu+o+c uo^ng ?o^ng chai  | 瓶詰め飲用水   |
| 67.080    | 1873:2007 | Cam tu+o+i   | オレンジ   |
| 67.180.10 | 6961:2001 | ?u+o+`ng tho^  | 粗糖   |
| 67.120.30 | 6391:2008 | Ca' ?o^ng ho^p   | 缶詰魚  |
| 67.120.30 | 6392:2008 | Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' mie^ng va` ca' phile^ ta^?m bo^t xu` hoa(c bo^t nha-o ? o^ng la.nh nhanh                                     | 急速冷凍されたフィッシュスティック (フィッシュフィンガー)、魚の一部、および魚の切り身-パン粉または衣付き |
| 67.080.10 | 5605:2008 | Ca` chua ba?o qua?n  | 固形トマト缶詰  |
| 67.200.20 | 2383:2008 | La.c   | ラッカセイ  |
| 67.06     | 5643:1999 | Ga.o. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a  | 米、用語および定義  |
| 67.080.10 | 5608:1991 | ?o^` ho^p qu?a?. Xa la't qua? nhie^t ?o+i  | 缶詰果実、熱帯果実サラダ   |
| 235       | 4545:1994 | To^m hu`m ?o^ng la.nh  | 冷凍イセエビ   |
| 243       | 7050:2002 | Thi.t che^' bie^'n kho^ng qua xu+? ly' nhie^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | 非加熱処理加工肉、規格  |
| 245       | 4359:2008 | Bo^t mi`   | 小麦粉  |
| 247       | 7036:2008 | Ha.t tie^u ?en (Piper Nigrum L.). Quy ?i.nh ky~ thua^t   | 黒コショウ (Piper nigrum L.)、規格                             |
| 248       | 4334:2007 | Ca` phe^ va` sa?n pha^?m ca` phe^ ta^?m bo^t xu` va` bo^t nha-o ? o^ng la.nh nhanh   | コーヒーおよびコーヒー製品、用語集                                      |
| 249       | 6346:1998 | Pho+? a(n lie^'n   | 即席フォー (pho)  |

|     |             |  |                                     |
|-----|-------------|--|-------------------------------------|
| 256 | 5538:1991   | Su+~a bo^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 粉乳、規格                               |
| 258 | 3140-86     | Ha`nh ta^y xua^t kha^?u  | 輸出用タマネギ                             |
| 262 | 7401:2004   | Tie^u chua^?n chung ?o^i vo+i phomat   | チーズに対する一般基準                         |
| 263 | 5777:2004   | Mi` a(n lie^`n   | 即席めん                                |
| 268 | 7809:2007   | To?i ta^y kho^ . Ca'c ye^u ca^`u   | 乾燥ニンニク (Allium sativum L.)、規格       |
| 271 | 5644:1992   | Ga.o. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 米、規格                                |
| 285 | 7524:2006   | Ca' ?o^ng la.nh nhanh  | 急速冷凍魚、内臓除去処理をしていないもの、および内臓除去処理済みのもの |
| 293 | 6929:2007   | Ca` phe^ nha^`n. Hu+o+`ng da^~n phu+o+ng pha'p mo^ ta? ye^u ca^`u ky~ thua^t   | コーヒー生豆、規格化方法に関する指針                  |
| 294 | 7402:2004   | Kem thu+c pha^?m. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 食用アイスクリーム、技術要件                      |
| 295 | 6348:1998   | Mie^`n a(n lie^`n  | 即席ミエン (mien)                        |
| 304 | 5267-1:2008 | Ma^t ong. Pha^`n 1: Sa?n pha^?m ?a~ che^` bie^`n va` su+? du.ng tru+c tie^`p   | ハチミツ、第1部：直接消費加工製品                   |
| 308 | 7042:2002   | Bia ho+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | ドラフトビール、規格                          |
| 311 | 6430:1998   | Ma^`n ho^`p  | 缶詰セイヨウスモモ                           |
| 315 | 7968:2008   | ?u+o+`ng   | 糖類                                  |
| 322 | 5251-90     | Ca` phe^ bo^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | コーヒーを挽いたもの、規格                       |
| 324 | 4800-1989   | Bo^t ca'. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a  | 魚粉、用語および定義                          |
| 333 | 7030:2009   | Su+~a le^`n men  | 発酵乳                                 |
| 334 | 7046:2002   | Thi.t tu+o+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | 生鮮肉、規格                              |
| 335 | 6027:1995   | Bo^t mi`. ?a(c ti`nh va^t ly' cu?a kho^i bo^t nha`o. Xa'c ?i.nh ?a(c ti`nh lu+u bie^`n ba(`ng bie^?u ?o^` alveograph | 小麦粉、練り粉の物理的特性、アルベオグラフを用いたレオロジー特性の測定 |
| 342 | 3591-1988   | Rong ca^`u   | 寒天                                  |
| 349 | 3974-84     | Muo^`i a(n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 食塩、規格                               |
| 352 | 188-66      | ?o^` ho^`p thi.t. Thi.t lo+n ha^`p   | 缶詰肉、豚肉の煮込み                          |
| 363 | 3693-81     | Ca' nu+o+c ngo.t. Ca' hu+o+ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 淡水魚、カゲロウ類の初期幼虫、規格                   |
| 366 | 1763:2008   | Nu+o+c tu+o+ng   | 醤油                                  |
| 371 | 1871-88     | Du+a qu?a tu+o+i   | 生鮮パイナップル                            |
| 372 | 1871:2007   | Du+a qua? tu+o+i   | パイナップル                              |
| 373 | 3694-81     | Ca' nu+o+c ngo.t. Ca' gio^`ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 淡水魚、養殖魚、規格                          |
| 377 | 7044:2009   | Ru+o+u mu`i. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | リキュール、規格                            |
| 382 | 168-1991    | ?o^` ho^`p rau. Du+a chuo^t da^`m da^`m  | 缶詰野菜、キュウリの漬物                        |
| 384 | 7105:2002   | Mu+c o^`ng ?o^`ng la.nh nhanh  | 急速冷凍生ヤリイカ                           |
| 385 | 7714:2007   | Thu+c pha^?m che^` bie^`n tu+` ngu~ co^`c da`nh cho tre? so+ sinh va` tre? nho?                                      | 穀物を主原料とする乳幼児向け加工食品に対する基準規範          |
| 386 | 7265:2003   | Quy pha.m thu+c ha`nh ?o^i vo+i ?o^`ng va^t cha^`n ?a^`u   | 頭足類に対する実施規範                         |
| 388 | 5305-91     | Ca` chua co^` ?a(c   | トマト濃縮物                              |
| 393 | 5860:2007   | Su+~a tu+o+i thanh tru`ng  | 低温殺菌生乳                              |
| 395 | 4043-85     | ?o^` ho^`p nu+o+c qu?a. Nu+o+c ?u ?u? pha ? u+o+`ng  | 缶詰果汁、加糖パイナップル果汁                     |
| 396 | 5613:1991   | Che`. Phu+o+ng pha'p xa'c ?i.nh ?o^ . a^?m   | 茶、含水量の測定                            |
| 402 | 6298:1997   | Hu+o+ng da^~n cho nu+o+c qua? ho^~n ho+.p  | 混合果汁に対する指針                          |
| 403 | 5540:1991   | Sa?n pha^?m su+~a bo^t ?a(c bie^t du`ng cho tre? so+ sinh va` co`n nho? tuo^?i. Ye^u ca^`u                           | 乳幼児向け特別粉乳、規格                        |



|     |           |  |                            |
|-----|-----------|--|----------------------------|
|     |           | ky- thua^t   |                            |
| 406 | 7266:2003 | Quy pha.m thu+.c ha`nh ?o^i vo+i thuy? sa?n ? o'ng ho^p                | 缶詰魚に対する実施規範                |
| 408 | 7523:2005 | Qua? thanh long  | ドラゴンフルーツ                   |
| 410 | 6299:1997 | Hu+o+'ng da^-n cho necta qua? ho^-n ho+.p                              | 混合果実ネクターに対する指針             |
| 412 | 2644:1993 | Mu+.c ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky- thua^t                               | 冷凍コウイカおよびヤリイカ、技術要件         |
| 413 | 5000:2007 | Xu'p lo+. Hu+o+'ng da^-n ba?o qua?n va` va^`n chuye^`n la.nh           | カリフラワー、低温保存および低温輸送に対する指針   |
| 415 | 7406:2004 | Ba'nh ngo.t kho^ng kem. Ye^u ca^`u ky- thua^t                          | クリーム不使用の甘いケーキ、技術要件         |
| 421 | 1459-74   | Mi` chi'nh-Natri glutamat 80%. Ye^u ca^`u ky- thua^t                   | 80%グルタミン酸ナトリウム、規格          |
| 424 | 1648-75   | Ha.t gio^ng la.c. Pha^n ca^p cha^t lu+o+.ng va` ye^u ca^`u ky- thua^t  | ラッカセイ種子、品質等級および規格          |
| 430 | 1275-72   | Ru+o+.u ca` phe^`. Ye^u ca^`u ky- thua^t                               | コーヒー酒、規格                   |
| 431 | 7043:2002 | Ru+o+.u tra('ng. Quy ?i.nh ky- thua^t                                  | 蒸留アルコール飲料、規格               |
| 432 | 7045:2009 | Ru+o+.u vang. Quy ?i.nh ky- thua^t                                     | ワイン、規格                     |
| 436 | 7028:2009 | Su+~a tu+o+i tie^t tru`ng  | 減菌生乳                       |
| 439 | 6958:2001 | ?u+o+`ng tinh luye^`n  | 精糖                         |
| 440 | 7804:2007 | Sa?n pha^?m rau, qua?. Xa'c ?i.nh cha^t ra('n kho^ng tan trong nu+o+'c | 野菜および果実製品、水不溶性固形物の測定       |
| 441 | 6047:1995 | Da^`u la.c thu+.c pha^?m (da^`u ?a^u pho^`ng)                          | 食用ラッカセイ油                   |
| 442 | 7247:2008 | Thu+.c pha^?m chie^`u xa.. Ye^u ca^`u chung                            | 放射線照射食品に対する一般要件            |
| 446 | 6389:1998 | Thi.t cua ?o'ng ho^p   | 缶詰カニ肉に対するコーデックス規格          |
| 448 | 7405:2004 | Su+~a tu+o+i nguye^n lie^u. Ye^u ca^`u ky- thua^t                      | 未加工生乳、技術要件                 |
| 453 | 6390:1998 | Ca' tri'ch va` ca'c sa?n pha^?m da.ng ca' tri'ch ? o'ng ho^p           | 缶詰イワシおよびイワシ類製品             |
| 454 | 3243-79   | Hom che` gio^ng PH1  | PH1茶の挿し木                   |
| 457 | 2815-78   | ?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c chanh tu+. nhie^`n                     | 缶詰果汁、天然レモン果汁               |
| 460 | 4042-85   | ?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c ma-ng ca^`u pha ?u+o+`ng               | 缶詰果汁、加糖チェリモヤ果汁             |
| 469 | 1763-86   | Nu+o+'c cha^m. Ye^u ca^`u ky- thua^t                                   | 「ニョクチャム (Nuoc cham)」ソース、規格 |
| 470 | 7044:2002 | Ru+o+.u mu`i. Quy ?i.nh ky- thua^t                                     | リキュール、規格                   |
| 471 | 7028:2002 | Su+~a tu+o+i tie^t tru`ng. Quy ?i.nh ky- thua^t                        | 減菌原乳、規格                    |
| 473 | 5107:1993 | Nu+o+'c ma('m  | 発酵魚醤                       |
| 474 | 4041-85   | ?o^` ho^p nu+o+'c qu?a. Nu+o+'c xoa`i pha ? u+o+`ng                    | 缶詰果汁、加糖マンゴー果汁              |
| 482 | 3251-79   | Ca' bie^`n u+o+'p muo^`i la`m chu+o+.p                                 | 半塩漬け製品製造用の塩漬け海水魚           |
| 483 | 7108:2002 | Su+~a bo^t da`nh cho tre? ?e^`n 12 tha'ng tuo^`i. Quy ?i.nh ky- thua^t | 生後12ヵ月までの乳児向け粉乳、規格         |
| 486 | 3219-79   | Co^ng nghe^`. che^` bie^`n che`. Thua^t ngu+~a va` ?i.nh nghi-a        | 茶加工技術、用語および定義              |
| 489 | 6386:1998 | Ca' ho^`i ?o'ng ho^p   | 缶詰サケ                       |
| 492 | 5009:2007 | To?i. Ba?o qua?n la.nh   | ニンニク、低温保存                  |
| 496 | 6388:1998 | Ca' ngu+` ?o'ng ho^p   | 缶詰マグロおよびカツオ                |
| 497 | 7029:2002 | Su+~a hoa`n nguye^n tie^t tru`ng. Quy ?i.nh ky- thua^t                 | 減菌復元乳、規格                   |
|     |           |  | 発酵魚醤 (ニョクマム [Nuoc          |

|     |           |   |  |
|-----|-----------|---|--|
| 501 | 5526:1991 | Nu+o+'c ma('m. Chi? tie^u vi sinh   | mam] )、微生物学的特性   |
| 502 | 5651:1992 | Mu+.c kho^ xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 輸出用乾燥ヤリイカ、規格   |
| 503 | 7049:2002 | Thi.t che^' bie^'n co' xu+? ly' nhie^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | 加熱処理加工肉、規格   |
| 505 | 5503-91   | Thi.t bo` la.nh ?o^ng   | 冷凍牛肉   |
| 517 | 5644:2008 | Ga.o tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 白米、規格  |
| 518 | 4067:1985 | Ke.o. Phu+o+ng pha'p la^y ma^~u   | 菓子、サンプリング方法  |
| 519 | 1695-87   | ?u+o+`ng tinh luye^..n va` ?u+o+`ng ca't tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 精白糖、規格   |
| 523 | 6297:1997 | Tie^u chua^?n chung cho nu+o+'c qua? ?u+o+.c ba?o qua?n chi? ba('ng ca'c bie^..n pha'p va^t ly' ne^u kho^ng co' ca'c tie^u chua^?n rie^ng | 個々の基準の対象とならない、物理的手段のみを用いて保存された果汁に対する一般基準               |
| 525 | 5538:2002 | Su+~a bo^t. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | 粉乳、規格  |
| 528 | 7036:2002 | Ha.t tie^u ?en (piper nigrum L.).Quy ?i.nh ky~ thua^t   | 黒コショウ (Piper nigrum L.)、規格                             |
| 530 | 5607:1991 | ?o^` ho^p qua?. Qua? ho^~n ho+.p  | 缶詰果実、果実カクテル  |
| 531 | 7879:2008 | Sa?n pha^?m ngu~ co^c da.ng so+.i a(n lie^`n  | 即席めん   |
| 534 | 6347:1998 | Bu'n kho^ a(n lie^`n  | 即席ビーフン   |
| 538 | 5644:1999 | Ga.o tra('ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 白米、規格  |
| 541 | 7041:2009 | ?o^` uo^ng kho^ng co^`n. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | ソフトドリンク、規格   |
| 551 | 3974:2007 | Muo^i thu+.c pha^?m   | 食用塩  |
| 555 | 1454:1993 | Che` ?en ro+`i. ?ie^`u kie^..n ky~ thua^t   | 紅茶、規格  |
| 556 | 3696-81   | Ca' nu+o+'c ngo.t. Ca' thi.t  | 淡水魚、食用魚  |
| 560 | 7975:2008 | Che` tha?o mo^c tu'i lo.c   | 袋入りハーブ茶  |
| 561 | 4809-89   | Xie^`n la^y ma^~u ca' phe^ nha^`n   | コーヒートライアー  |
| 565 | 4849:1989 | ?o^~ tu+o+ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | ダイズ、規格   |
| 576 | 6057:1995 | Bia ho^p. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 缶ビール、規格  |
| 577 | 5835:1994 | To^m thi.t ?o^ng la.nh IQF xua^t kha^?u   | 輸出用の個別急速冷凍された剥き身小エビ                                    |
| 580 | 6057:2009 | Bia. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | ビール、規格   |
| 583 | 1274-72   | Ru+o+.u chanh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | レモン酒、規格  |
| 590 | 5288-90   | To^m gio^ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 養殖小エビ (後期幼生)、規格  |
| 596 | 4187-86   | Ke.o chuo^i xua^t kha^?u  | 輸出用バナナボンボン   |
| 598 | 7808:2007 | Ha`nh ta^y kho^.. Ca'c ye^u ca^`u   | 乾燥タマネギ (Allium cepa Linnaeus)、規格                       |
| 601 | 6389:2003 | Thi.t cua ?o^ng ho^p  | 缶詰カニ肉  |
| 602 | 7240:2003 | Ba`nh ?a^u xanh   | リョクトウ菓子  |
| 603 | 6392:2002 | Ca' xay che^' bie^'n hi`nh que, ca' ca('t mie^ng va` ca' phile ta^?m bo^t xu` hoa(c bo^t nha~o ?o^ng la.nh nhanh                          | 急速冷凍されたフィッシュスティック (フィッシュフィンガー)、魚の一部、および魚の切り身-パン粉または衣付き |
| 604 | 7404:2004 | Su+~a bo^t ga^`y. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 脱脂粉乳、技術要件  |
| 613 | 2383:1993 | La.c qua? va` la.c ha.t. Pha^`n ha.ng cha^t lu+o+.ng  | 穀付きラッカセイおよびラッカセイ種子、品質分類                                |
| 621 | 4782-89   | Rau qu?a tu+o+i. Danh mu.c chi? tie^u cha^t lu+o+.ng  | 生鮮野菜および果実、品質特性一覧表                                      |
| 623 | 5777:1994 | Mi` a(n lie^`n  | 即席めん   |
| 626 | 2830-79   | Thi.t lo+.n. Pha lo.c va` pha^`n ha.ng trong thu+o+ng nghie^p ba'n le?  | 豚肉、小売り業者向け切断法および仕分け                                    |
| 634 | 5652:1992 | Mu+.c tu+o+i  | 生鮮ヤリイカおよびコウイカ  |

|     |           |   |  |
|-----|-----------|---|--|
| 638 | 5107:2003 | Nu+o+'c ma('m   | 魚醤                                       |
| 639 | 6387:2006 | To^m ?o'ng ho^p   | 缶詰小エビおよびエビ                               |
| 640 | 5147-1990 | Thi.t va` sa?n pha^?m cu?a thi.t. Phu+o+ng pha'p xa'c ?i.nh du+ lu+o+ng penixilin | 肉および肉製品、残留ペニシリンの測定                       |
| 641 | 4191-86   | Ru+o+u Thanh mai xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t                              | 輸出用アンズ酒、規格                               |
| 643 | 5089-90   | Ba?o qua?n ngu~ co^c va` ?a^u ?o^-. Ye^u ca^`u co+ ba?n                           | 穀類およびマメ類の保存、基本要件                         |
| 644 | 7043:2009 | Ru+o+u tra('ng. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | 白酒、規格                                    |
| 645 | 7110:2008 | To^m hu^m ?o^ng la.nh nhanh   | 急速冷凍ロブスター                                |
| 650 | 6046:1995 | Da^`u ha.t hoa hu+o+ng du+o+ng thu+c pha^?m                                       | 食用ヒマワリ種子油                                |
| 658 | 7041:2002 | ?o^` uo^ng pha che^i sa(-n kho^ng co^`n. Quy ?i.nh ky~ thua^t                     | ソフトドリンク、規格                               |
| 659 | 4813-89   | Mu+c tu+o+i. Xe^p loa.i theo gia' tri. su+? du.ng                                 | 生鮮ヤリイカおよびコウイカ、用途分類                       |
| 660 | 7400:2004 | Bo+. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | バター、技術要件                                 |
| 661 | 5322:1991 | Na^m a(n va` sa?n pha^?m na^m a(n   | 食用キノコおよびキノコ製品                            |
| 667 | 4334:2001 | Ca` phe^ va` ca'c sa?n pha^?m cu?a ca` phe^ . Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a       | コーヒーおよびコーヒー製品、用語集                        |
| 669 | 7946:2008 | Nu+o+'c qua? va` nectar   | 果汁および果実ネクター                              |
| 671 | 1442-1986 | Tru+ng vi.t tu+o+i. Thu+o+ng pha^?m   | 生鮮アヒル卵                                   |
| 677 | 5108-90   | Che^i bie^`n to^m. ?ie^`u kie^`n ky~ thua^t va` ve^ . sinh                        | 小エビ加工、規格および衛生要件                          |
| 678 | 7974:2008 | Che` (Camellia sinensis) (L.) O. Kuntze) tu'i lo.c                                | 袋入り茶 (Camellia sinensis) [L.] O. Kuntze) |
| 683 | 6048:1995 | Da^`u co. thu+c pha^?m  | 食用パーム油                                   |
| 684 | 4850:1998 | Nha^n ha.t ?ie^`u   | カシューナッツ                                  |
| 685 | 7397:2004 | Tu+o+ng o+^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | チリソース、技術要件                               |
| 688 | 6096:2004 | Nu+o+'c uo^ng ?o'ng chai  | 瓶詰め/容器入り飲用水                              |
| 696 | 4995:2008 | Ngu~ co^c. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a  | 穀類、用語集                                   |
| 706 | 6959:2001 | ?u+o+`ng tra('ng  | 白糖                                       |
| 709 | 6049:2007 | Bo+ thu+c va^t  | マーガリン                                    |
| 710 | 5109-90   | To^m ?o^ng la.nh nhanh  | 急速冷凍小エビおよびエビ                             |
| 715 | 7045:2002 | Ru+o+u vang. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | ワイン、規格                                   |
| 716 | 5250-90   | Ca` phe^ rang. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 焙煎コーヒー、規格                                |
| 717 | 6310:1997 | Da^`u ha.t bo^ng thu+c pha^?m   | 食用綿実油                                    |
| 718 | 6388:2006 | Ca' ngu+` ?o'ng ho^p  | 缶詰マグロおよびカツオ                              |
| 719 | 7597:2007 | Da^`u thu+c va^t  | 植物油                                      |
| 727 | 5289:1992 | To^m mu+c ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u vi sinh   | 冷凍小エビおよびコウイカ（またはヤリイカ）、微生物学的要件            |
| 728 | 5371-91   | Mo+~ lo+.n ra'n   | 精製豚脂                                     |
| 734 | 1858-1986 | Tru+ng ga` tu+o+i thu+o+ng pha^?m   | 生鮮鶏卵                                     |
| 747 | 187:2007  | Du+a ho^p   | 缶詰パイナップル                                 |
| 748 | 6459:1998 | Phu. gia thu+c pha^?m. Pha^?m ma`u Riboflavin                                     | 食品添加物、リボフラビン                             |
| 751 | 7396:2004 | Bo^t canh gia vi.. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 香辛塩粉末、技術要件                               |
| 754 | 4843:2007 | Qua? kho^ va` qua? sa^y kho^ . ?i.nh nghi-a va` te^`n go.i                        | 乾果および乾燥果実、定義および名称集                       |
| 762 | 3806-83   | ?o^` ho^p qu?a. Cho^m cho^m nu+o+'c ?   | 缶詰果実、シロップ漬けランブータン                        |

|     |           |   |   |
|-----|-----------|---|---|
|     |           | u+o+`ng   |   |
| 765 | 5370-91   | Nu+o+c khoa'ng ?o'ng chai   | 瓶詰めミネラルウォーター                              |
| 769 | 5258:2008 | Ngo^ (ha.t)   | トウモロコシ (トウキビ)                             |
| 770 | 7519:2005 | Ha.t cacao  | カカオ豆                                      |
| 771 | 2637:1993 | Da^`u thu+.c va^.t. Phu+o+ng pha'p xa'c ?i.nh ta.p cha^t kho^ng tan                               | 植物油、不溶性不純物含有量の測定                          |
| 772 | 5650:1992 | To^m no~n kho^ xua^t kha^?u. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 輸出用乾燥剥き身小エビ、規格                            |
| 773 | 6044:1995 | Mo+- lo+.n ra'n   | 精製豚脂                                      |
| 774 | 4193:1993 | Ca` phe^ nha^n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | コーヒー生豆、規格                                 |
| 780 | 2623-78   | Ru+o+.u gu+`ng 40o. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 40度ショウガ酒、規格                               |
| 783 | 7268:2003 | ?u+o+`ng. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a   | 糖類、用語および定義                                |
| 786 | 4193:2001 | Ca` phe^ nha^n. Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | コーヒー生豆、規格                                 |
| 787 | 3250-88   | Ca' bie^?n tu+o+i. Pha^n loa.i theo gia' tri. su+? du.ng  | 生鮮海水魚、用途分類                                |
| 788 | 2080:2007 | o+t chilli va` o+t capsicum, nguye^n qua? hoa.(c xay (da.ng bo^.t). Ca'c ye^u ca^`u               | チリおよびトウガラシ属、ホールまたは挽いたもの(粉末)、規格            |
| 791 | 1455:1993 | Che` xanh. ?ie^`u kie^.n ky~ thua^t   | 緑茶、規格                                     |
| 796 | 6045:1995 | Da^`u vu+`ng thu+.c pha^?m (Da^`u me`)  | 食用ゴマ油                                     |
| 798 | 4334-86   | Ca` phe^ va` ca'c sa?n pha^?m cu?a ca` phe^. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a                        | コーヒーおよびコーヒー製品、用語および定義                     |
| 812 | 5258-90   | Ngo^ (Ha.t)   | トウモロコシ (トウキビ)                             |
| 813 | 6312:1997 | Da^`u o^liu chu+a tinh che^, tinh che^ va` da^`u o^liu, tinh che^ ba(`ng phu+o+ng pha'p tri'ch ly | オリーブ油、バージンオリーブ油および精製オリーブ油、ならびに精製オリーブポマース油 |
| 816 | 6462:1998 | Phu. gia thu+.c pha^?m. Pha^?m ma`u Erythrosin  | 食品添加物、エリスロシン                              |
| 817 | 7267:2003 | Kho^i ca' phile^, thi.t ca' xay va` ho^-n ho+.p ca' phile^ vo+`i thi.t ca' xay ?o^ng la.nh nhanh  | 急速冷凍された、魚の切り身、すり身、および切り身とすり身の混合物の塊        |
| 818 | 4546:1994 | To^m mu~ ni ?o^ng la.nh   | 冷凍セミエビ                                    |
| 819 | 3295-1980 | Sa?n xua^t ?u+o+`ng glucoza-ma^.t tinh bo^.t. Thua^t ngu+~ va` ?i.nh nghi-a                       | ブドウ糖シロップ製造、用語および定義                        |
| 826 | 2064-77   | To^m ?o^ng la.nh (u+o+p ?o^ng). Ye^u ca^`u ky~ thua^t   | 冷凍小エビ、規格                                  |
| 830 | 5836:1994 | To^m thi.t luo^c chi'n ?o^ng la.nh xua^t kha^?u   | 輸出用加熱調理済み冷凍剥き身小エビ                         |
| 831 | 7403:2004 | Thu+.c a(n da`nh cho tre? em tu+` 6 tha'ng ? e^n 36 tha'ng tuo^?i. Ye^u ca^`u ky~ thua^t          | 生後6ヵ月から36ヵ月までの乳幼児用食品、技術要件                 |
| 834 | 5860:1994 | Su+-a thanh tru`ng  | 低温殺菌乳                                     |
| 835 | 6463:1998 | Phu. gia thu+.c pha^?m. Cha^t ta.o ngo.t. Kali sacarin  | 食費添加物、サッカリンカリウム                           |
| 836 | 6390:2006 | Ca' tri'ch va` ca'c sa?n pha^?m ca' tri'ch ?o^ng ho^.p  | 缶詰イワシおよびイワシ類製品                            |
| 842 | 7110:2002 | To^m hu`m ?o^ng la.nh nhanh   | 急速冷凍ロブスター                                 |
| 843 | 1575-74   | ?o^ ho^.p thi.t. Thi.t ga` ha^`m nguye^n xu+o+ng  | 缶詰肉、鶏の煮込み                                 |
| 846 | 6345:1998 | Hu? tie^`u a(n lie^`n   | 東洋風即席めん                                   |
| 848 | 6312:2007 | Da^`u o^liu va` da^`u ba~ o^liu   | オリーブ油およびオリーブポマース油                         |
| 849 | 4359:1996 | Bo^.t mi`   | 小麦粉                                       |
| 851 | 5251:2007 | Ca` phe^ bo^.t  | コーヒーを挽いたもの                                |
| 853 | 7042:2009 | Bia ho+i. Quy ?i.nh ky~ thua^t  | ドラフトビール、規格                                |
| 856 | 6387:1998 | To^m ?o^ng ho^.p  | 缶詰小エビまたはエビ                                |

