

目次

ココア
 チョコレート製品
 ソフトキャンディ・ハードキャンディ

ココア

範囲	マレーシア食品規則	規格 MS 871: 2001年	規格 MS 1376: 2008年
定義／説明	<p>(1) カカオ豆 –適切に発酵させ乾燥させた、<i>Theobroma cacao</i>のカカオの木の種子全体である。</p> <p>(2) カカオニブまたは粉砕されたカカオ –殻および外皮を除いて焙煎したカカオ豆であり、胚芽の有無にはかかわらない。</p> <p>(3) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー カカオニブの細粉化によって製造された固体または半固体の塊である。</p> <p>(4) ココアバター –カカオ豆、カカオニブ、またはカカオペーストから機械的または化学的工程によって製造された脂肪である。 –鉱油や他の物質など他の油脂を含んではならない。</p> <p>(5) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア –カカオペーストから調製された粉末製品である。 –脂肪が部分的に除去されていない場合、アルカリまたはアルカリ塩による処理を受けたものでもよい。</p>	<p>(1) 粉末ココア –圧搾カカオ塊の機械的細粉化によって得た最終製品である。pH調整剤を用いて粉末ココアの色および香りを修正してもよい。</p> <p>(2) カカオ豆 –商品価値のある品質の乾燥した<i>Theobroma cacao</i> L種子全体を指す。</p> <p>(3) カカオニブ 技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</p> <p>(4) カカオマス（カカオリカー） カカオニブの成分の除去および追加を行わず、カカオニブの機械的粉砕によって得た製品である。</p> <p>(5) 圧搾ココア塊 –カカオニブまたはカカオマスから機械的方法で脂肪を部分的に除去して得た製品である。</p>	<p>(1) カカオマス –カカオニブの細粉化によって製造した固体または半固体の塊である。アルカリ化を施しても施さなくともよい。カカオマスはカカオペーストおよびカカオリカーの名称でも知られている。</p> <p>(2) アルカリ剤 –pHを上昇させて酸度を低下させるために用いられるアルカリ性物質である。その塩はナトリウム、カリウム、マグネシウム、またはアンモニウムの炭酸塩または水酸化物であり得る。</p> <p>(3) アルカリ化されたカカオマス –カカオニブまたはカカオマスのアルカリ化によって得た製品である。</p> <p>(4) カカオニブ –技術的に可能な限り徹底的に殻を除いて清浄にしたカカオ豆から得た製品である。</p>

