

目次

牛乳

牛乳：分析法

牛乳：食品添加物

低温殺菌乳

滅菌乳

チーズ

アナログチーズ

バター

牛乳

項目／規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)	SNI 3141.1:2011									
規格の名称	生乳	生牛乳									
範囲	生乳	生牛乳									
定義／説明	ウシ、スイギュウ、ウマ、ヤギ、ヒツジ、他の健康な乳を出す家畜より乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体。	健康で清潔なウシの乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体・									
必須成分及び品質	<p>生牛乳</p> <p>乳脂肪分含有率: $\geq 3\%$</p> <p>全無脂乳固形分含有率: $\geq 7.8\%$</p> <p>タンパク質含有率: $\geq 2.8\%$</p> <p>ぼう</p> <p>生馬乳</p> <p>乳脂肪分含有率: $\geq 1.3\%$</p> <p>タンパク質含有率: $\geq 2\%$</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>特性</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>最低比重 (at 27.5°C)</td> <td>g/ml</td> <td>10270</td> </tr> <tr> <td>最小脂肪分含有率</td> <td>%</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	特性	単位	要件	最低比重 (at 27.5°C)	g/ml	10270	最小脂肪分含有率	%	3
特性	単位	要件									
最低比重 (at 27.5°C)	g/ml	10270									
最小脂肪分含有率	%	3									

固形分含有率 (最小脂肪分を除く)	%	7.8
最小タンパク質含有率	%	2.8
色、匂い、味、粘性	-	変化ないこと
酸性度	°S H	6.0 - 7.5
pH	-	6.3 - 6.8
アルコール反応性(70%) v/v	-	陰性
最大体細胞数	cell/ml	4 x 10 ⁵

		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1243 82 1378 532">残留抗 生剤(ペ ニシリ ン、テ トラサ イクリ ン、ア ミノグ リコシ ド、マ クロラ イド)</td> <td data-bbox="1378 82 1443 532">-</td> <td data-bbox="1443 82 1526 532">陰 性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1243 532 1378 844">フォル シフィ ケーシ ョンテ スト (F alsifica tion te st)</td> <td data-bbox="1378 532 1443 844">-</td> <td data-bbox="1443 532 1526 844">陰 性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1243 844 1378 1221">凝固点</td> <td data-bbox="1378 844 1443 1221">℃</td> <td data-bbox="1443 844 1526 1221">- 0. 52 0, s. d - 0. 56 0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1243 1221 1378 1457">パーオ キシダ ーゼテ スト</td> <td data-bbox="1378 1221 1443 1457">-</td> <td data-bbox="1443 1221 1526 1457">陽 性</td> </tr> </table>	残留抗 生剤(ペ ニシリ ン、テ トラサ イクリ ン、ア ミノグ リコシ ド、マ クロラ イド)	-	陰 性	フォル シフィ ケーシ ョンテ スト (F alsifica tion te st)	-	陰 性	凝固点	℃	- 0. 52 0, s. d - 0. 56 0	パーオ キシダ ーゼテ スト	-	陽 性
残留抗 生剤(ペ ニシリ ン、テ トラサ イクリ ン、ア ミノグ リコシ ド、マ クロラ イド)	-	陰 性												
フォル シフィ ケーシ ョンテ スト (F alsifica tion te st)	-	陰 性												
凝固点	℃	- 0. 52 0, s. d - 0. 56 0												
パーオ キシダ ーゼテ スト	-	陽 性												
食品添加物	規定なし	規定なし												

汚染物質

インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.06.1.52. 4011号 (2009) 及び
 インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号 (2017) による食品規制に適合すること

重金属 汚染物 質最大 値	単 位	要 件
鉛 (Pb)	μ g/ k g	0. 0 2 以 下
水銀(H g)	μ g/ k g	0. 0 3 以 下
ヒ素 (A s)	μ g/ k g	0. 1 以 下

微生物 汚染物 質最大 値	単 位	要 件
全生菌 数	C F U/ m l	1. 0x 1 0 6
黄色ブ ドウ球 菌	C F U/ m l	1. 0x 1 0 2
大腸菌 群	C F U/ m l	1. 0x 1 0 3

