

目次

瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準

柑橘飲料製品－規格

マンゴー飲料製品－規格

冷蔵未熟ココナツ水／飲料－規格

瓶詰め飲用水の加工、包装、および表示に対する品質および要件の基準

規格	行政命令 (Administrative Order : A.O.) 18-As. 1993 (STANDARDS OF QUALITY AND REQUIREMENTS FOR THE PROCESSING, PACKAGING AND LABELING OF BOTTLED DRINKING WATER)						
定義／説明	<ul style="list-style-type: none"> 「認可水源 (Approved Source)」とは、検査を実施し、水の試料採取および分析を行い、処理の有無を問わず安全かつ衛生的と認められた、泉、機械掘り井戸、公的もしくは地域の給水系統、または他の水源の、いずれかの水源を指す 「瓶詰め水 (Bottled Water)」とは、飲用水として消費されることを目的として販売用に提供される、密閉容器または密閉包装に充填された水を指す 「飲用水 (Drinking Water)」とは、濾過 (活性炭もしくは微粒子による) およびオゾン処理、または同等の消毒処理から成る最小限の処理を経た、認可水源から得た水を指す 「天然水 (Natural Water)」とは、公営または公共の給水系統からではなく地下の地層から得た水を指し、他の水源の水との混合による、または溶解固形物の添加 (オゾン処理または同等の消毒処理、および濾過に関連する場合を除く) による調整を施されていないものを指す 「被圧地下水 (Artesian Water)」とは、水位が地下水面以上である被圧帯水層の湧出水から得たものを指す 「井戸水 (Well Water)」とは、帯水層の水が湧出する、地面に掘られた穴、機械掘りされた穴、または他の方法で構築された穴から得た水を指す 「湧水 (Spring Water)」とは、食品医薬品局 (FDA) の認可を受けた機関によって定められた、水が地表へと自然に流出する地下の地層から得た天然水を指す 「ミネラルウォーター (Mineral Water)」とは、特定の無機塩類の含有およびそれらの相対的比率を特徴とする水を指す。ただし、ミネラルをミネラルウォーターに添加した場合には、かかる水を「ミネラル添加水 (Mineralized Water)」と称するものとする 「精製水 (Purified Water)」とは、最新版の米国薬局方 (United States Pharmacopoeia : USP) に規定された精製水に対する要件に準拠した蒸留、脱イオン化、逆浸透、または他の適切な処理によって製造された水を指す。蒸留を精製処理に利用する場合には、かかる生成物を「蒸留水 (Distilled Water)」と称してもよい 「炭酸水 (Carbonated Water)」または「発泡水 (Sparkling Water)」とは、二酸化炭素を添加して発泡性を持たせた水を指す。ただし処理後の気体含有量が、通常の技術的許容誤差を考慮して、水が地表に湧出するまでの間の水源における含有量と同様である場合には、かかる水を「天然炭酸水 (naturally carbonated water)」と称してもよい 「フッ素添加水 (Fluoridated Water)」とは、天然に含有されるもの、または添加物質としてのいずれかを問わず、0.8 mg/L以上のフッ化物を含有する水を指す 						
組成	<p>物理的特性</p> <table border="1" data-bbox="399 1783 1510 2017"> <thead> <tr> <th data-bbox="399 1783 721 1902">項目</th> <th data-bbox="721 1783 1138 1902">指針値</th> <th data-bbox="1138 1783 1510 1902">最大許容値 (Maximum Acceptable Level : MAL)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="399 1902 721 2017">濁度</td> <td data-bbox="721 1902 1138 2017">5 NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit])</td> <td data-bbox="1138 1902 1510 2017"></td> </tr> </tbody> </table>	項目	指針値	最大許容値 (Maximum Acceptable Level : MAL)	濁度	5 NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit])	
項目	指針値	最大許容値 (Maximum Acceptable Level : MAL)					
濁度	5 NTU (比濁計濁度単位 [Nephelometric Turbidity Unit])						

精製水／蒸留水	1 NTU	
色	15 NTU	
臭い	好ましいものであること	
味	好ましいものであること	
pH	6.5 ~8.5	9
精製水／蒸留水	5~7	
総溶解固形分 (Total dissolved solids : TDS)		ミネラルウォーターを除いて500
ミネラルウォーター	> 200	1000
湧水	> 100	
精製水	> 10	
蒸留水	> 10	
電気伝導率		
蒸留水	<5 uS/cm	
ミネラルウォーター	<200 uS/cm	
カルシウム	100	
マグネシウム	30	50
ナトリウム	20	175
カリウム	10	12
塩化物	25	200
硫酸塩	25	250

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

食品添加物

適用なし

汚染物質

- 水源の周囲半径60 m以内においては、水の化学的または物理的品質に対する汚染および好ましくない影響を防ぐために、可能な限りあらゆる予防措置を取ること。以下の予想し得る汚染物質については、特に考慮すること：細菌、ウイルス、寄生虫、肥料、農薬、炭化水素、洗剤、フェノール化合物、重金属、放射性物質、および他の可溶性有機物および可溶性無機物
 過剰な量で含有された場合には、美的外観的／官能的結果に対して好ましくない、また健康的意義に対しても潜在的に好ましくない汚染物質

