

## 目次

冷凍ホタテ貝  
規格・分析法

## 冷凍ホタテ貝

規格	SNI3230.1:2010
規格の名称	冷凍ホタテ貝
範囲	本規格は、冷凍未加工ホタテ貝（ <i>Amusium pleuronectes</i> ）に対する衛生学のおよび衛生的技術、食品品質、および安全性の各要件を対象とする規定を定める
説明	冷凍ホタテ貝は、生きたホタテ貝を原材料として処理、加工、冷凍により得られる水産物である

**必須組成及び品質要件**

原材料および加工助剤  
SNI 3230.2:2010（未加工ホタテ貝）およびSNI 3230.3 :2010（加工助剤）に準拠する  
品質要件

番号	試験基準	単位	要件
a.	官能値	値（1～9）	最低で7
b.	微生物学的汚染物質		
	●一般生菌数	コロニー/g	最高で $5.0 \times 10^5$
	●大腸菌	MPN/g	<3
	●サルモネラ	25 gに付き	陰性
	●コレラ菌	25 gに付き	陰性
	●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で $1.0 \times 10^3$
c.	化学的汚染物質		
	●カドミウム（Cd）	mg/kg	最高で1.0
	●水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.5
	●鉛（Pb）	mg/kg	最高で1.0
d.	生体毒素		
	●PSP	g/kg	最高で800
	●DSP	g/kg	最高で160
	●ASP	mg/kg	最高で20
	<b>注：市場で必要とされる場合</b>		

海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類のクラッカーに対する規格（CODEX STAN 222-2001）

**食品添加物**

使用する加工助剤はSNI 3230.3:2010に準拠する食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88

<b>汚染物質</b>	<p>食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK. 00.06.1.52. 4011/2009</p> <table border="1" data-bbox="399 178 1511 1129"> <thead> <tr> <th data-bbox="399 178 540 263">番号</th> <th data-bbox="540 178 927 263">試験基準</th> <th data-bbox="927 178 1175 263">単位</th> <th data-bbox="1175 178 1511 263">要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="399 263 540 348">1</td> <td data-bbox="540 263 927 348">微生物学的汚染物質</td> <td data-bbox="927 263 1175 348"></td> <td data-bbox="1175 263 1511 348"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 348 540 434"></td> <td data-bbox="540 348 927 434">●一般生菌数</td> <td data-bbox="927 348 1175 434">コロニー/g</td> <td data-bbox="1175 348 1511 434">最高で<math>5.0 \times 10^5</math></td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 434 540 519"></td> <td data-bbox="540 434 927 519">●大腸菌</td> <td data-bbox="927 434 1175 519">MPN/g</td> <td data-bbox="1175 434 1511 519">&lt;3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 519 540 604"></td> <td data-bbox="540 519 927 604">●サルモネラ</td> <td data-bbox="927 519 1175 604">25 gに付き</td> <td data-bbox="1175 519 1511 604">陰性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 604 540 689"></td> <td data-bbox="540 604 927 689">●コレラ菌</td> <td data-bbox="927 604 1175 689">25 gに付き</td> <td data-bbox="1175 604 1511 689">陰性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 689 540 774"></td> <td data-bbox="540 689 927 774">●黄色ブドウ球菌</td> <td data-bbox="927 689 1175 774">コロニー/g</td> <td data-bbox="1175 689 1511 774">最高で<math>1.0 \times 10^3</math></td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 774 540 859">2</td> <td data-bbox="540 774 927 859">化学的汚染物質</td> <td data-bbox="927 774 1175 859"></td> <td data-bbox="1175 774 1511 859"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 859 540 944"></td> <td data-bbox="540 859 927 944">●カドミウム (Cd)</td> <td data-bbox="927 859 1175 944">mg/kg</td> <td data-bbox="1175 859 1511 944">最高で1.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 944 540 1029"></td> <td data-bbox="540 944 927 1029">●水銀 (Hg)</td> <td data-bbox="927 944 1175 1029">mg/kg</td> <td data-bbox="1175 944 1511 1029">最高で0.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 1029 540 1129"></td> <td data-bbox="540 1029 927 1129">●鉛 (Pb)</td> <td data-bbox="927 1029 1175 1129">mg/kg</td> <td data-bbox="1175 1029 1511 1129">最高で1.0</td> </tr> </tbody> </table>	番号	試験基準	単位	要件	1	微生物学的汚染物質				●一般生菌数	コロニー/g	最高で $5.0 \times 10^5$		●大腸菌	MPN/g	<3		●サルモネラ	25 gに付き	陰性		●コレラ菌	25 gに付き	陰性		●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で $1.0 \times 10^3$	2	化学的汚染物質				●カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0		●水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5		●鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0
番号	試験基準	単位	要件																																										
1	微生物学的汚染物質																																												
	●一般生菌数	コロニー/g	最高で $5.0 \times 10^5$																																										
	●大腸菌	MPN/g	<3																																										
	●サルモネラ	25 gに付き	陰性																																										
	●コレラ菌	25 gに付き	陰性																																										
	●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で $1.0 \times 10^3$																																										
2	化学的汚染物質																																												
	●カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0																																										
	●水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5																																										
	●鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0																																										
<b>衛生</b>	<p>食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）  冷凍ホタテ貝の処理および加工はSNI 3230.3 : 2010に準拠する  原材料はSNI 3230.2: 2010に従った鮮度、清潔性、および安全性に準拠する  冷凍ホタテ貝の処理、加工、包装、保管、流通、および販売は、水産物加工設備の衛生的および衛生的要件に従った容器、方法および設備を用いて行われる</p>																																												
<b>重量及び分量</b>	<p>食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号</p>																																												
<b>表示</b>	<p>食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号  販売用冷凍ホタテ貝の各包装は、必要とされる言語を用いて正確に、容易に判読されるよう表示されなければならない、ラベルおよび広告に関する要件に準拠する。表示はSNI 3230.3: 2010に準拠する</p>																																												

