

目次

ソフトキャンディ・ハードキャンディ  
ココア・チョコレート製品

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

ソフトキャンディ・ハード  
キャンディ

インドネシア共和国医薬品食品監督庁規則  
第21号 (2016)

<p>定義/説明</p>	<p><b>(1) ハードキャンディ</b>  - 砂糖から製造した固体製品であり、他の甘味料および材料の追加の有無にはかかわらない。  - 堅い歯ごたえがあり、咀嚼時に柔らかくならない。</p> <p><b>(2) トローチ</b>  - キャンディに、ゼラチンをアラビアゴムおよびグルコースシロップより多く使用した結果、歯ごたえがより柔らかい菓子製品である。  - 通常は粉末砂糖またはグラニュー糖の層を上に乗せる。</p> <p><b>(3) 圧縮キャンディ/ドロップ</b>  - 粉末砂糖をペースト状に成形して製造したキャンディの1種であり、ゴムおよび/またはゼラチン溶液を加えてもよい。</p> <p><b>(4) 乳フィリング入りキャンディ</b>  - 基本的特徴：  (1) 乳含有率は5%以下</p> <p><b>(5) ソフトキャンディ</b>  - 咀嚼時に歯ごたえの柔らかいキャンディである。  - 砂糖、チョコレート、または他の材料でコーティングしてもよい。</p> <p><b>(6) キャラメルキャンディ</b>  - 全乳に他の植物性または動物性の脂肪供給源を加え、製品にメイラード反応を生じさせて製造したキャンディである。  - 柔らかい、中程度、硬い、という3つの程度の歯ごたえがあり、この歯ごたえは煮熱温度によって決まる。  - 柔らかいキャラメルは通常、菓子のコーティングおよび押し出しコーティングに用いられる。</p> <p><b>(7) ファッジ</b>  - 結晶化過程を経たため、砂のような舌触りを有するキャラメルキャンディである。  - キャラメルキャンディと比較して砂糖含有率が高いために結晶化過程が起きる。</p> <p><b>(8) バタースコッチ</b>  - 基本的材料である砂糖およびグルコースのほか、唯一の脂肪供給源としてバターを用いるキャラメルキャンディである。</p> <p><b>(9) 甘草入りキャンディ</b>  - 甘草（マメ科の雑草）抽出物、小麦粉、砂糖、グルコースシロップ、ゼラチン、および水から製造したソフトキャンディである。  - 主な工程は、含水量の低い完全なゼラチン化が生じるまでの煮熱、押し出し、および乾燥である。</p> <p><b>(10) タフィー</b>  - 硬く噛みごたえのあるキャンディであり、砂糖、乳、バター、または他の種類の脂肪、およびレシチンを混合して製造し、ナッツの追加の有無にはかかわらない。  - タフィーの脂肪含有率はキャラメルキャンディの脂肪含有率より低い。</p> <p><b>(11) 豆板</b>  - 材料に乳を用いるキャンディの1種で、主にナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、またはピーナッツ）味である。  - 生地を粉碎した/刻んだナッツを加える。</p> <p><b>(12) マシュマロ</b>  - 柔らかい含気キャンディであり、ゼラチン、ペクチン、ゼリー、またはアラビアゴム、卵白、砂糖、グルコース、および転化糖を用いて製造する。</p> <p><b>(13) でんぶんゼリー</b>  - 菓子製品に一般的に用いる他の材料に加えて、でんぶん（コーンスターチ、小麦でんぶん、または他の種類のでんぶん）を材料の1つとして用いるゼリー菓子/ゼリーキャンディである。</p> <p><b>(14) ゼリーおよびゼラチンキャンディ</b>  - ゼリー、ゼラチン、またはペクチンを基本的材料として、噛みごたえのあるゲルの形成によって製造する。  - ゴムに類似する（ゴムのような）歯ごたえのある硬めのゼリーは、ゼラチンゼリーから製造し、ゼラチンゼリーの歯ごたえは、使用するゼラチンの量によって決まる。  - ペクチンゼリーはより柔らかく、口中で容易に溶ける。</p> <p><b>(15) 綿菓子（グラカパス）</b>  - 100%溶解した砂糖を回転機周囲の穴から繊維状に放出し、回転機の中心部で綿状の塊を形成して製造する。</p> <p><b>(16) グラリ（「綿菓子」の別の種類）</b>  - 砂糖と加熱した水で可塑性の生地を作り、様々な形状に成形して製造する。</p>
--------------	---

