

## 目次

栄養ドリンク（栄養飲料）

炭酸飲料：規格・分析法

炭酸飲料：食品添加物

天然ミネラルウォーター

果汁

野菜汁

炭酸／非炭酸電解質飲料

炭酸フルーツ飲料

炭酸フレーバー飲料

コーラ飲料

茶飲料

コーヒー飲料

エネルギー飲料

## 栄養ドリンク（栄養飲料）

	SNI 01-6684-2002																								
規格の名称	栄養ドリンク																								
範囲	本規格は栄養ドリンクの参照、定義、要件、サンプリング、試験法、表示、および包装を対象とする																								
説明	栄養ドリンクは、人体に容易に吸収されエネルギーを生み出す1種類以上の物質を含むドリンクであり、認可された食品添加物の有無にはかかわらない 注：栄養ドリンクは食品栄養補助剤ではない																								
必須組成及び品質要件	<table border="1"><thead><tr><th>番号</th><th>試験基準</th><th>単位</th><th>要件</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>状態</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.1</td><td>外観</td><td></td><td>透明</td></tr><tr><td>1.2</td><td>臭い</td><td></td><td>正常／特有</td></tr><tr><td>1.3</td><td>味</td><td></td><td>正常／特有</td></tr><tr><td>2</td><td>pH</td><td></td><td>2.5 ~4.0</td></tr></tbody></table>	番号	試験基準	単位	要件	1	状態			1.1	外観		透明	1.2	臭い		正常／特有	1.3	味		正常／特有	2	pH		2.5 ~4.0
番号	試験基準	単位	要件																						
1	状態																								
1.1	外観		透明																						
1.2	臭い		正常／特有																						
1.3	味		正常／特有																						
2	pH		2.5 ~4.0																						

3	総エネルギー値	Kcal/1人分	最低で100
4	総糖含有量（シヨ糖として）	% w/w	最低で12.5
5	還元糖	% w/w	最低で7
6	タウリン	mg/1人分	最高で1000
7	カフェイン	mg/1人分	最高で50
8	食品添加物		
8.1	人工甘味料		SNI 01-0222-1995に準拠
8.2	保存料		SNI 01-0222-1995に準拠
8.3	着色料		SNI 01-0222-1995に準拠
9	金属汚染物質		
9.1	鉛（Pb）	mg/kg	最高で0.2
9.2	銅（Cu）	mg/kg	最高で2.0
9.3	亜鉛（Zn）	mg/kg	最高で5.0
9.4	スズ（Sn）		最高で40/250.0*
10	ヒ素汚染物質（As）	mg/kg	最高で0.1
11	微生物学的汚染物質		
11.1	一般生菌数	コロニー/mL	最高で $2.0 \times 10^2$
11.2	大腸菌群	MPN/mL	最高で20
11.3	大腸菌	MPN/mL	<3
11.4	サルモネラ	/25 mL	陰性
11.5	黄色ブドウ球菌	コロニー/mL	0
11.6	ビブリオ属菌	/mL	陰性

	11.7	カビ	コロニー/mL	最高で50
	11.8	酵母菌	コロニー/mL	最高で50
		• 缶詰の場合		
<b>食品添加物</b>	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
<b>汚染物質</b>	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
<b>衛生</b>	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）			
<b>重量及び分量</b>	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
<b>表示</b>	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005			
<b>分析及びサンプリング</b>	サンプリング方法 サンプリングはSNI 19-0428-1993：固形物に対するサンプリング指針に準拠する 分析方法 試料調製はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第4.4項に準拠する 状態の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第1.2項に準拠する pHの試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第16項に準拠する 含水量、灰分、タンパク質、炭水化物の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法に準拠する 総糖含有量の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第3.1項に準拠する 還元糖の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第2.1項に準拠する タウリンの試験はAOAC公式法997.05.- 1999（付録A）に準拠する カフェインの試験はAOAC公式法962.13.- 1999（付録B）に準拠する 人工甘味料の試験はSNI 01-2831-1992：人工甘味料に対する試験法に準拠する。サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999（付録C.1）を用いて試験を継続する ソルビトールの試験はAOAC公式法973.28 - 1999（付録C.3）に準拠する 保存料の試験はSNI 01-2894-1992：保存料に対する試験法に準拠する 着色料の試験はSNI 01-2895-1992：着色料に対する試験法に準拠する 金属汚染物質の試験はSNI 01-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法に準拠する ヒ素の試験はSNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法に準拠する 微生物の試験はSNI 01-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法に準拠する			

