

目次

粉末ココア

ココアバター

チョコレート製品の製品名およびラベリングに関する管理規則（2016年6月24日）

キャンディー

粉末ココア

規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		ココア（食用）CNS 10028 N5203（2016年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 [外部リンク] 
範囲		本規格は食用ココアに適用することができる。	
説明		粉末ココア	
必須成分および品質要因		含水量 <ul style="list-style-type: none"> 水分含有量：7%<small>m / m</small>以下 ココアバター <ul style="list-style-type: none"> 高脂肪タイプでは20%以上、中程度の脂肪タイプでは10～20%、低脂肪タイプでは10%以下でなければならない。 	
食品添加物		該当なし	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格 	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		CNS3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う [外部リンク] 	<ul style="list-style-type: none"> カカオ豆 – 規格（CNS 7292 N1096） カカオ豆のサンプリング（CNS 7293 N4072） カカオ豆の試験法 – 切断試験（CNS 7294 N4073） カカオ豆の試験法 – 含水量の定量（CNS 7295 N4074） 食品中の含水量試験法（CNS 5033 N6114） 	

ココアバター

規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		食用ココアバター CNS 7526 N5182(2016)	特に規定のない限り、CNSは任意である。 [外部リンク]
範囲		本規格は、チョコレートおよびチョコレート製品の製造に材料として用いられるココアバターにのみ適用される。	
説明		ココアバター	
必須成分および品質要素		ココアバターの品質については以下の特徴を有していなければならない： <ul style="list-style-type: none">遊離脂肪酸含有量（オレイン酸として表される）⁽²⁾：1.75% m/m以下不けん化物質：0.7% m/m以下、ただし圧縮ココアバターでは0.35% m/m以下	注： ⁽²⁾ 遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う
食品添加物		該当なし	
衛生	<ul style="list-style-type: none">食品容器および包装の衛生規格食品中殺虫剤の残留限界規格食品中マイコトキシンの最大残留限界に関する衛生規格	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示	食品安全衛生法の一般要件に従う	CNS3192－包装済み食品の表示要件に従う	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う [外部リンク]	<ul style="list-style-type: none">遊離脂肪酸の定量－CNS 3649に従う食用ココアバターの定量－CNS 3639に従う	

チョコレートの製品名およびラベリングに関する管理規則（2016年6月24日）

第1条

これらの規則は食品安全衛生管理法第22条1項第10号および第25条2項の規定に従い定められるものである。

第2条

本管理規則による“チョコレート”とは、砂糖、牛乳、または食品添加物を加えたココア製品の食品調整物のことをいう。また充填物を除く固形状の食品は、ダークチョコレート、ミルクチョコレート、およびホワイトチョコレートに分類される。

第3条

製品の名称は以下の規定に従い表示されるものとする。

- ココアバター、ココアパウダーおよび/またはココアペーストを原材料とし、35%以上の全カカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の脂肪分を含む製品を“ダークチョコレート”と表示する。
- ココアバターおよびミルクパウダーを原材料とし、20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分を含む製品を“ホワイトチョコレート”と表示する。

3. ココアバター、ミルクパウダーおよび/またはココアペースト、ミルクパウダーを原材料とし、25%以上の全ココア固形分、2.5%以上の無脂肪ココア固形分、12%以上の乳固形分を含む製品を“ミルクチョコレート”と表示する。

4. 原材料およびその成分が以下3つの規定に従う製品を“チョコレート”と表示する。

第4条

ココアバターの代わりに植物性油脂を含み、植物性油脂の含有量が製品総重量の5%を超えないチョコレートについて、「ココアバターに植物性油脂を混合している」とする中国語による文言、または類似する文言を製品名の近くに表示する。

第5条

ココアバターの代わりに植物性油脂を含み、植物性油脂の含有量が製品総重量の5%を超えるチョコレートについて、「ココアパウダーの代替成分を含む」とする中国語による文言を製品名の前に表示する。

第6条

チョコレートの規則において規定される表示は以下の条項に従うものとする。

1. 包装済みチョコレートは、本規則の第3条、第4条、第5条に定める要件に従うものとする。そのフォントは、長さや幅が2mm以上でなければならない。
2. パルクチョコレートフード販売事業者登録を有する食品販売業者は、本規則の第3条、第4条、第5条に従い事業の現場において適正にラベル表示を行うものとする。表示には、カード、マーク（ラベル）、掲示版のいずれの形式を採用してもよく、明確に視認できる形式であって、掲示、吊り、挿入、建立、はめ込み、貼り付け等の方法で利用することができる。事業者がマーク（ラベル）による製品のラベリングを選択した場合、注意事項のフォントの長さおよび幅が2mmより大きいことを確認する。この他の表示手段による製品のラベリングを選択した場合、注意事項のフォントの長さおよび幅が2cmより大きいことを確認する。

キャンディー

規格	食品安全衛生法	国家規格（CNS）	備考
規格名		キャンディーCNS 4960 N5155（1995年）	特に規定のない限り、CNSは任意である。 [外部リンク]
範囲		本規格は、チョコレートおよびチューインガム製品を除くキャンディー食品に適用される。	
説明		定義 <ul style="list-style-type: none">● キャンディー 全ての種類の砂糖類、あるいは砂糖類に乳製品、脂肪、果実またはナッツおよび種子、でんぷん、卵白、および他の食品添加物を加えた原料で調製する甘い味の製品タイプ● ハードキャンディー 含水量が6%未満となるまでキャンディーの材料をとろ火で煮込んで調製した製品● ソフトキャンディー 含水量が6%～20%となるまでキャンディーの材料をとろ火で煮込んで調製した製品● 錠剤型キャンディー キャンディーの材料を丸めて錠剤に調製した製品	

必須成分および品質要素		原料 <ul style="list-style-type: none"> 用いる全ての原料については、入手可能な場合、国家規格に従わなければならない。材料は新鮮および清潔で、関連する衛生規定を満たしていなければならない。 外観 <ul style="list-style-type: none"> 製品は良好な色および均一の歯触りを有していなければならない。潮解があってはならない。 香り <ul style="list-style-type: none"> 製品は良好な香りを有していなければならない。異臭および不快臭を有してはならない。 含水量 <ul style="list-style-type: none"> ハードキャンディー：6%未満 ソフトキャンディー：25%未満 錠剤型キャンディー：5%未満 	
食品添加物		該当なし	
汚染物質		異物がないこと	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> 食品容器および包装の衛生規格 食品中殺虫剤の残留限界規格 	衛生福利部の規定で定められた要件に従う	
表示		CNS3192 – 包装済み食品の表示要件に従わなければならない	
最終消費者用容器	食品容器および食品包装の衛生規格に従わなければならない。	包装の封は完全で、容量についてはCNS 12924の要件を満たしていなければならない。	
分析およびサンプリング法	TFDAによる関連試験法に従う 【外部リンク】	キャンディーの試験法（CNS 11884 N6206）	