

## 目次

清涼飲料

天然ミネラルウォーター

炭酸飲料および非炭酸飲料

清涼飲料 コーディアルの規格

果汁

## 清涼飲料

食品規則-2017では、炭酸飲料のみの規格は設定されていない。一般的な清涼飲料に近い広範囲の品目を対象としているがソフトドリンクからの除外品目の幅が広いことが日本との相違点である。シンガポール規格「炭酸・非炭酸飲料（SS 62:1997）」は2015年4月7日に削除された。

食品規則では炭酸飲料のみの規格は設定されておらず、広く清涼飲料水一般について食品添加物の使用上限等を規定している。

規格	シンガポール（食品規則）	SS 62:1997-2015年4月7日
範囲	<ul style="list-style-type: none"> <li>希釈せずにすぐに飲める風味付けされた飲料</li> <li>ソーダ水・インディアン（またはキニーネ）トニック水・炭酸水（風味付けの有無は問わない）、ジンジャービールおよび無害な薬草または植物に由来する物質から製造された飲料、果実飲料またはフルーツクラッシュ</li> </ul>	
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>清涼飲料は、希釈の有無を問わず、ヒトが消費する飲料としての販売を意図した液体状または固体状の物質である</li> </ul>	
必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>	
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>以下を含むことができる： <ul style="list-style-type: none"> <li>シヨ糖酢酸イソ酪酸エステル：&lt;300 ppm</li> <li>ジメチルポリシロキサン：&lt;10 ppm</li> <li>二炭酸ジメチル：&lt;250 ppm</li> <li>二酸化硫黄：&lt;70 ppm</li> <li>安息香酸：&lt;160 ppm</li> <li>パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：&lt;160 ppm</li> <li>ソルビン酸：&lt;300 ppm</li> <li>キラヤ：&lt;200 ppm</li> </ul> </li> <li>食品添加物に関する一般要件に従う</li> </ul>	
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>ヒ素（As）：&lt;0.1ppm</li> <li>鉛（Pb）：&lt;0.2ppm</li> <li>銅（Cu）：&lt;2ppm</li> <li>スズ（Sn）：&lt;250ppm</li> <li>カドミウム（Cd）：&lt;0.2ppm</li> <li>アンチモン（Sb）：&lt;1ppm</li> <li>セレン（Se）：&lt;1ppm</li> <li>アフラトキシンB1：&lt; 5 ppb</li> <li>総アフラトキシン：&lt;5 ppb</li> <li>パツリン：&lt; 50 ppb</li> </ul>	

衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>発癌性・変異原性・催奇性が知られた化合物、または他の毒物および有毒物質を用いて製造された包装および容器</li> <li>真菌毒素：ネガティブ</li> <li>大腸菌：1mlにつき20</li> <li>37°C、48時間での総数：1mgにつき100,000以下</li> <li>食品販売（食品施設）規則</li> </ul>	
重量及び分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>規定されていない</li> </ul>	
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>「ノンアルコール」という語は、20°Cでのアルコール含有量が0.5% (v/v)以下である製品のみを指す</li> <li>名称に果実、野菜または花の名称を含むが、それらの果汁、野菜汁または花汁を用いず、希釈を必要としない、ヒトが消費する飲料は、以下の表示を行うこと： <ul style="list-style-type: none"> <li>(b) (果実、野菜、または花の名称) 風味飲料</li> <li>(c) (果実、野菜、または花の名称) の代用飲料</li> </ul> </li> <li>表示に関する一般要件に従う</li> <li>栄養表示は、栄養強調表示を行う場合にのみ必要とされる（食品規則 規則8A）</li> </ul>	
分析及びサンプリング	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素</li> </ul>	

