

目次

ソフトドリンク

食品規格・規格

分析法

食品添加物

果汁および果実ネクター

サンプリングおよび分析方法

物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準

清涼飲料－規格

瓶詰め／容器入り飲料水

天然ミネラルウォーター

ソフトドリンク

食品規格・規格

規格項目	QCVN 6-2:2010/BYT		
規格の名称	ソフトドリンクに対する国家技術規則 (National technical regulation for soft drinks)		
範囲	本国家技術規則は食品安全規格品目を規制し、以下などのソフトドリンク製品の要件を管理する：アルコールを含有せずそのまま飲用できる (ready to drink) 果実飲料、ネクター飲料。本国家技術規則は、機能性食品には適用されない		
説明			
必須組成及び品質要件	ソフトドリンクに対する水質の要件としては、2009年6月17日付保健省決定第04号/2009/TT-BYTに準拠して公布された水質に関するQCVN01:2009/BYTに適合していること		
	ソフトドリンク製品に対する食品安全性要件		
汚染物質	最大残留規格値 (MRL)	分析方法	
重金属	鉛 (Pb) (mg/L)	0.05	TCVN 8126: 2009
	スズ (Sn) (スズを使用した缶詰製品に適用) (mg/L)	150	TCVN 7769: 2007 (ISO 17240:2004)、TCVN 7788:2007
微小菌類の毒性	リンゴ飲料およびリンゴネクターにおけるパツリン (mcg/L)	50	TCVN 8161:2009 (EN 14177:2003)
残留農薬	果実飲料 (柑橘類)		
	Piperonyl butoxid (mg/L)	0.05	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4 (US FD A PAM, Vol.1, Section 302, E1/E4+C4)

	オレンジ飲料およびネクター		
	2-phenylphenol (mg/L)	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2 (US FDA PA M, Vol.1, Section 302, E1/E2)
	Propargit (mg/L)	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	リンゴ飲料およびリンゴネクター		
	Diphenylamin (mg/L)	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	Propargit (mg/L)	0.2	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	ブドウ飲料およびブドウネクター		
	Propargit (mg/L)	1	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	トマト飲料およびトマトネクター		
	Carbaryl (mg/L)	3	TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003)
	Malathion (mg/L)	0.01	AOAC 970.53
	Piperonyl butoxid (mg/L)	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4
微生物	一般生菌数 (cfu/mL)	100	TCVN4884 : 2005 (ISO 4833:2003)
	大腸菌群 (cfu/mL)	10	TCVN6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006) 、TCVN 488 2 : 2007 (ISO 4831:2006)
	大腸菌 (cfu/mL)	存在しないこ と	TCVN7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001)
			TCVN7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001) 、TCVN 7 924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)
	大便連鎖球菌 (cfu/mL)	存在しないこ と	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)
	緑膿菌 (cfu/mL)	存在しないこ と	ISO 16266:2006
	黄色ブドウ球菌 (cfu/mL)	存在しないこ と	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999・修正票1:2 003) 、TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999・修 正票1:2003) 、TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2:2 003)
	ウェルシュ菌 (cfu/mL)	存在しないこ と	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)
	酵母菌およびカビの合計 (cfu/m L)	10	TCVN8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)
食品添加物	食品添加物使用は最新の規則に準拠する – 第 2/VMHN-BYTの付表 1 及び 2		
表示	ソフトドリンク製品の表示は、2006年8月30日付 商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CPに準拠する		
サンプリング	規定無し		

分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
QCVN 6-2:2010/BYT- ソフトドリンクに対する国 家技術規則	大腸菌群	10cfu/mL	ISO4832: 2006、ISO 4831: 2006
	大腸菌	検出されないこと	ISO 16649-1:2001、ISO 16649-2:2001、ISO 16649-3:2005
	黄色ブドウ球菌	検出されないこと	ISO 6888-1:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:2003
	ウェルシュ菌	検出されないこと	ISO 7937: 2004
	大便連鎖球菌	検出されないこと	ISO 7899-2:1984
	酵母菌およびカビ	10cfu/mL	ISO 21527-1:2008
	緑膿菌	検出されないこと	ISO 16266:2006
	一般生菌数	10cfu/mL	ISO 4833:2003

食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	清涼飲料	QCVN 6-2: 2010/BYT Na tional technical regulatio n for soft drinks
ポジティブおよび/または ネガティブリスト	食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定 第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する	
使用制限/使用上限（定め られている場合）		

果汁および果実ネクター

果汁および果実ネクター	国家規格 TCVN 7946: 2008
-------------	----------------------

定義／説明

(1) 果汁

–果汁とは、適度に熟して状態が良く新鮮な果実、または現行の規則の適用可能な規定に従って施された収穫後の表面処理などの適切な方法によって良い状態に保たれた果実の可食部から得た、未発酵であるが発酵可能な液体である。

–果汁によっては、通常果汁中には混合されない種子および果皮と共に加工されることがあるが、適正製造規範（GMP）に従っても除去不能な種子および果皮の部分または成分の中には、許容可能なものがある。