## 炭酸飲料：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<math>1.0 \times 10^2</math> cfu/mL、大腸菌群：<math>1</math> cfu/100mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：1mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：<math>1.0 \times 10^2</math> cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法

	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、スズ：<150.0 ppm、鉛：<0.2 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
<b>SNI 01-3708-1995 ソーダ水 (Air soda)</b>	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明／無色であること、臭い：無臭であること、味：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	二酸化炭素	3~5 atm (CO <sub>2</sub> 、27°C)	SNI 01-3708-1995第5.3項
	溶解固形分	最高で500 mg/kg	SNI 01-3708-1995第5.4項
	食品添加物	SNI 01-0222-1987に準拠して、無機塩以外は禁止する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法、SNI 01-3708-1995第5.8項 ナトリウム (Na) としての無機塩の計測
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、水銀：<0.03 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 <sup>2</sup> cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：100 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	
<b>SNI 01-2972-1998 ソーダ (Limun)</b>	臭い、味、および色に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	糖含有量	6~15% W/W (ショ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	サッカリンおよびチクロ	禁止されている	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法
	着色料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法
	保存料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法
	二酸化炭素分圧	20~70 psi (温度範囲27~30°C)	SNI 01-2972-1998第6.2項
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法

	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 <sup>2</sup> cfu/mL、大腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 MPN/mL、サルモネラ属菌：25 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：25 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	
SNI 01-3699-1995 糖尿病患者用ダイエットソーダ (Limudiet diabetes)	臭い、味、および食感に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	ブドウ糖含有量	最高で0.10% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	総エネルギー値	ラベルの記載に準拠する	SNI 01-3699-1995第5.3項
	二酸化炭素分圧	最高で70 psi (27~30℃)	SNI 01-3699-1995第5.4項
	食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1987およびその改正版に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法
	金属汚染物質	鉛：＜0.2 mg/kg、銅：＜2.0 mg/kg、亜鉛：＜5.0 mg/kg、スズ＜40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
	ヒ素	< 0.1 mg/kg <0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：＜2.0 x 10 <sup>2</sup> cfu/mL、大腸菌群：＜20 MPN/mL、大腸菌：＜3 /mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：＜50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	
SNI 01-6684-2002 栄養ドリンク (最小エネルギー)	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明/無色であること、臭い：正常/標準的であること、味：正常/標準的であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	pH	2.5 ~4.0	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法
	総エネルギー値	最低で100 Kcal/一食分	SNI 01-6684-2002第6.4項
	総糖含有量	最低で12.5% W/W (シヨ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	還元糖	最低で7.0% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法
	タウリン	最高で1,000 mg/一食分	AOAC公式法997.05 - 1999
	カフェイン	最高で50 mg/一食分	AOAC公式法962.13 - 199

食品添加物（人工甘味料、着色料、および保存料）	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する試験法（サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999を適用する。チクロが陽性である場合には、AOAC公式法957.10 - 1999を適用する。ソルビトールが陽性である場合には、AOAC公式法973.28 - 1999を適用する）。 SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法 SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法
金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0（缶入りの場合）	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法
ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法
微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 <sup>2</sup> cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する	

## 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	レモネード	SNI 01-2972-1998 Lemonade
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	人工甘味料（チクロやサッカリン等）は禁止されている着色料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	ダイエットレモネード	SNI 01-3699-1995 Dietlemonade
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義		(無効)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト		
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	栄養ドリンク	SNI 01-6684-2002 Energydrinks

ポジティブおよび/または ネガティブリスト	食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている
使用制限/使用上限（定め られている場合）	

