

目次

- ナチュラルミネラルウォーター
- 清涼飲料
- 果実飲料
- 野菜ジュース

ナチュラルミネラルウォーター

定義/説明	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(2)パック入り飲料水</p> <p>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。</p> <p>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付表25に規定する基準を遵守しなければならない。</p>
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">-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）-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；-塩素処理後の脱塩素処理-エアレーション（曝気）、-脱気-炭酸化-脱炭酸化-紫外線殺菌-オゾン処理-低温殺菌
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">-栄養補強あるいは栄養強化しないものとする <p>(2)パック入り飲料水</p> <ul style="list-style-type: none">-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。
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">-以下のものを含まないものとする-フェノール成分；-活性剤；-農薬およびポリ塩化ビフェニル-鉱油-多核芳香族炭化水素

<p>衛生</p>	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーターは</p> <p>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 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 アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計) : <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>
<p>ラベリング</p>	<p>(1)ナチュラルミネラルウォーター</p> <p>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。 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。 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； 含有する総溶解不純物量 (mg/L) 含有ミネラル成分名およびそれぞれの含有量 (単位mg/L) ； ナチュラルミネラルウォーターのpH値； 水源地および水源の水質。</p> <p>(2)パック入り飲料水</p> <p>パック入り飲料水のラベルに以下のことを記載すること 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； 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) 水源の性質</p>
<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>

清涼飲料

<p>範囲</p>	<p>マレーシア(食品規則)</p>	<p>炭酸および非炭酸(MS601.1994)</p>	<p>コーディアル、スカッシュ・シロップ</p>	<p>豆乳・豆乳飲料 (MS1000:2003)</p>
------------------	--------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

<p>定義/説明</p>	<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： シロップ； -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； -フレーバーシロップ・フレーバーコーディアル； フルーツジュース飲料； -フルーツ飲料； -フレーバー飲料； -清涼飲料水ベース・清涼飲料水ブレミックス； -ボタニカル飲料ミックス； -豆乳および -豆乳ドリンク</p> <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 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： (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 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。： 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 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。： 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>	<p>大豆 -植物グリシンマックスの豆 豆乳 -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。 a) 認可矯味剤； b) 認可食品加工助剤；および c) 認可栄養素サプリメント、 大豆ドリンク -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。： a) 認可矯味剤； b) 認可食品加工助剤；および c) 認可栄養素サプリメント、 製品は殺菌または低温殺菌処理されるものとする。</p>
<p>組成</p>	<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> <p>シロップと果汁でから成る清涼飲料水で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。 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。 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。</p> <p>フルーツ飲料 果汁を重量/体積%が5%以上含有する清涼飲料水とする</p> <p>フレーバー飲料</p> <p>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</p>	<p>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。 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。 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、鉍油を含まず、また異臭がないこと。 ● 香料添加剤； ● (a) 破碎果実、果汁、濃縮物 -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。 (b) 精油および果実・植物エキス -精油および果実・植物工</p>	<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。 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るものとする。</p>	<p>豆乳および大豆ドリンクの品質条件 (a) 豆乳 脂肪分w/w最大: 1.5% タンパク質w/v最低2.0%</p> <p>(b)大豆ドリンク 脂肪分, w/w 最大1.0% タンパク質w/v 最低1.50% 風味や香り:豆乳および大豆ド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>

スを含有しているものと、していないものがある。炭酸ガスを含有するものもある

清涼飲料水ベース・清涼飲料水のブレミックス

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。

ポタニカル飲料ミックス;

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。

ポタニカル飲料ミックスは、そのまま飲める形状で、ポ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。

豆乳

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。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。

重量/体積%が2%未満のタンパク質を含有することがある。

大豆ドリンク

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。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。

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。

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。

(c) 矯味剤

-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。

食品添加物

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。

ポ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；
二酸化硫黄： <140mg/kg
安息香酸： <350mg/kg
ソルビン酸： <350mg/kg
希釈して飲用する清涼飲料水(希釈前の値)；
二酸化硫黄： <350mg/kg
安息香酸： <800mg/kg
ソルビン酸： <800mg/kg
矯味剤
アガリン酸： <20mg/kg

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
クアシン： 40-50ppm
ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml

1. 香料添加剤

- (a) 破碎果実および果汁
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。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。
- (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す。
- (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す。

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「産業用白糖糖の規格」
-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
- (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）

3. 認可食品加工助剤は飲料製造で使う場合があります。

- (i) pH 調整剤- MS 12 82/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；

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 111 6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

総シアン化水素酸：<1mg/kg;
ブレゴン：
-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
低エナジー飲料
-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

-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
(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、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。
(iii) 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制で認められている
(iii) 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：800ppm
-ソルビン酸：800ppm
-二酸化硫黄：350ppm
(iii) 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/100ml
-カフェイン、最大量：150ppm