|     |           |  |                                 |
|-----|-----------|--|---------------------------------|
| 858 | 1521-86   | ?o^` ho^p qu?a. Chuo^i tie^u nu+o+c ?<br>u+o+`ng. Ye^u ca^`u ky~ thua^t  | 缶詰果実、シロップ漬けバナナ、規格               |
| 860 | 377-70    | Ru+o+.u Lu'a mo+i. Ye^u ca^`u ky~ thua^t                                 | 「ルアモイ (Lua moi)」酒 (米ウォッカ)、規格    |
| 869 | 4784-89   | Thi.t la.nh ?o^ng. Danh mu.c chi? tie^u cha^t<br>lu+o+.ng                | 冷凍肉、品質特性一覧表                     |
| 872 | 7030:2002 | Su+~a chua. Quy ?i.nh ky~ thua^t   | ヨーグルト、規格                        |
| 874 | 3141-86   | To?i cu? xua^t kha^?u  | 輸出入ニンニク球根                       |
| 875 | 6095:2008 | Ha.t lu'a mi` (Triticum aestivum L.). Ca`c ye^u<br>ca^`u                 | 小麦 (Triticum aestivum L.)、規格    |
| 880 | 4381:1992 | To^m vo? ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t                              | 冷凍殻付き小エビ、規格                     |
| 882 | 1578:2007 | Cam quy^t ho^p   | 缶詰ミカン                           |
| 886 | 6311:1997 | Da^`u du+`a thu+.c pha^?m  | 食用ココヤシ油                         |
| 891 | 5305:2008 | Ca` chua co^`a(c   | 加工トマト濃縮物                        |
| 893 | 5450-91   | ?o^` ho^p thi.t. Thi.t trong nu+o+c xo^t thi.t.<br>Ye^u ca^`u ky~ thua^t | 缶詰肉、ソース漬け肉、規格                   |
| 894 | 1870-76   | ?o^` ho^p qu?a. Mu+^t cam. Ye^u ca^`u ky~<br>thua^t                      | 缶詰果実、オレンジマーマレード、規格              |
| 895 | 4192-86   | Ru+o+.u Hu+o+ng chanh 40o xua^t kha^?u.<br>Ye^u ca^`u ky~ thua^t         | 輸出入40度レモン酒、規格                   |
| 897 | 2065-77   | Ca' phi le^` ?o^ng la.nh (u+o+p ?o^ng). Ye^u<br>ca^`u ky~ thua^t         | 冷凍された魚の切り身、規格                   |
| 898 | 3220-79   | ?o^` ho^p su+~a. Danh mu.c ca`c chi? tie^u<br>cha^t lu+o+.ng             | 缶詰乳、品質特性一覧表                     |
| 899 | 4186-86   | To^m va` mu+.c ?o^ng la.nh. Chi? tie^u vi sinh<br>va^t                   | 冷凍小エビおよびコウイカ、微生物学的特性            |
| 903 | 4039-85   | Du+^a la.nh ?o^ng  | 冷凍パイナップル                        |
| 909 | 6175:1996 | Thuy? sa?n kho^`. Mu+.c, ca' kho^` ta^?m gia vi.<br>a(n lie^`n           | 乾燥水産物、そのまま食用可能な調味<br>ヤリイカおよび調味魚 |
| 913 | 3578:1994 | Sa(n kho^`   | 乾燥キャッサバ                         |
| 915 | 4844:2007 | Du+^a chuo^t tu+o+i  | キュウリ                            |
| 919 | 3244-79   | Ca^y che` ca`nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t va`<br>phu+o+ng pha^p thu+?       | 茶樹、規格および試験法                     |
| 921 | 4380:1992 | To^m thi.t ?o^ng la.nh. Ye^u ca^`u ky~ thua^t                            | 冷凍剥き身小エビ、規格                     |
| 923 | 6386:2003 | Ca' ho^`i ?o^ng ho^p   | 缶詰サケ                            |
| 927 | 2624-78   | Ru+o+.u quy^t. Ye^u ca^`u ky~ thua^t                                     | ミカン酒、規格                         |
| 929 | 5539:1991 | Su+~a ?a(c co' ?u+o+`ng. Ye^u ca^`u ky~<br>thua^t                        | 加糖練乳、規格                         |
| 930 | 5605:1991 | ?o^` ho^p rau. Ca` chua ?o^ng ho^p                                       | 缶詰野菜、缶詰トマト                      |
| 939 | 1576-74   | ?o^` ho^p thi.t. Thi.t vi.t ha^`m nguye^`n<br>xu+o+ng                    | 缶詰肉、アヒルの煮込み                     |
| 940 | 6049:1995 | Bo+ thu+.c va^t  | マーガリン                           |
| 945 | 7029:2009 | Su+~a hoa`n nguye^`n tie^t tru`ng va` su+~a<br>pha la.i tie^t tru`ng     | 滅菌還元乳および滅菌還元乳                   |
| 954 | 5109:2002 | To^m bie^`n hoa(c to^m nu+o+c ngo.t ?o^ng<br>la.nh nhanh                 | 急速冷凍小エビまたはエビ                    |
| 955 | 6391:1998 | Ca' ?o^ng ho^p   | 缶詰魚                             |

## 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、微生物規格（QCVN 2010/BYT National technical regulation on the safety limits of Microbiological contaminants in food）、化学物質（TCVN 4832-89 List of contaminants and their maximum levels in food）に関する基準がそれぞれあるが、詳細は不明である。また、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。

## 食品添加物に関する法規

### 1 概要

ベトナムでは食品添加物は、加工食品に関しては保健省管轄のベトナム食品局（VFA）、また農産物用に認可されている特定の添加物に関しては、農業農村開発省（MARD）管轄の農林水産物品質管理局が規制されている。

食品添加物規制の主たる法的根拠は食品安全法 第55号/2010/QH12に記載されており、同法は食品添加物の定義を示し、保健省発布の技術規則に記載されている食品添加物のみの使用を許容している。

### 2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、食品安全法において、以下のとおり定義されている：

『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』

ベトナムには、概ねコーデックスGSFAに基づく、23の食品添加物の機能分類がある。食品法では加工助剤を別に定義しているが、分類の中には加工助剤としても使用される物質も含まれている。機能分類は以下のとおりである：

1. pH調整剤
2. 固結防止剤
3. 消泡剤
4. 酸化防止剤
5. 人工甘味料
6. 増量剤/バルク剤
7. 着色料
8. 保色剤
9. 乳化剤
10. 酵素
11. 固化剤
12. 風味増強剤
13. 小麦粉処理剤
14. 発泡剤/起泡剤
15. 光沢剤
16. 保湿剤/湿潤剤

17. 加工デンプン
18. 保存料
19. 噴射剤
20. 膨張剤
21. 金属イオン封鎖剤
22. 安定剤
23. 増粘剤

### 3 認可食品添加物及び最大使用基準値

---

食品に添加物を使用する際の条件ならびに最大使用基準は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYTに換わる、食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27号/2012/TT-BYTに記載されている。本通知は、以下の場合における食品添加物の使用を禁止する：

1. 本通知付録に明示されているように、規定食品への使用が許可された添加物のリストに記載されていない
2. 本通知付録に明示されているように、許容値を上回っている、または不適切な食品区分に属している
3. 食品安全規格への準拠やGMP原則に準拠した使用などの管理要件に従っていない
4. 由来が不明、または賞味期限切れである

### 4 食品への使用禁止物質

---

食品添加物としての使用が禁止されている物質のネガティブリストはない。食品での使用が可能なのは認可されている食品添加物のみである。

### 5 食品添加物の規格・基準

---

食品添加物の規格と純度基準は、保健省が公布する国家技術基準QCVN 4-1:2010～QCVN 4-23:2010に記載されている。

### 6 新規食品添加物の評価および承認

---

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。

### 7 食品への食品添加物の表示

---

食品添加物の食品への表示は、保健省決定第15号/2000/QD-BYTに準拠するものとする。保健省決定第3742号/2001/QD-BYTに示すとおり、食品添加物は原料一覧に分類名、添加物名の順（例：「乳化剤：ポリリン酸ナトリウム」）あるいは分類名、国際コード（コードは括弧付き）の順、（例：「乳化剤（452i）」）に記載しなければならない。

風味増強剤、甘味料あるいは着色料などの添加物を含有している食品は、必要に応じて、例えば、「人工着色料（160f）」あるいは「合成着色料：β-アポ-8'-カロテン酸メチル」など、「天然」「人工」あるいは「合成」の用語で特定するものとする。

## 8 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表2に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表3にまとめた。

表2 食品添加物の概要/定義（一般）

|                  | 概要/定義  | 参照  |
|------------------|--|---|
| 関連法規             | 食品安全法 第55/2010/QH12  | <a href="http://www.vcalaw.com/legal-documents/law-a-ordinance/29-2010lawonfoodsafedownload.html">http://www.vcalaw.com/legal-documents/law-a-ordinance/29-2010lawonfoodsafedownload.html</a> 【外部リンク】 |
| <b>概要（一般）/定義</b> |  |   |
| 食品添加物の定義         | 食品添加物は、食品安全法において、以下の通り、定義されている：<br>『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』 | Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (13)  |
| 香料               | 記載なし   |   |
| 加工助剤             | 『加工助剤』とは、食品原料あるいは食品成分の加工過程において、技術的目的を達成する目的で意図的に使用される物質で、食品から除去可能なものと食品内に残査するものがある               | Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (3)   |
| キャリアオーバー         | ベトナムには、キャリアオーバー原則に関する定義はない   |   |

表3 食品添加物の概要/定義（その他）

|                     | 概要/定義                                       | 参照   |  |
|---------------------|---|--|--|
| 関連法規                | 食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27号/2012/TT-BYT    | <a href="http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/download/thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham-167.vfa">http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/download/thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham-167.vfa</a> 【外部リンク】 (in Vietnamese only) |  |
| <b>概要（指定）/附則</b>    |   |  |  |
| 1                   | 指定添加物リスト                                    | pH調整剤、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、人工甘味料、充填剤、着色料、保色剤、乳化剤、酵素、固化剤、風味増強剤、小麦粉処理剤、発泡剤、光沢剤、湿潤剤、加工テンプレ、保存料、噴射剤、膨張剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤を含む   | 食品添加物の管理についての指針に関する保健省通知第27号/2012/TT-BYT |
| 2                   | 既存添加物リスト                                    | ベトナム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                                 | ベトナム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 | ベトナムは該当するリストを作成していない   |  |
| ネガティブリスト（定められている場合） |   | ベトナムは食品添加物のネガティブリストは作成していない  |  |
|                     |   | QCVN 4-1:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flavor enhancer<br>QCVN 4-2:2010/BYT – national technical regulations on food additives – humectant<br>QCVN 4-3:2010/BYT – national technical regulations on food       |  |



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

食品添加物に関する国家技術基準-風味増強剤、湿潤剤、膨張剤、固結防止剤、保色剤、酸化防止剤、発泡剤、人工甘味料、固化剤、発色剤、pH調整剤、保存料、安定剤、金属イオン封鎖剤、小麦粉処理剤、充填剤、噴射剤、加工デンプン、酵素、光沢剤、増粘剤、乳化剤

additives – raising agent  
QCVN 4-4:2010/BYT – national technical regulations on food additives – anticaking agent  
QCVN 4-5:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colour retention agent  
QCVN 4-6:2010/BYT – national technical regulations on food additives – antioxidant agent  
QCVN 4-7:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent  
QCVN 4-8:2010/BYT – national technical regulations on food additives – artificial sweetener  
QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – firming agent  
QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colours  
QCVN 4-11:2010/BYT – national technical regulations on food additives – acidity regulator  
QCVN 4-12:2010/BYT – national technical regulations on food additives – preservative  
QCVN 4-13:2010/BYT – national technical regulations on food additives – stabilizer  
QCVN 4-14:2010/BYT – national technical regulations on food additives – sequestrant  
QCVN 4-15:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flour treatment agent  
QCVN 4-16:2010/BYT – national technical regulations on food additives – bulking agent  
QCVN 4-17:2010/BYT – national technical regulations on food additives – propellant  
QCVN 4-18:2010/BYT – national technical regulations on food additives – modified starch  
QCVN 4-19:2010/BYT –

|                     |                              |  |
|---------------------|------------------------------|--|
|                     |                              | national technical regulations on food additives – enzyme<br>QCVN 4-20:2010/BYT – national technical regulations on food additives – glazing agent<br>QCVN 4-21:2010/BYT – national technical regulations on food additives – thickener<br>QCVN 4-22:2010/BYT – national technical regulations on food additives – emulsifier<br>QCVN 4-23:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent |
| 食品添加物に関する公式刊行物および公報 | ベトナムには食品添加物に関する公式刊行物および公報はない |  |

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品表示

### 食品、食品添加物、および包装済み食品加工助剤の表示の手引きに関する合同回状

国No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT、2014年10月27日

## 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。

## 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値

|                         |                         |
|-------------------------|-------------------------|
| 保健省<br>番号： /2014/TT-BYT | ベトナム社会主義共和国<br>独立-自由-幸福 |
|-------------------------|-------------------------|

ハノイ、2014年.....日付

### 通知 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値の規定

2010年6月17日付食品安全法（Law on Food Safety）に従って、  
食品安全法のいくつかの条項の施行に関する詳細を規定した2012年4月25日付政府議定第38/2012/ND-CPに従って、  
保健省（Ministry of Health）の機能、責務、権限、および組織構造を規定した2012年8月31日付政府議定第63/2012/ND-CPに従って、  
保健省大臣は、食品における植物保護化学剤（plant protection chemicals）の最大残留基準値を規定する本通知を發布する。

**第1条** 本通知に伴って「食品における植物保護化学剤の最大残留基準値に関する規則 (Regulation on maximum residue levels of plant protection chemicals in foods)」を發布する。

**第2条** 本通知は2014年……日より施行される。

同等の国家技術基準 (National Technical Standard) が發布される場合には、食品における植物保護化学剤の最大残留基準値は、かかる国家技術基準に準拠する。

本通知の発効によって、2007年12月19日付保健省大臣決定第46/2007/QD-BYT「食品における生物学および化学的汚染に対する最大基準値に関する規則 (Regulations on maximum level of biological and chemical pollution in foods)」と共に発令された第8項「食品における植物保護化学剤の最大基準値 (Maximum residue levels of plant protection chemicals in foods)」は削除される。

**第3条** 本通知は行政の要請に従って改訂および改正される。本通知の施行中、何らかの問題点が明らかになった場合には、機関、組織、および個人は、検討および解決を求めて保健省 (食品安全局 [Agency of Food Safety]) に意見を述べなければならない。

**第4条** 食品安全局、本部門の国家管理機関、および関連部署は、本通知の施行に関して責務を負う。

|   |  |
|---|--|
| 送付先：<br>官庁 (公式官報、政府のポータルサイト)<br>保健省大臣および保健省副大臣<br>省庁、省庁水準の機関、および政府下の機関<br>司法省 (法的規範文書審査部門)<br>政府下の省および中央直轄市の人民委員会<br>保健省下の省および中央直轄市の保健局<br>政府下の省および中央直轄市の食品安全局<br>輸入食品に対する国家監督機関<br>保健省のポータルサイト<br>以下にて保管：事務室、PC、および食品安全局 | 保健省大臣代理<br>副大臣<br>グエン・タイン・ロン (Nguyen Thanh Long) |
|---|--|

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| 保健省 | ベトナム社会主義共和国<br>独立-自由-幸福 |
|-----|-------------------------|

**規則 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値**  
(2014年…日付保健省通知第…/2014/TT-BYTに付随して発令)

1. 適用範囲  
本通知は、輸入食品および国産食品における植物保護化学剤の最大残留基準値を規定する。
2. 適用対象  
本通知は、さまざまな種類の食品を製造、事前加工、加工、売買、および輸入する組織および個人に適用される。
3. 用語および略語の解釈  
本通知において、以下の用語は次のように解釈される。

- 3.1. 植物保護化学剤（Plant protection chemicals）とは、化学物質、植物群、動物群、微生物、および他の生成物に由来し、植物資源に害を及ぼす害虫の防止および駆除を目的として用いられる製品を指す。
- 3.2. 1日摂取許容量（Acceptable daily intake：ADI）とは、明らかな健康リスクを伴わずに1日に摂取可能な、特定物質の量の限度を指す（単位：mg/kg体重）。
- 3.3. 植物保護化学剤の最大残留基準値（Maximum residue levels：MRL）は、国民に対する容認し難いリスクを伴わずに、農産物および他の食品において許容される残留植物保護化学剤の最大量を示すことを目的として設定される。MRLについては、食品1キログラム中の残留物をミリグラム単位で表わす。

#### 4. 食品における植物保護化学剤の最大残留基準値

食品における植物保護化学剤の最大残留基準値は、本規則の付表「食品における植物保護化学剤の最大残留基準値（Maximum residue levels of plant protection chemicals in foods）」において規定される。

#### 5. 施行

##### 5.1. 組織および個人の責務

組織および個人は、食品の審査結果が本規則第4条の規定に準拠した場合にのみ、ベトナムにおいて流通する食品の製造、事前加工、加工、売買、および輸入を許可される。

##### 5.2. 行政機関の責務

食品安全局は、本部門の国家管理機関と協調して本通知を施行する責務を負う。

保健省大臣代理

副大臣

グエン・ティン・ロン

以下は平成26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://www.mrldatabase.com>【外部リンク】から登録閲覧、利用が可能である。同データベースでは、300種類以上の果実、野菜、ナッツ類について、米国で認可されている270種類以上の農薬について調査しており、また、干し草、飼料、穀類、油糧種子、鶏肉、卵、肉及び乳製品の国際的な輸出の際の残留基準について、425種類以上の農薬及び動物用医薬品について調査している。

### 利用にあたっての注意：

- 本データベースは、調査のための初期的な参考情報を目的としたものであり、実際の利用に当たっては、対象国についての情報の確認が必要である。
- 残留農薬基準に関する国際的な基準及び許認可は頻繁に変更されており、本データベースも頻繁に更新されているが、含まれている情報の更新は完全ではなく、また誤りがあることがある。
- 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値が設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。  
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

| 農薬                  | りんご  | なし   | もも   | うんしゅうみかん | ぶどう | かき  | だいこん | メロン  | 茶  | ながいも | かんしょ | キャベツ | イチゴ  | レタス  |
|---------------------|------|------|------|----------|-----|-----|------|------|----|------|------|------|------|------|
| 2,4-D               | 0.01 | 0.01 | 0.05 | —        | 0.1 | —   | —    | —    | —  | —    | —    | —    | 0.1  | —    |
| Abamectin           | 0.02 | 0.02 | —    | 0.01     | —   | —   | —    | 0.01 | —  | —    | —    | —    | 0.02 | 0.05 |
| Acephate            | —    | —    | —    | —        | —   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | 2    | —    | 5    |
| Acetamiprid         | 0.8  | 0.8  | 0.7  | 1        | 0.5 | 0.8 | —    | 0.2  | —  | —    | —    | 0.7  | 0.5  | —    |
| Aldicarb            | —    | —    | —    | —        | —   | —   | —    | —    | —  | —    | 0.1  | —    | —    | —    |
| Alpha-Cypermethrin  | 2    | 2    | 1    | 0.3      | 0.2 | 0.7 | 0.7  | 0.07 | 20 | 0.01 | 0.01 | 1    | 0.07 | 2    |
| Ametoctradin        | —    | —    | —    | —        | 6   | —   | —    | 3    | —  | —    | —    | 9    | —    | 50   |
| Azoxystrobin        | —    | —    | 2    | 15       | 2   | —   | —    | 1    | —  | 1    | 1    | 5    | 10   | 3    |
| Beta-cyfluthrin     | 0.1  | 0.1  | —    | —        | —   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | 0.08 | —    | —    |
| Bifenazate          | 0.7  | 0.7  | 2    | —        | 0.7 | —   | —    | 0.5  | —  | —    | —    | —    | 2    | —    |
| Bifenthrin          | —    | —    | —    | 0.05     | —   | —   | 4    | —    | —  | 0.05 | 0.05 | 0.4  | 1    | —    |
| Boscalid            | 2    | —    | 3    | 2        | 5   | —   | —    | 3    | —  | 2    | 2    | 5    | 3    | 40   |
| Buprofezin          | 3    | 6    | 9    | —        | 1   | —   | —    | 0.7  | —  | —    | —    | —    | 3    | —    |
| Captan              | 25   | —    | 10   | —        | 25  | —   | —    | 10   | —  | —    | —    | —    | 15   | —    |
| Carbaryl            | 5    | —    | —    | —        | 5   | —   | 10   | 3    | —  | —    | 0.02 | 5    | 7    | 10   |
| Carbon disulfide    | —    | —    | 1    | —        | 5   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Chlorantraniliprole | 0.4  | 0.4  | 1    | 0.5      | 1   | —   | 40   | 0.3  | —  | 0.02 | 0.02 | 2    | 1    | 20   |
| Chlorothalonil      | —    | —    | 0.2  | —        | —   | —   | —    | 2    | —  | 0.3  | —    | 1    | —    | —    |
| Chlorpyrifos        | 1    | 1    | 0.5  | 1        | 0.5 | 1   | —    | —    | 2  | —    | —    | 1    | 0.3  | 0.1  |
| Clofentezine        | 0.5  | —    | 0.2  | —        | 2   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Clothianidin        | 0.4  | —    | 0.2  | —        | 0.7 | —   | —    | 0.02 | —  | 0.2  | 0.2  | 0.2  | —    | 2    |
| Cyantraniliprole    | 0.8  | 0.8  | 1.5  | —        | —   | —   | —    | 0.3  | —  | 0.05 | 0.05 | 2    | —    | 20   |
| Cyfluthrin          | 0.1  | 0.1  | —    | 0.3      | —   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | 0.08 | —    | —    |
| Cypermethrin        | —    | —    | —    | —        | —   | —   | —    | —    | —  | —    | —    | 1    | —    | —    |
| Cyprodinil          | 0.05 | 2    | 2    | —        | 3   | —   | 50   | 0.5  | —  | —    | —    | 0.7  | 2    | 10   |
| Cyromazine          | —    | —    | —    | —        | —   | —   | —    | 0.5  | —  | —    | —    | —    | —    | 4    |

