

目次

ハードキャンディ・ソフトキャンディ  
チョコレート

ハードキャンディ・ソフトキャンディ

規格	チューインガムおよびキャンディに関する保健省告示第228号B.E. 2544 (2001年)
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>チューインガム-典型的種類の木のガムから種々の香料との混合により製造され、咀嚼時に弾性を示す製品。</li> <li>キャンディ-口腔内で保持または咀嚼される、砂糖を主材料として香料が添加された製品であり、味付けのため他の材料を含んでもよい。</li> </ul>
組成	該当なし
食品添加物	該当なし
汚染物質	該当なし
衛生	製造工程、製造設備、および食品保管に関する保健省告示に準拠する。
表示	<p>以下に従う：</p> <p>包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号B.E. 2557 (2014年)</p> <p>栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン (GDA) 表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号B.E. 2558 (2016年)</p> <p>容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号 (2017年) (第2号)</p> <p>消費者へ販売用のチューインガムまたはキャンディのラベルはタイ語で記載しなければならないが、外国語での記載を伴ってもよく、以下の事項を明示しなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>食品名</li> <li>食品製造番号</li> <li>国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては製造者または再梱包者の名称と所在地、輸入されたチューインガムまたはキャンディについては輸入者の名称と所在地および製造者の国名。国内で製造されたチューインガムまたはキャンディについては、製造者または再梱包者の本社の名称と所在地でもよい。</li> <li>メートル法での重量による正味含有量</li> <li>砂糖や人工甘味料の含有量は多い順におおよその比 (%) で記載しなければならない。</li> <li>保存料を使用した場合には「保存料使用」という記載</li> <li>着色料を使用した場合には「天然着色料使用」または「人工着色料使用」という記載</li> <li>人工甘味料を使用した場合には、「人工甘味料として__を使用」 (__の部分は人工甘味料の名称) という記載。この文字は2 mm以上の高さで、文字列の色はラベルの背景と著しい対照を示すものでなければならない。</li> <li>香料を使用した場合には、「天然香料」、「天然模倣香料」、「人工香料」、「天然風味」、または「天然模倣風味」という記載。</li> <li>製造年月、賞味期限の年月日、あるいは食品の品質が良好に維持されている、または規格に準拠している期間末の年月日の記載。これには場合に応じて「製造」、「賞味期限」、または「消費期限」という語を添えなければならない。本項の最初の語句については、定められた通り年月日をそれぞれ数字で明示しなければならないが、月は語で示してもよい。</li> <li>記載事項は、食品医薬品局の規定 (存在する場合) に準拠する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>容器または包装に添付、貼付、または記載する表示、あるいは食品に直接接触するラベルについては、FDAは上記1、2、3、5、および11の事項のみの記載でも許可する可能性がある。</li> </ul> </li> </ol>