	指針値	MAL
硝酸塩	25	45
亜硝酸塩	検出されないこと	0.1
鉄	0.3	1.0
マンガン	0.05	0.1
銅	0.1	1
亜鉛	0.5	5
アルミニウム	0.05	0.2
フッ化物	>0.8 (フッ素添加水)	2
有機物 (mg-O ₂ /L)	2	5
界面活性剤	検出されないこと	2 (ラウリル硫酸として)

有害汚染物質

	MAL
ヒ素	0.05
カドミウム	0.01
シアン化物	0.01
クロム	0.05
鉛	0.05
水銀	0.001
セレン	0.01

フェノール性物質	0.001
揮発性有機化合物	
四塩化炭素	0.005
ベンゼン	0.005
トリハロメタン	0.01
農薬および関連物質	
カルバメート、有機塩素系	
有機リン酸塩	0.1 ppb
除草剤、殺菌剤、ポリ塩化ビフェニル (polychlorinated biphenyl : PCB)	0.5 ppb
放射性核種	
全アルファ放射能	0.1 Bq/L
全ベータ放射能	1.0 Bq/L

別段の記載がない限り、値はmg/L (ppm) 単位による

<p>衛生</p>	<p>水源および重要管理点における水の微生物規格は、以下の指標に準拠すること</p> <p>a) 大腸菌群：一定期間における一連の試料において、多くとも1つの試料までしか最確数（most probable number：MPN）2.2/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない。また、いかなる試料にも9.2 MPN/100 mLの大腸菌群が含まれてはならない</p> <p>b) 従属栄養細菌数（Heterotrophic Plate Count：HPC）：水は、適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP）に規定された条件下での基準日からの累積で、瓶詰業者が規定した上限を上回らない従属栄養細菌を含有してもよい。ただし、瓶詰め前にさまざまな地点から採取された水が、1 mLにつき300コロニー形成単位（colony forming unit：cfu）を上回るHPCを含有してはならないことを条件とする。水試料は12時間以内に分析され、10℃以下の温度で維持されなければならない</p> <p>瓶詰め水は寄生虫および病原体を含まないこと</p> <p>瓶詰め水は以下に示す微生物規格に準拠すること。これらの規格は、販売店から得られる製品にも適用するものとする</p> <table border="1" data-bbox="402 470 1511 987"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>n</th> <th>M</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>大腸菌分</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1*</td> <td>MPN/100 mL</td> </tr> <tr> <td>糞便性連鎖球菌</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1**</td> <td>Cfu/100 mL</td> </tr> <tr> <td>緑膿菌</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> <td>Cfu/100 mL</td> </tr> <tr> <td>HPC</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10⁴</td> <td>10⁶</td> <td>Cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>精製水／蒸留水</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10³</td> <td>10⁵</td> <td>Cfu/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>大腸菌であってはならない より多くの試料を分析すること。5つの試料からなる一連の別試料から少なくとも1つの陽性試料を得た場合には、欠陥ロットと見なす。n：試験を行った試料数、m：指針値、M：MAL、c：最大試料数のmであるがMを上回らない</p>		n	c	n	M		大腸菌分	5	1	0	1*	MPN/100 mL	糞便性連鎖球菌	5	1	0	1**	Cfu/100 mL	緑膿菌	5	0	0		Cfu/100 mL	HPC	5	1	10 ⁴	10 ⁶	Cfu/mL	精製水／蒸留水	5	1	10 ³	10 ⁵	Cfu/mL
	n	c	n	M																																	
大腸菌分	5	1	0	1*	MPN/100 mL																																
糞便性連鎖球菌	5	1	0	1**	Cfu/100 mL																																
緑膿菌	5	0	0		Cfu/100 mL																																
HPC	5	1	10 ⁴	10 ⁶	Cfu/mL																																
精製水／蒸留水	5	1	10 ³	10 ⁵	Cfu/mL																																
<p>表示</p>	<p>すべての商品流通用の瓶詰め水は、包装済み食品の表示規定および以下の要件に準拠すること</p> <p>すべての場合において、製造業者の名称および住所をラベルに表示すること</p> <p>2. 「湧水」、「ミネラルウォーター」、「精製水」、「蒸留水」、「炭酸水」、または簡単に「飲用」のいずれかの水の種類を、ラベルの主要表示欄に目立つように印字し、第1条の定義に準拠すること</p> <p>3. 商標名は、誤解を招いたり、いかなる点においても製品の本質を不正確に伝えたりしてはならず、商標名に関するFDAの現行規則に準拠すること。当該商標は、製品がFDAの登録を得られるようになる前にFDAから認可を受けなければならない</p> <p>4. 「ミネラルウォーター」または「湧水」の表示を行う瓶詰め水は、以下の情報をラベルに表示すること</p> <p>a) 当該の水を得た地下水源の地理的位置、b) mg/Lまたはppm単位での総溶解固形分、およびc) 下記物質の量に関するmg/Lまたはppm単位での標準的組成</p> <p>炭酸水素塩ナトリウム・カルシウムカリウム・マグネシウムフッ化物・塩化物硫酸塩</p> <p>任意</p> <p>※ 任意であるが、フッ素添加水については強制</p> <p>5. 認可試験機関から得られた、または認可試験機関によって発行された矛盾のない実験室試験結果による裏付けが存在しない場合には、特定の成分または汚染物質の非含有に関する強調表示（例えば「ナトリウム非含有」、「細菌非含有」）を禁止する</p> <p>6. 紫外線照射処理については、当該処理により殺菌済みの最終製品が実際にもたらされることが適切な無菌試験によって示されない限り、殺菌処理として言及しないこと</p> <p>7. 瓶詰め水の製造業者／販売業者が関連機関／組織の書面による許可を提示しない場合には、製品がいかなる機関／組織の承認または認可を受けたという旨の表示を行うことも禁止する</p> <p>8. いかなる政府または民間の試験所から発行された分析報告書に関しても、当該報告書に試験所／機関の名称が明示されていない場合には、ラベルにかかる試験所／機関の名称として記載する許諾として認めないものとする</p> <p>9. 他のすべてのラベル強調表示および表示は、真実であり、誤解を招いてはならない</p> <p>10. 上記に合致しないラベルまたはラベル表示を伴う瓶詰め水は、不正表示と見なすものとする</p>																																				

