

## 目次

ココアおよびチョコレート製品  
ソフトおよびハードキャンディ

## ココアおよびチョコレート製品

規格	シンガポール（食品規則）	SS 319:1997 – 削除（2014年12月4日）
定義 / 説明	<p><b>(1) カカオ豆</b> カカオ（Theobroma cacao L.）または他の近縁種の種子であること</p> <p><b>(2) カカオニブ</b> カカオニブまたは粉碎したカカオは、洗浄し乾燥または保存加工したカカオ豆を熟して粉碎し、その殻を除去して製造したものとする</p> <p><b>(3) ココアペースト、カカオマス、または板状ココア</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>カカオニブを磨り潰して製造した固形または半固形物であること</li> <li>異種脂肪または油を含有しないものとする</li> </ul> <p><b>(4) ココア、ココア粉末、または粉末ココア</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>脂肪分の除去の有無を問わず、粉末化したココアペーストであること</li> <li>異種脂肪または油を含有しないものとする</li> </ul> <p><b>(5) ココア抽出物またはソリュブルココア</b> アルカリまたはアルカリ塩による脂肪分の除去の有無を問わず、ココアペーストを処理して得られる製品であること</p> <p><b>(6) チョコレート</b> チョコレートペースト、製菓用チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレートパウダーは、ココア脂、砂糖、香辛料、乳固形分、認可された乳化剤、認可された香料、4000ppm以下のポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステル、10000ppm以下のアンモニウムホスファチド、5%以下の植物性脂肪（ココア脂を除く）の添加の有無を問わず、ココアペースト、ココアパウダー、またはココアから製造するものとする</p> <p><b>(7) ミルクチョコレート</b> チョコレートを含む乳固形分であること</p> <p><b>(8) チョコレート菓子</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、ナッツ類または果物の添加の有無を問わず、チョコレートまたはココアを原材料とすることを特徴とし、砂糖菓子で覆ったり、チョコレートに他の原材料を入れて製造した製品を含むが、チョコレート、チョコレートコーティング、チョコレート入り、またはチョコレート風味のビスケット、アイスクリーム類、あるいは医薬品は含まない</li> <li>チョコレート菓子のチョコレート部分は、本規則にチョコレートとして定められる規格に従うこと</li> </ul>	
組成	<p><b>ミルクチョコレート</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>乾燥物中で乳脂肪分2%（w/w）以上および無脂乳固形分10.5%（w/w）以上を含むこと</li> <li>濃厚な全乳または牛乳のミルクチョコレートを称するミルクチョコレートは、乾燥物中で乳脂肪分4.5%（w/w）以上および無脂乳固形分10.5%（w/w）以上を含有するものとする</li> </ul>	
食品添加物	<p><b>ココア抽出物またはソリュブルココア</b> 添加されたアルカリまたはアルカリ塩を、炭酸カリウムとしての推計で3%（w/w）以上含有せず、異種脂肪または油を含有しないこと</p>	

汚染物質	ヒ素： < 1ppm 鉛： < 2ppm 銅： < 50ppm 水銀： < 0.05ppm スズ： < 250ppm カドミウム： < 0.5ppm メラミン： < 2.5ppm	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</li> <li>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する最大量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</li> <li>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000 以下</li> </ul>	
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規則 規則8A）。</li> <li>包装に植物性油脂を含有することを示す表示がない場合は、何人も植物性油脂（ココア脂は除く）を含有するチョコレート販売してはならない。</li> </ul>	
サンプリングおよび分析	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素</li> <li>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。</li> </ul>	

## ソフトおよびハードキャンディ

規格	シンガポール（食品規則）	SS 464:1999 2016年12月4日削除
定義 / 説明	<p><b>砂糖菓子</b></p> <p>さらなる調理および処理をせず、そのまま直接食用とされる固形または半固形製品で、食用脂、乳製品、ゼラチン、食用ガム、ナッツ類、または保存果物の添加の有無を問わず、炭水化物甘味料を原材料とすることを特徴とし、甘味の付いた甘草およびチューインガムを含むが、チョコレート菓子、砂糖を使用した穀粉菓子、アイスクリーム類、アイスキャンディー、テーブルゼリー、テーブルゼリー製品、清涼飲料結晶、清涼飲料製品、板状メレンゲ、医薬品は含まない。</p>	
組成		
食品添加物		
汚染物質	ヒ素： < 1ppm 鉛： < 2ppm 銅： < 20ppm 水銀： < 0.05ppm スズ： < 250ppm カドミウム： < 0.2ppm メラミン： < 2.5ppm 菓子用のつや出し剤または光沢剤としてミネラル炭化水素を使用したことによりミネラル炭化水素を含有する砂糖菓子で、この理由により当該菓子のミネラル炭化水素含有量の重量が菓子重量100につき0.2以下となるもの	
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>人がすぐに食せるいかなる食品も、1gまたは液体食品の場合1mlにつき20を超える大腸菌、あるいは病原性微生物で汚染されることのないものとする</li> <li>何人も、特定の食品の検出可能な真菌毒素が以下に記載する量を超えない場合を除いては、検出可能な量の真菌毒素を含有する食品を、輸入、販売、宣伝、製造、委託、または出荷してはならない</li> <li>37°C、48時間での総数：1mgにつき1000000 以下</li> </ul>	
表示	栄養表示は、栄養強調表示がある場合のみ必要とする（食品規制の規則8A）。	

<b>サンプリングおよび分析</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 食品添加物、汚染物質、微生物、真菌毒素</li><li>• 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。</li></ul>	
--------------------	---	--