|                      |          |          |          |          |     |     |     |           |    |          |          |          |          |          |
|----------------------|----------|----------|----------|----------|-----|-----|-----|-----------|----|----------|----------|----------|----------|----------|
| Deltamethrin         | 0.2      | 0.2      | 0.0<br>5 | 0.0<br>2 | 0.2 | —   | 0.5 | 0.0<br>1  | 10 | —        | —        | 0.2      | 0.2      | 0.5      |
| Diazinon             | 0.3      | —        | 0.2      | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | 0.5      | 0.1      | 0.5      |
| Dicloran             | —        | —        | 7        | —        | 7   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | 10       |
| Dicofol              | —        | —        | 5        | —        | 5   | —   | —   | 0.2       | 50 | —        | —        | —        | —        | —        |
| Difenoconazole       | 0.8      | 0.8      | 0.5      | 0.6      | 0.1 | —   | —   | 0.7       | —  | —        | —        | 0.2      | —        | —        |
| Diflubenzuron        | —        | —        | 0.5      | 0.5      | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Dimethenamid         | —        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | 0.0<br>1 | —        | —        | —        |
| Dimethenamid-P       | —        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | 0.0<br>1 | —        | —        | —        |
| Dimethoate           | —        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | 2        |
| Dimethomorph         | —        | —        | —        | —        | 2   | —   | —   | 0.5       | —  | —        | —        | 2        | —        | —        |
| Dinotefuran          | —        | —        | 0.8      | —        | 0.9 | —   | 6   | 0.5       | —  | —        | —        | 2        | —        | 6        |
| Diphenylamine        | 10       | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Diquat dibromide     | 0.0<br>2 | 0.0<br>2 | 0.0<br>2 | —        | —   | —   | —   | 0.0<br>5  | —  | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 |
| Dodine               | 5        | —        | 2        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | 5        | —        |
| Emamectin            | 0.0<br>2 | 0.0<br>2 | —        | —        | —   | —   | —   | 0.0<br>07 | —  | —        | —        | —        | —        | 1        |
| Endosulfan           | 1        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | 30 | —        | —        | —        | 2        | —        |
| Ethephon             | 5        | —        | —        | —        | 1   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Ethoprop             | —        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | 0.0<br>5 | 0.0<br>2 | —        | —        |
| Etofenprox           | 1        | 1        | 0.6      | —        | 4   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Etoxazole            | 0.0<br>7 | 0.0<br>7 | —        | —        | 0.5 | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Famoxadone           | —        | —        | —        | —        | 2   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Fenarimol            | 0.3      | —        | —        | —        | 0.3 | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Fenbuconazole        | 0.1      | —        | 0.5      | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Fenbutatin-oxide     | 5        | —        | 7        | —        | 5   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | 10       | —        |
| Fenhexamid           | —        | —        | 10       | —        | 15  | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | 10       | 30       |
| Fenpropathrin        | 5        | 5        | —        | —        | 5   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Fenpyroximate        | 0.3      | 0.3      | 0.4      | 0.5      | 0.1 | —   | —   | 0.0<br>5  | —  | —        | —        | —        | 0.8      | —        |
| Ferbam               | 5        | —        | 1        | —        | 5   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Flubendiamide        | 0.8      | 0.8      | 2        | —        | 2   | —   | —   | 0.2       | —  | —        | —        | 4        | —        | 7        |
| Fludioxonil          | 5        | 5        | 5        | 10       | 2   | —   | 20  | 0.0<br>3  | —  | 10       | 10       | 2        | 3        | 40       |
| Fluopicolide         | —        | —        | —        | —        | 2   | —   | 30  | 0.5       | —  | —        | —        | 7        | —        | 30       |
| Fluopyram            | 0.5      | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | 0.4      | —        |
| Flutolanil           | —        | —        | —        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | 0.0<br>5 | —        | —        |
| Flutriafol           | 0.3      | 0.3      | —        | —        | 0.8 | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Fluxapyroxad         | 0.9      | 0.9      | 2        | —        | —   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Gamma Cyhalothrin    | 0.2      | 0.2      | 0.5      | 0.2      | 0.2 | 0.2 | —   | 0.0<br>5  | —  | 0.0<br>1 | 0.0<br>1 | 0.3      | 0.2      | —        |
| Glufosinate-ammonium | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.0<br>5 | 0.1 | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | —        | —        |
| Hexythiazox          | 0.5      | 0.4      | 1        | —        | 1   | —   | —   | —         | —  | —        | —        | —        | 0.5      | —        |
| Imidacloprid         | 0.5      | 1        | 0.5      | —        | 1   | —   | 5   | 0.2       | —  | 0.5      | 0.5      | 0.5      | 0.5      | —        |

|   |      |      |      |      |      |     |    |      |    |      |      |      |      |      |
|---|------|------|------|------|------|-----|----|------|----|------|------|------|------|------|
| Indoxacarb  | 0.5  | 0.2  | 0.3  | —    | 2    | —   | —  | 0.1  | —  | —    | —    | 3    | —    | 15   |
| Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide | 20   | —    | 20   | —    | 20   | —   | —  | —    | —  | —    | —    | 100  | 30   | —    |
| Iprodione   | —    | —    | 10   | —    | 10   | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | 10   | 25   |
| Kresoxim-methyl   | 0.2  | —    | —    | —    | 1    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Lambda Cyhalothrin  | 0.2  | 0.2  | 0.5  | 0.2  | 0.2  | 0.2 | —  | 0.05 | —  | 0.01 | 0.01 | 0.3  | 0.2  | —    |
| Malathion   | 0.5  | —    | 6    | —    | 5    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | 5    | 1    | 8    |
| Mancozeb  | 5    | —    | —    | —    | 5    | —   | —  | 0.5  | —  | —    | —    | 5    | —    | 10   |
| Mandipropamid   | —    | —    | —    | —    | 2    | —   | —  | 0.5  | —  | —    | —    | 3    | —    | 25   |
| Meptyldinocap   | —    | —    | —    | —    | 0.2  | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Metalaxyl   | 1    | —    | —    | —    | 1    | —   | —  | 0.2  | —  | —    | —    | 0.5  | —    | 2    |
| Metalaxyl-M (Mefenoxam)   | 1    | —    | —    | —    | 1    | —   | —  | 0.2  | —  | —    | —    | 0.5  | —    | —    |
| Methidathion  | 0.5  | 1    | 0.2  | —    | —    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Methomyl  | 2    | —    | 0.2  | —    | 0.3  | —   | —  | 0.2  | —  | —    | —    | 5    | —    | 0.2  |
| Methoxyfenozide   | 2    | 2    | 2    | 2    | 1    | —   | 7  | 0.3  | —  | —    | 0.02 | 7    | 2    | 30   |
| Metiram   | 5    | —    | —    | —    | —    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Myclobutanil  | 0.5  | —    | 1    | —    | 1    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | 1    | —    |
| Novaluron   | 3    | 3    | 7    | —    | —    | 3   | —  | 0.2  | —  | —    | —    | 0.7  | 0.5  | —    |
| Oxamyl  | 2    | —    | —    | —    | —    | —   | —  | 2    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Paraquat dichloride   | 0.01 | 0.01 | 0.01 | —    | 0.01 | —   | —  | 0.05 | —  | 0.05 | 0.05 | 0.05 | 0.01 | 0.05 |
| Pentachloronitrobenzene   | —    | —    | —    | —    | —    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | 0.1  | —    | —    |
| Penthiopyrad  | 0.4  | 0.4  | 4    | —    | —    | —   | 30 | 0.5  | —  | —    | —    | 4    | 3    | 30   |
| Permethrin  | 2    | 2    | 2    | —    | —    | —   | —  | 0.1  | —  | —    | —    | 5    | —    | 2    |
| Phosmet   | 10   | —    | 10   | —    | 10   | —   | —  | —    | —  | —    | 10   | —    | —    | —    |
| Piperonyl Butoxide  | —    | —    | —    | 5    | —    | —   | 50 | 1    | —  | 0.5  | 0.5  | —    | —    | 50   |
| Propamocarb hydrochloride                                       | —    | —    | —    | —    | —    | —   | —  | 5    | —  | —    | —    | —    | —    | 10   |
| Propargite  | —    | —    | —    | —    | 7    | —   | —  | —    | 10 | —    | —    | —    | —    | —    |
| Propiconazole   | —    | —    | 1    | 9    | —    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Pyraclostrobin  | 0.5  | —    | 0.3  | 2    | 2    | —   | 20 | 0.5  | —  | —    | —    | 0.2  | 0.5  | —    |
| Pyrethrins  | —    | —    | —    | 0.05 | —    | —   | —  | 0.05 | —  | 0.05 | 0.05 | —    | —    | —    |
| Pyrimethanil  | 15   | 15   | 4    | —    | 4    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | 3    | —    |
| Pyriproxyfen  | —    | —    | —    | 0.5  | —    | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Quinoxifen  | —    | —    | —    | —    | 2    | —   | —  | 0.1  | —  | —    | —    | —    | 1    | 20   |
| Saflufenacil  | 0.01 | 0.01 | 0.01 | —    | 0.01 | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Spinetoram  | 0.05 | 0.05 | 0.07 | —    | 0.3  | —   | —  | —    | —  | —    | —    | 0.3  | —    | 10   |
| Spinosad  | 0.1  | —    | 0.2  | 0.3  | 0.5  | —   | 10 | 0.2  | —  | —    | —    | 2    | —    | 10   |
| Spirodiclofen   | 0.8  | 0.8  | 2    | —    | 0.2  | —   | —  | —    | —  | —    | —    | —    | —    | —    |
| Spirotetramat   | 0.7  | 0.7  | 3    | 0.5  | 2    | —   | —  | 0.2  | —  | —    | —    | 2    | —    | 7    |
| Sulfoxaflor   | —    | —    | —    | —    | 2    | —   | 6  | 0.5  | —  | 0.03 | 0.03 | 0.4  | 0.5  | 6    |
| Tebuconazole  | 0.5  | 0.5  | 1    | —    | 2    | —   | —  | 0.15 | —  | —    | —    | —    | —    | —    |



|                    |     |     |     |     |     |     |     |          |    |          |          |   |          |     |
|--------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----------|----|----------|----------|---|----------|-----|
| Tebufenozide       | 1   | —   | —   | —   | 2   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | 5 | —        | 10  |
| Thiabendazole      | 10  | 3   | —   | —   | —   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | —        | —   |
| Thiacloprid        | 0.7 | 0.7 | 0.5 | —   | —   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | —        | —   |
| Thiamethoxam       | 0.3 | 0.3 | 1   | 0.5 | 0.5 | 0.3 | 3   | 0.5      | —  | 0.3      | 0.3      | 5 | 0.5      | 3   |
| Thiophanate-methyl | 5   | —   | 10  | —   | 10  | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | 5        | —   |
| Thiram             | 5   | —   | 1   | —   | —   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | 5        | —   |
| Tolfenpyrad        | —   | —   | —   | —   | —   | —   | —   | —        | 30 | —        | —        | — | —        | —   |
| Trifloxystrobin    | 0.7 | —   | 3   | —   | 3   | —   | —   | 0.3      | —  | —        | —        | — | 0.2      | —   |
| Triflumizole       | —   | —   | —   | —   | 3   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | —        | —   |
| Zeta-Cypermethrin  | 0.7 | 0.7 | 2   | 0.3 | 0.2 | 0.7 | 0.7 | 0.0<br>7 | 15 | 0.0<br>1 | 0.0<br>1 | 1 | 0.0<br>7 | 0.7 |
| Ziram              | 5   | —   | 1   | —   | 5   | —   | —   | —        | —  | —        | —        | — | 5        | —   |
| Zoxamide           | —   | —   | —   | —   | 5   | —   | —   | 2        | —  | —        | —        | — | —        | —   |

以下は平成27年現在の情報です。

|               |
|---------------|
| <b>製造工程認証</b> |
|---------------|

|                |   |
|----------------|---|
| <b>参照</b>      | 2005年12月8日付決定 No. 42/2005/QD-BYT  |
| <b>表題</b>      | 食品製造規格の記述に関する規定を公布する  |
| <b>監督官庁</b>    | <p>参照：食品の安全および衛生を管理、観察、検定する行政システムを規制する2008年7月18日付通達No.79/2008/ND-CP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保健省（MOH）は加工食品の安全および衛生に対して責任を負う。</li> </ul>   |
| <b>強制または任意</b> | <p><b>GMP/HACCP</b><br/>食品は輸入、国内生産のいずれも、保健省（MOH）のもとでベトナム食品局（VFA）が発行する食品品質登録証（RC）を取得しなければならない。加工食品がRCを得るためにVFAに提出する重要な文書の1つは、以下の証書のうち1つ（ある場合）の公証された写しである：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GMP；</li> <li>HACCP；または</li> <li>相当する、ベトナムまたは他国の公証人が公証した証書</li> </ul> <p><b>放射線および遺伝子組換え食品</b><br/>放射線処理した食品、遺伝子組換え食品（または材料に遺伝子組換え素材もしくは放射線処理した素材を含む食品）には、上記の要件の他に、その遺伝子組換え食品および放射線照射処理した食品はヒトの健康および環境に対し問題がないと証明する、原産国の所管国家機関が発行した生物学的安全性認証および照射安全性認証が要求される。また、製品の製造工程表の説明も求められる。</p> <p><b>自由販売証明書（衛生証明書：Health Certificate）</b><br/>乳児用の食品添加物および高栄養食品には、上記の文書すべての他に、原産国の所管官庁が交付した自由販売証明書（または衛生証明書）が必要である。乳児用食品については、製品が特定の年齢層における使用に適していることをその証明書で保証しなければならない。</p> |
| <b>適用される食品</b> | <p>本規定は、下記食品に適用される：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>国内で製造、またはベトナムでの販売および消費を目的として輸入される、食品、食品添加物、食品加工促進剤、タバコおよび食品原材料。</li> <li>食品の安全に関連した製品（食品および製造用の主要原材料に直接接触する容器および包装材）、並びに輸出専用の製品。これらの製品には、本規定の条項によって仕様書の明示を奨励するものとする。</li> <li>国内で輸出用に製造された製品</li> </ul> <p>品質が不安定な製品、常用目的で包装が質素な製品、季節的な注文または短期的注文により製造する製品、および通常的环境条件下での賞味期限が10日未満の製品については、本規定</p>   |

を免除する。

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調味料類

### 醤油

|           | ベトナム国家基準(TCVN 1763:2008)   |
|-----------|--|
| 定義/説明     | <p>醤油とは、大豆や、大豆と穀物や植物性たんぱく質との混合物を、発酵や加水分解して得た液体製品である。</p> <p>天然醸造醤油－Aspergillus oryzaeやAspergillus sojae、または細菌やカビ、酵母を用いて大豆または大豆/穀物混合物を発酵させ、食塩や甘味料を添加して得た製品。</p> <p>非醸造醤油/加水分解醤油－大豆や、大豆油かすおよび落花生油かすなどの植物性たんぱく質を、酸触媒または酵母触媒で加水分解し、食塩や甘味料を添加して得た製品。</p> <p>混合醤油－大豆または大豆/穀物混合物の微生物発酵で得た醤油を、純粋に酸触媒または酵母触媒での加水分解で得た醤油と組み合わせたもの</p>  |
| 組成        | <p>主材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>大豆（脱脂大豆を含む）</li><li>穀物</li><li>植物性たんぱく質</li><li>糖類</li><li>食塩</li><li>水</li></ul> <p>任意の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Aspergillus oryzaeやAspergillus sojae</li><li>適切な食品加工助剤</li><li>適切な酵母</li></ul> <p>全窒素含有量－0.4 g/100 mL以上<br/>無塩可溶性固形分－8 g/100 mL以上<br/>全食塩（NaCl）含有量－13～22 g/100 mL<br/>酸性度（酢酸ベースで算出）－0.8～1.6 g/100 mL</p> |
| 品質要因      | <p>色－製品特有の色</p> <p>状態－沈殿物または残留物を伴う透明な液体</p> <p>香り－醤油特有の香りで、異臭/カビ臭がない</p> <p>味－旨味を呈し、異味、苦味、および刺激性の不快味がない</p> <p>目に見える不純物－存在しない</p>  |
| 「不良製品」の分類 | 該当なし   |
| 食品添加物     | 既存の食品規則に従う   |
| 汚染物質/異物   | 重金属、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）、マイコトキシンに関する既存の食品規則に従う   |
| 衛生        | <p>食品等級の清浄な気密容器に充填する。</p> <p>乾燥した、衛生的で換気の良い場所に保持しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に保管してはならない。</p> <p>製品は適切な方法で輸送しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に輸送してはならない。</p>  |
| 重量および容量   | 該当なし   |
| 表示        | <p>既存の食品規則およびTCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-1985、1991年1月改正）に従う</p> <p>製品の名称は「天然醸造醤油」、「混合醤油」、または「非醸造醤油」と表示しなければならない。</p>   |

|               |  |
|---------------|--|
| サンプリングおよび分析方法 | サンプリング—TCN 4889 (ISO 948)<br>感覚受容性および化学的要件—TCVN 1764: 2008<br>3-MCDP—TCVN 7731: 2008 |
|---------------|--|

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・分析法：

規格はノンアルコールのフルーツジュースやネクター（花のみつ）飲料に関するものを記載した（QCVN 6-2:2010/BYT ソフトドリンクに対する国家技術基準 [National technical regulation for soft drinks]）。本規格は機能性食品には適用できない。分析項目は微生物のみである（表7、8）。

表7 事例研究 炭酸飲料：食品規格・基準

| 規格         | QCVN 6-2:2010/BYT   |               |   |
|------------|---|---------------|---|
| 規格の名称      | ソフトドリンクに対する国家技術基準 (National technical regulation for soft drinks)   |               |   |
| 範囲         | 本国家技術基準は食品安全基準品目を規制し、以下などのソフトドリンク製品の要件を管理する：アルコールを含有せずそのまま飲用できる (ready to drink) 果実飲料、ネクター飲料。本国家技術基準は、機能性食品には適用されない |               |   |
| 説明         |   |               |   |
| 必須組成及び品質要件 | ソフトドリンクに対する水質の要件としては、2009年6月17日付保健省決定第04号/2009/TT-BYTに準拠して公布された水質に関するQCVN 01:2009/BYTに適用していること                      |               |   |
|            | ソフトドリンク製品に対する食品安全性要件  |               |   |
|            | 汚染物質  | 最大残留基準値 (MRL) | 分析方法  |
| 重金属        | 鉛 (Pb) (mg/L)   | 0.05          | TCVN 8126: 2009   |
|            | スズ (Sn) (スズを使用した缶詰製品に適用) (mg/L)   | 150           | TCVN 7769: 2007 (ISO 17240:2004)、TCVN 7788:2007                         |
| 微小菌類の毒性    | リンゴ飲料およびリンゴネクターにおけるパツリン (mcg/L)   | 50            | TCVN 8161:2009 (EN 14177:2003)  |
| 残留農薬       | 果実飲料 (柑橘類)  |               |   |
|            | Piperonyl butoxid (mg/L)  | 0.05          | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4 (US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E4+C4) |
|            | オレンジ飲料およびネクター   |               |   |
|            | 2-phenylphenol (mg/L)   | 0.5           | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2 (US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E2)       |
|            | Propargit (mg/L)  | 0.3           | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2   |
|            | リンゴ飲料およびリンゴネクター   |               |   |
|            | Diphenylamin (mg/L)   | 0.5           | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2   |
|            | Propargit (mg/L)  | 0.2           | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2   |
|            | ブドウ飲料およびブド  |               |   |

|                      |   |                                     |  |
|----------------------|---|-------------------------------------|--|
|                      | ウネクター   |                                     |  |
|                      | Propargit (mg/L)  | 1                                   | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2  |
|                      | トマト飲料およびトマトネクター   |                                     |  |
|                      | Carbaryl (mg/L)   | 3                                   | TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003)   |
|                      | Malathion (mg/L)  | 0.01                                | AOAC 970.53  |
|                      | Piperonyl butoxid (mg/L)                                    | 0.3                                 | 米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4   |
| 微生物                  | 一般生菌数 (cfu/mL)  | 100                                 | TCVN 4884 : 2005 (ISO 4833:2003)   |
|                      | 大腸菌群 (cfu/mL)   | 10                                  | TCVN 6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006) 、TCVN 4882 : 2007 (ISO 4831:2006)   |
|                      | 大腸菌 (cfu/mL)  | 存在しないこと                             | TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001)  |
|                      |   |                                     | TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) 、TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)  |
|                      | 大便連鎖球菌 (cfu/mL)   | 存在しないこと                             | TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)   |
|                      | 緑膿菌 (cfu/mL)  | 存在しないこと                             | ISO 16266:2006   |
|                      | 黄色ブドウ球菌 (cfu/mL)  | 存在しないこと                             | TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999・修正票1:2003) 、TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999・修正票1:2003) 、TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2:2003) |
|                      | ウェルシュ菌 (cfu/mL)   | 存在しないこと                             | TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)   |
| 酵母菌およびカビの合計 (cfu/mL) | 10  | TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008) |  |
| 食品添加物                | 保健省決定第3742号/2001に準拠する                                       |                                     |  |
| 表示                   | ソフトドリンク製品の表示は、2006年8月30日付 商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CPIに準拠する |                                     |  |
| サンプリング               | 規定されていない  |                                     |  |

表8 事例研究 炭酸飲料：分析法

| 関連法規                                | 項目       | 規格        | 分析方法  | 参照 |
|-------------------------------------|----------|-----------|---|----|
| QCVN 6-2:2010/BYT-ソフトドリンクに対する国家技術基準 | 大腸菌群     | 10 cfu/mL | ISO 4832: 2006、ISO 4831: 2006                                       |    |
|                                     | 大腸菌      | 検出されないこと  | ISO 16649-1:2001、ISO 16649-2:2001、ISO 16649-3:2005                  |    |
|                                     | 黄色ブドウ球菌  | 検出されないこと  | ISO 6888-1:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:2003 |    |
|                                     | ウェルシュ菌   | 検出されないこと  | ISO 7937: 2004  |    |
|                                     | 大便連鎖球菌   | 検出されないこと  | ISO 7899-2:1984   |    |
|                                     | 酵母菌およびカビ | 10 cfu/mL | ISO 21527-1:2008  |    |
|                                     | 緑膿菌      | 検出されないこと  | ISO 16266:2006  |    |
|                                     | 一般生菌数    | 10 cfu/mL | ISO 4833:2003   |    |

食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表9）。

表9 事例研究 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          | 清涼飲料  | QCVN 6-2: 2010/BYT<br>National technical regulation for soft drinks |
| ポジティブおよび／またはネガティブリスト | 食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する |   |
| 使用制限／使用上限（定められている場合） |   |   |

## 果汁および果実ネクター

|       | 国家基準<br>TCVN 7946: 2008  |
|-------|--|
| 定義／説明 | <p><b>(1) 果汁</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>果汁とは、適度に熟して状態が良く新鮮な果実、または現行の規則の適用可能な規定に従って施された収穫後の表面処理などの適切な方法によって良い状態に保たれた果実の可食部から得た、未発酵であるが発酵可能な液体である。</li> <li>果汁によっては、通常果汁中には混合されない種子および果皮と共に加工されることがあるが、適正製造規範（GMP）に従っても除去不能な種子および果皮の部分または成分の中には、許容可能なものがある。</li> <li>果汁は、その果実の果汁に不可欠な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特徴を保持する適切な工程によって調製する。果汁は混濁していても清澄であってもよく、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁には、同一種の果実から適切な物理的方法で得た果肉および細胞を添加してもよい。</li> <li>単一果汁は単一種の果実から得る。混合果汁は異種の果実から得た、2つ以上の果汁または果汁およびピューレを混合して得る。</li> <li>果汁とは、以下の方法で得たものである。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 機械的抽出工程によって果実から直接圧搾した果汁。</li> <li>(b) 「濃縮果汁」で定義された濃縮果汁を、「基本材料」（必須成分および品質要因を参照）に記載された基準を満たす飲料水で還元した、濃縮物からの果汁。</li> </ul> </li> </ul> <p><b>(2) 濃縮果汁</b></p> <p>濃縮果汁とは、上記セクション2.1.1に記載の定義に従う製品であるが、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果汁のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果汁から物理的に除去したものとす。濃縮果汁の製造には適切な工程を用いるが、水分が除去された可溶性果実固形分を当初の果汁に加える場合、濃縮処理の前に、水で果肉細胞または果肉を均一に拡散させる工程を同時に組み合わせてもよい。</p> <p>果汁濃縮物は、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい<sup>1</sup>が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁濃縮物には、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞<sup>2</sup>を加えてもよい。</p> <p><b>(3) 水抽出果汁</b></p> <p>水抽出果汁とは、以下のものを水で拡散させて得た製品である。—物理的手段では果汁を抽出できない果肉質の果実全体、または、—脱水した果実全体。</p> <p>これらの製品は濃縮し還元してもよい。</p> <p>最終製品の固形含有量は、付録で定められた還元果汁の最低ブリックス度を満たさなければならない。</p> <p><b>(4) 果汁および果実ネクター製造に用いる果実ピューレ</b></p> <p>果汁および果実ネクター製造用の果実ピューレとは、果汁を除去していない果実全体または皮を除去した果実の可食部に、ふるい掛け、破碎、粉碎などの適切な工程を施して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。果実は状態が良く適度に熟した、新鮮なものあるいは現行の規則の適用可能な規定に従って施した物理的手段または処理によって保存されたものでなければならない。</p> <p>果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい<sup>1</sup>が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果実ピューレには、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞<sup>2</sup>を添加してもよい。</p> <p><b>(5) 果汁および果実ネクター製造に用いる濃縮果実ピューレ</b></p> <p>果汁および果実ネクター製造用の濃縮果実ピューレは、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果実ピューレのブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果実ピューレから物理的に除去して得る。</p> |

濃縮果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよい<sup>1</sup>が、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。

**(6) 果実ネクター**

果実ネクターとは、糖（セクション3.1.2(a)に定められた通り）、ハチミツやシロップ（3.1.2(b)に定められた通り）、甘味料（セクション2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4、および2.1.5に定められた製品またはこれら製品の混合物に関する食品添加物の一般基準（GSFA）に記載された食品添加物）の添加の有無にはかかわらず、水を添加して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。芳香性物質および揮発性風味成分、ならびに果肉および細胞<sup>2</sup>は、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものであれば、添加してもよい。さらに果実ネクター製品は、付録で定められた果実ネクターの要件を満たさなければならない。混合果実ネクターは2種以上の果実から得る。

必須組成および品質要因

**種：**

製品名に該当する果実については、付録で学名として示された種を、果汁、果実ピューレ、および果実ネクターの調整に用いなければならない。

付録に記載されていない果実種については、正確な学名または俗称のものを使用しなければならない。

**組成**

**(1) 基本材料**

- (a) 果実を圧搾して得た果汁のブリックス度は、果実から圧搾したままの果汁のブリックス度でなければならない。同一種の果汁の混合による場合を除き、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分が変更されてはならない。
- (b) 濃縮されて還元を要する果汁の調整では、任意で添加する材料および添加物の固形分を除き、付録で定められた最低ブリックス度の通りでなければならない。表でブリックス度が定められていない場合、最低ブリックス度は、当該濃縮果汁製造に用いる、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分に基づいて算出しなければならない。
- (c) 還元果汁およびネクターで還元用いる飲料水は、少なくとも、世界保健機構の飲料水質ガイドライン（第1および2巻）最新版に合致するものでなければならない。