果汁は、その果実の果汁に不可欠な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特徴を保持する適切な工程によって調製する。果汁は混濁していても清澄であってもよく、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁には、同一種の果実から適切な物理的方法で得た果肉および細胞を添加してもよい。

–単一果汁は単一種の果実から得る。混合果汁は異種の果実から得た、2つ以上の果汁または果汁およびピューレを混合して得る。

–果汁とは、以下の方法で得たものである。

(a) 機械的抽出工程によって果実から直接圧搾した果汁。

(b) 「濃縮果汁」で定義された濃縮果汁を、「基本材料」（必須成分および品質要因を参照）に記載された基準を満たす飲料水で還元した、濃縮物からの果汁。

(2) 濃縮果汁

濃縮果汁とは、上記セクション2.1.1に記載の定義に従う製品であるが、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果汁のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果汁から物理的に除去したものとす。濃縮果汁の製造には適切な工程を用いるが、水分が除去された可溶性果実固形分を当初の果汁に加える場合、濃縮処理の前に、水で果肉細胞または果肉を均一に拡散させる工程を同時に組み合わせてもよい。

果汁濃縮物は、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁濃縮物には、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞を加えてもよい。

(3) 水抽出果汁

水抽出果汁とは、以下のものを水で拡散させて得た製品である。–物理的手段では果汁を抽出できない果肉質の果実全体、または、–脱水した果実全体。

これらの製品は濃縮し還元してもよい。

最終製品の固形含有量は、付録で定められた還元果汁の最低ブリックス度を満たさなければならない。

(4) 果汁および果実ネクター製造に用いる果実ピューレ

果汁および果実ネクター製造用の果実ピューレとは、果汁を除去していない果実全体または皮を除去した果実の可食部に、ふるい掛け、破碎、粉碎などの適切な工程を施して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。果実は状態が良く適度に熟した、新鮮なものあるいは現行の規則の適用可能な規定に従って施した物理的手段または処理によって保存されたものでなければならない。

果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果実ピューレには、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞を添加してもよい。

(5) 果汁および果実ネクター製造に用いる濃縮果実ピューレ

果汁および果実ネクター製造用の濃縮果実ピューレは、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果実ピューレのブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果実ピューレから物理的に除去して得る。

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

(6) 果実ネクター

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

混合果実ネクターは2種以上の果実から得る。

必須組成および品質要因

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

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

組成

(1) 基本材料

(a) 果実を圧搾して得た果汁のブリックス度は、果実から圧搾したままの果汁のブリックス度でなければならない。同一種の果汁の混合による場合を除き、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分が変更されてはならない。

(b) 濃縮されて還元を要する果汁の調整では、任意で添加する材料および添加物の固形分を除き、付録で定められた最低ブリックス度の通りでなければならない。表でブリックス度が定められていない場合、最低ブリックス度は、当該濃縮果汁製造に用いる、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分に基づいて算出しなければならない。

(c) 還元果汁およびネクターで還元を用いる飲料水は、少なくとも、世界保健機構の飲料水質ガイドライン（第1および2巻）最新版に合致するものでなければならない。

(2) 他の認可材料

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

(a)TCVN 7968:2008（コーデックス規格 [CODEX STAN] 212-1999）に定められた通り、含水量2%未満の糖

糖：シヨ糖、無水ブドウ糖、グルコース、果糖は、セクション2.1に定められた全ての製品に添加してもよい（(a)および(b)に記載された材料の添加は、消費者への販売を意図する製品またはケータリングサービス目的の製品のみ適用される）。

(b) シロップ（糖の基準に定められた通り）、液体シヨ糖、転化糖溶液、転化糖シロップ、果糖シロップ、液体甘糖糖、異性化糖、および高果糖シロップは、濃縮物からの果汁、濃縮果汁、濃縮果実ピューレおよび果実ネクターにのみ添加してよい。ハチミツや果実由来の糖は、果実ネクターにのみ添加してよい。

(c) 輸入国の法に従い、レモン (*Citrus limon*(L.) Burm. f. *Citrus limonum*Rissa) 果汁、ライム (*Citrus aurantifolia*(Christm.)) 果汁、またはこれら双方は、1、2、3、4、5の区分（定義/説明を参照）で分類された未加糖果汁を酸性化する目的で、無水クエン酸等量で3 g/L以下を果汁に添加してよい。レモン果汁、ライム果汁、またはこれら双方は、無水クエン酸当量で5g/L以下を果実ネクターに添加してよい。

(d) 同一果汁への糖（サブパラグラフ(a)および(b)で定義）および酸化剤（GSFA記載）双方の添加は禁止される。

(e) 輸入国の法に従い、*Citrus reticulate*や*Citrus reticulate*交配種の果実の果汁は、*Citrus reticulate*果汁の可溶性固形分がオレンジ果汁の総可溶性固形分の10%以下の量であれば、オレンジ果汁に添加してよい。

(f) 食塩、香辛料、および芳香性ハーブ（およびこれらの天然抽出物）はトマト果汁に添加してよい。

(g) 製品強化の目的で、果汁と分類される製品に必須栄養素（ビタミンやミネラルなど）を添加してもよい。この添加では、本目的のため定められた現行の規則の適用可能な規定に従わなければならない。