## 天然ミネラルウォーター

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	SNI 6242:2015
規格の名称	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
範囲	天然ミネラルウォーターおよびその水源	天然ミネラルウォーター
定義/説明	<p>天然ミネラルウォーターとは、天然の水源より、または地下深くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的、物理的、微生物学的特性に対する外部からの影響を防ぐため、制御された工程を経た飲料水である。</p> <p>天然ミネラルウォーターは、自然な炭酸含有（水源からの二酸化炭素による）もあるが、炭酸添加（他の水源からの二酸化炭素の添加）、炭酸除去（水源地での物理的処理による二酸化炭素レベルの低減）、炭酸強化（水源からの二酸化炭素による）、または炭酸除去（遊離炭酸を含有しない）を行うことができる。</p> <p>自然に炭酸を含有するミネラルウォーター—水源におけるレベルと同一の二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーターであり、含有量が少ない場合は水源からの二酸化炭素を補充または添加することができる。</p> <p>天然炭酸ミネラルウォーター—他の水源からの二酸化炭素を添加した天然ミネラルウォーター。</p> <p>完全または部分的に炭酸を除去した天然ミネラルウォーター—物理的処理を実施して二酸化炭素ガスを除去した天然ミネラルウォーター。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター—水源に由来する二酸化炭素ガスの添加によって、水源においてよりも高いレベルの二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター。</p>	<p>天然ミネラルウォーターとは、天然の水源より、または地下深くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的、物理的、微生物学的特性に対する外部からの影響を防ぐため、制御された工程を経た飲料水である。</p> <p>注記：清潔な飲料水は、以下の特徴により通常の飲料水と区別できる。</p> <p>a.一定の無機塩を相対的比率で、かつ微量元素および他の栄養素を含有する。</p> <p>b.天然の水源より、または地下深くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的、物理的、微生物学的特性に対する外部からの影響を防ぐため、制御された工程を経て得られる。</p> <p>c.水源からの流出時に成分が一定し、温度は安定し、自然の変動が小さい。</p> <p>d.微生物による汚染がないという清浄性、純粋性、およびその必須成分の化学組成の安全性を保証するための措置がとられている。</p> <p>e.水源地で衛生的に容器に詰められる。</p> <p>f.鉄、マンガン、硫化物、またはヒ素などの不安定な含有成分の傾漏または過剰による除去、および処理を加速させる必要がある場合の事前の通気以外の加工を実施していない。</p>

		<p>分類</p> <p>自然に炭酸を含有する天然ミネラルウォーター：通常の温度、圧力下で、水源からの水と同等の二酸化炭素を含有する。</p> <p>非炭酸天然ミネラルウォーター：容器に充填後で遊離の二酸化炭素を含有していない。</p> <p>脱炭酸天然ミネラルウォーター：容器に充填後に、水源においてよりも低いレベルの二酸化炭素を含有する。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター：容器に充填後に、水源で得られる二酸化炭素ガスを添加することで、水源においてよりも多くの二酸化炭素を含有する。</p> <p>炭酸天然ミネラルウォーター：他の発生源からの二酸化炭素が添加されている。</p>
必須組成および品質要因	<p>ミネラル含有量がきわめて低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが50 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが500 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が高い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが1500 mg/L以下</p> <p>重炭酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：重炭酸塩レベルが600 mg/L超</p> <p>カルシウムを含有する天然ミネラルウォーター：カルシウムレベルが200 mg/L超</p> <p>塩化物を含有する天然ミネラルウォーター：塩化物レベルが200 mg/L超</p> <p>フッ化物を含有する天然ミネラルウォーター：フッ化物レベルが1 mg/L超</p> <p>鉄を含有する天然ミネラルウォーター：2価のイオンのレベルが1 mg/L超</p> <p>マグネシウムを含有する天然ミネラルウォーター：マグネシウムレベルが50 mg/L超</p> <p>ナトリウムを含有する天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが200 mg/L超</p> <p>硫酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：亜硫酸塩レベルが50 mg/L超</p> <p>低ナトリウム食のための天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが20 mg/L以下</p> <p>酸性の天然ミネラルウォーター：二酸化炭素レベルが250 mg/L以下</p>	<p>無臭で味が正常</p> <p>色：&lt;5 Pt-Coスケール</p> <p>可溶性物質：&lt;500 mg/l</p> <p>硝酸塩 (NO3)：&lt; 10mg/L</p> <p>亜硝酸塩 (NO2)：&lt;0.1 mg/L</p> <p>フッ化物 (F)：&lt;1.5mg/L</p> <p>シアン化物 (CN)：&lt;0.07 mg/L</p> <p>硫酸塩 (SO4)：&lt;200 mg/L</p> <p>遊離二酸化炭素：3000-5800 mg/L</p>
食品添加物	規定なし	



