

各国の食品・添加物等の規格基準

---

マレーシア

## 食品行政

マレーシアの主要な食品安全・衛生管理行政機関は農務省と保健省であり、その主な役割分担を表1に示す。

表1

	生産・一次加工の安全・衛生管理	輸入・加工食品の安全・衛生管理
	農務省 (Ministry of Agriculture and Agro-Based Industry : MOA)	保健省 (Ministry of Health : MOH)
農産物	農務省農業省 (Department of Agriculture : DOA) 、MOA	保健省 食品安全品質管理部 (Food Safety and Quality Division : FSQD) 、MOH
水産物	農務省水産局 (Fisheries Department : DOF) 、MOA	
畜産物	農務省動物局 (Department of Veterinary Services : DVS) 、MOA	

## 個別食品規格に関連する法規概要

個別食品規格に関連する主要法規を示す（図1）。

図1 個別食品規格に関連する主要法規

行政機関	食品規格および関連法律
保健省 (MOH)	食品法-1983 食品規則-1985 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 一般表示要件</li> <li>● 一般食品添加物</li> <li>● 規格および特別表示要件                             <ul style="list-style-type: none"> <li>● 363食品</li> </ul> </li> </ul>
科学技術革新省 (Ministry of Science, Technology and Innovation : MOSTI) 標準局 (Department of Standards)	マレーシア規格法-1996 <マレーシア規格>  224個別食品規格
保健省 (MOH)	食品衛生規則-2009 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 肉、魚、アイスクリームおよび冷凍菓子、乳、氷に対する特別要件</li> </ul>
ハラール産業開発公社 (Halal Industry Development Corporation:HDC)	ハラール食品 MS 1500 : 2009

## 食品法（保健省：Ministry of Health）

### (1) 食品法-1983<sup>1</sup>（Food Act-1983）

食品行政の要となる法律である。食品の生産・販売・使用における健康被害と不正行為から国民を保護するために施行されている。同法は一般食品法として、食品の製造、販売における許容範囲を定めている。同法施行の義務遂行に必要な保健省の追加の付則を定める権限を含む法的権限を関連当局に与えている。

### (2) 食品規則-1985<sup>2</sup>（Food Regulation-1985）

付則は食品規則-1985として編集され、食品規則は改正および新たな規定の制定に伴い継続的に更新されている。食品規則-1985は表示、食品添加物と栄養サプリメント、食品包装、汚染物質・微生物毒素等の一般要件に加え、第8章に363品目に関する個別食品規格と特別表示必要事項を収載している（表2）。個別品目に関し、必要最低限の定義、成分規格、特別必要表示事項が規定されている。

表2 食品規則における個別食品規格

穀物、穀物製品、デンプン、およびパン	
42	穀粉
43	小麦粉
44	塩素処理小麦粉
45	グルテン小麦粉
46	タンパク質増量小麦粉
47	ベーキングパウダー入り小麦粉
48	全粒小麦粉
49	米
50	精白米
51	米粉または挽き米
52	餅米
53	餅米粉
54	タピオカまたはキャッサバ
55	タピオカ粉またはタピオカデンプン
56	サゴ
57	サゴ粉
58	トウモロコシ粉またはトウモロコシデンプン
59	カスタード粉末
60	荒粉
61	小麦胚芽荒粉または小麦胚芽
62	オートミール
63	パスタ
64	調製済み穀物食品
65	パン
66	白パン
67	(P.U. [A] 162/88により削除)
68	果実入りパン
69	乳入りパン

70	荒粉パン
71	(P.U. [A] 162/88により削除)
72	ライ麦パン
73	小麦胚芽パン
74	全粒小麦粉パン
75	強化パン
<b>麦芽および麦芽抽出物</b>	
76	麦芽
77	麦芽抽出物
78	製パン用麦芽抽出物、業務用麦芽抽出物、または製パン用麦芽糖
<b>食品用曝気剤</b>	
79	酒石酸
80	酸性リン酸エステル
81	ベーキングパウダー
<b>乳および乳製品</b>	
82	乳、生乳、または原乳
83	乳製品
84	脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、または分離乳
85	低温殺菌乳
86	殺菌乳
87	超高温殺菌乳またはU.H.T乳
88	食品としての乳に関する参照
89	調味乳
90	全乳製粉乳または乾燥全乳
91	脱脂粉乳、スキムミルク粉末、乾燥無脂肪固形分、または分離乳粉末
91A	麦芽乳粉末
92	還元乳
93	復元乳
94	エバミルクまたは無糖練乳
95	練乳または加糖練乳
96	乳糖分解乳
97	植物性油脂添加乳
97A	植物性油脂添加乳粉末
98	植物性油脂添加エバミルクまたは植物性油脂添加無糖練乳
99	植物性油脂添加練乳または植物性油脂添加加糖練乳
100	クリームまたは生クリーム
101	低温殺菌クリーム
102	低脂肪クリームまたは注いで使用するクリーム
103	バター
104	還元バター
105	ギー
106	チーズ
107	カッテージチーズ
108	クリームチーズ
109	プロセスチーズ
110	チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物
111	クラブチーズまたはランチョンチーズ

112	乾燥チーズまたは粉末チーズ
113	発酵乳
114	(P.U. [A] 162/88により削除)
115	(P.U. [A] 162/88により削除)
116	アイスクリーム
117	乳および乳製品の特定表示要件
<b>甘味料</b>	
118	糖
118A	ステビア抽出物
118B	酵素処理ステビア
119	三温糖
120	着色糖または彩色糖
121	無水ブドウ糖
122	含水結晶ブドウ糖
123	リファイナーズシロップ
124	ブドウ糖
125	ブドウ糖
126	グラマラッカ (Gula Melaka)
127	グラカボン (Gula Kabong)
128	果糖
129	異性化糖
130	ハチミツ
131	粉糖
132	糖蜜
132A	人工甘味料
133	非栄養甘味料
134	アスパルテーム、グリセロール、およびソルビトール
134A	飲料用白色クリーム粉末
134B	加糖クリーマー
134C	乳成分非含有クリーマー
<b>菓子</b>	
135	穀粉菓子
136	砂糖菓子
137	冷凍菓子
138	氷菓子
139	食卓用菓子
140	菓子の特定表示要件
<b>肉および肉製品</b>	
141	肉または生鮮肉
142	冷蔵肉
143	冷凍肉
144	挽肉
145	肉製品
146	肉ペースト
147	加工肉
148	燻製肉

149	缶詰肉
150	(P.U. [A] 162/88により廃止)
151	他の食品を含む缶詰肉
152	肉抽出物または肉エキス
153	食用ゼラチン
154	肉または肉製品はエストロゲン残留物を含んではならない
155	肉および肉製品の特定表示要件
<b>魚および魚製品</b>	
156	魚
157	魚製品
158	保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚
159	薫製魚
160	調理魚
161	缶詰魚
162	魚肉ペースト
163	ブラチャン (Belacan)
164	魚醤
165	(P.U. [A] 162/88により廃止)
166	チンチャロツ (Cincalok)
166A	オイスターソース
166B	カキ風味ソース
167	魚肉団子または平たくした魚肉団子
168	魚クロボツ (Keropok)
169	オタツウダン (Otak Udang)、プティス (Petis)、またはヘーコー (Heko)
170	ブカサム (Pekasam)
<b>卵および卵製品</b>	
171	卵
172	液状卵
173	液状卵黄
174	液状卵白
175	乾燥卵、乾燥卵黄、または乾燥卵白
176	食品としてまたは食品中の原料としての卵に関する参照
177	ピータン
178	卵の特定表示要件
<b>食用油脂</b>	
179	食用油脂に対する一般基準
180	肉脂タレ汁
181	スエット
182	ラード
183	精製・脱色・脱臭パームステアリン
184	中和・脱色・脱臭パームステアリン
185	マーガリン
186	ファットスプレッド
187	バナスパティ
188	食用油に対する一般基準
189	調理用油
190	精製ココヤシ油

191	未精製ココヤシ油
192	トウモロコシ油
193	綿実油
194	ラッカセイ油、ピーナッツ油、またはアラキス油
195	カラシ種子油
196	精製・脱色・脱臭パーム油
197	中和・脱色・脱臭パーム油
198	精製・脱色・脱臭パームオレイン
199	中和・脱色・脱臭パームオレイン
200	精製・脱色・脱臭パーム核油
201	オリーブ油
202	米ぬか油
203	ナタネ油またはトリア油
204	ベニバナ種子油
205	ゴマ種子油またはゴマ油
206	ダイズ油
207	ヒマワリ種子油
208	食用油脂の特定表示要件
<b>野菜および野菜製品</b>	
209	野菜
210	生鮮野菜
211	乾燥または脱水野菜
212	冷凍野菜
213	野菜製品
214	塩漬野菜
215	乾燥塩漬野菜
216	トマトペースト
217	トマト果肉
218	トマトピューレ
219	野菜汁
220	缶詰野菜
221	発酵ダイズ製品
222	アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物
<b>スープおよびだし汁</b>	
223	スープ
224	だし汁
<b>果実および果実製品</b>	
225	生果実または未加工果実
226	乾燥果実
227	混合乾燥果実
228	果実製品
229	糖果、果実グラッセ、砂糖漬け果実
230	塩漬け果実
231	乾燥塩漬け果実
232	砂糖漬け果皮
233	缶詰果実
234	缶詰フルーツカクテル

235	果汁
236	リンゴ果汁
237	グレープフルーツ果汁
238	レモン果汁
239	ライム果汁
240	オレンジ果汁
241	パッションフルーツ果汁
242	パイナップル果汁
243	果汁の特定表示要件
243A	果実ネクター
244	果肉
245	果実ピューレまたは果実ペースト
<b>ジャム、果実ゼリー、マーマレード、およびスリカヤ</b>	
246	ジャム
247	果実ゼリー
248	マーマレード
249	スリカヤ (Seri Kaya)
250	ペクチン
251	ジャムゲル化剤
<b>ナッツおよびナッツ製品</b>	
252	ナッツ
253	ココナツミルク
254	ココナツクリーム
255	ココナツクリーム粉末
256	乾燥ココナツ
257	(P.U. [A] 162/88により廃止)
258	ココナツペースト
259	ピーナツバター
<b>茶、コーヒー、チコリ、および関連製品</b>	
260	茶
261	粉茶、ティーファニング、または荒粉茶
262	茶抽出物、インスタント茶、またはソリュブルティー
263	着香茶
263A	ティーミックス
264	茶の特定表示要件
265	コーヒー豆
266	コーヒーまたはコーヒーを挽いたもの、またはコーヒー粉末
267	インスタントコーヒーまたはソリュブルコーヒー
267A	脱カフェインコーヒー
268	コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物
269	コーヒーミックス
269A	混合済みコーヒー
270	チコリ
271	チコリコーヒー
272	インスタントチコリコーヒーまたはソリュブルチコリコーヒー抽出物
273	チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物
<b>ココアおよびココア製品</b>	



274	カカオ豆
275	カカオニブまたは挽き割りカカオ
276	ココアペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカー
277	ココアバター
278	ココアおよびココア粉末またはソリュブルココア
279	チョコレート
280	ホワイトチョコレート
281	ミルクチョコレート
<b>ミルクセーキ</b>	
282	ミルクセーキ
<b>食塩および香辛料</b>	
283	食塩
284	食卓塩
285	ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩
286	香辛料
287	アニシード
287A	アニシード粉末
288	キャラウェイ種子
289	キャラウェイ粉末
290	カルダモン
291	カルダモン種子
292	カルダモン粉末
293	ブラックカルダモン
294	ブラックカルダモン種子
295	ブラックカルダモン粉末
296	セロリ種子
297	チリ
298	チリ粉末
299	チリ懸濁液
300	シナモン
301	シナモン粉末
302	クローブ
303	クローブ粉末
304	コリアンダー
305	コリアンダー粉末
306	クミン
307	クミン粉末
308	ブラッククミン
309	ブラッククミン粉末
310	ディル種子
311	ウイキョウ
312	ウイキョウ粉末
313	コロハ
314	コロハ粉末
315	ショウガ
316	ショウガ粉末

317	メース
318	メース粉末
319	カラシ
320	カラシ粉末
321	ナツメグ
322	ナツメグ粉末
323	黒コショウ
324	黒コショウ粉末
325	白コショウ
326	白コショウ粉末
327	混合コショウ粉末
328	ピメント
329	サフラン
330	八角
331	ウコン
332	ウコン粉末
332A	混合ウコン粉末
333	混合香辛料
333A	カレー粉
<b>食酢、ソース、チャツネ、および漬物</b>	
334	食酢
335	蒸留酢
336	混合酢
337	人工酢または合成酢
338	食酢の特定表示要件
339	ソース
340	醤油またはダイズソースまたはケチャップ (Kicap)
341	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
341A	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
342	チリソース
343	トマトソースまたはトマトケチャップ
344	サラダドレッシング
345	マヨネーズ
346	チャツネ
347	漬物
<b>ソフトドリンク</b>	
348	ソフトドリンクに対する一般基準
349	シロップ
350	果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュ
351	調味シロップまたは調味コーディアル
352	果汁ドリンク
353	果実ドリンク
354	フレーバー飲料
355	ソフトドリンクベースまたはソフトドリンクプレミックス
356	植物性飲料ミックス
357	豆乳
358	豆乳ドリンク

359	(P.U. [A] 162/88により廃止)
360	ソフトドリンクの特定表示要件
<b>天然ミネラルウォーター</b>	
360A	天然ミネラルウォーター
<b>容器入り飲用水</b>	
360B	容器入り飲用水
<b>アルコール飲料</b>	
361	アルコール飲料に対する一般基準
362	ワイン
363	ワインカクテル、ベルモット、またはアペリティフワイン
364	発泡ワイン
365	辛口ワイン
366	甘口ワイン
367	果実酒
368	リンゴ酒
369	シードル
370	セイヨウナシ酒
371	ベリー
372	野菜酒
373	ハチミツ酒またはミード
374	ビール、ラガー、エール、またはスタウト
375	日本酒
376	トディー
377	蒸留酒
378	ブランデー
379	果実ブランデー
380	ラム
381	ウイスキー
382	ウォッカ
383	ジン
384	サムス (Samsu)
385	蒸留酒の特定表示要件
386	リキュール
<b>シャンディ</b>	
387	シャンディ
<b>特別用途食品</b>	
388	特別用途食品
389	乳児向けフォーミュラ
389A	フォローアップフォーミュラ
390	乳幼児向け缶詰食品
391	穀物を主原料とする乳幼児向け食品
392	低エネルギー食品
393	栄養療法用食品フォーミュラ
393A	食塩代用品を含む低ナトリウム含有特別栄養療法用食品

注：規則番号における欠番は、食品規則の規定による意図的な削除による

### (3) 食品衛生規則-2009<sup>3</sup>

食品衛生規則-2009は、食品取扱い業者のほか、食品施設における行為および維持管理に対する衛生要件を規制している。同規則における食品施設は「あらゆる食品の製造、保存、包装、運搬、流通または販売、またはあらゆる食品の再ラベル貼付、再加工または再調整の目的に使用するあるいはそれらに関連する場所」としている。本規制はまた、肉、魚、アイスクリームおよび冷凍菓子、牛乳、氷の取扱い、製造、包装、供給、保管および販売に関する特別の規定を設けている。自動販売機に関しても同様の特別規則が制定されている。

- 1 <http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=22> 【外部リンク】
- 2 <http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=21> 【外部リンク】
- 3 [http://fsq.moh.gov.my/uploads/Food\\_Hyginene\\_Regluations\\_2009.pdf](http://fsq.moh.gov.my/uploads/Food_Hyginene_Regluations_2009.pdf) 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

## マレーシア規格 (Malaysian Standard)

個別食品規格の観点からは、科学技術革新省（Ministry of Science, Technology and Innovation : MOSTI）が策定するマレーシア産業規格（Malaysian Standard : MS）が重要な位置を占めている。全産業を対象としたISO準拠の国家規格ではあるが、原則任意な規格である。

規格は表3に例示しているが、コーデックスでの個別食品規格と同様な構成となっている。

MSは現在6,000件近く策定されているが、国際標準分類（ICS）コード67（食品技術）分野で発効している規格は2010年3月現在454件あり、そのうち個別食品規格（Specification）に関するものは224件ある（表4）。これらは本来任意規格であるが、公的認証の取得により認証マークの表示が可能となる。

近年、生鮮野菜や果実を中心に農産物のMS化が国策として進められており、2010年2月末現在30品目（表4）が行政的にも参照される強制規格として登録されている。

**表3 マレーシア規格の構成**

マレーシア規格 MS 526:2009 ICS : 67.060, 180.20 即席小麦めん-規格（第2版）	
目次	
1. 範囲	
2. 引用規格	
3. 定義	表1：調味料を除く、フライおよび非フライ即席小麦めんに対する要件
4. 最低要件	別表A：含水量の測定
5. 包装および表示	別表B：調理時間または湯戻し時間の測定
6. 衛生	別表C：タンパク質含有量の測定
7. サンプリング	別表D：酸価の測定
8. 試験	
9. 規格順守	
10. 法的要件	

**表4 MSにおける個別食品規格**

--	--

MS番号	品目名
85:2010	食用小麦粉-規格 (第3版)
513:2009	醤油製造におけるカラメル-規格 (第2版)
742:2009	塩水漬け缶詰エビ/小エビ-規格 (第1版)
2255:2009	乾燥小麦めん-規格
2254:2009	ゆで小麦めんおよび生小麦めん-規格
526:2009	即席小麦めん-規格 (第2版)
1252:2009*	生鮮インゲンマメ-規格 (第1版)
2249:2009	生鮮ベビーコーン-規格
997:2009	トマトソース漬け缶詰バイクドビーンズ-規格 (第1版)
ISO 6574:2008	セロリ種子 (Apium Graveolens Linnaeus) -規格 (ISO 6574:1986, ldt)
ISO 10621:2008	乾燥緑コショウ (Piper Nigrum L.) -規格 (ISO10621:1997, ldt)
1118:2008	マレーシア産ココアバター-規格 (第1版)
ISO 11162:2008	塩水漬けコショウ果実 (Piper Nigrum L.) -規格および試験法 (ISO 11162:2001, ldt)
ISO 11163:2008	乾燥スイートバジル (Ocimum Basilicum L.) -規格 (ISO 11163:1995, ldt)
1323:2008*	生鮮カラシ-規格 (第1版)
1376:2008	マレーシア産カカオマス-規格 (第1版)
1229:2008	生鮮スイートコーン-規格 (第1版)
2202:2008	生鮮ブント-規格
2201:2008	生鮮ピタヤ-規格
1798:2008	乳および乳製品-モジヨニエ脂肪抽出フラスコの規格 (ISO 3889:2006, Mod)
1284:2008	三温糖、キビ砂糖、および黒糖-規格 (第1版)
1994:2007	生鮮「キャベンディッシュ (Cavendish)」バナナ-規格
1995:2007	生鮮ランブータン-規格
ISO 882-1:2007	カルダモン (Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill) -規格-第1部: 果実全体 (ISO 882-1:1993, ldt)
ISO 882-2:2007	カルダモン (Elettaria Cardamomum [Linnaeus] Maton Var. Minuscula Burkill) -規格-第2部: 種子 (ISO 882-2:1993, ldt)
597:2007	ビール-規格 (第1版)
2054:2007	コリアンダー (Coriandrum Sativum L.)、ホールまたは挽いたもの (粉末) -規格 (ISO 2255:1996, Mod)
2055:2007	ウイキョウ種子、ホールまたは挽いたもの (粉末) -第1部: 苦ウイキョウ種子 (Foeniculum Vulgare P. Miller Var. Vulgare) -規格 (ISO 7927-1:1987, Mod)
2056:2007	コロハ、ホールまたは挽いたもの (粉末) -規格 (ISO 6575:1982, Mod)
2062:2007	アニシード (Pimpinella Anisum Linnaeus) -規格 (ISO 7386:1984, Mod)
815:2007*	パームステアリン-規格 (第2版)
2042:2007	辛口醤油-規格
2043:2007	バージンココヤシ油-規格
545:2007	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉-規格 (第1版)
ISO 11178:2007	八角 (Illicium Verum Hook. F.) -規格 (ISO 11178:1995, ldt)
814:2007*	パーム油-規格 (第2版)
816:2007*	パームオレイン-規格 (第2版)
1148:2007	細粒グラニュー糖および粉末白糖-規格 (第1版)
1980:2007	調味乳-規格
236:2007	パーム核-規格 (第2版)
894:2005*	生鮮チリ-規格 (第1版)
1875:2006	ラッカセイ (ピーナッツ) -規格
1783:2005	食品加工および外食産業における食用氷-規格

1028:2005*	生鮮メロン-規格（第1版）
234:2005	黒および白コショウ、ホール-規格（第2版）
293:2005	カカオ豆-等級区分の規格（第4版）
1819:2005	チョコレート風味菓子-規格
1306:2005*	生鮮ショウガ-規格
779:2005	マーガリン-規格（第2版）
883:2005	バナスパティ/複合植物脂-規格（第1版）
4:2005	一般用精白糖-規格（第3版）
1283:2005	カキ風味ソース-規格（第1版）
1310:2005	オイスターソース-規格
807:2005	薄口醤油-規格
1264:2005	濃口（濃厚）醤油-規格（第1版）
1234:2005	植物性ショートニング-規格
1820:2005	生鮮スカキ（Sekaki）パパイア-規格
1859:2005	生鮮チョコナン（Chokanan）マンゴー-規格
82:2005	工業用精白糖-規格（第3版）
892:2004*	キャベツに対する規格（Spesifikasi Bagi Kobis Bulat）
713:2004	スリカヤ（Seri Kaya）-規格
1762:2004	パームスーパーオレイン-規格
1102:2003	黒および白コショウ（挽いたもの）に対する規格
682:2004	調理油-規格
1000:2003	豆乳および豆乳ドリンクに対する規格（第1版）
85 : 2003	食用小麦粉に対する規格（第2版）
1715 : 2003	チョコレートおよびチョコレート製品に対する規格
1126:2003	ミートバーガー-規格（第1版）
1145:2003*	生鮮エクソティカ（Ekstotika）パパイアに対する規格
956 : 2003*	キュウリに対する規格（Spesifikasi Bagi Timun）
893:2003*	トマトに対する規格（Spesifikasi Bagi Tomato）
951:2003*	ササゲに対する規格（Spesifikasi Bagi Kacang Panjang）
1125:2003	フランクフルトソーセージ-規格
302:2003	缶詰パイナップルに対する規格（第1版）
1001:2002	乾燥チリを挽いたもの（粉末）に対する規格
361:2002	生鮮・冷蔵・冷凍家禽肉に対する規格（第1版）
1127:2002*	生鮮ゴレンシに対する規格（第2版）（Codex Stan 187-1993, Neq）
871 : 2001	マレーシア産ココア粉末に対する規格
1041:2001	生鮮パイナップルに対する規格（第1版）
1507:2001	精製パームグリセリンに対する規格
714:2001	容器入りパイナップル果汁に対する規格（第1版）
531:2001	トマトソース（ケチャップ）に対する規格（第2版）
889 : 2001	ウコン（ホールおよび挽いたもの）に対する規格（第1版）
543 : 2001	植物種子製造に対する規格
1516:2001	食酢に対する規格
295:1999	茶に対する規格
476:1998	クリームクラッカーに対する規格（第1版）
1434:1998	甘味を抑えたビスケットおよびクッキーに対する規格
6:1998	海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類から製造された乾燥クラッカー（乾燥クロポック [Keropok Kering] ）に対する規格