#### 分析法

関連法規	項目	規格	分析法	参照
食品規則	食品添加物	エステルガム：<100 ppm、ショ糖酢酸イソ酪酸エステル：<300ppm、ジメチルポリシロキサン：<10 ppm、二炭酸ジメチル：<250 ppm、二酸化硫黄：<70 ppm、安息香酸：<160 ppm、パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル：<160 ppm、ソルビン酸：<300ppm、キラヤ：<200 ppm	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、鉛：<0.2 ppm、銅：<2.0 ppm、スズ：<250 ppm、カドミウム：<0.2 ppm、アンチモン：<1.0 ppm、セレン：<1.0 ppm	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	真菌毒素	アフラトキシンB1：< 5 ppb 総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2）：<5 ppb パツリン：<50 ppb	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	コロニー総数	37°C、48時間で< 10 <sup>5</sup> cfu/ml	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
	大腸菌	<20 cfu/ml	国際規格（AOA C、ISO、APHAなど）	シンガポール農業食品畜産庁（AVA）にEメールにて連絡
炭酸および非炭酸飲料に関する規格（SS 62: 1997） 2015年4月7日削除				

#### 食品添加物

範囲および/または定義	清涼飲料	SS 62:1997 – 2015年4月7日削除 Carbonated and
-------------	------	--

ポジティブおよび ／またはネガティブ リスト	食品添加物は食品規則に従って使用が認められている	non-carbonated beverages
使用制限／使用上限 (定められている 場合)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. エステルガム : &lt; 100ppm</li> <li>2. スクロースイソ酪酸エステル : &lt; 300ppm</li> <li>3. ジメチルポリシロキサン : &lt; 10ppm</li> <li>4. エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム : &lt; 33ppm</li> <li>5. 二酸化硫黄 : &lt; 60ppm</li> <li>6. 安息香酸 : &lt; 160ppm</li> <li>7. パラオキシ安息香酸メチルあるいはパラオキシ安息香酸プロピル : &lt; 160ppm</li> <li>8. ソルビン酸 : &lt; 300ppm</li> <li>9. 炭酸ジメチル : &lt; 250ppm</li> <li>10. アセスルファムK : &lt; 350ppm</li> <li>11. サッカリン : &lt; 80ppm</li> <li>12. チクロ (シクラミン酸として) : &lt; 250ppm</li> <li>13. ネオテーム : 20ppm</li> <li>14. ステピオールグリコシド (ステピオールとして) : &lt; 160ppm</li> <li>15. スクラロース : &lt; 300ppm</li> </ol>	

## 天然ミネラルウォーター

定義／説明	<p>天然ミネラルウォーター</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 地下の含水層から直接得た地下水で、一定のミネラル塩の含有とその相対的比率、および微量元素または他の成分の存在という特徴を有するものとする。</li> <li>- 天然ミネラルウォーターには湧水が含まれる。</li> </ul>
組成	<p>天然ミネラルウォーターには以下の事項以外の処理を実施してはならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ろ過または傾瀉、さらに、必要に応じてその前に不安定な成分を除去するための酸素処理があるが、この処理は天然ミネラルウォーターの安定した成分の組成を変えないものに限られる。</li> <li>- 物理的方法のみによる二酸化炭素の全体的または部分的除去</li> <li>- 二酸化炭素の添加、ただし、天然ミネラルウォーターを収納する容器には適切な説明を表示しなければならない。</li> </ul>
食品添加物	該当なし
汚染物質	<p>アンチモン : &lt; 0.005ppm          ヒ素 : &lt; 0.01ppm          バリウム : &lt; 0.7ppm          ホウ酸塩 : &lt; 5ppm          カドミウム : &lt; 0.003ppm          クロム : &lt; 0.05ppm          銅 : &lt; 1ppm          シアン化物 : &lt; 0.07ppm          鉛 : &lt; 0.01ppm          マンガン : &lt; 0.4ppm          水銀 : &lt; 0.001ppm          ニッケル : &lt; 0.02ppm          硝酸塩 : &lt; 50ppm          亜硝酸塩 : &lt; 0.1ppm          セレン : &lt; 0.01ppm          有機物 (O<sub>2</sub>) : &lt; 3ppm          硫化物 (H<sub>2</sub>S) : &lt; 0.05ppm          鉱油、フェノール化合物、界面活性剤、農薬、多核芳香族炭化水素、およびポリ塩化ビフェニルは、いかなる量であれ検出されてはならない。</p>

