

目次

食品規格・基準／清涼飲料水

以下は平成26年現在の情報です。

食品規格・基準／清涼飲料水

炭酸飲料

食品規格・基準・分析法：

表14にKFCおよびKSIに基づく規格・基準の概要を比較し、表15にKFCの基準・分析法を示した。

食品添加物：

表16にKFCおよびKSIに基づく食品添加物の使用制限を含む規格を示した。

表14 炭酸飲料：食品規格・基準

規格	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料	炭酸ソフトドリンク (KS H 2016)
範囲	炭酸飲料：炭酸水	炭酸飲料：炭酸水
必須組成及び品質要件	炭酸ガス圧 (kg/cm ²) ① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 鉛 (mg/kg)：0.3以下 カドミウム (mg/kg)：0.1以下 スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ)	良好な色および味を呈すること 異味および異臭がしないこと 炭酸ガス圧 (kg/cm ²) ① 炭酸水：2.5以上 ② 炭酸飲料：2.0以上 鉛 (mg/kg)：0.3以下 カドミウム (mg/kg)：0.1以下 スズ (mg/kg)：150以下 (缶入り製品の場合のみ) 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがあってはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする
食品添加物	保存料：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと (ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム) ソルビン酸として0.6g/kgを超えないこと (ただし、炭酸水においては検出されないこと)	
衛生	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性	細菌数：100以下 大腸菌群：陰性

表示	特定表示法 <ul style="list-style-type: none"> • 製品は、炭酸飲料または炭酸水のいずれかとして表示されること • 400mL当たりのカロリーが2 kcal以下である場合には、当該製品は「ダイエット」の表示を行ってもよい • 栄養成分表を表示すること 	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準」(KS H 1101)に従うこと
分析方法	ガス圧 鉛、カドミウム、スズ 細菌数 大腸菌群 保存料	ガス圧、鉛、およびカドミウム、スズ、細菌数、大腸菌群 缶詰製品に対する一般試験方法 (KS H2146) 官能試験 (KS H ISO 6658) 微生物の定量 (KS H ISO 7251、KSH ISO 4833/4832/4831) 規定されていないものについては、食品衛生法に従って取り扱うこと

表15 炭酸飲料：基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品衛生法	鉛 (mg/kg)	0.3以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.1)
	カドミウム (mg/kg)	0.1以下	湿式分解法、乾式灰化法、または溶媒抽出法→誘導結合プラズマ (ICP) 分光分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.2)
	スズ (mg/kg)	150以下 (缶入り製品の場合のみ)	湿式分解法、または乾式灰化法→サリチリデンアミノ-2-チオフェノール (SATP) 法またはポーラログラフ分析	Korea Food Code (2010, 7.1.2.6)
	細菌	100/mL以下	生菌数測定用寒天培地 (35±1℃、24~48時間)	Korea Food Code (10.3.5.1)
	大腸菌群	陰性 (低温殺菌製品の場のみ)	LB発酵管 (35±1℃、48±3時間) →ガス発生：推定試験陽性→BGLB発酵管 (35±1℃ 48±3時間) →ガス発生→EMB培地 (35±1℃、24±2時間) →典型的コロニー：確定試験陽性→乳糖ブイヨン発酵管および栄養寒天。乳糖ブイヨン発酵管 (35±1℃、48±3時間)：ガス発生→栄養寒天：(35±1℃、48±3時間)：顕微鏡試験→グラム陰性無芽胞桿菌：大腸菌群陽性	Korea Food Code (Article 10.3.7)