(3) 品質基準

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

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

食品添加物	<p>食品添加物一般規格の表1および2に記載された食品添加物は、本規格7に従い、食品区分14.1.2.1（果汁）、14.1.2.3（果汁用濃縮物）、14.1.3.1（果実ネクター）、および14.1.3.3（果実ネクター用濃縮物）の食品に使用してよい。</p> <table border="1" data-bbox="399 180 1510 1421"> <thead> <tr> <th data-bbox="399 180 651 266">機能</th> <th data-bbox="651 180 1510 266">物質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="399 266 651 387">消泡剤</td> <td data-bbox="651 266 1510 387">ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 387 651 1117">清澄剤 ろ過助剤 凝集剤</td> <td data-bbox="651 387 1510 1117">吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 1117 651 1300">酵素調製物</td> <td data-bbox="651 1117 1510 1300">ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="399 1300 651 1421">包装用ガス</td> <td data-bbox="651 1300 1510 1421">窒素 二酸化炭素</td> </tr> </tbody> </table>	機能	物質	消泡剤	ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）	清澄剤 ろ過助剤 凝集剤	吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄	酵素調製物	ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）	包装用ガス	窒素 二酸化炭素
機能	物質										
消泡剤	ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）										
清澄剤 ろ過助剤 凝集剤	吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄										
酵素調製物	ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）										
包装用ガス	窒素 二酸化炭素										
汚染物質	<p>6.1 . 残留農薬 本規格の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた農薬の最大残留限界に従わなければならない。</p> <p>6.2 . 他の汚染物質 本規格の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた汚染物質の最大残留限界に従わなければならない。</p>										
衛生	<p>7.1 .本規格の規定の対象となる製品は、実施規範－食品衛生の一般原則TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003）、ならびに衛生実施規範および実施規範などの他の関連規格に従って調製し取り扱わなければならない。</p> <p>7.2 .当該製品は、食品のための微生物学的基準の制定および適用の原則（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。</p>										
表示	<p>包装済み食品の表示TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005)に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <p>8.1 . 最終消費者向けの容器</p>										

8.1.1 . 製品名

製品名称は、セクション2.2で定義された果実名でなければならない。果実名は、本セクションで述べる製品名の空白部に記入したものでなければならない。これらの名称は、当該製品がセクション2.1の定義に合致する、あるいは本基準の他のセクションに合致する場合にのみ使用してよい。

8.1.1.1 . セクション2.1.1で定義された果汁

製品名は「_____果汁」または「_____の果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.2 . セクション2.1.2で定義された濃縮果汁

製品名は、「濃縮_____果汁」または「_____果汁濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.3 .セクション2.1.3で定義された水抽出果汁

製品名は、「水抽出_____果汁」または「_____の水抽出果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.4 .セクション2.1.4で定義された果実ピューレ

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

8.1.1.5 .セクション2.1.5で定義された濃縮果実ピューレ

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

8.1.1.6 .セクション2.1.6で定義された果実ネクター

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

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

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

8.1.2 . 追加要件

以下の特殊規定が追加適用される：

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

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

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

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

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

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

8.1.2.7 添加した必須栄養素は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養表示ガイドラインTCVN 708 8:2008（CAC/GL 2-2003）、および栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 26-1997）に従って表示しなければならない。

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

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

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

8.1.2.10 トマト果汁がセクション3.1.2

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

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

	<p>した場合、材料リストには芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞と記載しなければならない。</p> <p>8.2 . 非小売り用容器の表示</p> <p>最終消費者向けでない非小売り用容器では、情報を容器に記載しなければならない。ただし、製品名、ロット識別記号、正味含有量、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地、保管方法は、既に容器に記載済みのものを除き、添付文書に記載してもよい。タンク車の場合はこの規定も除外され、添付文書にのみ情報を記載してよい。ただし、ロット識別記号、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地については、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能な場合に限り、識別マークで代用してよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>(4) 真実性</p> <p>製品が由来する果実の本質的な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特性については真実を述べなければならない。</p> <p>(5) 組成、品質、および真実性の証明</p> <p>必要かつ適用可能な場合、果汁および果実ネクターには真実性、組成、および品質の試験を実施しなければならない。分析法は、セクション9の分析およびサンプリング方法に記載されたものを用いなければならない。</p> <p>サンプルの真実性/品質の証明では、本基準に記載された適切な方法を用い、サンプルのデータを同一地域からの同一種の果実で生成されたデータと比較して、通常の変動、季節的変化、および加工に起因して生じる相違を考慮して評価することができる。</p> <p>サンプリングおよび分析方法については下記の表および付録を参照されたい。</p>

