

目次

食品規格・基準／菓子類

以下は平成27年現在の情報です。

食品規格・基準／菓子類

チョコレートおよびチョコレート製品

項目	基準および説明				関連規格
商品名	チョコレート		チョコレート製品		GB 9678.2-2014国家食品安全規格：チョコレート、ココアバター代替品（CBA）を用いて製造されたCBAチョコレート、およびその製品 GB/推奨国家規格（T）19343-2003国家食品安全規格：チョコレートおよびチョコレート製品
範囲	ブラックチョコレート、ミルクチョコレート、ホワイトチョコレート		チョコレート製品		GB/T 19343-2003
製品説明	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、ココア製品（ココアバター、カカオマス、カカオリカー、および粉末ココア）および砂糖類を主材料として一定の工程により製造された常温で固体または半固体の食品		チョコレートと他種の食品が一定の比で混合されて一定の工程で製造された常温で固体または半固体の食品		GB 9678.2-2014
	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、ココア製品（ココアバター、カカオリカー、および粉末ココア）および砂糖や甘味料を主材料として一定の工程により製造された固体食品		チョコレートと他種の食品が一定の比で混合されて一定の工程で製造された固体食品		GB/T 19343-2003
必須成分および品質基準		ブラックチョコレート	ミルクチョコレート	ホワイトチョコレート	GB/T 19343-2003
	ココアバター（乾燥物質中%）	≥18	--	≥20	
	無脂カカオ固形分（乾燥物質中%）	≥12	≥2.5	--	
	総カカオ固形分（乾燥物質中%）	≥30	≥25	--	
	乳脂肪（乾燥物質中%）	--	≥2.5	≥2.5	
	全乳固形分（乾燥物質中%）	--	≥12	≥14	
	カカオ由来以外の植物油（ココアバター代替物）	≤5%			

	粒子径	≤35 μm	
	チョコレート製品に関する所見	チョコレート製品については全製品重量に占めるチョコレート比が25%以上で、チョコレート部分については粒子径を除き上記の対応する要件を満たしていなければならない。	
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト <ul style="list-style-type: none"> 05.0ココア製品、チョコレート、およびチョコレート製品（ココアバター代替品およびその製品から製造されたチョコレートを含む）、および菓子 05.01ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品、ココアバター代替品から製造されたチョコレートおよびその製品を含む 		GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm;		GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
微生物	サルモネラ（/25 g）：n/c/m/M = 5/0/0/--		GB 29921-2013国家食品安全規格：食品中病原菌の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。		GB 7718-2011
	<ul style="list-style-type: none"> 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、製品名中に明記しなければならない。 		GB/T 19343-2003
	<ul style="list-style-type: none"> 製品の5%超のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 チョコレートを重量比25%未満で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。 		GB 9678.2-2014

ココア製品・チョコレート製品

- 中国にはチョコレートに関する国家食品安全規格および製品品質規格がある。添付文書に両規格の全ての要件と横断的規格を要約した。
- 上記2規格のコピーも添付した。

ハードキャンディー・ソフトキャンディー

項目	基準および説明			関連規格
製品タイプ	ハードキャンディー、セミソフトキャンディー、ソフトキャンディー			国家規格（GB）9678.1-201X 食品安全国家規格：キャンディー
範囲	ショ糖またはでんぷん糖や認定甘味料などの甘味材料を用いて一定の工程により製造された固体または半固体の食品			GB 9678.1-201X
説明	ハードキャンディー	ハードドロップ、詰め物入りキャンディー、砕けやすいキャンディー、および果実キャンディー、砂糖漬けプラムキャンディー、ミントドロップなど含水量6%以下のキャンディー		GB 9678.1-201X
	セミソフトキャンディー	乳製品キャンディー、タフィーキャンディー、ヌガーキャンディーなど含水量6～15%のキャンディー		
	ソフトキャンディー	ベクチンキャンディー、ゼラチンキャンディー、でんぷんキャンディー、ブドウ糖キャンディーなど含水量16～25%のソフトキャンディーまたはゼリー状キャンディー		
感覚的	外見が正常で、異味および異臭がないこと。 正常な視力で見てガラスや金属、プラスチックなどの異物がないこと。			
微生物		ハードキャンディー	セミソフトキャンディー	GB 9678.1-201X、総菌数（TPC）法はGB 4789.2、大腸菌群の菌数法はGB 47
			ソフトキャンディー	