表16 炭酸飲料：食品添加物

	食品衛生法	KS規格 (任意規格)
--	--------------	--------------------

範囲および/または定義	炭酸飲料の規格は韓国KFC-炭酸飲料、炭酸水に記載されている	KFC http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】 (韓国語)	炭酸飲料 (KS H 2016)の規格がある	K S H 2 0 1 6
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物に関するポジティブ・ネガティブリスト：KFCに使用できる添加物の制限リストがあるほか、KFACの個別の添加物の使用基準で定められる。	KFAC http://www.MFDS.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp 【外部リンク】 (英語)	ポジティブ・ネガティブリストは収載されていない。KFCに準拠することを奨励する	
使用制限/使用上限(定められている場合)	炭酸飲料に許可される食品添加物と最大レベルは下記のとおり、 <ul style="list-style-type: none"> 保存料：安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウムとカルシウムの使用のみが、炭酸飲料(炭酸水を除外)中に合計0.6g/kg以下で許可される。 0.1/kg未満のエステルガム マンガン・グルコン酸塩(最大レベルなし) 下記の食品添加物は炭酸飲料への使用を禁ずる： <ul style="list-style-type: none"> 食品赤色2号 食品赤色2号のアルミニウムレーキ 			

炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称	炭酸飲料 炭酸水	炭酸ソフトドリンク KS H 2016 http://www.standard.go.kr/CODE02/USER/0B/03/SerKs_Search.asp 【外部リンク】
範囲	炭酸飲料 炭酸水 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	炭酸水および炭酸ソフトドリンク
説明	炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、あるいは炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す 炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 英語ウェブサイト： http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	炭酸水とは、天然に二酸化炭素を含有する水、その水に炭酸ガスを添加して製造した水、または飲用水に二酸化炭素を添加して製造した水を指す 炭酸飲料とは、飲用水に食品または添加物および炭酸ガスを添加したもの、炭酸水に食品または添加物を添加したものを指す
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> (1) 炭酸ガス圧 (kg/cm²) <ul style="list-style-type: none"> ① 炭酸水：1.0以上 ② 炭酸飲料：0.5以上 (2) 鉛 (mg/kg)：0.3以下 (3) カドミウム (mg/kg)：0.1以下 (4) スズ (mg/kg)：150以下(缶入り製品の場合のみ) (5) 細菌数：100/mL以下 (6) 大腸菌群：陰性 (7) 保存料 (g/kg)：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと ソルビン酸、ソルビン酸ナトリウム、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として0.6以下(ただし、炭酸飲料の場合は検出されないこと) 	<ul style="list-style-type: none"> - 良好な色および味を呈すること - 異味および異臭がしないこと - 炭酸ガス圧 (kg/cm²) <ul style="list-style-type: none"> ①炭酸水：2.5以上 ②炭酸飲料：2.0以上 - 鉛 (mg/kg)：0.3以下 - カドミウム (mg/kg)：0.1以下 - スズ (mg/kg)：150以下(缶入り製品の場合のみ) - 細菌数 (CFU/mL)：100/mL以下 - 大腸菌群：陰性 包装基準：容器は膨張、変形または錆びがなくてはならず、完全密封および適切な真空度を必要とする これ以上の要件については、食品衛生法の要件を満たすこと
食品添加物	ポジティブリスト(限定的使用)	

汚染物質	製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の製造および加工の基準の規定を適用することを勧告する。食品の製造・加工中の異物または病原菌による汚染の防止を目的とした適切な予防措置について強く述べられている 韓国食品公定書（2009年）：第2条 一般食品に対する共通基準および規格 製品に対し、韓国食品公定書（2014年）の第5条 一般食品に対する一般基準の基準の規定を適用することを勧告する 韓国語ウェブサイト： http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=12 【外部リンク】	
衛生	●製造および加工の基準	
重量及び分量		ラベルに示された所定容量を満たし、韓国食品衛生法の要件を満たすこと
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】	表示基準は「加工食品表示に関する一般基準（General standard of labelling for processed foods）」（KS H 1101）に準拠すること
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> • (1)ガス圧 • (2)鉛およびカドミウム • (3)スズ • (4)細菌数 • (5)大腸菌群 • (6)保存料 http://www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_5_Standards_and_Specifications_for_Each_Food_Product.pdf 【外部リンク】 http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=41 【外部リンク】	分析方法及びサンプリングは、缶詰食品に対する一般試験方法（General testing methods for canned food）（KS H 2146）に準拠すること ガス圧 鉛およびカドミウム スズ 細菌数 大腸菌群 試験管の状態 製品は品質および製品容量の要件を満たすことを勧告する