898:1998	乾燥塩漬けカタクチイワシ（イカンピリス [Ikan Bilis] ）に対する規格（第2版）
1437:1998	パーム核ステアリンに対する規格
241:1998	パンに対する規格
84:1998	米に対する規格および等級区分（第1版）
6:1998	急速冷凍・生・調理済み小エビまたはエビに対する規格（第2版）
1436:1998	パーム核オレインに対する規格
600:1998	コーディアル、スカッシュおよびシロップに対する規格
225:1997	精白米の等級区分に対する規格
83:1997	サトウキビの最終糖蜜に対する規格および試験法（第2版）
1393:1996*	生鮮ハクサイ（結球型）に対する規格
1124:1996*	生鮮アマトウガラシ（ピーマン）に対する規格
532:1995	赤チリソースに対する規格（第2版）
890:1995	カレー粉に対する規格（第1版）
1374:1995	生鮮・冷蔵・冷凍ウサギ肉に対する規格
1381:1995	乾燥ココナツに対する規格
410:1995	低温殺菌および低温殺菌均質化全乳および低脂肪乳に対する規格（第2版）
1376:1995	カカオマスに対する規格
1373:1995	スルンディンダギン（Serunding Daging）（辛い細断肉料理）に対する規格
1372:1995	サテソースに対する規格
1282: PART 8:1995	食品添加物に対する規格 第8部：着色料
680:1995	生鮮鶏卵に対する規格
1057:1995	調整可能なルーバー窓に対する規格
779:1994	マーガリンに対する規格（第1版）
1362:1994*	生鮮ホウレンソウに対する規格
1361:1994*	生鮮結球レタスに対する規格
1282: PART 7:1994	食品添加物に対する規格 第7部：固結防止剤
1282: PART 6:1994	食品添加物に対する規格 第6部：溶剤
1356:1994	米粉（うるち米）および混合米粉に対する規格
1357:1994	サゴパールに対する規格
156:1994	タピオカパールに対する規格
155:1994	工業用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
1351:1994	ココナツクリーム粉末に対する規格
1282: PART 5:1994	食品添加物に対する規格 第5部：安定剤、増粘剤、およびゲル化剤
154:1994	食用タピオカデンプンに対する規格（第1版）
468:1994	工業用サゴデンプンに対する規格（第1版）
601:1994	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）に対する規格（第1版）
1325:1993*	生鮮マスクメロン（トゥンピカイワンギ [Tembikai Wangi] ）に対する規格
1282: PART 3:1993	食品添加物に対する規格 第3部：酸化防止剤
1309:1993	ナツメグ（ホールまたは砕いたもの）に対する規格
1324:1993*	生鮮ケール（カイラン [Kailan] ）に対する規格
469:1993	栽培用イネ（Oryza Sativa）種子に対する規格
467:1993	栽培用カカオ（Theobroma cacao）種子に対する規格
598:1993	アイスクリームに対する規格
1308:1993	メース（ホール、砕いたもの、または挽いたもの）に対する規格
513:1993	醤油製造におけるカラメルに対する規格（第1版）
599:1993	全乳粉末に対する規格（第1版）
1282: PART 4:1993	食品添加物に対する規格 第4部：風味増強剤

1250:1992	アヒル卵に対する規格
1282: PART 2:1992	食品添加物に対する規格 第2部：保存料
1282: PART 1:1992	食品添加物に対する規格 第1部：pH調整剤
1284:1992	三温糖および黒糖に対する規格
1249:1992	カレー漬け缶詰羊肉／山羊肉に対する規格
1251:1992	缶詰コウイカおよびヤリイカに対する規格
1261:1992	ポテトチップスに対する規格
1253:1992	発酵乳（発酵乳）に対する規格
1262:1992	異性化糖42に対する規格
1259:1992, Including AMD. 1:1993	粉糖（粉砂糖）に対する規格
1260:1992	缶詰イカンピリス（カタクチイワシ）に対する規格
470:1992	食用サゴテンブンに対する規格（第1版）
1236 : 1991	タマリンド果肉に対する規格
1232:1991	コーヒー生豆に対する規格
1235:1991	焙煎コーヒー（挽いたもの）に対する規格
1230:1991*	生鮮オクラ（レディーズフィンガー）に対する規格
1200:1991	トウモロコシデンブンに対する規格
1191:1991	穀物を主原料とするスナック食品に対する規格
526:1988 (CONFIRMED:2003)	即席めんに対する規格（第1版）
1433:1998	水に対する規格
872 : 1990	缶詰牛肉カレーに対する規格
1126:1989	冷蔵・冷凍ミートバーガーに対する規格
1149:1989*	生鮮グアバに対する規格
1128:1989*	急速冷凍マンゴスチンに対する規格
1146:1989*	生鮮ゴーヤに対する規格
999 : 1989	缶詰鶏肉カレーに対する規格
1075:1987, Including AMD.1:1989*	生鮮「マス（Mas）」バナナに対する輸出規格
1118:1988	マレーシア産ココアバターに対する規格
1115:1988	食卓塩に対する規格
1121:1988	油漬け缶詰魚のに対する規格
1122:1988	塩水漬け缶詰魚のに対する規格
813:1988	ゼラチンに対する規格
675:1988	トマトソース漬け缶詰魚のに対する規格（第1版）
1112:1988	即席ビーフン（即席ライスパーミセリ）に対する規格
1111:1988	メンレンブ（Menglembu）ラッカセイに加工予定の、未加工の殻付き生ラッカセイに対する規格
673:1988	缶詰スイートコーンに対する規格（第1版）
243:1988	グルタミン酸ナトリウムに対する規格
242:1988	バター／還元バターに対する規格（第1版）
80 : 1987	パーム核油に対する規格
1083:1987	超高温（UHT）殺菌調味乳に対する規格
239:1987	ココヤシ油に対する規格（第1版）
1040:1986*	生鮮パパイヤに対する規格
1024:1986	乗用車のホイールナットに対する規格
1053:1986, Including	植物性油脂添加エバミルクに対する規格



AMD.1:1991 & AMD. 2	
1055 : 1986*	生鮮ジャックフルーツに対する規格
1054:1986, Including AMD. 1:1991 & AMD. 2:1993	植物性油脂添加練乳に対する規格
997 : 1986	トマトソース漬け缶詰豆のに対する規格
998 : 1986	缶詰ササゲに対する規格
412:1986	超高温殺菌還元乳および超高温殺菌均質化還元乳に対する規格 (第1版)
411:1986	超高温殺菌乳および超高温殺菌均質化乳に対する規格 (第1版)
235 : 1986	コブラ (Copra) に対する規格
1027:1986	缶詰パッションフルーツネクターに対する規格
952 : 1985	加工缶詰エンドウマメに対する規格
955 : 1985	ビーフン (ライスパーミセリ) に対する規格
958 : 1985	クエン酸 (食品用) に対する規格
915 : 1985	安息香酸ナトリウム (食品用) に対する規格
950 : 1985	缶詰グアバに対する規格
885 : 1984*	生鮮果実食用マンゴーの等級区分に対する規格
884 : 1984	缶詰ジャックフルーツに対する規格
895 : 1984	固く煮詰めた砂糖菓子に対する規格
899 : 1984	乾燥エビに対する規格
891 : 1984	ピーナッツバターに対する規格
901 : 1984	缶詰マンゴーネクターに対する規格
902 : 1984	缶詰グアバネクターに対する規格
25:1983, Including AMD. 1:1993	練乳に対する規格 (第1版)
818:1983	魚・エビ加工業界で使用する氷に対する規格
819:1983	メタ重亜硫酸ナトリウム (食品用) に対する規格
812:1983	缶詰熱帯果実カクテルに対する規格
413:1983	低温殺菌還元乳および低温殺菌均質化還元乳に対する規格 (第1版)
851 : 1983	リン酸 (食品用) に対する規格
808:1983	生鮮魚に対する規格
777:1982	インスタントコーヒーに対する規格
759:1982	クローブ (ホールおよび挽いたもの [粉末] ) に対する規格
760:1982	脱脂粉乳/乾燥無脂肪乳に対する規格
780:1982	パパイヤとパイナップルの缶詰サラダに対する規格
21:1982	ブドウ糖シロップ (液状グルコース) に対する規格 (第1版)
718 : 1981	ショウガ (ホールおよび砕いたもの) に対する規格
742:1981	塩水漬け缶詰エビ/小エビに対する規格
664:1980	缶詰キノコ (ハラタケ属) に対する規格
596:1979	ジャム (果実の砂糖煮) 、ゼリー、およびマーマレードに対する規格
597:1979	ビールに対する規格
548:1978	生鮮・冷蔵・冷凍ラム肉および羊肉に対する規格
545:1978	生鮮・冷蔵・冷凍牛肉に対する規格
547:1978	生鮮・冷蔵・冷凍豚肉に対する規格
459:1976*	生鮮バナナに対する規格
304:1975	缶詰ランブータンに対する規格
232:1974*	生鮮果実食用マレーシア産マンダリンミカンに対する規格
238:1974	米ぬか油に対する規格

以下は平成26年現在の情報です。

## ハラール制度

イスラーム教義に従った食品等の原材料、製造工程、製品品質を審査、適合製品の認証と製品への表示を行う制度である。現在、イスラーム開発庁（JAKIM）が認証の審査を、ハラール産業開発公社（HDC）がハラール産業の振興を担当している。主な具体的規格としてMS規格、MS 1500：2009が制定されている。マレーシア市場ではハラールマークのない食品は流通しないと言われるほどであり充分考慮する必要がある。

現在、マレーシア政府は「ハラール法」の制定の意向を表明しており、現行ハラール制度の上位概念に位置するものとなる。詳細はまだ不明であるが、食品製造、流通、販売等への大きな影響が想定されている。

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品一般に関する規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表7に、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表7 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	偶発的成分	何人も、規則38、38A、39、40、および41に規定されたものを除いては、偶発的成分を含むいかなる食品についても、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	<ol style="list-style-type: none"> <li>何人も、付表14表I（1）欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表（2）～（9）欄の見出しに示された物質を、その食品に相対して同欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</li> <li>何人も、付表14表II（1）欄に記載されたいかなる食品添加物についても、その食品が、同表（2）～（8）欄の見出しに示された物質を、その食品添加物に相対して同欄に記載された、その物質に適用される最大認可比率を超えた割合で含有する場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</li> </ol>	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)	Email communication with Malaysia FSQD
		何人も、付表14Aの表I（1）欄に記載された		

食品規則-1985	3-MCPD	いかなる食品についても、その食品が、同表(2)欄でその食品の反対側に記載された3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール(3-MCPD)の最大認可比率を超えた割合で3-MCPDを含有する場合には、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない		
	微生物およびその毒素	<ol style="list-style-type: none"> <li>何人も、病原微生物に汚染された、食用として準備が整ったいかなる食品についても、輸入、調理、または販売に向けた宣伝、あるいは販売を行ってはならない</li> <li>何人も、付表15の表I(1)欄に記載されたいかなる食品(水を除く)についても、その食品が、同表のその食品に相対する(2)、(3)および(4)欄(それぞれ一般細菌数、大腸菌群、および大腸菌の数を規定)に記載された数値を超えた数の細菌を含む場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</li> <li>何人も、付表15の表II(1)欄に記載されたいかなる食品についても、その食品が、同表のその食品に相対する(2)欄に記載された菌類汚染物質の最大認可率を超えた割合で菌類汚染物質を含む場合には、輸入、調製、または販売に向けた宣伝、または販売を行ってはならない</li> </ol>		
	残留薬剤	<ol style="list-style-type: none"> <li>何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表IIに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、販売や出荷に向けた陳列または提供を行ってはならない</li> <li>規則(1)の定めにもかかわらず、chlorotetracyclineまたはoxytetracyclineのいずれかを、生鮮魚または殻付き小エビの保存用に使用する氷に取り入れてもよい。ただし、これら薬剤の1つの濃度が食品において5ppmを超えないことを条件とする</li> <li>規則(1)および(2)の定めにもかかわらず、何人も、食用を目的としたいかなる食品についても、その食品が付表15Aの表IIに規定された量を超えた残留薬剤を含む場合には、輸入、販売、および販売や出荷に向けた陳列を行ってはならない</li> </ol>		
	残留農薬	<p>何人も、食品が以下に当てはまる場合には、その食品を輸入、販売に向けた調製、または販売を行ってはならない：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>残留農薬に関して当該食品に対し付表16に規定された比率を超えた割合で、その残留農薬を含有する場合</li> <li>その農薬が付表16に規定されていない場合には、その残留農薬に関して当該食品に対しコーデックスが勧告する比率を超えた割合で、残留農薬を含有する場合、または</li> <li>その残留農薬が付表16にもコーデックスにも、その食品に対し規定されていない場合には、いかなる残留農薬についても0.01mg/kgを上回る量が含有される場合</li> </ol>		

## 食品添加物に関する法規

### 1 概要

マレーシアでは、保健省内の食品安全品質管理部（Food Safety and Quality Division：FSQD）が食品添加物を規制している。マレーシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠は食品規則1985の第19規則第5編に示されている。同法は以下の点を規定している：

1. 食品添加物として許可されていない物質は食品添加物として使用してはならない。
2. 食品規則で具体的に定められた基準に準拠しない認可食品添加物もまた食品に使用してはいけなない。
3. 食品添加物の食品への添加は、食品規則で認可が明文化されていない限り禁止する。
4. 食品に使用される食品添加物は、その最大認可値を越えないこと。

### 2 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は食品規則において、以下のとおり定義されている。

『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、および、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の一成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤（food conditioner）などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない。』

すなわち、マレーシアでは食品添加物は以下の7つの機能に分類される。

1. 保存料
2. 抗菌剤
3. 着色料
4. 香料
5. 風味増強剤
6. 酸化防止剤
7. 食品調整剤

また、さらに食品調整剤は以下の11のサブカテゴリーに分類される。

1. 乳化剤
2. 消泡剤
3. 安定剤
4. 増粘剤
5. 加工デンプン
6. ゲル化剤
7. pH調整剤
8. 酵素
9. 溶剤
10. 光沢剤
11. 固結防止剤

食品調整剤の機能分類にリストされた物質のいくつかは、場合によっては食品加工助剤として使用される可能性もある。

### 3 認可食品添加物および最大使用基準値

---

添加物の食品への使用は以下を前提とする：

1. 当該添加物は食品製造において、すべての材料に添加することが規則により認可されていること。
2. 最終産物における添加物の割合は、当該材料に対して規則が定めている使用量の上限がある場合はそれを超えないこと。
3. 最終産物における添加物の合計割合が当該製品に対して規則が定めている最大使用基準値がある場合はそれを超えないこと。
4. 当該添加物がキャリーオーバーされる食品において、適正な技術的条件下および健全な製造慣行に準じてもたらされる量を超える量の当該添加物を含まないこと。
5. キャリーオーバーされた添加物が、当該添加物それ自体が効果的な技術的機能を果たすために通常必要な量よりも著しく少ない量であること。

認可食品添加物および最大使用基準値は、食品規則の付表6、6 (A)、7、8、9、10および11に収載されている。認可食品添加物の使用制限とは、同添加物をいかなる食品の損傷あるいは粗悪さを隠蔽するために使用してはならないことである。

香料については、食品への使用が許可されている香料物質には以下が含まれる。

1. 以下の刊行物のうち1つ以上に収載されているもの。
  - a. 米国食品香料製造者協会 (Flavor and Extract Manufacturers' Association of the United States : FEMA) によりFEMA GRAS (一般に安全と認められる [Generally Recognized as Safe]) 香料物質として公開され、食品技術者協会 (Institute of Food Technologists) の刊行物である「食品技術 (Food Technology)」に収載されている
  - b. Codexの食品添加物規格リスト (List of Codex Specifications for Food Additives) (CAC/MISC 6) に香料として収載されている
2. 天然香料物質で、生の状態または乾燥、焙焼あるいは発酵等の伝統的な製法により加工されたもの。

### 4 食品への使用禁止物質

---

食品への使用が禁止されている香料は、食品規則の付表第8に収載されており、認められているのは認可された添加物のみのため、使用禁止物質についてこれ以外のネガティブリストはない。

### 5 食品添加物規格・基準

---

pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、安定剤、増粘剤、ゲル化剤、溶剤、固結防止剤および着色料に関する食品添加物の規格・基準は、マレーシア産業規格 (MS) 1281の第1編～第8編に収載されている。

### 6 新規食品添加物の申請・審査・認可

---

新規食品添加物は、第一に、食品添加物および汚染物の専門家委員会による評価ならびに保健省内の食品安全品質管理部 (FSQD) による認可を受ける必要がある。評価のための情報およびデータ要件は以下のものを含む：

1. 申請する添加物の化学名および一般名 (商品名は不可)
2. 1985年食品法のもと、使用申請する食品のタイプおよび食品の分類 (どの条項に対して

の申請であり、その理由を記載すること)

3. 食品ごとに対して提案する最小および最大使用量
4. 食品ごとにおける添加物の目的と、その添加物を特定の食品に添加した時に、意図した物理的あるいはその他の技術的な結果が得られる証拠
5. 同じ目的が適正製造規範あるいは現在、マレーシア国内で承認されている添加物で達成できるか否かの証拠
6. 食事における当該添加物の推定一日摂取量の制限
7. いずれかの国家機関あるいは行政機関による認可および認可取り消しの証拠
8. 正確な化学用語による当該添加物の化学構造および化学式とすべての物理的詳細
9. FAO/WHO合同食品添加物専門家会議 (JECFA)、食品用化学コード、英国規格協会などによる当該添加物の公認純度基準。
10. 添加する食品における当該添加物の安定性および残留性に関する情報
11. 本添加物の使用により消費者が得る利益
12. 当該添加物の用途が包装材料の場合、当該食品包装材料から食品に偶発的に吸収される可能性のある最大量 (証拠により裏付けられたもの) の記載
13. 特定の食品の製造元が申請の形で当該添加物の使用目的と必要性を証明する証拠
14. 未加工、加工および最終食品の添加物の量を定める定量法
15. 当該食品添加物を使用した結果、食品中あるいは食品の表面に形成されるすべての物質を測定する分析法
16. 当該添加物の製造方法の概要
17. 製造、加工および梱包のさまざまな段階に用いられる分析管理の詳細
18. WHOの技術報告書シリーズ144「食品添加物使用の安全性を立証する手順」に示された取決め事項に従って施行した薬理的および毒物学的研究の詳細。特に以下の点について：
  - a. 急性、短期的および長期的 (慢性) 毒性試験。慢性毒性データは2種 (うち1種はイヌ) において実施すべきであり、当該実験動物の寿命の大部分にわたって実施すること。慢性毒性試験は「最大無作用量」を確立するのに必要なデータの提供を目的とすること
  - b. 当該添加物の影響による発癌性、妊娠動物における奇形発生、感受性、耐性、特異体質などのすべての生理作用あるいは異常反応の報告
  - c. 可能であれば、予想される作用機序における生化学情報、排泄の速度、割合および機序
  - d. 主要な栄養成分に干渉しない証拠
  - e. 関連文献の概略および文献目録

さらに、既存の認可添加物を同食品規則内の他の標準食品に加える申請を行うことも可能である。そのような申請には下記の情報が必要である。

1. 技術的機能および提案する最小および最大使用量
2. ADIが定められている添加物に対する暴露評価

## 7 食品への食品添加物の表示

一般的に食品への添加物含有の有無はラベル上に記載する必要がある。『認可 (食品添加物のタイプを記載) 含有』。特定添加物に関しては、以下の表示も記載する。

1. 亜硫酸塩あるいは二酸化硫黄には「二酸化硫黄含有」の文言
2. 風味増強剤には、『認可風味増強剤 (風味増強剤の化学名記載) 含有』の文言
3. 食品調整剤として添加したポリデキストロースには、「過敏な人は、ポリデキストロース含有食品の過剰摂取により緩下作用を経験する可能性がある」という文言
4. 食品調整剤に対しては「認可食品調整剤 (食品調整剤の分類名記載) 含有」の文言

## 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5に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等については表6にまとめた。

表5 食品添加物の概要／定義（一般）

	概要／定義	参照
関連法規	食品規則-1985	<a href="http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/farmHOMFA_RSec.aspx?id=21">http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/farmHOMFA_RSec.aspx?id=21</a> 【外部リンク】
<b>概要（一般）／定義</b>		
食品添加物の定義	食品添加物は食品規制において、以下の通り定義されている： 『食品添加物とは、食品が有している品質、質感、堅さ、外見、匂い、味、アルカリ度又は酸性度に影響を与えるために、もしくは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、運搬又は保存においてその他の技術的な機能を付与するために、意図的に食品に少量導入される、及び、その結果直接的又は間接的に当該物質又はその副産物が食品の一成分となるか、なることが合理的に期待される、あらゆる安全な物質をいい、すべての保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤などを含むが、栄養強化剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない』	Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 19 (1)
香料	『香料』とは、化学的に規定され、化学的合成によりまたは動植物から得られ、香味を付与するも。 『天然香料 (Natural Flavoring Substance) 』とは、その香味成分の化学構造が不可避かつ意図しない変化をもたらす物理的な工程により得られたもの、または動植物起源の物質から酵素的あるいは微生物発酵により得られたものであり、合成香料や化学的工程により得られたものでないもの。	Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 22 (1) Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 22 (2) (a) Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 22 (2) (b)
加工助剤	加工助剤は『食品調整剤』に含まれる食品添加物と考えられる	Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 25 (1)
キャリアオーバー	『キャリアオーバー』の原則は、食品規則の食品添加物の一般原則として認められることが記載されている。ただし乳児用調製乳に関しては、一部の添加物を除きキャリアオーバーは認可されていない	Food Regulation s 1985, Part V Regulation No. 19 (5); Food Regulation No.389 (5) (for infant formula)

表6 食品添加物の概要（その他）

		概要／定義	参照
関連法規		食品規則-1985	<a href="http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=21">http://fsis2.moh.gov.my/fosimv2/HOM/frmHOMFARSec.aspx?id=21</a> 【外部リンク】
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	保存料、抗菌剤、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤および食品調整剤を含む	Food Regulations 1985, 6 <sup>th</sup> , 6 <sup>th</sup> (A), 7 <sup>th</sup> , 9 <sup>th</sup> , 10 <sup>th</sup> & 11 <sup>th</sup> Schedules; 21 <sup>st</sup> Schedule, Table II (for infant formula)
2	既存添加物リスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	マレーシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	マレーシア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）		使用が禁止あるいは制限される香料のリストが存在する	Food Regulations 1985, 8 <sup>th</sup> Schedule, Table I
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		マレーシア基準1282に、pH調整剤、保存料、酸化防止剤、風味増強剤、小麦粉改良剤、安定剤、増粘剤およびゲル化剤、溶剤、着色料に関する付表1～8がある	MS 1282: Part 1: 1992 MS 1282: Part 2: 1992 MS 1282: Part 3: 1992 MS 1282: Part 4: 1992 MS 1282: Part 5: 1992 MS 1282: Part 6: 1992 MS 1282: Part 7: 1992 MS 1282: Part 8: 1995
食品添加物に関する公式刊行物および公報		食品添加物に関する公式刊行物および公報はないが、食品添加物に関する最新情報はFSQD、MOH、あるいはマレーシアのウェブサイトで発表される	<a href="http://fsq.moh.gov.my/v3/index.php?option=com_k2&amp;view=item&amp;layout=item&amp;id=224&amp;Itemid=104">http://fsq.moh.gov.my/v3/index.php?option=com_k2&amp;view=item&amp;layout=item&amp;id=224&amp;Itemid=104</a> 【外部リンク】

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品表示

### マレーシア食品安全品質管理部（2014年）食品規則-1985

☐ [Food Regulation 1985](#)

## 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

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。

## 食品中の残留農薬 最大残留基準;外因性最大残留基準

[食品中の残留農薬 最大残留基準;外因性最大残留基準 \[日本語版\]](#)

