

目次

ハードキャンディおよびソフトキャンディ
ソフトキャンディおよびハードキャンディⅡ
ココアおよびチョコレート製品

ハードキャンディおよびソフトキャンディ

<p>規格</p>	<p>PNS/FDA 34 : 2011 ICS 67.100.10 ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤス（Pastillas） およびイエマ（Yema））</p>
<p>範囲</p>	<p>この規格は適切な包装資材または容器入りのミルクベースのエスニック風菓子類、特にパステリヤス（ミルクキャンディ）およびイエマ（カスタードキャンディ）に適用する。</p>
<p>定義／説明</p>	<p>製品の定義 ミルクベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として乳・乳製品および砂糖で製造した菓子類である。この規格で特に対象とするミルクベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● パステリヤス：ミルクキャンディまたはミルクファッジとしても知られる。本製品は乳・乳製品および砂糖から製造される。新鮮牛乳と砂糖の代わりに、粉乳と練乳を併用することもできる。果物やナッツ類などの他の材料を添加してもよい。製品材料混合物を細いシリンダー、スティック、ボールなどに入れて成型し、砂糖の中で転がしてまぶす場合もある。 ● イエマ：カスタードキャンディと呼ばれることもある。イエマは伝統的に卵黄、砂糖、乳で作られる。現在は一般に練乳と卵で作られることが多い。練乳がすでに甘いため、通常レシピには砂糖を加える必要はない。根菜類、果物、ナッツ類など他の成分を加えることもできる。製品材料混合物をピラミッド様の型に入れて成型する。ボール型に成型、またキャラメルでコーティングする場合もある。 <p>加工の説明 成分を混ぜ合わせ、低温加熱で厚いペーストを形成して製品を準備する。パステリヤスの場合、乳製品と砂糖は加熱せずに混ぜ合わせる。室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加工し、適切な容器に詰める。</p>

成分

基本原材料

- 乳・乳製品
-液状乳：新鮮牛乳、濃縮牛乳、練乳、および他の適切な種類の液状乳
-粉乳：全粉乳、スキム粉乳、および他の適切な種類の粉乳
- 糖および他の甘味料：グラニュー糖、コーンシロップ、および他の同様な食品材料。練乳は、それ自体がすでに甘いため、糖／甘味料としても機能する。
- 卵：イェマにのみ適用。新鮮な鶏卵を使用しなければならない。

任意原材料

- バター、マーガリン、その他の同様の食品材料
- 果物、野菜、ナッツ類、根菜類
- 飲用水
- 着香料、調味料
- その他の成分：でんぷん、ココアパウダー

品質基準

- 水分活性：25℃で0.85未満
- 微生物限度：チョコレート製品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイェマ）の微生物限度は以下の通りである。

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10 ²	10 ⁴
サルモネラ/25 g	10	0	0	
大腸菌群、MPN/g	5	2	<1.8	10 ²
SPC/APC、cfu/g	5	2	10 ⁴	10 ⁶

凡例：

- n- 検査対象食品のロットから選択した抽出単位数
- c- 不良品またはかろうじて受入れ可能な単位の最大許容数
- m- 指定方法で測定した微生物の受け入れレベル、値は通常GMP準拠の達成可能レベルに基づく。
- M- 健康被害やすぐにも腐敗する可能性があることを示すため、サンプルに1つでもみられた場合にはそのロットを不合格とするレベル
- 欠陥の種類
 - o におい／風味／色：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル。
 - o 酵母・かびの有無：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。
 - o 異物：サンプル中の成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守が示される。
 - o 「不良品」の分類：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。
 - o ロットの合格：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

食品添加物

- 食品添加物を用いる場合、食品医薬品局（FDA）（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。
- 上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）で承認され、食品添加物の一般規格前文（GFSA）（コーデックス規格192-1995、Rev. 5（2004））第4節に準拠している場合は、キャリーオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。
- ミルクベースのエスニック風菓子類（パステリヤスおよびイェマ）の製造に用いる食品添加物の例を以下に記載する。