<p>サンプリング法および分析法</p>	<p>製品モニタリング：加工工場で生産された瓶詰め水の品質基準を満たしていることを保証するためにプラントオペレーターによって微生物学的品質管理および物理化学的品質管理が実施され、サンプリングの必須品質管理および分析は資格を持つ者によって承認された方法で実施される。基準の項目8を参照。</p>
-----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

柑橘飲料製品－規格

<p>規格</p>	<p>フィリピン国家規格 (Philippine National Standard : PNS) /BFAD 11:2007 (Citrus beverage products – Specification)</p>
<p>定義／説明</p>	<p>本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したカラマンシー (<i>Microcarpa Bunge</i>) またはダランダン (<i>dalandan</i> [<i>Citrus aurantium</i>]) から製造された、そのまま飲用できる (ready-to-drink : RTD) 飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含むフィリピン産カラマンシーおよびダランダン飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない。本規格に規定された基準に準拠していることを条件に、他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>柑橘飲料製品は、付録1に記載されたものを含むがこれらに限定されない、フィリピン産カラマンシー種またはダランダン種の健全かつ成熟した柑橘類果実から抽出した果汁から製造され、適切な密閉容器に収納された、RTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖果汁を含み、食品添加物添加の有無は問わない</p> <p>(a) 糖液：カラマンシー／ダランダン果汁の製造に用いるカラマンシー／ダランダン糖液は、適切な処理、すなわち果汁を抽出して篩過し、果汁を濃縮する手段として十分な糖を添加することによって得られる未発酵産物である。本濃縮物固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて使用したものと同種の柑橘類から回復しなければならない。柑橘類の果肉および小片も添加してよい</p> <p>カラマンシー糖液のpHは2.0以上、滴定酸度は(クエン酸として) 2.75%以上、および総可溶性固形物は63.0 °Brix以上であること。ダランダン糖液のpHは2.50以上、滴定酸度は(クエン酸として) 1.29%以上、および総可溶性固形物は53.0 °Brix以上であること</p> <p>(i) カラマンシー果汁：カラマンシー糖液またはカラマンシー抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(ii) ダランダン果汁：ダランダン糖液またはダランダン抽出物に水を添加して得てもよい。単数または複数の甘味料を添加するか否かは問わない</p> <p>(b) 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい</p> <p>(c) 炭酸飲料 (ソーダ)：炭酸水および単数または複数の甘味料と柑橘類の糖液または抽出物とを混合して製造した、そのまま飲用できる飲料</p> <p>(d) 果汁／飲料粉末：柑橘類粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料 (香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および／またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい) との、容易に水に溶解する混合物。例：カラマンシー果汁粉末、ダランダン果汁飲料粉末</p>