<p><b>組成</b></p>	<p>(1) <b>ハードキャンディ</b>  - 基本的特徴：  (1) 水分含有率は3.5%以下</p> <p>(2) <b>ミルクフィリング入りキャンディ</b>  - 基本的特徴：  (1) 乳含有率は5%以下</p> <p>(3) <b>ソフトキャンディ</b>  - 基本的特徴：  (1) ゼリーキャンディ以外のソフトキャンディでは、水分含有率は7.5%以下  (2) ゼリーキャンディでは、水分含有率は20%以下</p> <p>(4) <b>でんぶんゼリー</b>  - 基本的特徴：  (1) 水分含有率は20%以下</p> <p>(5) <b>ゼリーおよびゼラチンキャンディ</b>  - 基本的特徴：  (1) 水分含有率は20%以下</p>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>1)食品添加物の使用条件（香料料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号（2016）  2)食品添加物の最大量（甘味料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 4号（2014）  3)食品添加物の最大量（保湿剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第5号 （2013）  4)食品添加物の最大量（加工助剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 6号 （2013）  5)食品添加物の最大量（pH調整剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 8号 （2013）  6)食品添加物の最大量（固化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 9号 （2013）  7)食品添加物の最大量（凝結防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 10（2013）  8)食品添加物の最大量（膨張剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 11号 （2013）  9)食品添加物の最大量（光沢剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 12号 （2013）  10)食品添加物の最大量（消泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 （2013）  11)食品添加物の最大量（増粘剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.15号 （2013）  12)食品添加物の最大量（乳化塩）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 16号 （2013） t  13)食品添加物の最大量（充填剤・ガス）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 17号 （2013）  14)食品添加物の最大量（隔離剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 18号 （2013）  15)食品添加物の最大量（ゲル化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 19号 （2013）  16)食品添加物の最大量（乳化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第20号 （2013）  17)食品添加物の最大量（発泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号 （2013）  18)食品添加物の最大量（調味料：flavor enhancer）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 23号（2013）  19)食品添加物の最大量（安定剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 24号 （2013）  20)食品添加物の最大量（増量剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 25号 （2013）  21)食品添加物の最大量（防腐剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 36号 （2013）  22)食品添加物の最大量（着色剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.37号 （2013）  23)食品添加物の最大量（酸化防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.38号 （2013）  24)食品添加物に関する保健省規則第 33号（2012）  25)食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.05.5.1.4547号</p>
<p><b>汚染物質</b></p>	<p>1. 重金属汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）  2. 食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011（2009年）</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>1.食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号（1999年）  2.ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関する2005年インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第HK.00.06.51.0475号（2005年）  3.食品ラベル上の栄養情報の使用のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）  4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）  5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
<p><b>サンプリングおよび分析方法</b></p>	<p>該当なし</p>