# チョコレート

規格	チョコレートに関する保健省告示第83号B.E. 2527 (1984年) およびチョコレートに関する保健省告示B.E.2555 (2011年) (第2号)																																																																																																						
説明	<p><b>No. 2</b></p> <p>(1)チョコレートは、カカオ豆の殻を除去したカカオニブから得たカカオマス、圧搾済みカカオマスから得た粉末ココアまたは低脂肪粉末ココアに、場合によりココアバター、香料、調味料や他の材料（後述）を加えて製造され、下表に定められた品質規格に準拠し、以下の通り識別される製品となる。</p> <p>a) 無糖チョコレート-砂糖が入っていないチョコレート</p> <p>b) チョコレート-砂糖入りチョコレート</p> <p>c) クーベルチュールチョコレート-食品のコーティングに適した砂糖入りチョコレート</p> <p>d) スイート（プレーン）チョコレート-砂糖入りチョコレート</p> <p>e) ミルクチョコレート-砂糖および乳固形分入りチョコレート</p> <p>f) ミルククーベルチュールチョコレート-食品のコーティングに適した砂糖および乳固形分入りチョコレート</p> <p>g) 乳含有量の高いミルクチョコレート-砂糖および乳固形分入りチョコレート</p> <p>h) 脱脂乳チョコレート-砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート</p> <p>i) 脱脂乳クーベルチュールチョコレート-食品のコーティングに適した砂糖および脱脂乳固形分入りチョコレート</p> <p>j) クリームチョコレート-砂糖および乳脂固形分入りチョコレート</p> <p>k) チョコレートスプレー-砂糖入りチョコレート</p> <p>l) チョコレートフレーク-砂糖入りチョコレート</p> <p>m) ミルクチョコレートスプレー-砂糖および乳固形分入りチョコレート</p> <p>n) ミルクチョコレートフレーク-砂糖および乳固形分入りチョコレート</p> <table border="1" data-bbox="402 987 1511 2025"> <thead> <tr> <th colspan="8">乾燥ベースでの材料比 (%)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>ココアバター</th> <th>無脂カカオ固形分</th> <th>総カカオ固形分</th> <th>乳脂肪</th> <th>無脂乳固形分</th> <th>総脂肪</th> <th>砂糖</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>a)</td> <td>50~56</td> <td>(C)</td> <td>(C)</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>b)</td> <td>≥10</td> <td>≥14</td> <td>≥ 35</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>c)</td> <td>≥11</td> <td>≥2.5</td> <td>≥ 35</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>d)</td> <td>≥10</td> <td>≥12</td> <td>≥ 30</td> <td>(B)</td> <td>(B)</td> <td>(C)</td> <td>(D)</td> </tr> <tr> <td>e)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≥ 3.5</td> <td>≥ 10.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 55</td> </tr> <tr> <td>f)</td> <td>(C)</td> <td>≥2.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≥ 3.5</td> <td>≥ 10.5</td> <td>≥ 31</td> <td>≤ 55</td> </tr> <tr> <td>g)</td> <td>(C)</td> <td>≥ 2.5</td> <td>≥ 20</td> <td>≥ 5</td> <td>≥ 15</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 55</td> </tr> <tr> <td>h)</td> <td>(C)</td> <td>≥ 2.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 0.5</td> <td>≥ 14</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 55</td> </tr> <tr> <td>i)</td> <td>(C)</td> <td>≥ 2.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 0.5</td> <td>≥ 14</td> <td>≥ 31</td> <td>≤ 55</td> </tr> <tr> <td>j)</td> <td>(C)</td> <td>≥ 2.5</td> <td>≥ 25</td> <td>≥ 7</td> <td>3~14</td> <td>≥ 25</td> <td>≤ 55</td> </tr> </tbody> </table>							乾燥ベースでの材料比 (%)									ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖	a)	50~56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0	b)	≥10	≥14	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(D)	c)	≥11	≥2.5	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(D)	d)	≥10	≥12	≥ 30	(B)	(B)	(C)	(D)	e)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 25	≤ 55	f)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 31	≤ 55	g)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 5	≥ 15	≥ 25	≤ 55	h)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 25	≤ 55	i)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 31	≤ 55	j)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≥ 7	3~14	≥ 25	≤ 55
乾燥ベースでの材料比 (%)																																																																																																							
	ココアバター	無脂カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	無脂乳固形分	総脂肪	砂糖																																																																																																
a)	50~56	(C)	(C)	(B)	(B)	(C)	0																																																																																																
b)	≥10	≥14	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																
c)	≥11	≥2.5	≥ 35	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																
d)	≥10	≥12	≥ 30	(B)	(B)	(C)	(D)																																																																																																
e)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 25	≤ 55																																																																																																
f)	(C)	≥2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 31	≤ 55																																																																																																
g)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 5	≥ 15	≥ 25	≤ 55																																																																																																
h)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 25	≤ 55																																																																																																
i)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≤ 0.5	≥ 14	≥ 31	≤ 55																																																																																																
j)	(C)	≥ 2.5	≥ 25	≥ 7	3~14	≥ 25	≤ 55																																																																																																

k)	≥ 12	≥ 14	≥ 32	(B)	(B)	(C)	(D)
l)	≥ 12	≥ 14	≥ 32	(B)	(B)	(C)	(D)
m)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 3.5	≥ 12	≥ 12	≤ 66
n)	(C)	≥ 2.5	≥ 20	≥ 3.5	≥ 12	≥ 12	≤ 66

説明：

- (A) 乳固形分（乳の天然材料である乳脂肪を含まない）  
(B) 全脂粉末乳の1つ以上の成分をNo. 10 (2)に従って加えてもよい。  
(C) 量は未決定  
(D) 適切な量

(2) **フレーバーチョコレート** - No. 10に従って正確な量で加えられた一定の香料を含有する(1) (a) ~ (j) のチョコレート

- コーヒーフレーバーチョコレートは、レギュラーコーヒーを重量比1.5%以上、あるいはインスタントコーヒー粉末を重量比0.5%以上含有しなければならない。
- 他のフレーバーチョコレートはその香料を充分な量で含有しなければならない。

(3) **複合チョコレート** - 健康に有害でない他の成分を有する(1) (a) ~ (j)またはNo. 2のチョコレート

- チョコレート成分の1部である穀物粉および脂肪を除き、穀物粉および脂肪を含有してはならない。
- No. 2(1) (a)~(j)に従って重量比60%以上のチョコレートを含有する。
- 添加された他の材料がチョコレートと異種のものである場合、これらの材料は重量比40%以下である。
- 添加された他の材料がチョコレートと同種のものである場合、これらの材料は重量比30%以下。
- 添加された材料がチョコレートと同質および異種である場合はFDAの承認に準拠する。

(4) **フィリング入りチョコレート** - チョコレートでコーティングされたNo. (1)(a) ~ (j)、(2)、または(3)の製品。主材料として穀物粉を用いる甘い菓子はこれに含まれない。