組成	<p>基本原材料</p> <p>(1) 柑橘類：カラマンシーまたはダランダン。使用する果実は、付録1に記載されたものを含むがこれらに限定されない<i>Microcarpa Bunge</i>種または<i>Citrus aurantium</i>種の果実の特徴に適合した適切な栽培種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない。他の柑橘品種を使用してもよい</p> <p>(2) 飲用水：飲用に適した水</p> <p>(3) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料</p> <p>(4) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい</p> <p>品質基準</p> <p>(1) 柑橘飲料製品は、それを原材料として同製品が製造された柑橘類の品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと</p> <p>(2) カラマンシー抽出物のpHは2.0以上であり、ダランダン抽出物のpHは2.50以上であること。滴定酸度（%クエン酸として）は、カラマンシーの場合には4.5%以上であり、ダランダンの場合には0.7%以上であること</p> <p>(3) 抽出物の可溶性固形分（添加甘味料を除く）はカラマンシーの場合には6.0% m/m以上であり、ダランダンの場合には7.0% m/m以上であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度 [International Sucrose Scales] の^oBrixに読み替えること）</p> <p>(4) FDA、コーデックス委員会そして/またはこれらの製品の所轄官庁が規定した規則に準拠した量で、1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、および人工甘味料を添加してもよい</p> <p>(5) エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない</p> <p>(6) 微量の揮発性酸を含有してもよい</p> <p>(7) 製品は、使用した柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に特徴的な色、臭い、および風味を有すること</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト [FDA No. 2006 -016 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして/またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと</p> <p>以下の食品添加物は表1に記載されたものであるが、これらに限定しないものとし、柑橘飲料製品の製造に使用してもよい</p> <table border="1" data-bbox="402 242 1510 1540"> <thead> <tr> <th data-bbox="402 242 623 327">機能</th> <th data-bbox="623 242 1510 327">食品添加物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="402 327 623 412">A. pH調整剤</td> <td data-bbox="623 327 1510 412">1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム 4.アジピン酸塩</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 412 623 534">B. 固結防止剤</td> <td data-bbox="623 412 1510 534">1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 534 623 655">C. 酸化防止剤</td> <td data-bbox="623 534 1510 655">1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 655 623 776">D. 着色料</td> <td data-bbox="623 655 1510 776">1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 776 623 923">E. 保存料</td> <td data-bbox="623 776 1510 923">1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素 6.リン酸塩 7.エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDT A)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 923 623 1268">F. 加工助剤</td> <td data-bbox="623 923 1510 1268">1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1268 623 1449">G. 安定剤/増粘剤</td> <td data-bbox="623 1268 1510 1449">1.塩化カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9. ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1449 623 1540">H. 甘味料</td> <td data-bbox="623 1449 1510 1540">1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="402 1540 1510 1687">*食品分類システム：14.1.2.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3 果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、および14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）に基づく</p>	機能	食品添加物	A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム 4.アジピン酸塩	B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ	C. 酸化防止剤	1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム	D. 着色料	1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン	E. 保存料	1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素 6.リン酸塩 7.エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDT A)	F. 加工助剤	1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素	G. 安定剤/増粘剤	1.塩化カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9. ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム	H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース
機能	食品添加物																		
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム 4.アジピン酸塩																		
B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ																		
C. 酸化防止剤	1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム																		
D. 着色料	1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン																		
E. 保存料	1. 安息香酸エステル、2. ヒドロキシ安息香酸、3. ソルビン酸塩、4. 亜硫酸塩、5. 二酸化炭素 6.リン酸塩 7.エチレンジアミン四酢酸（ethylenediaminetetraacetic acid : EDT A)																		
F. 加工助剤	1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤/濾過助剤/凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粉殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素																		
G. 安定剤/増粘剤	1.塩化カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9. ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム																		
H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース																		
<p>汚染物質</p>	<p>-適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅すことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる、任意の物質の試料採取単位における柑橘類（カラマンシーまたはダランダン）に由来しない含有物を指す</p> <ul style="list-style-type: none"> - 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること - 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となる柑橘飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること 																		

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること - 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1 – 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン（Guidelines, Current Good Manufacturing Practices in Manufacturing, Packing, Repacking or Holding Food）」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「柑橘飲料製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Citrus Beverage Products）（PNS/BFAD 12:2007）」に準拠して加工することを推奨する - 適切なサンプリング法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 各容器は、現行のFDA表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない (a) 製品の名称は、「（柑橘類の名称+飲料製品の種類）」とする（例：カラマンシー果汁、ダランタン果汁粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および住所 (d) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限（Best/Consume before）」/「消費期限日（Use by date）」という文言 (f) 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 (g) 「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」という文言、または輸入品の場合には原産国名 (h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (j) 保管の指示：柑橘飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること - 栄養表示：栄養表示は、FDAが策定した規則に準拠しなければならない
<p>サンプリング法および分析法</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 分析法およびサンプリング法 (a) pHの測定：AOAC公定分析法、分析法第981.12番、第16版、1995（付録2）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 981.12, 16th ed., 1995）（Annex 2）に準拠する (b) 滴定酸度の測定：AOAC公定分析法、分析法第942.15番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 942.15, 16th ed., 1995）（Annex 3）に準拠する (c) 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録4）（AOAC Official methods of Analysis No.932.14C, 16thed., 1995）（Annex 4）に準拠する (d) 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録5）（AOAC Official methods of Analysis No. 920.150, 16thed., 1995）（Annex 5）に準拠する (e) サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（FAO/WHO Codex Alimentarius Sampling Plans for Prepackaged Foods -CAC/RM 42-1969, Codex Alimentarius Volume 13, 1994）に準拠する (f) 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.25, 16th ed., 1995）に準拠する (g) 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 985.16, 16th ed., 1995）に準拠する