<p>組成</p>	<p>(1) カカオペースト、カカオマス、カカオスラブ、またはカカオリカー</p> <p>a)48%以上のカカオ脂肪を含有していなければならない。</p> <p>b)含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> -天然に存在するでんぷんは19%以下 -粗繊維は7%以下 -総灰分は8%以下 -水溶性灰分は5.5%以下 -酸化鉄は0.4%以下 <p>(2) ココアバター</p> <p>a)下記の事項を満たしていなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> -けん化値は水酸化カリウムが185~200 mg/g -ヨウ素値は32~42 -融点は29℃以上 -屈折率（40℃）は1.456~1.459 <p>b)含有する遊離脂肪酸（オレイン酸として）は重量比1.75%以下でなければならない。</p> <p>(3) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア</p> <p>a)下位規定276(2)により、含有量については無水無脂非アルカリ性ベースで下記の通りでなければならない</p> <ul style="list-style-type: none"> -天然に存在するでんぷんは19%以下 -粗繊維は7%以下 -総灰分は8%以下 -水溶性灰分は5.5%以下 -酸化鉄は0.4%以下 <p>a)含有量については無水無脂ベースで下記の通りでなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> -炭酸カリウムとしての算出で総アルカリは10.5%以下 -灰分は12.5%以下 	<p>粉末ココアの種類</p> <table border="1" data-bbox="618 144 1076 559"> <tr> <td>脂肪含有量の種類</td> <td>脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）</td> </tr> <tr> <td>高い</td> <td>≥20</td> </tr> <tr> <td>中程度</td> <td>>12、< 20</td> </tr> <tr> <td>低い</td> <td>≤12</td> </tr> </table> <p>粉末ココアの組成および要件</p> <table border="1" data-bbox="618 644 1076 1410"> <tr> <td>特徴</td> <td>要件</td> </tr> <tr> <td>水分含有量、重量比（%）</td> <td>≤5.0%</td> </tr> <tr> <td>粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）</td> <td>≥99%</td> </tr> <tr> <td>カカオの殻、重量比（%）</td> <td>≤1.75%</td> </tr> <tr> <td>灰分 容量比（%）</td> <td></td> </tr> <tr> <td>未加工の粉末</td> <td>≤10%</td> </tr> <tr> <td>アルカリ化済み粉末</td> <td>≤14%</td> </tr> </table>	脂肪含有量の種類	脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）	高い	≥20	中程度	>12、< 20	低い	≤12	特徴	要件	水分含有量、重量比（%）	≤5.0%	粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）	≥99%	カカオの殻、重量比（%）	≤1.75%	灰分 容量比（%）		未加工の粉末	≤10%	アルカリ化済み粉末	≤14%	<p>-製品の感覚受容的特質についてはカカオマスの特質と一致していなければならない、異臭および異味があってはならない。</p> <p>-カカオマスには昆虫による汚染、異物、およびいかなる種類の不純物もあってはならない。</p> <p>-カカオマスの要件：</p> <table border="1" data-bbox="1118 338 1511 1300"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>未加工の場合</th> <th>アルカリ化済みの場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、容量比（%）</td> <td>≤2</td> <td>≤2</td> </tr> <tr> <td>殻含有量、容量比（%）</td> <td>≤1.75</td> <td>≤1.75</td> </tr> <tr> <td>脂肪含有量 容量比（%）</td> <td>≥47</td> <td>≥47</td> </tr> <tr> <td>pH（10%溶液で）</td> <td>≥4.8</td> <td>≥6.0</td> </tr> <tr> <td>粒度（湿式、75μのふるいで）（%）</td> <td>≥98</td> <td>≥98</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	水分含有量、容量比（%）	≤2	≤2	殻含有量、容量比（%）	≤1.75	≤1.75	脂肪含有量 容量比（%）	≥47	≥47	pH（10%溶液で）	≥4.8	≥6.0	粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥98	≥98
脂肪含有量の種類	脂肪含有量（含水ベースでの残存カカオバター）、重量比（%）																																												
高い	≥20																																												
中程度	>12、< 20																																												
低い	≤12																																												
特徴	要件																																												
水分含有量、重量比（%）	≤5.0%																																												
粒度（湿式、75μのふるいで）、重量比（%）	≥99%																																												
カカオの殻、重量比（%）	≤1.75%																																												
灰分 容量比（%）																																													
未加工の粉末	≤10%																																												
アルカリ化済み粉末	≤14%																																												
特徴	要件																																												
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																																											
水分含有量、容量比（%）	≤2	≤2																																											
殻含有量、容量比（%）	≤1.75	≤1.75																																											
脂肪含有量 容量比（%）	≥47	≥47																																											
pH（10%溶液で）	≥4.8	≥6.0																																											
粒度（湿式、75μのふるいで）（%）	≥98	≥98																																											
<p>食品添加物</p>	<p>(1) ココアバター</p> <ul style="list-style-type: none"> -認可酸化防止剤を含有してもよい。 <p>(2) ココア、粉末ココア、または水溶性ココア</p> <p>認可香料および認可食品調整剤を含有してもよい。</p>																																												

汚染物質	ヒ素： < 1 mg/kg 鉛： < 2 mg/kg 水銀： < 0.05 mg/kg カドミウム： < 1 mg/kg アンチモン < 1 mg/kg	ヒ素： < 1 ppm 鉛： < 2 ppm カドミウム： < 1 ppm																								
衛生	アフラトキシン (B1、B2、G1、およびG2の合計)： < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	- 総菌数 (/g)： ≤5000 - 酵母およびカビ数 (/g)： ≤50 - 大腸菌群 (/g)： 0 - 大腸菌 (/g)： 0 - サルモネラ属 (/25 g)： 0	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">要件</th> </tr> <tr> <th>未加工の場合</th> <th>アルカリ化済みの場合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>総菌数 (/g)</td> <td>≤10,000</td> <td>≤10,000</td> </tr> <tr> <td>総酵母数 (/g)</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>総カビ数 (/g)</td> <td>≤50</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群 (<i>Enterobacteriaceae</i>) (/g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>大腸菌 (/g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属 (/25 g)</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	要件		未加工の場合	アルカリ化済みの場合	総菌数 (/g)	≤10,000	≤10,000	総酵母数 (/g)	≤50	≤50	総カビ数 (/g)	≤50	≤50	大腸菌群 (<i>Enterobacteriaceae</i>) (/g)	0	0	大腸菌 (/g)	0	0	サルモネラ属 (/25 g)	0	0
特徴	要件																									
	未加工の場合	アルカリ化済みの場合																								
総菌数 (/g)	≤10,000	≤10,000																								
総酵母数 (/g)	≤50	≤50																								
総カビ数 (/g)	≤50	≤50																								
大腸菌群 (<i>Enterobacteriaceae</i>) (/g)	0	0																								
大腸菌 (/g)	0	0																								
サルモネラ属 (/25 g)	0	0																								

