

目次

ハードキャンディおよびソフトキャンディ
カカオおよびチョコレート製品

ハードキャンディおよびソフトキャンディ

規格 ハードキャンディおよびソフトキャンディ	TCVN 5908:2009キャンディ
範囲	<ul style="list-style-type: none"> 本規格は、全種類のフィリング入りハードキャンディ、ソフトキャンディ、マシュマロに適用される。
関連する規格	<ul style="list-style-type: none"> TCVN 4067:1985菓子－サンプリング方法 TCVN 4068:1985菓子－製品の正味重量、サイズ、感覚的特性の測定方法 TCVN 4069:2009 TCVN 4071:2009 TCVN 4074:2009 TCVN 4075:2009 TCVN 7087:2008(CODEX STAN 1-2005) TCVN 7968:2008(CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001)
説明	<p>感覚刺激性の基準</p> <p>フィリング入りハードキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> 外形－当初の形状で変形していない、中心の溶解および外部への漏出がない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい 色－外部：キャンディとして標準的；内部：キャンディとして標準的 味－キャンディとして標準的 食感－外部：硬性、砕けやすい；内部：濃厚、粘稠性 異物－存在しない <p>ソフトキャンディ</p> <ul style="list-style-type: none"> 外形－当初の形状で変形していない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい 色：キャンディとして標準的 味－キャンディとして標準的 食感－軟性、滑らか 異物－存在しない <p>マシュマロ</p> <ul style="list-style-type: none"> 外形－当初の形状で変形していない；キャンディは1個ずつ粉末コーティングされている；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい 色：キャンディとして標準的 味：キャンディとして標準的 食感－弾力性、軟性、少し歯ごたえがある 異物－存在しない

組成	<ul style="list-style-type: none"> • TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001;糖類に関するコーデックス規格) に定める原料。 • 他の原材料：粉乳、小麦粉、ココア粉末、植物油等は、それぞれに関する規格の下で要件を満たしていなければならない。 <table border="1" data-bbox="440 210 1510 827"> <thead> <tr> <th></th> <th>ハードキャンディ</th> <th>ソフトキャンディ</th> <th>グミキャンディ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>含水量、重量%</td> <td>2.0 ~3.0</td> <td>6.5 ~8.0</td> <td>10~12</td> </tr> <tr> <td>還元糖含有率（ブドウ糖による重量%）</td> <td>外層：15~18 内層：25~30</td> <td>18~25</td> <td>35~45</td> </tr> <tr> <td>糖の総含有量（シヨ糖による重量%の最低値）</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>不溶性灰分含有量（10%HCl溶液における重量%の最大値）</td> <td>0.10</td> <td>0.10</td> <td>0.10</td> </tr> </tbody> </table> <p>フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する</p>		ハードキャンディ	ソフトキャンディ	グミキャンディ	含水量、重量%	2.0 ~3.0	6.5 ~8.0	10~12	還元糖含有率（ブドウ糖による重量%）	外層：15~18 内層：25~30	18~25	35~45	糖の総含有量（シヨ糖による重量%の最低値）	40	40	40	不溶性灰分含有量（10%HCl溶液における重量%の最大値）	0.10	0.10	0.10
	ハードキャンディ	ソフトキャンディ	グミキャンディ																		
含水量、重量%	2.0 ~3.0	6.5 ~8.0	10~12																		
還元糖含有率（ブドウ糖による重量%）	外層：15~18 内層：25~30	18~25	35~45																		
糖の総含有量（シヨ糖による重量%の最低値）	40	40	40																		
不溶性灰分含有量（10%HCl溶液における重量%の最大値）	0.10	0.10	0.10																		
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> • 現行規定に基づいた添加物の使用法 																				
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> • 重金属や真菌毒などの汚染物質は、現行規定の最大限度のとおり 																				
衛生	<ul style="list-style-type: none"> • 微生物数は現行規定のとおり 																				
表示	<ul style="list-style-type: none"> • TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) の製品表示のとおり 																				
分析およびサンプリングの方法	<ul style="list-style-type: none"> • サンプリング方法 TCVN 4067:1985のとおり • 含水量測定 TCVN 4069:2009 • 還元糖含有量測定 TCVN 4075:2009 • 糖の総含有量測定 TCVN 4074:2009 • 10%HCl中の不溶性灰分測定 TCVN 4071:2009 規格に記載はないが、適用の可能性あり： • TCVN 4068:1985 菓子類－製品の正味質量、サイズ、感覚的特性およびフィリングの測定方法 • TCVN 4073:2009 キャンディ－酸含有量の測定 • TCVN 4070:2009 キャンディ－灰分総含有量の測定 																				