マンゴー飲料製品-規格

<p>規格</p>	<p>PNS-BFAD 09:2007 (Mango Beverage products – Specification)</p>
------------------	-------------------------------------------------------------------

<p>定義／説明</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 本規格は、物理的手段のみを用いて保存された健全かつ成熟したマンゴー (<i>Mangifera indica</i>L.) から製造された、そのまま飲用できる飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含むマンゴー飲料に適用される。物理的手段による保存には、電離放射線を含まない - マンゴー飲料製品は、健全かつ成熟したマンゴー (<i>Mangifera indica</i>L.) の果肉またはあらゆる可食部から製造され、適切な密閉容器に収納されたRTD飲料、粉末状および液状の濃縮果汁、加糖および無加糖の果汁、ピューレを含み、食品添加物添加の有無は問わない - ピューレ：マンゴーネクター、果汁、果汁飲料、調味飲料、および飲料粉末の製造における使用を目的としたマンゴーピューレは、適切な処理、すなわち果実全体または皮を剥いた果実の可食部を篩過し、すり潰し、粉碎することによって得られる未発酵産物である。ピューレ固有の芳香物質および揮発性風味成分を、適切な物理的手段を用いて回復してもよいが、これらはすべて同種のマンゴーから回復しなければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい。ピューレのpHは3.0~4.40、滴定酸度は(%クエン酸として) 0.20~0.60、および総可溶性固形物は13.0~18.0 °Brixであること。加糖マンゴーピューレの滴定酸度は(%クエン酸として) 0.50以上、および総可溶性固形物は36.0 °Brix以上であること - ネクター：25%以上のマンゴーピューレに水を添加することによって得られる未発酵産物であり、単数または複数の甘味料の添加の有無は問わない。芳香物質、揮発性風味成分、果肉、および小片はすべて、同種のマンゴーから回復し、適切な物理的手段によって得なければならないが、これらを添加してもよい - 果汁：健全な、適切に成熟した生鮮マンゴーの可食部から得られる未発酵液体である。果汁は混濁していても、透明でもよく、芳香物質および揮発性風味成分を回復してもよいが、これらはすべて適切な物理的手段を用いて得なければならない、同種のマンゴーから回復しなければならない。果肉およびマンゴーの小片も添加してよい - 果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、5%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料 - 調味果汁飲料：水および単数または複数の甘味料と、1%以上のマンゴーピューレとを混合して調合した、そのまま飲用できる飲料。天然と同一の香料または人工香料、および他の認可食品添加物を添加してもよい - 果汁／飲料粉末：マンゴー粉末と乾燥またはほぼ乾燥した原材料（香料、単数または複数の甘味料、クエン酸および／またはリンゴ酸、および他の食品添加物を含有してもよい）との、容易に水に溶解する混合物。例：マンゴー果汁粉末、マンゴー果汁飲料粉末
<p>組成</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 基本原材料 (a) マンゴー：使用する果実は、<i>Mangifera indica</i>L.果実の特徴に適合した適切な栽培種または品種から産出された、新鮮・健全・清潔であり、成熟したものでなければならない (b) 飲用水：飲用に適した水 (c) 甘味料：1種類以上の糖、ハチミツ、高甘味度甘味料、または人工甘味料 (d) 他の原材料：他の食用原材料を添加してもよい - マンゴー飲料製品は、それを原材料として同製品が製造されたマンゴーの品種に特徴的な色、臭い、風味を有し、好ましくない官能特性を有しないこと - マンゴーピューレ成分の最低含有量は、ピューレの場合には100% m/m、ネクターの場合には25% m/m以上、果汁飲料の場合には5%以上、調味果汁飲料の場合には1%以上であること - 製品の可溶性固形分は20% m/m以下であること（20℃で屈折計を用いて測定し、酸性度については補正せず国際ショ糖尺度の°Brixに読み替えること） - エタノール含有量は3 g/kgを超えてはならない - 製品は、甘味料としてハチミツを添加することを考慮して、マンゴーに特徴的な色、臭い、および風味を有すること