非炭酸水を主原料とする調味飲料

項目	食品衛生法	KS規格
規格の名称		
範囲	非アルコール飲料	
説明	飲料とは、以下を含む飲用食品を指す：果実・野菜飲料、炭酸飲料、豆乳、発酵飲料、チヨウセンニンジン/コウジン飲料、他の飲料（アルコール飲料、茶類、4%を上回る無脂可溶性固形分を含有する飲料を除く） 他の飲料とは、食品または添加物を飲用水に添加することにより、または動物性/植物性物質を飲料に溶解させることにより加工され、上記の食品の種類に属さない製品を指す	混合飲料（Blended beverages）（KS H 2017） 抽出飲料（Extracted beverages）（KS H 2018） ナツメ飲料（Jujube beverage）（KS H 2176） 果実・野菜飲料（Fruit and/or vegetable beverage）（KS H 2189） 果肉飲料（Fruit flesh beverages）（KS H 2190） 乳飲料（Milk Beverage）（KS H 2198）



<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>発酵飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1)乳酸菌または酵母菌：1,000,000 CFU/mL • (2)細菌数：100 CFU/mL（低温殺菌製品の場合） • (3)大腸菌群：陰性 <p>保存料：ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム：0.05以下</p> <p>チョウセンニンジン/コウジン飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1)チョウセンニンジン/コウジン成分：検出されること • (2)タール色素：検出されないこと • (3)鉛（mg/kg）：0.3以下 • (4)スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） • (5)細菌数：100/mL以下 • (6)大腸菌群：陰性 • (7)保存料（g/kg）：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと <p>安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：安息香酸として0.6以下 p-ヒドロキシ安息香酸エチル、p-ヒドロキシ安息香酸メチル：p-ヒドロキシ安息香酸として0.1以下</p> <p>他の飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1)酸素含有量（mg/L）：24以上（意図的に酸素を含有させた製品の場合のみ） • (2)鉛（mg/kg）：0.3以下 • (3)カドミウム（mg/kg）：0.1以下 • (4)スズ（mg/kg）：150以下（缶入り製品の場合のみ） • (5)細菌数：100/mL以下（乳酸菌を含有する製品を除く。粉末製品の場合は3,000/g以下） • (6)大腸菌群：陰性 • (7)乳酸菌数：規定数以上であること（乳酸菌を含有する製品の場合のみ適用） • (8)保存料（g/kg）：下記以外のいかなる保存料も検出されないこと <p>安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム：0.6以下（ソルビン酸として） p-ヒドロキシ安息香酸メチル、p-ヒドロキシ安息香酸エチル：0.1以下（p-ヒドロキシ安息香酸として）</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=40【外部リンク】</p>	<p>混合飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>酸素含有量（ppm）</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>抽出飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>ナツメ飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>カラメル色素</p> <p>不溶性固形分</p> <p>色</p> <p>包装状態</p> <p>果肉飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>可溶性固形分</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>果肉含有量</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>大腸菌O157:H7</p> <p>包装状態</p> <p>乳飲料</p> <p>無脂乳固形分</p> <p>大腸菌群</p> <p>細菌数</p>
<p>食品添加物</p>	<p>ポジティブリスト（限定的使用）</p>	