作用	食品添加物	使用上限

固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg 50 mg/kg*
酸化防止剤	BHA	100 mg/kg (油脂ベース) 200 mg/kg (油脂ベース) 2 mg/kg*
	BHT 没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg (油脂ベース) 90 mg/kg (乾燥成分、乾燥重量、乾燥混合物または濃縮ベース) *
	第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg (油脂ベース)
	トコフェロール	500 mg/kg (油脂ベース) 150 mg/kg*
着色剤	赤色40号	348 mg/kg 300 mg/kg*
	赤色2号	100 mg/kg 300 mg/kg*
	ベニノキ抽出物	25 mg/kg (全ピキシンまたはノルピキシンとして) 10 mg/kg*
	青色1号	300 mg/kg 150 mg/kg*
	キャラメル着色料、クラスIIIおよびクラスIV	GMP GMP*
	緑色3号	100 mg/kg 100 mg/kg*
	黄色5号	400 mg/kg 300 mg/kg*
防腐剤	安息香酸エステル	1500 mg/kg (安息香酸として) 1000 mg/kg (安息香酸として) *
	パラヒドロキシ安息香酸エステル	2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として)
安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg 5000 mg/kg*
	ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) 1000 mg/kg (ソルビン酸として)

	脂肪酸のソルビタンエステル	20000 mg/kg 5000 mg/kg *
甘味料	アリテーム	300 mg/kg
	アセスルファムカリウム	3500 mg/kg 350 mg/kg
	アスパルテーム	10000 mg/kg 1000 mg/kg*
	サッカリン	3000 mg/kg 100 mg/kg*
	スクラロース	1500 mg/kg 250 mg/kg*
	<p>*食品区分システム：5.0菓子類に基づく。 ※食物区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。 ※食品区分システム：10.4卵ベースのデザート類（カスタードなど）に基づく。</p>	
汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農薬および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。	
衛生	<p>「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 - 2003）」、「乳・乳製品の衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）」、「卵製品の勧告国際衛生規範（CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年）」、および/または「FDA A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じる。 適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> - 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと - 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと - 健康に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 - 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと - 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと 	

表示	<p>各容器には、FDAの表示規定（FDA AO 2014-0030: AO No. 88-Bs. 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則）に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●製品の名称は、「パステリヤス」（ミルクキャンディ）または「イエマ」（カスタードキャンディ）とする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい（「パステリヤス・デ・レチエ」、「ウベ・パステリヤス」、「イエマボール」など）。「菓子類」の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられている場合は、そうした名称を含めてもよい。 ●製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載） ●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。 ●当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ●賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「消費期限」／「使用期限」の文言。 ●製品ロットを識別するロット番号またはコード番号 ●「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ●追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ●任意情報：保管情報もラベル表示に記載してもよい。 ●栄養表示はFADが制定した規則に準拠するものとする。
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> ●サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ●酵母およびかび数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●サルモネラ菌の隔離：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●大腸菌群および大腸菌の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●一般細菌数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。

ソフトキャンディおよびハードキャンディ II

規格	<p>PNS/FDA 32 : 2011 ICS 67.060 小麦粉ベースのエスニック風菓子類（ポルボロン（Polvoron）、ピアヤ（Piaya）、パーキュリオス（Barquillos））－規格</p>
範囲	<p>この規格は適切な包装資材または容器入りの小麦粉ベースのエスニック風菓子類、特にポルボロン、ピアヤ、およびパーキュリオスに適用する。</p>
定義／説明	<p>製品の定義 小麦粉ベースのエスニック風菓子類は、基本原材料として小麦粉および砂糖で製造した菓子類である。この規格で特に対象とする小麦粉ベースのエスニック風菓子類は以下の通りである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ポルボロン：通常、炒めた小麦粉、砂糖、バター、乳・乳製品を混ぜ合わせて作った製品である。ピニピグ（ライスパフ）、チョコレート、ナッツ類など他の成分を加えてもよい。製品材料混合物を楕円形や円形の型、またはポルボロン成型器に入れて成型する。 ●ピアヤ：ピアヤは伝統的に平たい円盤型の無発酵ペストリーで、黒砂糖フィリングが入っている。紫ヤムイモやバンダンなどの他の成分を添加する場合もある。 ●パーキュリオス：パーキュリオスはウエハーロールとも呼ばれる。製品は薄くデリケートなテクスチャーのウエハーで、伝統的に特殊なウエハー鉄（barquillera）を用いる、あるいはオープンで焼いて作り、すぐにロール状にしてシリンダー型に形成する。パーキュリオスはパーキュリオスのバリエーションで、ポルボロンをフィリングにしている。 <p>加工の説明 室温で品質および保存期限内の安定性を十分に保証できるよう加工し、適切な包装資材または容器に詰める。</p>