表示		<p>以下の事柄は容器のラベルに判読可能で消えないように記載しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 製品名は規格2.1に定められた通り「粉末ココア、マレーシア産」としなければならない。 - 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地 - 製造工場およびロットを明らかにするため、ロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。 - 正味重量はメートル法で明示しなければならない。 - 脂肪含有量 - 製造日または賞味期限 <p>製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 各容器には以下の情報を判読可能で消えないように記載しなければならない、もしくは、以下の情報を記載したラベルを容器に貼付しなければならない。 <p>a) 製品名 b) 製造者の名称および所在地 c) 最低正味重量（メートル法で） d) 製造年月日を示すコード番号または記号 e) 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語へ翻訳した記載を含めてもよい。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 正味含有量については、メートル法または他の測定法で重量を明示しなければならない。 - 6.2および6.3で必要とされる情報は容器または添付文書に記載しなければならないが、製品名、ならびに製造者または包装者の名称および所在地は容器に記載しなければならない。ただし、製造者または包装者の名称および所在地については、添付文書で識別記号が何を示すかを明瞭に説明する場合、識別記号で代替してもよい。 - 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	サンプリングおよび試験方法についてはMS 1119およびMS 1263を参照されたい。	<ul style="list-style-type: none"> - 分析および試験はMS 1119に定められた手順に従って実施しなければならない。 - 製品の典型的試料はMS 1263: 1992年「マレーシア産粉末ココアおよびマレーシア産ココアバター」のサンプリング方法」に定められた通りに抽出しなければならない。

チョコレート製品

範囲	マレーシア食品規則	規格 MS 1819 : 2005年	規格 MS 1715 : 2010年
----	-----------	-----------------------	-----------------------

<p>定義／説明</p>	<p>(1) チョコレート -チョコレートとは、カカオペーストまたはココア、および砂糖で調製された製品であり、乳成分、ココアバター、および他の食品材料の有無にはかかわらない。</p> <p>(2) ホワイトチョコレート -ホワイトチョコレートとは、ココアバターおよび砂糖で調製された製品であり、乳成分および他の食品材料の有無にはかかわらない。</p> <p>(3) ミルクチョコレート -ミルクチョコレートとは、カカオペーストまたはココア、ならびに砂糖、乳固形分、およびココアバターとの混合により調製された製品であり、他の食品材料の追加の有無にはかかわらない。</p>	<p>(1) チョコレート風味の菓子 -チョコレート風味の菓子とは、カカオを材料として適切な製造工程によって得られた製品であり、植物油／脂や特製脂肪、砂糖や甘味料、および乳製品を混合してもよい。認可食品添加物を含有してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート菓子製品を製造してもよい。 -特製脂肪とは以下の脂肪を指す。 a)ココアバター相当物 ココアバターに類似した成分および物理的特性を有する植物油 b)ラウリン系ココアバター代替物 ラウリン酸の含有量が高く、ココアバターと物理的特性は類似するが化学的特性は異なる植物油（パーム核油、パームステアリンなど） c)非ラウリン系ココアバター代替物 物理的および化学的を経て製造され、ココアバターに類似した物理的および化学的特性を有する加工植物油（パーム油、大豆油など）</p> <p>(2) ダークチョコレート風味の菓子 ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(3) ミルクチョコレート風味の菓子 ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(4) チョコレート風味のチップ菓子 チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ベースで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(5)チョコレート風味の菓子用スプレッド チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。</p> <p>(6) ダークチョコレート風味の菓子用コーティング ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(7) ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ベースで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない</p> <p>(8) チョコレート風味の菓子用フィリング チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ベースで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない</p> <p>(9) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティングは、乾燥ベースで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p>	<p>(1) チョコレート -チョコレートとは、カカオを材料として適切な工程によって得られた製品であり、乳製品、砂糖や甘味料、乳化剤や香料を混合してもよい。他の食品材料を加えて様々なチョコレート製品を製造してもよい。 -ココアバター以外の植物油の追加については、追加された他の食品材料の総重量を除いて算出して最終製品の5%以下でなければならない。追加により、必要とされるカカオの最低含有量が減少してはならない。</p> <p>(2) チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレーク -チョコレートスプレー、ライスチョコレート、およびチョコレートフレークとは、混合、押し出し、および硬化技術によって独特のかりかりした歯ごたえの特性がもたらされたカカオ製品である。形状はチョコレートスプレーが短い円柱、チョコレートフレークが平たい小片状である。</p>
<p>組成</p>	<p>(1)チョコレート a)ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。 b)無水無脂ベースで14%以</p>	<p>(1) ダークチョコレート風味の菓子 ダークチョコレート風味の菓子は、乾燥ベースで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。</p> <p>(2) ミルクチョコレート風味の菓子</p>	<p>(1) スイート（プレーン）チョコレート -スイート（プレーン）チョコレートは、乾燥ベースで30%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない。うち18%以上はココアバター、12%以上は無脂カカオ固形分</p>