<p><b>汚染物質</b></p>	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。</p>	<p>アンチモン（Sb）：&lt;0.005mg/L  ヒ素（As）：&lt;0.05mg/L  バリウム（Ba）：&lt;1.0mg/L  ホウ酸塩（Bo）：&lt;5.0mg/L  カドミウム（Cd）：&lt;0.003mg/L  クロム（Cr）：&lt;0.05mg/L  銅（Cu）：&lt;0.5mg/L  鉛（Pb）：&lt;0.01mg/L  マンガン（Mn）：&lt;0.05mg/L  水銀（Hg）：&lt;0.001mg/L  ニッケル（Ni）：&lt;0.02mg/L  セレン：&lt;0.05 mg/L  アルドリンおよびディルドリン：&lt;0.0007 mg/L  1-2-ジクロロエタン：&lt; 0.005 mg/L  ヘプタクロルエポキシド：&lt; 0.0002 mg/L  メトキシクロル：&lt; 0.04 mg/L  洗剤：&lt; 0.05 mg/L  ポリ塩化ビフェニル類（PCBs）：&lt; 0.0005 mg/L  鉱油：定量限界以下  当初の総生菌数（工場）：&lt; 100 cfu/mL  最終的総生菌数（市場）：&lt; 10 x 10<sup>5</sup> cfu/mL  大腸菌群：未検出/250mL  大腸菌（E.coli）：未検出/250mL  腸球菌：未検出/250mL  芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌：未検出/50 mL  緑膿菌（Pseudomonas aeruginosa）：未検出/250 mL</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>規定なし</p>	<p>内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。</p>
<p><b>重量および容量</b></p>	<p>規定なし</p>	<p>規定なし</p>

表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</li> <li>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</li> <li>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</li> <li>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011）</li> <li>5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</li> <li>6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</li> </ol>	<p>a)食品の表示および広告に関する条件に準拠する表示要件</p> <p>b)K+, Na+, Ca++, Mg+, HCO<sub>3</sub><sup>-</sup>, SO<sub>4</sub><sup>-</sup>, NO<sub>3</sub><sup>-</sup>, Cl<sup>-</sup>の含有率</p> <p>c)1 mg / Lを超えるフッ化物を含有する場合は、「フッ化物含有」の表示が必須</p>
サンプリングおよび分析法	規定なし	<p>サンプリング: SNI 0428  サンプル調製:SNI 3554  状態 (匂い、味、炭酸味、色): SNI 3554  可溶性物質: SNI 3554  硝酸塩、亜硝酸塩、フッ化物、シアン化物、硫酸塩、二酸化炭素: SNI 3554  重金属汚染物質（アンチモン、ヒ素、バリウム、ホウ素、カドミウム、クロム、銅、鉛、マンガン、水銀、ニッケル、セレン）： SNI 3554  有機化学的汚染物質（アルドリン、ディルドリン、ジクロル、ヘプタクロル、メトキシクロル、PCB、洗剤および鉱油): SNI 3554  微生物学的汚染物質（全生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸球菌、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、緑膿菌）： SNI 3554</p>

## 果汁

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	果汁
範囲	果汁

<b>定義／説明</b>	<p>果汁とは、直接消費用に、果実の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）し、容器に詰めて得た液体であり、低温殺菌の有無にはかかわらない。</p> <p>果汁は、熟した新鮮な果実、または機器によって良い条件に維持した果実から得る。</p> <p>天然揮発成分の果汁への添加は、当該成分が同タイプの果実より得られる場合のみ許可される。</p> <p>果汁は、そのまま保存した果実または果肉の圧搾、破碎、および粉碎の工程により得ることができる。製品は発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有し、混濁または清澄である。</p> <p>果汁は、果汁濃縮物を水で還元して、あるいは一定の条件下では果実全体からの水の抽出（乾燥ブルーベリーからのブルーベリー果汁など）により製造可能である。製品には気体の除去／回収、あるいは窒素または二酸化炭素などの不活性ガス（食品成分と反応しない純粋なガス）の通気による脱気を実施することができる。</p> <p>果汁はその物理的、化学的、および感覚刺激的特性、ならびに果汁元来の栄養特性を保護することのできる適切な工程を経て調製する。</p>
<b>必須組成および品質要因</b>	<p>エタノール含有率：&lt; 0.5 %（果汁自体が本来エタノールを含む場合は除く）</p> <p>果汁には同一タイプの果実の果汁濃縮物を添加することができる。</p> <p>砂糖の最大添加許容量 50g/kg</p>
<b>食品添加物</b>	<p>規定なし</p>
<b>汚染物質</b>	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。</p>
<b>衛生</b>	<p>規定なし</p>
<b>重量および容量</b>	<p>規定なし</p>
<b>表示</b>	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</li> <li>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</li> <li>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</li> <li>4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</li> <li>5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</li> </ol>
<b>サンプリングおよび分析法</b>	<p>規定なし</p>