サンプリングおよび分析方法

規定	方法	原則	タイプ
酢酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	欧州規格12632 (EN 12632) 国際果汁製造者連盟法第66番(1996) (IFU Method No. 66 (1996))	酵素的定量	II
アルコール (エタノール) (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.52(1996)	酵素的定量	II
アントシアニン (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.71(1998)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	I
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	IFU Method No.17a(1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	公認分析化学者協会967.21 (AOAC 967.21) IFU Method No.17 TCVN 6427-2:1998 (国際標準化機構6557-2:1984 (ISO 6557-2:1984))	インドフェノール法	II I
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	TCVN 6427-1:1998 (ISO 6557-1:1986)	蛍光分光分析	I V
果実製品中の灰分 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) IFU Method No. 9 (1989)	重量法	I
果汁中の甜菜糖 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 995.17	重水素核磁気共鳴法 (重水素MRI)	II
オレンジ果汁中のマーカーとしての安息香酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 994.11	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II I

安息香酸およびその塩	TCVN 6428:2007 (ISO 5518:2007) TCVN 7810:2007 (ISO 6560:1983)	分光分析	II I
安息香酸およびその塩、ソルビン酸およびその塩	IFU Method No. 63 (1995) 食品分析北欧委員会124 (1997) (NMKL 124(1997))	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
果実由来のエタノールのC/C比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	国際AOAC誌79, Sô´ 1, 1996, 62-72 (JAOAC 79, Sô´ 1, 1996, 62-72)	安定同位体比質量分析	II
二酸化炭素 (セクション4 添加物、および5 加工助剤)	IFU Method No. 42 (1976)	滴定法 (沈殿後の逆滴定)	I V
リンゴ果汁の炭素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	安定同位体比質量分析	II
オレンジ果汁の炭素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 982.21	安定同位体比質量分析	II
カロテノイド、グループ合計/個別 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 12136 (1997) IFU Method No. 59 (1991)	分光光度法	I
セロピオース	IFU勧告2000年10月No.4 (IFU Recommendation No. 4 October 2000)	毛细管ガスクロマトグラフィー	I V
遠心分離可能な果肉 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性) 11	EN 12134 (1997) IFU Method No. 60 (1991)	遠心分離/%値	I
塩化物 (塩化ナトリウムとして表す) (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 12133 (1997) IFU Method No. 37 (1991)	電気化学的滴定	II I
クエン酸 (セクション4 食品添加物)	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
クエン酸 (セクション4 食品添加物)	EN 1137:1994 IFU Method No. 22 (1985)	酵素的定量	II I
精油 (スコット法滴定) (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 968.20 IFU Method No. 45 b	(Scott法) 蒸留、滴定	I
精油 (柑橘果実) (容量測定) (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ISO 1955:1982	蒸留および容量直接測定	I
発酵可能性 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.18 (1974)	微生物学的方法	I
ホルモル数 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1133 (1994) IFU Method No.30 (1984)	電位差滴定	I
遊離アミノ酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 12742 (1999) IFU Method No. 57 (1989)	液体クロマトグラフィー	II
フマル酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No. 72 (1998)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
グルコースおよび果糖-グルコース、果糖、およびショ糖の定量 (セクション3.1.2 認可材料)	EN 12630 IFU Method No. 67 (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
D-グルコースおよびD-果糖 (セクション3.1.2 認可材料)	EN 1140 IFU Method No. 55 (1985)	酵素的定量	II

グル混酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No. 76 (2001)	酵素的定量	II
グリセロール (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No. 77 (2001)	酵素的定量	II
ヘスペリジンおよびナリンギン (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 12148 (1996) IFU Method No.58 (1991)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
リンゴ果汁中の高果糖コーンシロップおよびイヌリン加水分解シロップ (セクション3.1.2 認可材料)	JAOAC 84, 486 (2001)	毛细管ガスクロマトグラフィー (米国病理医協会 [CAP] ガスクロマトグラフィー [GC] 法)	I V
ヒドロキシメチルフルフラール (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No. 69 (1996)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
ヒドロキシメチルフルフラール (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ISO 7466:1986	分光分析	II I
D-イソクエン酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1139 (1199) IFU Method No. 54 (1984)	酵素的定量	II
D-乳酸およびL-乳酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 12631 (1999) IFU Method No.53 (1983/1996)	酵素的定量	II
リンゴ果汁中のL-リンゴ酸/総リンゴ酸比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
リンゴ酸 (セクション4 食品添加物)	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II I
D-リンゴ酸	EN 12138 IFU Method No. 64 (1995)	酵素的定量	II
リンゴ酸中のD-リンゴ酸	AOAC 995.06	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
L-リンゴ酸	EN 1138 (1994) IFU Method No. 21 (1985)	酵素的定量	II
オレンジ果汁中のナリンギンおよびネオヘスペリジン (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 999.05	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II I
ペクチン (セクション4 食品添加物)	IFU Method No. 26 (1964/1996)	沈殿/測光	I
pH値 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	NMKL 179:2005	電位差滴定	II
pH値 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1132 (1994)IFU Method No. 11 (1989)TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	電位差滴定	I V
リン/リン酸塩 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1136 (1994) IFU Method No.50 (1983)	光度測定	II
果汁中の保存料 (ソルビン酸およびその塩)	TCVN 7807:2007 (ISO 5519:1978)	分光分析	II I
測光によるプロリン-非特異的測定 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1141 (1994) IFU Method No.49 (1983)	測光	I
クランベリー果汁カクテルおよびリンゴ果汁中のキナ酸、リンゴ酸、およびクエン酸 (セクション3.1.2 認可材料およびセクション4 食品添加物)	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II I
相対密度 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1131 (1993) IFU Method No.1 (1989) および IFU Method No. General sheet (1971)	比重瓶	II