上のココアペーストを含有しなければならぬ。

c) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ペーストで、以下の物質の含有量は下記の通りでなければならない。

- 天然に存在するでんぷんは19%以下
- 粗繊維は7%以下
- 総灰分は8%以下
- 水溶性灰分は5.5%以下
- 酸化鉄は0.4%以下

d)aの規定にかかわらず、ダークチョコレートでは乳脂肪含有量が3%以下でなければならない。

e)bの規定にかかわらず、ビスケット、菓子、または類似製品のコーティング用チョコレートでは、無水無脂ペーストでカカオペーストの含有量が12%以上でなければならない。

(2) ホワイトチョコレート
a)ココアバター以外に5%以下の乳脂肪または食用植物油を含有してもよい。

b) 下位規定276(2)に従い、無水無脂非アルカリ性ペーストで以下の通りでなければならない。

- 天然に存在するでんぷんは19%以下
- 粗繊維は7%以下
- 総灰分は8%以下
- 水溶性灰分は5.5%以下
- 酸化鉄は0.4%以下

(3) ミルクチョコレート
a)含有量については下記の通りでなければならない。

- 乳脂肪は2%以上
- 無脂ペーストで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ペーストでカカオペーストは3%以上

b)「豊潤な全乳チョコレート」または「牛乳チョコレート」と記載されたミルクチョコレートについては、以下の含有量でなければならない。

- 乳脂肪は4.5%以上
- 無脂ペーストで乳固形分は10.5%以上、無水無脂ペーストでカカオペーストは3%以上

ミルクチョコレート風味の菓子は、乾燥ペーストで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(3)チョコレート風味のチップ菓子

チョコレート風味のチップ菓子は、乾燥ペーストで14%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(4)チョコレート風味の菓子用スプレッド

チョコレート風味の菓子用スプレッドは、乾燥ペーストで5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(5)ダークチョコレート風味の菓子用コーティング
ダークチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ペーストで12%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

(6)ミルクチョコレート風味の菓子用コーティング
ミルクチョコレート風味の菓子用コーティングは、乾燥ペーストで2.5%以上の無脂カカオ固形分および14%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(7)チョコレート風味の菓子用フィリング

チョコレート風味の菓子用フィリングは、乾燥ペーストで10%以上の無脂カカオ固形分および8%以上の乳固形分を含有しなければならない。

(8) チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティング

チョコレート風味の菓子用アイスクリームコーティングは、乾燥ペーストで5%以上の無脂カカオ固形分を含有しなければならない。

でなければならない。

(2) ビターズweetチョコレート/ダークチョコレート/セミsweetチョコレート-ビターズsweetチョコレート、ダークチョコレート、およびセミsweetチョコレートは、乾燥ペーストで35%以上の総カカオ固形分を含有しなければならない、うち18%以上はココアバター、14%以上は無脂カカオ固形分である。

(3) ミルクチョコレート

ミルクチョコレートは、乾燥ペーストで20%以上の総カカオ固形分(うち2.5%以上は無脂カカオ固形分)、および14%以上の乳固形分(うち2.5%以上は乳脂肪)を含有しなければならない。「乳固形分」とは、天然の比率の乳固形分に、追加された乳固形分を加えたものを指す。ただし、乳脂肪については追加または除去してもよい。