## 野菜汁

<b>規格</b>	<b>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）</b>
<b>規格の名称</b>	野菜汁
<b>範囲</b>	野菜汁

定義／説明	<p>野菜汁とは、直接消費用に、野菜の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）して得た液体を容器に詰めた製品であり、低温殺菌の有無にはかかわらない。</p> <p>野菜汁は、根、根茎（ニンジン、玉ネギ、ジャガイモなど）、茎、および若い茎（アスパラガスなど）、葉、および花（ホウレンソウおよびカリフラワーなど）、および豆果（豆など）を含む野菜から得た液体である。</p> <p>野菜汁は、そのまま保存した野菜の圧搾、破碎、および粉碎工程によって得る。製品は未発酵であるが発酵可能であり、清澄、混濁、またはドロドロである。</p> <p>野菜汁は、野菜汁の必須成分および品質要因を保持する目的で、濃縮または適切な水による還元ができる。野菜汁には、以下のものを添加してもよい：乳酸発酵を意図した野菜汁を除き、野菜汁濃縮物、食塩、および食酢。乾燥形態の糖およびハチミツ。調味料、香辛料およびハーブ。果実、および必須成分が未抽出の果実を主原料とする製品。</p>
必須組成および品質要因	10% HClに不溶性のミネラル： < 100 mg/kg
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</li> <li>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</li> <li>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</li> <li>4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</li> <li>5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</li> </ol>
サンプリングおよび分析法	規定なし

## 炭酸／非炭酸電解質飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	炭酸／非炭酸電解質飲料
範囲	炭酸／非炭酸電解質飲料
定義／説明	炭酸／非炭酸電解質飲料とは、身体の液体、炭水化物、電解質、およびミネラルを迅速に復元することを意図された炭酸／非炭酸の調合飲料である。本飲料は、リン酸カルシウム、クエン酸カルシウム、リン酸カリウム、炭酸水素カリウムなどの炭酸カリウム、塩化カリウム、塩化ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸マグネシウム、および硫酸マグネシウムを含有することができる。
必須組成および品質要因	ナトリウム含有量：10 mmol/L糖含有量：50～100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし

重量および容量	規定なし
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</li> <li>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</li> <li>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</li> <li>4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</li> <li>5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</li> </ol>
サンプリングおよび分析法	規定なし

## 炭酸フルーツ飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
規格の名称	炭酸フルーツ飲料
範囲	炭酸フルーツ飲料
定義／説明	一種以上の果実と二酸化炭素を含む飲料
必須組成および品質要因	果汁含有率(b/v) : %: >35 CO <sub>2</sub> 含有量 : 3.000 – 5.890 mg/L
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</li> <li>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</li> <li>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</li> <li>4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</li> <li>5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</li> </ol>
サンプリングおよび分析法	規定なし

## 炭酸フレーバー飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
規格の名称	炭酸フレーバー飲料

範囲	炭酸フレーバー飲料
定義／説明	他の食品材料の有無に拘わらず、化学調味料及び砂糖入りの飲料水に二酸化炭素を混合する工程を経て得られる飲料製品
必須組成および品質要因	CO <sub>2</sub> 含有量: 3.000 – 5.890 mg/L
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

## コーラ飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	コーラ飲料
範囲	コーラ飲料
定義／説明	コーラ飲料とは、糖シロップ、コーラナッツ抽出物、リン酸、およびカラメル着色料から得た飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）