**(2) 他の認可材料**

他に規定がある場合を除き、以下の品目については材料表示要件に従わなければならない。

- (a) TCVN 7968:2008（コーデックス基準 [CODEX STAN] 212-1999）に定められた通り、含水量2%未満の糖  
糖：ショ糖、無水ブドウ糖、グルコース、果糖は、セクション2.1に定められた全ての製品に添加してもよい（(a)および(b)に記載された材料の添加は、消費者への販売を意図する製品またはケータリングサービス目的の製品にのみ適用される）。
- (b) シロップ（糖の基準に定められた通り）、液体ショ糖、転化糖溶液、転化糖シロップ、果糖シロップ、液体甘藷糖、異性化糖、および高果糖シロップは、濃縮物からの果汁、濃縮果汁、濃縮果実ピューレおよび果実ネクターにのみ添加してよい。ハチミツや果実由来の糖は、果実ネクターにのみ添加してよい。
- (c) 輸入国の法に従い、レモン (Citrus limon(L.) Burm.f. Citrus limonumRissa) 果汁、ライム (Citrus aurantifolia(Christm.)) 果汁、またはこれら双方は、1、2、3、4、5の区分（定義/説明を参照）で分類された未加糖果汁を酸性化する目的で、無水クエン酸等量で3 g/L以下を果汁に添加してよい。レモン果汁、ライム果汁、またはこれら双方は、無水クエン酸当量で5 g/L以下を果実ネクターに添加してよい。
- (d) 同一果汁への糖（サブパラグラフ(a)および(b)で規定）および酸化剤（GSFA記載）双方の添加は禁止される。
- (e) 輸入国の法に従い、Citrus reticulataやCitrus reticulata交配種の果実の果汁は、Citrus reticulata果汁の可溶性固形分がオレンジ果汁の総可溶性固形分の10%以下の量であれば、オレンジ果汁に添加してよい。
- (f) 食塩、香辛料、および芳香性ハーブ（およびこれらの天然抽出物）はトマト果汁に添加してよい。
- (g) 製品強化の目的で、果汁と分類される製品に必須栄養素（ビタミンやミネラルなど）を添加してもよい。この添加では、本目的のため定められた現行の規則の適用可能な規定に従わなければならない。

**(3) 品質基準**

果汁および果実ネクターは、これらの製造原料と同一種の果実の果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。

果実は、洗浄、蒸熱、または他の予備的操作によって、技術的に不可避な量を超える水分を得てはならない。

食品添加物一般基準の表1および2に記載された食品添加物は、本基準に従い、食品区分14.1.2.1（果汁）、14.1.2.3（果汁用濃縮物）、14.1.3.1（果実ネクター）、および14.1.3.3（果実ネクター用濃縮物）の食品に使用してよい。

| 機能 | 物質          |
|----|-------------|
|    | ポリジメチルシロキサン |

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 食品添加物 | 消泡剤  | 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）   |
|       | 清澄剤<br>ろ過助剤<br>凝集剤   | 吸着剤樹脂<br>活性炭（植物由来のみ）<br>ベントナイト<br>水酸化カルシウム<br>セルロース<br>キトサン<br>コロイド状シリカ<br>珪藻土<br>ゼラチン（皮膚コラーゲン由来）<br>イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）<br>アイシングラス<br>カオリン<br>パーライト<br>ポリビニルポリピロリドン<br>カゼインカリウム <sup>7</sup><br>酒石酸カリウム <sup>6</sup><br>沈降炭酸カルシウム <sup>6</sup><br>もみ殻<br>シリカゾル<br>カゼインナトリウム <sup>7</sup><br>二酸化硫黄 <sup>6</sup> |
|       | 酵素調製物  | ペクチナーゼ（ペクチン分解用）<br>プロテイナーゼ（たんぱく質分解用）<br>アミラーゼ（でんぷん分解用）<br>セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）  |
|       | 包装用ガス  | 窒素<br>二酸化炭素  |
| 汚染物質  | <p><b>6.1. 残留農薬</b><br/>本基準の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた農薬の最大残留限界に従わなければならない。</p> <p><b>6.2. 他の汚染物質</b><br/>本基準の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた汚染物質の最大残留限界に従わなければならない。</p>  |  |
| 衛生    | <p><b>7.1.</b> 本基準の規定の対象となる製品は、実施規範－食品衛生の一般原則TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003）、ならびに衛生実施規範および実施規範などの他の関連基準に従って調製し取り扱わなければならない。</p> <p><b>7.2.</b> 当該製品は、食品のための微生物学的基準の制定および適用の原則（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。</p>  |  |
|       | <p>包装済み食品の表示TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <p><b>8.1 最終消費者向けの容器</b></p> <p><b>8.1.1 製品名</b><br/>製品名称は、セクション2.2で定義された果実名でなければならない。果実名は、本セクションで述べる製品名の空白部に記入したものでなければならない。これらの名称は、当該製品がセクション2.1の定義に合致する、あるいは本基準の他のセクションに合致する場合にのみ使用してよい。</p> <p><b>8.1.1.1</b> セクション2.1.1で定義された果汁<br/>製品名は「_____果汁」または「_____の果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。</p> <p><b>8.1.1.2</b> セクション2.1.2で定義された濃縮果汁<br/>製品名は、「濃縮_____果汁」または「_____果汁濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。</p> <p><b>8.1.1.3</b> セクション2.1.3で定義された水抽出果汁<br/>製品名は、「水抽出_____果汁」または「_____の水抽出果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。</p> <p><b>8.1.1.4</b> セクション2.1.4で定義された果実ピューレ<br/>製品名は、「_____ピューレ」または「_____のピューレ」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。</p> <p><b>8.1.1.5</b> セクション2.1.5で定義された濃縮果実ピューレ</p> |  |

製品名は、「濃縮\_\_\_\_\_ピューレ」または「\_\_\_\_\_ピューレ濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.6 セクション2.1.6で定義された果実ネクター

製品名は、「\_\_\_\_\_ネクター」または「\_\_\_\_\_のネクター」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.7 2種以上の果実から製造した果汁製品（セクション2.1での定義による）の場合、製品名には、混合物を構成する果汁の名称を重量（m/m）の多い順に、もしくは、「混合果汁」、「果汁混合物」、「混合した果汁」、または他の類似の文言を含めなければならない。

8.1.1.8 果汁、果実ネクター、および混合果汁／ネクターについては、製品が濃縮果汁および水を含有する場合、製品が濃縮果汁および水で調製された場合、もしくは、製品が濃縮物製の果汁、および果実を直接圧搾した果汁またはネクターで調製された場合、製品名と共にまたは製品名の近くに、「濃縮物から」または「還元」という語を、背景から十分に目立ち、明らかに見える文字で、果汁名の文字の2分の1以上の高さで記載しなければならない。

#### 8.1.2 追加要件

以下の特殊規定が追加適用される：

8.1.2.1 果汁、果実ネクター、果実ピューレ、および混合果汁／果実ネクター／果実ピューレについては、付録の表に示す通り、同一果実の還元果汁に定められたブリックス度より製品のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を果汁から物理的に除去して製品が調製されたものである場合、「濃縮」と表示しなければならない。

8.1.2.2 セクション2.1.1～2.1.5に定義された製品については、セクション3.1.2(a)および(b)に定められた通り、1つ以上の任意の糖またはシロップ原料を添加した場合、製品名には、果汁または混合果汁名の後に「糖添加」という記載を含めなければならない。果実ネクターおよび混合果実ネクターに、食品添加物の甘味料を糖の代わりに用いた場合、製品名と共にまたは製品名に近接して「甘味料入り」という語を記載しなければならない。

8.1.2.3 濃縮果汁、濃縮果実ピューレ、濃縮果実ネクター、または濃縮混合果汁／果実ネクター／果実ピューレを、果汁、果実ピューレ、果実ネクター、または混合果汁／果実ネクター／果実ピューレとして消費前に還元する場合、ラベルには、付録に記載された還元果汁について、該当するブリックス度にまで達する、水との適切な還元方法を容量／容量ベースで記載しなければならない。

8.1.2.4 ラベルには明確な種の呼称を果実の通称と共に用いてよいが、これらの名称の使用が誤解を招かない場合に限られる。

8.1.2.5 果実ネクターおよび混合果実ネクターには、容量／容量ベースで算出したピューレや果汁のパーセントを空白部に入れた「果汁含有量\_%」という記載を目立つように表示しなければならない。「果汁含有量\_%」という語は、製品名に近接して明らかに見える文字で、果汁名の文字の高さの2分の1以上の高さで記載しなければならない。

8.1.2.6 「アスコルビン酸」を抗酸化剤としてではなく使用した場合、「アスコルビン酸」という材料の記載はそれ自体「ビタミンC」の強調表示となる。

8.1.2.7 添加した必須栄養素は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）、および栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 26-1997）に従って表示しなければならない。

果実ネクターに、セクション3.1.2(a)および(b)に記載された通り、食品添加物の甘味料を、添加用の糖、およびハチミツや果実由来の糖など、他の糖またはシロップを全体的または部分的に代用する目的で使用した場合、糖削減に関連する栄養素含有強調表示は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 23-1997）、および栄養表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）に準拠しなければならない。

8.1.2.8 ラベルにおける画像での果実の提示については、描かれた果実が消費者の誤解を招くものであってはならない。

8.1.2.9 製品が添加による二酸化炭素を含有する場合、ラベルには、製品名の近くに「二酸化炭素添加」または「スパークリング」という語を記載しなければならない。

8.1.2.10 トマト果汁がセクション3.1.2 (f)に従って香辛料や芳香性ハーブを含有する場合、ラベルには、果汁名の近くに「香辛料入り」という語や芳香性ハーブの通称を記載しなければならない。

8.1.2.11 果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えて果汁に添加した場合、材料リストには果肉および細胞と記載しなければならない。芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えてネクターに添加した場合、材料リストには芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞と記載しなければならない。

#### 8.2 非小売り用容器の表示

最終消費者向けでない非小売り用容器では、情報を容器に記載しなければならない。ただし、製品名、ロット識別記号、正味含有量、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地、保管方法は、既に容器に記載済みのものを除き、添付文書に記載してもよい。タンク車の場合はこの規定も除外され、添付文書にのみ情報を記載してよい。ただし、ロット識別記号、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地については、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能な場合に限り、識別マ



ークで代用してよい。

### 3.3. 真実性

製品が由来する果実の本質的な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特性については真実を述べなければならない。

### 3.4. 組成、品質、および真実性の証明

必要かつ適用可能な場合、果汁および果実ネクターには真実性、組成、および品質の試験を実施しなければならない。分析法は、セクション9の分析およびサンプリング方法に記載されたものを用いなければならない。

サンプルの真実性/品質の証明では、本基準に記載された適切な方法を用い、サンプルのデータを同一地域からの同一種の果実で生成されたデータと比較して、通常の変動、季節的变化、および加工に起因して生じる相違を考慮して評価することができる。

サンプリングおよび分析方法については下記の表および付録を参照されたい。

| 規定   | 方法  | 原則                    | タイプ |
|--|---|-----------------------|-----|
| 酢酸<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性)                                    | 欧州規格12632 (EN 12632)<br>国際果汁製造者連盟法第66番(1996) (IFU Method No. 66 (1996))                                       | 酵素的定量                 | II  |
| アルコール (エタノール)<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性)                         | IFU Method No.52 (1996)   | 酵素的定量                 | II  |
| アントシアニン<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | IFU Method No.71 (1998)   | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | I   |
| L-アスコルビン酸<br>(セクション4食品添加物)                                       | IFU Method No.17a (1995)  | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | II  |
| L-アスコルビン酸<br>(セクション4食品添加物)                                       | 公認分析化学者協会 967.21 (AOAC 967.21)<br>IFU Method No.17<br>TCVN 6427-2:1998 (国際標準化機構6557-2:1984 (ISO 6557-2:1984)) | インドフェノール法             | III |
| L-アスコルビン酸<br>(セクション4食品添加物)                                       | TCVN 6427-1:1998 (ISO 6557-1:1986)  | 蛍光分光分析                | IV  |
| 果実製品中の灰分<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                | AOAC 940.26<br>EN 1135 (1994)<br>IFU Method No. 9 (1989)  | 重量法                   | I   |
| 果汁中の甜菜糖<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | AOAC 995.17   | 重水素核磁気共鳴法 (重水素 MRI)   | II  |
| オレンジ果汁中のマーカーとしての安息香酸<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>    | AOAC 994.11   | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | III |
| 安息香酸およびその塩   | TCVN 6428:2007 (ISO 5518:2007)<br>TCVN 7810:2007 (ISO 6560:1983)  | 分光分析                  | III |
| 安息香酸およびその塩、ソルビン酸およびその塩   | IFU Method No. 63 (1995)<br>食品分析北欧委員会124 (1997) (NMKL 124 (1997))   | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | II  |
| 果実由来のエタノールの C <sup>13</sup> /C <sup>12</sup> 比<br>(セクション3.2品質基準お | 国際AOAC誌79, S6 1, 1996, 62-72 (JAOAC 79,   | 安定同位体比質量分析            | II  |

|  |   |                          |     |
|--|---|--------------------------|-----|
| よび3.3真実性) <sup>11</sup>  | Số 1, 1996, 62-72)  |                          |     |
| <b>二酸化炭素</b><br>(セクション4添加物、および5加工助剤)                               | IFU Method No. 42<br>(1976)   | 滴定法 (沈殿後の逆滴定)            | IV  |
| <b>リンゴ果汁の炭素安定同位体比</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>     | AOAC 981.09 - JAOAC<br>64, 85 (1981)                                | 安定同位体比質量分析               | II  |
| <b>オレンジ果汁の炭素安定同位体比</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>    | AOAC 982.21   | 安定同位体比質量分析               | II  |
| <b>カロテノイド、グループ合計/個別</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>   | EN 12136 (1997)<br>IFU Method No. 59<br>(1991)                      | 分光光度法                    | I   |
| <b>セロビオース</b>  | IFU勧告2000年10月<br>No.4 (IFU<br>Recommendation No. 4<br>October 2000) | 毛細管ガスクロマトグラフィー           | IV  |
| <b>遠心分離可能な果肉</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>          | EN 12134 (1997)<br>IFU Method No. 60<br>(1991)                      | 遠心分離/%値                  | I   |
| <b>塩化物 (塩化ナトリウムとして表す)</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup> | EN 12133 (1997)<br>IFU Method No. 37<br>(1991)                      | 電気化学的滴定                  | III |
| <b>クエン酸</b><br>(セクション4食品添加物)                                       | AOAC 986.13   | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC) | II  |
| <b>クエン酸<sup>12</sup></b><br>(セクション4食品添加物)                          | EN 1137:1994<br>IFU Method No. 22<br>(1985)                         | 酵素的定量                    | III |
| <b>精油 (スコット法滴定)</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>       | AOAC 968.20<br>IFU Method No. 45b <sup>13</sup>                     | (Scott法) 蒸留、滴定           | I   |
| <b>精油 (柑橘果実) (容量測定)</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>   | ISO 1955:1982   | 蒸留および容量直接測定              | I   |
| <b>発酵可能性</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>              | IFU Method No.18<br>(1974)  | 微生物学的方法                  | I   |
| <b>ホルモル数</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>              | EN 1133 (1994)<br>IFU Method No.30<br>(1984)                        | 電位差滴定                    | I   |
| <b>遊離アミノ酸</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>             | EN 12742 (1999)<br>IFU Method No. 57<br>(1989)                      | 液体クロマトグラフィー              | II  |
| <b>フマル酸</b><br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>               | IFU Method No. 72<br>(1998)   | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC) | II  |
| <b>グルコースおよび果糖-グルコース、果糖、およびシヨ糖の定量</b><br>(セクション3.1.2認可材料)           | EN 12630<br>IFU Method No. 67<br>(1996)<br>NMKL 148 (1993)          | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC) | II  |
| <b>D-グルコースおよびD-果糖</b><br>(セクション3.1.2認可材料)                          | EN 1140<br>IFU Method No. 55<br>(1985)                              | 酵素的定量                    | II  |

サンプリングおよび分析方法

|   |  |  |     |
|---|--|--|-----|
| グル混酸<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                     | IFU Method No. 76<br>(2001)  | 酵素的定量  | II  |
| グリセロール<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                   | IFU Method No. 77<br>(2001)  | 酵素的定量  | II  |
| ヘスペリジンおよびナリンギン<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>           | EN 12148 (1996)<br>IFU Method No.58<br>(1991)                                      | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC)                             | II  |
| リンゴ果汁中の高果糖コーンシロップおよびイヌリン加水分解シロップ<br>(セクション3.1.2認可材料)              | JAOAC 84, 486 (2001)   | 毛細管ガスクロマトグラフィー<br>(米国病理医協会 [CAP] ガスクロマトグラフィー [GC] 法) | IV  |
| ヒドロキシメチルフルフラール<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>           | IFU Method No. 69<br>(1996)  | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC)                             | II  |
| ヒドロキシメチルフルフラール<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>           | ISO 7466:1986  | 分光分析   | III |
| D-イソクエン酸<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | EN 1139 (1199)<br>IFU Method No. 54<br>(1984)                                      | 酵素的定量  | II  |
| D-乳酸およびL-乳酸<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>              | EN 12631 (1999)<br>IFU Method No.53<br>(1983/1996)                                 | 酵素的定量  | II  |
| リンゴ果汁中のL-リンゴ酸／総リンゴ酸比<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>     | AOAC 993.05  | 酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)                       | II  |
| リンゴ酸<br>(セクション4食品添加物)   | AOAC 993.05  | 酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)                       | III |
| D-リンゴ酸  | EN 12138<br>IFU Method No. 64<br>(1995)  | 酵素的定量  | II  |
| リンゴ酸中のD-リンゴ酸  | AOAC 995.06  | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC)                             | II  |
| L-リンゴ酸  | EN 1138 (1994)<br>IFU Method No. 21<br>(1985)                                      | 酵素的定量  | II  |
| オレンジ果汁中のナリンギンおよびネオヘスペリジン<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup> | AOAC 999.05  | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC)                             | III |
| ペクチン<br>(セクション4食品添加物)   | IFU Method No. 26<br>(1964/1996)   | 沈殿／測光  | I   |
| pH値<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                      | NMKL 179:2005  | 電位差滴定  | II  |
| pH値<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                      | EN 1132 (1994)<br>IFU Method No. 11<br>(1989)<br>TCVN 7806:2007 (ISO<br>1842:1991) | 電位差滴定  | IV  |
| リン／リン酸塩<br>(セクション3.2品質基準お   | EN 1136 (1994)<br>IFU Method No.50   | 光度測定   | II  |

|  |   |                       |     |
|--|---|-----------------------|-----|
| よび3.3真実性) <sup>11</sup>  | (1983)  |                       |     |
| 果汁中の保存料 (ソルビン酸およびその塩)  | TCVN 7807:2007 (ISO 5519:1978)  | 分光分析                  | III |
| 測光によるプロリンー非特異的測定<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                | EN 1141 (1994)<br>IFU Method No.49 (1983)   | 測光                    | I   |
| クランベリー果汁カクテルおよびリンゴ果汁中のキナ酸、リンゴ酸、およびクエン酸<br>(セクション3.1.2認可材料およびセクション4食品添加物) | AOAC 986.13   | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | III |
| 相対密度<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                            | EN 1131 (1993)<br>IFU Method No.1 (1989)<br>および<br>IFU Method No. General sheet (1971)      | 比重瓶                   | II  |
| 相対密度<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                            | IFU Method No.1A  | 濃度測定                  | III |
| サッカリン  | NMKL 122 (1997)   | 液体クロマトグラフィー           | II  |
| 果汁中のナトリウム、カリウム、カルシウム、およびマグネシウム<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>  | EN 1134 (1994)<br>IFU Method No.33 (1984)   | 原子吸光分析                | II  |
| 可溶性固形分   | AOAC 983.17<br>EN 12143 (1996)<br>IFU Method No. 8 (1991)<br>TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003) | 屈折率測定による間接法           | I   |
| D-ソルビトール<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                        | IFU Method No. 62 (1995)  | 酵素的定量                 | II  |
| 果汁中の果肉の炭素安定同位体比<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | ENV 13070 (1998)<br>Analytica Chimica Acta誌 340 (1997) (Analytica Chimica Acta 340 (1997))  | 安定同位体比質量分析            | II  |
| 果汁中の糖の炭素安定同位体比<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                  | ENV 12140<br>Analytica Chimica Acta 271 (1993)  | 安定同位体比質量分析            | II  |
| 果汁中の水分の水素安定同位体比<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | ENV 12142 (1997)  | 安定同位体比質量分析            |     |
| 果汁中の水分の酸素安定同位体比<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                 | ENV 12141 (1997)  | 安定同位体比質量分析            |     |
| でんぷん<br>(セクション3.2品質基準および3.3真実性) <sup>11</sup>                            | AOAC 925.38 (1925)<br>IFU Method No.73 (2000)   | 比色分析                  | I   |
| ショ糖<br>(セクション3.1.2認可材料)  | EN 12630<br>IFU Method No. (1996)<br>NMKL 148 (1993)  | 高性能液体クロマトグラフィー (HPLC) | II  |
| ショ糖  | EN 12146 (1996)   |                       |     |

|  |   |                          |     |
|--|---|--------------------------|-----|
| (セクション3.1.2認可材料)   | IFU Method No. 56<br>(1985/1998)  | 酵素的定量                    | III |
| 冷凍濃縮オレンジ果汁中の<br>甜菜糖由来のシロップ、水中の<br>重酸素 ( $\delta^{18}\text{O}$ ) の測定<br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup> | AOAC 992.09   | 酸素同位体比分析                 | I   |
| 二酸化硫黄<br>(セクション4食品添加物)   | Optimized Monier<br>Williams AOAC 990.28<br>IFU Method No.7A<br>(2000)<br>NMKL 132 (1989) | 蒸留後の滴定                   | II  |
| 二酸化硫黄<br>(セクション4食品添加物)   | TCVN 6641:2000 (ISO<br>5522:1981)<br>ISO 5523:1981  | 蒸留後の滴定                   | III |
| 二酸化硫黄<br>(セクション4食品添加物)   | NMKL 135 (1990)   | 酵素的定量                    | III |
| ブドウ果汁中の酒石酸<br>(セクション4食品添加物)  | EN 12137 (1997)<br>IFU Method No. 65<br>(1995)  | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC) | II  |
| 滴定酸、合計<br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup>  | EN 12147 (1995)<br>IFU Method No.3 (1968)<br>TCVN 5483:2007 (ISO<br>750:1998)             | 滴定                       | I   |
| 全乾燥物質 (70°Cで真空乾燥器<br>乾燥) <sup>13</sup><br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup>                              | EN 12145 (1996)<br>IFU Method No.61<br>(1991)   | 重量測定                     | I   |
| 全窒素  | EN 12135 (1997)<br>IFU Method No.28<br>(1991)   | 温浸/滴定                    | I   |
| 全固形分 (電子レンジ乾燥)<br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup>  | AOAC 985.26   | 重量測定                     | I   |
| ビタミンC<br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup>   | EN 14130 (2004)   | 高性能液体クロマトグラフィー<br>(HPLC) | II  |
| ビタミンC (デヒドロアスコル<br>ビン酸およびアスコルビン酸)<br>(セクション3.2品質基準および<br>3.3真実性) <sup>11</sup>                                   | AOAC 967.22   | 顕微蛍光測光                   | III |

### 物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準

|       |  |
|-------|--|
|       | TCVN 6297: 1997<br>コーデックス基準164-1989<br>物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準  |
| 定義/説明 | 本基準は、セクション2の定義の通り、単一種の果実の果汁に適用される。<br>ただし、本基準は特定基準の対照となる果汁には適用されない。<br>果汁<br>直接消費の意図で、状態が良く熟した果実またはその果肉から機械的工程で得て、物理的方法によってのみ保存した、未発酵であるが発酵可能な、混濁したまたは清澄な、果汁および果肉質の果汁。果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持する目的で、濃縮した後に適切な水で還元したものでよい。 |

|                    |  |
|--------------------|--|
| <p>必須組成および品質要因</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>可溶性固形分：果汁の総果実固形含有量（添加した糖を除く）は、屈折計を用いて20°Cで測定して酸度で補正せず、国際シヨ糖尺度でブリックス度として示された、熟した果実の可溶性固形分に一致する値以上でなければならない。</li> <li>糖：1種以上の固形糖であり、還元果汁の場合、国際食品規格委員会によって定められた通り、100 g/kg以下の量で1種以上の糖を添加してよいが、きわめて酸っぱい果実の場合は200 g/kg以下を添加してもよい。糖の添加は、セクション4.1および4.2に従って果汁を酸性化した場合には許可されない。</li> <li>エタノール含有量：≤5 g/kg</li> <li>感覚刺激的特性：製品は、当該果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。揮発性の天然果汁成分を失った果汁には、同一種の果実から得た揮発性の天然果汁成分を復元してもよい。</li> <li>濃縮物の使用：果汁には濃縮物を添加してもよい。同一種の果実から得た濃縮物のみを使用してよい。</li> </ul>  |
| <p>食品添加物</p>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>クエン酸：GMPによる制限あり。</li> <li>リンゴ酸：GMPによる制限あり。</li> <li>果汁がセクション3.2に従って添加された糖を含有する場合には、セクション4.1および4.2に述べた酸の添加は許可されない。</li> <li>L-アスコルビン酸：最終製品中に400 mg/kg</li> <li>二酸化炭素：GMPによる制限あり。</li> </ul>  |
| <p>汚染物質</p>        | <p>ヒ素 (As) : 0.2 mg/kg<br/> 鉛 (Pb) : 0.3 mg/kg<br/> 銅 (Cu) : 5 mg/kg<br/> 亜鉛 (Zn) : 5 mg/kg<br/> 鉄 (Fe) : 15 mg/kg<br/> スズ (Sn) : 200 mg/kg<br/> 銅、亜鉛、および鉄の合計 : 20 mg/kg<br/> 二酸化硫黄 : 10 mg/kg</p>   |
| <p>衛生</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>本基準の規定の対象となる製品には、国際食品規格委員会が推奨する、缶詰果実および野菜製品の推奨国際衛生規範（参照番号CAC/RCP 2- 1969）および食品衛生の一般原則（参照番号CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985）に従う調製が推奨される。</li> <li>適切なサンプリングおよび分析方法で検査した場合、製品は以下でなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 通常の保管条件下で繁殖可能な微生物が存在しない。</li> <li>(b) 微生物による物質を、健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。</li> </ul> </li> </ul>   |
| <p>表示</p>          | <p>包装済み食品の表示のコーデックス一般基準（CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius, 第1巻）の要件に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ラベルに記載する食品名は、「○○果汁」、または「果肉質の○○果汁」としななければならない。「○○」には果実の通称を入れる。</li> <li>添加した糖の量が15 g/kgを超える場合、製品名には「○○添加」という語を目立つよう明らかに記載しなければならない。「○○」には、添加した糖の名称または「糖」という語を入れる。「○○添加」という語の代わりに「加糖」という語を使用してもよい。</li> <li>濃縮物から製造した果汁の場合、還元したという事実を以下の通り記載しなければならない：「濃縮物製の果汁」または「濃縮○○果汁製の○○果汁」とし、「○○」には果汁を得た果実の名称を入れる。この情報はラベルにおいて、食品名の近くまたは他の目立つ場所に記載しなければならない。</li> <li>一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2に従い、ラベルには全材料リストを記載しなければならない。ただし、セクション2に従い、果汁の還元のために添加した水および揮発性物質は記載しなくともよい。</li> <li>果汁中に存在する、または果汁を得た果実種以外の果実または果汁の画像をラベルに提示してはならない。</li> <li>食品が販売される国の当局に容認される量の「ビタミンC」を食品が含有しない限り、「ビタミンC」に関する強調表示、または「ビタミンC」という語をラベルに記載してはならない。</li> <li>食品が2 g/kgを超える二酸化炭素を含有する場合、「炭酸添加」という語を食品名の近くに記載し、かつ二酸化炭素を材料リストに記載しなければならない。</li> <li>果汁を冷蔵条件下で保管しなければならない場合、保管方法、および必要に応じて食品解凍方法を記載しなければならない。</li> <li>非小売り用容器：包装済み食品の表示の一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション2および3に加え、非小売り用容器入り果汁には以下の特殊条項が適用される：必要に応じ、上記で必要とされる情報を、容器上または添付文書に記載しなければならない。ただし、食品名、日付表示、保管方法、ロット識別記号、名称および所在地は容器に記載しなければならない。ロット識別記号、名称および所在地は、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能である場合、代わりにマークで記載してもよい。</li> </ul> |