## ココア・チョコレート製品

ココア・チョコレート製品	<p>インドネシア共和国政府医薬品食品監督庁令 第HK.00.05.52.4040号 2006年10月9日付</p>	SNI 3747 : 号 (2013)
定義／説明	<p>(1) <b>カカオマス (カカオリカー)</b> -カカオニブ (カカオ豆片) から製粉工程を経て製造した、脂肪含有率を低減させていないペースト状のカカオ製品である。</p> <p>(2) <b>粉末ココア</b> -カカオマス (カカオリカー) の脂肪含有率を低減させてココア塊に成形し、その後ココア塊を粉砕して製造した製品である。</p> <p>(3) <b>ココアバター</b> -カカオの種子から得た脂肪である。</p> <p>(4) <b>ココア-砂糖混合物</b> -粉末ココアおよび砂糖から成る。</p> <p>(5) <b>朝食用粉末ココア</b> -乳、バター、ハーブ、および香辛料を添加した粉末ココアである。</p> <p>(6) <b>ココアダスト</b> -剥皮および風選工程を経て得たカカオ豆の一部である。</p> <p>(7) <b>粉末ココア飲料</b> -他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらず粉末ココアである。</p> <p>(8) <b>粉末チョコレート飲料</b> -カカオマス (カカオリカー) から得た、他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらず粉末ココアである。</p> <p>(9) <b>インスタントココア</b> -砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、確実に水に容易に溶解するよう粉末ココアに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工粉末ココア製品である。</p> <p>(10) <b>インスタントチョコレート</b> -砂糖または他の食品材料の追加の有無にはかかわらず、カカオマスに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいはインスタント加工されたカカオマス製品である。</p> <p>(11) <b>粉末チョコレート</b> -粉末ココアおよび砂糖の混合物である。</p> <p>(12) <b>チョコレートシロップ</b> -砂糖、および1つ以上のカカオ製品の混合物であり、水または他の材料の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(13) <b>チョコレートペースト (油性)</b> -1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した油性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらず。 -本製品はナッツおよび乳入りスプレッドなどのスプレッドまたはフィリングとして使用可能である。</p> <p>(14) <b>チョコレートペースト (水性)</b> -1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した水性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(15) <b>チョコレート</b> -カカオ製品 (カカオマスやココアバター、粉末ココア) の混合工程を経て製造した均一な製品であり、乳および砂糖の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(16) <b>ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ピタースイートチョコレート</b> -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および無脂14%以上のカカオ固形分を含有する。</p> <p>(17) <b>スイートダークチョコレート</b> -水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、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する。</p> <p>(18) <b>ダークチョコレートクーベルチュール</b> -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、およ</p>	<p>(1) <b>粉末ココア</b> -ココア塊を製粉して得た製品である。</p> <p>(2) <b>ココア塊</b> -粉砕したカカオ豆またはカカオマスから脂肪を部分的に除去して得た製品である。</p> <p>(3) <b>カカオマス</b> -粉砕したカカオ豆から脂肪含有率を低減させずに製粉工程を経て得たペースト状の製品である。</p> <p>(4) <b>カカオニブ</b> -カカオ豆を剥皮したものである。</p>

び2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。

**(19) ミルクチョコレート**

－水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

**(20) ミルクチョコレートクーベルチュール**

－水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

**(21) ホワイトチョコレート**

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

**(22) ホワイトチョコレートクーベルチュール**

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

**(23) チョコレートスプリングル**

－カカオマス、および低脂肪粉末ココアを含む粉末ココアの1つ以上の混合物から製造したチョコレートの粒または小片であり、ココアバターおよび他の材料の追加の有無にはかわらない。

**(24) チョコレートボンボン／チョコレートフィリング入りキャンディ**

－カカオリカー、乳、および液糖の混合物で製造した、中心部の柔らかいキャンディである。

**(25) プラリネ**

－チョコレート、あるいは種々のタイプのチョコレートと他の材料との混合物をフィリングとしてもよい、一口大のチョコレート製品である。

**(26) トリュフ**

－ダークチョコレートまたはミルクチョコレートをココアバター、植物油、および他の材料と混合して製造した製品である。

－ヨーロッパ風トリュフには、チョコレートを主とする材料（粉末ココア、粉乳、脂肪、砂糖、液糖、および転化糖）をシロップに混合し、転化酵素を添加してもよい。

－スイス風トリュフは、乳、ダークチョコレート、およびココアバターを30%、60%、および10%の比で用いて製造し、卵黄を追加する場合もある。

**(27) フィリング入りチョコレート**

－1層以上のチョコレートおよびフレーバーチョコレートでのコーティングによる外部層と、製品中心部とが識別可能な製品である。フィリング入りチョコレートには菓子用穀物粉、ペストリー、およびビスケットが含まれない。

