

目次

食品規格・基準／菓子類

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

カカオ製品・チョコレート製品

基準・規格

1) 定義

カカオ製品とは、Theobroma cacaoの果実から得たカカオマス、ココアバター、粉末ココアを指す。チョコレートとは、カカオを原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程を経て得たチョコレート、スイートチョコレート、ミルクチョコレート、ファミリーミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、セミチョコレート製品、および加工チョコレート製品を指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および加工基準

(1) アルコール成分を添加してはならない。しかし、味の改善、香りの補充、または臭いの除去の目的で使用を意図する場合は、濃度1%未満（アルコールとして）のアルコール成分を使用してもよい。

4) 食品タイプ

(1) 加工カカオ製品

- ①カカオマス
 - カカオの果実を焙煎、剥皮、および粉砕して製造したカカオ製品
- ②ココアバター
 - カカオの果実を剥皮、および抽出または圧搾して得た脂肪
- ③粉末ココア
 - 焙煎および剥皮後に脱脂したカカオマスを粉末化して得た粉末カカオ製品
- ④他の加工カカオ製品
 - カカオの果実から得たカカオを原料として他の食品や添加物とともに他の方法で混合または加工した製品で、上記のカカオマス、ココアバター、および粉末ココア以外のもの。

(2) チョコレート

- ①チョコレート
 - チョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで35%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。
- ②スイートチョコレート

- スイートチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで30%以上の総カカオ固形分、18%以上のココアバター、および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
 - ミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで25%以上の総カカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および12%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。
- ④ファミリーミルクチョコレート
 - ファミリーミルクチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のカカオ固形分（2.5%以上の無脂カカオ固形分を含む）、および20%以上の乳固形分（5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。
- ⑤ホワイトチョコレート
 - ホワイトチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（2.5%以上の乳脂肪を含む）を含有しなければならない。
- ⑥セミチョコレート
 - セミチョコレートはカカオに食品や添加物を組み合わせて製造され、乾燥物質ベースで7%以上のカカオ固形分を含有しなければならない。
- ⑦加工チョコレート製品
 - 加工チョコレート製品は上記①から⑥の様々なチョコレート製品をナッツ、キャンディー、ビスケット、または他の食品との混合、被覆、または充填により組み合わせて製造される。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自で特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (2) 鉛 (mg/kg)：2.0以下（粉末ココアに限定される）
- (3) ヨウ素価：33~42（ココアバターに限定される）
- (4) 無認可のタール色素：検出されてはならない（カカオマス、ココアバター、および粉末ココアは除外される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封されたチョコレートに限られ、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (6) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌含有チョコレートに限定される）
- (7) Salmonella属：n = 5、c = 0、m = 0/25g

6) 検査法

- (1) 鉛
 - 一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。
- (2) ヨウ素価
 - 一般検査法第9条1.1.5.3.3ヨウ素価に従って検査しなければならない。
- (3) 無認可のタール色素
 - 一般検査法第9条1.1.5.3.3着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
 - 一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。
- (5) 乳細菌数
 - 一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。
- (6) Salmonella属
 - 一般検査法第9条3.11Salmonella属に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3、規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	適用可能な食品タイプ
-------	--------	------------

金箔	チョコレート製品（表面被覆用のみ）への使用に限定される	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用緑色3号	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.6 g/kg以下	チョコレート
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用赤色102号	0.3 g/kg以下	他の加工カカオ製品
食用青色1号	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.1 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.45 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	他の加工カカオ製品、チョコレート
二酸化チタン	使用してはならない	カカオマス、ココアバター、粉末ココア

ソフトキャンディー・ハードキャンディー

基準・規格

1) 定義

菓子とは、植物性物質を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい適切な製造工程で得た菓子、キャンディー、チューインガム、アイスキャンディーなどを指す。

2) 原料などの要件

3) 製造および工程の基準

- (2) カップ型のゼリーの大きさについては、蓋と接触する表面の内径は5.5 cm以上で、高さおよび底面内径は3.5 cm以上でなければならない。
- (3) 以下のゲル化剤はカップ型のゼリー製品などの製造に原料として用いてはならない。
 - ①こんにゃく、グルコマンナン

4) 食品タイプ

- (2) キャンディー（ソフト・ハード）
 - キャンディーとは、植物性物質、砂糖、糖アルコール、およびアズキ沈殿物を主原料として他の食品や添加物と組み合わせてもよい、成形などの適切な製造過程によって得たキャンディー、キャラメル、Yang-Gang（アズキゼリー）、ゼリーなどを指す。

5) 規格

- (1) 外観：製品独自の特有の風味を有していなければならない、異臭や異味があってはならない。
- (3) 無認可のタール色素：検出されてはならない（キャンディーおよびチューインガムに限定される）
- (5) 細菌数：試料1gあたり10,000以下（密封製品に限定されるが、発酵製品および乳酸菌含有製品は除外される）
- (7) 乳酸菌数：表示された数以上（乳酸菌を含有する菓子、キャンディー、およびアイスキャンディーに限定される）
- (8) 破碎性（ニュートン）：5以下（カップ型のゼリーに限定される）
- (9) 総アフラトキシン（ $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）：15.0以下（B1、B2、G1、およびG2,の合計としてであるが、B1は10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下でなければならない。ピーナツまたはナッツを含む製品に限定される）
- (10) フモニシン（ mg/kg ）：1以下（B1およびB2の合計としてであり、50%以上のトウモロコシを含有する製品に限定される）
- (11) 鉛（ mg/kg ）：1.0以下（ゼリーに限定される）0.2以下（キャンディーに限定される）

6) 検査法

- (2) 無認可のタール色素
 - 一般検査法第9条2.4着色料に従って検査しなければならない。
- (4) 細菌数
 - 一般検査法第9条3.5.1総細菌数に従って検査しなければならない。
- (6) 乳細菌数
 - 一般検査法第9条3.9乳細菌数に従って検査しなければならない。
- (7) 破碎性
 - 一般検査法第9条9.5ゼリーのレオロジー検査に従って検査しなければならない。
- (8) アフラトキシン
 - 一般検査法第9条6.1.1アフラトキシンに従って検査しなければならない。
- (9) フモニシン
 - 一般検査法第9条6.1.4フモニシンに従って検査しなければならない。
- (10) 鉛
 - 一般検査法第9条7.1.2.1鉛に従って検査しなければならない。

認可食品添加物

I. 総則

(3) 韓国食品添加物公定書II 3、規格および基準のパートA合成添加物に記載された424種の合成香料に加え、コーデックス、米国食品香料製造者協会（FEMA）、または国際食品香料工業協会（IOFI）などの一般的用法で国際的に認可された香料物質は、安全性の懸念がない限り使用することができる。

食品添加物	最大使用限界	特記
銅クロロフィル	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンナトリウム	銅として0.05 g/kg以下	
銅クロロフィリンカリウム	銅として0.05 g/kg以下	
サッカリンナトリウム	0.5 g/kg以下	
食用緑色3号	0.4 g/kg以下	
食用緑色3号アルミニウムレーキ	0.4 g/kg以下	
食用赤色3号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号	0.3 g/kg以下	
食用赤色40号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用青色1号	0.3 g/kg以下	
食用青色1号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	

食用青色2号	0.3 g/kg以下	
食用青色2号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号	0.3 g/kg以下	
食用黄色4号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号	0.3 g/kg以下	
食用黄色5号アルミニウムレーキ	0.3 g/kg以下	
アセスルファムカリウム	5.0 g/kg以下	
二酢酸ナトリウム	0.1 g/kg以下	