[Maximum Residue Limits; Extraneous Maximum Residue Limits \[英語版・PDF\]](#)

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ここが設定されていない。ただし、当該国において禁止、または例外等については示していない。
- 以下の国には、特定のMRL値のない場合に適用される一律基準（Default MRLs）が設定されているが、その運用は国毎に異なり、適用に当たっては当該国に確認すること。  
EU：0.01、アルゼンチン：0.01、カナダ：0.1、アイスランド：0.01、日本：0.01、マレーシア：0.01、ニュージーランド：0.1、ノルウェー：0.01、南アフリカ：0.01

農薬	りんご	なし	もも	うんしゅうみかん	ぶどう	かき	だいこん	メロン	茶	ながいも	かんしょ	キャベツ	イチゴ	レタス
2,4-D	0.01	0.01	0.05	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—
Abamectin	0.02	0.02	—	0.01	—	—	—	0.01	—	—	—	0.05	0.02	0.05
Acephate	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	5
Acetamiprid	0.8	0.8	0.7	1	0.5	0.8	—	0.2	—	—	—	2	0.5	—
Aldicarb	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
Alpha-Cypermethrin	2	2	2	0.3	2	2	2	0.07	15	0.01	0.01	1	2	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	—



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 5	—	—	—	—	0.8	—
Ferbam	5	—	7	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Flubendiamide	0.8	0.8	2	—	2	—	—	0.2	—	—	—	4	—	7
Fludioxonil	5	5	5	10	2	—	20	0.5	—	10	10	2	3	40
Fluopicolide	—	—	—	—	2	—	30	0.5	—	—	—	7	—	30
Fluopyram	0.5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.4	—
Flutolanil	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 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 5	—	0.0 1	0.0 1	0.2	0.2	—
Glufosinate-ammonium	0.1	0.1	0.1 5	0.0 5	0.1 5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Glyphosate	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	—
Hexythiazox	0.4	0.4	0.3	—	1	—	—	—	—	—	—	—	6	—
Imidacloprid	0.5	1	0.5	—	1	—	5	0.2	—	0.5	0.5	0.5	0.5	—
Indoxacarb	0.5	0.2	1	—	2	—	—	0.5	—	—	—	3	—	3
Inorganic bromide resulting from fumigation with methyl bromide	20	—	20	—	20	—	—	—	—	—	—	10 0	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	—	0.0 5	—	0.0 1	0.0 1	0.3	0.2	—
Malathion	0.5	—	—	—	5	—	—	—	—	—	—	8	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	—	—
Metalaxyl-M (Mefenoxam)	1	—	—	—	1	—	—	0.2	—	—	—	0.5	—	—
Metaldehyde	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Methidathion	0.5	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Methomyl	0.3	—	0.2	—	0.3	—	—	0.1	—	—	—	—	—	0.2
Methoxyfenozide	2	2	2	2	1	—	7	0.3	—	—	0.0 2	7	2	30
Metiram	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Myclobutanil	0.5	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Novaluron	3	3	7	—	—	3	—	0.2	—	—	—	0.7	0.5	—
Oxamyl	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—
Paraquat dichloride	0.0 1	0.0 1	0.0 1	—	0.0 1	—	—	0.0 2	—	0.0 5	0.0 5	—	0.0 1	0.0 7
Pendimethalin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—
Pentachloronitrobenzene	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.0 2	—	—
Penthiopyrad	0.4	0.4	4	—	—	—	30	0.5	—	—	—	4	3	30

Permethrin	2	2	2	—	—	—	—	0.1	—	—	—	5	—	—
Phosmet	10	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Piperonyl Butoxide	—	—	—	5	—	—	50	1	—	0.5	0.5	—	—	50
Propamocarb hydrochloride	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	100
Propargite	—	—	—	—	7	—	—	—	5	—	—	—	—	—
Propiconazole	—	—	5	9	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Pyraclostrobin	0.5	—	0.3	2	2	—	20	0.5	—	—	—	0.2	1.5	—
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	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Sethoxydim	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.2	—	—
Spinetoram	0.05	0.05	0.3	—	0.3	—	—	—	—	—	—	0.3	—	10
Spinosad	0.1	—	0.2	0.3	0.5	—	10	0.2	—	—	—	0.5	—	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	1	1	2	—	6	—	—	0.15	—	—	—	—	—	—
Tebufenozide	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Thiabendazole	3	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	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	1	—
Thiram	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—
Tolfenpyrad	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	—	—	—	—
Trifloxystrobin	0.7	—	3	—	3	—	—	0.3	—	—	—	—	1	—
Triflumizole	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Zeta-Cypermethrin	2	2	2	0.3	2	2	2	0.07	15	0.01	0.01	1	2	2
Ziram	5	—	7	—	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>
---------------

参照	HACCPに対するマレーシアの認証制度：HACCP認証ガイドライン
監督官庁	マレーシア保健省（MOH）食品安全品質管理部（FSQD）
強制または任意	任意
	食品に関する以下のグループに適用される。

適用される食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生きた動物および動物飼料</li> <li>● 屠殺および骨抜き作業</li> <li>● 小規模な商品製造業</li> <li>● 魚介類および水産加工</li> <li>● 酪農食品加工</li> <li>● 製パン業および穀物食品加工</li> <li>● 集約的園芸事業</li> <li>● 大規模多品種農業</li> <li>● 飲料および飲料の加工</li> <li>● 果実および野菜の加工</li> <li>● ケータリングおよび給食の事業</li> <li>● 缶詰、超高温処理および防腐処理の事業</li> <li>● 保存食およびソース</li> <li>● 発酵製品</li> <li>● 食品原料の製造</li> <li>● 食品小売業</li> </ul>
---------	--

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調味料類

### 味噌

範囲	発酵大豆製品
定義／説明	<p>1. 発酵大豆製品は、無害な微生物を用いて発酵させた、全粒または挽いた大豆とする。他の健全な食品を含有してもよい。当該製品はソースであってはならず、「tauceong」*または「taucu」などが含まれる</p> <p>1.1. Tauceong*またはtaucuは、こうじ菌種（Aspergillus species）を用いて大豆を発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする</p> <p>(*Tauceongは、コーデックス食品分類システム [Codex Food Category System : F.C.S.] 12.9.1に記載されているように、豆醬 [dou jiang] [中国] と同一または同様の製品である)</p>
組成	NA (適用なし [Not applicable] )
品質要件	NA
「欠陥品」の分類	NA
食品添加物	<p>発酵大豆製品は、認可保存料、認可着色料、および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>安息香酸：1000 ppm</p>
汚染物質／異物	NA
衛生	NA
重量及び分量	NA
表示	食品規則-1985 (Food Regulations 1985) に準拠した一般表示要件を満たすこと
サンプリング及び分析法	NA

### 醤油 (I)

規格	マレーシア (食品規則-1985)
範囲	醤油または大豆ソースまたはキチャップ (kicap)
定義／説明	醤油または大豆ソースまたは一般に「キチャップ」として知られるものは、植物ダイズ (Glycine max) の実および穀物または穀粉の発酵から得られる透明で塩辛い褐色の液体であるものとする

組成	<p>1. 糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい</p> <p>2. 以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：0.6% (w/v)</p> <p>(ii) 塩：10%</p>
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400</p> <p>安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000</p> <p>ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000</p> <p>L-グルタミン酸のモノナトリウム塩 (L-グルタミン酸ナトリウム塩)</p> <p>グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ</p> <p>酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ</p> <p>アセスルファムカリウム：350 ppm</p>
汚染物質／異物	適用なし
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	<p>食品規則-1985 (Food Regulations 1985) に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>遺伝子組替え (genetically-modified : GM) 表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源) に由来する遺伝子 (gene derived from [origin])」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a) 食品および食品成分が遺伝子組換え生物 (genetically modified organism : GMO) から成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え (成分名) (genetically modified [name of ingredient])」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え (成分名) から製造 (produced from genetically modified[name of ingredient])」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有 (contains genetically modified ingredient)」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>
サンプリング及び分析法	適用なし

## 醤油 (II)

規格	マレーシア (食品規則-1985)
範囲	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースは、タンパク質を、場合に応じて、アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物から得るソースであるものとする
組成	<p>1.以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：2.5% (w/v)</p> <p>(ii) 塩：10%</p>
品質要件	適用なし
「欠陥品」の分類	適用なし
	<p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400</p> <p>安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000</p>

食品添加物	ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩） グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ 酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ アセスルファムカリウム：350 ppm
汚染物質／異物	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：<0.02 ppm
衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	<p>場合に応じて、包装のラベルに「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言を表示すること</p> <p>「醤油」および「発酵」という文言、ならびに同様の意味を持つ他の文言を、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースを収納した包装のラベルに表示しないこと</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「（供給源）に由来する遺伝子」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a) 食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>
サンプリング及び分析法	適用なし

### 醤油（III）

規格	マレーシア（食品規則-1985）
範囲	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース
定義／説明	混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースは、場合に応じて、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースと、大豆および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して製造される製品であるものとする
品質要件	<p>3. 糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい</p> <p>4. 以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：0.3%（w/v）</p> <p>(ii) 塩：10%</p>
「欠陥品」の分類	適用なし
品質要件	適用なし
食品添加物	<p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400</p> <p>安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000</p> <p>ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000</p> <p>L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩）</p> <p>グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ</p> <p>酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせ</p> <p>アセスルファムカリウム：350 ppm</p>
汚染物質／異物	3-MCPD：<0.02 ppm



衛生	適用なし
重量及び分量	適用なし
表示	<p>場合に応じて、包装のラベルに「混合アミノ酸液ソース」もしくは「混合HVPソース」、または「混合植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「混合HPPソース」という文言を均一な字体を用いて表示すること</p> <p>混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースの包装は、「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言をラベルに表示しないこと。ただし、これらの文言を「混合 (blended)」という文言と均一な字体を用いて統合表示する場合を除くものとする</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルゲン表示： 過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示 現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源)に由来する遺伝子」 現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a) 食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え(成分名)」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b) 食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え(成分名)から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c) 段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d) 段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e) 段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p>
サンプリング及び分析法	適用なし

## 醤油 (IV)

規格	マレーシア規格 (MS 807:2005)	マレーシア規格 (MS 2042:2007)
範囲	薄口醤油 (kicap cair)	辛口醤油
定義/説明	大豆および/または脱脂大豆、ニホンコウジカビ ( <i>Aspergillus oryzae</i> ) および/またはショウコウジカビ ( <i>Aspergillus sojae</i> ) および穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩/塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料	醤油は、大豆および/または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび/またはショウコウジカビおよび穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩/塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料である
組成	<p>基本原材料</p> <p>a) 大豆および/または脱脂大豆</p> <p>b) 穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>c) 食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>d) 飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>	<p>基本原材料</p> <p>e) 大豆および/または脱脂大豆</p> <p>f) 穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>g) 食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>h) 飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>
	醤油 (kicap cair) の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格	醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること

品質要件	<p>(Malaysian Standards) に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油 (kicap cair) に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、%w/w、最低で：35 pH：4.0~5.1 塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0 全窒素分、%w/v、最低で：0.8 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：&lt;100</p>	<p>臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、%w/w、最低で：35 pH、最大で：4.8 塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0 全窒素分、%w/v、最低で：0.8 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：&lt;100 比重、最低で：1.2</p>
「欠陥品」の分類	適用なし	適用なし
食品添加物	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩 5'-グアニル酸二ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム 酵母抽出物</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>*二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 *安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 *ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩 5'-グアニル酸二ナトリウム 5'-イノシン酸二ナトリウム 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 酵母抽出物</p> <p>*上記の保存料のうち複数を使用する場合には、単独使用に関して認められた量における割合で各保存料の使用量を表した際に、かかる複数の保存料の割合の和が100を上回らないこと</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>
汚染物質／異物	異物を含有しないこと	3-MCPD：検出限界未満であること 異物を含有しないこと
衛生	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やポリエチレンテレフタレート（PET）製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>
重量及び分量	適用なし	適用なし
表示	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料 (permitted preservative)」という文言をラベルに表示すること f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風</p>	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること</p>

	<p>味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有（contains [state the chemical name of the flavour enhance] as permitted flavour enhancer）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>	<p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>
サンプリング及び分析法	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース（Sauces）-サンプリングおよび試験法（Sampling and Testing Methods）の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>

## 醤油 (V)

規格	マレーシア規格 (MS 1264:2005) (制定：2012年)
範囲	濃口（濃厚）醤油 (kicap pekat)
定義/説明	大豆および/または脱脂大豆、ニホンコウジカビおよび/またはショウユコウジカビおよび穀物/穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩/塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料
組成	<p>基本原材料</p> <p>a) 大豆および/または脱脂大豆</p> <p>b) 穀物/穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）</p> <p>c) 食用塩（塩化ナトリウム）</p> <p>d) 飲用水</p> <p>甘味料（ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素III（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p>
品質要件	<p>醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、%w/w、最低で：55</p> <p>pH：4.0~5.1</p> <p>塩（塩化ナトリウムとして）、%w/v、最低で：10.0</p> <p>全窒素分、%w/v、最低で：0.7</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：&lt;100</p> <p>比重、最低で：1.2</p>
「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>*二酸化硫黄または亜硫酸塩：400</p> <p>*安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000</p> <p>*ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000</p> <p>L-グルタミン酸ナトリウム塩</p> <p>5'-グアニル酸二ナトリウム</p> <p>5'-イノシン酸二ナトリウム</p> <p>酵母抽出物</p>

	<p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p>
汚染物質／異物	<p>3-MCPD：&lt;0.02 ppm</p> <p>異物を含有しないこと</p>
衛生	<p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p>
重量及び分量	適用なし
表示	<p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付するものとする</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p>
サンプリング及び分析法	<p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p>

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

#### 食製品規格・基準・分析法：

食品規則-1985、MS共に炭酸飲料のみでの規格は設定されていない。ともに一般的な清涼飲料に近い広範囲の品目「フレーバー飲料（Flavoured drink）」を対象としている。規格・基準を表11に、分析法を表12に記載した。

なお、食品規則-1985の「フレーバー飲料」とMS規格のレディ・トゥ・ドリンク飲料（Ready-to-drink beverages）（MS601:1994）について表13に記載した。どちらの場合も、食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない。

水、清涼飲料水、果実飲料、野菜ジュースについては、下部に掲載した。

表11 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品規則-1985（2009年9月1日時点）	MS 601:1994

規格の名称	フレーバー飲料	レディ・トゥ・ドリンク飲料（炭酸および非炭酸）
範囲	フレーバー飲料	果汁ドリンクおよびフレーバー飲料を含むレディ・トゥ・ドリンク飲料
説明	フレーバー飲料は飲用水および認可香料から成るソフトドリンクであり、糖、ブドウ糖、異性化糖、または果実や他の植物に由来する物質の抽出物の可食部分の有無にはかわからない。二酸化炭素を含んでもよい	非アルコール飲料であり、二酸化炭素で飽和されている。粉碎した果実または果汁または濃縮物、および／または果実や植物の抽出物、認可甘味料、飲用水から調合され、以下の材料成分の添加の有無にはかわらない a) pH調整剤 b) 認可食品調整剤 c) 認可香料 d) 認可保存料 e) 認可着色料 f) ビタミンCなどの認可栄養補助剤 g) 食塩
必須組成及び品質要件	規定されていない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 昆虫やげっ歯類による汚染、および異物微粒子が存在しないこと。また、視認可能な種子および果皮が存在しないこと</li> <li>● 主張または暗示されている果実、野菜、または風味の特徴を示す味および臭いを有し、異味および異臭がないこと</li> <li>● 二酸化炭素：工業用であり、硫化水素、二酸化硫黄、または他の有毒ガス、鉱物油を含まないこと。また、異臭がないこと</li> <li>● 香料 粉碎した果実および果汁または濃縮物：天然かつ適切に洗浄された果実から抽出され、食用に適していること。新たに調製しても濃縮してもよく、低温殺菌または認可化学保存料添加のいずれかをを用いて保存することができる。精油および果実／植物抽出物：精油および果実／植物抽出物は、果実または植物から得た化合物であり、食用として安全でなければならない</li> <li>● 香料：製品に風味を与えられる、果実／植物中に自然に存在する物質または添加された物質のいずれかであり、食用として安全でなければならない</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 以下を含む認可保存料、認可着色料、および認可食品調整剤を含有してもよい エステルガム：&lt;150 mg/L、およびβ-シクロデキストリン：&lt;500 mg/L</li> <li>● カフェインを含む植物抽出物は、認可香料として&lt;200 mg/Lを含有してもよい</li> <li>● 保存料 二酸化硫黄：&lt;140 mg/kg 安息香酸：&lt;350 mg/kg ソルビン酸：&lt;350 mg/kg</li> <li>● 香料 アガリン酸：&lt;20 mg/kg 総シアン化水素酸：&lt;1 mg/kg プレゴン：&lt;1 mg/kg クアシン：&lt;5 mg/kg キニーネ：&lt;85 mg/kg ツヨン：&lt;0.5 mg/kg</li> <li>● 食品添加物に関する一般要件に準拠する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● pH調整剤：以下の酸、および酸のナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩を使用してもよい a) クエン酸 b) リン酸 c) 乳酸 d) リンゴ酸 e) 酢酸 f) フマル酸 g) 酒石酸</li> <li>● 食品着色料、栄養甘味料、および非栄養甘味料は、食品規則に準拠すること</li> <li>● 無機塩：炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム</li> <li>● 保存料 二酸化硫黄：&lt;140 ppm 安息香酸：&lt;350 ppm ソルビン酸：&lt;350 ppm</li> <li>● 香料（使用の場合） カフェイン：&lt;150 ppm キニーネ：&lt;40~85 ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10 mg/100 mL</li> </ul>

<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒ素 (As) : &lt;0.1mg/kg</li> <li>鉛 (Pb) : &lt;0.2 mg/kg</li> <li>スズ (Sn) : &lt;40 mg/kg (缶入りの場合は&lt;250 mg/kg)</li> <li>水銀 (Hg) : &lt;0.05 mg/kg</li> <li>カドミウム (Cd) : &lt;1 mg/kg</li> <li>アンチモン (Sb) : &lt;0.15 mg/kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>金属汚染物質 <ul style="list-style-type: none"> <li>銅 : &lt;1.0 ppm</li> <li>ヒ素 : &lt;0.02 ppm</li> <li>鉛 : &lt;0.2 ppm</li> </ul> </li> </ul>
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害および破損した包装を禁止する</li> <li>別食品に以前使用されたガラス瓶の使用を禁止する</li> <li>病原微生物が存在しないこと</li> <li>アフラトキシンまたは他のマイコトキシン : &lt;5 µg/kg</li> <li>食品衛生規則-2009</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>総コロニー数 : &lt;50/mL</li> <li>酵母生菌数およびカビ数 : &lt;10/mL</li> <li>推定大腸菌群 : 陰性</li> <li>適正製造規範および関連する現行の公衆衛生要件に準拠して、厳密な衛生条件下で調製すること</li> </ul>
<p>重量及び分量</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>本規則の適用上、「ピール」、「ラガー」、「シャンパン」または「ワイン」という語、あるいは製品がアルコール飲料であることを示唆する他の語を、ジンジャーピール、ジンジャーエール、およびルートビアを除くソフトドリンクのラベルに表示してはならない</li> <li>セラミック印刷を施した (applied ceramic labelling) 瓶に充填したソフトドリンクの場合には、規則11および14の要件 (「表示事項」および「日付刻印」に関する表示の一般要件) を、かかる瓶の蓋または王冠に、2 pt以上の文字を用いた縮小サイズで印字してもよい</li> <li>フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベル上には、「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語を表示しなければならない。もしくは、かかる香料の名称を、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、(場合に応じ) 「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」、または「フレーバー飲料」という語と合わせて表示しなければならない</li> <li>「フレーバーシロップ」または「フレーバー飲料」の包装のラベルは、以下を含んでなければならない <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 当該のシロップまたはドリンクが、全体的または部分的に果汁から成ることを示唆または暗示する表現、画像、または意匠。あるいは</li> <li>(b) 当該のシロップまたはドリンクに植物が含まれることを示唆または暗示する、植物または植物の一部または花模様の画像または意匠</li> </ul> </li> <li>カフェインを添加したフレーバーシロップまたはフレーバー飲料を収納した包装のラベルには、当該飲料におけるカフェイン含有に関する記述を記載しなければならない</li> <li>認可果実香料を添加したフレーバーシロップおよびフレーバー飲料は、10 pt以上の均一な大きさの文字を用いて、かかる単数または複数の果実の名称を表示し、その直後に「フレーバー」または「調味」という語を表示しなければならない</li> <li>果汁ドリンク、果実ドリンク、またはフレー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各容器は以下の情報を適切に表示しなければならない <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称および商標</li> <li>b) 製造業者および/または包装業者の名称および所在地</li> <li>c) mL単位で記載された保証正味量</li> <li>d) 割合が大きい順に記載された原料一覧表</li> <li>e) バッチや製造日を示すコード番号</li> </ul> </li> <li>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</li> </ul>

	<p>パー飲料が炭酸を含む場合には、かかるドリンクを収納した包装のラベルに以下を表示しなければならない</p> <p>(a) 「炭酸果汁ドリンク」または「炭酸果実ドリンク」または「炭酸フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言、あるいは</p> <p>(b) 「炭酸（果実名を記載）果汁ドリンク」または「炭酸（果実名を記載）果実ドリンク」または「炭酸（フレーバー名を記載）フレーバー飲料」（場合に応じ）という文言</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• フレーバー飲料または植物性飲料が、40 mg/Lを超える割合でキニーネを含む場合には、 <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 添加したキニーネの割合をmg/L単位でラベルに表示すること、および</li> <li>(b) かかる製品は「トニックウォーター」と表示してもよい</li> </ul> </li> <li>• 表示の一般要件に準拠する</li> <li>• 栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）</li> </ul>	
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• カフェイン：HPLC法</li> <li>• キニーネ：分光光度法</li> <li>• アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法</li> <li>• 銅、ヒ素、鉛：原子吸光分光分析法</li> <li>• 総コロニー数：混釈平板法</li> <li>• 酵母菌およびカビ：混釈平板法</li> <li>• 大腸菌群：MPN法</li> <li>• 二酸化硫黄：ランキン法</li> <li>• 安息香酸およびソルビン酸：HPLC法</li> </ul>

表12 炭酸飲料：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	食品添加物	エステルガム：<150 mg/L、 $\beta$ -シクロデキストリン：<500 mg/L、カフェイン含有植物抽出物を認可香料として使用する場 合：<200 mg/L、二酸化硫黄：<140 mg/L、安息香酸：<<350 mg/kg、ソルビン酸：<350 mg/kg、アガリン酸：<20 mg/kg、総シアン化水素酸：<1 mg/kg、プレゴン：<1 mg/kg、クアシン：<5 mg/kg、キニーネ：<85 mg/kg、ツヨン：<0.5 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 mg/kg、鉛：<0.2 mg/kg、スズ：<40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウム：<1 mg/kg、アンチモン：<0.15 mg/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	病原菌	病原微生物が存在しないこと	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	マイコトキシン	アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：<5 $\mu$ g/kg	国際的基準（AOAC、ISO、APHAなど）	Email communication with Malaysia FSQD
	カフェイン	最高で150 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表A	
	キニーネ	40~85 ppm（使用の場合）	MS 601:1994、別表B	
	アスコルビン酸	10 mg/100 mL（使用の場合）	MS 601:1994、別	