<p>汚染物質</p>	<p>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</p>	<p>金属汚染物質 銅：<1.0ppm ヒ素：<0.02ppm 鉛：<0.2ppm</p>	<p>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。</p>	<p>ヒ素：<0.1ppm 鉛：<0.2ppm</p>
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)：< 5ug/kg 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>炭酸飲料： 全コロニー数：1mL当たり50未満 酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 推定大腸菌群：陰性</p> <p>非炭酸飲料 直ちに冷却 全コロニー数：1mL当たり5×10^3未満 酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 推定大腸菌群：陰性 殺菌または低温殺菌： -全コロニー数：1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 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。 酵母生細胞数およびカビ数：2/ml 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。 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 -全コロニー数 (生菌)：0.1 mLに10未満 -推定大腸菌群：陰性 -酵母生細胞数およびカビ数：陰性 低温殺菌法 -全コロニー数 (生菌)：1 mLに10^5 -推定大腸菌群/mL：陰性 本基準が適用の製品は、M S1514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>ラベリング</p>	<p>清涼飲料水のための特有なラベリング要件： -ジンジャーピア、ジンジャーエールおよびルートビ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- 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ポン</p>	<p>-各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標; (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所; (c) mLでの保証正味容量; (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧; (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号; (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</p>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 (a) 製品の名称および商標 (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所。 (c) mLでの保証正味容量。 (d) 重量の割合の高い順での原材料一覧。 (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</p>	<p>各容器には下記の情報が適切に表示するものとする。 a) 製品の名称; b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所; c) mL (ミリリットル) での最低正味容量; d) 重量の割合の高い順での原材料一覧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。</p>

ト以上の文字で印刷することができる。

(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：

場合に応じて「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1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、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。

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旨を記載することとする。

認証のフルーツ矯味剤含有

- 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'

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、その後にくく続けて、「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。

(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：

1種類のみ¹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

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」という文言を記載する

(4) フルーツ飲料

1種類のみ¹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。

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、その後につづけて、「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・清涼飲料水プレミックス：

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」、「果汁飲料プレミックス」、「果実飲料プレミックス」あるいは「フレーバー飲料プレミックス」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載。

(7) ポタニカル飲料ミックス

「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
● 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。

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	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	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	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
-------------	-----------------------	---	---	--

果実飲料

範囲	マレーシア(食品規制)	炭酸および非炭酸 (MS601.1994)
定義/説明	<p>フルーツジュース 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。 砂糖を含む場合がある。</p> <p>リンゴジュース <i>Pyrus malus</i>種の熟したリンゴのジュースとする</p> <p>グレープフルーツジュース <i>Citrus paradisi</i>種のあるいはその種の交配種、または<i>Citrus grandis</i>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。</p> <p>レモンジュース <i>Citrus limon</i>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</p> <p>ライムジュース <i>Citrus aurantifolia</i>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</p> <p>オレンジジュース <i>Citrus sinensis</i>種または<i>Citrus reticulata</i>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</p> <p>パッションフルーツジュース <i>Passiflora</i> 種の熟したパッションフルーツのジュースとする</p> <p>パインアップルジュース <i>Ananas comosus</i>.種の熟したパインアップルのジュースとする。</p> <p>フルーツネクター 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</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> <ul style="list-style-type: none"> (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>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	<p>フルーツジュース</p> <p>フルーツジュースの酸味は、無水クエン酸に換算して、特</p>	<p>-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。 -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</p>

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
フルーツジュースの総可溶性固形物は、特定の種類の果物に関して規定がある場合を除き、20℃で測定して100mLに8gを下回ってはならない。
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性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いうちがある。

リンゴジュース

20℃で測定して100mLに：

- (a) 可溶性固形物が11.5gを下回らないこと、そして
 - (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
- グレープフルーツジュース

20℃で測定して100mL当たり：

- (a) 可溶性固形物が9.5gを
- (ai) 含むものとする
- (aii) 無水クエン酸に換算して酸は1g以上2g以下の酸度
- (aiii) 無水クエン酸に換算して可溶性固形物は1g単位で7g以上とする
- (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。

レモンジュース

20℃で測定して100mL当たり：

- (a) 以下を含むものとする：
- (ai) 8g以上の可溶性固形物
- (aii) 無水クエン酸に換算して4.5g以上の酸度
- (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする。

ライムジュース

20℃で測定して100mL当たり、以下を含むものとする：

- (a) 8g以上の可溶性固形物および
- (b) 無水クエン酸に換算して6g以上の酸度

オレンジジュース

20℃で測定して100mL当たり、

- (a) 以下を含むものとする：
- (ai) 10.5g以上の可溶性固形物
- (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
- (b) 0.03mL以上の精油を含むものとする

パッションフルーツジュース

20℃で測定して100mL当たり、以下を含むものとする：

- (a) 12g以上の可溶性固形物
- (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

パイナップルジュース

20℃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

フルーツネクター

果実成分の最少含有量は以下のとおりとする：

- (a) 柑橘類（ライム、レモン以外）で50%
- (b) リンゴ40%
- (c) モモで40%
- (d) ナシで40%
- (e) アンズで35%
- (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%
- (g) グアバで25%
- (h) その他の果物30%