<p><b>衛生</b></p>	<p>寄生虫および病原微生物が認められない  50mLサンプルの検査時に芽胞形成亜硫酸塩還元性嫌気性菌が認められない  250mLサンプルの検査時に大腸菌、他の大腸菌群、糞便連鎖球菌、および緑膿菌が認められない  37℃で48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下  何人であれ、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸出、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>本規制により、いかなる水も、当該天然ミネラルウォーターが真正であるという原産地からの文書による証拠が長官の納得いくよう提供されない限り、天然ミネラルウォーターとして宣伝、表示、または販売してはならない。  包装済み天然ミネラルウォーターには、以下を示すラベルがなければならない  －水源の名称および場所  －製品の特性を示す分析組成  天然ミネラルウォーターが硫酸カルシウム以外に600 ppmを超過する硫酸塩を含有する場合、天然ミネラルウォーターを収容する容器には、当該天然ミネラルウォーターに緩下作用がある可能性について記載しなければならない。  天然ミネラルウォーターが1 ppmを超過するフッ化物を含有する場合、製品名の一部として、または製品名のごく近く、あるいは他の目立つ場所に以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「フッ化物含有」（“contain fluoride”）  天然ミネラルウォーターが1.5 ppmを超過するフッ化物を含有する場合、パラグラフ6Aで示した語句（「フッ化物含有」）に加え、以下の語句をラベルに印刷しなければならない：「この製品は7歳未満の乳幼児には不適当です」（“The product is not suitable for infants and children under the age of seven years.”）</p>
<p><b>サンプリングおよび分析方法</b></p>	<p>汚染物質、微生物、マイコトキシン  顕微鏡視野の倍率については、米国の「公的農芸化学者協会」（“Association of Official Agricultural Chemists”）が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>

## 炭酸飲料および非炭酸飲料

<p><b>定義／説明</b></p>	<p>清涼飲料は、人の消費用飲料としての販売が意図された液体または固体形態の物質で、希釈の有無または前後であるかにかかわらず、以下を含むものとする。  －果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ  －フレーバーコーディアル、スカッシュ、またはシロップ  －希釈されずにそのまま消費可能なフレーバー飲料  －フレーバーの有無にはかかわらない、ソーダ水、インディアンティックウォーター、キニーネ水、および炭酸水  －ジンジャービール、および無害なハーブまたは植物性物質からつくられる飲料  －豆乳および豆乳飲料  －果汁飲料および果汁クラッシュ</p>
---------------------	--

<b>組成</b>	<p>フレーバーコーディアルまたはシロップ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-水および砂糖から成るものであり、果汁、アスコルビン酸、ならびに認可された乳化剤、安定剤、着色料、着香料、および化学的保存料が添加される。</li><li>-25% (w/v) 以上の糖を含有するものとする。10% (w/v) 以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。</li></ul> <p>豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-傷んでいない大豆から圧搾により製造した液体食品とする。</li><li>-砂糖および無害な植物性物質を含有してもよいが、炭酸ナトリウム (pH調整剤として)、認可された安定剤、乳化剤、および化学的保存料以外の他の物質を含有してはならない。</li><li>-豆乳のたんぱく質含有量 (全窒素量 × 6.25) は2% (w/v) 以上でなければならない。</li></ul> <p>フレーバー豆乳</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-認可着香料を添加された豆乳とし、たんぱく質に関しては豆乳に定められた基準を満たしていなければならない。</li><li>-認可着色料を含有してもよい。</li></ul> <p>果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-傷んでいない果実、水、および砂糖から成るものとし、アスコルビン酸、リンゴ酸、クエン酸、酒石酸、認可された乳化剤、安定剤、着香料、着色料、および化学的保存料の添加の有無にはかわらない。</li></ul> <p>果実ドリンクまたは果実クラッシュ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-希釈せずに消費される飲料とし、果汁を含有していなければならない。</li></ul> <p>果汁コーディアル、スカッシュ、またはシロップ</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-15%以上の果汁および25%以上の砂糖を含有していなければならない。10%以下の比率のグリセリンを含有してもよい。他の添加物質を含有してはならない。</li></ul>
-----------	---