MS 601:1994-レ ディ・トゥ・ド リンク飲料に対 する規格（炭酸 および非炭酸） （第1版）			表C
	銅	<1.0 ppm	MS 601:1994、別 表D
	ヒ素	<0.02 ppm	MS 601:1994、別 表E
	鉛	<0.2 ppm	MS 601:1994、別 表F
	総コロニー数	<50 cfu/mL	MS 601:1994、別 表G
	酵母生菌数およ びカビ数	<10 cfu/mL	MS 601:1994、別 表H
	推定大腸菌群	陰性	MS 601:1994、別 表J
	二酸化硫黄	<140 ppm	MS 601:1994、別 表K
	安息香酸および ソルビン酸	<350 ppm	MS 601:1994、別 表M

表13 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	(参考) フレーバー飲料	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	1985年食品規則で認められている香料は使用が出来る。ただし、カフェインを含む植物エキスを香料として用いる場合には、使用制限がある 1985年食品規則に従って使用が認められている保存料および食品調整剤はそれぞれ規定の使用制限に基づいて含有してもよい	
使用制限/使用上限（定められている場合）	1. エステルガム：<150mg/l 2. β-シクロデキストリン：<500mg/l 3. カフェイン含有植物エキスを香料として使用する場合：<200mg/l 4. 二酸化硫黄：<140mg/l 5. 安息香酸：<350mg/kg 6. アガリン酸：<20mg/kg 7. 全シアン化水素酸（遊離および結合）：<1mg/kg 8. プレゴン：<100mg/kg（ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料以外）あるいは250mg/kg（ペパーミントあるいはミントフレーバー飲料） 9. クアシン：<5mg/kg 10. キニーネ：<85mg/kg 11. ツヨン：<0.5mg/kg	Food Regulations 1985, 354 and PartV
範囲および/または定義	レディ・トゥ・ドリンク飲料（缶およびペットボトル飲料）	
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	認可pH調整剤：クエン酸、リン酸、乳酸、リンゴ酸、酢酸、フマル酸、酒石酸（ナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を含む） 1985年食品規則で認可されている着色料、栄養強化剤、非栄養（人工）甘味料 認可されている無機塩類：炭酸ナトリウムおよび炭酸水素ナトリウム 認可されている保存料および香料	MS 601:1994 Ready-to-drink beverages (carbonated and non-carbonated)
使用制限/使用上限（定められている場合）	1. 硫酸：<140ppm 2. 安息香酸：<350ppm 3. ソルビン酸：<350ppm 4. カフェイン：<150ppm 5. キニーネ：40-85ppm 6. アスコルビン酸：10mg/100ml	



# 水

規格	マレーシア (食品規則)
定義/説明	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 飲用として地下帯水層から湧水、井戸、穴その他の流出口を通じて得られる地下水のことで、炭酸入りと炭酸なしがある</li> <li>● 何人も、付表27で定めるようにディレクターの認可なしに、取引あるいはビジネス目的で、いかなるナチュラルミネラルウォーターをいかなる水源からも取ってはならない。</li> <li>● 包装状態は付表26で規定されている基準を遵守しなければならない。</li> </ul> <p>(2) バック入り飲料水</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ナチュラルミネラルウォーター以外の飲用水あるいは飲用水として扱われるもので、ビンあるいはその他の包装に密閉された、ヒトの摂取を目的とするものである。</li> <li>● 何人も、ディレクター承認の付表28が定めるように取引あるいはビジネスを目的でいかなる水源の飲料水も取ってはならない</li> <li>● 付表25に規定する基準を遵守しなければならない。</li> </ul>
組成	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ナチュラルウォーターは以下に挙げる処理方法以外で処理してはならない（当該水のミネラル含有量が必須成分において変更されないことが条件で）</li> <li>● 上澄み液をとるか、濾過する、あるいは上澄み液を取り濾過する；</li> <li>● 塩素処理後の脱塩素処理</li> <li>● エアレーション（曝気）、</li> <li>● 脱気</li> <li>● 炭酸化</li> <li>● 脱炭酸化</li> <li>● 紫外線殺菌</li> <li>● オゾン処理</li> <li>● 低温殺菌</li> </ul>
食品添加物	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 栄養補強あるいは栄養強化しないものとする</li> </ul> <p>(2) バック入り飲料水</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガスを添加したものを含めることがある。</li> </ul>
汚染物質	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 以下のものを含まないものとする</li> <li>● フェノール成分；</li> <li>● 活性剤；</li> <li>● 農薬およびポリ塩化ビフェニル</li> <li>● 鉛油</li> <li>● 多核芳香族炭化水素</li> </ul>
衛生	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーターは</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 水の天然の湧口あるいは人工の抽出口から直接に確保し、本来の細菌学的純度を保証する条件下で採水すること</li> <li>● 適正衛生規範に従って、可能な限り湧口の近くで包装すること</li> </ul> <p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：&lt;5ug/kg 何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸出、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p>
ラベリング	<p>(1) ナチュラルミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 水を汚染する物質の混入を可能な限り防ぐのに適した密閉容器に包装することとする。</li> <li>● ナチュラルミネラルウォーターの入った包装のラベルには以下のように記載することとする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 統一のある12ポイント以上の活字で「ナチュラルミネラルウォーター」の文言、または炭酸ガス入りの製品の場合は、「炭酸入りナチュラルミネラルウォーター」の文言；</li> <li>● 含有する総溶解不純物量 (mg/L)</li> <li>● 含有ミネラル成分名およびそれぞれの含有量 (単位mg/L) ；</li> <li>● ナチュラルミネラルウォーターのpH値；</li> <li>● 水源および水源の水質。</li> </ul> </li> </ul> <p>(2) バック入り飲料水</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● バック入り飲料水のラベルに以下のことを記載すること</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 統一のある12ポイント以上の活字で「飲料水」の文言、または炭酸入りの製品の場合は、「炭酸入り飲料水」の文言；</li> <li>● 塩化物、重炭酸ナトリウム、カルシウム硫酸塩、マグネシウム、カリウム、ナトリウム、炭酸ガス添加の製品では、含有ミネラル成分名と各含有量（単位mg/L）</li> <li>● 水源の性質</li> </ul>
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン

## 清涼飲料水

規格	マレーシア (食品規則)	炭酸および非炭酸(MS6 01.1994)	コーディアル、スカッシュ ・シロップ	豆乳・豆乳飲料(MS100 0:2003)
定義/説明	<p>清涼飲料水は希釈用か否かにかかわらず食用を目的とした飲料で、基準は以下の規則に記載されている:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● シロップ;</li> <li>● フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツスカッシュ;</li> <li>● フレーバーシロップ・フレーバーコーディアル;</li> <li>● フルーツジュース飲料;</li> <li>● フルーツ飲料;</li> <li>● フレーバー飲料;</li> <li>● 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス;</li> <li>● ポタニカル飲料ミックス;</li> <li>● 豆乳および</li> <li>● 豆乳ドリンク</li> </ul> <p>いかなるアルコールも添加されたものは含まれないとする</p> <p>規制で定めるように、牛乳、ミルクセーキ、野菜ジュース、紅茶・コーヒー、チコリ、ココアおよびその関連製品は清涼飲料水の適応外である</p>	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <p>(a) pH調整剤 (b) 認可食品加工助剤 (c) 認可矯味剤; (d) 認可防腐剤; (e) 認可発色剤; (f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント (g) 食塩</p> <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>	<p>フルーツコーディアル・スカッシュ・シロップはノンアルコール、非炭酸飲料である。果汁、果汁濃縮物（果肉入り、果肉なしを問わず）あるいは破碎果実、認可甘味料、飲用水で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある。:</p> <p>2.1.1 認可発色剤 2.1.2 認可防腐剤 2.1.3 認可食品加工助剤 2.1.4 天然矯味剤および/あるいはネイチャーアイデンティカルの矯味剤</p> <p>フレーバーシロップ・コーディアル フレーバーシロップ・コーディアルはノンアルコール、非炭酸飲料である。野菜エキス、その他の植物性物質・精油、認可甘味料、飲用水で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある。:</p> <p>2.2.1 果汁 2.2.2 認可食品加工助剤 2.2.3 認可発色剤 2.2.4 認可防腐剤 2.2.5 認可矯味剤</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 大豆 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 植物グリシンマックスの豆</li> </ul> </li> <li>● 豆乳 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られている。以下の成分が含まれる場合がある。 <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 認可矯味剤;</li> <li>b) 認可食品加工助剤; および</li> <li>c) 認可栄養素サプリメント.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● 大豆ドリンク <ul style="list-style-type: none"> <li>● 大豆エキス、大豆粉、濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作られているが、タンパク質含有量が豆乳より低い。以下の成分が含まれる場合がある。: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 認可矯味剤;</li> <li>b) 認可食品加工助剤; および</li> <li>c) 認可栄養素サプリメント.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

				ント 製品は殺菌または低温殺菌処理されるものとする。
組成	<p>フルーツシロップ・フルーツコーディアル・フルーツカッシュ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>シロップと果汁で成る清涼飲料水で1種類以上の果実の可食部分を含むものと含まないものがある。</li> <li>1種類以上の果実およびその他の可食部分の重量%は25%未満とする。</li> <li>推奨する希釈率で希釈して、そのまま飲める製品、希釈後の飲料はフルーツ飲料の規格に準拠するものとする。</li> </ul> <p>フルーツ飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>果汁を重量/体積%が5%以上含有する清涼飲料水とする</li> </ul> <p>フレーバー飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>飲用水と認可矯味剤から成る清涼飲料水で、砂糖、ブドウ糖、高果糖ブドウ糖シロップ、果物やその他の植物性物質の可食部分やエキスを含有しているものと、していないものがある。 <ul style="list-style-type: none"> <li>炭酸ガスを含むものもある</li> </ul> </li> </ul> <p>清涼飲料水ベース・清涼飲料水のプレミックス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>液状あるいは固形の調整品で、ラベルに記載されている手順にそって希釈・調合することで、果汁飲料、フルーツ飲料、あるいはフレーバー飲料になり、定められた規則に適合する。</li> </ul> <p>ポタニカル飲料ミックス;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>植物・ハーブの可食部あるいはエキスからできた調整品で、甘味料や他</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。</li> <li>果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。</li> <li>炭酸ガス：工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。</li> <li>香料添加剤： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 破碎果実、果汁、濃縮物 <ul style="list-style-type: none"> <li>天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したものいづれかで、低温殺菌または認可</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>フルーツコーディアル・スカッシュ/シロップの果汁含有量は、重量%は25%未満であってはならない。</p> <p>果実または果汁から作られたとする製品は、重量/体積25%未満の純果実あるいは純果汁を含有す</p>	<p>豆乳および大豆ドリンクの品質条件</p> <p>(a) 豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>脂肪分w/w最大: 1.5%</li> <li>タンパク質w/v最低 2.0%</li> </ul> <p>(b) 大豆ドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>脂肪分, w/w最大1.0%</li> <li>タンパク質w/v最低 1.50%</li> </ul> <p>風味や香り</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>豆乳および大豆ド</li> </ul>

	<p>の食品が含有しているものと、していないものがあるが、ハーブ飲料ミックスを含む。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ボタニカル飲料ミックスは、そのまま飲める形状で、ボタニカル飲料とみなされる。植物の仙草のハーブティー、植物の菊由来の菊花茶、ハーバル飲料を含む。</li> </ul> <p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。</li> <li>● 塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。</li> <li>● 重量/体積%が2%未満のタンパク質を含有することがある。</li> </ul> <p>大豆ドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 植物グリシンマックスの健康な豆の抽出、あるいは当該豆の濃縮大豆たんぱく、分離大豆タンパクあるいはそれらの組み合わせから作った清涼飲料水である。</li> <li>● 塩、砂糖、安全性に問題のない植物性物質を含む場合がある。</li> <li>● 重量/体積%が1.5%未満のタンパク質を含有することがある。</li> </ul>	<p>防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。</p> <p>(b) 精油および果実・植物エキス</p> <p>精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとす</p> <p>(c) 矯味剤</p> <p>果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとす</p>	<p>るものとする。</p>	<p>リンクは大豆特有の風味と香り、あるいは天然または人工香料を用いた心地よい風味があるものとする。不快な風味や臭いがあってはならない。</p>
			<p>1. 香料添加剤</p> <p>(a) 破碎果実および果汁</p> <p>完熟し、適切に洗浄した果実から作った、食用に適したものとす</p> <p>る。新たに調整あるいは濃縮したもののい</p>	

れかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。

(b) 精油および植物エキス果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものととする。

(c) 認可矯味剤果実・植物に自然に存在する、あるいは製品に風味を付けることができるものとして人工的に製造された、食用に適したものととする。

## 2. 甘味料

(a) 認可された栄養甘味料は以下のものである：

- MS 82 (1989)の要件に適合する蔗糖
- 「産業用白精糖の規格」
- デキストロース
- MS 21 (1982)の要件に適合するグルコースシロップ
- 「グルコースシロップの規格(液状グルコース)」
- 高果糖シロップ

- フルーツシロップ・フルーツコーディアルまたはフルーツスカッシュおよび果実飲料
  - 認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤(天然矯味剤およびネイチャーアイデンティカル矯味剤)および食品加工助剤
- フルーツ飲料
  - 認可防腐剤、認可発色剤、認可矯味剤(天然矯味剤

食品添加物

- およびナイチンヤールアイデンティカル矯味剤) および食品加工助剤
- フレーバー飲料
    - 認可防腐剤、認可発色剤および150 mg/L未満のエステルガムと500 mg/L未満のβシクロデキストリンを含む認可食品加工助剤を含有する場合があります。
    - 認可矯味剤として200mg/L未満の植物エキス含むカフェインを含有する場合があります。
- 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス
    - 認可発色剤、認可矯味剤および認可食品加工助剤を含有する場合があります。
- ボタニカル飲料ミックス
    - 認可防腐剤、認可発色剤、認可天然矯味剤および認可食品加工助剤を含む場合があります。
- 豆乳
    - 認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合があります。
- 大豆ドリンク
    - 認可食品加工助剤、認可矯味剤および認可防腐剤を含む場合があります。
- 防腐剤
    - そのまま飲用する清涼飲料水

pH調整剤-  
以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合があります：  
(a) クエン酸  
(b) リン酸  
(c) 乳酸  
(d) リンゴ酸  
(e) 酢酸  
(f) フマル酸  
(g) 酒石酸  
食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる  
無機塩類-  
炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム  
防腐剤：  
二酸化硫黄：<140ppm  
安息香酸：<350ppm  
ソルビン酸：<350ppm  
香料添加剤（使用する場合）：  
カフェイン：<150ppm  
クァシン：40-50ppm  
ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml

- プ
- (b) カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料  
当該国の現行の食品規制で認可されているもの（注：カロリーを抑えた・低カロリー・ノンカロリー甘味料は低カロリー飲料にのみ使用可能）
- (c) 認可食品加工助剤は飲料製造で使う場合がある。
    - (i) pH調整剤-  
MS  
1282  
パート1  
(1992)の要件に適合するクエン酸  
リン酸  
乳酸  
- MS  
1282  
パート1  
(1992)の要件に適合するリンゴ酸  
- MS  
1282  
パート1  
(1992)の要件に適合する酢酸  
注：  
MS  
1282:  
「食品添加物の規格」パート1調整剤

豆乳および豆乳飲料の製品は以下の成分を含むことがある。  
(a) 大豆/大豆粉/濃縮大豆タンパク/分離大豆タンパク-当該製品は大豆、大豆粉、濃縮大豆タンパク、分離大豆タンパクのエキスに由来する場合があります。  
(b) 食塩-本成分はMS 1116の要件に適合するものとする。  
(c) 砂糖  
(d) MS 21の要件に適合するグルコース・シロップ  
(e) MS 82の要件に適合するスクロース  
(f) 認可矯味剤  
(g) 認可食品加工助剤  
(h) 認可栄養素サプリメント

- <350 mg/kg  
ソルビン酸：  
<350 mg/kg  
希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値)
- 二酸化硫黄：  
<350 mg/kg
- 安息香酸：  
<800 mg/kg
- ソルビン酸：  
<800 mg/kg
- 矯味剤
- アガリン酸：  
<20mg/kg
- 総シアン化水素酸：  
<1mg/kg;
- プレゴン：
  - ペパーミントまたはミントフレーバー飲料以外の飲料  
<100mg/kg
  - ペパーミントまたはミントフレーバー飲料  
<250mg/kg
- クアシン：  
<85mg/kg
- ツヨン：  
<0.5mg/kg
- 低エネルギー飲料
  - アセスルファムカリウム：  
<600mn/l
- 炭酸フレーバー飲料
  - ネオテーム：  
<15mg/l

- (ii) 安定剤/乳  
化剤  
適量を、国の適正製造規範 (GMP) 基準および現行の食品規制準拠のもと、またMS 1282パート5 (1994) 「食品添加物規格パート5：安定剤、増粘剤およびゲル化剤に関する規格」の要件に適合の上、使用することができる。
- (d) 認可食品着色剤  
現行、適正製造規範 (GMP) 基準に準拠した量での使用が食品規則で認められている
- (e) 認可防腐剤  
MS 1282パート2 (1992) 「食品添加物パート2：防腐剤に関する規格」の要件に適合する安息香酸、ソルビン酸および二酸化硫黄を含む場合がある。  
認可防腐剤量 (ppmで示す最大

			量) : 安息香酸 : 800p pm ソルビン 酸 : 800p pm 二酸化硫 黄 : 350p pm (f) ビタミン C (アスコル ビン酸) : ● ビタミ ン C (ア スコル ビン 酸) は コーデ ィア ル・ス カッシ ュ・シ ロップ で使用 するこ とがで きる ● ビタミ ン C (ア スコル ビン 酸)、 最少 量 : 10mg /100 ml カフェイ ン、最大 量 : 150ppm	
汚染物質	そのまま飲用する清涼飲料水 ヒ素 : <0.1mg/kg 鉛 : <0.2mg/kg 水銀 : <0.5mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg  希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値) ヒ素 : <0.5mg/kg 鉛 : <1mg/kg 水銀 : <0.05mg/kg カドミウム : <1mg/kg アンチモン : <0.15mg/kg	金属汚染物質  ● 銅 : <1.0ppm ● ヒ素 : <0.02ppm ● 鉛 : <0.2ppm	銅 : <2.0ppm ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm 鉄 : <0.5ppm 製品はほこり、異物、昆虫やげっ歯類汚染、種子、皮、コルクやガラスの小片、その他製品に無関係なものを含まないこととする。	ヒ素 : <0.1ppm 鉛 : <0.2ppm
		炭酸飲料 :  ● 全コロニー数 :		



<p style="text-align: center;"><b>衛生</b></p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：&lt; 5ug/kg</p> <p>何人も、病原微生物で汚染された、そのままで供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p>	<p>1mL当たり50未満</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満</li> <li>推定大腸菌群：陰性</li> </ul> <p>非炭酸飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>直ちに冷却</li> <li>全コロニー数：1mL当たり5 x 10<sup>3</sup>未満</li> <li>酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>推定大腸菌群：陰性</li> <li>殺菌または低温殺菌：：</li> <li>全コロニー数：1mL当たり10未満</li> <li>酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>推定大腸菌群：陰性</li> </ul> <p>適正製造規範 (GMP) および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする</p>	<p>全コロニー数 (生菌)：1つも検出せれてならない。</p> <p>酵母生細胞数およびカビ数：2/ml</p> <p>推定大腸菌群：陰性</p> <p>適正製造規範 (GMP) および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。</p> <p>洗浄、すすぎおよび充填の工程は自動化機器で実施するものとする。同機器は常時、清潔かつ衛生的な状況で保管されなければならない。</p>	<p>滅菌方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>全コロニー数 (生菌)：0.1 mLに10未満</li> <li>推定大腸菌群：陰性</li> <li>酵母生細胞数およびカビ数：陰性</li> </ul> <p>低温殺菌法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>全コロニー数 (生菌)：1 mLに10<sup>5</sup></li> <li>推定大腸菌群/mL：陰性</li> </ul> <p>本基準が適用の製品は、MS1514の関連する項に従って準備され取り扱われることを推奨する。食品は、所轄官庁によって課せられる厳格な衛生状態のもとで認可された敷地で加工し包装し、必要に応じて、マレーシアで施行されている地方自治体の条例、公衆衛生法、行動規範およびガイドランに従うものとする。</p>
	<p>清涼飲料水のための特有なラベリング要件：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ジンジャーピア、ジンジャーエールおよびルートピア以外のいかなる清涼飲料水のラベルにも、「ビール」「ラガー」「シャンパン」あるいは「ワイン」などその製品がアルコール飲料であることを示唆するような用語を表示しないこととする</li> <li>ACL印刷のピン入り清涼飲料水は、食品規則の規則11および14の要件により、当該ピンの蓋あるいは王冠に縮小した2ポイント以上の文字で印刷することができる。</li> </ul> <p>(1) フルーツシロップ、フルーツコーディアルあるいはフルーツスカッシュは以下のようにラベルに記載するものとする：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>場合に応じて</li> </ul>			

- 「フルーツシロップ」または「フルーツスカッシュ」という用語;
- 当該製品が1種類だけの果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、その飲料に使われた果物の名前;
  - 当該製品が1種類以上の果物の果汁とその他の可食部からできている場合は、状況に応じて「ミックスフルーツシロップ」あるいは「ミックスフルーツコーディアル」あるいは「ミックスフルーツスカッシュ」という文言;そして
  - 推奨希釈率は、シロップ、コーディアルあるいはスカッシュと混ぜるのに必要な水の数
- (2) フレーバーシロップまたはコーディアル
- 「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」あるいは当該フレーバー名を「フレーバーシロップ」や「フレーバーコーディアル」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記
  - フレーバーシロップは、当該シロップまたは飲料が全部あるいは一部分果汁から成るということを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、

<p>図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該シロップまたは飲料に植物の入っていることを示唆あるいは印象づけるような、図的記述やデザインを含まないものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• カフェイン含有のフレーバーシロップの包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りであることを記載することとする。</li> <li>• 認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバーシロップのラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後にすぐ続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。</li> </ul> <p>(3) フルーツジュース飲料は以下のようにラベルに記載することとする：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1種類のみ の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前</li> <li>• 1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は「ミックスジュース飲料」という文言。</li> <li>• 炭酸入りの場合は、「炭酸入りフルーツジュース飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）飲料」と</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 各容器には下記 の情報が適切に 表示するものと する。</li> <li>(a) 製品の名称 および商標；</li> <li>(b) 製造業者およ び/または梱包 業者の氏名お よび住所；</li> <li>(c) mLでの保証 正味容量；</li> <li>(d) 重量の割合の 高い順での原 材料一覧；</li> <li>(e) バッチおよ び/または製 造日を示すコ</li> </ul>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 製品の名称および商標</li> <li>(b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所。</li> <li>(c) mLでの保証正味容量。</li> <li>(d) 重量の割合の高い順での原材料一覧。</li> </ul>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称；</li> <li>b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所；</li> <li>c) mL（ミリリットル）での最低正味容量；</li> <li>d) 重量の割合の高い順での原材料一覧</li> </ul>
--	--	--	---

いう文言を記載する

(4) フルーツ飲料

- 1種類のみ  
の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、その飲料に使われた果物の名前；また
- 1種類以上の果実およびその他の可食部分から成る製品の場合は、「ミックスジュース飲料」という文言
- 炭酸入りの場合は、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。

(5) フレーバー飲料

- 「フレーバー飲料」あるいは当該フレーバー名を「フレーバー飲料」と結合させて、統一のある10ポイント以上の活字で表記
- フレーバー飲料は、当該飲料が全部あるいは一部分果汁から成るということを示唆あるいは印象づけるような、いかなる表現、図的記述やデザインを含まないものとする。あるいは、当該飲料に植物が入っていることを示唆あるいは印象づけるような図的記述やデザインを含まないものとする。
- カフェイン含有のフレーバー飲料の包装のラベルには、当該飲料がカフェイン入りである旨