相対密度 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.1A	濃度測定	II I
サッカリン	NMKL 122 (1997)	液体クロマトグラフィー	II
果汁中のナトリウム、カリウム、カルシウム、およびマグネシウム (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	EN 1134 (1994) IFU Method No.33 (1984)	原子吸光分析	II
可溶性固形分	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) IFU Method No. 8 (1991) TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003)	屈折率測定による間接法	I
D-ソルビトール (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No. 62 (1995)	酵素的定量	II
果汁中の果肉の炭素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta誌340 (1997) (Analytica Chimica Acta 340 (1997))	安定同位体比質量分析	II
果汁中の糖の炭素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ENV 12140 Analytica Chimica Acta271 (1993)	安定同位体比質量分析	II
果汁中の水分の水素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ENV 12142 (1997)	安定同位体比質量分析	
果汁中の水分の酸素安定同位体比 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	ENV 12141 (1997)	安定同位体比質量分析	
でんぷん (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 925.38 (1925) IFU Method No.73 (2000)	比色分析	I
シヨ糖 (セクション3.1.2認可材料)	EN 12630 IFU Method No. (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
シヨ糖 (セクション3.1.2認可材料)	EN 12146 (1996) IFU Method No. 56 (1985/1998)	酵素的定量	II I
冷凍濃縮オレンジ果汁中の甜菜糖由来のシロップ、水中の重炭素 ($\delta^{18}\text{O}$) の測定 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 992.09	酸素同位体比分析	I
二酸化硫黄 (セクション4 食品添加物)	Optimized Monier Williams AOAC 990.28 IFU Method No.7A (2000) NMKL 132 (1989)	蒸留後の滴定	II
二酸化硫黄 (セクション4 食品添加物)	TCVN 6641:2000 (ISO 5522:1981) ISO 5523:1981	蒸留後の滴定	II I
二酸化硫黄 (セクション4 食品添加物)	NMKL 135 (1990)	酵素的定量	II I
ブドウ果汁中の酒石酸 (セクション4 食品添加物)	EN 12137 (1997) IFU Method No. 65 (1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II

滴定酸、合計（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12147 (1995) IFU Method No.3 (1968) TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998)	滴定	I
全乾燥物質（70℃で真空乾燥器乾燥）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12145 (1996) IFU Method No.61 (1991)	重量測定	I
全窒素	EN 12135 (1997) IFU Method No.28 (1991)	温浸／滴定	I
全固形分（電子レンジ乾燥）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 985.26	重量測定	I
ビタミンC（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 14130 (2004)	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
ビタミンC（デヒドロアスコルビン酸およびアスコルビン酸）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 967.22	顕微蛍光測光	II I

物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準

	TCVN 6297: 1997 コーデックス規格164-1989
定義／説明	<p>本基準は、セクション2の定義の通り、単一種の果実の果汁に適用される。</p> <p>ただし、本基準は特定基準の対照となる果汁には適用されない。</p> <p>果汁</p> <p>直接消費の意図で、状態が良く熟した果実またはその果肉から機械的工程で得て、物理的方法によってのみ保存した、未発酵であるが発酵可能な、混濁したまたは清澄な、果汁および果肉質の果汁。果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持する目的で、濃縮した後に適切な水で還元したものでよい。</p>
必須組成および品質要因	<ul style="list-style-type: none"> －可溶性固形分：果汁の総果実固形含有量（添加した糖を除く）は、屈折計を用いて20℃で測定して酸度で補正せず、国際シヨ糖尺度でブリックス度として示された、熟した果実の可溶性固形分に一致する値以上でなければならない。 －糖：1種以上の固形糖であり、還元果汁の場合、国際食品規格委員会によって定められた通り、100 g/kg以下の量で1種以上の糖を添加してよいが、きわめて酸っぱい果実の場合は200 g/kg以下を添加してもよい。糖の添加は、セクション4.1および4.2に従って果汁を酸性化した場合には許可されない。 －エタノール含有量：≤ 5 g/kg －感覚刺激的特性：製品は、当該果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。揮発性の天然果汁成分を失った果汁には、同一種の果実から得た揮発性の天然果汁成分を復元してもよい。 －濃縮物の使用：果汁には濃縮物を添加してもよい。同一種の果実から得た濃縮物のみを使用してよい。
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> －クエン酸：GMPによる制限あり。 －リンゴ酸：GMPによる制限あり。 －果汁がセクション3.2に従って添加された糖を含有する場合には、セクション4.1および4.2に述べた酸の添加は許可されない。 －L-アスコルビン酸：最終製品中に400 mg/kg －二酸化炭素：GMPによる制限あり。
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> －ヒ素 (As)：0.2 mg/kg －鉛 (Pb)：0.3 mg/kg －銅 (Cu)：5 mg/kg －亜鉛 (Zn)：5 mg/kg －鉄 (Fe)：15 mg/kg －スズ (Sn)：200 mg/kg －銅、亜鉛、および鉄の合計：20 mg/kg －二酸化硫黄：10 mg/kg