<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物を使用する際には、食品医薬品局（FDA通達第016 s.2006号 最新版食品添加物リスト [FDA Circular No. 016 s.2006 Updated List of Food Additives] ）、コーデックス委員会、そして、またはこれらの製品に対する所轄官庁が規定した規則に従うこと</p> <p>以下の食品添加物は以下に記載されたものであるが、これらに限定しないものとし、マンゴー飲料製品の製造に使用してもよい</p> <p>果汁に対する食品添加物（Food additives for fruit juices） （FDA通達第016 s.2006号 最新版食品添加物リスト）</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="402 372 621 457">機能</th> <th data-bbox="621 372 1510 457">食品添加物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="402 457 621 542">A. pH調整剤</td> <td data-bbox="621 457 1510 542">1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 542 621 659">B. 固結防止剤</td> <td data-bbox="621 542 1510 659">1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 659 621 776">C. 酸化防止剤</td> <td data-bbox="621 659 1510 776">1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 776 621 893">D. 着色料</td> <td data-bbox="621 776 1510 893">1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 893 621 1010">E. 保存料</td> <td data-bbox="621 893 1510 1010">1.安息香酸エステル 2.ヒドロキシ安息香酸 3.ソルビン酸塩 4.亜硫酸塩 5.二酸化炭素 6.リン酸塩</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1010 621 1361">F. 加工助剤</td> <td data-bbox="621 1010 1510 1361"> 1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤／濾過助剤／凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粍殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1361 621 1542">G. 安定剤／増粘剤</td> <td data-bbox="621 1361 1510 1542">1.カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9.ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="402 1542 621 1627">H. 甘味料</td> <td data-bbox="621 1542 1510 1627">1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース</td> </tr> </tbody> </table> <p>*食品分類システム：14.1.2.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果汁、14.1.2.3 果汁用の濃縮物（液体または固体）、14.1.3.1 缶詰または瓶詰（低温殺菌済み）果実ネクター、および14.1.3.3 果実ネクター用の濃縮物（液体または固体）に基づく</p>	機能	食品添加物	A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム	B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ	C. 酸化防止剤	1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム	D. 着色料	1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン	E. 保存料	1.安息香酸エステル 2.ヒドロキシ安息香酸 3.ソルビン酸塩 4.亜硫酸塩 5.二酸化炭素 6.リン酸塩	F. 加工助剤	1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤／濾過助剤／凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粍殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素	G. 安定剤／増粘剤	1.カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9.ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム	H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース
機能	食品添加物																		
A. pH調整剤	1.クエン酸、2.リンゴ酸、3.炭酸カルシウム																		
B. 固結防止剤	1.ケイ酸アルミニウムカルシウム（合成） 2.微結晶セルロース 3.ケイ酸アルミニウム 4.カルナウバロウ																		
C. 酸化防止剤	1.アスコルビン酸 2.アスコルビン酸カルシウム 3.エリソルビン酸 4.アスコルビン酸カリウム 5.アスコルビン酸ナトリウム 6.エリソルビン酸ナトリウム																		
D. 着色料	1.カロテノイド 2. クロロフィル銅複合体 3.クルクミン 4.リボフラビン 5.サンセットイエロー 6.タートラジン																		
E. 保存料	1.安息香酸エステル 2.ヒドロキシ安息香酸 3.ソルビン酸塩 4.亜硫酸塩 5.二酸化炭素 6.リン酸塩																		
F. 加工助剤	1.消泡剤：ポリジメチルシロキサン 2.2.清澄剤／濾過助剤／凝集剤：吸着性粘土、吸着性樹脂、活性炭（植物由来のものに限る）、ベントナイト、セルロース、キトサン、コロイダルシリカ、珪藻土、ゼラチン（皮膚コラーゲン由来のものに限る）、イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン）、カオリン、パラライト、ポリビニルポリピロリドン、粍殻、シリカゾル、タンニン 3. 酵素製剤：ペクチナーゼ（ペクチン分解用）、タンパク質分解酵素（タンパク質分解用）、アミラーゼ（デンプン分解用）、セルラーゼ（細胞壁破壊の促進を目的とした限定利用） 4. 包装充填ガス：窒素、二酸化炭素																		
G. 安定剤／増粘剤	1.カルシウム 2.イナゴマメガム 3.カラギーナン 4.ジェランガム 5.グァーガム 6.アラビアガム 7.カラヤガム 8.グリセロールの乳酸および脂肪酸エステル 9.ペクチン 10.アルギン酸カリウム 11.アルギン酸ナトリウム 12.タラガム 13.トラガントガム 14.キサンタンガム 15.寒天 16.コンニャク粉 17.カルボキシメチルセルロースナトリウム																		
H. 甘味料	1.アセスルファムカリウム 2.アスパルテーム 3.サッカリン 4.スクラロース																		
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 残留量は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した農薬に対する最大残留基準値に準拠すること - 重金属汚染物質：本規格の規定の対象となるマンゴー飲料製品は、コーデックス委員会や製品の所轄官庁が規定した重金属汚染物質に対する最大残留基準値に準拠すること 																		