## 加糖バンレイシ果汁

|       | TCVN 4042 – 85<br>加糖バンレイシ果汁  |
|-------|--|
| 定義/説明 | <p><b>バンレイシ果汁</b><br/>新鮮で熟したバンレイシから製造して糖を添加し、鉄製容器に密封して低温殺菌した輸出用缶詰果汁</p>  |
| 組成    | <p>原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>虫がついておらず、未熟でなく未発酵で、新鮮で適度に熟したトゲバンレイシ。果肉が変色しておらず、破碎された未発酵のトゲバンレイシは容認される。乾燥度は10%以上。</li> <li>TCVN 1695-75に定められた通りのグラニュー糖</li> <li>食品用クエン酸</li> </ul> <p>バンレイシ果汁は、当局に認可された技術的工程に正確に従って調製しなければならない。</p> <p>感覚刺激的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>外観：液状で混濁し、滑らかで均一。平坦な種子片の存在に起因するごく微量の黒斑は容認される。長期保管した場合の容器底における果肉の沈降は容認されるが、激しく振動させた場合には均一に拡散しなければならない、凝塊してはならない。</li> <li>色：乳白色、ピンク色がかったものは容認される。</li> <li>香りおよび味：熟したトゲバンレイシに砂糖を添加して加熱した場合の自然な甘酸っぱい味、着香料未添加の香りで、異臭がないこと。</li> <li>異物の不純物：容認されない。</li> </ul> <p>物理化学的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>正味重量：製造者と受領者との間で契約により同意された通り。</li> <li>固形分（20°Cで屈折計を用いて測定）、%：≥16</li> <li>流動性（粘度計VZ-4で測定）、秒：13~16</li> <li>総酸含有量、クエン酸に換算した量、%：≥</li> </ul> |
| 汚染物質  | <p>スズ：≤200<br/>鉛：≤0.3<br/>亜鉛：≤5<br/>銅：≤5</p>   |
| 衛生    | <p>微生物因子：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>病原菌を含有せず、活動的な微生物の存在を示す腐敗の徴候が認められない。</li> <li>国の他の原則に準拠する。国の他の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。</li> </ul> <p>工場渡し前の加糖バンレイシ果汁は、製品品質保証チームが検査して保証したものでなければならない。製造者は、加糖バンレイシ果汁が本基準の要件を満たし、品質保証証明が各製品ロットに添付されていることを確保しなければならない。</p>   |
| 表示    | <ul style="list-style-type: none"> <li>加糖バンレイシ果汁はガラスまたは鉄製容器に密封収容しなければならない。鉄製容器についてはTCVN 166-64に従う。</li> <li>包装、表示、輸送、および保管：TCVN 167 – 64に従う。</li> </ul>  |
| 検査方法  | <p>サンプリング：TCVN 165 – 64に従う。<br/>感覚刺激的特性の測定：TCVN 3216 – 79に従う。<br/>固形含有量、総酸含有量の測定：TCVN 165-64に従う。<br/>流動性の測定：TCVN 4040 – 85に従う。<br/>重金属含有量の測定：TCVN 1976 – 77、TCVN 1977 – 77、TCVN 1979 – 77、およびTCVN 1981 – 77に従う。<br/>微生物因子の測定：TCVN 280 – 68に従う。</p>   |

## オレンジ果汁

|  |                  |
|--|------------------|
|  | TCVN 1682 - 1994 |
|--|------------------|

|           | オレンジ果汁－技術的要件  |
|-----------|---|
| 定義/説明     | <p><b>オレンジ果汁</b><br/> 水浸してなく、腐敗、乾燥しておらず、こぶだらけでなく、破碎していない、新鮮で熟したオレンジから製造した製品。果実はcitrus sinensis (L) osbeck種に属する。オレンジ果汁には、容量で10%以下のマングリン (citrus veticulata blanco) 果汁を添加することができる。<br/> オレンジ果汁は、果汁に不可欠な品質要因を保持した濃縮オレンジ果汁を水で還元して製造することもできる。</p>  |
| 組成        | <p>原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 1871-76に定められた通りの新鮮なオレンジ</li> <li>● TCVN 1695-87に定められた通りの1級白色グラニュー糖</li> <li>● TCVN 5516-1941に定められた通りの食品用酸</li> </ul> <p>感覚刺激的指標</p> <p>色、香り、および味：オレンジ特有の色、香り、および味<br/> 容器底におけるわずかな果肉の沈降は容認されるが、振動または攪拌された場合には均一に拡散しなければならない。</p> <p>物理化学的指標</p> <p>容器への充填：オレンジ果汁は、20°Cで閉鎖した容器に充填された蒸留水量の90%以上の量が充填されなければならない。<br/> 可溶性固形分：≥10%（屈折計を用いて20°Cで測定する）、添加した糖の量は除き、酸度で補正せず、「ブリックス度」で示したもの。</p> <p>濃縮オレンジ果汁から還元したオレンジ果汁の場合、製品の可溶性固形分（屈折計を用いて20°Cで測定する）は11%以上でなければならない。</p> <p>糖含有量：≤50 g/kg<br/> アルコール含有量：≤3 g/kg<br/> 酸含有量：自己決定してよいが、揮発性酸はごくわずかな量が容認される。<br/> 精油含有量：≤0.4 mL/kg</p>  |
| 食品添加物     | 該当なし  |
| 汚染物質      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 重金属含有量：保健省の原則に準拠する</li> </ul>  |
| 衛生        | <p>製品は、既存の原則に従って衛生的に調整しなければならない。<br/> 通常の保管条件下で繁殖可能な、腐敗を生じさせる微生物を含有しない。<br/> 微生物に由来する物質を、人の健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。</p>   |
| 表示        | <p>包装済み食品の表示の一般規定に加え、以下の特殊規定が適用される：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品名は「オレンジ果汁」としなければならない。製品に糖を添加した、あるいは製品の糖含有量が15 g/kgを超える場合、糖の名称は製品名に類似するものでなければならない。可溶性固形分と総酸含有量（クエン酸として換算）との比が15%である場合、製品名には「糖添加」という語の代わりに「加糖」という語を用いることができる。</li> <li>● ラベルには、希釈用に用いた水の量を除き、全材料を含有量の多い順に明らかに提示しなければならない。濃縮オレンジ果汁からオレンジ果汁を製造した場合、「濃縮オレンジ果汁製オレンジ果汁」という語をラベルに記載しなければならない。</li> <li>● 正味重量は、国際単位、または顧客の要件に応じて他の単位系で記載しなければならない。</li> <li>● 製品の製造者、包装者、輸出業者、および輸入業者の名称および所在地を明記しなければならない。</li> <li>● 各製品単位の蓋には、製造者の所在地および製品マークをスタンプで示さなければならない。</li> <li>● オレンジ以外の果実、またはオレンジ果汁以外の果汁とラベルに提示してはならない。製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合、このことをラベルに明記しなければならない。</li> </ul> <p>オレンジ果汁を大きな容器に収容する場合、セクション4.1～4.6.2の規定を容器または添付文書に明らかに記載しなければならない。</p> |
| 分析および評価方法 | <p><b>サンプリング</b>：TCVN 4413-87に従う。<br/> <b>感覚刺激的特性の測定</b>：TCVN 3216 – 79に従う。<br/> <b>固形含有量および溶質含有量の測定</b>：TCVN 4414-87に従う。<br/> <b>結晶質容量および材料比の測定</b>：TCVN 4414-87に従う。<br/> <b>缶の外観、堅固さ、および缶内部の状態の測定</b>：TCVN 4412-87に従う。<br/> <b>糖含有量の測定</b>：TCVN 4594-88に従う。<br/> <b>アルコール含有量の測定</b>：TCVN 4716-89に従う。<br/> <b>SO<sub>2</sub>含有量の測定</b>：TCVN 4712-89に従う。</p>  |



## 天然レモン果汁

|       | TCVN 2815-78<br>天然レモン果汁   |
|-------|---|
| 定義/説明 | 天然レモン果汁<br>新鮮なレモンから製造して密封し、低温殺菌した缶入り果汁  |
| 組成    | 天然レモン果汁を製造する原料は、当該原料について基準に定められた要件を満たしていなければならない。原料基準が定められていない場合、当該原料は、当局が認可した文書、または製造者と受領者との間の契約内の要件を満たしていなければならない、本基準セクション1.2の最低要件に違反してはならない。<br><br>原材料 <ul style="list-style-type: none"><li>過熟しておらず、水浸しでなく、腐敗、破碎、乾燥しておらず、こぶだらけでない、新鮮で適度に熟したレモン。</li><li>人工着色料、合成精油、アスコルビン酸およびソルビン酸などの保存料が存在しない。</li><li>天然レモン果汁は、当局が認可した技術的工程に正確に従って調製しなければならない。</li></ul> 感覚刺激的指標 <ul style="list-style-type: none"><li>外観：混濁して果肉質。容器底における果肉の沈降は容認されるが、攪拌された場合には均一に拡散しなければならない。</li><li>色：黄緑色～暗黄色</li><li>香りおよび味：自然な苦い味で、精油の後味は容認される。異臭がない。</li><li>異物の不純物：容認されない。</li></ul> 物理化学的指標 <ul style="list-style-type: none"><li>可溶性固形分（20°Cで屈折計を用いて測定する）：≥6</li><li>酸含有量、クエン酸で換算、%：≥5</li><li>ソルビン酸含有量、%：≥0.05</li></ul> |
| 食品添加物 | 該当なし  |
| 汚染物質  | 重金属塩含有量：国の原則に準拠する。国の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。  |
| 衛生    | 微生物因子： <ul style="list-style-type: none"><li>病原菌を含有せず、活動的な微生物の存在を示す腐敗の徴候が認められない。</li><li>国の他の原則に準拠する。国の他の原則が定められていない場合、製造者と受領者との間の合意が容認される。</li></ul> 工場渡しの製品は、製造者の技術チームが容認したものでなければならない。製造者は、レモン果汁が本基準要件を満たし、品質保証証明が各製品ロットに添付されていることを確保しなければならない。  |
| 表示    | <ul style="list-style-type: none"><li>天然レモン果汁はガラスまたは鉄製容器に密封収容しなければならない。</li><li>正味重量：製造者と受領者との間の契約で合意された通り。</li><li>瓶詰め、包装、表示、輸送、および保管：TCVN 167-64に従う。</li></ul>  |
| 検査方法  | サンプリングおよび検査：TCVN 165 – 64およびTCVN 280-68に従う。   |

## 清涼飲料

|       | TCVN 7041: 2009<br>清涼飲料－規格   |
|-------|--|
| 範囲    |  |
| 定義/説明 | 本基準は清涼飲料に適用される。ミネラルウォーターおよびろ過水には適用されない。<br>清涼飲料<br>水、糖、食品添加物で調製されるもので、果汁およびCO <sub>2</sub> の有無にはかわらない。 |
| 原料    | 原料 <ul style="list-style-type: none"><li>水：既存の規定に従う</li><li>他の物質：食品用として適切な品質のもの</li></ul>              |

|       |  |
|-------|--|
| 組成    | <p>感覚刺激的指標</p> <p>色：各製品タイプに特有のもの<br/>         香りおよび味：各製品タイプ特有のものであり、異臭および異味がない<br/>         外観：液状で均一であり、薄片が存在しない</p>   |
|       | <p>物理化学的指標</p> <p>酸度：製造者の記載通り<br/>         二酸化炭素含有量：製造者の記載通り<br/>         総糖含有量：製造者の記載通り</p>   |
| 食品添加物 | 既存の規定に従う。  |
| 汚染物質  | 清涼飲料中の重金属含有量の最大限界：既存の規定に従う。  |
| 衛生    | 微生物指標：既存の規定に従う。  |
| 表示    | <p>清涼飲料は、特に食品に使用され、製品品質に影響を及ぼさない密閉容器に収容する。<br/>         清涼飲料の表示は、既存の規定およびTCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)に準拠する。<br/>         保管：乾燥して涼しく直射日光が当たらず製品品質に影響を及ぼさない場所に保管する。<br/>         輸送：乾燥して清浄で異臭がなく製品品質に影響を及ぼさない輸送方法による。</p> |
| 検査方法  | <p>酸度の測定：AOAC 950.15に従う。<br/>         二酸化炭素含有量の測定：TCVN 5563: 2009に従う。<br/>         糖含有量の測定：TCVN 7044: 2009に従う。</p>   |

## 瓶詰め／容器入り飲料水

|       |  |
|-------|--|
|       | <b>TCVN 6096: 2004</b><br><b>瓶詰め／容器入り飲料水</b>   |
| 範囲    | 本基準は飲料目的の水に適用される。TCVN 6213: 2004に定義された通り、本基準は瓶入り天然ミネラルウォーターには適用されない。   |
| 定義／説明 | <p><b>瓶詰め／容器入り飲料水</b></p> <p>人が直接消費する瓶詰め水は、自然に生じたまたは意図的に添加されたミネラルおよび二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>) を含有してよいが、瓶詰め天然ミネラルウォーターは、糖、甘味料、香料、および他の食品材料を含有してはならない。</p>  |
| 組成    | <p>水源：当局に定められた通り</p> <p>処理：瓶詰め／容器入り水は、当局に定められた以下の技術的工程に従って製造する。</p> <p>感覚刺激的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 色：色度 (TCU) : ≤15</li> <li>● 濁度、比濁計濁度単位 (NTU) : ≤2</li> <li>● 香りおよび味：異臭および異味のないこと</li> </ul>  |
| 汚染物質  | <p>物理化学的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pH：6.5～8.5</li> <li>● 総可溶性固形分：≤500 mg/L</li> <li>● 塩化物：≤500 mg/L</li> <li>● 硫酸塩：≤250 mg/L</li> <li>● ナトリウム：≤500 mg/L</li> <li>● フッ化物：≤500 mg/L</li> <li>● アンモニア：≤1.5 mg/L</li> <li>● 亜鉛：≤3 mg/L</li> <li>● 硝酸塩：≤50 mg/L</li> <li>● 亜硝酸塩：≤0.02 mg/L</li> <li>● 銅：≤1 mg/L</li> <li>● 鉄：≤0.5 mg/L</li> <li>● 総アルミニウム：≤0.2 mg/L</li> <li>● マンガン：≤0.5 mg/L</li> <li>● バリウム：≤0.7 mg/L</li> <li>● ホウ酸塩 (ホウ素 [B] に基づく) : ≤5 mg/L</li> <li>● クロム：≤0.05 mg/L</li> <li>● ヒ素：≤0.01 mg/L</li> </ul> |

- 水銀：≤0.001 mg/L
- カドミウム：≤0.003 mg/L
- シアン化物：≤0.07 mg/L
- ニッケル：≤0.02 mg/L
- 鉛：≤0.01 mg/L
- セレン：≤0.01 mg/L
- アンチモン：≤0.005 mg/L
- 多環芳香族炭化水素：決定1329/2002/BYT/QĐ付属の「飲料水衛生基準」に従う
- 総α線放射活性：≤0.1 Bq/L
- 総β線放射活性：≤1 Bq/L

植物保護製品残留物：決定1329/2002/BYT/QĐ付属の「飲料水衛生基準」に従う

微生物因子：消費中に以下であること

- 瓶詰め／容器入り飲料水は、消費者に健康リスクを生じさせないことを確保しなければならない（病原菌が存在してはならない）。
- 以下の微生物要件を満たさなければならない。

| 第1検査          |            | 判定                   |
|---------------|------------|----------------------|
| 大腸菌または耐熱性大腸菌群 | 1 x 250 mL | サンプル中存在してはならない       |
| 全大腸菌群         | 1 x 250 mL | ≥1、または≤2の場合には第2検査が必要 |
| フェカリス菌        | 1 x 250 mL |                      |
| 緑膿菌           | 1 x 250 mL | >2の場合は廃棄する           |
| 嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌 | 1 x 50 mL  |                      |

衛生

| 第2検査          |   |    |   |   |
|---------------|---|----|---|---|
|               | n | c* | m | M |
| 全大腸菌群         | 4 | 1  | 0 | 2 |
| フェカリス菌        | 4 | 1  | 0 | 2 |
| 嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌 | 4 | 1  | 0 | 2 |
| 緑膿菌           | 4 | 1  | 0 | 2 |

第2検査では第1検査と同一の容量が適用される。

n：検査用製品ロットからのサンプリング単位数

c：微生物のm基準を超えても差し支えない最大容認サンプル数、またはサンプリング単位の最大数。この値を超えた場合、製品ロットは不良とみなされる。

m：グラム当たり微生物の最大数または最大当量。このレベルを超える値は容認されることもされないこともある。

M：容認されなかった食品中で容認された食品量。サンプルでM以上の値のものは、人の健康に影響を及ぼすため容認してはならない。

包装

飲料水は、衛生要件が確保された、特に食品用の瓶、容器に収容する。

飲料水は、適切な容量および堅固さを有し、いかなる向きに置かれても漏れず、保管および輸送中に飲料水の品質に変化および影響を及ぼさない瓶、容器に収容する。

表示

表示：瓶詰め／容器入り飲料水の表示は、TCVN 7087: 2002 (CODEX STAN 1-1985 {Rev. 1 - 1991, Amd. 1999 & 2001})包装済み食品の表示、および以下の規定に従わなければならない。

製品名は商標または水源地名を組み合わせた「飲料水」としなければならない。

使用した処理については製品名の下に明記しなければならない。

保管：通常の条件下。直射日光を避ける。

輸送：製品品質に影響を及ぼさないよう日光および雨を避ける屋根のある、乾燥して清浄な輸送方法。

サンプリング：TCVN 2652 - 78に従う。

色の測定：TCVN 6185: 1996 (ISO 7887: 1985)または米国公衆衛生協会 (APHA) 2120に従う。

濁度の測定：TCVN 6184: 1996 (ISO 7027: 1990)またはAPHA 2120に従う。

香りおよび味の測定：TCVN 2653 - 78に従う。

pHの測定：TCVN 4559: 1998またはAOAC 973.41に従う。

塩化物含有量の測定：TCVN 6194: 1996 (ISO 9297: 1989)またはAPHA 4500-Clに従う。

|      |  |
|------|--|
| 検査方法 | <p>硫酸塩含有量の測定：TCVN 6200: 1996 (ISO 9280: 1990)に従う。</p> <p>ナトリウム含有量の測定：TCVN 6196 - 3: 2000 (ISO9964-3: 1993)またはAPHA 3111に従う。</p> <p>アルミニウム含有量の測定：TCVN 6657: 2000 (ISO 12020: 1997)に従う。</p> <p>バリウム含有量の測定：AOAC 920.201またはAPHA 3114に従う。</p> <p>総可溶性固形分の測定：TCVN 6053: 1995 (ISO 9696: 1992)付録AまたはTCVN 4560: 1988に従う。</p> <p>硝酸塩含有量の測定：TCVN 6180: 1996 (ISO 7890/3: 1998)またはAPHA 4110に従う。</p> <p>亜硝酸塩含有量の測定：TCVN 6178: 1996 (ISO 6777: 1984)に従う。</p> <p>銅含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1996)、AOAC 960.40、またはAPHA 3111に従う。</p> <p>亜鉛含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1996)またはAPHA 3111に従う。</p> <p>鉄含有量の測定：TCVN 6177: 1996 (ISO 6332: 1996)またはAPHA 3111に従う。</p> <p>フッ化物含有量の測定：TCVN 6195: 1996 (ISO 10359/1: 1992)またはAPHA 4500-Fに従う。</p> <p>マンガン含有量の測定：TCVN 6002: 1995 (ISO 6333: 1986)、APHA 3111、またはフランス規格 (NF) T90-112に従う。</p> <p>クロム含有量の測定：TCVN 6222: 1996 (ISO 9174: 1990)またはAPHA 3111に従う。</p> <p>ヒ素含有量の測定：TCVN 6182: 1996 (ISO 6595: 1983)、AOAC 986.1、またはAPHA 3114に従う。</p> <p>水銀含有量の測定：TCVN 5991: 1995 (ISO 5666/3: 1984)、AOAC 977.22、またはAPHA 3112に従う。</p> <p>カドミウム含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)、AOAC 986.15、AOAC 974.27、またはAPHA 3113に従う。</p> <p>シアン化物含有量の測定：TCVN6181: 1996 (ISO 6703/1: 1984)またはAPHA 4500-CNに従う。</p> <p>ニッケル含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)またはAPHA 3111に従う。</p> <p>鉛含有量の測定：TCVN 6193: 1996 (ISO 8288: 1986)、AOAC 974.27、またはAPHA 3111に従う。</p> <p>セレン含有量の測定：TCVN 6183: 1996 (ISO 9965: 1993)、APHA 3114、または米国環境保護庁 (USEPA) 7740 Aに従う。</p> <p>ホウ酸塩含有量の測定：TCVN 6635: 2000 (ISO 9390: 1990)またはAPHA 4500-Bに従う。</p> <p>アンチモン含有量の測定：AOAC 964.16、APHA 3114、またはUSEPA 7041 Aに従う。</p> <p>アンモニア含有量の測定：TCVN 5988: 1995 (ISO 5664: 1984)またはAPHA 4500 -NH<sub>3</sub>に従う。</p> <p>多環芳香族炭化水素含有量の測定：AOAC 973.30またはAPHA 6440に従う。</p> <p>総α線放射活性の測定：TCVN 6053: 1995 (ISO 9696: 1992)に従う。</p> <p>総β線放射活性の測定：TCVN 6219: 1995 (ISO 9697: 1992)に従う。</p> <p>植物保護製剤残留物の測定：AOAC 992.14、990.06、およびAOAC 991.07、または米国材料試験協会 (ASTM) D 3086-95、およびEPA 507に従う。</p> <p>大腸菌または耐熱性大腸菌群の測定：TCVN 6187-1: 1996 (ISO 9308/1: 1990)に従う。</p> <p>大腸菌群の測定：TCVN 6187-1: 1996 (ISO 9308/1: 1990)またはNF T90-414に従う。</p> <p>フェカリス菌の測定：TCVN 6189-2: 1996 (ISO 7899/2: 1984)またはNF T90-416に従う。</p> <p>緑膿菌の測定：ISO 8360/2: 1988またはNF T90-421に従う。</p> <p>嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌の測定：TCVN 6191-2: 1996 (ISO 6461-2: 1986)またはNF T90-417に従う。</p> |
|------|--|

- 1 香りおよび味の導入は、同一種の果実で得られる通常のレベルまで香りおよび味の成分レベルを復元するために容認される。
- 2 柑橘果実で果肉または細胞とは、内果皮から得られる砂じょうである。
- 3 「白糖」および「精製糖」は、TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999)糖の記載に従った名称である。
- 4 「無水ブドウ糖」は、TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999)糖の記載に従った名称である。
- 5 最終製品に許可される本成分の最大残留限界は10 mg/Lである。
- 6 ブドウ果汁においてのみ。
- 7 これら加工助剤の使用については、加工助剤の潜在的アレルギー性を考慮に入れなければならない。これらの加工助剤のキャリーオーバーが最終製品に存在する場合、包装済み食品の表示の一般基準のセクション4.2.1.4および4.2.4に従い、加工助剤は材料に明記しなければならない。
- 8 10 mg/l (as residual SO<sub>2</sub>)。
- 9 酵素調製物は、完全な液化をもたらさず、かつ加工果実のセルロース含有量に実質的な影響を及ぼさない限り、加工助剤として使用してよい。
- 10 保存などのためにも用いてよい。
- 11 セクション3.4 組成、品質、および真実性の証明を参照。
- 12 柑橘果実を主原料とする果汁を除く、全ての果汁
- 13 本基準には数値が示されていないためタイプIの方法が複写されているが、結果は異なる可能性がある。