<p><b>食品添加物</b></p>	<p>食品添加物の一般要件に従う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 以下のものを含有してもよい</li> </ul> <p>エステルガム： &lt;100 ppm  イソ酪酸酢酸スクロース： &lt;300 ppm  ジメチルポリシロキサン：  &lt;10 ppm  二炭酸ジメチル：  &lt;250 ppm  二酸化硫黄： &lt;70 ppm  安息香酸： &lt;160 ppm  パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル： &lt; 160 ppm  ソルビン酸： &lt; 300 ppm  キラヤ： &lt; 200 ppm</p> <p>化学的保存料</p> <p>(a) (希釈前の) 消費用の清涼飲料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 二酸化硫黄： &lt; 350 ppm</li> <li>- 安息香酸： &lt; 800 ppm</li> <li>- パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル： &lt; 800 ppm</li> <li>- ソルビン酸： &lt; 1500 ppm</li> </ul> <p>(b) 希釈せず消費用の清涼飲料  (果実ドリンクおよび果実クラッシュを除く)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 二酸化硫黄： &lt; 70 ppm</li> <li>- 安息香酸： &lt; 160 ppm</li> <li>- パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル</li> <li>- ソルビン酸： &lt; 300 ppm</li> </ul> <p>二炭酸ジメチル</p> <p>(a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、または「電解質」飲料、および粒状飲料を含む、水を主成分とするフレーバー飲料： &lt; 250 ppm</p> <p>甘味料</p> <p>(a) 「スポーツ」飲料、「エネルギー」飲料、または「電解質」飲料、および粒状飲料を含む、水を主成分とするフレーバー飲料：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- アセサルフェーム-K： &lt; 350 ppm</li> <li>- サッカリン： &lt; 80 ppm</li> <li>- チクロ (シクラミン酸として)： &lt; 250 ppm</li> <li>- ネオテーム： &lt; 20 ppm</li> <li>- ステビオール配糖体 (ステビオールとして)： &lt; 160 ppm</li> <li>- スクラロース &lt; 300 ppm</li> </ul> <p>消泡剤</p> <p>(a) 果汁および果実コーディアル</p> <p>ジメチルポリシロキサン： &lt;10 ppm</p> <p>化学的保存料</p> <p>(a) 果実ドリンクおよび果実クラッシュ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>二酸化硫黄： &lt;120 ppm</li> <li>安息香酸： &lt; 400 ppm</li> <li>パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル： &lt; 400 ppm</li> <li>ソルビン酸： &lt; 400 ppm</li> </ul>
---------------------	---

<p><b>汚染物質</b></p>	<p>(a) 希釈後の消費が意図される濃縮清涼飲料          -ヒ素： &lt; 0.5 ppm          -鉛： &lt; 1 ppm          -銅： &lt; 7 ppm          (b)清涼飲料の製造に用いられる濃縮物          -ヒ素： &lt; 0.5 ppm          -鉛： &lt; 1 ppm          -銅： &lt; 7 ppm          (c)食品規制付表10に定められていない他の飲料          -ヒ素： &lt; 0.1 ppm          -鉛： &lt; 0.2 ppm          -銅： &lt; 2 ppm          スズ (Sn) : &lt; 250 ppm          水銀： &lt; 0.5 ppm          アンチモン： &lt; 1 ppm          カドミウム： &lt; 0.2 ppm          メラミン： &lt; 2.5 ppm</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>そのまま人の消費用である食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されているはならない。          何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。          (a) 乳幼児向け食品を除く食品          -アフラトキシンB1： &lt; 5 ppm          -アフラトキシン合計 (B1、B2、G1、G2) &lt; 5 ppm          37℃で48時間培養後の総菌数：100,000/mL以下</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>「ノンアルコール」という語は、20℃で0.5% (v/v) 以下のアルコールを含有する製品のみで使用してもよい。          希釈せずに人の消費用である飲料で果実、野菜、または花の名称を製品名に組み込んでいるが当該果実、野菜、または花の液を使用していないものは、以下の方法で表示しなければならない          (a) (果実、野菜、または花の名称) -エード          (b) (果実、野菜、または花の名称) フレーバー飲料          (c) イミテーション (果実、野菜、または花の名称) 飲料          栄養強調表示を作成する場合は栄養表示が必要である (食品規制の規制8A)          フレーバーコーディアルまたはシロップ          -以下の方法のいずれかで表示しなければならない          (果実、野菜、または花の名称) フレーバーシロップ          (果実、野菜、または花の名称) フレーバーコーディアル          イミテーション (果実、野菜、または花の名称) コーディアル</p>
<p><b>サンプリングおよび分析方法</b></p>	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン          顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」 (“Association of Official Agricultural Chemists”) が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>