<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 製品は適切な密閉容器に包装され、環境条件における品質および保存可能期間中の安定性の確保を目的とした十分な加熱処理を受けること - 一般細菌数：最高で1,000 cfu/mL - 酵母菌およびカビ数：最高で50 cfu/mL - 大腸菌群：最高で10 cfu/mL - 大腸菌：陰性 - 適正製造規範および適正衛生規範への非準拠を示す、ヒトの健康を脅すことなく拡大せずに容易に確認可能な、または拡大または同等の方法を用いて測定される水準で含まれる、任意の物質の試料採取単位におけるマンゴーに由来しない含有物を指す - 製品を本規格の規定の対象とし、「国際実施規範勧告-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003）」の適切な項目や「FDA A.O.第153 s. 2004-食品の製造、包装、再包装あるいは保存の現行GMPガイドライン」に準拠して調理および取り扱いを行い、また「マンゴー飲料製品の加工および取扱いに関する勧告実施規範（Recommended Code of Practice for the Processing and Handling of Mango Beverage Products）（PNS/BFAD 10：2007）」に準拠して加工することを推奨する - 適切なサンプリング方法および試験法を用いて試験を行った場合、製品は <ul style="list-style-type: none"> (a) 健康に危害を及ぼす可能性がある汚物を含まないこと (b) 健康に危害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと (c) 健康に危害を及ぼす可能性がある量の微生物由来物質を含まないこと (d) 通常の保管条件下で増殖が可能な微生物を含まないこと (e) 容器の完全性について、気密封止を損なう可能性がある欠陥がないこと
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 各容器は、現行のFDA表示規則に準拠して、以下の情報を表示および刻印しなければならない (a) 製品の名称は、「（マンゴー+飲料製品の種類）」とする（例：マンゴーピューレ、マンゴーピューレ粉末） (b) 人工甘味料を使用した製品は、カロリー値の低さや低減されたカロリー、およびその成分の一部に対する過敏症の可能性に言及した記述を表示すること (c) 製品に占める比率が多い順に記載された、製品の製造に使用した原材料および食品添加物の完全な一覧表 (d) メートル法単位で記載された重量による正味容量。輸入国によって他の度量法の使用を要求された場合には、メートル法単位での記載後に括弧内に表示すること (e) 当該食品の製造業者、包装業者および/または流通業者の名称および住所 (f) 賞味期限表示：規定の保管条件において、製品がその最適品質特性を保持しなければならない期間の終了を示す、「賞味期限/消費期限」/「消費期限日」という文言。9.1.7項 製品ロットを識別するロット番号またはコード番号（Lot or code number identifying product lot） (g) 「フィリピン製製品」という文言、または輸入品の場合には原産国名 (h) 追加要件：ラベルに表示された果実の画像によって、消費者に対し、果実がそのように示された通りであるという点に関して誤解を与えてはならない (i) 使用方法：使用方法をラベルに表示すること (j) 保管の指示：マンゴー飲料製品を冷蔵条件下で保管する必要がある場合には、保管のための情報、および、必要であれば製品解凍の情報を表示すること。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示のごく近くに表示すること - 栄養表示：栄養表示は、現行のFDA規則に準拠しなければならない
<p>サンプリング法および分析法</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 総可溶性固形分の測定：AOAC公定分析法、分析法第932.14C番、第16版、1995（付録1）に準拠する - 果実製品中におけるアルコールの測定：AOAC公定分析法、分析法第920.150番、第16版、1995（付録2）に準拠する - マンゴー飲料製品の微生物検査：AOAC公定分析法、分析法第972.44番、第16版、1995（付録3）（AOAC Official Methods of Analysis, Method No. 972.44, 16th ed.,1995）（Annex 3）に準拠する - サンプリング法：サンプリングはFAO/WHOコーデックス 事前包装食品に対するサンプリング計画-CAC/RM 42-196 9、コーデックス第13巻、1994に準拠する - 原子吸光分光光度計を用いた鉛の測定：AOAC公定分析法、分析法第972.25番、第16版、1995に準拠する - 原子吸光分光光度計を用いたスズの測定：AOAC公定分析法、分析法第985.16番、第16版、1995に準拠する

冷蔵未熟ココナツ水／飲料－規格

<p>規格</p>	<p>PNS-BFAD 28:2006（Chilled young coconut water/drink - Specification）</p>
------------------	----------------------------------------------------------------------------