カカオおよびチョコレート製品

規格 カカオおよびチョコレート製品	TCVN 10727:2015 チョコレートおよびチョコレート製品
	<ul style="list-style-type: none"> • TCVN 10727 : 2015はコーデックス規格87-1981とまったく同等であり、2003年に更新された。

<p>範囲</p>	<ul style="list-style-type: none"> この規格は、食用を目的とするチョコレートおよびチョコレート製品に適用する。チョコレートおよびチョコレート製品は、カカオおよびカカオ原料に糖を加えて調製したものとし、甘味料、乳製品、調味料、その他の食品成分を含有してもよい。
<p>説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> チョコレートは以下の説明に準じた同種製品の総称であり、必須組成および品質要件に基づき表1にまとめる。カカオ原料を加工して得られた製品は、「食品添加物」一覧に記載の乳製品、糖、甘味料やその他の添加物などと混合できる。小麦粉およびでんぷん（「Chocolate a la Taza（ホットチョコレート）」および「Chocolate familiar a la taza」製品用を除く）、動物性脂肪、乳脂以外の他の食品材料を追加してさまざまなチョコレート製品を形成することが可能である。こうした補助食品は最終製品の総容積の40%を超えてはならない。 カカオバター以外の植物性脂肪の追加は、他の補助食品の総量を引いた後の最終製品の5%を超えないものとし、カカオ原料の最少含有量を減らしてはならない。使用が認められる植物性脂肪の原料は規制に準じたものでなければならない。 <p>チョコレートの種類（成分に基づく）</p> <ol style="list-style-type: none"> チョコレート（別名ビタースイートチョコレートまたはダークチョコレート）は、乾燥カカオ固形分を35%以上含有するものとし、カカオバター最低18%以上、無脂肪カカオ最低14%以上を含まなければならない。 「Chocolate a la Taza」は、小麦、トウモロコシ、米などからの小麦粉やでんぷんを8%以下含有する。 スイートチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち18%はカカオバターから、12%以上は無脂肪カカオ固形分からのものとする。 「Chocolate familiar a la taza」は、小麦、トウモロコシ、米などから最大18% m/mの小麦粉やでんぷんを含有する。 クーベルチュールチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低35%以上含有し、そのうち31%はカカオバター、2.5%以上は無脂肪カカオ固形分とする。 ミルクチョコレート-乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12~14%（乳脂肪2.5~3.5%以上）含有する。該当する法規制に基づき管轄権を有する当局により、乳固形分および乳脂肪の最少含有量が適用される。「乳固形分」は天然比率における乳成分の添加を指し、追加や除去した乳脂肪は除く。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 ファミリーミルクチョコレート-乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低20%（乳脂肪5%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 ミルクチョコレートクーベルチュール-乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低14%（乳脂肪3.5%以上）、総脂肪分31%を含有する。 ホワイトチョコレート-乾燥量基準でカカオバターを最低20%以上、乳固形分を最低14%（関連当局および該当する法規制に基づき乳脂肪2.5~3.5%以上）を含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 ジャンドゥーヤチョコレート-第一に総乾燥カカオ固形分が最低32%以上を含有するチョコレート（乾燥無脂肪カカオ固形分8%以上）、第二に細挽きヘイゼルナッツ20~40%含有製品から得られた製品である。以下を添加してもよい。 (a) 乳や蒸発で得られた乾燥乳固形分、最終製品に乾燥乳固形分を最大5%含有。 (b) アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない。 ジャンドゥーヤミルクチョコレート-乾燥乳固形分が最低10%以上、細挽きヘイゼルナッツ15~40%を含有するミルクチョコレートから得られた製品。アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない範囲で追加してもよい。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 「Chocolate para mesa（テーブルチョコレート）」-糖の粒度が70ミクロン以上の未加工チョコレート。乾燥量基準で総カカオ固形分を最低20%以上含有し、そのうち11%はカカオバター、9%は無脂肪カカオ固形分とする。 (a) セミビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち15%はカカオバター、14%は無脂肪カカオ固形分とする。 (b) ビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低40%以上含有し、そのうち22%はカカオバター、18%は無脂肪カカオ固形分とする。 <p>チョコレートの種類（形状）</p> <ol style="list-style-type: none"> チョコレートバーミセリおよびチョコレートフレーク-混合、押出、硬化技術で得られるカカオ製品。独特でサクとした食感がある。バーミセリは短く円筒状の粒子、フレークは小さく平らな薄片である。 (a) チョコレートバーミセリ/チョコレートフレーク-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低32%以上含有し、そのうち12%はカカオバターから、14%は無脂肪カカオ固形分からのものとする。 (b) ミルクチョコレートバーミセリ/ミルクチョコレートフレーク-乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12%（乳脂肪3%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。 詰め物入りチョコレート-コーティングまたは「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上で覆われた製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は成分によって外部コーティングと中心部が明瞭なため除外。詰め物入りチョコレートは、粉菓子、ペストリー、ビスケット