ード番号；

(f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限

- マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする

(e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号。

(f) 推奨希釈率。

注：製品名には使用した果物・フレーバーを含めるものとする

s；

e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号；

f) 製品賞味期限；および

g) 貯蔵条件。

を記載

- 炭酸入りの場合は、「炭酸入り果汁飲料」あるいは「炭酸入り（果物名を記載）」という文言を記載する。
- 認証のフルーツ矯味剤含有のフレーバー飲料のラベルには、統一のある10ポイント以上の活字で、当該フルーツ名を、その後すぐに続けて、「フレーバー」または「フレーバー付き」を記載することとする。
- フレーバー飲料に1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。

(6) 清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス：

- 状況に応じて「果汁飲料ベース」、「果実飲料ベース」あるいは「フレーバー飲料ベース」、「果汁飲料ブレミックス」、「果実飲料ブレミックス」あるいは「フレーバー飲料ブレミックス」という文言、そして
- 状況に応じて、果汁飲料、果実飲料またはフレーバー飲料の調整方法を記

	<p>載。</p> <p>(7) ポタニカル飲料ミックス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>「ポタニカル飲料」あるいは「ハーブ飲料」のすぐ後に続けて、当該飲料の原材料となる植物（ポタニカル）名あるいはハーブ名</li> <li>1L当たり40mg超の割合のキニーネが含有する場合は、ラベルに1L当たり含有するキニーネの割合を含めることとする。また、当該製品は「トニック水」と表記することも可能である。</li> </ul>			
サンプリング・解析方法	食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン	<p>カフェイン：HPLC法 キニーネ：分光光度法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光度法</p> <p>全コロニー数：混積平板法 酵母およびカビ：混積平板法 大腸菌：MPN法 二酸化硫黄：ランキン法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>	<p>カフェイン：HPLC法 アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法 銅、ヒ素、鉛：原子吸光度法 安息香酸およびソルビン酸：HPLC 二酸化硫黄：ランキン法 全コロニー数：混積平板法 酵母およびカビ：混積平板法 大腸菌：MPN法</p>	<p>脂肪含量：修正レーゼゴットリーブ法 タンパク質：ケルダール法 ヒ素、鉛：原子吸光度法 総皿数：MS1587 大腸菌群：MS 1588 酵母生細胞数およびカビ数：MS 1589</p>

## 果実飲料

規格	マレーシア (食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
	<p>フルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1種類以上の果物の搾汁あるいは濃縮汁と飲用水で再構成した製品で、基準が規定されているリンゴジュース、グレープフルーツジュース、レモンジュース、オレンジジュース、パッションフルーツジュースおよびパインアップルジュースが含まれる。</li> <li>砂糖を含む場合がある。</li> </ul> <p>リンゴジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pyrus malus種の熟したリンゴのジュースとする</li> </ul> <p>グレープフルーツジュース</p>	

<p>定義/説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citrus paradisi種のあるいはその種の交配種、またはCitrus grandis種の交配種の熟したグレープフルーツのジュースとする。</li> </ul> <p>レモンジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Citrus limon種あるいはその種の交配種の熟したレモンのジュースとする</li> </ul> <p>ライムジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Citrus aurantifolia種あるいはその種の交配種の熟したライムのジュースとする</li> </ul> <p>オレンジジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Citrus sinensis種またはcitrus reticulateまたはこれらの種の交配種の熟したオレンジのジュースとする</li> </ul> <p>パッションフルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Passiflora種の熟したパッションフルーツのジュースとする</li> </ul> <p>パイナップルジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ananas comosus.種の熟したパイナップルのジュースとする。</li> </ul> <p>フルーツネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1種類以上の品質良好な、熟した果物の、濃縮または非濃縮の果汁あるいは可食部分を、水と認可甘味料とで混ぜ合わせることによって得られる発酵していない果肉入りあるいは果肉なしの製品とする</li> </ul>	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) pH調整剤</li> <li>(b) 認可食品加工助剤</li> <li>(c) 認可矯味剤;</li> <li>(d) 認可防腐剤;</li> <li>(e) 認可発色剤;</li> <li>(f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント</li> <li>(g) 食塩</li> </ul> <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>
	<p>フルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● フルーツジュースの酸味は、無水クエン酸に換算して、特定の種類の果実飲料に関して規定がある場合を除き、重量/体積%で3.5%を超えないものとする</li> <li>● フルーツジュースの総可溶固形物は、特定の種類の果物に関して規定がある場合を除き、20°Cで測定して100mLに8gを下回ってはならない。</li> <li>● 濃縮フルーツジュースあるいはフルーツジュースの濃縮物は、元の果汁の中身の倍以上の可溶固形物を含む程度まで濃縮した1種類以上の果物の搾汁で裏ごししたものとしなければならない。</li> </ul> <p>リンゴジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mLに： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 可溶固形物が11.5gを下回らないこと、そして</li> <li>(b) 酸度はリンゴ酸に換算し0.3g以上0.8g以下であること</li> </ul> </li> </ul> <p>グレープフルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 可溶固形物が9.5gを <ul style="list-style-type: none"> <li>(ai) 含むものとする</li> <li>(aii) 無水クエン酸に換算して酸は1g以上2g以下の酸度</li> <li>(aiii) 無水クエン酸に換算して可溶性固形物は1g単位</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。</li> <li>● 果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。</li> </ul> <p>炭酸ガス：</p> <p>工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉛油を含まず、また異臭がないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 香料添加剤: <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 破碎果実、果汁、濃縮物 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したもののいずれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。</li> </ul> </li> <li>(b) 精油および果実・植物エキス <ul style="list-style-type: none"> <li>● 精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。</li> </ul> </li> <li>(c) 矯味剤 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

組成	<p>で7g以上とする (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。</p> <p>レモンジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(ai) 8g以上の可溶性固形物</li> <li>(aii) 無水クエン酸に換算して4.5g以上の酸度</li> </ul> </li> <li>(b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。</li> </ul> </li> </ul> <p>ライムジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり、以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 8g以上の可溶性固形物および</li> <li>(b) 無水クエン酸に換算して6g以上の酸度</li> </ul> </li> </ul> <p>オレンジジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり、 <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(ai) 10.5g以上の可溶性固形物</li> <li>(aii) 無水クエン酸に換算して酸は0.65g以上1.5g以下の酸度</li> </ul> </li> <li>(b) 0.03mL以上の精油を含むものとする</li> </ul> </li> </ul> <p>パッションフルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり、以下を含むものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 12g以上の可溶性固形物</li> <li>(b) 無水クエン酸に換算して酸は1.5g以上4.5g以下の酸度</li> </ul> </li> </ul> <p>パイナップルジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 20°Cで測定して100mL当たり、8g以上の可溶性固形物を含むものとする</li> </ul> <p>フルーツネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 果実成分の最少含有量は以下のとおりとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 柑橘類（ライム、レモン以外）で50%</li> <li>(b) リンゴ40%</li> <li>(c) モモで40%</li> <li>(d) ナシで40%</li> <li>(e) アンズで35%</li> <li>(f) マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ、パイナップルで30%</li> <li>(g) グアバで25%</li> <li>(h) その他の果物30%</li> </ul> </li> <li>● 2種類以上の果物の製品を組み合わせたフルーツネクターの場合、そのフルーツネクターに含まれるそれぞれの果物の量は単体での必要量をパーセンテージで示したときに、その合計が少なくとも100であること。</li> <li>● 総可溶性固形物は12%以上であること。</li> </ul>	
	<p>フルーツジュース</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認可防腐剤、認可食品加工助剤、認可</li> </ul>	



<p style="text-align: center;"><b>食品添加物</b></p>	<p>矯味剤としてアスコルビン酸を含む場合がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認可矯味剤（フルーツジュースに使われている果物の圧搾、蒸留、抽出のより得られる矯味剤で、これらの規制に記載されているいかなる溶剤にも分散し、あるいはペクチンに含まれ、その後、分散させるかあるいはフルーツジュースの形に戻すかは問わない）</li> </ul> <p>フルーツネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 認可防腐剤</li> <li>● 認可矯味剤：天然の矯味剤</li> <li>● 認可食品加工助剤としてクエン酸またはリンゴ酸</li> <li>● 認可酸化防止剤</li> <li>● 認可ネイチャーアイデンティカルの矯味剤はマンゴーネクターのみに添加することができる。</li> </ul> <p>防腐剤</p> <p>(1) フルーツジュースー濃縮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 二酸化硫黄：&lt;350mg/kg</li> <li>● 安息香酸：&lt;800mg/kg</li> <li>● ソルビン酸：&lt;800mg/kg</li> </ul> <p>(2) フルーツジュースーそのまま飲用するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 二酸化硫黄：&lt;140mg/kg</li> <li>● 安息香酸：&lt;350mg/kg</li> <li>● ソルビン酸：&lt;350mg/kg</li> </ul> <p>(3) フルーツネクターー濃縮</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 二酸化硫黄：&lt;350mg/kg</li> <li>● 安息香酸：&lt;800mg/kg</li> <li>● ソルビン酸：&lt;800mg/kg</li> </ul> <p>(4) フルーツネクターーそのまま飲用するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 二酸化硫黄：&lt;140mg/kg</li> <li>● 安息香酸：&lt;350mg/kg</li> <li>● ソルビン酸：&lt;350mg/kg</li> </ul> <p>食品加工助剤</p> <p>(1) フルーツジュース：アスコルビン酸</p> <p>(2) 果汁および果肉：アスコルビン酸</p> <p>(3) 果汁飲料アスコルビン酸</p> <p>矯味剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アガリン酸：&lt;20mg/kg</li> <li>● 総シアン化水素酸：飲料-&lt;1mg/kg；ストーンフルーツジュース-&lt;5mg/kg</li> <li>● プレゴン：ペパーミントまたはミントフレーバー飲料以外の飲料-&lt;100mg/kg；ペパーミントまたはミントフレーバー飲料-&lt;250mg/kg</li> <li>● クァシン：&lt;85mg/kg</li> </ul> <p>-ツヨン: &lt; 0.5mg/kg</p>	<p>pH調整剤-以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある：</p> <p>(a) クエン酸 (b) リン酸 (c) 乳酸 (d) リンゴ酸 (e) 酢酸 (f) フマル酸 (g) 酒石酸</p> <p>食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる 無機塩類-炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム 防腐剤： 二酸化硫黄：&lt;140ppm 安息香酸：&lt;350ppm ソルビン酸：&lt;350ppm 香料添加剤（使用する場合）： カフェイン：&lt;150ppm クァシン：40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml</p>
<p style="text-align: center;"><b>汚染物質</b></p>	<p>ヒ素：&lt;0.1mg/kg 鉛：&lt;0.5mg/kg 水銀：&lt;0.05mg/kg カドミウム：&lt;1mg/kg アンチモン：&lt;0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 銅：&lt;1.0ppm</li> <li>● ヒ素：&lt;0.02ppm</li> <li>● 鉛：&lt;0.2ppm</li> </ul>
	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：&lt; 5ug/kg リンゴジュース -パツリン：&lt;50ug/kg</p>	<p>炭酸飲料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全コロニー数：1mL当たり50未満</li> <li>● 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満</li> <li>● 推定大腸菌群：陰性</li> </ul>

<p>衛生</p>	<p>何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p> <p>何人も、検出可能量のマイコトキシンを含む食品の輸入、販売、宣伝、製造、輸送あるいは配達を行ってはならない。</p> <p>そのまま食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。</p>	<p>非炭酸飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 直ちに冷却</li> <li>• 全コロニー数：1mL当たり5 x 10<sup>3</sup>未満</li> <li>• 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>• 推定大腸菌群：陰性</li> <li>• 殺菌または低温殺菌：</li> <li>• 全コロニー数：1mL当たり10未満</li> <li>• 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>• 推定大腸菌群：陰性</li> </ul> <p>適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。</p>
<p>ラベリング</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• フルーツジュースあるいは濃縮フルーツジュースの容器包装のラベルには以下の記載をすることとする。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 果汁原料となる果物の名前</li> <li>(b) 1種類以上の果汁から成る場合は、「ミックスフルーツジュース」の文言および含有割合の高い順にフルーツジュースの名前</li> <li>(c) 「砂糖添加」やその他の文言、あるいは砂糖を添加した時と同一あるいは近似の効果を持つ文言</li> </ul> </li> <li>• 濃縮フルーツジュースの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツジュースと規定しているのとはほぼ同等基準のジュースを作るための希釈方法を記載するものとする。</li> <li>• 濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「フルーツジュース」の文言と繋げるものとする。</li> </ul> <p>フルーツネクター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• フルーツネクターの容器包装のラベルには、「フルーツネクター」の文言あるいは当該果物の名前に「ネクター」や「ミックスフルーツネクター」をつけて、統一のある10ポイント以上の活字で、また、状況に応じて、含有割合の高い順にフルーツネクターの種類の名称を記載することとする。</li> <li>• 濃縮フルーツネクターの容器包装ラベルには、これらの規制でフルーツネクターと規定しているのとはほぼ同等基準のネクターを作るための希釈方法を記載するものとする。</li> <li>• 「果物成分」とは種子や皮を除外した果肉を意味する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 製品の名称および商標；</li> <li>(b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所；</li> <li>(c) mLでの保証正味容量；</li> <li>(d) 重量の割合の高い順での原材料リスト；</li> <li>(e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号；</li> <li>(f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限</li> </ul> </li> <li>• マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする</li> </ul>
<p>サンプリング・解析方法</p>	<p>食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン</p>	<p>カフェイン：HPLC法  キニーネ：分光光度法  アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法  銅、ヒ素、鉛：原子吸光度法  全コロニー数：混積平板法  酵母およびカビ：混積平板法  大腸菌：MPN法  二酸化硫黄：ランキン法  安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>

**野菜ジュース**

規格	マレーシア (食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
定義/説明	<p>野菜ジュースは1種類以上の野菜から成る液状製品とし、果汁を含んではならない。</p> <p>トマトジュースは、清潔で品質良好の、熟したトマトのジュースとする。20°Cで測定して100mLに5%位以上、含むものとする。種子、皮、その他粗いあるいは固いものを含まないものとする。</p>	<p>炭酸飲料：ノンアルコール飲料で、二酸化炭素で飽和したものである。破碎果実、果汁、濃縮物および果実または植物エキス、認可甘味料で調整されており、以下の成分を含むものと含まないものがある：</p> <p>(a) pH調整剤</p> <p>(b) 認可食品加工助剤</p> <p>(c) 認可矯味剤;</p> <p>(d) 認可防腐剤;</p> <p>(e) 認可発色剤;</p> <p>(f) ビタミンC等認可栄養素サプリメント</p> <p>(g) 食塩</p> <p>非炭酸飲料：炭酸飲料で述べた内容と同様であるが、二酸化炭素の添加はない。</p>
組成		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 昆虫、げっ歯類による汚染、異物の混入、また目視で確認できる種子や皮の混入がないこと。</li> <li>● 果物、野菜独特の風味や香りを主張または暗示する風味を持つものとし、異臭がないこと。</li> </ul> <p>炭酸ガス： 工業グレードのもので、硫化水素、二酸化硫黄、その他有毒ガス、鉱油を含まず、また異臭がないこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 香料添加剤: <ul style="list-style-type: none"> <li>(a) 破碎果実、果汁、濃縮物</li> </ul> </li> <li>● 天然の、適切に洗浄した果物から抽出した、食用に適しているもの。新たに調整あるいは濃縮したもののいずれかで、低温殺菌または認可防腐剤の添加のいずれかで保存することができる。 <ul style="list-style-type: none"> <li>(b) 精油および果実・植物エキス -精油および果実・植物エキスは果実あるいは植物から取った合成物で、食用に適したものとする。</li> <li>(c) 矯味剤</li> </ul> </li> <li>● -果実・植物に天然に存在するものか追加されたもので、製品に風味を付ける、食用に適したものとする。</li> </ul>
食品添加物	<p>矯味剤</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● アガリン酸：&lt;20mg/kg</li> <li>● 総シアン化水素酸：&lt;1mg/kg</li> <li>● プレゴン：&lt;100mg/kg</li> <li>● クァシン：&lt;85mg/kg</li> <li>● ツヨン: &lt; 0.5mg/kg</li> </ul>	<p>pH調整剤-以下の酸類およびナトリウム塩、カリウム塩およびカルシウム塩を使用する場合がある：</p> <p>(a) クエン酸</p> <p>(b) リン酸</p> <p>(c) 乳酸</p> <p>(d) リンゴ酸</p> <p>(e) 酢酸</p> <p>(f) フマル酸</p> <p>(g) 酒石酸</p> <p>食品着色料、栄養および非栄養甘味料は食品規制に準ずる</p> <p>無機塩類-炭酸ナトリウムおよび重炭酸ナトリウム</p> <p>防腐剤： 二酸化硫黄：&lt;140ppm 安息香酸：&lt;350ppm</p>

		<p>ソルビン酸：&lt;350ppm  香料添加剤（使用する場合）：  カフェイン：&lt;150ppm  クァシン：40-50ppm  ビタミンC（アスコルビン酸）：10mg/100ml</p>
汚染物	<p>ヒ素：&lt;0.1mg/kg  鉛：&lt;0.5mg/kg  水銀：&lt;0.05mg/kg  カドミウム：&lt;1mg/kg  アンチモン：&lt;0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 銅：&lt;1.0ppm</li> <li>● ヒ素：&lt;0.02ppm</li> <li>● 鉛：&lt;0.2ppm</li> </ul>
衛生	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：&lt;5ug/kg</p> <p>トマトジュース：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ハワードモールドカウントは検査したすべてのフィールドで25%を超えてはならない。</li> </ul> <p>何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用に供することができる食品の輸入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。</p> <p>そのまま食用に供することができる食品は20/g超、あるいは流動食の場合は20/mL超の大腸菌、または、いかなる病原微生物で汚染されてはならない。</p>	<p>炭酸飲料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全コロニー数：1mL当たり50未満</li> <li>● 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満</li> <li>● 推定大腸菌群：陰性</li> </ul> <p>非炭酸飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 直ちに冷却 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全コロニー数：1mL当たり5 x 10<sup>3</sup>未満</li> <li>● 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>● 推定大腸菌群：陰性</li> </ul> </li> <li>● 殺菌または低温殺菌： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 全コロニー数：1mL当たり10未満</li> <li>● 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満</li> <li>● 推定大腸菌群：陰性</li> </ul> </li> </ul> <p>適正製造規範（GMP）および現行施行されている関連の公衆衛生に関する要件に従い、厳格な衛生状態のもとで準備することとする。</p>
ラベリング	<p>砂糖や食塩を野菜ジュースや濃縮野菜ジュースに添加した場合、当該食品の容器包装のラベルには、「砂糖添加」または「食塩添加」という文言、あるいは同一あるいは近似の効果を持つその他の文言を記載するものとする。</p> <p>濃縮野菜ジュースあるいは野菜ジュース濃縮物の各容器包装には、使い方をラベルに記載するものとする。</p> <p>濃縮フルーツジュースの容器包装に示す際は、「濃縮」あるいは「濃縮した」という文言を統一のある10ポイント以上の活字の「野菜ジュース」の文言と繋げるものとする。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： <ol style="list-style-type: none"> <li>(a) 製品の名称および商標;</li> <li>(b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所;</li> <li>(c) mLでの保証正味容量;</li> <li>(d) 重量の割合の高い順での原材料リスト;</li> <li>(e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号;</li> <li>(f) すべての非炭酸UHT清涼飲料水とすべての低温殺菌飲料の場合は賞味期限</li> </ol> </li> <li>● マレーシア食品法1983および食品規制1985で規定されている要件に従うものとする</li> </ul>
サンプリング・解析方法	<p>食品添加物、汚染物、微生物、マイコトキシン</p>	<p>カフェイン：HPLC法  キニーネ：分光光度法  アスコルビン酸（ビタミンC）：滴定法  銅、ヒ素、鉛：原子吸光光度法  全コロニー数：混積平板法  酵母およびカビ：混積平板法  大腸菌：MPN法  二酸化硫黄：ランキン法  安息香酸およびソルビン酸：HPLC</p>

**食品規格・基準／アルコール飲料**

未調査のため、情報がございません。

**【食品規制平成27年度追加情報】**

**食品規格・基準／めん類**

以下は平成26年現在の情報です。

**即席めん**

**食品規格・基準・分析法：**

食品規則-1985ではヌードル、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティ等を含めた「パスタ」として規定されている。MSでは即席小麦めん(MS 526:2009) がコーデックスで策定した即席めんに準拠した規格となっている。即席ビーフン (MS 1112:1988) と併せ比較した (表8)。それらの規格・分析法については表9に記載した。

**表8 即席めん：食品規格・基準**

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 526:2009	MS 1112:1988
規格の名称	パスタ	即席小麦めん	即席ビーフン
範囲	めん、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティ	フライめん、非フライめん	即席ビーフン (即席ライスバーミセリ)
説明	練粉を押し出したり成形したりすることで得られたあらゆる製品	小麦を主原料として、他の穀粉/デンプンと共に調製された製品である。他の原料の添加の有無にはかかわらず、適切な包装素材を用いて包装される。アルカリ化剤によって処理してもよい。アルファ化処理の利用、および油で揚げることもまたは他の方法のいずれかによる脱水を特徴とする	主に米粉および他の健全な食品から製造され、調味料含有の有無にはかかわらない
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>主に穀物荒粉から成る</li> <li>炭水化物食品、卵固形分、食塩、および他の食品を含んでもよい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>汚れ、異物および昆虫を含まないこと</li> <li>外観、食感、臭い、味、および色の点で許容可能であり、好ましくない異味や異臭がないこと</li> <li>「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理または浸潤を行われなければならない</li> <li>主要原料は                             <ol style="list-style-type: none"> <li>小麦粉および他の穀粉またはデンプン</li> <li>水、および</li> <li>食塩またはアルカリ塩。認可されているアルカリ塩は、炭酸塩、リン酸塩、および/または水酸化物のナトリウム塩、カリウム塩、またはカルシウム塩である</li> </ol> </li> <li>含水量：10% (フライ)、14% (非フライ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>固形の糸状の形態を取り、カビ、異味、昆虫の侵入、または他の変質がないこと</li> <li>「即席」の概念を満たすためには、当該めんは熱湯で4分間以内の加熱調理を行われなければならない</li> <li>含水量：12%</li> <li>加熱調理時間：4分</li> <li>総タンパク量：5.7%</li> <li>総灰分量：1.0%</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱調理または湯戻し時間：4分（フライおよび非フライ）</li> <li>タンパク質含有量：8.5%（フライおよび非フライ）</li> <li>酸価：2.0 mg KOH/g（フライ）、適用されない（非フライ）</li> </ul>	
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>認可着色料</li> <li>トランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩（認可食品調整剤として）：&lt;200 mg/kg</li> <li>食品添加物に関する一般要件に準拠する</li> </ul>	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する	食品添加物を含んでもよいが、添加保存料を含んではならない
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒ素 (As) : &lt;1 mg/kg</li> <li>鉛 (Pb) : &lt;2 mg/kg</li> <li>スズ (Sn) : &lt;40 mg/kg</li> <li>水銀 (Hg) : &lt;0.05 mg/kg</li> <li>カドミウム (Cd) : &lt;1 mg/kg</li> <li>アンチモン (Sb) : &lt;1 mg/kg</li> <li>酸加水分解タンパク質を含むすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.05 mg/kg</li> </ul>	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に準拠する
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害および破損した包装を禁止する</li> <li>病原微生物が存在しないこと</li> <li>アフラトキシンまたは他のマイコトキシン : &lt;5 µg/kg</li> <li>食品衛生規則-2009</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の衛生的、栄養的、技術的、および官能の各特性を保護する適正な包装素材に収納されること</li> <li>包装素材は、安全かつ用途に適した物質から製造されること。毒性物質または好ましくない臭いや風味をもたらしてはならない</li> <li>MS1514-適正製造規範に準拠し、認可を受けた施設において、衛生的条件下で加工および包装されること</li> </ul>	衛生的な状態で加工、包装されること
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	規定されていない
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>「卵」または同様の意味を持つ語を表示する場合：&gt;4% 卵固形分（無水ベースで算出）</li> <li>表示の一般要件に準拠する</li> <li>栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称</li> <li>b) 製造業者および/または流通業者または商標所有者の名称および所在地</li> <li>c) 正味重量（単位：グラム）</li> <li>d) 原料および添加物の一覧表</li> <li>e) 製造日または製造業者コード</li> <li>f) 有効期限日、および</li> <li>g) 調製方法</li> </ul> </li> <li>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下の情報を、各包装上に明確に表示すること： <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称</li> <li>b) 原料および添加物の一覧表</li> <li>c) 製造業者および/または供給業者の名称</li> <li>d) グラム単位で表記された保証正味重量</li> <li>e) 製造日または製造業者コード</li> </ul> </li> <li>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</li> </ul>