## 清涼飲料 コーディアルの規格

<p><b>規格</b></p>	<p>コーディアルの規格 (SS115: 1995)</p>	<p>豆乳および豆乳飲料の規格          (SS302: 1985)          2015年4月7日削除</p>
------------------	--------------------------------	---

<b>定義／説明</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーディアルは、基本的に精製糖またはシロップベースから成るノンアルコール飲料を意味すると解釈されるべきであり、添加果汁および他の認可添加物の有無にはかかわらない。</li> <li>コーディアルは以下の通り分類される。 <ol style="list-style-type: none"> <li>スカッシュまたは果汁コーディアルまたは果汁シロップ <ul style="list-style-type: none"> <li>これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、容量で25%以上の果汁を含有しなければならず、果肉の有無にはかかわらないもので、粉末状柑橘飲料ではなく、香料物質またはエッセンスの有無にはかかわらない。</li> </ul> </li> <li>フレーバーコーディアルまたはシロップ <ul style="list-style-type: none"> <li>これらは希釈後に消費される意図のコーディアルで、香料物質またはエッセンスを用いて調製されたもので、添加果汁の有無にはかかわらない。</li> </ul> </li> </ol> </li> </ul>	
<b>組成</b>	<p>原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 飲用水は無色、透明、無臭で味が良く、人の消費用に安全でなければならない。</li> <li>– 砂糖は純粋な白色の結晶性固体で偏光度の測定値が99.8°S以上のもので、カビおよび酵母が存在してはならない。</li> <li>– 果実濃縮物は十分な香りおよび色を提供する品質のものでなければならない。</li> </ul> <p>組成および品質特性</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 砂糖含有量：&gt; 40.00ブリックス（ライムおよびレモン果汁コーディアルの場合、砂糖含有量：&gt; 250ブリックスでなければならない。）</li> <li>– 果汁：&gt; 25% (v/v)</li> </ul> <p>製品は推奨希釈比まで希釈され、バランスが良く、心地よい特性と香りを呈するものでなければならない。不快臭および異臭があってはならない。香りは、作成または示唆される強調表示がある場合はそれに一致していなければならない。</p>	
<b>食品添加物</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 天然香料および人工香料。天然香料は、果実または植物から抽出、蒸留、压榨、または他の適切な過程で得たもの。人工香料は、科学的合成によって得たもの。</li> <li>– 酸味料にはクエン酸、酒石酸、リンゴ酸、乳酸、リン酸、アスコルビン酸、酢酸、フマル酸、塩酸、DL-乳酸、DL-リンゴ酸、オルトリン酸、およびL(+)酒石酸が含まれる。</li> <li>– 食品添加物には、食品着色料、懸濁剤、乳化剤、安定剤、保存料、および香料が含まれる</li> </ul>	
<b>汚染物質</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ヒ素：&lt;0.5mg/kg</li> <li>– 鉛：&lt;0.5mg/kg</li> <li>– 銅：&lt;7.0mg/kg</li> </ul> <p>製品には粉塵、ほこり、および異物が存在してはならない。</p>	
<b>衛生</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– コーディアルは、飲用水と共に上記の材料を単一でまたは組み合わせて調製したものでなければならない。</li> <li>– コーディアルの加工場所は、衛生的に清浄に保たれていなければならない、ハエ、蜂、他の昆虫、およびげっ歯類が存在してはならない。</li> <li>– 総コロニー数：&lt; 100/mL</li> <li>– 大腸菌数：0</li> <li>– 酵母数：&lt; 1/mL</li> <li>– カビ数：0</li> <li>– コーディアルは正常な容器に充填されて適切に密封されなければならない、容器は内容物を汚染してはならない。</li> </ul>	
<b>表示</b>	<p>各包装には読みやすく消えないように以下を記載しなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 製品名</li> <li>– 製造者、包装者、または販売者の名称および所在地、および／またはその登録商標</li> <li>– 正味容量</li> <li>– バッチ番号またはコード番号</li> <li>– 日付表示</li> <li>– 推奨希釈比</li> </ul>	
<b>サンプリングおよび分析方法</b>	<p>砂糖含有量：屈折率測定法  総コロニー数：スプレッドプレート  大腸菌群：推定大腸菌群試験（MPN法）  酵母およびカビ：スプレッドプレート  ヒ素、鉛、銅：原子吸光分光分析法（AAS）</p>	