衛生	規定なし	貯蔵及び輸送中安全であり、内容物に影響を与えず、または内容物から影響を受けない密閉容器による。
重量及び容量	規定なし	規定なし
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2. 表示への栄養情報記載のため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（2005）</p> <p>3. 食品表示への栄養情報の使用のため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号の改正として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）</p> <p>4. 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HK.03.1.23.11.11.09909号（2011）</p> <p>5. 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）</p> <p>6. 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>	包装表示の基本的情報としては、製品の名称、製造業者の名称、ネット重量或いはネット含有量及びNKVが必要。
サンプリング及び分析法	規定なし	<p>サンプリング: SNI 0429</p> <p>最低比重、脂肪分含有率、固形分含有率（脂肪分除く）、タンパク質含有率、色、匂い、味、粘性、酸性度、pH、アルコール反応性、falsification test、凝固点、パーオキシダーゼテスト: SNI 2782</p> <p>微生物汚染量: SNI 2897-2008</p> <p>体細胞テスト: Joint IDF/ISO Standard-IDF 148-1-ISO 13366-1</p> <p>残留抗生剤: SNI 7424:2008</p> <p>重金属: SNI 2896</p>

牛乳：分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値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HK.00.06.1.52.4011/2009*	一般生菌数	<5 x 10 ⁴ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	大腸菌群**	<10MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	大腸菌	<3 MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サルモネラ属菌	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法

	黄色ブドウ球菌	<1x 10 ² cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	リステリア・モノサイトゲネス	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、水銀：<0.03 ppm、鉛：<0.02 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	アフラトキシン	アフラトキシンM1：<0.5 ppb	規定されていない
SNI 01-3951-1995	臭い、味、および色に関する品質特性	臭い：標準的であること、味：標準的であること、色：標準的であること	官能試験
	脂肪含有量	非調味乳：最低で2.80% W/W、調味乳：最低で1.50% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法
	脂肪を除いた密度水準	非調味乳：最低で7.7%、調味乳：最低で7.5% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法
	メチレンブルーを用いたレダクターゼ試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法
	タンパク質含有量	非調味乳：最低で2.5% W/W、調味乳：最低で2.5W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法
	リン酸塩試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法
	一般生菌数	<3 x 10 ⁴	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*
	推定大腸菌群	<10 MPN/mL	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*
	金属汚染物質	鉛<1.0 ppm、銅：<2.0 ppm、亜鉛：<5 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<1.0 ppm	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	保存料	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88、および保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法

	サンプリング	SNI 01-3951-1995第5項における規定に準拠する	
--	--------	--------------------------------	--

牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	低温殺菌牛乳	SNI 01-3951-1995 Pasteurizedmilk
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	香料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

現行の規制には以下のようなものが含まれる：

- 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88
- インドネシア共和国保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正）
- 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医薬品食品監督庁長官決定HK.00.05.5.1.4547

低温殺菌乳

項目／規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	SNI 01-3951-1995
規格の名称	低温殺菌乳	低温殺菌乳
範囲	低温殺菌乳	低温殺菌乳
定義／説明	加熱により全病原性微生物を殺した生乳又は還元乳又は再構成乳（recombinant milk）から調製された液体乳製品	63 °C -66 °Cで最低30分間、又は 72 °C で最低15秒間加熱された生乳、還元乳、再構成乳で、その後直ちに 10°Cに冷却され、無菌処理され最高4.4°Cで保管されること <ul style="list-style-type: none"> 生乳：健康なウシの乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体。 還元乳：分離された乳の成分を再度合わせた乳 再構成乳（Recombinant milk）：還元乳に原料乳の成分を組合せて得られる乳

必須成分及び品質	乳脂肪分含有率: ≥3% 全無脂乳固形分含有率: ≥7.8 % タンパク質含有率: ≥2.8 %			
		特性	要件	
			A	B
		匂い	特定	特定
		味	特定	特定
		色	特定	特定
		脂肪分含有率, (b/b) % min	2.8	1.5
		無脂乳固形分含有率, (b/b) % min	7.7	7.5
		タンパク質含有率, (b/b) % min	2.5	2.5
		メチレンブルー法還元酵素テスト	0	0
		タンパク質含有率 (b/b) %, min	2.5	2.5
		フォスファターゼテスト	0	0
	A = 無フレーバー低温殺菌乳 B = フレーバー低温殺菌乳 Flavored pasteurized milk			
食品添加物	規定なし	保存料: 保健省規則 R.I. 第. 235 / Men. Kes / Per / IV / 79に準拠		

汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.0 6.1.52. 4011号 (2009) 及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号 (2017) による食品規制に適合すること	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">重金属汚染物質最大値</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ヒ素 (As), ppm 最大値</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>鉛 (Pb) ppm, 最大値</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>銅 (Cu) ppm, 最大値</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>亜鉛 (Zn) ppm, 最大値</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>			重金属汚染物質最大値	要件		A	B	ヒ素 (As), ppm 最大値	1	1	鉛 (Pb) ppm, 最大値	1	1	銅 (Cu) ppm, 最大値	2	2	亜鉛 (Zn) ppm, 最大値	5	5
		重金属汚染物質最大値	要件																		
A	B																				
ヒ素 (As), ppm 最大値	1	1																			
鉛 (Pb) ppm, 最大値	1	1																			
銅 (Cu) ppm, 最大値	2	2																			
亜鉛 (Zn) ppm, 最大値	5	5																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">微生物汚染物質最大値</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全生菌数 ml 最大値</td> <td>3×10^4</td> <td>3×10^4</td> </tr> <tr> <td>大腸菌推定最確数 (MPN) /ml, 最大値</td> <td>10</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>			微生物汚染物質最大値	要件		A	B	全生菌数 ml 最大値	3×10^4	3×10^4	大腸菌推定最確数 (MPN) /ml, 最大値	10	10								
微生物汚染物質最大値	要件																				
	A	B																			
全生菌数 ml 最大値	3×10^4	3×10^4																			
大腸菌推定最確数 (MPN) /ml, 最大値	10	10																			
		<p>A = 無フレーバー低温殺菌乳 B = フレーバー低温殺菌乳 Flavored pasteurized milk</p>																			
衛生	規定なし	低温殺菌乳は液体であり、瓶、ポリエチレン或いはアルミフォイルで覆われたカートン、プラスチック製袋などの内容物に影響を与えない容器に無菌包装。																			
重量及び容量	規定なし	規定なし																			

表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2. 表示への栄養情報記載のため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（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のため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号の改正として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）</p> <p>4. 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HK.03.1.23.11.11.09909号（2011）</p> <p>5. 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）</p> <p>6. 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>	規定なし
サンプリング及び分析法	規定なし	サンプリング SNI 01-3951-1995 第 5 参照

滅菌乳

項目／規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
規格の名称	滅菌乳
範囲	滅菌乳
定義／説明	100℃以上で商業的な無菌状態（F ₀ :3分以上）を得るに十分な時間加熱した生乳又は還元乳又は再構成乳（recombinant milk）から調製された液体乳製品で、密封包装されたもの。
必須成分及び品質	<p>乳脂肪分含有率: ≥3%</p> <p>全無脂乳固形分含有率: ≥ 7.8%</p> <p>タンパク質含有率: ≥ 2.8%</p>
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）による食品規制に適合すること
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし

表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のため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. 04 75号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のため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.00.06.5 1.0475号の改正として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）</p> <p>4. 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HK.03.1.23.11.11. 09909号（2011）</p> <p>5. 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）</p> <p>6. 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>
サンプリング及び分析法	規定なし

チーズ

項目／規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
規格の名称	チーズ
範囲	チーズ
定義／説明	乳、クリーム、脱脂乳、部分脱脂乳、再構成乳（recombinant milk）、還元乳、ホウエイクリーム又はバターミルク又はこれらの混合物をレンネット又は凝集酵素（動物、植物又は微生物由来）又は酸で凝集させて得られるフレッシュ又は固体又は反固体の製品であり、他の食品成分の添加有無に拘わらず、そのタイプにより脂肪分含有率および水分含有率に要件がある。軟質チーズ、半硬質チーズ、硬質チーズ、超硬質チーズがある。
必須成分及び品質	<p>無脂固形分基準での水分含有率（PTL）</p> <p>軟質チーズ： > 67% PTL</p> <p>半硬質チーズ： 54%～ 69% PTL</p> <p>硬質チーズ： 49%～56% PTL</p> <p>超硬質チーズ： <51% PTL</p>
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52. 4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官同規則第.23号（2017）による食品規制に適合すること
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし

表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2、表示への栄養情報記載のため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（2005） 3.食品表示への栄養情報の使用のため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号の改正として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） 4. 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HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 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） 6. 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）
サンプリング及び分析法	規定なし

アナログチーズ

項目／規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
規格の名称	アナログチーズ
範囲	アナログチーズ
定義／説明	脂肪が部分的に又は完全に他の脂肪で置換されたチーズ製品
必須成分及び品質	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.06.1.52. 4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）による食品規制に適合すること
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2、表示への栄養情報記載のため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（2005） 3.食品表示への栄養情報の使用のため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号の改正として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） 4. 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HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 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） 6. 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）
サンプリング及び分析法	規定なし

バター

項目/規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)	SNI 01-3744-1995
定義/説明	<p>濃縮バターおよびバター：油中水型脂肪乳剤である。</p> <p>バター：乳、クリーム乳またはその混合から製造される固形または半固形の脂肪乳剤であり、これは、食塩のような他の食品成分の添加の有無を問わない。</p> <p>再合成バター：無水乳脂肪（AMF）、水、乳または脱脂粉乳固形物から製造される脂肪乳剤であり、食塩のような他の食品成分の添加の有無を問わない。</p>	バターは、柔脂肪乳またはクリームもしくはその混合物から製造される固形製品であり、食塩（NaCl）または許可される食品添加物の添加の有無を問わない。