定義／説明	<p>本規格は、未熟ココナツ（<i>Cocos nucifera</i>L.）から製造された冷蔵包装食品に適用される。未熟ココナツの軟質固形胚乳、飲用水、および認可甘味料の添加の有無は問わない。フィリピンにおいて、未熟ココナツ水は「ブコ果汁（buko juice）」としても知られる</p> <p>本規格の適用上、以下の分類を適用するものとする</p> <p>1. ブコ果汁</p> <p>(a) 100%ブコ果汁：6～9カ月のココナツの、調整を施されていない天然水性液体を指し、外観は透明なものからわずかに混濁したものまでさまざまである</p> <p>(b) 軟質固形胚乳を含むブコ果汁：6～8カ月のココナツの軟質固形胚乳を添加したブコ果汁を指す</p> <p>2. ブコ果汁飲料</p> <p>(a) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含まないブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること</p> <p>(b) 水を添加した、甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁飲料：飲用水を添加し、認可甘味料添加の有無を問わない、軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す。飲用水の添加は20%以下であること</p>																		
組成	<p>ブコ果汁およびブコ果汁飲料の物理化学的特性に関する要件</p> <table border="1" data-bbox="399 587 1511 1108"> <thead> <tr> <th>物理化学的特性</th> <th>ブコ果汁</th> <th>ブコ果汁飲料</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総可溶性固形分（Total soluble solids : TSS）、°Bx</td> <td>4.0 ～7.5</td> <td>6.0 ～10.0</td> </tr> <tr> <td>総滴定酸度（Total titrable acidity : TA）、%m/m</td> <td>0.03 ～0.08</td> <td>0.02 ～0.10</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.60 ～5.10</td> <td>4.30 ～6.25</td> </tr> <tr> <td>比重</td> <td>1.023 ～1.070</td> <td>1.020 ～1.220</td> </tr> <tr> <td>カリウム含有量（ppm）</td> <td>1,400以上</td> <td>1,100以上</td> </tr> </tbody> </table> <p>官能特性製品は、6～9カ月の未熟ココナツに特徴的な外観、味、および臭いを有すること</p>	物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料	総可溶性固形分（Total soluble solids : TSS）、°Bx	4.0 ～7.5	6.0 ～10.0	総滴定酸度（Total titrable acidity : TA）、%m/m	0.03 ～0.08	0.02 ～0.10	pH	4.60 ～5.10	4.30 ～6.25	比重	1.023 ～1.070	1.020 ～1.220	カリウム含有量（ppm）	1,400以上	1,100以上
物理化学的特性	ブコ果汁	ブコ果汁飲料																	
総可溶性固形分（Total soluble solids : TSS）、°Bx	4.0 ～7.5	6.0 ～10.0																	
総滴定酸度（Total titrable acidity : TA）、%m/m	0.03 ～0.08	0.02 ～0.10																	
pH	4.60 ～5.10	4.30 ～6.25																	
比重	1.023 ～1.070	1.020 ～1.220																	
カリウム含有量（ppm）	1,400以上	1,100以上																	
食品添加物	<p>糖および認可人工甘味料を含む甘味料を添加してもよいが、使用の際には、FDAの規則に準拠すること。すべての加糖ブコ果汁／飲料について、加糖されているものとして表示を行うこと</p>																		
汚染物質	<p>適用なし</p>																		
衛生	<p>生鮮未熟ココナツ水／飲料は、4℃以下の冷蔵温度で保管しなければならない</p> <p>ブコ果汁／飲料に対する微生物基準</p> <table border="1" data-bbox="399 1421 1511 1683"> <tbody> <tr> <td>一般生菌数（Total plate count : TPC）</td> <td><10,000 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>酵母菌およびカビ数（Yeast and mold count : YMC）</td> <td><250 cfu/mL</td> </tr> <tr> <td>総大腸菌群</td> <td><10 cfu/mL</td> </tr> </tbody> </table> <p>製品を本規格の規定の対象とし、コーデックス委員会による勧告「食品衛生の一般原則（General Principle of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997）」の適切な項目、および「GMPに関するFDA A.O.第153 s. 2004」に準拠することを推奨する</p> <p>輸送および取扱いによる汚染および危険有害性から製品を適切に保護する食品用容器に、ブコ果汁／飲料を包装すること。各包装は判読可能な文字を用いて表示を行い、使用インクは毒性を持たないこと</p>	一般生菌数（Total plate count : TPC）	<10,000 cfu/mL	酵母菌およびカビ数（Yeast and mold count : YMC）	<250 cfu/mL	総大腸菌群	<10 cfu/mL												
一般生菌数（Total plate count : TPC）	<10,000 cfu/mL																		
酵母菌およびカビ数（Yeast and mold count : YMC）	<250 cfu/mL																		
総大腸菌群	<10 cfu/mL																		

<p>表示</p>	<p>各容器のラベルは、現行のFDA表示要件に規定された他の要件に加えて、以下の情報を表示すること 製品の名称</p> <ul style="list-style-type: none"> a. ブコ果汁：100%ブコ果汁および軟質固形胚乳を含むブコ果汁を指す b. ブコ果汁飲料：ブコ果汁に水を添加したものを指し、甘味料添加の有無および軟質固形胚乳添加の有無は問わない c. 消費期限日 d. 保管の指示：「製品を4℃で保管すること（Store products at 4℃）」 e. フィリピンココナツ庁（Philippine Coconut Authority：PCA）の登録番号およびバーコード f. FDAの製品登録番号証明書
<p>サンプリング法および分析法</p>	<p>カリウム含有量：蒸解／抽出（乾式灰化）、検出（炎光度法－Sherwood炎光度計／B&L AAI）</p>