(4) 牛乳チョコレート/ファミリーミルクチョコレート

-牛乳チョコレートまたはファミリーミルクチョコレートは、乾燥ペーストで20%以上の総カカオ固形分(うち2.5%以上は無脂カカオ固形分)、および20%以上の乳固形分(うち5%以上は乳脂肪)を含有しなければならない。

(5) ホワイトチョコレート

-ホワイトチョコレートは、乾燥ペーストで20%以上のココアバターおよび14%以上の乳固形分(うち2.5%以上は乳脂肪)を含有しなければならない。

(6) ダークチョコレートクーベルチュール-ダークチョコレートクーベルチュールは、乾燥ペーストで35%以上の総カカオ固形分(うち31%以上はココアバター、2.5%以上は無脂カカオ固形分)を含有しなければならない。

(7)ミルクチョコレートクーベルチュール
ミルクチョコレートクーベルチュールは、乾燥ペーストで25%以上の総カカオ固形分(うち2.5%以上は無脂カカオ固形分)、14%以上の乳固形分(うち3.5%以上は乳脂肪)、および31%以上の総脂肪を含有しなければならない。

(8) ダークチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

ダークチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ペーストで30%以上の総カカオ固形分(12%以上のココアバター、14%以上の無脂カカオ固形分)を含有しなければならない。

(9)ミルクチョコレートのスプレー/ライスチョコレート/フレーク

ミルクチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ペーストで20%以上の総カカオ固形分(うち2.5%以上は無脂カカオ固形分)および12%以上の乳固形分(うち3%は乳脂肪)を含有しなければならない。

(10) ホワイトチョコレートのスプレー/

ライスチョコレート/フレーク
 ホワイトチョコレートのスプレー、ライスチョコレート、およびフレークは、乾燥ベースで20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分（うち2.5%は乳脂肪）を含有しなければならない。
 (11) フィリング入りチョコレート
 -フィリング入りチョコレートとは、2.1に記載された1つ以上のチョコレートでコーティングされ、中心部の組成が外部コーティングの組成から明らかに識別される製品である。
 -フィリング入りチョコレートには穀物粉菓子、ペーストリー、ビスケット、およびアイスクリーム製品が含まれない。コーティングのチョコレート部は、当該製品の総重量の25%以上を占めなければならない。

-材料のカカオの加工の結果、規定された最大量に比例してキャリアオーバーされるアルカリ化剤および中性化剤
 -下記の食品添加物を定められた限度内でのみ使用してもよい。

認可pH調整剤：

IN S 番号	物質	最大量
503(i)	炭酸アンモニウム	GMP
527	水酸化アンモニウム	GMP
503(i)	炭酸水素アンモニウム	GMP
170(i)	炭酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP

食品添加物

(1) チョコレート
 以下の認可香料および認可食品調製剤を含有してもよい。
 a)0.8%以下の比のレシチン
 b)0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
 c)チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
 d)認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シエラック、またはカルナバろう
 (2) ホワイトチョコレート
 -以下の認可香料および認可食品添加剤を含有してもよい。
 a)0.8%以下の比のレシチン
 b)0.5%以下の比のモノグリセリドおよびジグリセリド
 c)チョコレートにおける総乳化剤含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下の比のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル
 d)認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シエラック、またはカルナバろう
 (3) ミルクチョコレート
 -認可香料、および認可光沢剤として500 mg/kg以下の比のミツろう、カンデリアろう、シエラック、またはカルナバろうなどの認可

食品調整剤を含有してもよい。

5 0 4 (i)	炭酸 マグ ネシ ウム	GMP
5 2 8	水酸 化マ グネ シウ ム	GMP
5 0 1 (i)	炭酸 カリ ウム	GMP
5 2 5	水酸 化カ リウ ム	GMP
5 0 1 (i i)	炭酸 水素 カリ ウム	GMP
5 0 0 (i)	炭酸 ナト リウ ム	GMP
5 2 4	水酸 化ナ トリ ウム	GMP
5 0 0 (i i)	炭酸 水素 ナト リウ ム	GMP
5 2 6	水酸 化カ ルシ ウム	GMP
3 3 8	オル トリ ン酸	最終ココア製品および チョコレート製品中に P2O5として表されて 2.5g/kg