分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	<ul style="list-style-type: none"> <li>含水量：炉乾燥法</li> <li>タンパク質含有量：ケルダール法</li> <li>酸価：滴定法</li> <li>加熱調理時間</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>含水量：炉乾燥法</li> <li>タンパク質含有量：ケルダール法</li> <li>灰分量：直接法</li> <li>加熱調理時間</li> </ul>
------------	----------------------	---	--

表9 即席めん：食品規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品規則-1985	食品添加物	認可着色料 トランスグルタミナーゼ：<200 mg/kg、二酸化硫黄：<200 mg/kg、亜硫酸塩：<200 mg/kg	国際的基準 (AOAC、ISO、APHAなど)
MS 526:2009-即席めん-規格 (第2版)	含水量	10% (フライ)、14% (非フライ)	MS 526:2009、別表A
	加熱調理/湯戻し時間	4分	MS 526:2009、別表B
	タンパク質含有量	8.50%	MS 526:2009、別表C
	酸価	2.0 mg KOH/g (フライのみ)	MS 526:2009、別表D
MS 1112:1988-即席ビーフン (即席ライスパーミセリ)-規格	含水量	12%	MS 1112:1988、別表A
	加熱調理/湯戻し時間	4分	MS 1112:1988、別表B
	タンパク質含有量	5.70%	MS 1112:1988、別表C
	灰分量	1.00%	MS 1112:1988、別表D

食品添加物：

食品規則-1985の「パスタ」とMS規格の即席小麦めん (MS 526:2009)、即席ビーフン (MS 1112:1988) について記載した。いずれの場合も食品添加物の使用は食品規則-1985で規定されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない (表10)。

表10 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	<b>パスタ</b>	Food Regulations 1985
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	トランスグルタミナーゼおよび二酸化硫黄あるいは亜硫酸塩は認可食品調整剤として200mg/kg未満は含有してもよい	
範囲および/または定義	<b>即席小麦麺</b>	MS 526:2009 Instant wheat noodles
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則に従って、使用が認められている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		
範囲および/または定義	<b>即席米麺</b>	MS 1112:1988 Instant rice noodles (beehoon)
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	保存料は禁止されている	
使用制限/使用上限 (定められている場合)	他の添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	

# 【食品規制平成27年度追加情報】

以下は平成27年現在の情報です。

## 乾燥パスタ・乾麺

規格	マレーシア食品規則	規格	マレーシア産業規格 (MS) 2255 : 2009年													
<b>定義/説明</b>	<b>パスタ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>「パスタ」とは、練り粉の押し出しまたは成形により製造された、麺、ビーフン、ラクサ、マカロニ、およびスパゲッティなどの製品である。</li> </ul>	<b>小麦乾麺</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>小麦乾麺は小麦粉と水を主な材料とし、他の穀物粉やでんぷんを追加材料として調製されるが、その他の材料の追加の有無にはかかわらず、適切な包装材料に収納される。塩（食塩またはアルカリ塩）を含有してもよい。蒸熱の有無、およびその後の乾燥またはフライによる特徴を有する。</li> <li>小麦乾麺の分類：               <ol style="list-style-type: none"> <li>乾麺にはフライ麺およびノンフライ麺が含まれる。</li> <li>フライ乾燥麺には「土鍋イミー」、「蒸し煮イミー」、およびフライ「ミースア」が含まれる。</li> <li>ノンフライ乾燥麺には「貝ミー」、「長寿麺」、「tauchamミー」、「ミーポー」、および他の種類の蒸熱乾燥麺が含まれる。</li> </ol> </li> </ul>														
<b>組成</b>	<b>パスタ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>主に穀物粉で構成されるが、以下のものを含んでもよい。               <ol style="list-style-type: none"> <li>炭水化物食品</li> <li>卵</li> <li>食塩</li> <li>他の食品</li> </ol> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>乾麺には土、異物、および昆虫が含まれてはならない。</li> <li>乾麺はその外観、歯ごたえ、匂い、味、および色が許容可能でなければならず、不快な異味および異臭があってはならない。</li> <li>乾麺は蒸熱の有無にかかわらず乾燥またはフライされていなければならない。</li> <li>乾麺は下表に定められた要件を満たしていなければならない。</li> </ul> <table border="1" data-bbox="914 1240 1347 1585"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>フライ麺</th> <th>ノンフライ麺</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分、重量比 (%)</td> <td>≤10.0</td> <td>≤14.0</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質含有量 (乾燥ベース)、重量比 (%)</td> <td>≥8.5</td> <td>≥8.5</td> </tr> <tr> <td>酸価、mg KOH/g</td> <td>≤2.0</td> <td>該当なし</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>乾麺の必須成分を以下に示す。               <ol style="list-style-type: none"> <li>小麦粉や他の穀物粉またはでんぷん</li> <li>水</li> <li>食塩またはアルカリ塩。認可アルカリ塩は、ナトリウム、カリウム、またはカルシウムの炭酸塩、リン酸塩、または水酸化物である。</li> </ol> </li> </ul>	特徴	要件		フライ麺	ノンフライ麺	水分、重量比 (%)	≤10.0	≤14.0	たんぱく質含有量 (乾燥ベース)、重量比 (%)	≥8.5	≥8.5	酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし
特徴	要件															
	フライ麺	ノンフライ麺														
水分、重量比 (%)	≤10.0	≤14.0														
たんぱく質含有量 (乾燥ベース)、重量比 (%)	≥8.5	≥8.5														
酸価、mg KOH/g	≤2.0	該当なし														
<b>食品添加物</b>	<b>パスタ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>認可着色料、および認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄、または亜硫酸塩を200 mg/kg以下で含有してもよい。</li> </ul>	食品添加物などの任意の材料を使用する場合、一般的に使用され、かつマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年で許可された材料でなければならない。														
<b>汚染物質</b>	ヒ素 : < 1 mg/kg 鉛 : < 2 mg/kg 水銀 : < 0.0 5mg/kg															



	カドミウム：< 1 mg/kg アンチモン：< 1 mg/kg	
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：< 5 ug/kg  何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	製品は、マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた食品中汚染物質および毒素の最大量に準拠しなければならない。
表示	パスタ  ● 乾燥ベースで算出して4%以上の卵が含まれる場合を除き、パスタに「卵」または類似の意味の語を表示してはならない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 乾麺は、製品の衛生的、栄養的、技術的、および感覚受容的品質を保護する適切な包装材料に収納しなければならない。</li> <li>● 包装材料は、安全で使用意図に適切な物質で製造しなければならない。包装材料は有害物質、不快な臭いおよび風味を伝えてはならない。</li> <li>● 製品はマレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた要件を満たさなければならない。</li> <li>● 各包装には以下の情報を明瞭に記載しなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>h) 製品名</li> <li>i) 製造者、流通者および/または商標権所有者の名称および所在地</li> <li>j) 正味重量（メートル法で）</li> <li>k) 材料および添加物リスト</li> <li>l) 賞味期限</li> </ul> </li> </ul>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	a) 認証目的で、製造者と認証者との間で合意可能なサンプリング計画を作成しなければならない。 b) 試験は以下に定められた通り実施しなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 付録A：水分含有量の測定</li> <li>● 付録B：たんぱく質含有量の測定</li> <li>● 付録C：酸価の測定</li> </ul>

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

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。

これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985> 【外部リンク】

#### 栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）

栄養参照量が定められている

## 栄養表示（適用：義務 もしくは任意）

栄養成分表示は幅広い加工食品及び包装食品で義務である。この規則は2005年に施行された。

## 適用される食品カテゴリー

全ての包装済み食品

## 適用除外（食品カテゴリー）

適用無し

## 適用除外（食品事業者の規模）

適用無し

## 栄養成分リスト（栄養成分、記載順）

栄養情報パネルに表示義務のある栄養素：

- エネルギー
- たんぱく質、炭水化物（食物繊維を除く）、脂肪
- 糖類（RTD飲料の場合）
- 強調表示された栄養素

## その他の栄養成分

栄養情報パネルに任意で表示される栄養素：

- ビタミン及びミネラル（栄養参照量に掲載されているものに限る。また、1サービングあたりNRVの5%以上含まれていなければならない）
- 食物繊維
- コレステロール
- ナトリウム

## 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）

100 g あたり又は100 ml あたり、1 包装あたり（1 包装に1 包装の場合）並びに、サービングサイズあたり。

## 栄養成分量の表示方法（表示する値：一定値もしくは幅表示）

一定値

## 栄養成分量の表示方法（分析値もしくは計算値）

共に可

## 栄養表示のための食品成分表／データベースの利用

データベースの利用可

## 栄養表示のための食品成分表／データベース

マレーシア食品組成データベースが主要データベースだが、必要であれば他のデータベースで補足できる。

## 栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）

脂質 9 kcal/g

たんぱく質 4 kcal/g

アルコール 7 kcal/g エタノール

有機酸 3 kcal/g  
食物繊維 3 kcal/g

## 公差と適合性（誤差範囲）

栄養素の告知において遵守すべきいくつかの規則が施行されている

## 表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）

表形式。

NRV%の表示は現在は任意だが、栄養素はNRV%で表現されるべきとの提案がある。  
コーデックスNRVリストにビタミンEを追加したものが利用されている。

## （パッケージ正面の表示、FOP）

サイン式のFOP表示が任意で導入されている。任意のデータ明示型FOP表示はエネルギーのアイコンを示すもののみ。

## 栄養表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

## 査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。  
虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

## 栄養強調表示規則-2

### 関連法規／規則

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。  
これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985>

### 定義（栄養素含有量／比較強調表示）

コーデックスと同じ

- 栄養素含有量強調表示
- 栄養素比較強調表示

### 栄養素含有量強調表示

栄養成分量強調表示の様式と基準は以下を除きコーデックスと同じ

- i. コレステロール：飽和脂肪酸、トランス型脂肪酸とリンクさせない
- ii. 低糖の強調表示
- iii. 液状食品におけるナトリウム含量の強調表示

強調表示の基準と条件は「栄養成分表示と強調表示のガイド」（2010年12月改訂）に示されている。これは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/garis-panduan> 【外部リンク】

### 栄養素比較強調表示

栄養素比較強調表示の様式と基準はコーデックスと同じ

### 無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）

食品規則1985の規則18A（1）の規定により、特定の物質がない又は添加されていない表示をする場合、誤解を招いてはいけなし、その物質は以下でなければならない

- a. 規則中の特別な要求事項の対象ではない
- b. 通常その食品に入っていると消費者が期待するもの
- c. 同じ機能を持つ他の物質によって代替されていないか、代替されている場合はその旨が同等の明瞭さで表示されている
- d. 食品に存在すること又は食品への添加が認められている

## 栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

### 査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある

虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方

## 健康強調表示規則-3

---

### 関連法規／規則

栄養成分表示と栄養強調表示に関連するのは食品規則1985である。

これらは以下のウェブサイトから入手できる。

<http://fsq.moh.gov.my/v4/index.php/perundangan2/food-regulations-1985> 【外部リンク

】

### 定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）

コーデックスと同じ

- 栄養機能強調表示
- その他の機能強調表示
- 疾病リスク低減強調表示（マレーシアでは許可されていない）

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

- 栄養機能強調表示

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

- その他の機能強調表示

### 疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）

- 疾病リスク低減強調表示（マレーシアでは許可されていない）

### 承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）

事前認証された強調表示

### 承認／認証の種類（食品／特定の組成成分に対する承認）

特定の製品や構成成分に対する許可表示はない

### 健康強調表示に関する科学的実証

証拠書類が必要

### 実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）

産業界から提出された新規機能表示を健康省食品安全品質管理部が審査し認可するシステムがある。

- Food Safety & Quality Control Division, MOHに申請された栄養成分表示及び栄養機能表示規制の修正案は全て「栄養、健康表示及び宣伝に関する専門作業委員会（1966年設立）で審査される。委員会は複数の政府機関と学界の専門家から成る。
- 申請書は3種類ある：
  1. 添加が許可された栄養素のリストへの栄養素の追加
  2. 栄養強調表示
  3. 栄養参照量リストへの追加
- 必要な情報は、生理学上の役割、物理化学的性質、加工方法、安全性評価、科学的実証。委員会は更に諸外国特にアセアンで既に認可されている他の機能表示との整合も検討する。

## 実証の基準および／または効果の評価

- 新規機能表示の申請書には提案された強調表示を実証できる科学的なデータが添付されなければならない。
- ヒト介入試験のデータが好ましく、良い結果も悪い結果も含まなければならない。
- 補助的な証拠として、疫学的研究及び試験的研究や総説が含まれていても良い。
- 引用された研究は、意図されている目標集団に対して適切でなければならない。
- 異なる組織又は研究所が実施した研究が含まれていなければならない。
- 出版物は査読されたジャーナルから引用されなければならない。

## 特定の安全性に関する事項

規定無し

## 再評価

規定無し

## 製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）

規定無し

## 有害事象に関する報告システム（義務／任意）

規定無し

## 健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）

保健省 食品安全品質管理部

## 査察と罰則

遵法性を監視する、査察や市場調査、その他のプログラムがある。

虚偽表示の罰則は、3年以内の収監又は罰金若しくは両方。

## 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

適用無し

## 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）

適用無し

## サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）

健康補助食品はthe National Pharmaceutical Control Bureau, Ministry of Health Malaysia が規制している。

食品規格・基準／乳・乳製品

牛乳

製品規格・基準・分析法をまとめて表17に記載した。食品規則-1985 で牛乳には食品添加物の使用が禁止されている（表18）。

表17 牛乳：食品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品規則-1985	乳脂肪分	>3.25%	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	無脂乳固形分	>8.5%	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	水の添加、認可食品 添加物、他の添加物 質または抗生物質の 痕跡	禁止されている	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	レダクターゼ試験	4時間未満の間にメチレンブルー溶液が完全に脱色しないこと	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	金属汚染物質	ヒ素：<0.5 mg/kg、鉛：<1 mg/kg、スズ： <40 mg/kg、水銀：<0.05 mg/kg、カドミウ ム：<1 mg/kg、アンチモン：<1 mg/kg	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	一般生菌数	<10 <sup>5</sup> cfu/gまたは10 <sup>5</sup> cfu/mL、48時間にわた って37°C（低温殺菌乳の場合のみ）	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37°C（低温殺 菌乳の場合のみ）	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
	アフラトキシン	<0.5 μg/kg	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
		Albendazole: <100 μg/kg; Amoxicillin: <4 μg/kg; Ampicillin: <4 μg/kg; Avoparcin: <10 μg/kg; Benzylpenicillin: 4 <μg/kg; Cefquinome: <20 μg/kg; Ceftiofur sodium: <100 μg/kg; Cloxacillin: < 30 μ/kg; Colistin: <50 μg/kg; Dexamethazone: <0.3		

	残留薬剤	<p>μg/kg;  Dicloxacillin: &lt;30 μg/kg;  Dihydrostreptomycin: 200 μg/kg;  Diminazene: &lt;150 μg/kg; Erythromycin:  &lt;40 μg/kg;  Febantel: &lt;100 μ/kg; Fenbendazole: &lt;100  μg/kg;  Gentamicin: &lt;100 μg/kg; Isometamidium:  &lt;100 μg/kg;  Moxidectin: &lt;500 μg/kg; Neomycin: &lt;500  μg/kg;  Oxacillin: &lt;30 μg/kg; Oxfendazole: &lt;100  μg/kg; Oxibendazole: &lt;50 μg/kg;  Oxytetracycline: &lt;100 μg/kg;  Spectinomycin: &lt;200 μg/kg; Spiramycin:  &lt;200 μg/kg;  Streptomycin: &lt;200 μg/kg; Sulphadiazine:  &lt;100 μg/kg;  Sulphadimethoxine: &lt;10 μg/kg;  Sulphadimidine: &lt;25 μg/kg;  Sulphonamide: &lt;100 μg/kg; Tetracycline:  &lt;100 μg/kg;  Thiabendazole: &lt;100 μg/kg; Tilmicosin: &lt;50  μg/kg;  Tylosin: &lt;50 μg/kg</p>	国際的基準 (AOAC、 ISO、APHA など)	Email communicati on with Malaysia FSQD
--	------	---	------------------------------------	---

表18 牛乳：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	牛乳、生乳または新鮮乳	Food Regulations 1985
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は1985年食品規則により当該カテゴリへの使用が禁止されている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

## チーズ

出典	食品規則-1985
定義/説明	<p>(1) チーズ</p> <p>乳、クリーム、脱脂乳または部分脱脂乳、乳の任意の成分、あるいはかかる物質の混合物をレンネットまたは他のタンパク質凝固酵素を用いて凝固させて得られたフレッシュタイプの、あるいは熟成させた硬質または半硬質の製品であること。また、規則107（カッターチーズ）および規則108（クリームチーズ）に基準が規定された食品を含むものとする（以下を参照）  無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること  硬質チーズは、含水量が39%以下のチーズであること</p> <p>(2) カッターチーズ</p> <p>一部の脂肪を除去した低温殺菌乳から、または乾燥無脂乳固形分を添加することによって、製造されるチーズであること  含水量が80%以下であること  カッターチーズを「クリーム状（creamed）」として販売する場合、または「クリーム状カッターチーズ（creamed cottage cheese）」と称する場合には、当該製品は基準規則に準拠し、無水ベースで20%以上の乳脂肪を含有すること</p> <p>(3) クリームチーズ</p> <p>クリームまたはクリームを加えた乳から製造されたチーズであること  含水量が55%以下であること  無水ベースで65%以上の乳脂肪を含有すること</p> <p>(4) プロセスチーズ</p> <p>1種類以上のチーズを粉砕、混合、溶解、乳化させて得られた製品であること  チーズに由来する乾燥物質を51%以上含有すること</p>

	<p>(5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <p>チーズを調味料および他の食品と混合して得られた製品であること          チーズの含有量が75%以上であること          含水量が50%以下であること</p> <p>(6) クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <p>チーズを他の食品と混合して得られた製品であること          チーズの含有量が95%以上であり、無水ベースで40%以上の乳脂肪を含有すること          含水量が35%以下であること</p> <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <p>チーズを乾燥して得られた製品であること          含水量が8%以下であること</p>
組成	<p>チーズは熟成酵素、無害な酸生産菌の培養物、特定のカビの培養物を含有してもよく、無害な蠟または樹脂を用いて被覆してもよい</p> <p>プロセスチーズは、(a) 無害な菌の培養物、(b) クリーム、バター、他の乳製品、(c) 塩、(d) 糖、(e) 酢、および (f) 他の食品を含有してもよい</p>
食品添加物	<p>ボツリヌス菌 (Clostridium botulism) の芽胞を破壊する目的で十分に加熱処理したチーズおよび缶詰食品の保存にナイシンを使用してもよい</p> <p>(1) チーズ</p> <p>認可保存料、野菜に由来する認可着色料、および認可香料を含有してもよく、認可食品調整剤としてトランスグルタミナーゼを含有してもよい</p> <p>(2) カッテージチーズ</p> <p>認可保存料を含有してもよい</p> <p>(3) クリームチーズ</p> <p>認可食品調整剤として0.5%以下の安定剤または乳化剤を含有すること          認可保存料を含有してもよい</p> <p>(4) プロセスチーズ</p> <p>認可保存料、認可着色料、認可香料、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>(5) チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <p>認可乳化剤の含有量が3%以下であること          認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>(6) クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <p>認可保存料、野菜に由来する認可着色料、認可香料、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>(7) 乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <p>認可保存料および認可食品調整剤として4%以下の乳化剤を含有してもよい</p> <p>保存料</p> <p>チーズ、プロセスチーズ、チーズペースト、および乾燥チーズ：1000 ppm以下のソルビン酸</p>
汚染物質	<p>ヒ素：&lt;0.5 mg/kg          鉛：&lt;0.02 mg/kg          水銀：&lt;0.05 mg/kg          カドミウム：&lt;1 mg/kg          アンチモン：&lt;1 mg/kg</p>
衛生	<p>アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2の総計)：&lt;5ug/kg</p> <p>何人も、病原微生物で汚染された、そのまま食用できる食品を販売用に輸入、調理、または宣伝したり、販売したりしてはならない</p>
	<p>カッテージチーズ</p> <p>カッテージチーズを収納した包装のラベルに「カッテージチーズ (cottage cheese)」という語を表示すること</p> <p>クリームチーズ</p> <p>クリームチーズを収納した包装のラベルに「クリームチーズ (cream cheese)」という語を表示すること</p>



表示	<p>チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物</p> <p>チーズペースト、チーズスプレッド、またはチーズ混合物を収納した包装のラベルに、場合に応じて「チーズペースト (cheese paste) 」または「チーズスプレッド (cheese spread) 」または「チーズ混合物 (cheese mixture) 」という語を表示すること</p> <p>クラブチーズまたはランチョンチーズ</p> <p>クラブチーズまたはランチョンチーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「クラブチーズ (club cheese) 」または「ランチョンチーズ (luncheon cheese) 」という語を表示すること</p> <p>乾燥チーズまたは粉チーズ</p> <p>乾燥チーズまたは粉チーズを収納した包装のラベルに、場合に応じて「乾燥チーズ (dried cheese) 」または「粉チーズ (powdered cheese) 」という語を表示すること</p>
サンプリング及び分析法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン

## バター

	マレーシア (食品規制 1985)	規格 MS 242:1988
定義/説明	<p>(1) バター</p> <p>「バター」は、乳またはクリーム、もしくは双方からのみ抽出された固形製品であり、酸敗臭がないものとする。</p> <p>(2) 再合成バター</p> <p>飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。</p> <p>バターに関する規格に適合するものとする。</p>	<p>バター</p> <p>乳またはクリーム、もしくは双方からのみ製造され食塩を含んでよい固形製品である。バターの製造に含まれる工程は、乳からの分離、クリームの選択、中和および加熱殺菌、クリームの熟成および攪拌からなる。</p> <p>再合成バター</p> <p>飲料用および乳固形物またはスキムミルクとして、無水乳脂肪から得られる製品とし、99.9%は純乳脂肪で構成される。食塩を含んでよい。</p>
成分	<p>(1) バター</p> <p>80%以上の 乳脂肪を含むものとする</p> <p>16%以上の水分を含まない</p>	<p>乳脂肪分 (重量%、最小値) : 80</p> <p>水分 (重量%、最大値) : 16</p> <p>食塩分 (重量%)</p> <p>a. 無塩バター (最大値) : 0.1</p> <p>b. 有塩バター : 0.5 ~ 3.0</p> <p>脱脂乳固形物 (重量%、最大値) : 2.0</p> <p>ライヘルト-マイスル価 : 24 ~ 34</p> <p>ポレンスケー価 : 1.5 ~ 3.5</p> <p>40°Cでの屈折率 : 1.453 ~ 1.456</p> <p>酸値、オレイン酸 (重量%、最大値) : 0.4</p>
食品添加物	<p>(1) バター</p> <p>食塩を含めてよい</p> <p>植物由来の許可された発色剤および許可された抗酸化物質を含めてよい。</p> <p>許可された抗酸化物質</p> <p>プロピル、オクチルまたはドデシル没食子酸塩、もしくはそれらのいずれかの混合 : &lt;100mg/kg</p> <p>ブチルヒドロキシアニソール (BHA) : &lt;200mg/kg</p> <p>ジブチルヒドロキシトルエン (BHT) : &lt;200mg/kg</p> <p>BHAおよびBHTのいずれかの混合 : &lt;200mg/kg</p> <p>第三ブチルヒドロキノン (TBHQ) : &lt;200mg/kg</p> <p>BHA またはBHTおよび/または</p>	<p>バター は、許可された抗酸化物質を含んでよく、一方、再合成バターは、許可された抗酸化物質および食品調整剤 (乳化剤) を含んでよい。</p>