# 果汁

<b>規格</b>	シンガポール（食品規則）	炭酸飲料および非炭酸飲料 （SS62: 1997）2 015年4月7日削除
<b>定義／説明</b>	(1) 果汁 - 傷んでおらず熟した新鮮な果実から抽出された未発酵の液体であり、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、科学的保存料、およびアスコルビン酸の有無にはかかわらないものとする。 - 濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、濃縮果汁製造時に果汁から当初除去された水の容量と当量の水を濃縮果汁に添加して調製されたものとする。 (2) 濃縮果汁 - 水の除去により当初の容量の50%以下にまで濃縮された果汁であり、アスコルビン酸および認可着色料の添加の有無にはかかわらないものとする。 (3) ネクター - 直接消費を意図して、傷んでおらず熟した果実の可食部全体を混合して得られた未発酵の果肉質の果実製品であり、濃縮の有無には関わらず、以下の1つ以上を含有するものとする：水、砂糖、デキストロース、転化糖、デンプン部分加水分解物、認可着色料、クエン酸、リンゴ酸、および酒石酸。	
<b>組成</b>	果実ネクター - ネクター中のピューレ、果肉、果汁、または濃縮物の形態の果実材料の重量比は、下記以上とする。 柑橘果実のネクターの場合：50% 桃および梨のネクターの場合：40% アンズのネクターの場合：35% 他のネクターの場合：25%	
<b>食品添加物</b>	ネクターは抗酸化剤またはビタミンのいずれかとしてアスコルビン酸を含有してもよいが、本規則に述べた以外の物質を含有してはならない。 消泡剤 (a) 果汁および果実コーディアル ジメチルポリシロキサン： <10 ppm 果汁 二酸化硫黄： < 120 ppm 安息香酸： < 400 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル： < 400 ppm ソルビン酸： < 400 ppm 果汁濃縮物 二酸化硫黄： < 350 ppm 安息香酸： < 800 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル： < 800 ppm ソルビン酸： < 1,000 ppm	

<p><b>汚染物質</b></p>	<p>(a)ライムおよびレモン果汁以外の果汁          ヒ素： &lt; 0.2 ppm          鉛： &lt; 0.3 ppm          銅： &lt; 2 ppm          (b)ライムおよびレモン果汁          ヒ素： &lt; 0.2 ppm          鉛： &lt; 1 ppm          銅： &lt; 2 ppm          水銀： &lt; 2 ppm          スズ： &lt; 250 ppm          カドミウム： &lt; 0.2 ppm          アンチモン： &lt; 1 ppm          メラミン： &lt; 2.5 ppm</p>	
<p><b>衛生</b></p>	<p>そのまま人の消費用とされる食品は、液体食品の場合、20/gまたは20/mLを超える大腸菌、または病原菌で汚染されているはならない。          何人も、検出可能な量のマイコトキシンを含有する食品を輸入、販売、宣伝、製造、委託、および配送してはならない。          (a) 乳幼児向け食品を除く食品          -アフラトキシンB1： &lt; 5 ppm          -アフラトキシン合計 (B1、B2、G1、G2)： &lt; 5 ppm          -パツリン： &lt; 50 ppm (果汁、材料として果汁を含む食品) 37°Cで48時間培養後の総菌数： 100,000/mL以下</p>	
<p><b>表示</b></p>	<p>果汁          -濃縮果汁を希釈して調製された果汁は、この旨をラベルに高さ3 mm以上の文字で記載しなければならない。          栄養表示は、栄養強調表示を作成する場合にのみ必要である (食品規制の規制8A)</p>	
<p><b>サンプリングおよび分析方法</b></p>	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン          顕微鏡視野の倍率は、米国の「公的農芸化学者協会」 (“Association of Official Agricultural Chemists”) が定めた方法に従って検査しなければならない。</p>	