3	L-酒	最終ココア製品および チョコレート製品中に 5 g/kg
3	石酸	
4		

認可乳化剤：

I N S 番 号	物質	最大量 (%)	
4 7 1	脂肪酸のモノグリセ リドおよびジグリセ リド	0.5	
3 2 2	レシチン	0.8	
4 2 2	グリセリン	GMP	
4 4 2	ホスファチジン酸の アンモニウム塩	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>合 計 し て 1 5 g/ k g</td> </tr> </table> 10	合 計 し て 1 5 g/ k g
合 計 し て 1 5 g/ k g			
4 7 6	ポリグリセリンがエ ステル交換されたリ シノール酸	5	
4 9 1	モノステアリン酸ソ ルビタン	10	

4 9 2	トリステアリン酸ソ ルビタン	合 計 し て 1 5 g/ k g 10
4 3 5	ポリオキシエチレン (20)モノステアリ ン酸ソルビタン	10

認可香料：

物質	最 大 量
天然香料およびその合成相当物、ただしチョコレートまたは乳の天然香料の模倣品を除く。	G M P
バニリン	合 計 し て 1 g/ kg
エチルバニリン	

認可甘味料：

INS 番号	物質	最大量 (m g/kg)
951	アスパルテ ーム	2000
955	スクラロー ス	GMP
950	アセスルフ ァムK	GMP

954	サッカリン	GMP
420	ソルビトール	GMP
421	マンニトール	GMP
953	イソマルト	GMP
965	マルチトール	GMP
967	キシリトール	GMP
960	ステビア抽出物	GMP

認可光沢剤：

INS 番号	物質	最大 量
414	アラビアガム（アカシアガム）	GM P
440	ペクチン	GM P
901	白色および黄色のミツろう	GM P
02	カンデリアろう	GM P
03	カルナバろう	GM P
04	シェラック	GM P
150 3	ヒマシ油	GM P

認可増量剤：

			<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1117 91 1224 208">INS番号</th> <th data-bbox="1224 91 1419 208">物質</th> <th data-bbox="1419 91 1510 208">最大量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1117 208 1224 325">1200</td> <td data-bbox="1224 208 1419 325">ポリデキストロース</td> <td data-bbox="1419 208 1510 325">GMP</td> </tr> </tbody> </table>	INS番号	物質	最大量	1200	ポリデキストロース	GMP
INS番号	物質	最大量							
1200	ポリデキストロース	GMP							
汚染物質	ヒ素： < 1 mg/kg 鉛： < 2 mg/kg 水銀： < 0.05 mg/kg カドミウム： < 1 mg/kg アンチモン < 1 mg/kg	ヒ素： < 0.5 mg/kg 鉛： < 1 mg/kg	鉛： < 1 mg/kg カドミウム： < 1 mg/kg						
衛生	アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）： < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。	<ul style="list-style-type: none"> - 総菌数（/g）： ≤10,000 - 酵母およびカビ数（/g）： ≤100 - 大腸菌群（/g）： ≤10 - 大腸菌（/g）： 0 - サルモネラ属（/50 g）： 0 	<ul style="list-style-type: none"> - 総菌数（/g）： ≤10,000 - 酵母およびカビ数（/g）： ≤100 - 大腸菌群（/g）： ≤10 - 大腸菌（/g）： 0 - サルモネラ属（/50 g）： 0 						
表示		<ul style="list-style-type: none"> - 製品への表示は、マレーシア食品法1983年および食品規則1985年に定められた現行の表示要件に準拠しなければならない。 - 製造工場およびロットを明らかにするため、現行法の要件に加え、製品にはロット識別、バッチ、またはコード番号を型押しまたは他の永続的な方法で記載しなければならない。 - 製品がマレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。 	<p>(a) 表示は以下の事項で構成しなければならない：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 製品名 - 製造者および/または包装者、製造権または包装権の所有者、あるいは製造権または包装権所有者の代理人の名称および所在地 - 最低正味重量または容量 - マレーシア食品法1983年およびマレーシア食品規則1985年に定められた表示要件に従い、製品に使用された比が高い順に記載された材料リスト - 保存料を添加した場合、「認可保存料含有」という語をラベルに記載しなければならない。 - 調味料を添加した場合、「認可調味料として（ここに調味料の化学名を記載）含有」という語句をラベルに記載しなければならない。 - 製造年月日を示すコード番号または記号 - 大文字で賞味期限 - 食品をマレーシアで製造、調製、または包装した場合、記載はマレーシア語で実施しなければならないが、他の言語への翻訳を含めてもよい。 <p>(b) 砂糖を全部または部分的に甘味料で代替した場合、チョコレートの名称においてそのことを適切に明示しなければならない。</p> <p>(c) フィリング入りチョコレート</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3.3で述べた製品には、「『x』入りチョコレート」、「『x』フィリング入りチョコレート」、または「『x』入り中心部のチョコレート」と明示し、『x』にはフィリングの性質を記載しなければならない。 - 外部コーティングに用いたチョコレート 						