成分

原材料
 基本原材料
 ●小麦粉：穀物、根菜類、マメ科植物由来のもの
 ●砂糖および他の甘味料：グラニュー糖、黒砂糖、コーンシロップ、その他の同様の食品材料など。場合によって、加糖練乳や同様の乳製品も、糖／甘味料としても機能する。
 ●乳・乳製品：ポルポロンのみ基本原材料に適用される。
 ●バター、マーガリン、ラード、油、その他の同様の食品材料：ポルポロンおよびピアヤの基本原材料に適用される。
 任意原材料
 ○卵：新鮮な鶏卵、その他の種類の加工卵
 ○果物、野菜、ナッツ類、根菜類：生鮮品または保存食品
 ○着香料、調味料
 ○飲用水
 ○ゴマの実
 品質基準
 ●水分活性：25℃で0.60未満
 ●微生物限度：朝食用シリアルおよびスナック食品（通達第01-A s. 2004、「加工食品の微生物学的品質の評価ガイドライン」）の食品説明にある「加工食品」に記載の規格に準じる。小麦粉ベースのエスニック風菓子類の微生物限度は以下の通りである。

試験微生物	n	C	m	M
酵母および菌類 (cfu/g)	5	2	10	10 ³
大腸菌群、MPN/g	5	2	10	10 ²

凡例
 n－検査対象のサンプル数
 c－最大サンプル数（m超M以下）
 m－ガイドレベル
 M－最大合格レベル
 ●欠陥の種類
 ○におい／風味／色：腐敗や酵母・かびの増殖を示す好ましくないにおい、風味、色がみられるサンプル
 ○酵母・かびの有無：酵母やかびがある場合、腐敗を示す可能性があり、原料および最終製品の加工、保管、配送の際の取扱いが不適切だったことに起因する可能性がある。
 ○異物：成分または加工補助材料のいずれにも由来しない物質すべてを指す。ヒトの健康を脅すことはなく、拡大せずに容易に確認可能、または顕微鏡で所定の方法を用い拡大、あるいは同等の方法により確認され、適正製造規範および適正衛生規範への不遵守を示す。
 ○「不良品」の分類：上記の不良のいずれかがある容器を「不良品」とみなす。
 ○ロットの合格：上記で定義した「不良品」数が適正なサンプリング計画の合格判定数を超えない場合、そのロットは適用される品質要件を満たしたものとみなす。

食品添加物

食品添加物を用いる場合、食品医薬品局（FDA）（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）やコーデックス委員会で制定された規則に準じる。上記一覧に記載されなかったものはすべて、FDA規則（通達016s.2006.食品添加物の更新一覧）で承認され、食品添加物の一般規格前文（GFS）（コーデックス規格192-1995、Rev. 5（2004））第4節に準拠している場合は、キャリーオーバーとして認めるものとする。こうした添加物は、原料および他の成分に用いるものも対象とする。小麦粉ベースのエスニック風菓子類の製造に用いる食品添加物の例を以下の表に記載する。

作用	食品添加物	使用上限
固化防止剤	ポリジメチルシロキサン	10 mg/kg ^b
酸化防止剤	アスコルビン酸エステル	200 mg/kg（アスコルビン酸ステアリン酸塩として） ^d

	BHA	100 mg/kg (油脂ベース) ^b 200 mg/kg (油脂ベース) ^b 50 mg/kg ^c
	BHT	200 mg/kg (油脂ベース) ^b 50 mg/kg ^c 25 mg/kg ^d
	没食子酸塩、プロピル	200 mg/kg (油脂ベース) ^b
	第三ブチルヒドロキノン	200 mg/kg (油脂ベース) ^b 200 mg/kg ^c
	トコフェロール	500 mg/kg (油脂ベース) ^b
着色剤	赤色40号	348 mg/kg ^b
	赤色2号	100 mg/kg ^b
	ベニノキ抽出物	25 mg/kg (全ビキシンまたはノルビキシンとして) ^b
	青色1号	300 mg/kg ^b
	キャラメル着色料、クラスIII	GMP ^b GMP ^c GMP ^d
	キャラメル着色料、クラスIV	GMP ^b GMP ^c
	カロチノイド	200 mg/kg ^c GMP ^d
	緑色3号	100 mg/kg ^b 100 mg/kg ^d
	黄色5号	400 mg/kg ^b
防腐剤	安息香酸エステル	1500 mg/kg (安息香酸として) ^b
	パラヒドロキシ安息香酸エステル	2000 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^b 300 mg/kg (パラヒドロキシ安息香酸として) ^d
安定剤	ポリソルベート	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 5000 mg/kg ^d