ト、アイスクリーム製品などは含まない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の最低25%になるものとする。製品の中央部分の成分に対する個別の規格がある場合は、該当成分はその規格に準じたものでなければならない。

3.チョコレート/ブラリネ-ひとくちサイズで、チョコレート成分量が製品総重量の25%以上の製品を指す。詰め物入りチョコレート、または「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上から成る製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除外。

成分

表1. 基本成分の概要

製品	成分 (%) ^a						
	カカオバター	無脂肪カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	総乳固形分 ^b	でんぷん/小麦粉	ヘーゼルナッツ
チョコレートの種類（成分に基づく）							
チョコレート	> 18	> 14	> 35				
Chocolate a la Taza	> 18	> 14	> 35			< 8	
スイートチョコレート	> 18	> 12	> 30				
Chocolate familiar a la taza	> 18	> 12	> 30			< 18	
クーベルチュールチョコレート	> 31	> 2.5	> 35				
ミルクチョコレート		> 2.5	> 25	> 2.5 - 3.5	> 12-14		
ファミリーミルクチョコレート		> 2.5	> 20	> 5	> 20		
ミルクチョコレートクーベルチュール		> 2.5	> 25	> 3.5	> 14		
ホワイトチョコレート	> 20			> 2.5 - 3.5	> 14		
ジャンドゥーヤチョコレート		> 8	> 32				20 - 40
ジャンドゥーヤミルクチョコレート		> 2.5	> 25	> 2.5 - 3.5	> 10		15 - 40
Chocolate para mesa	> 11	> 9	> 20				

セミビターchocolate para mesa	> 15	> 14	> 30				
ビターchocolate para mesa	> 22	> 18	> 40				
チョコレートの種類（性状に基づく）							
チョコレートバーミセリ／フレーク	> 12	> 14	> 32				
ミルクチョコレートバーミセリ／フレーク		> 2.5	> 20	> 3	> 12		
詰め物入りチョコレート（説明参照）	説明参照						
チョコレート／プラリネ							