	<p>TBHQといずれかと没食子酸塩の混合 (100mg/kgを超えない没食子酸塩)          イソプロピルケエン酸塩またはモノイソプロピルケエン酸塩: &lt;100mg/kg          エリソルビン酸ナトリウム: Nil</p> <p>(2)再合成バター</p> <p>-許可された食品調整剤を含んでよい。</p>	
汚染物質	<p>ヒ素: &lt; 0.5mg/kg          鉛: &lt; 0.02mg/kg          水銀: &lt; 0.05mg/kg          カドミウム: &lt; 1mg/kg          アンチモン: &lt; 1mg/kg</p>	
衛生	<p>アフラトキシン (B1、B2、G1およびG2の合計): &lt; 5ug/kg          何人も、病原微生物で汚染されている食品を販売用として輸入、調整または消費のために広告しないものとする。</p>	<p>全生菌数 (1mlにつき最大値): 5000          大腸菌群数 (1mlにつき最大値): 10          カビおよび酵母 (1mlにつき最大値): 60</p>
表示	<p>再合成バター</p> <p>再合成バターを含む包装の表示に「再合成バター」と記載されるものとする。</p>	<p>下記情報を各包装に明記するものとする:</p> <p>ボールド体で記された製品名で、無塩バターの場合、「無塩」という語を追記する;          加工者、および/または包装者または商標所有者の名および住所;          コード番号で、製造日を識別できるもの;          メートル法での最小の正味重量;          成分リストに、製品の重量による割合を降順で表記する;          賞味期限の表示</p> <p>各包装は、マレーシアの規格・産業研究所 (SIRIM) との協定により、製品がこのマレーシアの規格に合致している場合、SIRIMの認定証が記載できる。</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p>	<p>乳脂分 (MS 242 附属書B: 1988)          湿気分 (MS 242 附属書 C: 1988)          食塩分 (MS 242 附属書 D: 1988)          無脂固形物 (MS 242附属書 E: 1988)          ライヘルト-マイルス価とポレンスケー価:          (MS 242附属書 F: 1988)          - 脂肪屈折率 (MS 242附属書G: 1988)          - 酸値 (MS 242附属書H: 1988)          -全生菌数 (MS 242附属書 J: 1988)          -大腸菌数 (MS 242附属書 K: 1988)          - カビおよび酵母分 (MS 242附属書 L: 1988)</p>

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:

食品規則-1985では冷凍菓子、冷凍肉、冷凍野菜の規格はあるが、日本の調理冷凍食品に近い規格はない。MSにも適切なものはないが比較的類似しているものを記載した (表14, 15)。

表14 調理冷凍食品: 食品規格・基準

規格	食品規則-1985 (2009年9月1日時点)	MS 1125:2003	MS 1126:2003
規格の名称	他に標準化されていない食品	フランクフルトソーセージ	ミートバーガー
範囲	他に標準化されていない食品	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された、肉副産物の有無にはかかわらず、ソーセージの形状をした冷蔵および冷凍フランクフルトソーセージ	挽肉（牛肉、ラム肉および羊肉、家禽肉、豚肉）から製造された冷蔵および冷凍ミートバーガー
説明	本規則によって基準が他に明確に規定されていない食品	フランクフルトソーセージは、生または加熱調理済みのいずれかで、薫製処理の有無にはかかわらず、同製品は挽肉から調整され、食塩、ハーブ、および香辛料により調味され、食品添加物、増量剤、および結着剤と混合され、セルロース、コラーゲン、または動物の腸から作られた皮に詰められる。フランクフルトソーセージは、他に規定がない限り、皮無しまたは皮付きの状態であり、大きさおよび形状が均一でなければならない	ミートバーガーは、挽肉から調整された肉製品で、増量剤、結着剤、ハーブや香辛料、食塩、甘味料、および他の食品添加物の添加の有無にはかかわらず、さまざまな形状およびサイズで販売される
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場での食肉処理を行った健全な動物から得なければならない</li> <li>傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない</li> <li>増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい</li> <li>結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい</li> <li>脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい</li> <li>ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない</li> <li>食塩：食用の白色精製塩を使用すること</li> <li>甘味料：「MS 82:1989-工業用精白糖に対する規格」に準拠した糖（シヨ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械的に骨を除去された肉を含むすべての使用肉は、衛生的に管理された食肉処理場および家禽加工工場での食肉処理を行った健全な動物から得なければならない</li> <li>傷んだ、または腹部の損傷部分から得た断片を使用してはならない。足部、ならびに脳、消化管、第一胃、乳房、シビレ（胸腺および脾臓）、牛胃袋、脾臓、肺臓、唾液腺、リンパ腺、睾丸、子宮、卵巣、軟骨、および骨組織などの他の副産物は使用してはならない</li> <li>増量剤：植物性タンパク質、穀物ラスク、穀粉、または他のデンプン由来の健全な食用原材料を使用してもよい</li> <li>結着剤：ダイズまたは乳製品から得た、他の肉以外のタンパク質を使用してもよい</li> <li>脂肪：健全な食用植物性脂肪、または製品に使用したものと同種の動物に由来する健全な動物性脂肪のみを使用してもよい</li> <li>ハーブおよび香辛料：使用されたすべてのハーブ、香辛料および抽出物は、清潔で、傷んでおらず、健全でなければならない。また、マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠しなければならない</li> <li>食塩：食用の白色精製塩を使用すること</li> <li>甘味料：「MS 82:1989-工</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>最終製品：生、十分に加熱調理された、または薫製処理された、または調味の上加熱調理された、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない</li> <li>味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと</li> <li>食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること</li> <li>欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、または他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと</li> <li>重量で<math>\geq 65\%</math>の肉を含むこと</li> <li>心臓、舌、横隔膜肉、および食道などの肉副産物を、添加した水を除いて算出した全原料の重量から15%を限度として含んでもよい</li> <li>食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない</li> <li>含水量：湿重量で最高60%</li> <li>総脂肪含有量：湿重量で最高30%</li> <li>タンパク質含有量：湿重量で最低11%</li> </ul>	<p>業用白色精糖に対する規格」に準拠した糖（ショ糖）、またはブドウ糖、または他の認可甘味料のみを使用しなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>最終製品：均一のサイズで、良好な状態で出荷されなければならない。出荷時に劣化の徴候を示してはならない</li> <li>味および外観：美味であり、好ましい香りと良好な外観を有し、視認可能な破損が無く、不快な色や味を呈さないこと</li> <li>食感：製品の特徴を示す良好かつ均一な食感を有すること</li> <li>欠陥がないこと：毛髪、動物毛、皮膚、および骨片が製品中に存在しないこと。製品に汚物、昆虫やげっ歯類による汚染、および他の異物が含まれないこと。有毒または有害な物質が存在しないこと</li> <li>重量で<math>\geq 65\%</math>の肉を含むこと</li> <li>食塩、糖、および調味料の合計が、重量の4%を超えてはならない</li> <li>含水量：湿重量で最高60%</li> <li>総脂肪含有量：湿重量で最高30%</li> <li>タンパク質含有量：湿重量で最低15%</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>認可栄養補助剤、認可食品調整剤、認可香料、認可着色料、および認可風味増強剤を含んでもよい</li> <li>認可非栄養甘味料を含んではならない</li> <li>何人も、長官の事前承認なくして、他に標準化されていない食品に認可保存料を使用してはならない</li> </ul>	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒ素 (As) : &lt;1mg/kg</li> <li>鉛 (Pb) : &lt;2 mg/kg</li> <li>スズ (Sn) : &lt;40 mg/kg</li> <li>水銀 (Hg) : 0.05 mg/kg</li> <li>カドミウム (Cd) : &lt;1 mg/kg</li> <li>アンチモン (Sb) : &lt;1mg/kg</li> <li>酸加水分解タンパク質を含有するすべての食品（固形食品）について、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.05 mg/kg</li> </ul>	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する	マレーシア食品法-1983および食品規則-1985の要件に準拠する
		<ul style="list-style-type: none"> <li>加工後、フランクフルトソーセージは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12°C以下で24時間以内に完了すること。製</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>加工後、ミートバーガーは冷凍前に冷蔵してもよく、冷凍は-12°C以下で8時間以内に</li> </ul>

衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>有害および破損した包装を禁止する</li> <li>病原微生物が存在しないこと</li> <li>アフラトキシンまたは他のマイコトキシン：&lt;5 µg/kg</li> <li>食品衛生規則-2009</li> </ul>	<p>品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと</li> <li>購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、フランクフルトソーセージは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない</li> <li>中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃）：&lt;10<sup>4</sup>/g（加熱調理済み）、&lt;10<sup>5</sup>/g（生）</li> <li>大腸菌群数（48時間にわたって37℃）：&lt;50/g</li> <li>大腸菌：陰性</li> <li>サルモネラ：陰性</li> <li>黄色ブドウ球菌：陰性</li> <li>クロストリジウム：陰性</li> </ul>	<p>完了すること。製品は保管期間を通して-18℃以下の温度で保管すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>MS 1514およびMS 1480に規定された適正製造規範に準拠して、厳密な衛生条件下で調理および取扱いを行うこと</li> <li>購入者と製造業者または包装業者との間に他の合意がない限り、ミートバーガーは、しかるべき食品用の柔軟透明包装素材製の適切に密封された袋/包装素材、または気密封止された容器に収納されなければならない</li> <li>中温菌一般生菌数（48時間にわたって37℃）：&lt;2.5 x 10<sup>5</sup>/g</li> <li>大腸菌群数（48時間にわたって37℃）：&lt;100/g</li> <li>大腸菌：陰性</li> <li>サルモネラ：陰性</li> <li>黄色ブドウ球菌：&lt;100/g</li> </ul>
重量及び分量	規定されていない	規定されていない	規定されていない
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>他に標準化されていない食品を収納した包装上のラベル、または当該食品に関する広告については、他に標準化されていない食品の栄養特性または成分を他の食品のものと比較するいかなる文言および表現も記載してはならない</li> <li>他に標準化されていない食品は、当該食品がその模倣をしている、またはその代用品である別食品、あるいは類似している別食品を示唆する方法・名称・画像または他の表現・図案を用いて、説明または提示されてはならない</li> <li>「他に標準化されていない食品」という文言を、他に標準化されていない食品を収納した包装のラベルに表示してはならない</li> <li>表示の一般要件に準拠する</li> <li>栄養表示は強制的である（食品規則-1985の規則18B）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各包装は、以下を適切に表示すること <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称</li> <li>b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載</li> <li>c) 製造業者および/または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地</li> <li>d) グラム単位で記載した最低正味重量</li> <li>e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表</li> <li>f) 保管方法</li> <li>g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない</li> <li>h) 原産国</li> </ul> </li> <li>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各包装は、以下を適切に表示すること <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品の名称</li> <li>b) 添加物含有の記載、および肉の由来動物の一般名を示した記載</li> <li>c) 製造業者および/または包装業者、あるいは製造権または包装権の所有者、あるいは上記のいずれかの代理業者の名称および所在地</li> <li>d) グラム単位で記載した最低正味重量</li> <li>e) 重量の割合が大きい順に記載した、製品中に使用した原料の一覧表</li> <li>f) 保管方法</li> <li>g) 十分に常温保管可能でない製品、すなわち通常の保管および販売条件下で1年間以上保管されるとは予期されない可能性がある製品については、適切な保管方法をラベルに表示しなければならない。これらの方法は、推奨最高温度または保管条件、かつ消費者に販売される製品の場合には、特定条件下での推奨最長保管期間を記載しなければならない</li> <li>h) 原産国</li> </ul> </li> <li>マレーシア食品法-1983および食品規則-1985に規定された要件に準拠しなければならない</li> </ul>

分析及びサンプリング	添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	<ul style="list-style-type: none"> <li>含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000）</li> <li>総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985）</li> <li>タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986）</li> <li>サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988）</li> <li>大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989）</li> <li>中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989）</li> <li>黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989）</li> <li>クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>含水量：炉乾燥法（MS 954：第1編：2000）</li> <li>総脂肪含有量：酸加水分解法（MS 954：第4編：1985）</li> <li>タンパク質含有量：ケルダール法（MS 954：第11編：1986）</li> <li>サルモネラ：検出（MS 1110：第1編：1988）</li> <li>大腸菌群および大腸菌：検出および計数（MS 1110：第2編：1989）</li> <li>中温菌一般生菌数：計数（MS 1110：第3編：1989）</li> <li>黄色ブドウ球菌：検出および計数（MS 1110：第4編：1989）</li> <li>クロストリジウム：検出（MS 1110：第5編：1992）</li> </ul>
------------	----------------------	---	---

表15 調理冷凍食品：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
MS 1125:2003-フラン克福ルトソーセージ-規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000	
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985	
	タンパク質含有量	湿重量で最低11%	MS 953：第11編：1986	
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1125：2003 別表A	
	中温菌一般生菌数	<10 <sup>4</sup> cfu/g（加熱調理済み）、<10 <sup>5</sup> cfu/g（生）、48時間にわたって37°C	MS 1110：第3編：1989	
	大腸菌群数	<50 cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第2編：1989	
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110：第1編：1988	
	大腸菌	存在しないこと、最確数	MS 1110：第2編：1989	
	黄色ブドウ球菌	存在しないこと、最確数	MS 1110：第4編：1989	
	クロストリジウム	存在しないこと	MS 1110：第5編：1992	
MS 1126:2003-ミートバーガー-規格	含水量	湿重量で最高60%	MS 954：第1編：2000	
	総脂肪含有量	湿重量で最高30%	MS 954：第4編：1985	
	タンパク質含有量	湿重量で最低15%	MS 953：第11編：1986	
	サンプリング	別表Aの記載に従う	MS 1126：2003 別表A	
	中温菌一般生菌数	<2.5 x 10 <sup>5</sup> cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第3編：1989	
	大腸菌群数	<100 cfu/g、48時間にわたって37°C	MS 1110：第2編：1989	
	サルモネラ	25 gに付き存在しないこと	MS 1110：第1編：1988	

		編：1988	
	大腸菌	最確数、存在しないこと、最確数	MS 1110：第2編：1989
	黄色ブドウ球菌	<100 cfu/g、最確数	MS 1110：第4編：1989

#### 食品添加物：

マレーシアには「冷凍食品」という食品分類はない。食品規則-1985のフランクフルトソーセージ（MS1125:2003）とミートバーガー（MS1126:2003）を例示したが、いずれにせよ食品添加物の使用は食品規則-1985によって制限されており、MS規格が食品規則-1985以上に食品添加物の使用を制限することはない（表16）。

表16 調理冷凍食品：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	フランクフルトソーセージ	MS 1125:2003
ポジティブおよび/またはネガティブリスト 使用制限/使用上限（定められている場合）	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	
範囲および/または定義	ミートバーガー	MS 1126:2003
ポジティブおよび/またはネガティブリスト 使用制限/使用上限（定められている場合）	食品添加物は1985年食品規則に従って使用が認められている	

以下は平成27年現在の情報です。

## 食品規格・基準/菓子類

### ココア

規格	マレーシア食品規則	規格 MS 871: 2001年	規格 MS 1376: 2008年
定義/説	<p>(1) <b>カカオ豆</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>適切に発酵させ乾燥させた、Theobroma cacaoのカカオの木の種子全体である。</li> </ul> <p>(2) <b>カカオニブまたは粉砕されたカカオ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>殻および外皮を除いて焙煎したカカオ豆であり、胚芽の有無にはかわらない。</li> </ul> <p>(3) <b>カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブの細粉化によって製造された固体または半固体の塊である。</li> </ul>	<p>(1) <b>粉末ココア</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>圧搾カカオ塊の機械的細粉化によって得た最終製品である。pH調整剤を用いて粉末ココアの色および香りを修正してもよい。</li> </ul> <p>(2) <b>カカオ豆</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>商品価値のある品質の乾燥したTheobroma cacao L種子全体を指す。</li> </ul> <p>(3) <b>カカオニブ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>技術的に可能な限り徹</li> </ul>	<p>(1) <b>カカオマス</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブの細粉化によって製造した固体または半固体の塊である。アルカリ化を施しても施さなくともよい。カカオマスはカカオペーストおよびカカオリカーの名称でも知られている。</li> </ul> <p>(2) <b>アルカリ剤</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>pHを上昇させて酸度を低下させるために用いられるアルカリ性物質である。その塩はナトリウム、カリウム、マ</li> </ul>

明	<p>(4) ココアバター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオ豆、カカオニブ、またはカカオペーストから機械的または化学的 engineering によって製造された脂肪である。</li> <li>鉱油や他の物質など他の油脂を含んではならない。</li> </ul> <p>(5) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオペーストから調製された粉末製品である。</li> <li>脂肪が部分的に除去されていなければならず、アルカリまたはアルカリ塩による処理を受けたものでもよい。</li> </ul>	<p>底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</p> <p>(4) カカオマス (カカオリカー)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブの成分の除去および追加を行わず、カカオニブの機械的粉砕によって得た製品である。</li> </ul> <p>(5) 圧搾ココア塊</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブまたはカカオマスから機械的方法で脂肪を部分的に除去して得た製品である。</li> </ul>	<p>グネシウム、またはアンモニウム炭酸塩または水酸化物であり得る。</p> <p>(3) アルカリ化されたカカオマス</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブまたはカカオマスのアルカリ化によって得た製品である。</li> </ul> <p>(4) カカオニブ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</li> </ul>
---	--	--	--

組成	<p>(1) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー</p> <p>a) 48%以上のカカオ脂肪を含有していなければならない。</p> <p>b) 含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>天然に存在するでんぶんは19%以下</li> <li>粗繊維は7%以下</li> <li>総灰分は8%以下</li> <li>水溶性灰分は5.5%以下</li> <li>酸化鉄は0.4%以下</li> </ul> <p>(2) ココアバター</p> <p>a) 下記の事項を満たしていなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>けん化値は水酸化カリウムが185~200 mg/g</li> <li>ヨウ素値は32~42</li> <li>融点は29°C以上</li> <li>屈折率 (40°C) は1.456~1.459</li> </ul> <p>b) 含有する遊離脂肪酸 (オレイン酸として) は重量比1.75%以下でなければならない。</p> <p>(3) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア</p> <p>a) 下位規定276(2)により、含有量については無水無脂非アルカリ性ベースで下記の通りでなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>天然に存在するでんぶんは19%</li> </ul>	<p><b>粉末ココアの種類</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>脂肪含有量の種類</th> <th>脂肪含有量 (含水ベースでの残存カカオバター)、重量比 (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高い</td> <td>≥20</td> </tr> <tr> <td>中程度</td> <td>&gt;12、&lt; 20</td> </tr> <tr> <td>低い</td> <td>≤12</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>粉末ココアの組成および要件</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>特徴</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、重量比 (%)</td> <td>≤5.0%</td> </tr> <tr> <td>粒度 (湿式、75μのふるいで)、重量比 (%)</td> <td>≥99%</td> </tr> <tr> <td>カカオの殻、重量比 (%)</td> <td>≤1.75%</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>灰分 容量比 (%)</b></td> </tr> <tr> <td>未加工の粉末</td> <td>≤10%</td> </tr> </tbody> </table>	脂肪含有量の種類	脂肪含有量 (含水ベースでの残存カカオバター)、重量比 (%)	高い	≥20	中程度	>12、< 20	低い	≤12	特徴	要件	水分含有量、重量比 (%)	≤5.0%	粒度 (湿式、75μのふるいで)、重量比 (%)	≥99%	カカオの殻、重量比 (%)	≤1.75%	<b>灰分 容量比 (%)</b>		未加工の粉末	≤10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の感覚受容的特質についてはカカオマスの特質と一致していなければならない。異臭および異味があってはならない。</li> <li>カカオマスには昆虫による汚染、異物、およびいかなる種類の不純物もあってはならない。</li> </ul> <p><b>カカオマスの要件：</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>未加工の場合</th> <th>アルカリ化済みの場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、容量比 (%)</td> <td>≤2</td> <td>≤2</td> </tr> <tr> <td>殻含有量、容量比 (%)</td> <td>≤1.75</td> <td>≤1.75</td> </tr> <tr> <td>脂肪含有量 容量比 (%)</td> <td>≥47</td> <td>≥47</td> </tr> <tr> <td>pH (10%溶液で)</td> <td>≥4.8</td> <td>≥6.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	水分含有量、容量比 (%)	≤2	≤2	殻含有量、容量比 (%)	≤1.75	≤1.75	脂肪含有量 容量比 (%)	≥47	≥47	pH (10%溶液で)	≥4.8	≥6.0
脂肪含有量の種類	脂肪含有量 (含水ベースでの残存カカオバター)、重量比 (%)																																							
高い	≥20																																							
中程度	>12、< 20																																							
低い	≤12																																							
特徴	要件																																							
水分含有量、重量比 (%)	≤5.0%																																							
粒度 (湿式、75μのふるいで)、重量比 (%)	≥99%																																							
カカオの殻、重量比 (%)	≤1.75%																																							
<b>灰分 容量比 (%)</b>																																								
未加工の粉末	≤10%																																							
特徴	要件																																							
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																																						
水分含有量、容量比 (%)	≤2	≤2																																						
殻含有量、容量比 (%)	≤1.75	≤1.75																																						
脂肪含有量 容量比 (%)	≥47	≥47																																						
pH (10%溶液で)	≥4.8	≥6.0																																						