サンプリングおよび分析方法	規定なし
---------------	------

## 茶飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	茶
範囲	茶
定義／説明	飲料水に砂糖とともに茶葉または茶抽出物をいれた飲料であり、密封包装される。
必須組成および品質要因	特定の茶の味と匂い カフェイン及びタンニンを含む
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

## コーヒー飲料

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	コーヒー飲料
範囲	コーヒー飲料
定義／説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、コーヒー粉、砂糖と飲料水を加熱して得られる飲料で、密封包装される。
必須組成および品質要因	カフェイン含有量: >250mg/kg 色、匂い、味が正常であること コーヒー含有率: ≥ 4%(ドライベース)
食品添加物	規定なし

汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

## エネルギー飲料

規格	SNI 01-6684-2002
規格の名称	エネルギー飲料
範囲	エネルギー飲料
定義/説明	エネルギー飲料とは、認可食品添加物の添加の有無にはかかわらず、身体が容易かつ迅速に吸収してエネルギーを生み出す1つ以上の材料を含有する飲料である。エネルギー飲料が食品サプリメントであるとは意図されない。
必須組成および品質要因	外観：透明臭いおよび味：正常pH：2.5～4.0総エネルギー量：1食あたり100 Kcal以上全糖（シヨ糖として）、%（w/w）：12.5以上還元糖、%（w/w）：7以上タウリン：1食あたり1,000 mg以下カフェイン：1食あたり50 mg以下



<b>食品添加物</b>	<p> ソルビトール：GMP  マンニトール：GMP  イソマルト/イソマルチトール：GMP  マルチトール：GMP  ラクチトール：GMP  キシリトール：GMP  エリスリトール：GMP  ステビオール配糖体：100 ppm  アセスルファムカリウム：600 ppm  アスパルテーム：600 ppm  シクラミン酸：350 ppm  サッカリン：120 ppm  スクラロース：300 ppm  ネオテーム：17 ppm  ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm  安息香酸およびその塩：400 ppm  クルクミン：GMP  リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm  コチニール抽出物：100 ppm  クロロフィル：GMP  クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm  カラメルI-ブレン：GMP  カラメルIII-アンモニア法：GMP  カラメルIV-アンモニア亜硫酸塩法：GMP  βカロチン（植物性）：2,000ppm  ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm  カロテノイド：150 ppm  ビートレッド：GMP  アントシアニン：100 ppm  タートラジン：70 ppm  キノリンイエロー：70 ppm  サンセットイエローFCF：70 ppm  アゾルピン（カルモイシン）：70ppm  ボンソー4R：70 ppm  アルラレッド：70 ppm  インジゴチン：70 ppm  ブリリアントブルーFCF：70 ppm  ファストグリーンFCF：70 ppm </p>
<b>汚染物質</b>	<p> 鉛（Pb）：&lt;0.2ppm  銅（Cu）：&lt; 2.0ppm  亜鉛（Zn）：&lt;5.0ppm  スズ（Sn）：&lt;40ppm、&lt;250ppm（缶詰の場合）  ヒ素（As）：&lt;0.1ppm </p> <p> 総生菌数：&lt;200 cfu/mL  大腸菌群：&lt;20最確数（MPN）/mL  大腸菌：&lt;3 MPN/mL  サルモネラ菌：0/25 mL  黄色ブドウ球菌：0/ mL  ビブリオ菌種：0/mL  酵母およびカビ：&lt;50 cfu/mL </p>
<b>衛生</b>	<p>内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。</p>
<b>重量および容量</b>	<p>規定なし</p>
<b>表示</b>	<p>食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。</p>

**サンプリングおよび分析法**

サンプリング：19-0428-1998固体サンプル採取のガイドライン  
サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第4.4項  
状態（臭いおよび味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項  
全糖（シヨ糖として）：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第3.1項  
還元糖：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第2.1項  
pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項  
総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項  
タウリン：公認分析化学者協会（AOAC）公定法997.04－1999  
カフェイン：AOAC公定法962.13－1999  
食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法  
サッカリンが使用されている場合－AOAC公定法934.04－1999  
シクラミン酸が使用されている場合－AOAC 公定法957.10－1999  
ソルビトールが使用されている場合－AOAC 公定法973.28－1999  
SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法  
SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法  
重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法  
微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法