**(28) フレーバーチョコレート**

－記載された感覚受容性の特徴に従ったコーヒーまたは他の香りなどの香料物質を含むチョコレートである。

**(29) 含気チョコレート**

－通気工程を経て内部に小泡が形成されたチョコレート製品である。

**(30) 積層チョコレート**

－ローラーを用い、その後にはパーまたはチップの形状に切断して製造した多層チョコレート製品である。

**(31) 混成チョコレート**

－穀物粉、でんぷん、および脂肪が使用材料に含まれている場合を除き、これら以外の他の食用材料を追加したフレーバーチョコレート製品である。

**(32) 複合チョコレート**

－ココアバターの全部または一部を植物油で代替したチョコレート製品である。

**(33) チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）**

－粉末ココアやカカオ固形分に他の材料を加えて製造した製品である。

**(34) 模造チョコレート**

－複合チョコレートに類似するが、基本的特徴が複合チョコレートの基本的特徴に一致しない製品である。

**(35) 複合チョコレート粒**

－砂糖を加えて球状に成形した複合チョコレートである。

**(36) ココアバター同等物**

－ココアバターの物理的・化学的特質を全て有しているが、その成分であるグリセリドがカカオ豆以外の供給源に由来する脂肪である。

－風味はココアバターの風味の特徴と同一であってはならない。

－材料はCoberineなど、非ラウリン酸由来である。

**(37) ラウリン酸ココアバター代替物 = ラウリン酸CBS**

-ココアバターに類似する特性を有しているが、ココアバターとは異なる脂肪である。  
 -主にパーム油およびパーム核油を材料とする。  
**(38) 非ラウリン酸ココアバター代替物=非ラウリン酸CBS**  
 -ココアバターの脂肪含有率は25%であるが、本品の脂肪含有率は20%である。  
 -ろうのような舌触りがある。  
**(39) イナゴマメコーティング**  
 -豆類（イナゴマメ）由来のココアバター代替物であり、多量の炭水化物を含有するがカフェインおよびテオブロミンを含有しない。  
**(40) 脱脂小麦胚芽コーティング**  
 -焙煎および他の特定の工程を経た無脂肪の小麦によるココアバター代替物である。

**組成**

**(1) 粉末ココア**  
 -基本的特徴：  
 (1) 水分含有率は5%以下  
 (2) 脂肪含有率は10%以上  
 (3) 粒度：99.5% (w/w) 以上が網目200のふるいを通過する  
 (4) 皮（殻）の最大含有率：アルカリ処理前のカカオニブで算出して1.75% (w/w)  
**(2) ココアバター**  
 -基本的特徴：  
 (1) 遊離脂肪酸（オレイン酸として）の含有率は1.75%以下  
 (2) 非けん化物質の含有率は0.7%以下、脱脂カカオについてのみ0.35%以下  
 (3) 水分含有率は0.2%以下  
**(3) ココア-砂糖混合物**  
 -基本的特徴：  
 (1) 水分含有率は5%以下  
**(4) 朝食用粉末ココア**  
 -基本的特徴：  
 (1) 脂肪含有率は22%以下  
**(5) 粉末ココア飲料**  
 -基本的特徴：  
 (1) カカオ含有率（総カカオ固形分）は乾燥重量で10%以上  
**(6) 粉末ココアドリンク**  
 -基本的特徴：  
 (1) カカオ含有率（総カカオ固形分）は乾燥重量で20%以上  
**(7) インスタントココア**  
 -基本的特徴：  
 (1) 水分含有率は5%以下  
**(8) インスタントチョコレート**  
 -基本的特徴  
 (1) 水分含有率は5%以下  
**(9) 粉末チョコレート**  
 -基本的特徴：  
 (1) 粉末ココアの含有率は32%（乾燥重量で算出して29%）以上  
**(10) チョコレートシロップ**  
 -基本的特徴：  
 (1) カカオ含有率（総カカオ固形分）は8%以上  
**(11) チョコレートペースト（油性）**  
 -基本的特徴：  
 (1) 水分含有率は2%以下  
 (2) 脂肪含有率は25%以上  
**(12) ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート**  
 -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、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する。  
**(13) スイートダークチョコレート**  
 -水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、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する。  
**(14) ダークチョコレートクーベルチュール**  
 -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。  
**(15) ミルクチョコレート**