衛生	<p>-本基準の規定の対象となる製品には、国際食品規格委員会が推奨する、缶詰果実および野菜製品の推奨国際衛生規範（参照番号CAC/RCP 2- 1969）および食品衛生の一般原則（参照番号 CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985）に従う調製が推奨される。</p> <p>-適切なサンプリングおよび分析方法で検査した場合、製品は以下でなければならない。</p> <p>(a) 通常の保管条件下で繁殖可能な微生物が存在しない。</p> <p>(b) 微生物による物質を、健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。</p>
表示	<p>包装済み食品の表示のコーデックス一般基準（CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius, 第1巻）の要件に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <p>-ラベルに記載する食品名は、「○○果汁」、または「果肉質の○○果汁」としなければならず、「○○」には果実の通称を入れる。</p> <p>-添加した糖の量が15 g/kgを超える場合、製品名には「○○添加」という語を目立つよう明らかに記載しなければならず、「○○」には、添加した糖の名称または「糖」という語を入れる。「○○添加」という語の代わりに「加糖」という語を使用してもよい。</p> <p>-濃縮物から製造した果汁の場合、還元したという事実を以下の通り記載しなければならない：「濃縮物製の果汁」または「濃縮○○果汁製の○○果汁」とし、「○○」には果汁を得た果実の名称を入れる。この情報はラベルにおいて、食品名の近くまたは他の目立つ場所に記載しなければならない。</p> <p>-一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2に従い、ラベルには全材料リストを記載しなければならない。ただし、セクション2に従い、果汁の還元のために添加した水および揮発性物質は記載しなくともよい。</p> <p>-果汁中に存在する、または果汁を得た果実種以外の果実または果汁の画像をラベルに提示してはならない。</p> <p>-食品が販売される国の当局に容認される量の「ビタミンC」を食品が含有しない限り、「ビタミンC」に関する強調表示、または「ビタミンC」という語をラベルに記載してはならない。</p> <p>-食品が2 g/kgを超える二酸化炭素を含有する場合、「炭酸添加」という語を食品名の近くに記載し、かつ二酸化炭素を材料リストに記載しなければならない。</p> <p>-果汁を冷蔵条件下で保管しなければならない場合、保管方法、および必要に応じて食品解凍方法を記載しなければならない。</p> <p>-非小売り用容器：包装済み食品の表示の一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション2および3に加え、非小売り用容器入り果汁には以下の特殊規定が適用される：必要に応じ、上記で必要とされる情報を、容器上または添付文書に記載しなければならない。ただし、食品名、日付表示、保管方法、ロット識別記号、名称および所在地は容器に記載しなければならない。ロット識別記号、名称および所在地は、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能である場合、代わりにマークで記載してもよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>コーデックス規格1992第6巻第6部（part 6 of volume 6 of Codex Alimentarius 1992）に従う。</p>

加糖バンレイシ果汁に関するTCVN 4042:1985は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008（on Fruit Juice and Nectar）で置き換え
 オレンジ果汁に関するTCVN 1682:1994は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008 で置き換え
 天然レモン果汁に関するTCVN 2815:1978は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008 で置き換え

清涼飲料 – 規格

清涼飲料	TCVN 7041: 2009
範囲	
定義/説明	<p>本基準は清涼飲料に適用される。ミネラルウォーターおよびろ過水には適用されない。</p> <p>清涼飲料 水、糖、食品添加物で調製されるもので、果汁およびCO₂の有無にはかわらない。</p>

組成	<p>原料</p> <ul style="list-style-type: none"> -水：既存の規定に従う -他の物質：食品用として適切な品質のもの <p>感覚刺激的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> -色：各製品タイプに特有のもの -香りおよび味：各製品タイプ特有のものであり、異臭および異味がない -外観：液状で均一であり、薄片が存在しない <p>物理化学的指標</p> <ul style="list-style-type: none"> -酸度：製造者の記載通り -二酸化炭素含有量：製造者の記載通り -総糖含有量：製造者の記載通り
食品添加物	既存の規定に従う。
汚染物質	清涼飲料中の重金属含有量の最大限界：既存の規定に従う。
衛生	微生物指標：既存の規定に従う。
表示	<ul style="list-style-type: none"> -清涼飲料は、特に食品に使用され、製品品質に影響を及ぼさない密閉容器に収容する。 -清涼飲料の表示は、既存の規定およびTCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)に準拠する。 -保管：乾燥して涼しく直射日光が当たらず製品品質に影響を及ぼさない場所に保管する。 -輸送：乾燥して清浄で異臭がなく製品品質に影響を及ぼさない輸送方法による。
検査方法	<p>酸度の測定：AOAC 950.15に従う。</p> <p>二酸化炭素含有量の測定：TCVN 5563: 2009に従う。</p> <p>糖含有量の測定：TCVN 7044: 2009に従う。</p>