<b>分析及びサンプリング</b>	<p>サンプリング方法 サンプリングはSNI 2326:2010 : 水産物に対するサンプリング方法に準拠する</p> <p>分析方法 官能試験 SNI 2346 : 水産物の感覚受容性試験および/または官能試験の指針</p> <p>微生物学 SNI 01-2332.1-2006 微生物学的試験、第1章 : 水産物における大腸菌群および大腸菌の測定 SNI 01-2332.2-2006 微生物学的試験、第2章 : 水産物におけるサルモネラの測定 SNI 01-2332.3-2006 微生物学的試験、第3章 : 水産物における一般生菌数の測定 SNI 01-2332.4-2006 微生物学的試験、第4章 : 水産物におけるコレラ菌の測定 SNI 01-2332.9-2006 微生物学的試験、第9章 : 水産物における黄色ブドウ球菌の測定</p> <p>化学 SNI 01-2354.5-2006 : 水産物におけるカドミウム (Cd) および鉛 (Pb) の測定 SNI 01-2354.6-2006 : 水産物における水銀 (Hg) の測定</p> <p>生体毒素 公認分析化学者協会 (Association of Official Analytical Chemistry : AOAC) (麻痺性貝毒) 公式法第18版、2005年、第4 9.10.01章 政府間海洋学委員会 (Intergovernmental Oceanographic Commission) (下痢性貝毒)、有害微細藻類に関する解説 書、UNESCO、2004年、第13.4.1.2.2章 政府間海洋学委員会 (記憶喪失性貝毒)、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、1995年</p>
-------------------	--

## 規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.0 0.06.1.52.4011/2009	一般生菌数	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	大腸菌群	<3/g (MPN)	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サルモネラ属菌	25 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	黄色ブドウ球菌	1 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
SNI 6683:2014 チキンナゲット チキンナゲット ※チキンナゲット 組み合わせ	臭い、味、および食感に関する品質特性	臭い : ラベル記載に準拠して正常/適切であること、味 : ラベル記載に準拠して正常/適切であること、食感 : 正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	含水量	最高で50% W/W 最高で60% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	タンパク質含有量	最高で12% W/W 最低で9% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	脂肪含有量	最高で20% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	炭水化物含有量	最高で20% W/W 最高で25% W/W	SNI 01-6683-2002第6.6項

カルシウム (Ca)	最高で30/50 mg/kg 最高で50 mg/kg	AOAC公式法975.03, 1990 植物 における金属、AAS法、SNI 01-6 683-2002第6.7項
保存料および着色料	SNI 01-0222-1995における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物 ／保存料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対 する分析方法
金属汚染物質	カドミウム (Cd) : < 0.1mg/kg 鉛 : <1.0 mg/kg、スズ : <40.0 mg/kg、水銀 : <0.03 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物 質に対する分析方法
ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対す る分析方法
微生物学的汚染物質	一般生菌数 : <1 x 10 <sup>5</sup> cfu/g、大腸菌群 : <10 MPN/g、 大腸菌 : <3 MPN/g、サルモネラ : 25 gに付き存在しない こと、黄色ブドウ球菌 : <1 x 10 <sup>2</sup> cfu/g、ウェルシュ菌 : < 1 x 10 <sup>2</sup> cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的 汚染物質に対する分析方法
サンプリング	SNI 19-0428-1993 固形状の食品に対するサンプリング 指針の規定に準拠する	