**品質要件**

状態	単位	品質
匂い		正常
風味		正常
色		正常
(網目200のふるいを通過する)	%、重量/重量	99.5以上
無脂肪乾燥ペーストで算出した殻	%、重量/重量	1.75以下
水分含有率	%、重量/重量	5.0以下
脂肪含有率	%、重量/重量	10.0以上

-水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

**(16) ミルクチョコレートクーベルチュール**

-水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

**(17) ホワイトチョコレート**

-水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

**(18) ホワイトチョコレートクーベルチュール**

-水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

**(19) チョコレートスプリングル**

-基本的特徴：

- (1) ココアバター含有率は12%以上
- (2) 無脂カカオ固形分含有率は乳を入れないスプリングルで14%以上、乳を入れるスプリングルでは3.5%以上
- (3) 総カカオ固形分含有率は乳を入れないスプリングルで32%以上、乳を入れるスプリングルで20%以上
- (4) 乳含有率は5%以下

**(20) チョコレートボンボン/チョコレートフィリング入りキャンディ**

-基本的特徴：

- (1) 乳含有率は5%以下

**(21) プラリネ**

-基本的特徴：

- (1) チョコレート含有率は25%以上

**(22) フィリング入りチョコレート**

-基本的特徴：

- (1) コーティング用チョコレートの総量は重量で最終製品の25%以上

**(23) フレーバーチョコレート**

-基本的特徴：

- (1) コーヒーフレーバーチョコレートでは焙煎コーヒー粉末の含有率が1.5%以上

**(24) 混成チョコレート**

-基本的特徴：(1) チョコレート含有率は60%以上

**(25) 複合チョコレート**

-基本的特徴：

- (1) 複合ビターダークチョコレート：カカオ固形分含有率は20%以上
- (2) 複合ダークチョコレート：カカオ固形分含有率は13%以上
- (3) 複合スイートダークチョコレート：カカオ固形分含有率は7%以上
- (4) 複合ミルクチョコレート：カカオ固形分含有率は5%以上、乳固形分含有率は9%以上
- (5) 複合スイートミルクチョコレート：カカオ固形分含有率は5%以上、乳固形分含有率は5%以上
- (6) 複合ホワイトチョコレート：乳固形分含有率は14%以上
- (7) 複合スイートホワイトチョコレート：乳固形分含有率は5%以上 比(%)は製品の乾燥重量で算出する。

**(26) チョコレート飲料(粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物)**

-基本的特徴：

- (1) 総カカオ固形分は5%以上(乾燥重量で算出する)

<b>食品添加物</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1)食品添加物の使用条件（香料料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号（2016）</li><li>2)食品添加物の最大量（甘味料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 4号（2014）</li><li>3)食品添加物の最大量（保湿剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 5号（2013）</li><li>4)食品添加物の最大量（加工助剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 6号（2013）</li><li>5)食品添加物の最大量（pH調整剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 8号（2013）</li><li>6)食品添加物の最大量（固化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 9号（2013）</li><li>7)食品添加物の最大量（凝結防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 10（2013）</li><li>8)食品添加物の最大量（膨張剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 11号（2013）</li><li>9)食品添加物の最大量（光沢剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 12号（2013）</li><li>10)食品添加物の最大量（消泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2013）</li><li>11)食品添加物の最大量（増粘剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.15号（2013）</li><li>12)食品添加物の最大量（乳化塩）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 16号（2013） t</li><li>13)食品添加物の最大量（充填剤・ガス）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 17号（2013）</li><li>14)食品添加物の最大量（隔離剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 18号（2013）</li><li>15)食品添加物の最大量（ゲル化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 19号（2013）</li><li>16)食品添加物の最大量（乳化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第20号（2013）</li><li>17)食品添加物の最大量（発泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号（2013）</li><li>18)食品添加物の最大量（学調味料：flavor enhancer）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 23号（2013）</li><li>19)食品添加物の最大量（安定剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 24号（2013）</li><li>20)食品添加物の最大量（増量剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 25号（2013）</li><li>21)食品添加物の最大量（防腐剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 36号（2013）</li><li>22)食品添加物の最大量（着色剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.37号（2013）</li><li>23)食品添加物の最大量（酸化防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.38号（2013）</li><li>24)食品添加物に関する保健省規則第 33号（2012）</li><li>25)食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.05.5.1.4547号</li></ol>	
--------------	--	--