瓶詰め／容器入り飲料水

瓶詰め／容器入り飲料水	TCVN6096:2010
範囲	本規格は飲料目的の水に適用される。TCVN 6213: 2010 (CODEX STAN 108-1981, Rev. 2).に定義された通り、本規格は瓶入り天然ミネラルウォーターには適用されない。
コメント	瓶詰め／容器入り飲料水（天然ミネラルウォーターを除く）に関するTCVN 6096:2010 は、CODEX STAN 227-2001 General Standard for Bottled/ Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters) に完全に準拠している。 [外部リンク]
定義／説明	瓶詰め／容器入り飲料水 人が直接消費する瓶詰め水は、自然に生じたまたは意図的に添加されたミネラルおよび二酸化炭素（CO ₂ ）を含有してよいが、瓶詰め天然ミネラルウォーターは、糖、甘味料、香料、および他の食品材料を含有してはならない。

天然ミネラルウォーター

天然ミネラルウォーター	TCVN6213:2010
範囲	本規格は、全ての瓶詰め（容器入り）天然ミネラルウォーターに適用され、他の目的に販売あるいは使用される天然ミネラルウォーターには適用されない。
コメント	TCVN 6213: 2010 は CODEX STAN 108-1981, Rev.2-2008;天然ミネラルウォーター（Natural Mineral Waters）に対応。 [外部リンク]

<p>定義／説明</p>	<p>瓶詰め天然ミネラルウォーター</p> <p>天然ミネラルウォーターは以下の理由で一般の飲料水とは明確に区別される。</p> <p>a) 特定の無機塩の含有量とその相対的な割合、及び微量元素または他の成分の存在に特徴があり；</p> <p>b) 天然ミネラルウォーターの化学的及び物理的特性への汚染或いは外的影響を避けるため全ての可能な予防措置が講じられた地下水層からの天然あるいは掘削による水源から直接採取され；</p> <p>c) 組成の不変性及び送出量及び温度の安定性について、微妙な視線に発生する変動サイクルに関し、適正な手段が講じられ；</p> <p>d) 採水においては、本来の微生物学的純度と必須成分の化学的組成を保証し；</p> <p>e) 特定の衛生に関する予防措置が講じられた水源の近接地点で包装され、</p> <p>f) 本規格で認証されている措置以外の方法を利用していないこと。</p> <p>補足</p> <p>自然炭酸化天然ミネラルウォーター（Naturally carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、常温・常圧下では自然にまた目で確認できる程度に放出する二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター</p> <p>非炭酸化天然ミネラルウォーター（Non-carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、溶存炭酸水素塩に必要な量を超える二酸化炭素を含有しない天然ミネラルウォーター</p> <p>脱炭酸天然ミネラルウォーター（Decarbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、もともとより二酸化炭素量が少なく、かつ常温・常圧下では自然にまた目で確認できる程度に放出される二酸化炭素を含有しない天然ミネラルウォーター</p> <p>水源からの二酸化炭素で強化された天然ミネラルウォーター（Natural mineral water fortified with carbon dioxide from the source）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び包装の後、もともとより二酸化炭素量を多くした天然ミネラルウォーター</p> <p>炭酸化天然ミネラルウォーター（Carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び包装の後、別の供給源よりの二酸化炭素を添加して発泡性を持たせた天然ミネラルウォーター</p>
<p>組成</p>	<p>天然ミネラルウォーターの採水及び生産には、管轄する国の機関による認可が必要</p>
<p>汚染物質</p>	<p>瓶詰め天然ミネラルウォーターは、下記の限界値以上の物質を含有してはならない：</p> <p>アンチモン 0.005 mg/l</p> <p>ヒ素0.01mg/l, calculated according to the total number of As</p> <p>バリウム 0.7 mg/l¹</p> <p>ホウ酸塩5 mg/l,calculated according to B</p> <p>カドミウム 0.003 mg/l</p> <p>クロム 0.05 mg/l, calculated according to total Cr</p> <p>銅 1mg/l</p> <p>シアン化物 0.07 mg/l</p> <p>フッ化物 See 6.3.2 of Standard</p> <p>鉛 0.01mg/l</p> <p>マンガン 0.4 mg/l</p> <p>水銀 0.001 mg/l</p> <p>ニッケル0.02 mg/l</p> <p>硝酸塩 50 mg/l, 硝酸塩として</p> <p>亜硝酸塩0.1 mg/l, 亜硝酸塩として</p> <p>セレン 0.01 mg/l</p> <p>次の物質の含有量は、Article7の方法に従う分析で、定量限界より低くなければならない：</p> <p>界面活性剤</p> <p>農薬およびPCB s</p> <p>鉱油</p> <p>Multiphous aromatic hydrocarbons</p> <p>科学的証拠をさらに検証するまでの一時的規定</p> <p>ISOの関連する検査法に記載</p> <p>適切な分析法までの一時的確認</p> <p>微生物学的要件</p> <p>消費過程において：</p> <p>a) 天然ミネラルウォーターの品質が消費者の健康を危険にさらさないことを保証し；</p> <p>b) 次の微生物学的要件に適合すること</p>