汚染物質		異味および異臭がせず、いかなる異物も含まないこと
衛生	<p>●製造および加工の基準</p> <p>●保存および流通の基準</p> <p>濃縮果汁などの輸出、保存、維持、または輸送を目的として槽の使用を意図する場合には、貯蔵槽（-5℃未満）、室内貯蔵槽（0℃未満）、および輸送用タンクローリー（0℃未満）の規定温度を維持するとともに、移送管を洗浄すること</p> <p>食品の保管用、維持用、または輸送用、あるいは移送管洗浄用の物質や洗浄剤は、食品添加物、器具、容器、または包装素材に対する基準および規格を満たすこと</p> <p>英語ウェブサイト：www.mfds.go.kr/files/upload/eng/Article_2_Common_Standards_Specification_for_General_Foods.pdf【外部リンク】 </p> <p>韓国語ウェブサイト：http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=13【外部リンク】 </p>	
重量及び分量	<p>以下の食品の重量／容量は、韓国食品公定書（2014年）に従って計測してもよい</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1)重量表示製品 ● 2)容量表示製品 ● 3)小型包装製品 ● 4)カプセル製品 ● 5)アイスクリーム製品 ● 6)缶詰食品 <p>http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=802【外部リンク】 </p>	
表示	<p>MFDSによる食品に対する表示基準（告示第2014-19号）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「製品の名称（容器および包装を除く）」 ● 「食品の種類」（指定製品のみ） ● 製造業者の名称および住所 ● 「製造日」（指定製品のみ） ● 保存可能期間（食品添加物、容器、および包装を除く） ● 内容量（カロリー） ● 「原材料」 ● 「食品成分」 ● 「栄養」（指定製品のみ） ● 食品に関する詳細表示基準により指定された他の項目 <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0【外部リンク】 </p>	

<p>分析及びサ ンプリング</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1)鉛およびカドミウム • (2)スズ • (3)細菌数 • (4)大腸菌群 • (5)大腸菌O157:H7 • (6)保存料 <p>韓国語ウェブサイト : http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】 🔗</p>		<p>混合飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>酸素含有量 (ppm)</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>抽出飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>鉛</p> <p>カドミウム</p> <p>スズ</p> <p>細菌数</p> <p>大腸菌群</p> <p>ナツメ飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>カラメル色素</p> <p>不溶性固形分</p> <p>色</p> <p>包装状態</p> <p>果肉飲料</p> <p>製品の味、色、および風味</p> <p>可溶性固形分</p> <p>アミノ窒素分</p> <p>果実含有量</p>
--	--	---

天然ミネラルウォーター


<p>規格</p>	<p>飲料水管理法</p>
------------------	---------------




規格の名称	飲料水管理法 (DRINKING WATER MANAGEMENT ACT) (2014年) 英語版 (2011年) http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#liBgcolor0 【外部リンク】  韓国語ウェブサイト http://www.law.go.kr/lsc.do?menuId=0&subMenu=1&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#JP36:0 【外部リンク】 
範囲	容器入り天然ミネラルウォーター
説明	天然ミネラルウォーター
認可	

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>微生物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 総コロニー数 ● 大腸菌群 ● 大腸菌 ● 大腸菌および耐熱性大腸菌 ● 糞便大腸菌群 ● 糞便連鎖球菌 ● 緑膿菌 ● サルモネラ ● シゲラ ● ウェルシュ菌（芽胞を含む） ● エルシニア属菌 <p>無機化合物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鉛 ● ヒ素 ● セレン ● 水銀 ● シアン化物 ● クロム ● アンモニア態窒素 ● 硝酸態窒素 ● カドミウム ● ホウ素 <p>有害関連物質</p> <ul style="list-style-type: none"> ● フェノール ● 1,1,1-トリクロロエタン ● テトラクロルエチレン ● 1,2,3-トリクロロエタン ● ベンゼン ● トルエン ● エチルベンゼン ● キシレン類 ● 1,1-ジクロロエチレン ● 四塩化炭素 ● 1,4-ジオキサン <p>ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#AJAX 【外部リンク】 </p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsBylInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylClIs=BE&bylEfYd=&bylEfYdYn=Y 【外部リンク】 </p>
<p>衛生</p>	<p>飲料水管理法施行令（ENFORCEMENT DECREE OF THE MANAGEMENT OF DRINKING WATER ACT）第6条（品質管理者に対する認定基準 [Qualification Standards for Quality Managers] ）</p> <p>英語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/engLsSc.do?menuId=0&subMenu=5&query=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC#liBgcolor10 【外部リンク】 </p>
<p>包装</p>	