			<p>の種類を明記してもよいが、明記する名称は7.1.1で述べたものと同一でなければならない。</p> <p>– 中心部の食品の性質に関する適切な情報を消費者に提供しなければならない。</p> <p>(d) チョコレートの詰め合わせ</p> <p>– 第3項で述べた製品を詰め合わせて販売する場合、製品名を「チョコレートの詰め合わせ」、「フィリング入りチョコレートの詰め合わせ」、「チョコレートスプレーの詰め合わせ」などの語句で代替してもよい。この場合、詰め合わせた全ての製品の単一材料リスト、あるいは各製品の材料リストを記載しなければならない。</p> <p>(e) 必要な他の情報</p> <p>– チョコレート風味以外の特徴的な風味については、製品の名称に含めなければならない。</p> <p>– 特に芳香があり製品を特徴づける材料を使用した場合は、材料名を製品名の一部としなければならない（たとえばモカチョコレート）。</p> <p>(f) チョコレートという語の使用</p> <p>本規格で定められていないものの味が無脂カカオ固形分に由来する製品の場合、本規格で定められた他の製品と混同されないよう、慣習に従って「チョコレート風味」という語を製品名に使用することができる。</p> <p>(g) 製品が本マレーシア規格の要件を満たしている場合、一般に認められた認証団体との合意によって団体の認証マークを各製品に記載してもよい。</p>
サンプリングおよび分析方法	食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン	試験法およびサンプリングおよび試験方法についてはMS 1119 およびMS 1263を参照されたい。	

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

範囲	マレーシア食品規則	規格 MS 895:1984年
----	-----------	--------------------

定義／説明	<p>砂糖菓子</p> <p>－非栄養性甘味料を除き、主に砂糖、グルコース、ソルビトール、または他の甘味料から製造された製品であり、他の食品材料の有無にはかかわらない。チューインガム、風船ガム、および咀嚼に適した他の糖菓、ならびにケーキ装飾物は含まれるが、冷凍菓子は含まれない。</p>	<p>(1) ハードキャンディ</p> <p>－シヨ糖のみ、または酒石英（酒石酸カリウム）などのpH調整剤で処理したシヨ糖の溶液が過冷却された菓子製品を指し、組成欄第2点に記載された任意の材料の追加にはかかわらない。</p> <p>(2) プレーンハードキャンディ</p> <p>－組成欄の「必須材料」に記載され必須材料で調製される。透明である、あるいは空気の混合により不透明になっており、光沢がある。</p> <p>(3) その他のハードキャンディ</p> <p>－組成欄の「必須材料」に記載された必須材料で調製され、組成欄の「任意の材料」に記載された任意の材料を混合して性状を変化させたものである。</p> <p>－任意の材料は、フィリング入りキャンディの場合には中心部のフィリング、外部の固体、またはその双方、固体のキャンディの場合には本体そのものに混合してもよい。</p>
--------------	---	--