1次検査		判定
大腸菌または耐熱性大腸菌群	1 x 250 ml	サンプル中に存在しないことNo presence in any samples allowed
全大腸菌群	1 x 250 ml	≥ 1 、または ≤ 2 の場合には第2検査が必要 > 2 の場合は廃棄
フェカリス菌（大便連鎖球菌）	1 x 250 ml	
緑膿菌	1 x 250 ml	
嫌気性細菌	1 x 50 ml	

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

サンプル量は2次検査、1次検査とも同一。

n：検査用製品ロットからのサンプリング単位数

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

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

M：容認されなかった食品中で容認された食品量。サンプルでM以上の値のものは、人の健康に影響を及ぼすため容認されない。一次および2次検査の結果

<p>衛生</p>	<p>取り扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 可能な取り扱い方法には、必要に応じ傾瀉及び/或いは濾過の前に曝気して、鉄、マンガン、硫黄、イソ化合物などの不安定な化合物を分離する方法を含む。 ● 規格のsections 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5 and 3.1.1 に適用される方法は、水中のミネラル含有量を変化させない条件下でのみ実施可能である。 ● 天然ミネラルウォーターの瓶詰めあるいは瓶詰め前の何らの処理のための、天然ミネラルウォーターのパルクコンテナーでの輸送は厳禁されている。 ● 本規格の対象となる製品は、TCVN 5603:2008 (CAC / RCP 1-1969, Rev.4-2003) 食品衛生に関する実行規範 (Code of Practice for Common Principles for food hygiene) の適切な規定に従い、及び TCVN 6214: 1996 (CAC / RCP 3 3-1985) 天然ミネラルウォーターの衛生、採水及び消費に関する実行規範 (Code of Practice on Sanitary, Exploitation and Consumption of Natural Mineral Water) を遵守して取り扱われなければならない。 ● 水源あるいはその区域は、汚染リスクから防御されなければならない。 ● 瓶詰め天然ミネラルウォーターの製造設備は、汚染の可能性を完全に排除せねばならない。 <p>例:</p> <p>a)採水に使用されるパイプライン及びタンクは水に適した材料製で、かつ、系外からの物質の混入を避けなければならない。</p> <p>b)製造のための機器及びその使用、特に洗浄を瓶詰め系での装置は、衛生要件に適合しなければならない。</p> <p>c)製造工程において汚染水が検出された場合、生産者は、汚染の原因が除去されるまで、全操作系を停止しなければならない。</p> <p>d)これらの要件の実施は、現行規則に従って、定期的に確認されなければならない。</p> <p>包装</p> <p>天然ミネラルウォーターは、水の汚染の可能性或いは偽造品の可能性を避けるために、小売り販売に適した密封容器に充填されなければならない。</p>
<p>表示</p>	<p>1.製品名</p> <p>a)製品名は "天然ミネラルウォーター"とすること</p> <p>b)次の文言は、規格のsection 2.2 に準拠して使用されなければならない。また、適切な説明の用語（例「無ガス」及び「no gas」）を使用してもよい。</p> <p>i.天然炭酸塩含有天然ミネラルウォーター</p> <p>ii.非炭酸ミネラルウォーター</p> <p>iii.脱酸素化天然ミネラルウォーター;</p> <p>iv.産地二酸化炭素添加天然ミネラルウォーター;</p> <p>v.炭酸塩添加天然ミネラルウォーター</p> <p>2.名称及び所在地: 水源の所在地と名称は記載されなければならない。</p> <p>3.化学組成: 製品の成分はラベルに明記されなければならない。</p> <p>4.製品が1 mg/l 超のフッ化物を含有する場合、製品名の一部あるいは製品名の直近あるいは目立つ位置に「フッ化物含有」と表示されなければならない。また、製品が1.5 mg/l 超のフッ化物が含まれる場合、「7歳以下の子供に不適当」と表示されなければならない。.</p> <p>5.天然ミネラルウォーターが本規格のsection 3.1.1 によって処理される場合、ラベル上にその処理結果が記載されなければならない。</p> <p>表示禁止事項</p> <p>1.医学的効能（予防、緩和あるいは治療）に関する情報開示は、本規格では対象としない。消費者の健康に関連する他の有益な効果は、真実でなく消費者の誤解を招くならば、開示してはならない</p> <p>2.地域の名称は、村落或いは特定の場所の名称は、商品名の水源で採水される天然ミネラルウォーターを言う場合を除き、製品の商品名の一部に使用しない。</p> <p>3.消費者及び販売用天然ミネラルウォーターの性状、産地、成分、特性を誤解させ、欺く可能性がある文書および写真をしない。.</p>
<p>検査法</p>	<p>CODEX STAN 234 推奨分析法及びサンプリング法 (Recommended Methods of Analysis and Sampling) .</p>