表示	当該製品がオゾン処理、加熱処理、または吸着処理（活性炭吸着処理を除く）を用いて製造された場合には、天然ミネラルウォーターと表示してはならない
分析及びサンプリング	<p>飲料水管理法第8条（公共飲料水施設の管理 [Management of Public Facilities for Drinking Water] ）に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施すること</p> <p>さらに、少なくとも1年に4回、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム（KMnO₄）消費量に関する試験を実施すること</p> <p>韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/lsInfoP.do?lsSeq=153566&efYd=20140430#0000【外部リンク】 </p>

瓶詰め／容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

項目	飲料水管理法（2014年） 英語版（2011年）が公開されている
規格の名称	ミネラルウォーターに対する基準および表示（Standards and labeling for mineral waters） 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】 
範囲	瓶詰め／容器入り水
説明	瓶詰め飲用水

<p>必須組成及び品質要件</p>	<p>微生物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 総コロニー数 ● 大腸菌群 ● 大腸菌 ● 大腸菌および耐熱性大腸菌 ● 糞便大腸菌群 ● 糞便連鎖球菌 ● 緑膿菌 ● サルモネラ ● シゲラ ● ウェルシュ菌（芽胞を含む） ● エルシニア属菌 <p>無機化合物</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鉛 ● ヒ素 ● セレン ● 水銀 ● シアン化物 ● クロム ● アンモニア態窒素 ● 硝酸態窒素 ● カドミウム ● ホウ素 <p>有害関連物質</p> <ul style="list-style-type: none"> ● フェノール ● 1,1,1-トリクロロエタン ● テトラクロルエチレン ● 1,2,3-トリクロロエタン ● ベンゼン ● トルエン ● エチルベンゼン ● キシレン類 ● 1,1-ジクロロエチレン ● 四塩化炭素 ● 1,4-ジオキサン <p>ウラン 韓国語ウェブサイト： http://www.law.go.kr/lsBylInfoPLinkR.do?lsiSeq=153566&lsNm=%EB%A8%B9%EB%8A%94%EB%AC%BC%20%EC%88%98%EC%A7%88%EA%B8%B0%EC%A4%80%20%EB%B0%8F%20%EA%B2%80%EC%82%AC%20%EB%93%B1%EC%97%90%20%EA%B4%80%ED%95%9C%20%EA%B7%9C%EC%B9%99&bylNo=0001&bylBrNo=00&bylCls=BE&bylEfYd=&bylEfYdn=Y【外部リンク】 </p>
<p>衛生</p>	<p>第5条 包装、包装管理、単一水源および管水路の殺菌と消毒（Package, Package management, Sterilization and disinfection of single well and pipe line） 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】 </p>
<p>包装</p>	<p>第5条 包装および包装管理 韓国語ウェブサイト：http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619【外部リンク】 </p>

表示	<p>第13条 表示 (Labeling)</p> <ul style="list-style-type: none"> 品目の名称 製品の名称 水源 製造業者の名称および住所 保存可能期間 事業認可番号または登録輸入 <p>業者番号</p> <ul style="list-style-type: none"> 容量 ミネラル含有量 詳細表示基準により指定された他の項目 <p>韓国語ウェブサイト: http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】 </p>
分析及びサンプリング	<p>第9条 (品質試験 [Quality test])</p> <p>韓国語ウェブサイト: http://www.law.go.kr/admRulLsInfoP.do?admRulSeq=2000000077619 【外部リンク】 </p> <p>飲料水管理法第8条 (公共飲料水施設の管理) に従って、少なくとも1年に1回、すべての組成および品質要件に関する試験を実施することさらに、少なくとも1年に4回、一般生菌数、大腸菌群、大腸菌または糞便連鎖球菌、アンモニア態窒素、過マンガン酸カリウム (KMnO₄) 消費量に関する試験を実施すること</p> <p>韓国語ウェブサイト: http://www.law.go.kr/lInfoP.do?lsiSeq=153566&efYd=20140430#0000 【外部リンク】 </p>