	総菌数 (cfu/g) (n/c/m/M) 5/1/7.5 x 10 ² /10 ⁵	5/1/2 x 10 ⁴ /10 ⁵	5/1/10 ³ /10 ⁵	89.3、サンプリング法はGB 4789.1
	大腸菌群 (cfu/g)	5/1/10/10 ²		
食品添加物	以下の区分のポジティブリスト：05.0ココア製品、チョコレートおよびチョコレート製品（ココアバター代替品を用いたチョコレートおよびチョコレート製品を含む）、05.02キャンディー			GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm、総ヒ素：≤0.5 ppm			GB 2762-2012食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。			GB 7718-2011
	<ul style="list-style-type: none"> 「ダーク、ミルク、またはホワイト」などのチョコレートの種類を明記しなければならない。 砂糖の代わりに甘味料を使用する場合、そのことを製品名中に明記しなければならない。 			GB/T 19343-2003
	<ul style="list-style-type: none"> 製品の5%以上のココアバター代替品（CBA）を含有する場合、製品名称はCBAチョコレートとしなければならない。 チョコレートを重量比25%以下で含有する製品にチョコレート製品という名称を用いてはならない。 			GB 9678.2-2014

- キャンディーの国家食品安全規格は最終修正過程中にあり、2016年初頭に公表予定である。
- 「最終案」と、公表時にほとんど変更がないと考えられる要件「最終案」を添付文書に要約した。

せんべい

項目	基準および説明		関連規格
商品名	せんべい		GB 17401-2014国家食品安全規格：膨化食品 GB/T 19343-2003膨化食品の国家規格
区分	膨化食品（油含有タイプ）		GB 17401-2014
製品説明	膨化食品 ：穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子を主原料として膨化工程により製造された、歯ざわりが硬くないまたは砕けやすい食品 膨化食品（油含有タイプ） ：油で揚げる、あるいは油を噴霧する膨化工程により製造された食品		GB 17401-2014
	乳製品および食品添加物の有無にはかかわらず、ココア製品（ココアバター、カカオリカー、および粉末ココア）および砂糖や甘味料を主材料として一定の工程で製造された固体食品		GB/T 19343-2003
必須成分（材料）	穀物、イモ、豆、野菜、ナッツ、および種子		GB/T 19343-2003
品質基準	ふるいの網目通過%：≤	5%	GB/T 19343-2003
	油/脂%：≤	4%（油分の多いナッツを含有する製品を除く）	
	塩化ナトリウム（NaCl）：≤	2.8%（精製塩）、4.5%（粒状塩）	
物理化学的基準	含水量：≤	7 g/100 g（GB 5009.3法）	GB 17401-2014
	酸価（油中の水酸化カリウム [KOH] として）：≤	5 mg/g（GB/T 5009.56法）	
	過酸化価（油中）：≤	0.25 g/100 g（GB/T 5009.56法）	
微生物	サルモネラ（/25 g）	n/c/m/M（5/0/0/-）（GB 4789.4法）	GB 17401-2014ではGB 29921-2013を引用
	黄色ブドウ球菌（cfu/g）	n/c/m/M（5/1/10 ² /10 ³ ）（GB 4789.10法）	

	総菌数 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10 ⁴ /10 ⁵) (GB 4789.2法)	GB 17401-2014 : サンプリングはGB 4789.1の方法
	大腸菌群 (cfu/g)	n/c/m/M (5/2/10/10 ²) (GB 4789.3法)	
食品添加物	GB 2760食品区分下16.06膨化食品のポジティブリスト		GB 2760-2014国家食品安全規格：食品添加物の使用
汚染物質	鉛：≤0.5 ppm		GB 2762-2012国家食品安全規格：食品中汚染物質の限度
表示	GB 7718-2011国家食品安全規格：包装済み食品の一般表示要件に従わなければならない。		GB 7718-2011
	食品の種類には「膨化食品」と明記しなければならない。		GB 17401-2014

- 中国でせんべいは食品製造分類に従い食品区分「膨化食品」下の「油を含有する膨化食品」の1種とみなされる。
- 要件の要約と中国語での規格原文を添付した。