成分	バターおよび再合成バター- 基本特性: (1) 80%以上の乳脂分(2) 16%以下の湿気分	品質要件 <table border="1" data-bbox="906 144 1513 1455"> <thead> <tr> <th>状態</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>匂い</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>風味</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>30°Cでの外観</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>重量%</td> <td>16.0 以下</td> </tr> <tr> <td>乳脂</td> <td>重量%</td> <td>80.0 以上</td> </tr> <tr> <td>遊離脂肪酸 (酪酸)</td> <td>重量%</td> <td>0.5 以下</td> </tr> <tr> <td>ライヘルト-マイスル価</td> <td></td> <td>23-32</td> </tr> <tr> <td>ポレンスケー価</td> <td></td> <td>1.6 - 3.5</td> </tr> <tr> <td>食塩 (NaCl)</td> <td>重量%</td> <td>4 以下</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td></td> <td>SNI 01-0222-1995 および規則Men. Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 8に従う</td> </tr> </tbody> </table>	状態	単位	要件	匂い		正常	風味		正常	30°Cでの外観		正常	水	重量%	16.0 以下	乳脂	重量%	80.0 以上	遊離脂肪酸 (酪酸)	重量%	0.5 以下	ライヘルト-マイスル価		23-32	ポレンスケー価		1.6 - 3.5	食塩 (NaCl)	重量%	4 以下	食品添加物		SNI 01-0222-1995 および規則Men. Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 8に従う
状態	単位	要件																																	
匂い		正常																																	
風味		正常																																	
30°Cでの外観		正常																																	
水	重量%	16.0 以下																																	
乳脂	重量%	80.0 以上																																	
遊離脂肪酸 (酪酸)	重量%	0.5 以下																																	
ライヘルト-マイスル価		23-32																																	
ポレンスケー価		1.6 - 3.5																																	
食塩 (NaCl)	重量%	4 以下																																	
食品添加物		SNI 01-0222-1995 および規則Men. Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 8に従う																																	
食品添加物	食品添加物に関する保健省規則第. 33号 (2012)																																		
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.0 6.1.52. 4011号 (2009) 及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.23号 (2017) による食品規制に適合すること	鉄: <1.5mg/kg 銅: <0.1mg/kg 鉛: <0.1mg/kg 亜鉛: <40.0mg/kg 水銀: <0.03mg/kg 錫: <40.0mg/kg または <250mg/kg (缶詰の場合) ヒ素: <0.1mg/kg																																	
衛生	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)、第1部 衛生 (2条10)	黄色ブドウ球菌: <1.0 x 10 ² コロニー/g サルモネラ菌: 陰性 -バターは、密封容器に包装され、貯蔵および輸送の間、内容の安全性に影響されず、影響を与えない。																																	

<p>表示</p>	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のため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（2005）</p> <p>3、食品表示への栄養情報の使用のため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号の改正として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）</p> <p>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）</p> <p>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>包装および広告に関して監督しているインドネシア共和国保健省に従う。</p>
<p>サンプリングおよび分析方法</p>		<p>SNI 19-0429-1989に従うサンプル方法；液体および半液体をサンプリングする指示</p> <p>化学テストに関するサンプル：サンプルは、容器中の一部の味覚から採られ、数分、水槽に入れ（60分以下の時間、温められ）、生地がなめらかになるまで振動を与えられ攪拌される。</p> <p>状態のテスト方法： SNI 01-2891-1992、食品と飲料のテスト方法、ポイント1</p> <p>水に関するテスト方法： SNI 01-2891-1992、ポイント5.2</p> <p>乳脂に関するテスト方法： SNI 01-2891-1992、ポイント8.3</p> <p>脂肪酸に関するテスト方法： SNI 01-3555-1994、油と脂質テスト方法、ポイント5</p> <p>ライヘルト-マイスル価： SNI 01-3555-1994、ポイント6</p> <p>ボレンスケー価： SNI 01-3555-1994、ポイント7</p> <p>食塩（NaCl）： SNI 01-2891-1992、ポイント15.1</p> <p>食品添加物： SNI 01-0222-1995、適切な保存に関するテスト方法</p> <p>汚染に関するテスト方法： SNI 19-2896-1992、金属汚染に関するテスト方法</p> <p>ヒ素： SNI 19-2896-1992</p> <p>微生物汚染： SNI 19-2896-1992、微生物汚染に関するテスト方法</p>