<p>組成</p>		<p>1. 必須材料 a)MS82「工業用精白糖」を満たす砂糖 2. 任意の材料 a)チョコレート b)粉末ココアまたはココアバター c)コーヒー d)食塩 e)食用粉末ピーナッツ f)果実-未加工、乾燥、または果実製品 g)ナッツおよびナッツ製品 h)食用脂 i)食品等級のゼラチン j)粗糖 k)蜂蜜 l)液糖 m)麦芽、麦芽シロップ、または麦芽抽出物 n)乳または乳製品 o)食用でんぷん p)食品等級のクエン酸、酒石酸、またはリンゴ酸 q)酒石英 r)転化糖または高果糖シロップ s)食品等級のソルビトール t)香辛料 u)粉末大豆 v)ビタミンおよびビタミン濃縮物 w)たんぱく質分離物 x)食用ガムベース 3. 製品は好ましい形状、サイズ、および色を有していなければならない。魅力的な外観と快い味、色、および風味を有していなければならない。土、汚物、不純物、および有害材料が含まれてはならない。 4. ハードキャンディの要件</p> <table border="1" data-bbox="976 1144 1511 1666"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>水分含有量、重量比 (%)</td> <td>≤4.0</td> <td>≤8.0</td> </tr> <tr> <td>硫酸灰、重量比 (%)</td> <td>≤1.0</td> <td>≤1.0</td> </tr> <tr> <td>酸不溶性灰分、重量比 (%)</td> <td>≤0.5</td> <td>≤0.2</td> </tr> <tr> <td>還元糖、重量比 (%)</td> <td>≥14.0</td> <td>≥14.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0	硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0	酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2	還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
水分含有量、重量比 (%)	≤4.0	≤8.0																	
硫酸灰、重量比 (%)	≤1.0	≤1.0																	
酸不溶性灰分、重量比 (%)	≤0.5	≤0.2																	
還元糖、重量比 (%)	≥14.0	≥14.0																	
<p>食品添加物</p>	<p>-砂糖菓子は認可着色料、認可香料、認可食品調整剤、および、認可非栄養性甘味料として3,500 mg/kg以下のアセスルファミカリウムを含有してもよい。 -チューインガムおよび風船ガムは、光沢剤として1,200 mg/kg以下のカルナバろう、および認可食品調整剤として20,000 mg/kg以下のβ-シクロデキストリンを含有してもよい。</p>	<p>製品は、マレーシアで現在施行されている食品規則で認可済みの酸化防止剤、乳化剤、香料、および着色料を含有してもよい。</p>																	

<p>汚染物質</p>	<p>ヒ素： < 1 mg/kg 鉛： < 2 mg/kg 水銀： < 0.05 mg/kg カドミウム： < 1 mg/kg アンチモン < 1 mg/kg</p>	<p>ハードキャンディの要件</p> <table border="1" data-bbox="976 144 1511 668"> <thead> <tr> <th rowspan="2">特徴</th> <th colspan="2">種類別要件</th> </tr> <tr> <th>プレーン</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鉛、ppm</td> <td>≤0.5</td> <td>≤0.5</td> </tr> <tr> <td>銅、ppm</td> <td>≤4.0</td> <td>≤4.0</td> </tr> <tr> <td>亜鉛、ppm</td> <td>≤5.0</td> <td>≤5.0</td> </tr> <tr> <td>ヒ素、ppm</td> <td>≤1.0</td> <td>≤1.0</td> </tr> </tbody> </table>	特徴	種類別要件		プレーン	その他	鉛、ppm	≤0.5	≤0.5	銅、ppm	≤4.0	≤4.0	亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0	ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0
特徴	種類別要件																		
	プレーン	その他																	
鉛、ppm	≤0.5	≤0.5																	
銅、ppm	≤4.0	≤4.0																	
亜鉛、ppm	≤5.0	≤5.0																	
ヒ素、ppm	≤1.0	≤1.0																	
<p>衛生</p>	<p>アフラトキシン（B1、B2、G1、およびG2の合計）： < 5 ug/kg 何人も、病原菌で汚染された、直ちに消費可能な食品を販売用に輸入または調製、あるいは販売してはならない。</p>																		
<p>表示</p>	<p>砂糖菓子が果実、卵、または乳を充分な量で含有していない限り、包装には、それに応じた「果実」、「卵」、「乳」、または類似の意味の語句を記載してはならない。 - 認可香料を添加した菓子の包装には、「香料」という語と同一の体裁の文字で香料の名称が併記されていない限り、果実の名称、または天然物質を模倣した香料の名称を表示してはならない。</p>	<p>- 各容器には以下の事項を判読可能で消えないように記載または表示しなければならない。 a) 製品名 b) 製造者、包装者、または流通者の名称および所在地 c) バッチまたはコード番号 d) 正味重量（メートル法で） e) 使用比率の高い順に明示された材料リスト f) マレーシアで現在施行されている食品規則に定められた他の表示要件 - 製品が本規格の要件を満たしている場合、マレーシア標準工業研究所（SIRIM）の合意を得て、各容器にSIRIMの認証マークを記載することができる。</p>																	
<p>サンプリングおよび分析方法</p>	<p>食品添加物、汚染物質、微生物、マイコトキシン</p>	<p>- 製品の典型的試料はMS 896第3項に定められた通りに抽出しなければならない。 - 試験はMS 897の適切な条項に定められた通りに実施しなければならない。</p>																	