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

## 1. 関連法および制度的規則

### (1) ベトナムへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

- 1) 特別消費税法 (Law on Special Consumption Tax) 第27/2008/QH12および特別消費税法の若干の条項を改正する法律第70/2014/QH13
  - アルコール飲料に対して消費税を課す。
- 2) 2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP (Government Decree No. 40/2008/ND-CP of April 7, 2008, on Liquor Production and Trading)
  - 「酒類 (liquor)」を以下のように定義する。「各種穀類のデンプンまたは各種植物および果実の糖汁から発酵処理によって製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」
  - 酒類の製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。
  - 酒類に対し、科学技術省 (Ministry of Science and Technology) が発布した品質基準 (すなわちTCVN基準) への準拠を義務付ける。
  - 酒類に対し、表示要件への準拠を義務付ける。
  - 輸入酒類に対し、財務省 (Ministry of Finance) 規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。
- 3) 2012年11月12日付ワインの製造および流通 (Wine Production and Trading) に関する政府議定第94/2012/ND-CP
  - 「ワイン (wine)」を以下のように定義する。「穀類のデンプン、もしくは植物および果実から得た糖類から発酵処理によって製造された、または飲用アルコール (エタノール) から製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」
  - ワインの製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。
  - ワインに対する適合証明書 (Statement of Conformity) 取得を目的とした申請を義務付ける。
  - ワインに対し、表示要件への準拠を義務付ける。
  - 輸入ワインおよび現地生産ワインに対し、財務省規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。
  - ワインの流通、卸売り、および小売りに対する許可証の数を制限する。
- 4) 輸入証紙添付に関する財務省告示第91/2003/TT-BTC (Minister of Finance Circular No. 91/2003/TT-BTC on Affixation of Import Stamp)
  - 輸入アルコール飲料に対し、輸入証紙を添付することを義務付ける。
- 5) 食品安全法 (Law on Food Safety) 第55/2010/QH12
  - アルコール飲料に対し、食品安全性要件および表示要件に関する技術規則への準拠を義務付ける。
  - アルコール飲料に対し、技術規則への適合証明書の取得を義務付ける。
- 6) QCVN… : 2010/BYTアルコール飲料の食品安全性に関する国家技術基準 (National Technical Regulation of Food Safety for Alcoholic Beverages)
  - アルコール飲料に対して、食品安全性の基準および要件を規定する。

### (2) 販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

- 1) 2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP
  - 酒類に対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。
  - 18歳未満の者に対する酒類の販売を禁止する。

- 2) 2012年11月12日付ワインの製造および流通に関する政府議定第94/2012/ND-CP
  - ワインに対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。
  - 18歳未満の者に対するワインの販売を禁止する。
- 3) 付加価値税法 (Law on Value Added Tax) 第13/2008/QH/12を改正する付加価値税法第31/2013/QH13、政府議定第209/2013/ND-CP、および財務省告示第219/2013/TT-BTC
  - アルコール飲料の販売に付加価値税を課す。
- 4) ベトナムビール・アルコール飲料協会 (Vietnam Beer Alcohol Beverage Association : VBA) の責任ある宣伝広告に関するベトナムビール業界に対するビール業界販売規範指針 (Beer Industry's Marketing Code Guidelines for the Vietnam Beer Industry on Responsible Commercial Communications)
  - アルコール飲料の宣伝に対する行動規範を規定する。
- 5) 模倣品または禁制品の製造および流通に対する行政処分 (Administrative Sanctions on the Production and Trade of Counterfeit or Prohibited Goods) に関する政府議定第185/2013/ND-CP
  - アルコール飲料の模倣品の販売を禁止する。

ベトナム政府は現在、所定の時間帯（午後10：00から午前6：00まで）における規定地域でのアルコール飲料販売を禁止する法律制定を計画している。ただし、現在も議論は継続中である。

## 2. 手続き

---

### (1)輸入および販売の許可に関する手続き

- QCVN… : 2010/BYTアルコール飲料および表示に関する国家技術基準 (National Technical Regulation for Alcoholic Beverages and Labeling) に準拠すること。
- 財務省規則に準拠して、輸入証紙を添付すること。
- 輸入必要書類<sup>1</sup>
  1. 商業送り状
  2. 売買契約書または同等のもの
  3. 税関価格申告書／検査書の登録
  4. 運賃保険／書類
  5. 船荷証券
  6. 送り状
  7. 梱包明細書
  8. 原産地証明書

### (2)管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

商工省 (Ministry of Industry and Trade)

54 Hai Ba Trung, Hoan Kiem

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: +844 2220 2222

[www.moit.gov.vn](http://www.moit.gov.vn) 【外部リンク】

ベトナム税関 (Vietnam Customs)

No. 162 Nguyen Van Cu Street

Long Bein District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 872 7033

[www.customs.gov.vn](http://www.customs.gov.vn) 【外部リンク】

ベトナム食品局 (Vietnam Food Administration)

135 Nui Truc

Ba Dinh District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 6273 2273

[www.vfa.gov.vn](http://www.vfa.gov.vn) 【外部リンク】

科学技術省

39 Tran Hung Dao Street

Hoan Kiem District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 3943 8058

[www.most.gov.vn](http://www.most.gov.vn) 【外部リンク】

<sup>1</sup> <http://www.ttb.gov/itd/vietnam.shtml> 【外部リンク】

## 食品規格・基準／めん類

以下は平成27年現在の情報です。

### 即席めん

|       |   |
|-------|---|
| 規格    | TCVN 7879:2008<br>即席めん  |
| 範囲    | <ul style="list-style-type: none"><li>本規格は、以下のような種々の即席めんに適用される。別袋での付け合せの有無にかかわらず、めん調味料と同梱もしくは味付けめんの形で包装されためん。あるいは噴霧乾燥めんおよび乾燥工程を経て食品として摂取可能となるめん。</li><li>本規格は、パスタには適用されない。</li></ul>  |
| 説明    | <ul style="list-style-type: none"><li>即席めんは、主な原材料に小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンを単独で、または組み合わせて用いた製品であり、他の原料が追加される場合も、されない場合もある。</li><li>アルカリ性薬剤で処理される場合がある。</li><li>揚げ調理または他の方法による、アルファ化処理および乾燥処理を特徴とする。</li><li>製品は揚げ調理を実施している場合も、していない場合もある。</li></ul>  |
| 組成    | <ul style="list-style-type: none"><li>必須の原料：小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンの単独使用または組み合わせ使用；水</li><li>任意の原料：多くの場合用いられる原料</li><li>品質基準<ul style="list-style-type: none"><li>感覚刺激性－外観、食感、臭い、味、および色に関して許容可能であること</li><li>異物－異物の混入がないこと</li><li>めんの分析要件（調味料を除く）<ul style="list-style-type: none"><li>含水量－揚げめん10%以下、非揚げめん14%以下</li><li>酸価：2 mg KOH/g oil以下（揚げめんのみ）</li></ul></li></ul></li></ul> |
| 食品添加物 | 食品添加物ならびにキャリアオーバー添加物の使用には、CODEX STAN 192-1995食品添加物に関する一般規格により許可された最大値を遵守するものとする。しかし、食品添加物に関する一般規格（GSFA）における食品分類06.4.3「調理済みパスタ、調理済みめん等の製品」に対する食品添加物条項が確定するまで、添付資料に記載した食品添加物を使用するこ  |

|                |   |
|----------------|---|
|                | とができる。  |
| 汚染物質           | 国際食品規格委員会（CODEX STAN 193: 1995食品中の汚染物質および毒素に関する一般規格）のとおり  |
| 包装および包装状態      | <ul style="list-style-type: none"> <li>包装は、製品の衛生、栄養、感覚刺激性、および技術的特徴を保証するものでなければならない。</li> <li>包装および包装材は、安全な素材で製造され使用に適したものでなければならない。包装は毒性物質、有害な臭気または不快な味を、製品に向けて透過させてならない。</li> </ul>  |
| 衛生             | <ul style="list-style-type: none"> <li>TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969；改訂4-2003）食品衛生の一般的原則に関する規則、および衛生規則など関連する他のCODEXガイドラインのとおり</li> <li>製品中の微生物については、CAC/GL 21-1997－食品の微生物学的規格の設定および適用の原則に定められた、微生物学的規格を遵守しなければならない。</li> </ul>  |
| ラベル表示          | <ul style="list-style-type: none"> <li>本規格の製品には、TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）の包装食品のラベル表示に従った表示を実施しなければならない。</li> <li>製品には「即席めん」と表示するか、場合により「揚げめん」もしくは「非揚げめん」の表示が必要である。国家规定に適合する場合は、他の名称を用いてもよい。</li> <li>即席めん製品のラベルに「ハラル」食品であると表示する場合、CODEX CAC/GL 24-1997；ハラルという語の使用に関する一般指針を遵守しなければならない。</li> </ul> |
| 分析およびサンプリングの方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>CAC/GL 50-2004サンプリングの一般指針によるサンプリング方法</li> <li>水分の測定－TCVN 7879:2008による</li> <li>遊離油の測定－TCVN 7879:2008による</li> <li>酸性度指数の測定－TCVN 7879:2008による</li> </ul>   |

#### 即席めん：分析方法

| 項目        | 規格       | 分析方法           | 参照         |
|-----------|----------|----------------|------------|
| 細菌        | 10,000/q | ISO 4833: 1991 | EU、オーストラリア |
| 大腸菌群      | 10/q     | ISO 4832: 1991 |            |
| 大腸菌       | 3        | ISO 7251: 1993 |            |
| 黄色ブドウ球菌   | 10/q     | ISO 6883: 1983 |            |
| ウェルシュ菌    | 10/q     | ISO 7937: 1985 |            |
| セレウス菌     | 10/q     | ISO 7932: 1987 |            |
| サルモネラ菌    | 陰性       | ISO 6579:1983  |            |
| 酵母菌および糸状菌 | 100/q    | ISO 7954: 1987 |            |

#### 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                                   | TCVN 7879:2008<br>即席めん |
| ポジティブおよび/またはネガティブリスト | 即席めんに関するコーデックス規格249:2006に基づいた食品添加物の使用法 |                        |
| 使用制限/使用上限（定められている場合） |  |                        |

| INS番号    | 食品添加物         | 使用上限 |
|----------|---------------|------|
| 酸度調整剤    |               |      |
| 260      | 酢酸、氷酢酸        | GMP  |
| 262(i)   | 酢酸ナトリウム       | GMP  |
| 270      | 乳酸（L-、D-、DL-） | GMP  |
| 296      | リンゴ酸（DL-）     | GMP  |
| 327      | 乳酸カルシウム       | GMP  |
| 330      | クエン酸          | GMP  |
| 331(iii) | クエン酸三ナトリウム    | GMP  |



|             |                               |                              |
|-------------|-------------------------------|------------------------------|
| 334         | 酒石酸 (L(+)-)                   | 7500 mg/kg                   |
| 350(ii)     | リンゴ酸ナトリウム                     | GMP                          |
| 365         | フマル酸ナトリウム                     | GMP                          |
| 500(i)      | 炭酸ナトリウム                       | GMP                          |
| 500(ii)     | 炭酸水素ナトリウム                     | GMP                          |
| 501(i)      | 炭酸カリウム                        | GMP                          |
| 516         | 硫酸カルシウム                       | GMP                          |
| 529         | 酸化カルシウム                       | GMP                          |
| <b>抗酸化剤</b> |                               |                              |
| 300         | アスコルビン酸 (L-)                  | GMP                          |
| 304         | アスコルビン酸パルミチン酸エステル             | 単独で、または併用で500 mg/kg          |
| 305         | ステアリン酸アスコルビル                  |                              |
| 306         | トコフェロール濃縮合剤                   | 単独で、または併用で200 mg/kg          |
| 307         | アルファ-トコフェロール                  |                              |
| 310         | プロピルガレート                      | 主成分の油脂中に、単独または併用で200 mg/kg   |
| 319         | ターシャリブチルヒドロキノン (TBHQ)         |                              |
| 320         | ブチルヒドロキシアニソール (BHA)           |                              |
| 321         | ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)           |                              |
| <b>着色剤</b>  |                               |                              |
| 100(i)      | クルクミン                         | 500 mg/kg                    |
| 101(i)      | リボフラビン                        | 単独で、またはリボフラビンとして併用で200 mg/kg |
| 101(ii)     | リボフラビン5'-リン酸エステルナトリウム         |                              |
| 102         | タートラジン                        | 300 mg/kg                    |
| 110         | サンセットイエローFCF                  | 300 mg/kg                    |
| 120         | カルミン                          | 100 mg/kg                    |
| 123         | アマランス                         | 100 mg/kg                    |
| 141(i)      | 銅クロロフィル                       | 100 mg/kg                    |
| 141(ii)     | 銅クロロフィリンナトリウムおよびカリウム塩         | 100 mg/kg                    |
| 143         | ファストグリーンFCF                   | 290 mg/kg                    |
| 150a        | カラメルI-ブレーン                    | GMP                          |
| 150b        | カラメルII-腐食性亜硫酸塩                | 50000 mg/kg                  |
| 150c        | カラメルIII-アンモニア                 | 50000 mg/kg                  |
| 150d        | カラメルIV-アンモニア亜硫酸塩              | 50000 mg/kg                  |
| 160a(i)     | ベータカロテン (合成)                  | 1200 mg/kg                   |
| 160a(ii)    | ベータカロテン (野菜)                  | 1000 mg/kg                   |
| 160a(iii)   | ベータカロテン (ブラクセスレアトリスボラ)        | 1000 mg/kg                   |
| 160e        | ベータ-アポ-カロテナール                 | 200 mg/kg                    |
| 160f        | ベータ-アポ-8'-カロテン酸、メチルまたはエチルエステル | 1000 mg/kg                   |
| 162         | 赤カブ                           | GMP                          |
| <b>調味料</b>  |                               |                              |
| 620         | グルタミン酸 (L(+)-)                | GMP                          |
| 621         | グルタミン酸ナトリウム、L-                | GMP                          |
| 631         | 5'-イノシン酸二ナトリウム                | GMP                          |
| 627         | 5'-グアニル酸二ナトリウム                | GMP                          |
| 635         | 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム             | GMP                          |
| <b>安定剤</b>  |                               |                              |

|                |  |                           |
|----------------|--|---------------------------|
| 170(i)         | 炭酸カルシウム                                      | GMP                       |
| 406            | ゼリー  | GMP                       |
| 459            | ベータ-シクロデキストリン                                | 1000 mg/kg                |
| <b>増粘剤</b>     |  |                           |
| 400            | アルギン酸  | GMP                       |
| 401            | アルギン酸ナトリウム                                   | GMP                       |
| 410            | カロブピンガム                                      | GMP                       |
| 407            | カラギナン並びにNa、K、NH <sub>4</sub> （フルセラランを含む）の塩類  | GMP                       |
| 407a           | 加工ユーケマ藻類（PES）                                | GMP                       |
| 412            | グアーガム  | GMP                       |
| 414            | アラビアガム                                       | GMPP                      |
| 415            | キサントガム                                       | GMP                       |
| 416            | カラヤガム  | GMP                       |
| 417            | タラガム   | GMP                       |
| 418            | ジェランガム                                       | GMP                       |
| 424            | カードラン  | GMP                       |
| 440            | ペクチン   | GMP                       |
| 466            | カルボキシメチルセルロースナトリウム                           | GMP                       |
| 508            | 塩化カリウム                                       | GMP                       |
| 1401           | 酸処理デンプン                                      | GMP                       |
| 1402           | アルカリ処理デンプン                                   | GMP                       |
| 1403           | 漂白デンプン                                       | GMP                       |
| 1404           | 酸化デンプン                                       | GMP                       |
| 1405           | 酵素処理デンプン                                     | GMP                       |
| 1410           | リン酸化デンプン                                     | GMP                       |
| 1412           | リン酸架橋デンプン（トリメタリン酸塩ナトリウムでエステル化；酸塩化亜リン酸でエステル化） | GMP                       |
| 1413           | リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン                          | GMP                       |
| 1414           | アセチル化リン酸架橋デンプン                               | GMP                       |
| 1420           | 酢酸デンプン                                       | GMP                       |
| 1422           | アセチル化アジピン酸架橋デンプン                             | GMP                       |
| 1440           | ヒドロキシプロピルデンプン                                | GMP                       |
| 1442           | ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン                          | GMP                       |
| 1450           | オクテニルコハク酸デンプンナトリウム                           | GMP                       |
| 1451           | アセチル化酸化デンプン                                  | GMP                       |
| <b>保湿剤/湿潤剤</b> |  |                           |
| 325            | 乳酸ナトリウム                                      | GMP                       |
| 339(i)         | オルトリン酸一ナトリウム                                 | 単独で、または亜リン酸との併用で2000mg/kg |
| 339(ii)        | オルトリン酸二ナトリウム                                 |                           |
| 339(iii)       | オルトリン酸三ナトリウム                                 |                           |
| 340(i)         | オルトリン酸一カリウム                                  |                           |
| 340(ii)        | オルトリン酸二カリウム                                  |                           |
| 340(iii)       | オルトリン酸三カリウム                                  |                           |
| 341(iii)       | オルトリン酸三カルシウム                                 |                           |
| 450(i)         | ニリン酸二ナトリウム                                   |                           |
| 450(iii)       | ニリン酸四ナトリウム                                   |                           |
|                |  |                           |
|                |  |                           |

|               |                              |   |
|---------------|------------------------------|---|
| 450(v)        | ニリン酸四カリウム                    |   |
| 450(vi)       | ニリン酸二カルシウム                   |   |
| 451(i)        | トリポリリン酸ナトリウム                 |   |
| 452(i)        | ポリリン酸ナトリウム                   |   |
| 452(ii)       | ポリリン酸カリウム                    |   |
| 452(iv)       | ポリリン酸カルシウム                   |   |
| 452(v)        | ポリリン酸アンモニウム                  |   |
| 420           | ソルビトールおよびソルビトールシロップ          | GMP   |
| 1520          | プロピレングリコール                   | 10000 mg/kg                                   |
| <b>乳化剤</b>    |                              |   |
| 322           | レシチン                         | GMP   |
| 405           | アルギン酸プロピレングリコールエステル          | 5000 mg/kg                                    |
| 430           | ポリオキシエチレン(8)ステアレート           | 単独または併用で5000 mg/kg (乾燥状態で)                    |
| 431           | ポリオキシエチレン(40)ステアレート          |   |
| 432           | ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノラウレート    | 単独で、または総ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルとして併用で5000mg/kg |
| 433           | ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレエート    |   |
| 434           | ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート   |   |
| 435           | ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート   |   |
| 436           | ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート   |   |
| 471           | 脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド         | GMP   |
| 472e          | グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル (DATEM) | 10000 mg/kg                                   |
| 473           | ショ糖脂肪酸エステル                   | 2000 mg/kg                                    |
| 475           | ポリグリセリン脂肪酸エステル               | 2000 mg/kg                                    |
| 476           | ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル          | 500 mg/kg                                     |
| 477           | プロピレングリコール脂肪酸エステル            | 5000mg/kg (乾燥状態で)                             |
| 481(i)        | ステアロイル乳酸ナトリウム                | 5000 mg/kg                                    |
| 482(i)        | ステアロイル乳酸カルシウム                | 5000 mg/kg                                    |
| 491           | ソルビタモノステアレート                 | 単独で、または併用で5000mg/kg (乾燥状態で)                   |
| 492           | ソルビタントリステアレート                |   |
| 493           | ソルビタンモノラウレート                 |   |
| 495           | ソルビタモノパルミテート                 |   |
| <b>小麦粉処理剤</b> |                              |   |
| 220           | 二酸化硫黄                        | 単独で、または二酸化硫黄との併用で20mg/kg                      |
| 221           | 亜硫酸ナトリウム                     |   |
| 222           | 亜硫酸水素ナトリウム                   |   |
| 223           | メタ重亜硫酸ナトリウム                  |   |
| 224           | メタ重亜硫酸カリウム                   |   |
| 225           | 亜硫酸カリウム                      |   |
| 227           | 亜硫酸水素カルシウム                   |   |
| 228           | 重亜硫酸カリウム                     |   |
| 539           | チオ硫酸カルシウム                    |   |
| <b>保存料</b>    |                              |   |
| 200           | ソルビン酸                        |   |

|              |             |                           |
|--------------|-------------|---------------------------|
| 201          | ソルビン酸ナトリウム  | 単独で、またはソルビン酸と併用で2000mg/kg |
| 202          | ソルビン酸カリウム   |                           |
| 203          | ソルビン酸カルシウム  |                           |
| <b>固化防止剤</b> |             |                           |
| 900a         | ポリジメチルシロキサン | 50 mg/kg                  |

以下は平成26年現在の情報です。

## 即席めん

### 食品規格・基準・分析法：

規格はTCVN 7879: 2008に記載されている穀物製品、即席めん（Cereal products instant noodles）を表記した。分析項目は微生物の混入のみが挙げられている（表4、5）。

表4 事例研究 即席めん：食品規格・基準

| 規格                   | TCVN 7879: 2008   |
|----------------------|---|
| 規格の名称                | 即席めん (Instant noodles)  |
| 範囲                   | 穀物製品、即席めん   |
| 説明                   | 小麦粉、穀粉、その他を用いる。任意の添加原材料の有無にはかかわらない  |
| 必須組成及び品質要件           | 基本原材料：小麦粉、穀粉、その他。飲用水  |
|                      | 一般要件：   |
|                      | 含水量：フライ製品の場合 $\leq 10\%$ 、非フライ製品の場合 $\leq 14\%$   |
|                      | 酸性度指数： $\leq 2$ mg KOH/g油（フライ製品に適用）   |
| 食品添加物                | コーデックス委員会（Codex Stan 249：2006）に準拠すること   |
|                      | 使用が許可されている食品添加物   |
|                      | pH調整剤   |
|                      | 酸化防止剤   |
|                      | 着色料   |
|                      | 小麦粉処理剤  |
|                      | 安定剤   |
|                      | 増粘剤（Chat lam day）   |
|                      | 乳化剤（Chat tao nhu）   |
|                      | 保存料   |
| 保湿剤/湿潤剤（Chat giu am） |   |
| 汚染物質                 | コーデックス委員会（Codex Stan 193：1995）に準拠する   |
| 包装および包装材料            | 衛生的な包装材料に包装され、製品の栄養、知覚可能な特性、および技術を示すこと  |
|                      | 包装および包装素材は安全な素材から製造され、使用目的に適していること。包装は、製品に対し有害物質または臭いまたは好ましくない臭いを移行させ得ないこと  |
| 衛生                   | TCVN 5603:2008（Cac/RCP 1-1969; Rev. 4-2003）食品衛生の実践的一般原則に対する指針（Guideline for practical general principles to food hygiene）および他の関連するコーデックス規格に準拠すること |
|                      | 製品中の細菌数は、CAC/GL 21-1997-食品における微生物学的基準の策定および適用に関する原則（Principles to establishing and application microbiology standard in food）に定められた微生物学的基準に準拠すること |
| 表示                   | 本基準の製品は、TCVN 7087: 2008（Codex Stan 1-2005）包装済み製品の食品表示（Food labelling for packaged products）に準拠した表示を行うこと   |
|                      | 製品の名称   |
|                      | 製品の名称に、「即席めん（Instant noodles）」または「フライ即席めん（Instant noodles with fry）」または「非フライ即席めん（Instant noodles without fry）」を表示すること                             |
|                      | 「ハラール（HALAL）」製品の表示  |
|                      | 即席めんのラベルにおいて「ハラール」食品と主張する場合には、Codex CAC/GL 24-1997 「ハラール」   |

|            |  |
|------------|--|
|            | という用語の使用に関する一般指針（General Guidelines for Using Halal's terminology）に準拠すること      |
| 分析及びサンプリング | サンプリング方法：CAC/GL 50-2004 サンプリングに関する一般指針（General Guidelines for sampling）に準拠すること |
|            | 含水量の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること   |
|            | 遊離油の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること   |
|            | 酸性度指数の測定：TCVN 7879:2008に準拠すること   |

表5 事例研究 即席めん：分析法

| 関連法規 | 項目       | 規格       | 分析方法           | 参照            |
|------|----------|----------|----------------|---------------|
|      | 細菌       | 10,000/q | ISO 4833: 1991 | EU, Australia |
|      | 大腸菌群     | 10/q     | ISO 4832: 1991 |               |
|      | 大腸菌      | 3        | ISO 7251: 1993 |               |
|      | 黄色ブドウ球菌  | 10/q     | ISO 6883: 1983 |               |
|      | ウェルシュ菌   | 10/q     | ISO 7937: 1985 |               |
|      | セレウス菌    | 10/q     | ISO 7932: 1987 |               |
|      | サルモネラ    | 陰性       | ISO 6579:1983  |               |
|      | 酵母菌およびカビ | 100/q    | ISO 7954: 1987 |               |

#### 食品添加物：

国家規格にTCVN 7879: 2008 穀物製品、即席めんがある。食品添加物の使用は即席めんのコーデックス規格 249：2006に拠る（表6）。

表6 事例研究 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                                    | TCVN 7879:2008 Instant noodles |
| ポジティブおよび/またはネガティブリスト | 食品添加物の使用は、即席めんに関するコーデックス規格249：2006に準拠する |                                |
| 使用制限/使用上限（定められている場合） |   |                                |

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

- 政令89号No.89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)であって、ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理についての規定。Section II: Article 11, Article 12.2, Article 18.3.a. に規定される食品の特殊規定。コーデック

ス規格1-1985に概ね一致する内容。

- 政令38号No.38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)であって、食品安全法第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を実施するための詳細規定。Section VI:Article 17, 18で提供される特殊規定。CAC/GL2-1985に概ね一致する内容。

### **栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）**

ベトナム保健省制定のRNI2002をベトナム保健省による通達(circular)No.08(2004年8月8日付)と併用する。

### **栄養表示（適用：義務 もしくは 任意）**

機能性食品、食品補助剤、強化食品、0～36ヶ月の乳幼児向け食品に限定する(食品安全法、政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)、Section VI: Article 18.2)。

### **適用される食品カテゴリー**

すべての包装済み食品(政令第89/2006/ND-CP,2006年8月30日付)

### **適用除外（食品カテゴリー）**

国内当局(Section I Article 5.2 政令第89/2006/ND-CP,2006年8月30日付)

### **適用除外（食品事業者の規模）**

規定無し

### **栄養成分リスト（栄養成分、記載順）**

4大栄養素(エネルギー、炭水化物、たんぱく質及び脂肪)