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

持つものとし、異臭がないこと。

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。

-香料添加剤：

(a) 破碎果実、果汁、濃縮物

-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。

(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。

(c) 矯味剤

-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。

	<p>の合計が少なくとも100であること。 -総可溶性固形物は12%以上であること。</p>	
<p>食品添加物</p>	<p>フルーツジュース</p> <p>認可防腐剤、認可食品加工助剤、認可矯味剤としてアスコルビン酸を含む場合がある。 認可矯味剤（フルーツジュースに使われている果物の压榨、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）</p> <p>フルーツネクター</p> <p>認可防腐剤 認可矯味剤：天然の矯味剤 認可食品加工助剤としてクエン酸またはリンゴ酸 認可酸化防止剤 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。</p> <p>防腐剤</p> <p>(1) フルーツジュース-濃縮 二酸化硫黄： <350mg/kg 安息香酸： <800mg/kg ソルビン酸： <800mg/kg</p> <p>(2) フルーツジュース-そのまま飲むもの 二酸化硫黄： <140mg/kg 安息香酸： <350mg/kg ソルビン酸： <350mg/kg</p> <p>(3) フルーツネクター-濃縮 二酸化硫黄： <350mg/kg 安息香酸： <800mg/kg ソルビン酸： <800mg/kg</p> <p>(4) フルーツネクター-そのまま飲むもの 二酸化硫黄： <140mg/kg 安息香酸： <350mg/kg ソルビン酸： <350mg/kg</p> <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 (2) 果汁および果肉：アスコルビン酸 (3) 果汁飲料アスコルビン酸</p> <p>矯味剤</p> <p>アガリン酸： <20mg/kg 総シアン化水素酸：飲料-<1mg/kg；ストーンフルーツジュース-<5mg/kg ブレゴン：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</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</p> <p>防腐剤：</p> <p>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 クアシン： 40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml</p>
<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素： <0.1mg/kg 鉛： <0.5mg/kg 水銀： <0.05mg/kg カドミウム： <1mg/kg アンチモン： <0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質</p> <p>-銅： <1.0ppm -ヒ素： <0.02ppm -鉛： <0.2ppm</p>

<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)： < 5ug/kg リンゴジュース -パツリン： <50ug/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入、準備、販売宣伝あるいは販売を行ってはならない。 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。 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： -全コロニー数：1mL当たり50未満 -酵母生細胞数およびカビ数：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 非炭酸飲料 -直ちに冷却 -全コロニー数：1mL当たり5 x 10³未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 -殺菌または低温殺菌： -全コロニー数：1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ：1mL当たり10未満 -推定大腸菌群：陰性 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>	<p>フルーツジュース -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。 (a) 果汁原料となる果物の名前 (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 砂糖をフルーツジュースまたは濃縮フルーツ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」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。 -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。 -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。 フルーツネクター -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名称を記載することとする。 -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。 -「果物成分」とは種子や皮を除外した果肉を意味する。</p>	<p>-各容器には下記の情報が適切に表示するものとする： (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料リスト； (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号； (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</p>
<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： 原子吸光光度法 全コロニー数： 混釈平板法 酵母およびカビ： 混釈平板法 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

範囲	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℃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> <ul style="list-style-type: none"> (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>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"> -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。 -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。 <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> <p>-香料添加剤：</p> <ul style="list-style-type: none"> (a) 破碎果実、果汁、濃縮物 <ul style="list-style-type: none"> -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。 (b) 精油および果実・植物エキス <ul style="list-style-type: none"> - 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。 (c) 矯味剤 <ul style="list-style-type: none"> -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。

<p>食品添加物</p>	<p>矯味剤 アガリン酸： <20mg/kg 総シアン化水素酸： <1mg/kg プレゴン： <100mg/kg クアシン： <85mg/kg ツヨン： < 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： (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 クアシン： 40-50ppm ビタミンC（アスコルビン酸）： 10mg/100ml</p>
<p>汚染物</p>	<p>ヒ素： <0.1mg/kg 鉛： <0.5mg/kg 水銀： <0.05mg/kg カドミウム： <1mg/kg アンチモン： <0.15mg/kg</p>	<p>金属汚染物質 -銅： <1.0ppm -ヒ素： <0.02ppm -鉛： <0.2ppm</p>
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン(B1、B2、G1、G2の合計)： < 5ug/kg トマトジュース： -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。 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。 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： -全コロニー数： 1mL当たり50未満 -酵母生細胞数およびカビ数： 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群： 陰性 非炭酸飲料 -直ちに冷却 -全コロニー数： 1mL当たり5 x 10³未満 -酵母生細胞およびカビ： 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群： 陰性 -殺菌または低温殺菌： -全コロニー数： 1mL当たり10未満 -酵母生細胞およびカビ： 1mL当たり10未満 -推定大腸菌群： 陰性 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>	<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。 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。 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"> 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"> (a) 製品の名称および商標； (b) 製造業者および/または梱包業者の氏名および住所； (c) mLでの保証正味容量； (d) 重量の割合の高い順での原材料リスト； (e) バッチおよび/または製造日を示すコード番号； (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

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	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：混釈平板法 酵母およびカビ：混釈平板法 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
--------------------	-----------------------	--