^a製品の乾燥成分ベースの算出%。承認済みのその他の可食部重量の差し引き後。

^b「乳固形分」とは、天然比率における乳成分の添加を指し、追加したり除去した乳脂肪は除く。

食品添加物

下記の食品添加物のみが指定制限内で使用可能である。GSFA承認一覧コーデックス規格192-1995からの他の添加物を使用することもできるが、該当する法規制に基づき管轄権を有する当局に準じるものとする。

国際番号	食品添加物	最大値
酸度調節		
503 (i)	炭酸アンモニウム	
527	水酸化アンモニウム	
503(i i)	炭酸水素アンモニウム	
170 (i)	炭酸カルシウム	
330	クエン酸	
504 (i)	炭酸マグネシウム	
528	水酸化マグネシウム	

530	酸化マグネシウム	GMP
501	炭酸カリウム	GMP
525	水酸化カリウム	
501(i i)	炭酸水素カリウム	
500	炭酸ナトリウム	
524	水酸化ナトリウム	
500(i i)	炭酸水素ナトリウム	
526	水酸化カルシウム	
338	正リン酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で2.5g/kg、P ₂ O ₅ で表示
334	L-酒石酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で5g/kg
乳化剤		
471	脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリド	
322	レシチン	GMP
422	グリセロール	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10 g/kg
476	インターエステル型リシノール酸のポリグリセリンエステル	5 g/kg
491	ソルビタンモノステアレート	単独で10g/kg 併用で15g/kg
492	トリステアリン酸ソルビタン	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	10 g/kg
香味剤		

	バニリン	併用で1g/kg
	エチルバニリン	
甘味料		
950	アセスルファム-K	500 mg/kg
951	アスパルテーム	2000 mg/kg
955	スクラロース	500 mg/kg
954	サッカリン、そのナトリウム塩およびカルシウム塩	500 mg/kg
957	タウマチン	GMP
420	ソルビトール	GMP
421	マンニトール	GMP
953	イソマルト	GMP
965	マルチトール	GMP
966	ラクチトール	GMP
967	キシリトール	GMP
艶出し剤		
414	アラビアゴム	GMP
440	ペクチン	GMP
901	みつろう（白および黄色）	GMP
902	カンデリラろう	GMP
904	セラック	GMP
抗酸化剤（脂肪ベースで算出したホワイトチョコレート製品用）		
304	アスコルビン酸パルミテート	200 mg/kg

319	第三ブチルヒドロキノン (TBHQ)	単独または併用で200mg/kg
320	ブチル化ヒドロキシアニソール (BHA)	
321	ブチル化ヒドロキシトルエン (BHT)	
310	没食子酸プロピル	
307	α-トコフェロール	750 mg/kg
着色剤 (装飾目的用のみ)		
175	金	GMP
174	銀	GMP
増量剤		
1200	ポリデキストロースAおよびN	GMP
加工 助剤		
	ヘキサン (62~82℃)	脂肪ベースで1mg/kg
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> ● 本規格では規定なし。 	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> ● 国際実施規範-食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969) および他の関連規格に準じる。 ● 製品は、TCVN 9632 : 2013 (CAC/GL 21-1997) 「食品に対する微生物基準の制定および適用」で制定された微生物基準に従う。 	
重量および分量	<ul style="list-style-type: none"> ● 本規格では規定なし。 	