### **その他の栄養成分**

規定無し

### **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）**

100g当り、100ml当り、1包装当り

### **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）**

幅表示が認められる

### **栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）**

計算値でよい場合がある。

その他の場合は分析証明書を使用する。

### **栄養表示のための食品成分表／データベースの利用**

規定無し

### **栄養表示のための食品成分表／データベース**

規定無し

### **栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）**

総エネルギー量(kcal) = (たんぱく質エネルギー量 + 脂肪エネルギー量 + 炭水化物エネルギー量 + アルコールエネルギー量) (たんぱく質1g～4kcal, 脂肪1g～9kcal, 炭水化物1g～4kcal, アルコール1g～7kcal)

### **公差と適合性（誤差範囲）**

国家技術規制に含まれている

## 表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

必須ではない

## 表示方法の特色（パッケージ正面の表示、FOP）

規定無し

## 栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

## 査察と罰則

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

## 栄養強調表示規則-2

---

### 関連法規／規則

- ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理について規定する、政令第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)
- 食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を施行するための規制が含まれる、政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)

### 定義（栄養素含有量／比較強調表示）

1. 栄養素含有量強調表示
2. 栄養素比較強調表示

### 栄養素含有量強調表示

規定無し

### 栄養素比較強調表示

規定無し

### 無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

許可される

## 栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

## 査察と罰則

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

## 栄養強調表示規則-3

---

### 関連法規／規則

- ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理についての規定)に関する政令第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付)
- 食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日)を実施するための詳細規定に関する政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)

### 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）

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

**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）**  
機能性食品

**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）**  
機能性食品

**疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）**  
機能性食品

**承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）**  
規定無し

**承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）**  
食品に関わる文書/通知書に基づく承認プロセスで事前承認された表示

**健康強調表示に関する科学的実証**  
当該食品に関する文書/通知の承認プロセスに基づく

**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）**  
ベトナム保健省食品局

- 提出書類は専門家にレビューされる。
- 必要な場合、研究所の栄養分析値を提出する。
- 研究所の分析結果をレビューする。
- 会社または業界に承認許可を与える。

**実証の基準および／または効果の評価**

栄養素の値に関するデータ  
臨床的介入の結果  
必要な場合、国内の臨床試験結果。  
メタ分析結果のレビュー  
ジャーナルの出版

**特定の安全性に関する事項**  
規定無し

**再評価**  
3年毎

**製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）**  
推奨するが、要求しない

**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）**  
ベトナム食品局（保健省）

**査察と罰則**  
食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局



# 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

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

## 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）

食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)

## サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

ベトナム食品局（保健省）

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

##### 食品規格・基準・分析法：

国家技術規格に QCVN 5-1:2010/BYT 液体乳製品に対する国家技術基準（National technical regulation for fluid milk products）があるが、詳細は不明である。

##### 食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表11）。

表11 事例研究 牛乳：食品添加物

|                      | 概要／定義   | 参照   |
|----------------------|---|--|
| 範囲および／または定義          | 液体乳製品   | QCVN 5-1:2010/BYT<br>National technical regulation for fluid milk products |
| ポジティブおよび／またはネガティブリスト | 食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する |  |
| 使用制限／使用上限（定められている場合） |   |  |

| バター     | TCVN 7400 : 2004<br>バター - 技術要件   |
|---------|--|
| 定義 / 説明 | バター<br>乳および／または乳から得られる製品からのみ抽出される脂肪製品。   |
| 成分      | 原材料および要素<br><br>乳および／または乳から得られる製品<br>TCVN3974-84に規定される塩化ナトリウムおよび食品グレードの食塩<br>乳酸および／または香味を生じる菌<br><br>感覚受容インジケータ<br><br>色：典型的な黄色のバター<br>味覚および匂い：典型的なバターの匂い；酸敗臭のないバター；他の異常な味覚と匂いがないこと。<br>生地：なめらかで単一なこと<br><br>生化学インジケータ<br><br>水分： <16%<br>脂質分： <80%<br>脱脂乳固形物： >2% |

|               |  |
|---------------|--|
| 食品添加物         | <p>食品添加物：</p> <p>合成ベータカロチン： &lt;25mg/kg<br/> カロチン（天然抽出）： &lt;600mg/kg<br/> アナトー抽出： &lt;20mg/kg（ピキシン： ノルピキシン）<br/> ベータアポカロチナール： &lt;35mg/kg<br/> β-アポ-8'-カロチン酸エチル、エチルエステルまたはメチルエステル： &lt;35mg/kg</p> <p>酸レギュレータ</p> <p>リン酸ナトリウム： &lt;2g/kg<br/> 炭酸ナトリウム： GMP（適正製造規範）制限<br/> 炭酸水素ナトリウム： GMP制限<br/> 水酸化ナトリウム： GMP 制限<br/> 水酸化カルシウム： GMP制限</p>   |
| 汚染物質          | <p>鉛： &lt;0.05mg/kg<br/> ヒ素： &lt;0.5mg/kg<br/> 水銀： &lt;0.05mg/kg<br/> カドミウム： &lt;1.0mg/kg</p>  |
| 衛生            | <p>アフラトキシンM1： &lt;0.5ug/kg<br/> 1gごとの好気細菌総量： &lt;10<sup>4</sup>mg/kg<br/> 1gグラムごとの大腸菌： &lt;10mg/kg<br/> 1gグラムごとのエシェリキア： 0</p> <p>1gごとのサルモネラ菌： 0<br/> 1gごとのブドウ球菌： 0<br/> 1gごとの酵母/カビ胞子の総量： &lt;10mg/kg<br/> 本規格の条項が網羅する製品は、食品衛生の一般原則に従い製造、取扱われることが推奨される。</p> <p>本規格の全条項が網羅する製品は、原材料の産出から消費までの管理施策に適合しており、消費者の健康と安全を担保する。<br/> バター製品は、食品に使用される容器に包装される。</p> <p>バターは、10°C 以下の温度で清潔で乾燥した場所で貯蔵されるものとする。バターを匂いがある他の製品とともに保存することは推奨されない。</p> <p>バターは、食品の安全性を担保するため乾燥した衛生的な隔離された車両で輸送されるものとする。</p>  |
| 表示            | <p>TCVN 7087： 2002 [コーデックス STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 &amp; 2001) ] の条項に従い、下記の特定期項が適用される：</p> <p>食品名は、「バター」とする。適格性を有する「バター」という名称は、95%を超える脂質のバターに使用されるものとする。</p> <p>表示は、有塩、無塩を問わず明確に示すものとする。</p> <p>乳脂分は、質量百分率または提供グラム数のいずれかにより公表されるものとする。</p> <p>小売りを目的としない容器の表示：ロットの識別、製造者、包装者の氏名と住所は容器で提供されるものとする。本規格のセクション7.1およびTCVN 7087: 2002 [コーデックス STAN 1 – 1985 (Rev. 1-1991, Amd. 1999 &amp; 2001) ]、そして必要に応じて、保存指示書で提供される情報は、容器または付随する文書で提供されるものとする。しかしながら、ロットの識別および製造者または包装者は、識別マークにより代替できるが、これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。</p>   |
| サンプリングおよび分析方法 | <p>サンプリング、TCVN 6400: 1998 (ISO 707: 1997) に従う</p> <p>水分の定義、ISO 3727/1: 2001に従う</p> <p>脂質分の定義、ISO 3727/3: 2001に従う</p> <p>脱脂固形分の定義、ISO 3727/2: 2001に従う</p> <p>鉛分の定義、TCVN 5779: 1994に従う</p> <p>カドミウム分の定義、AOAC 999.11. に従う</p> <p>鉛分の定義、971.21に従う。</p> <p>ヒ素分の定義、TCVN 5780: 1994に従う</p> <p>好気細菌の定義、TCVN 5165 – 90に従う</p> <p>大腸菌の定義、TCVN 6262-1: 1997 (ISO 5541/1: 1986) に従う</p> <p>サルモネラ菌の定義、TCVN 6402: 1998 (ISO 6785: 1985) に従う</p> <p>黄色ブドウ球菌の定義、TCVN 4830-89 (ISO 6888: 1983) に従う</p> <p>カビおよび酵母の定義、TCVN 6265: 1997 (ISO 6611: 1992) に従う</p> <p>アフラトキシンM1の定義、TCVN 6685: 2000 (ISO 14501: 1998) に従う</p> |

|                       |  | 国家基準 (TCVN) 7401-2010<br>チーズ-技術要件 |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
|-----------------------|--|-----------------------------------|--|-----------------------|----------|-----|------------|--|--|-----|--------------------|----------|-----|--------|----------|-----|-----------------------|----------|-----|-------------------------|----------|-----|---------|---------|----------|------------|---------|-----------|--------------|----------|--|-------------------|--|
| 定義/説明                 | <p>2.1. チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の製品で、コーティングされていてもよく、チーズ中のホエイ/カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものであり、以下の方法で得る。</p> <p>(a) 乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、またはバタークリーム、あるいはこれらの材料を組み合わせたものたんぱく質を、レンネットまたは他の適切な凝固剤の作用により全体的または部分的に凝固させ、凝固により生じたホエイを部分的に脱水する。これはチーズ製造の結果として乳たんぱく（特にカゼイン部）が濃縮されるという原則と、チーズを製造するための上記の乳原料混合物と比較してチーズ中のたんぱく質含有量が結果として顕著に高くなるという原則に関わるものである。</p> <p>(b) 加工技術として乳や乳製品中のたんぱく質の凝固に関わるものがあり、これにより最終製品の特性が、(a)に定義した製品の物理的、化学的、および官能的特性に類似する。</p> <p>2.1.1. 熟成チーズとは、製造直後には消費用でなく、当該チーズを特徴づけるに必要な生化学的・物理的变化を生じさせるために一定の時間、温度、および他の条件下で保持されなければならないチーズである。</p> <p>2.1.2. カビ熟成チーズとは、主として、チーズ内部や表面全体での特有のカビの増殖進展により熟成が完了する熟成チーズである。</p> <p>2.1.3. フレッシュチーズなどの非熟成チーズとは、製造直後に消費用となるチーズである。</p>   |                                   |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 組成                    | <p>3.1. 原料<br/>乳や乳製品</p> <p>3.2. 認可材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>無害な乳酸菌や風味生成菌および他の無害な微生物のスターター培養物</li> <li>安全で適切な酵母</li> <li>塩化ナトリウム</li> <li>飲用水</li> </ul>   |                                   |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
|                       | <p>以下に記載した食品添加物のみを、定めた限度内のみで使用してもよい。</p> <p><b>非熟成チーズ</b><br/>TCVN 8430: 2010フレッシュチーズなどの非熟成チーズの基準（コーデックス基準221-2001. 2008年1月修正）（Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese [CODEX STAN 221-2001. Amd.1-2008]）に記載の通り</p> <p><b>塩水漬けのチーズ</b><br/>TCVN 8429: 2010塩水漬けのチーズ（Standard for Cheeses in Brine）（コーデックス基準208-1999）に記載の通り。</p> <p><b>カビ熟成チーズなどの熟成チーズ</b><br/>以下に記載していない食品添加物であるが、種々の熟成チーズの個別基準については、個別基準に定めた限度内で類似のタイプのチーズの基準を用いてもよい。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">国際番号システムの番号 (INS No.)</th> <th style="width: 55%;">食品添加物の名称</th> <th style="width: 30%;">大限度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"><b>着色料</b></td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用）</td> <td>GMPによる限度</td> </tr> <tr> <td>101</td> <td>リボフラビン</td> <td>GMPによる限度</td> </tr> <tr> <td>120</td> <td>カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ）</td> <td>GMPによる限度</td> </tr> <tr> <td>140</td> <td>クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ）</td> <td>GMPによる限度</td> </tr> <tr> <td>141</td> <td>銅クロロフィル</td> <td>15mg/kg</td> </tr> <tr> <td>160a (i)</td> <td>β-カロテン（合成）</td> <td>25mg/kg</td> </tr> <tr> <td>160a (ii)</td> <td>カロテン類（天然抽出物）</td> <td>600mg/kg</td> </tr> <tr> <td></td> <td>アナトー抽出物、ノルピキシンを主原</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |                                   |  | 国際番号システムの番号 (INS No.) | 食品添加物の名称 | 大限度 | <b>着色料</b> |  |  | 100 | クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用） | GMPによる限度 | 101 | リボフラビン | GMPによる限度 | 120 | カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ） | GMPによる限度 | 140 | クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ） | GMPによる限度 | 141 | 銅クロロフィル | 15mg/kg | 160a (i) | β-カロテン（合成） | 25mg/kg | 160a (ii) | カロテン類（天然抽出物） | 600mg/kg |  | アナトー抽出物、ノルピキシンを主原 |  |
| 国際番号システムの番号 (INS No.) | 食品添加物の名称   | 大限度                               |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| <b>着色料</b>            |  |                                   |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 100                   | クルクミン（摂食可能なチーズ外皮用）   | GMPによる限度                          |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 101                   | リボフラビン   | GMPによる限度                          |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 120                   | カルミン（赤色の大理石紋様のチーズ用のみ）  | GMPによる限度                          |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 140                   | クロロフィル（緑色の大理石紋様のチーズ用のみ）  | GMPによる限度                          |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 141                   | 銅クロロフィル  | 15mg/kg                           |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 160a (i)              | β-カロテン（合成）   | 25mg/kg                           |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
| 160a (ii)             | カロテン類（天然抽出物）   | 600mg/kg                          |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |
|                       | アナトー抽出物、ノルピキシンを主原  |                                   |  |                       |          |     |            |  |  |     |                    |          |     |        |          |     |                       |          |     |                         |          |     |         |         |          |            |         |           |              |          |  |                   |  |

## 食品添加物

|                               |                                   |   |
|-------------------------------|-----------------------------------|---|
| 160b(ii)                      | 料とするもの                            | 50mg/kg                                 |
| 160c                          | パプリカ含油樹脂                          | GMPによる限度                                |
| 160e                          | $\beta$ -アポ-8'-カロテナール             | 35mg/kg                                 |
| 160f                          | $\beta$ -アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル | 35mg/kg                                 |
| 162                           | ビートレッド                            | GMPによる限度                                |
| 171                           | 二酸化チタン                            | GMPによる限度                                |
| <b>pH調整剤</b>                  |                                   |   |
| 170                           | 炭酸カルシウム                           | GMPによる限度                                |
| 504                           | 炭酸マグネシウム                          |   |
| 575                           | グルコノデルタラクトン                       |   |
| <b>保存料</b>                    |                                   |   |
| 200                           | ソルビン酸                             | ソルビン酸として算出して3,000 mg/kg                 |
| 201                           | ソルビン酸ナトリウム                        |   |
| 202                           | ソルビン酸カリウム                         |   |
| 203                           | ソルビン酸カルシウム                        |   |
| 234                           | ナイシン                              | 12,5 mg/kg                              |
| 239                           | ヘキサメチレンテトラミン（プロヴォローネチーズ用のみ）       | ホルムアルデヒドとして表して25 mg/kg                  |
| 251                           | 硝酸ナトリウム                           | NaNO <sub>3</sub> として表して50 mg/kg        |
| 252                           | 硝酸カリウム                            |   |
| 280                           | プロピオン酸                            | プロピオン酸として算出して3,000 mg/kg                |
| 281                           | プロピオン酸ナトリウム                       |   |
| 282                           | プロピオン酸カルシウム                       |   |
| 1105                          | リゾチーム                             | GMPによる限度                                |
| <b>表面／外皮の処理用のみ</b>            |                                   |   |
| 200                           | ソルビン酸                             | ソルビン酸として算出して1 g/kg                      |
| 202                           | ソルビン酸カリウム                         |   |
| 203                           | ソルビン酸カルシウム                        |   |
| 235                           | ピマリシン（ナタマイシン）                     | 表面で2 mg/cm <sup>2</sup> 。深さ5 mmでは存在しない。 |
| <b>雑添加物</b>                   |                                   |   |
| 508                           | 塩化カリウム                            | GMPによる限度                                |
| <b>スライス、カット、シュレッド、または粉チーズ</b> |                                   |   |
| <b>抗凝結剤</b>                   |                                   |   |
| 460                           | セルロース                             | GMPによる限度                                |
| 551                           | 二酸化ケイ素、非結晶性                       | 二酸化ケイ素として単独でまたは組み合わせて算出して10 g/kg        |
| 552                           | ケイ酸カルシウム                          |   |
| 553                           | ケイ酸マグネシウム                         |   |
| 554                           | アルミノケイ酸ナトリウム                      |   |
| 555                           | アルミノケイ酸カリウム                       |   |
| 556                           | ケイ酸アルミニウムカルシウム                    |   |
| 559                           | ケイ酸アルミニウム                         |   |
| 560                           | ケイ酸カリウム                           |   |
| <b>保存料</b>                    |                                   |   |
| 200                           | ソルビン酸                             | ソルビン酸として単独でまたは組み合わせて算出して1 g/kg          |

|     |            |
|-----|------------|
| 202 | ソルビン酸カリウム  |
| 203 | ソルビン酸カルシウム |

**汚染物質**

**5.1. 重金属**  
本基準の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。

**5.2. 残留農薬**  
本基準の規定の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。

**衛生**

本基準の規定の対象となる製品は、TCVN 5603: 2008実施規範－食品衛生の一般原則（Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003）、乳および乳製品の衛生実施規範（Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Product）（CAC/RCP 57-2004）や、衛生実施規範および実施規範などの他の関連基準の適切なセクションに従って、調製および取扱いを行うよう推奨する。製品は、食品の微生物学的基準の確立および適用のための原則（Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。

TCVN 7087: 2008包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Food）（コーデックス基準1-2005）および乳製品用語使用の一般基準（General Standard for the Use of Dairy Terms）（コーデックス基準206-1999）の規定に加え、以下の特定の規定が適用される。

**7.1. 食品の名称**

食品の名称はチーズとしなければならない。ただし、「チーズ」という語は、個々のチーズの特定基準で保持された個別のチーズ種の呼称から省いてもよい。このような特定基準がなく、「チーズ」という語の省略によって食品の特性に関する誤解が生じない場合、当該製品が販売される国の法令で定められた種々の名称を用いてもよい。食品に種類名の呼称がなく「チーズ」という呼称のみがある場合、呼称には下表の適切な説明的な語を添えてもよい。

| 硬さおよび熟成の特性による呼称 |        |                 |
|-----------------|--------|-----------------|
| 硬さに関するもの：用語1    |        | 熟成の特徴に関するもの：用語2 |
| MFFB %          | 呼称     |                 |
| < 51            | 特に硬質   | 熟成              |
| 49 ~ 56         | 硬質     | カビ熟成            |
| 54 ~ 69         | 硬め/半硬質 | 非熟成/フレッシュ       |
| > 67            | 軟質     | 塩水漬け            |

MFFBとは無脂肪ベースでの水分（MFFB）パーセントである。すなわち、

$$\frac{\text{チーズ中の水分重量}}{\text{チーズの全重量} - \text{チーズ中の脂肪重量}} \times 100$$

**表示**

例：無脂肪ベースでの水分が57%で、ダナブルチーズが熟成する形態に類似して熟成したチーズの呼称は：  
「カビ熟成半硬質チーズ、または半硬質カビ熟成チーズ」

**7.2. 乳脂肪含有量の記載**

乳脂肪含有量は、最終的な消費者に販売される国で許容可能と認められる方法で、(i)質量百分率で、(ii)乾燥物質中脂肪（FDM）の百分率で、または(iii)何食分に当たるかがラベルに記載されている場合に1食分中の量をグラムで記載しなければならない。

さらに、以下の用語を用いてもよい：

- 高脂肪（FDM含有量が60%以上の場合）
- 十分な脂肪（FDM含有量が45%以上、60%未満の場合）
- 中程度の脂肪（FDM含有量が25%以上、45%未満の場合）
- 部分脱脂（FDM含有量が10%以上、25%未満の場合）
- 脱脂（FDM含有量が10%未満の場合）

**7.3. 日付表示**

TCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-2005）包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Foods）のセクション4.7.1の規定にもかかわらず、カビ/軟質－熟成チーズでなく、かつ最終的な消費者がカビ/軟質－熟成チーズとして購入する意図のな

|                      |  |
|----------------------|--|
|                      | <p>い、半硬質、硬質、および特に硬質のチーズには、保存可能期間を表示に記載しなくともよい。カビ／軟質－熟成チーズの場合には製造日を記載しなければならない。</p> <p><b>7.4. 非小売り容器の表示</b></p> <p>本基準のセクション7、およびTCVN 7087: 2008（コーデックス基準1-2005）包装済み食品の表示（Labelling of Prepackaged Foods）のセクション4.1～4.8で必要とされる情報、および必要に応じて保管方法は、容器または貼付文書に記載しなければならないが、製品名、ロット識別番号、および製造者または包装業者の名称および所在地は容器に記載しなければならないが、このような容器がない場合はチーズ自体に記載しなければならない。ただし、ロット識別番号、ならびに製造者または包装業者の名称および所在地は、識別マークが貼付文書で明瞭に識別可能である場合、識別マークで代替することができる。</p> |
| <b>サンプリングおよび分析方法</b> | コーデックス基準234-1999推奨される分析およびサンプリング方法（Recommended Methods of Analysis and Sampling）を参照されたい。   |

## 付録A

（参照）

### チーズ外皮、チーズ表面、およびチーズコーティング

#### A.1. チーズ外皮

カビチーズのカードが熟成中、天然の生成場所、あるいは空気の湿度およびおそらくは空気の組成が管理されている環境においては、水分が少なく半閉鎖的な層がチーズ表面に生じる。チーズのこの部分は外皮と呼ばれる。外皮は、熟成開始時にはチーズ内部と同一の組成であるチーズ塊から成る。多くの場合、チーズを塩水に浸すことで外皮形成が始まる。塩水中の塩の濃度勾配、酸素、乾燥、および他の反応の影響で、外皮は次第にチーズ内部とは若干異なる組成を呈することとなり、苦味が増すことも多い。

熟成中または熟成後にチーズ外皮を、*Penicillium candidum*または*Brevibacterium linens*などの望ましい微生物の培養物で処理したり、これらの微生物の自然なコロニー生着を生じさせたりしてもよい。結果として生じる層はスミアと呼ばれることがあり、外皮の一部を成す。

外皮のないチーズは熟成フィルムを使用して熟成させる。水分の少ない外皮はこのチーズ表面に形成されないが、内部と比較すると光の影響で若干の相違が生じ得る。

#### A.2. チーズ表面

「チーズ表面」という語は、スライス、シュレッド、または粉末形態であってもチーズの外層またはチーズの外側の部分に用いられる。外皮形成の有無にはかわらず、「チーズ表面」という語にはチーズ全体の表面が含まれる。

#### A.3. チーズコーティング

チーズは熟成以前、熟成過程中、または熟成完了時にコーティングしてもよい。熟成中にコーティングを用いる場合、コーティングの目的はチーズの水分管理および微生物からの保護である。

熟成完了後のチーズコーティングは、チーズの微生物および他の汚染物質からの保護、ならびに輸送および配送中の物理的損傷からの保護や、チーズに特有の外観（着色など）を与えるために行われる。

コーティングは非チーズ物質で製造されていることと、ブラシ掛け、摩擦、または剥離によりコーティングの多くが除去可能であることから、外皮とはきわめて容易に区別することができる。

チーズは以下のものでコーティングしてもよい：

熟成中の湿度管理に役立て、チーズを微生物から保護するため、多くはポリ酢酸ビニル製で、他の合成物質または天然原料で構成される物質製の場合もあるフィルム（熟成フィルムなど）<sup>1</sup>。

熟成後のチーズを微生物、および小売取扱い中の物理的損傷から保護し、時にはチーズの外観改善に役立てる、通常は水分不浸透性で、多くの場合

はワックス、パラフィン、またはプラスチックの層。

- 1 小麦グルテンまたは小麦グルテン製品は技術的理由から使用してはならない。元来グルテンを含有しない食品用コーティング剤または加工助剤を使用しなければならない。小麦グルテンを含有する小麦グルテン製品のコーデックス基準（Codex Standard for Wheat Protein Products including Wheat Gluten）（コーデックス基準163-1987）

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・分析法：

規格は冷凍水産物（Frozen aquatic products）（TCVN 5289：2006）と冷凍肉（Frozen meat）（TCVN 7047:2002）に関するものを記載した（表10）。