	ソルビン酸塩	2000 mg/kg (ソルビン酸として) ^b
	脂肪酸のソルピタンエステル	20000 mg/kg ^a 5000 mg/kg (小麦粉ベース) ^c 10000 mg/kg ^d
甘味料	アリテーム	300 mg/kg ^a
	アセスルファムカリウム	3500 mg/kg ^b
	アスパルテーム	10000 mg/kg ^b 5000 mg/kg ^d
	サッカリン	3000 mg/kg ^b 2000 mg/kg ^d
	スクラロース	1500 mg/kg ^b
^a 食品区分システム：5.0菓子類に基づく。 ^b 食物区分05.1、05.3、05.4以外のハードキャンディおよびソフトキャンディ、ヌガーなどを対象とした、食品区分システム：5.2砂糖ベースの菓子類に基づく。 ^c 食品区分システム：7.1.2クラッカー類に基づく（甘いクラッカー類は除く）。 ^d 食品区分システム：7.2ファインベーカーリー製品類に基づく。		
汚染物質	この規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が制定する汚染物質の最大基準値、農薬および動物用医薬品の最大残留基準値に準拠すること。	
衛生	<p>この規格の条項の対象となる製品は、「勧告国際実施規範－食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1 - 1969、Rev. 4 - 2003）」、「乳・乳製品の衛生実施規範（CAC/RCP 57-2004）」、「卵製品の勧告国際衛生規範（CAC/RCP 15-1976、改訂：1978年、1985年）」、「BFAD A.O.第153 s. 2004－食品の製造、包装、再包装あるいは保存のGMPガイドライン」の適切な項に準じて調理および取り扱いを行うことを勧告する。</p> <p>適切なサンプリング方法および試験方法で検査した場合、製品は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 健康に害を及ぼす可能性がある汚染物を含まないこと ● 健康に害を及ぼす可能性がある寄生虫が存在しないこと ● 健康に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 ● 通常の保管条件下で発生しうる微生物を含まないこと ● 気密封止を破損しうる容器完全性の不良がないこと 	

<p>表示</p>	<p>各容器には、FDAの表示規（FDA AO 2014-0030: AO No. 88-Bs, 1984即ちフィリピン国内で流通される包装済み食品の表示に関する規則の一部規定の改定、又はその他の目的のために改正された包装済み食品の表示に関する規則）に準じて、以下の情報をラベル表示することとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●製品の名称は、ポルボロン（バターで炒めた小麦粉を成型したもの）、ピアヤ（溶かした砂糖フィリング入り天然ペストリー）、パーキュリオス（ウエハーロール）として知られるものとする。使用成分または製品成型に付随する追加説明を記載してもよい（パーキュリオン、紫ヤマイモピアヤ、チョコレートポルボロン、パンダン風味パーキュリオスなど）。第3.1項の定義と同様の製品を指す他の現地名称や地域名称が流通地域で受け入れられており、製品流通地域や国の慣例や風習に準じている場合は、そうした名称を含めてもよい。 ●製品製造に用いた原材料および食品添加物の全一覧（比率が高いものから降順で記載）。 ●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。 ●当該食品の製造業者、包装業者、流通業者などの名称および所在地。 ●賞味期限の刻印：規定の保管条件下において、製品がその最適品質特性を保持できる期間の終了時点を示す、「賞味期限／消費期限」、「使用期限」、「品質保持期限」の文言。 ●製品ロットを識別するロット番号またはコード番号。 ●「フィリピン製製品（Product of the Philippines）」の文言、輸入品の場合は原産国名。 ●追加要件：ラベルに表示する原料または最終製品の画像は、当該原料または製品が画像通りであるという点に関して消費者に誤解を与えるものであってはならない。 ●任意情報：当該食品の保管に関する具体的条件をラベル表示に記載してもよい。可能な場合には、保管の指示を賞味期限表示の近くに表示する。 ●栄養表示はFADや規制当局が制定した規則に準拠するものとする。
<p>分析およびサンプリング方法</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●サンプリングは「FAO/WHOコーデックス包装食品のサンプリング計画CAC/RM 42-1969、コーデックス第13巻、1994（Codex Alimentarius Volume 13, 1994）」に準拠するものとする。 ●水分活性の測定：AOAC公式分析法、分析法第978.18番、第16版、1995年（AOAC Official Methods of Analysis, 16th ed., 1995. Method No. 978.18 ）に準じる。 ●酵母およびかび数の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。 ●大腸菌群および大腸菌の計数：USFDAバクテリア分析マニュアル（2001）に準じる。