**汚染物質**

- 1.重金属汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）
- 2.食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.1.52. 4011号（2009年）

試験	単位	要件
鉛	m g/ kg	1.0 以下
カド ミウ ム	m g/ kg	1.0 以下
スズ	m g/ kg	40.0 以 下
水銀	m g/ kg	0.03 以 下
ヒ素	m g/ kg	1.0 以下

<p><b>衛生</b></p>	<p>食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>試験</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全生菌数</td> <td>コ ロ ニ ー/ g</td> <td>5 x 10<sup>3</sup> 以下</td> </tr> <tr> <td>大腸菌</td> <td>AM P/g</td> <td>3未 満</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属</td> <td>-</td> <td>0/2 5g</td> </tr> <tr> <td>カビ</td> <td>コ ロ ニ ー/ g</td> <td>50 以下</td> </tr> <tr> <td>酵母</td> <td>コ ロ ニ ー/ g</td> <td>50 以下</td> </tr> </tbody> </table>	試験	単位	要件	全生菌数	コ ロ ニ ー/ g	5 x 10 <sup>3</sup> 以下	大腸菌	AM P/g	3未 満	サルモネラ属	-	0/2 5g	カビ	コ ロ ニ ー/ g	50 以下	酵母	コ ロ ニ ー/ g	50 以下
試験	単位	要件																		
全生菌数	コ ロ ニ ー/ g	5 x 10 <sup>3</sup> 以下																		
大腸菌	AM P/g	3未 満																		
サルモネラ属	-	0/2 5g																		
カビ	コ ロ ニ ー/ g	50 以下																		
酵母	コ ロ ニ ー/ g	50 以下																		
<p><b>表示</b></p>	<p>1.食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号（1999年）  2. ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関する2005年インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第HK.00.06.51.0475号（2005年）  3. 食品ラベル上の栄養情報の使用のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）  4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13、2016  5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9、2016</p>	<p>食品の表示および広告に関する既存規定に従う表示要件</p>																		

サンプリングおよび分析方  
法

サンプリング方法についてはSNI 0428に準拠する。  
粉末ココアの試験法は以下の通り：  
a)試料の調製については付録A.1に準拠する。  
b)状態の試験法については付録A.2に準拠する。  
-匂いの試験法：付録A.2.1  
-風味の試験法：付録A.2.2  
-色の試験法：付録A.2.3  
c)粒度の試験法については付録A.3に準拠する。  
d)殻の試験法については、付録A.4に準拠して無脂肪の乾燥重量（w/w）で算出する。  
e)水分含有率の試験法については付録A.5に準拠する。  
f)脂肪含有率の試験法については付録A.6に準拠する。  
g)金属汚染の試験法については付録A.7に準拠する。  
-鉛およびカドミウムの試験法：付録A.7.1  
-スズの試験法：付録A.7.2  
-水銀の試験法：付録A.7.3  
h)ヒ素汚染の試験法については付録A.8に準拠する。  
i)微生物汚染の試験法については付録A.9に準拠する。  
-全生菌数の試験法：付録A.9.2  
-大腸菌の試験法：付録A.9.3  
-サルモネラ属の試験法：付録A.9.4  
-酵母およびカビの試験法：付録A.9.5