表10 事例研究 調理冷凍食品：規格・基準・分析法

| 規格項目       | TCVN 5289 : 2006   |           |          |
|------------|--|-----------|----------|
| 規格の名称      | 冷凍水産物-衛生要件 (Frozen aquatic products - Hygienic requirements) |           |          |
| 範囲         | 食品加工に使用する冷凍水産物中のヒスタミン、残留重金属、および微生物のMRLに適用される                 |           |          |
| 説明         |  |           |          |
| 必須組成及び品質要件 |  |           |          |
| 汚染物質       |  | MRL       | 分析方法     |
|            | ヒスタミン (mg/kg)  | 100       | 規定されていない |
| 重金属        | ヒ素 (mg/kg)   | 0.5       | 規定されていない |
|            | 鉛 (mg/kg)  |           |          |
|            | 軟体動物   | 1         | 規定されていない |
|            | 他の水産物  | 0.5       | 規定されていない |
|            | 水銀 (mg/kg)   |           |          |
|            | 肉食魚 (サメ、マグロ)   | 1         | 規定されていない |
|            | 他の水産物  | 0.5       | 規定されていない |
|            | カドミウム  |           |          |
|            | 魚  | 0.1       | 規定されていない |
|            | 甲殻類  | 0.5       | 規定されていない |
| 軟体動物       | 1  | 規定されていない  |          |
| 微生物        | 一般生菌数 (cfu/g)  | 1,000,000 | 規定されていない |
|            | 大腸菌 (cfu/g)  | 100       | 規定されていない |
|            | 黄色ブドウ球菌 (cfu/g)  | 100       | 規定されていない |
|            | ウェルシュ菌 (cfu/g)   | 100       | 規定されていない |
|            | サルモネラ (/25g)   | 0         | 規定されていない |
|            | 腸炎ビブリオ (cfu/g)   | 100       | 規定されていない |
| サンプリング     | 規定されていない   |           |          |

| 規格    | TCVN 7047:2002-技術規格                  |
|-------|--------------------------------------|
| 規格の名称 | 冷凍肉-規格 (Frozen meat - Specification) |

|               |   |            |                                    |
|---------------|---|------------|------------------------------------|
| <b>範囲</b>     | 食品としての用途を目的に冷凍および冷凍保存される畜肉、家禽肉、鳥肉、獣肉  |            |                                    |
| <b>説明</b>     | 食品として利用する生鮮肉を-12℃より低い温度で冷凍および冷凍保存したもの   |            |                                    |
|               |   | <b>MRL</b> | <b>分析方法</b>                        |
| <b>技術要件</b>   | 原材料   |            |                                    |
|               | 生鮮肉   |            | TCVN 7046 : 2002                   |
|               | 冷凍肉の利用は認められない   |            |                                    |
| <b>衛生</b>     | pH  | 5.5~6.2    | TCVN 4835 : 2002 (ISO 2917 : 1999) |
|               | 水硫化物 (定性)   | 陰性         | TCVN 3699 : 1990                   |
|               | アンモニア (mg/100 g)  | 35         | TCVN 3699 : 1990                   |
| <b>汚染物質</b>   |   |            |                                    |
| <b>重金属</b>    | 鉛 (mg/kg)   | 0.5        | TCVN 5151 : 19901                  |
|               | カドミウム (mg/kg)   | 0.05       | AOAC 945.58                        |
|               | 水銀 (mg/kg)  | 0.03       | TCVN 5152 : 1990                   |
| <b>微生物</b>    | 一般生菌数 (cfu/g)   | 1,000,000  | TCVN 5667 : 1992                   |
|               | 大腸菌 (cfu/g)   | 100        | TCVN 5155 : 1990                   |
|               | 大腸菌群 (cfu/g)  | 100        | TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1993) |
|               | ウェルシュ菌 (cfu/g)  | 10         | TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985) |
|               | サルモネラ (/25 g)   | 0          | TCVN 5153 : 1990 (ISO 6888 : 1993) |
|               | 黄色ブドウ球菌 (cfu/g)   | 100        | TCVN 5156 : 1990                   |
|               | セレウス菌 (cfu/g)   | 100        | TCVN 4992 : 1989                   |
|               | ボツリヌス菌 (cfu/g)  | 0          | AOAC 977.26                        |
| <b>残留農薬</b>   | Cabaryl (mg/kg)   | 0          | 規定されていない                           |
|               | DDT (mg/kg)   | 0.1        | 規定されていない                           |
|               | 2,4 D (mg/kg)   | 0          | 規定されていない                           |
|               | Lindan (mg/kg)  | 0.1        | 規定されていない                           |
|               | Triclophon (mg/kg)  | 0          | 規定されていない                           |
|               | Diclovos (mg/kg)  | 0          | 規定されていない                           |
|               | Diazinon (mg/kg)  | 0.7        | 規定されていない                           |
|               | Fenclophos (mg/kg)  | 0.3        | 規定されていない                           |
|               | Clopyrifos (mg/kg)  | 0.1        | 規定されていない                           |
|               | Cuomaphos (mg/kg)   | 0.2        | 規定されていない                           |
| <b>残留ホルモン</b> | ジエチルステルベステロール (mg/kg)   | 0          | 規定されていない                           |
|               | テストステロール (mg/kg)  | 0.015      | 規定されていない                           |
|               | エストラジオール (mg/kg)  | 0.0005     | 規定されていない                           |
| <b>表示</b>     | 国内で販売される食品ならびに輸出食品および輸入食品の表示に関する決定第178号/1999/QD-TTg (Regulation of labelling circulated in nationwide and imported & exported food No 178/1999/QD-TTg) に準拠する  |            |                                    |
| <b>サンプリング</b> | 国家基準TCVN 4833-1:2002 (ISO 3100-1:1991) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第1部: サンプリング (Meat and meat products - Sampling and prepared testing samples - Part 1: Sampling) 、およびTCVN 4833-2:2002 (ISO 3100-2:1988) -肉および肉製品-サンプリングおよび試験試料の調製-第2部: 微生物学的試験用の試験試料の調製 (Meat and meat products - Sampling and prepared testing sample - Part 2: Preparing of testing samples for micribiological tesing) に準拠する |            |                                    |

食品添加物：



食品規格・基準／菓子類

カカオおよびチョコレート製品

|           |  |
|-----------|--|
| <p>規格</p> | <p>TCVN 10727:2015<br/>チョコレートおよびチョコレート製品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 10727 : 2015はコーデックス規格87-1981とまったく同等であり、2003年に更新された。</li> </ul>  |
| <p>範囲</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● この規格は、食用を目的とするチョコレートおよびチョコレート製品に適用する。チョコレートおよびチョコレート製品は、カカオおよびカカオ原料に糖を加えて調製したものとし、甘味料、乳製品、調味料、その他の食品成分を含有してもよい。</li> </ul>  |
| <p>説明</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● チョコレートは以下の説明に準じた同種製品の総称であり、必須組成および品質要件に基づき表1にまとめる。カカオ原料を加工して得られた製品は、「食品添加物」一覧に記載の乳製品、糖、甘味料やその他の添加物などと混合できる。小麦粉およびでんぷん（「Chocolate a la Taza（ホットチョコレート）」および「Chocolate familiar a la taza」製品用を除く）、動物性脂肪、乳脂以外の他の食品材料を追加してさまざまなチョコレート製品を形成することが可能である。こうした補助食品は最終製品の総容積の40%を超えてはならない。</li> <li>● カカオバター以外の植物性脂肪の追加は、他の補助食品の総量を引いた後の最終製品の5%を超えないものとし、カカオ原料の最少含有量を減らしてはならない。使用が認められる植物性脂肪の原料は規制に準じたものでなければならない。</li> </ul> <p><b>チョコレートの種類（成分に基づく）</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>チョコレート</b><br/>（別名ビタースイートチョコレートまたはダークチョコレート）は、乾燥カカオ固形分を35%以上含有するものとし、カカオバター最低18%以上、無脂肪カカオ最低14%以上を含まなければならない。「Chocolate a la Taza」は、小麦、トウモロコシ、米などからの小麦粉やでんぷんを8%以下含有する。</li> <li><b>スイートチョコレート</b><br/>乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち18%はカカオバターから、12%以上は無脂肪カカオ固形分からのものとする。「Chocolate familiar a la taza」は、小麦、トウモロコシ、米などから最大18%m/mの小麦粉やでんぷんを含有する。</li> <li><b>クーベルチュールチョコレート</b><br/>乾燥量基準で総カカオ固形分を最低35%以上含有し、そのうち31%はカカオバター、2.5%以上は無脂肪カカオ固形分とする。</li> <li><b>ミルクチョコレート</b><br/>乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12～14%（乳脂肪2.5～3.5%以上）含有する。該当する法規制に基づき管轄権を有する当局により、乳固形分および乳脂肪の最少含有量が適用される。「乳固形分」は天然比率における乳成分の添加を指し、追加や除去した乳脂肪は除く。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。</li> <li><b>ファミリーミルクチョコレート</b><br/>乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低20%（乳脂肪5%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。</li> <li><b>ミルクチョコレートクーベルチュール</b><br/>乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低14%（乳脂肪3.5%以上）、総脂肪分31%を含有する。</li> <li><b>ホワイトチョコレート</b><br/>乾燥量基準でカカオバターを最低20%以上、乳固形分を最低14%（関連当局および該当する法規制に基づき乳脂肪2.5～3.5%以上）を含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。</li> <li><b>ジャンドゥーヤチョコレート</b><br/>第一に総乾燥カカオ固形分が最低32%以上を含有するチョコレート（乾燥無脂肪カカオ固形分8%以上）、第二に細挽きヘイゼルナッツ20～40%含有製品から得られた製品である。以下を添加してもよ</li> </ol> |

い。

- (a) 乳や蒸発で得られた乾燥乳固形分、最終製品に乾燥乳固形分を最大5%含有。
- (b) アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない。

9. ジェンドゥーヤミルクチョコレート

乾燥乳固形分が最低10%以上、細挽きヘイゼルナッツ15~40%を含有するミルクチョコレートから得られた製品。アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない範囲で追加してもよい。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。

10. 「Chocolate para mesa（テーブルチョコレート）」

糖の粒度が70ミクロン以上の未加工チョコレート。乾燥量基準で総カカオ固形分を最低20%以上含有し、そのうち11%はカカオバター、9%は無脂肪カカオ固形分とする。

- (a) セミビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち15%はカカオバター、14%は無脂肪カカオ固形分とする。
- (b) ビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低40%以上含有し、そのうち22%はカカオバター、18%は無脂肪カカオ固形分とする。

チョコレートの種類（形状）

1. チョコレートバーミセリおよびチョコレートフレーク

混合、押出、硬化技術で得られるカカオ製品。独特でサクとした食感がある。バーミセリは短く円筒状の粒子、フレークは小さく平らな薄片である。

(a) チョコレートバーミセリ/チョコレートフレーク

乾燥量基準で総カカオ固形分を最低32%以上含有し、そのうち12%はカカオバターから、14%は無脂肪カカオ固形分からのものとする。

(b) ミルクチョコレートバーミセリ/ミルクチョコレートフレーク

乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12%（乳脂肪3%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。

2. 詰め物入りチョコレート

コーティングまたは「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上で覆われた製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は成分によって外部コーティングと中心部が明瞭なため除外。詰め物入りチョコレートは、粉菓子、パストリー、ビスケット、アイスクリーム製品などは含まない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の最低25%になるものとする。製品の中央部分の成分に対する個別の規格がある場合は、該当成分はその規格に準じたものでなければならない。

3. チョコレート/プラリネ

ひとくちサイズで、チョコレート成分量が製品総重量の25%以上の製品を指す。詰め物入りチョコレート、または「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上から成る製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除外。

表1.基本成分の概要

| 製品                           | 成分 (%) <sup>a</sup> |           |         |             |                    |          |         |
|------------------------------|---------------------|-----------|---------|-------------|--------------------|----------|---------|
|                              | カカオバター              | 無脂肪カカオ固形分 | 総カカオ固形分 | 乳脂肪         | 総乳固形分 <sup>b</sup> | でんぶん/小麦粉 | ヘーゼルナッツ |
| チョコレートの種類（成分に基づく）            |                     |           |         |             |                    |          |         |
| チョコレート                       | > 18                | > 14      | > 35    |             |                    |          |         |
| Chocolate a la Taza          | > 18                | > 14      | > 35    |             |                    | < 8      |         |
| スイートチョコレート                   | > 18                | > 12      | > 30    |             |                    |          |         |
| Chocolate familiar a la taza | > 18                | > 12      | > 30    |             |                    | < 18     |         |
| クーベルチュールチョコレート               | > 31                | > 2.5     | > 35    |             |                    |          |         |
| ミルクチョコレート                    |                     | > 2.5     | > 25    | > 2.5 - 3.5 | > 12 - 14          |          |         |
| ファミリーミルクチョコレート               |                     | > 2.5     | > 20    | > 5         | > 20               |          |         |
| ミルクチョコレートクーベルチュール            |                     | > 2.5     | > 25    | > 3.5       | > 14               |          |         |
| ホワイトチョコレート                   | > 20                |           |         | > 2.5 -     | > 14               |          |         |

## 成分

|                          |      |       |      |             |      |  |         |
|--------------------------|------|-------|------|-------------|------|--|---------|
|                          |      |       |      | 3.5         |      |  |         |
| ジャンドゥーヤチョコレート            |      | > 8   | > 32 |             |      |  | 20 - 40 |
| ジャンドゥーヤミルクチョコレート         |      | > 2.5 | > 25 | > 2.5 - 3.5 | > 10 |  | 15 - 40 |
| Chocolate para mesa      | > 11 | > 9   | > 20 |             |      |  |         |
| セミビターchocolate para mesa | > 15 | > 14  | > 30 |             |      |  |         |
| ビターchocolate para mesa   | > 22 | > 18  | > 40 |             |      |  |         |
| <b>チョコレートの種類（性状に基づく）</b> |      |       |      |             |      |  |         |
| チョコレートバーミセリ/フレーク         | > 12 | > 14  | > 32 |             |      |  |         |
| ミルクチョコレートバーミセリ/フレーク      |      | > 2.5 | > 20 | > 3         | > 12 |  |         |
| 詰め物入りチョコレート（説明参照）        | 説明参照 |       |      |             |      |  |         |
| チョコレート/プラリネ              |      |       |      |             |      |  |         |

a 製品の乾燥成分ベースの算出％。承認済みのその他の可食部重量の差し引き後。

b 「乳固形分」とは、天然比率における乳成分の添加を指し、追加したり除去した乳脂肪は除く。

下記の食品添加物のみが指定制限内で使用可能である。GSFA承認一覧コーデックス規格192-1995からの他の添加物を使用することもできるが、該当する法規制に基づき管轄権を有する当局に準じるものとする。

| 国際番号        | 食品添加物               | 最大値   |
|-------------|---------------------|---|
| <b>酸度調節</b> |                     |   |
| 503(i)      | 炭酸アンモニウム            |   |
| 527         | 水酸化アンモニウム           |   |
| 503(ii)     | 炭酸水素アンモニウム          |   |
| 170(i)      | 炭酸カルシウム             |   |
| 330         | クエン酸                |   |
| 504(i)      | 炭酸マグネシウム            |   |
| 528         | 水酸化マグネシウム           |   |
| 530         | 酸化マグネシウム            | GMP   |
| 501         | 炭酸カリウム              | GMP   |
| 525         | 水酸化カリウム             |   |
| 501(ii)     | 炭酸水素カリウム            |   |
| 500         | 炭酸ナトリウム             |   |
| 524         | 水酸化ナトリウム            |   |
| 500(ii)     | 炭酸水素ナトリウム           |   |
| 526         | 水酸化カルシウム            |   |
| 338         | 正リン酸                | カカオおよびチョコレート製品の最終製品で2.5g/kg、P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> で表示 |
| 334         | L-酒石酸               | カカオおよびチョコレート製品の最終製品で5g/kg                                     |
| <b>乳化剤</b>  |                     |   |
| 471         | 脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリド |   |
| 322         | レシチン                | GMP   |

|       |                                      |   |                        |  |
|-------|--------------------------------------|---|------------------------|--|
| 食品添加物 | 422                                  | グリセロール  |                        |  |
|       | 442                                  | ホスファチジン酸のアンモニウム塩  | 10g/kg                 |  |
|       | 476                                  | インターエステル型リシノール酸のポリグリセリンエステル   | 5g/kg                  |  |
|       | 491                                  | ソルビタンモノステアレート   | 単独で10g/kg<br>併用で15g/kg |  |
|       | 492                                  | トリスチアリン酸ソルビタン   |                        |  |
|       | 435                                  | ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート  | 10g/kg                 |  |
|       | <b>香味剤</b>                           |   |                        |  |
|       |                                      | バニリン  | 併用で1g/kg               |  |
|       |                                      | エチルバニリン   |                        |  |
|       | <b>甘味料</b>                           |   |                        |  |
|       | 950                                  | アセスルファム-K   | 500mg/kg               |  |
|       | 951                                  | アスパルテーム   | 2000mg/kg              |  |
|       | 955                                  | スクラロース  | 500mg/kg               |  |
|       | 954                                  | サッカリン、そのナトリウム塩およびカルシウム塩   | 500mg/kg               |  |
|       | 957                                  | タウマチン   | GMP                    |  |
|       | 420                                  | ソルビトール  | GMP                    |  |
|       | 421                                  | マンニトール  | GMP                    |  |
|       | 953                                  | イソマルト   | GMP                    |  |
|       | 965                                  | マルチトール  | GMP                    |  |
|       | 966                                  | ラクチトール  | GMP                    |  |
|       | 967                                  | キシリトール  | GMP                    |  |
|       | <b>艶出し剤</b>                          |   |                        |  |
|       | 414                                  | アラビアゴム  | GMP                    |  |
|       | 440                                  | ペクチン  | GMP                    |  |
|       | 901                                  | みつろう（白および黄色）  | GMP                    |  |
|       | 902                                  | カンデリラろう   | GMP                    |  |
|       | 904                                  | セラック  | GMP                    |  |
|       | <b>抗酸化剤（脂肪ベースで算出したホワイトチョコレート製品用）</b> |   |                        |  |
|       | 304                                  | アスコルビン酸パルミテート   | 200mg/kg               |  |
|       | 319                                  | 第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）   | 単独または併用で200mg/kg       |  |
|       | 320                                  | ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）   |                        |  |
|       | 321                                  | ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT）  |                        |  |
|       | 310                                  | 没食子酸プロピル  |                        |  |
|       | 307                                  | α-トコフェロール   | 750mg/kg               |  |
|       | <b>着色剤（装飾目的のみ）</b>                   |   |                        |  |
|       | 175                                  | 金   | GMP                    |  |
|       | 174                                  | 銀   | GMP                    |  |
|       | <b>増量剤</b>                           |   |                        |  |
|       | 1200                                 | ポリデキストロースAおよびN  | GMP                    |  |
|       | 加工助剤                                 |   |                        |  |
|       |                                      | ヘキサン（62～82℃）  | 脂肪ベースで1mg/kg           |  |
|       | 汚染物質                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本規格では規定なし。</li> </ul>  |                        |  |
|       | 衛生                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および他の関連規格に準じる。</li> <li>● 製品は、TCVN 9632 : 2013（CAC/GL 21-1997）「食品に対する微生物基準の制定および適用」</li> </ul> |                        |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
|                      | で制定された微生物基準に従う。  |
| <b>重量および分量</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>● 本規格では規定なし。</li> </ul>   |
| <b>ラベル表示</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● コーデックス規格1-1985「包装済み食品の表示に関する一般規格」に加えて、以下の表示を行うものとする。</li> <li>● <b>製品名</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 本規格に記載に準じた製品名（要件に準じる限り）</li> <li>○ 糖の一部または全部を甘味料に置き換える場合は、甘味料含有であることを記載。たとえば「甘味料入りXチョコレート」などとする。</li> <li>○ カカオバターに植物性脂肪を追加している場合はラベルにその旨を示す。</li> <li>○ <b>詰め物入りチョコレート</b> 「詰め物入りチョコレート」、「X入りチョコレート」、「チョコレート（X入り）」、「チョコレート（中にX入り）」などとし、「X」は詰め物は何かを説明した表示。</li> <li>○ 外側コーティングに用いたチョコレートの種類を記載してもよい。</li> <li>○ 中に入っているものを適切な記載で消費者に知らせること。</li> <li>○ <b>アソートチョコレート</b> 本規格に記載の製品（「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除く）を詰め合わせて販売する場合、製品名は「詰め合わせチョコレート」または「詰め物入りチョコレート詰め合わせ」、「詰めあわせチョコレートパーミセリ」などに置き換えることができる。詰め合わせた全製品の成分一覧があれば十分だが、製品別の成分表に代えてもよい。</li> <li>○ チョコレート風味以外の特徴的風味は製品名称に含めることとする。</li> <li>○ 成分、特に芳香性で製品に特徴的なものは、製品名の一部を成すものである。たとえば「モカチョコレート」などである。</li> <li>○ 本規格に定義されない製品、およびチョコレート風味が無脂肪カカオ固形分のみに由来する場合は、製品が最終消費者に販売される国に適用される規制や慣習に準じてその名称に「チョコレート」という用語を用いることができる。</li> </ul> </li> <li>● <b>カカオ最少含有量の表示</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 管轄権を有する当局の要請がある場合、本規格に記載の製品はホワイトチョコレートを除きカカオ固形分を表示しなければならない。表示するパーセンテージは、承認済みのその他の可食部重量を差し引いた後の数値である。</li> </ul> </li> <li>● <b>非小売り用容器の表示</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 上記記載に必要な情報は、容器または添付書類のいずれかに記載されるもので、製品の名称、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は容器に表示することとする。</li> <li>○ ただし、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は、添付書類で明確に識別可能な場合は識別記号に代えてもよい。</li> </ul> </li> </ul>  |
| <b>分析およびサンプリング方法</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>カカオバターの測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ AOAC 963.15カカオ脂肪。ソックスレー抽出方法、または</li> <li>○ カカオ、チョコレートおよび砂糖菓子類国際事務局（IOCCC）14(1972)カカオ全脂肪の測定</li> </ul> </li> <li>● <b>無脂肪カカオ固形分の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ AOAC 931.05チョコレートリカーのカカオマス（無脂肪）[液体カカオのカカオ（無脂肪）重量]</li> </ul> </li> <li>● <b>無脂肪乳固形分の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ IOCCC 17-1973またはAOAC 939.02</li> </ul> </li> <li>● <b>乳脂肪の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ IOCCC 5-1962セミミク口値の測定、</li> <li>○ AOAC 945.34ミルクチョコレートの脂肪（乳）</li> <li>○ AOAC 925.41B油脂（揮発）酸（ライヘルトマイルスおよびボレンスケー価）。滴定法</li> <li>○ AOAC 920.80ミルクチョコレートの乳脂肪</li> </ul> </li> <li>● <b>水分量の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ IOCCC 26-1988水分量の測定（カールフィッシャー法）、または</li> <li>○ AOAC 977.10カカオ製品の水分。カールフィッシャー法、または</li> <li>○ AOAC 931.04カカオ製品の水分。重量法、または</li> <li>○ IOCCC 1-1952水分量の測定（炉乾法）。</li> </ul> </li> <li>● <b>全脂肪の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ AOAC 963.15</li> </ul> </li> <li>● <b>カカオ以外の植物性脂肪の測定</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 以下の分析法を用いる。</li> <li>○ <b>チョコレート内のカカオバター以外の植物性脂肪の検出</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● AOCS Ce 10/02 (02)チョコレートに添加した精製植物性脂肪内のステロール分解生成物を検出する、ステロール分解産物による非カカオバター脂肪。</li> </ul> </li> <li>○ <b>非カカオバター植物性脂肪の定量</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286-293のGC-FID（ミルクチョコレートでは、乳脂を補正する必要がある）カカオバターおよび非カカオバター植物性脂肪内のトリアシル</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> |

グリセロール (C50、C52、C54) を測定。

注1：非カカオバター植物性脂肪の種類が分かっている場合、非カカオバター植物性脂肪の量は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57, 286-293に従って算出する

注2：非カカオバター植物性脂肪の種類が分からない場合は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61(3), 576-581に従って算出する。

## ハードキャンディおよびソフトキャンディ

|                        |   |                      |          |         |
|------------------------|---|----------------------|----------|---------|
| 規格                     | TCVN 5908:2009<br>キャンディ   |                      |          |         |
| 範囲                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>本規格は、全種類のフィリング入りハードキャンディ、ソフトキャンディ、マシュマロに適用される。</li> </ul>  |                      |          |         |
| 関連する規格                 | TCVN 4067:1985菓子-サンプリング方法<br>TCVN 4068:1985菓子-製品の正味重量、サイズ、感覚的特性の測定方法<br>TCVN 4069:2009<br>TCVN 4071:2009<br>TCVN 4074:2009<br>TCVN 4075:2009<br>TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005)<br>TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001)   |                      |          |         |
| 説明                     | 感覚刺激性の基準 <ul style="list-style-type: none"> <li><b>フィリング入りハードキャンディ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>外形-当初の形状で変形していない、中心の溶解および外部への漏出がない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>色-外部：キャンディとして標準的；内部：キャンディとして標準的</li> <li>味-キャンディとして標準的</li> <li>食感-外部：硬性、砕けやすい；内部：濃厚、粘稠性</li> <li>異物-存在しない</li> </ul> </li> <li><b>ソフトキャンディ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>外形-当初の形状で変形していない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>色：キャンディとして標準的</li> <li>味-キャンディとして標準的</li> <li>食感-軟性、滑らか</li> <li>異物-存在しない</li> </ul> </li> <li><b>マシュマロ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>外形-当初の形状で変形していない；キャンディは1個ずつ粉末コーティングされている；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>色：キャンディとして標準的</li> <li>味：キャンディとして標準的</li> <li>食感-弾力性、軟性、少し歯ごたえがある</li> <li>異物-存在しない</li> </ul> </li> </ul> |                      |          |         |
| 組成                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001;糖類に関するコーデックス規格) に定める原料。</li> <li>他の原材料：粉乳、小麦粉、ココア粉末、植物油等は、それぞれに関する規格の下で要件を満たしていなければならない。</li> </ul>   |                      |          |         |
|                        |   | ハードキャンディ             | ソフトキャンディ | グミキャンディ |
|                        | 含水量、重量%   | 2.0~3.0              | 6.5~8.0  | 10~12   |
|                        | 還元糖含有率 (ブドウ糖による重量%)   | 外層：15~18<br>内層：25~30 | 18~25    | 35~45   |
| 糖の総含有量 (ショ糖による重量%の最低値) | 40  | 40                   | 40       |         |

|                |  |      |      |      |
|----------------|--|------|------|------|
|                | 不溶性灰分含有量（10%HCl溶液における重量%の最大値）  | 0.10 | 0.10 | 0.10 |
|                | フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する   |      |      |      |
| 食品添加物          | <ul style="list-style-type: none"> <li>現行規定に基づいた添加物の使用法</li> </ul>   |      |      |      |
| 汚染物質           | <ul style="list-style-type: none"> <li>重金属や真菌毒などの汚染物質は、現行規定の最大限度のとおり</li> </ul>  |      |      |      |
| 衛生             | <ul style="list-style-type: none"> <li>微生物数は現行規定のとおり</li> </ul>  |      |      |      |
| 表示             | <ul style="list-style-type: none"> <li>TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）の製品表示のとおり</li> </ul>   |      |      |      |
| 分析およびサンプリングの方法 | <ul style="list-style-type: none"> <li>サンプリング方法TCVN 4067:1985のとおり</li> <li>含水量測定TCVN 4069:2009</li> <li>還元糖含有量測定TCVN 4075:2009</li> <li>糖の総含有量測定TCVN 4074:2009</li> <li>10%HCl中の不溶性灰分測定TCVN 4071:2009</li> </ul> <p>規格に記載はないが、適用の可能性あり：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>TCVN 4068:1985菓子類－製品の正味質量、サイズ、感覚的特性およびフィリングの測定方法</li> <li>TCVN 4073:2009キャンディー酸含有量の測定</li> <li>TCVN 4070:2009キャンディー灰分総含有量の測定</li> </ul> |      |      |      |

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。