ココアおよびチョコレート製品

<p>規格</p>	<p>PNS/BAFPS No. 58 : 2008 カカオまたはカカオ豆 – 規格</p>
<p>範囲</p>	<p>本国家規格は、カカオの木（学名テオブロマカカオ）から採取したカカオポッドから得たカカオ豆の等級または分類システムを設定する。 通常、カカオ豆は、さまざまな市販用途への販売や多様な製品への加工前に、発酵させ、適切に乾燥しなければならない。</p>

<p>定義／説明</p>	<p>▪ カカオ豆はISO/R1114に指定の試験方法で測定した不良豆の比率に準じて等級分けされる。</p> <table border="1" data-bbox="402 144 1507 817"> <thead> <tr> <th rowspan="2">等級</th> <th rowspan="2">豆数（100 g当たり）</th> <th colspan="3">豆の比率</th> </tr> <tr> <th>かびがある</th> <th>スレート状</th> <th>虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1A</td> <td>≤ 100</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>1B</td> <td>101-120</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>2A</td> <td>≤ 100</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>2B</td> <td>101-120</td> <td>4</td> <td>8</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>規格以下</td> <td>> 120</td> <td>> 4</td> <td>> 8</td> <td>> 5.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>注意：比率は最大値である。最後の欄の比率は記載の不良すべてをまとめて適用する。コード1-2の等級は欠陥特性に基づくことを示す。コードAおよびBは豆数を示す。 グレード2の合格制限の規定をいずれか1つでも超えたカカオ豆は規格以下とみなし「SS」と刻印される。規格以下のカカオは特別契約下でのみ販売される。</p>	等級	豆数（100 g当たり）	豆の比率			かびがある	スレート状	虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良	1A	≤ 100	3	3	2.5	1B	101-120	3	3	2.5	2A	≤ 100	4	8	5.0	2B	101-120	4	8	5.0	規格以下	> 120	> 4	> 8	> 5.0
等級	豆数（100 g当たり）			豆の比率																														
		かびがある	スレート状	虫害、虫食いされた豆、発芽した豆などによる不良																														
1A	≤ 100	3	3	2.5																														
1B	101-120	3	3	2.5																														
2A	≤ 100	4	8	5.0																														
2B	101-120	4	8	5.0																														
規格以下	> 120	> 4	> 8	> 5.0																														
<p>必須組成および品質要件</p>	<p>カカオ豆は以下の通りとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 完熟カカオポッドから採取し、十分に発酵および乾燥させる。焦げくささや好ましくないにおいが無い。 ▪ 大きさがほぼ均一である。 ▪ 不純物混入の形跡がない。 ▪ 破損豆、断片、殻などがほばない。 ▪ 異物が事実上ない。 ▪ 害虫がほばいない。 ▪ 産出国外の取引の場合、カカオ豆の水分量は、最初の到着港または以降の配送地点での測定で7.5%を超えないものとする。 ▪ 豆の積荷に含まれる廃棄分は重量の最大2.5%までとする。 																																	
<p>食品添加物</p>	<p>規格無し</p>																																	
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 重金属（最大残留レベル） oヒ素：1.0 mg/kg o銅：30.0 mg/kg o鉛：2.0 mg/kg ▪ 残留農薬（最大残留レベル） oフェニトロチオン：0.10 mg/kg oリン化水素：0.01 mg/kg oリンデン：1.00 mg/kg oデルタメスリン-0.05 mg/kg oメタラキシル-0.20 mg/kg 																																	
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 「勧告国際実施規範 – 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、他の衛生実施規範や実施規範などの関連コーデックス本文に準拠して取り扱う。 ▪ 「食品に対する微生物基準の制定および適用（CAC/GL 21-1997）」に準じて制定された微生物基準に従う。 																																	

表示	<ul style="list-style-type: none">▪ カカオ豆のバッグはひとつずつ固く封止し、以下の情報を明瞭かつ消えないように記載する。○製品の名称、種類または市販タイプ○等級○正味重量 (kg)○製造業者、貿易業者、輸出業者いずれかの名称および所在地と関連承認番号○製造地／場所（都市名および州名）○必要に応じて積荷番号、ロット番号、受託番号○フィリピン製製品○収穫年
分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none">▪ サンプリングはISO 2292要件に準じて実施する。▪ 試験はISO/R1114およびISO2291要件に準じて実施する。