果汁

	食品衛生法	KS規格
規格の名称	果実・野菜飲料	果実・野菜飲料 KS H 2189
範囲	果実・野菜飲料	アルコールを含まない、果実飲料、野菜飲料、果実/野菜濃縮物 (10% < X < 95%) を含有する果実・野菜混合飲料
説明	<p>果実・野菜飲料とは、果実または野菜から直接製造された製品、あるいは飲用できるように希釈加工され、濃縮果汁/野菜汁、果汁/野菜汁、および果汁/野菜飲料を含有する製品を指す</p> <p>韓国語ウェブサイト: http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?idx=40 【外部リンク】 </p>	果実飲料、野菜飲料、果実・野菜混合飲料
必須組成及び品質要件	<p>3) 製造および加工の基準</p> <p>(1) 果実および野菜は水で十分に洗浄すること</p> <p>(2) 非加熱の果汁または野菜汁に対して、関連する果実または野菜以外の食品および食品添加物を使用してはならない</p> <p>韓国食品公定書 (2009年):</p> <p>第5条 各食品の基準および規格</p> <p>http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】 </p>	<p>可溶性固形分 (ブrix)</p> <p>アミノ窒素分 (mg%)</p> <p>細菌数</p> <ul style="list-style-type: none"> 加熱処理製品の場合には100 CFU/mL 以下 非加熱処理製品の場合には100,000 CFU/mL以下 <p>大腸菌群: 陰性</p> <p>大腸菌O157:H7: 陰性</p> <p>包装状態</p> <p>上記に記載されていない要件については、韓国食品衛生法の要件を満たすこと</p>

食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> • (1)鉛 (mg/kg) : 0.3以下 • (2)カドミウム (mg/kg) : 0.1以下 • (3)スズ (mg/kg) : 150以下 (缶入り製品の場合のみ) • (4)細菌数 : 100/mL以下 (非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合には100,000/mL以下) • (5)大腸菌群 : 陰性 (非加熱製品または非加熱成分を含む製品を除く) • (6)大腸菌O157:H7 : n=5, c=0, m=0/25 g (非加熱製品または非加熱成分を含む製品の場合のみ) • (7)保存料 (g/kg) : 下記以外のいかなる保存料も検出されないこと 安息香酸、安息香酸ナトリウム、安息香酸カリウム、安息香酸カルシウム : 0.6以下 ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、ソルビン酸カルシウム : 1.0以下 	
汚染物質	残留農薬 他の汚染物質	
衛生	リンゴ果汁および濃縮リンゴ果汁の場合 <ul style="list-style-type: none"> • - パツリン : 50µg/kg以下 食品基準 : 一般食品に対する共通基準および規格 http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63 【外部リンク】 ☞ 韓国語ウェブサイト : http://fse.foodnara.go.kr/residue/RS/jsp/menu_02_01_03.jsp?id=12 【外部リンク】 ☞	
表示	表示基準 韓国語ウェブサイト : http://www.law.go.kr/admRulSc.do?menuId=1&query=%EC%8B%9D%ED%92%88%20%EB%93%B1%EC%9D%98%20%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80#liBgcolor0 【外部リンク】 ☞	加工食品に対する一般表示基準 (General standard of labelling for processed foods) (KS H 1101)
Containers destined for the final consumers		
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> • (1)鉛 • (2)カドミウム • (3)スズ • (4)細菌数 • (5)大腸菌群 : • (6)大腸菌O157:H7 • (7)保存料 • (8)パツリンに対する試験 	可溶性固形分 アミノ窒素分 細菌数 大腸菌群 大腸菌O157:H7 試験管の状態