<p>ラベル表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● コーデックス規格1-1985「包装済み食品の表示に関する一般規格」に加えて、以下の表示を行うものとする。 ● 製品名 <ul style="list-style-type: none"> ○本規格に記載に準じた製品名（要件に準じる限り） ○糖の一部または全部を甘味料に置き換える場合は、甘味料含有であることを記載。たとえば「甘味料入りXチョコレート」などとする。 ○カカオバターに植物性脂肪を追加している場合はラベルにその旨を示す。 ○詰め物入りチョコレート - 「詰め物入りチョコレート」、「X入りチョコレート」、「チョコレート（X入り）」、「チョコレート（中にX入り）」などとし、「X」は詰め物が何かを説明した表示。 ○外側コーティングに用いたチョコレートの種類を記載してもよい。 ○中に入っているものを適切な記載で消費者に知らせること。 ○アソートチョコレート - 本規格に記載の製品（「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除く）を詰め合わせて販売する場合、製品名は「詰め合わせチョコレート」または「詰め物入りチョコレート詰め合わせ」、「詰めあわせチョコレートパーミセリ」などに置き換えることができる。詰め合わせた全製品の成分一覧があれば十分だが、製品別の成分表に代えてもよい。 ○チョコレート風味以外の特徴的風味は製品名称に含めることとする。 ○成分、特に芳香性で製品に特徴的なものは、製品名の一部を成すものである。たとえば「モカチョコレート」などである。 ○本規格に定義されない製品、およびチョコレート風味が無脂肪カカオ固形分のみで由来する場合は、製品が最終消費者に販売される国に適用される規制や慣習に準じてその名称に「チョコレート」という用語を用いることができる。 ● カカオ最少含有量の表示 <ul style="list-style-type: none"> ○管轄権を有する当局の要請がある場合、本規格に記載の製品はホワイトチョコレートを除きカカオ固形分を表示しなければならない。表示するパーセンテージは、承認済みのその他の可食部重量を差し引いた後の数値である。 ● 非小売り用容器の表示 <ul style="list-style-type: none"> ○上記記載に必要な情報は、容器または添付書類のいずれかに記載されるもので、製品の名称、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は容器に表示することとする。 ○ただし、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は、添付書類で明確に識別可能な場合は識別記号に代えてもよい。
<p>分析およびサンプリング方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● カカオバターの測定 <ul style="list-style-type: none"> ○AOAC963.15 カカオ脂肪。ソックスレー抽出方法、または ○カカオ、チョコレートおよび砂糖菓子類国際事務局（IOCCC）14(1972)カカオ全脂肪の測定 ● 無脂肪カカオ固形分の測定 <ul style="list-style-type: none"> ○AOAC931.05 チョコレートリカーのカカオマス（無脂肪）【液体カカオのカカオ（無脂肪）重量】 ● 無脂肪乳固形分の測定- <ul style="list-style-type: none"> ○IOCCC17-1973 またはAOAC939.02 ● 乳脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> ○IOCCC5-1962 セミミクロ値の測定、 ○AOAC945.34 ミルクチョコレートの脂肪（乳） ○AOAC925.41 B 油脂（揮発）酸（ライヘルトマイスルおよびボレンスケー価）。滴定法 ○AOAC920.80 ミルクチョコレートの乳脂肪 ● 水分量の測定 <ul style="list-style-type: none"> ○IOCCC26-1988 水分量の測定（カールフィッシャー法）、または ○AOAC977.10 カカオ製品の水分。カールフィッシャー法、または ○AOAC931.04 カカオ製品の水分。重量法、または ○IOCCC1-1952 水分量の測定（炉乾法）。 ● 全脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> ○AOAC963.15 ● カカオ以外の植物性脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> ○以下の分析法を用いる。 ○チョコレート内のカカオバター以外の植物性脂肪の検出 <ul style="list-style-type: none"> -AOCS Ce 10/02 (02) チョコレートに添加した精製植物性脂肪内のステロール分解生成物を検出する、ステロール分解産物による非カカオバター脂肪。 ○非カカオバター植物性脂肪の定量 ● <i>J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57,286-293</i> のGC-FID（ミルクチョコレートでは、乳脂を補正する必要がある）カカオバターおよび非カカオバター植物性脂肪内のトリアシルグリセロール（C50、C52、C54）を測定。 <ul style="list-style-type: none"> 注1：非カカオバター植物性脂肪の種類が分かっている場合、非カカオバター植物性脂肪の量は、<i>J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57,286-293</i>に従って算出する 注2：非カカオバター植物性脂肪の種類が分からない場合は、<i>J. Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61(3), 576-581</i>に従って算出する。