	<p>以下</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>粗繊維は7%以下</li> <li>総灰分は8%以下</li> <li>水溶性灰分は5.5%以下</li> <li>酸化鉄は0.4%以下</li> </ul> <p>b) 含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>炭酸カリウムとしての算出で総アルカリは10.5%以下</li> <li>灰分は12.5%以下</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>アルカリ化済み粉末</td> <td>≤1 4%</td> </tr> </table>	アルカリ化済み粉末	≤1 4%	<table border="1"> <tr> <td>粒度（湿式、75μのふるいで）（%）</td> <td>≥9 8</td> <td>≥98</td> </tr> </table>	粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥9 8	≥98																		
アルカリ化済み粉末	≤1 4%																									
粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥9 8	≥98																								
食品添加物	<p>(1) ココアバター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>認可酸化防止剤を含有してもよい。</li> </ul> <p>(2) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>認可香料および認可食品調整剤を含有してもよい。</li> </ul>																									
汚染物質	<p>ヒ素：&lt; 1 mg/kg 鉛：&lt; 2 mg/kg 水銀：&lt; 0.05 mg/kg カドミウム：&lt; 1 mg/kg アンチモン&lt; 1 mg/kg</p>	<p>ヒ素：&lt; 1 ppm 鉛：&lt; 2 ppm カドミウム：&lt; 1 ppm</p>																								
衛生	<p>アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：&lt; 5 ug/kg</p> <p>何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>総菌数（/g）：≤5000</li> <li>酵母およびカビ数（/g）：≤50</li> <li>大腸菌群（/g）：0</li> <li>大腸菌（/g）：0</li> <li>サルモネラ属（/25 g）：0</li> </ul>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>未加工の場合</th> <th>アルカリ化済みの場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総菌数（/g）</td> <td>≤10,000</td> <td>≤10,000</td> </tr> <tr> <td>総酵母数（/g）</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>総カビ数（/g）</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>大腸菌（/g）</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属（/25g）</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	総菌数（/g）	≤10,000	≤10,000	総酵母数（/g）	≤50	≤50	総カビ数（/g）	≤50	≤50	大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）	0	0	大腸菌（/g）	0	0	サルモネラ属（/25g）	0	0
特徴	要件																									
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																								
総菌数（/g）	≤10,000	≤10,000																								
総酵母数（/g）	≤50	≤50																								
総カビ数（/g）	≤50	≤50																								
大腸菌群（Enterobacteriaceae）（/g）	0	0																								
大腸菌（/g）	0	0																								
サルモネラ属（/25g）	0	0																								
		<p>以下の事柄は容器のラベルに判読可能で消えないように記載しなければならない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各容器には以下の情報を判読可能で消えないように記載しなければならない、もしくは、以下の情報を記載したラベルを容器に貼付しなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品名</li> <li>b) 製造者の名称および所在地</li> <li>c) 最低正味重量（メートル法で）</li> <li>d) 製造年月日を示すコー</li> </ul> </li> </ul>																							

表示		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品名は規格2.1に定められた通り「粉末ココア、マレーシア産」としなければならない。</li> <li>● 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地</li> <li>● 製造工場およびロットを明らかにするため、ロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。</li> <li>● 正味重量はメートル法で明示しなければならない。</li> <li>● 脂肪含有量</li> <li>● 製造日または賞味期限</li> </ul> <p>製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>	<p>ド番号または記号</p> <p>e) 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語へ翻訳した記載を含めてもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 正味含有量については、メートル法または他の測定法で重量を明示しなければならない。</li> <li>● 6.2および6.3で必要とされる情報は容器または添付文書に記載しなければならないが、製品名、ならびに製造者または包装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。ただし、製造者または包装者の名称および所在地については、添付文書で識別記号が何を示すかを明瞭に説明する場合、識別記号で代替してもよい。</li> <li>● 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</li> </ul>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	サンプリングおよび試験方法についてはMS 1119およびMS 1263を参照されたい。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 分析および試験はMS 1119に定められた手順に従って実施しなければならない。</li> <li>● 製品の典型的試料はMS 1263: 1992年「マレーシア産粉末ココアおよびマレーシア産ココアバターのサンプリング方法」に定められた通りに抽出しなければならない。</li> </ul>

## チョコレート製品

規格	マレーシア食品規則	規格 MS 1819 : 2005年	規格 MS 1715 : 2010年
		<p>(1)チョコレート風味の菓子</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● チョコレート風味の菓子とは、カカオを材料として適切な製造工程によって得られた製品であり、植物油/脂や特製脂肪、砂糖や甘味料、および乳製品を混合してもよい。認可食品添加物を含有してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート菓子製品を製造してもよい。</li> <li>● 特製脂肪とは以下の脂肪を指す。 <ul style="list-style-type: none"> <li>a) ココアバター相当物 ココアバターに類似した成分および物理的特性を有する植物脂</li> <li>b) ラウリン系ココアバター代替物</li> </ul> </li> </ul>	

定義/説明

(1) チョコレート

- チョコレートとは、カカオペーストまたはココア、および砂糖で調製された製品であり、乳成分、ココアバター、および他の食品材料の有無にかかわらず。

(2) ホワイトチョコレート

- ホワイトチョコレートとは、ココアバターおよび砂糖で調製された製品であり、乳成分および他の食品材料の有無にかかわらず。

(3) ミルクチョコレート

- ミルクチョコレートとは、カカオペーストまたはココア、ならびに砂糖、乳固形分、およびココアバターとの混合により調製された製品であり、他の食品材料の追加の有無にかかわらず。

ラウリン酸の含有量が  
高く、ココアバターと  
物理的特性は類似する  
が化学的特性は異なる  
植物油（パーム核油、  
パームステアリンな  
ど）

c) 非ラウリン系ココアバ  
ター代替物

物理的および化学的工  
程を経て製造され、コ  
コアバターに類似した  
物理的および化学的特  
性を有する加工植物油  
（パーム油、大豆油な  
ど）

(2) ダークチョコレート風味の菓子

ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(3) ミルクチョコレート風味の菓子

ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(4) チョコレート風味のチップ菓子

チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(5) チョコレート風味の菓子用スプレッド

チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(6) ダークチョコレート風味の菓子用コーティング

ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(7) ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング

ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない

(8) チョコレート風味の菓子用フィリング

チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない

(9) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング

チョコレート風味の菓子用アイスク

(1) チョコレート

- チョコレートとは、カカオを材料として適切な工程によって得られた製品であり、乳製品、砂糖や甘味料、乳化剤や香料を混合してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート製品を製造してもよい。
- ココアバター以外の植物油の追加については、追加された他の食品材料の総重量を除いて算出して最終製品の5%以下でなければならず、追加により、必要とされるカカオの最低含有量が減少してはならない。

(2) チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレーク

- チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレークとは、混合、押し出し、および硬化技術によって独特のかりかりした歯ごたえの特性がもたらされたカカオ製品である。形状はチョコレートスプレーが短い円柱、チョコレートフレークが平たい小片状である。

		<p>リームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p>	
	<p>(1)チョコレート</p> <p>a) ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。</p> <p>b) 無水無脂ベースで14%以上のココアペーストを含有しなければならない。</p> <p>c) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ベースで、以下の物質の含有量は下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 天然に存在するでんぷんは19%以下</li> <li>● 粗繊維は7%以下</li> <li>● 総灰分は8%以下</li> <li>● 水溶性灰分は5.5%以下</li> <li>● 酸化鉄は0.4%以下</li> </ul> <p>d) 4(a)の規定にかかわらず、ダークチョコレートでは乳脂肪含有量が3%以下でなければならない。</p> <p>e) 4(a)の規定にかかわらず、ビスケット、菓子、または類似製品のコーティング用チョコレートでは、無水無脂ベースでカカオペーストの含有量が12%以上でなければならない</p>	<p>(1)ダークチョコレート風味の菓子 ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(2)ミルクチョコレート風味の菓子 ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(3)チョコレート風味のチップ菓子 チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(4)チョコレート風味の菓子用スプレッド チョコレート風味の菓子用スプレッ</p>	<p>(1)スイート（プレーン）チョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● スイート（プレーン）チョコレートは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない。うち18%以上はココアバター、12%以上は無脂カカオ固形分でなければならない。</li> </ul> <p>(2)ビタースイートチョコレート／ダークチョコレート／セミスイートチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ビタースイートチョコレート、ダークチョコレート、およびセミスイートチョコレートは、乾燥ベースで35%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない。うち18%以上はココアバター、14%以上は無脂カカオ固形分でなければならない。</li> </ul> <p>(3)ミルクチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。「乳固形分」とは、天然の比率の乳固形分に、追加された乳固形分を加えたものを指す。ただし、乳脂肪については追加または除去してもよい。</li> </ul> <p>(4)牛乳チョコレート／ファミリーミルクチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 牛乳チョコレートまたはファミリーミルクチョコレートは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、および20%以上の乳固形分（うち5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。</li> </ul> <p>(5)ホワイトチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ホワイトチョコレートは、乾燥ベースで20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分（うち2.5%以上は乳脂肪）を含有しなければならない。</li> </ul> <p>(6)ダークチョコレートクーベルチュール</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ダークチョコレートクーベル</li> </ul>

組成

い。

(2)ホワイトチョコレート

- a) ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物脂を含有してもよい。
- b) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ベースで以下の通りでなければならない。
  - 天然に存在するでんぷんは19%以下
  - 粗繊維は7%以下
  - 総灰分は8%以下
  - 水溶性灰分は5.5%以下
  - 酸化鉄は0.4%以下

(3)ミルクチョコレート

- a) 含有量については下記の通りでなければならない。
  - 乳脂肪は2%以上
  - 無脂ベースで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ベースでカカオペーストは3%以上
- b) 「豊潤な全乳チョコレート」または「牛乳チョコレート」と記載されたミルクチョコレートについては、以下の含有量でなければならない。
  - 乳脂肪は4.5%以上
  - 無脂ベースで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ベースでカカオペーストは3%以上

ドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(5)ダークチョコレート風味の菓子用コーティング

ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(6)ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング

ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(7)チョコレート風味の菓子用フィリング

チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(8)チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング

チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

チュールは、乾燥ベースで35%以上の総カカオ固形分（うち31%以上はココアバター、2.5%以上は無脂カカオ固形分）を含有しなければならない。

(7)ミルクチョコレートクーベルチュール

- ミルクチョコレートクーベルチュールは、乾燥ベースで25%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）、14%以上の乳固形分（うち3.5%以上は乳脂肪）、および31%以上の総脂肪を含有しなければならない。

(8)ダークチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

- ダークチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分（12%以上のココアバター、14%以上の無脂カカオ固形分）を含有しなければならない。

(9)ミルクチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

- ミルクチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで20%以上の総カカオ固形分（うち2.5%以上は無脂カカオ固形分）および12%以上の乳固形分（うち3%は乳脂肪）を含有しなければならない。

(10)ホワイトチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

- ホワイトチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（うち2.5%は乳脂肪）を含有しなければならない。

(11)フィリング入りチョコレート

- フィリング入りチョコレートとは、2.1に記載された1つ以上のチョコレートでコーティングされ、中心部の組成が外部コーティングの組成から明らかに識別される製品である。
- フィリング入りチョコレートには穀物粉菓子、ペーストリ

一、ビスケット、およびアイスクリーム製品が含まれない。コーティングのチョコレート部は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

- 材料のカカオの加工の結果、規定された最大量に比例してキャリアオーバーされるアルカリ化剤および中性化剤
- 下記の食品添加物を定められた限度内でのみ使用してもよい。

**認可pH調整剤：**

INS番号	物質	最大量
503	炭酸アンモニウム	GMP
527	水酸化アンモニウム	GMP
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	GMP
170(i)	炭酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
504(i)	炭酸マグネシウム	GMP
528	水酸化マグネシウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
525	水酸化カリウム	GMP
501(ii)	炭酸水素カリウム	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
524	水酸化ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
526	水酸化カルシウム	GMP
338	オルトリン酸	最終ココア製品およびチョコレート製品中にP2O5として表されて2.5g/kg
334	L-酒石酸	最終ココア製品およびチョコレート製品中に5g/kg

食品添加物

(1)チョコレート

以下の認可香料および認可食品調製剤を含有してもよい。

- a) 0.8%以下の比のレシチン
- b) 0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
- c) チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
- d) 認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろう

(2)ホワイトチョコレート

- 以下の認可香料および認可食品添加剤を含有してもよい。
  - e) 0.8%以下の比のレシチン
  - f) 0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
  - g) チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
  - h) 認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろう

(3)ミルクチョコレート

- 認可香料、および認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シェラック、またはカルナバろうなどの認可食品調整剤を含有してもよい。

認可乳化剤：

INS番号	物質	最大量 (%)	
471	脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド	0.5	
322	レシチン	0.8	
422	グリセリン	GMP	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10	合計して15 g/kg
476	ポリグリセリンがエステル交換されたリシノール酸	5	
491	モノステアリン酸ソルビタン	10	
492	トリストアリン酸ソルビタン	10	合計して15 g/kg
435	ポリオキシエチレン(20)モノステアリン酸ソルビタン	10	

認可香料：

物質	最大量
天然香料およびその合成相当物、ただしチョコレートまたは乳の天然香料の模倣品を除く。	GMP
バニリン	合計して1g/kg
エチルバニリン	

認可甘味料：

INS番号	物質	最大量 (mg/kg)
951	アスパルテーム	2000
955	スクラロース	GMP
950	アセスルファムK	GMP
954	サッカリン	GMP
		GMP

			<table border="1"> <tr><td>420</td><td>ソルビトール</td><td>P</td></tr> <tr><td>421</td><td>マンニトール</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>953</td><td>イソマルト</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>965</td><td>マルチトール</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>967</td><td>キシリトール</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>960</td><td>ステビア抽出物</td><td>GM P</td></tr> </table> <p><b>認可光沢剤：</b></p> <table border="1"> <thead> <tr><th>INS 番号</th><th>物質</th><th>最大 量</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>414</td><td>アラビアガム（アカ シアガム）</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>440</td><td>ペクチン</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>901</td><td>白色および黄色のミ ツろう</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>02</td><td>カンデリアろう</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>03</td><td>カルナバろう</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>04</td><td>シェラック</td><td>GM P</td></tr> <tr><td>150 3</td><td>ヒマシ油</td><td>GM P</td></tr> </tbody> </table> <p><b>認可増量剤：</b></p> <table border="1"> <thead> <tr><th>INS番 号</th><th>物質</th><th>最大 量</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>1200</td><td>ポリデキストロ ース</td><td>GMP</td></tr> </tbody> </table>	420	ソルビトール	P	421	マンニトール	GM P	953	イソマルト	GM P	965	マルチトール	GM P	967	キシリトール	GM P	960	ステビア抽出物	GM P	INS 番号	物質	最大 量	414	アラビアガム（アカ シアガム）	GM P	440	ペクチン	GM P	901	白色および黄色のミ ツろう	GM P	02	カンデリアろう	GM P	03	カルナバろう	GM P	04	シェラック	GM P	150 3	ヒマシ油	GM P	INS番 号	物質	最大 量	1200	ポリデキストロ ース	GMP
420	ソルビトール	P																																																	
421	マンニトール	GM P																																																	
953	イソマルト	GM P																																																	
965	マルチトール	GM P																																																	
967	キシリトール	GM P																																																	
960	ステビア抽出物	GM P																																																	
INS 番号	物質	最大 量																																																	
414	アラビアガム（アカ シアガム）	GM P																																																	
440	ペクチン	GM P																																																	
901	白色および黄色のミ ツろう	GM P																																																	
02	カンデリアろう	GM P																																																	
03	カルナバろう	GM P																																																	
04	シェラック	GM P																																																	
150 3	ヒマシ油	GM P																																																	
INS番 号	物質	最大 量																																																	
1200	ポリデキストロ ース	GMP																																																	
<b>汚染物質</b>	ヒ素：< 1 mg/kg 鉛：< 2 mg/kg 水銀：< 0.05 mg/kg カドミウム：< 1 mg/kg アンチモン< 1 mg/kg	ヒ素：< 0.5 mg/kg 鉛：< 1 mg/kg	鉛：< 1 mg/kg カドミウム：< 1 mg/kg																																																
<b>衛生</b>	アフラトキシン（B1、B2、G1、 およびG2の合計）：< 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総菌数（/g）：≤10,000</li> <li>● 酵母およびカビ数（/g）：≤100</li> <li>● 大腸菌群（/g）：≤10</li> <li>● 大腸菌（/g）：0</li> <li>● サルモネラ属（/50 g）：0</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 総菌数（/g）：≤10,000</li> <li>● 酵母およびカビ数（/g）：≤100</li> <li>● 大腸菌群（/g）：≤10</li> <li>● 大腸菌（/g）：0</li> <li>● サルモネラ属（/50 g）：0</li> </ul>																																																
			(a) 表示は以下の事項で構成しなければならない： <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品名</li> <li>● 製造者および／または包装者、製造権または包装権の所有者、あるいは製造権または包装権所有者の代理人の名</li> </ul>																																																



表示

- 製品への表示は、マレーシア食品法1983年および食品規則1985年に定められた現行の表示要件に準拠しなければならない。
- 製造工場およびロットを明らかにするため、現行法の要件に加え、製品にはロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。
- 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。

- 称および所在地
- 最低正味重量または容量
  - マレーシア食品法  
1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた表示要件に従い、製品に使用された比が高い順に記載された材料リスト
  - 保存料を添加した場合、「認可保存料含有」という語をラベルに記載しなければならない。
  - 調味料を添加した場合、「認可調味料として（ここに調味料の化学名を記載）含有」という語句をラベルに記載しなければならない。
  - 製造年月日を示すコード番号または記号
  - 大文字で賞味期限
  - 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語への翻訳を含めてもよい。
- (b) 砂糖を全部または部分的に甘味料で代替した場合、チョコレートの名称においてそのことを適切に明示しなければならない。
- (c) フィリング入りチョコレート
- 3.3で述べた製品には、「『X』入りチョコレート」、「『X』フィリング入りチョコレート」、または「『X』入り中心部のチョコレート」と明示し、『X』にはフィリングの性質を記載しなければならない。
  - 外部コーティングに用いたチョコレートの種類を明記してもよいが、明記する名称は7.1.1で述べたものと同ーでなければならない。
  - 中心部の食品の性質に関する適切な情報を消費者に提供しなければならない。
- (d) チョコレートの詰め合わせ
- 第3項で述べた製品を詰め合わせて販売する場合、製品名を「チョコレート詰め合わせ」、「フィリング入りチョコレート詰め合わせ」、「チョコレートスプレー詰め合

			<p>わせ」などの語句で代替してもよい。この場合、詰め合わせた全ての製品の単一材料リスト、あるいは各製品の材料リストを記載しなければならない。</p> <p>(e) 必要な他の情報</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● チョコレート風味以外の特徴的な風味については、製品の名称に含めなければならない。</li> <li>● 特に芳香があり製品を特徴づける材料を使用した場合は、材料名を製品名の一部としなければならない（たとえばモカチョコレート）。</li> </ul> <p>(f) チョコレートという語の使用 本規格で定められていないものの味が無脂カカオ固形分に由来する製品の場合、本規格で定められた他の製品と混同されないよう、慣習に従って「チョコレート風味」という語を製品名に使用することができる。</p> <p>(g) 製品が本マレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	試験法およびサンプリングおよび試験方法についてはMS 1119およびMS 1263を参照されたい。	

## ソフトキャンディ・ハードキャンディ

ソフトキャンディ・ハードキャンディ	マレーシア食品規則	規格 MS 895:1984年
定義/説明	<p><b>砂糖菓子</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 非栄養性甘味料を除き、主に砂糖、グルコース、ソルビトール、または他の甘味料から製造された製品であり、他の食品材料の有無にはかわからない。チューインガム、風船ガム、および咀嚼に適した他の糖菓、ならびにケーキ装飾物は含まれるが、冷凍菓子は含まれない。</li> </ul>	<p>(1)ハードキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ショ糖のみ、または酒石英（酒石酸カリウム）などのpH調整剤で処理したショ糖の溶液が過冷却された菓子製品を指し、組成欄第2点に記載された任意の材料の追加にはかわからない。</li> </ul> <p>(2)ブレーンハードキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 組成欄の「必須材料」に記載され必須材料で調製される。透明である、あるいは空気の混合により不透明になっており、光沢がある。</li> </ul> <p>(3)その他のハードキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 組成欄の「必須材料」に記載された必須材料で調製され、組成欄の「任意の材料」に記載された任意の材料を混合して性状を変化させたものである。</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>任意の材料は、フィリング入りキャンディの場合には中心部のフィリング、外部の固体、またはその双方、固体のキャンディの場合には本体そのものに混合してもよい。</li> </ul>																	
組成		<p>1. 必須材料</p> <p>a) MS 82「工業用精白糖」を満たす砂糖</p> <p>2. 任意の材料</p> <p>a) チョコレート</p> <p>b) 粉末ココアまたはココアバター</p> <p>c) コーヒー</p> <p>d) 食塩</p> <p>e) 食用粉末ピーナツ</p> <p>f) 果実—未加工、乾燥、または果実製品</p> <p>g) ナツおよびナツ製品</p> <p>h) 食用脂</p> <p>i) 食品等級のゼラチン</p> <p>j) 粗糖</p> <p>k) 蜂蜜</p> <p>l) 液糖</p> <p>m) 麦芽、麦芽シロップ、または麦芽抽出物</p> <p>n) 乳または乳製品</p> <p>o) 食用でんぶん</p> <p>p) 食品等級のクエン酸、酒石酸、またはリンゴ酸</p> <p>q) 酒石英</p> <p>r) 転化糖または高果糖シロップ</p> <p>s) 食品等級のソルビトール</p> <p>t) 香辛料</p> <p>u) 粉末大豆</p> <p>v) ビタミンおよびビタミン濃縮物</p> <p>w) たんぱく質分離物</p> <p>x) 食用ガムベース</p> <p>3. 製品は好ましい形状、サイズ、および色を有していなければならない。魅力的な外観と快い味、色、および風味を有していなければならない。土、汚物、不純物、および有害材料が含まれてはならない。</p> <p>4. ハードキャンディの要件</p> <table border="1" data-bbox="914 1283 1345 1608"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、重量比 (%)</td> <td>≤4.0</td> <td>≤8.0</td> </tr> <tr> <td>硫酸灰、重量比 (%)</td> <td>≤1.0</td> <td>≤1.0</td> </tr> <tr> <td>酸不溶性灰分、重量比 (%)</td> <td>≤0.5</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>還元糖、重量比 (%)</td> <td>≥14.0</td> <td>≥14.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0	硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0	酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2	還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0																	
硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0																	
酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2																	
還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0																	
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>砂糖菓子は認可着色料、認可香料、認可食品調整剤、および、認可非栄養性甘味料として3,500 mg/kg以下のアセスルファムカリウムを含有してもよい。</li> <li>チューインガムおよび風船ガムは、光沢剤として1,200 mg/kg以下のカルナバろう、および認可食品調整剤として20,000 mg/kg以下のβ-シクロデキストリンを含有してもよい。</li> </ul>	<p>製品は、マレーシアで現在施行されている食品規則で認可済みの酸化防止剤、乳化剤、香料、および着色料を含有してもよい。</p>																	
	<p>ヒ素：&lt; 1 mg/kg 鉛：&lt; 2 mg/kg</p>	<p><b>ハードキャンディの要件</b></p> <table border="1" data-bbox="863 2018 1158 2123"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他												
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	

汚染物質	水銀：< 0.05 mg/kg カドミウム：< 1 mg/kg アンチモン< 1 mg/kg	鉛、ppm	≤0.5	≤0.5
		銅、ppm	≤4.0	≤4.0
		亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0
		ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）：< 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。			
表示	砂糖菓子が果実、卵、または乳を充分な量で含有していない限り、包装には、それに応じた「果実」、「卵」、「乳」、または類似の意味の語句を記載してはならない。  ● 認可香料を添加した菓子の包装には、「香料」という語と同一の体裁の文字で香料の名称が併記されていない限り、果実の名称、または天然物質を模倣した香料の名称を表示してはならない。			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 各容器には以下の事項を判読可能で消えないように記載または表示しなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>a) 製品名</li> <li>b) 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地</li> <li>c) バッチまたはコード番号</li> <li>d) 正味重量（メートル法で）</li> <li>e) 使用比率の高い順に明示された材料リスト</li> <li>f) マレーシアで現在施行されている食品規則に定められた他の表示要件</li> </ul> </li> <li>● 製品が本規格の要件を満たしている場合、マレーシア標準工業研究所（SIRIM）の合意を得て、各容器にSIRIMの認証マークを記載することができる。</li> </ul>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の典型的試料はMS 896第3項に定められた通りに抽出しなければならない。</li> <li>● 試験はMS 897の適切な条項に定められた通りに実施しなければならない。</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。