- No. 2(1) (a) ~ (j)、(2)、または(3)のチョコレートを重量比40%以上含有する。
- チョコレートでコーティングされる物質は、FDA告示の各品質基準を満たすか、あるいはFDAの承認を得なければならない。

(5) **ホワイトチョコレート** - ココアバター、粉末乳、および砂糖から製造されて均一になるよう加工された製品で、香料やNo. 9に記載の他の材料を含有してもよい

- 乾燥ベースで重量比20%以上のカカオバターを含有する。
- 乾燥ベースで重量比3.5%以上の乳脂肪を含有する。
- 乾燥ベースで重量比10.5%以上の無脂乳固形分を含有する。
- 乾燥ベースで重量比55%以下の砂糖を含有する。

<b>組成</b>	<p>-典型的チョコレートの香りと味を有する。</p> <p>-合成甘味料を含有しない。</p> <p>No. 2 (1)、(2)、および(5)のチョコレートには着色料が添加されない。</p> <p>No. 9、No. 2 (1)(a) ~ (n)のチョコレートは以下の他の材料を含有してもよい。</p> <p>-少量の香辛料または食塩</p> <p>-特にNo. 2 (1)(a)、(b)、(c)、(d)、(k)、(l)、および(5)のチョコレートにおいて、全脂粉末乳の1つ以上の成分。ただしその量は乾燥ベースで重量比5%以下</p>
-----------	--

**食品添加物**

**No. 10**

No. 2のチョコレートは、天然香料を模倣した乳の合成香料、およびチョコレートの合成香料を除き、下表に示す種類と量以下で食品添加物を含有してもよい。

目的	食品添加物	最大量 (g/kg)	チョコレートの種類	
乳化剤	摂食可能なモノグリセリドおよびジグリセリドの脂肪酸	15	No. 2 (1)、(2)、(5)	
	レシチン	5、アセトンに不溶性	No. 2(1) (a) ~ (j)、(k) ~ (n)、(5)	
	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	7	No. 2 (1) (a) ~ (n)、No. 2 (5)	
	ポリリシノール酸のポリグリセリンエステル	5		
	ソルビタンモノステアレートおよびソルビタントリステアレート	10		
		ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	10	
	上記の乳化剤は合計で15 g/kg以下			
香料	バニラ エチルバニリン FDAに承認された天然香料および合成香料	香料調整のための少量	No. 2 (1)、(2)、(5)	

**汚染物質**

汚染物質	限界 (mg/kg)	食品
ヒ素	0.5	No. 2 (1) (b) ~ (m)、(2)、(5)
	1	No. 2 (1) (a)、(3)、(4)
銅	15	No. 2 (1) (b) ~ (n)、(2)、(5)
	20	No. 2 (3)、(4)
	30	No. 2 (1) (a)
鉛	1	No.2の全てのチョコレート

上限値を超えてはならない

<p><b>衛生</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 微生物を含有してはならない。</li> <li>● 微生物または他の物質由来の毒素を健康に有害な可能性のある量で含有してはならない。</li> <li>● 検出される酵母およびカビはチョコレート1 g中100未満とする。</li> </ul>
<p><b>表示</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>No. 2</b>のチョコレートのラベルのデザインは、No. 3、12、14を除き、包装済み食品の表示に関する保健省告示第367号（2014年）、栄養表示が必要な食品および1日の栄養摂取量ガイドライン（GDA）表示にエネルギー価、糖分、脂肪、ナトリウムの表示が必要な一部の食品に関する保健省告示第374号（2016年）、容器入り食品の表示に関する保健省告示第383号（2017年）（第2号）に準拠しなければならない。</li> <li>● FDAの免除がない限り、消費者に直接販売されるチョコレートのラベルにはタイ語で以下の詳細を記載しなければならないが、別の言語を併記してもよい。 <ul style="list-style-type: none"> <li>○チョコレートの名称</li> <li>○製造者、または流通のための食品包装者の名称と所在地。輸入食品の場合は製造者の国も記載しなければならない。</li> <li>○メートル法でのチョコレート正味含有量</li> </ul> </li> <li>● 粉末、乾燥、またはバー状のチョコレートについては正味重量</li> <li>● <b>液体チョコレートについては正味容量</b></li> <li>● 半固体チョコレートについては正味重量または正味容量 <ul style="list-style-type: none"> <li>○重量の多い順に必須栄養素</li> <li>○「製造」という語を付けて製造年月日</li> <li>○「消費期限」という語を付けて年月日</li> <li>○保管方法（その必要がある場合）</li> <li>○使用方法（その必要がある場合）</li> </ul> </li> <li>● 面積35 cm<sup>2</sup>未満のチョコレートラベルには、上記(3)、(4)、(7)、および(8)の項目の詳細を記載しなくともよい。</li> <li>● チョコレートの名称は、誤解を招く、タイの文化に反する、あるいは消費者を欺くものであってはならない。名称は継続して水平に記載し、文字サイズはほぼ同一でなければならない。FDAの承認を要する。</li> <li>● <b>No. 2</b>のチョコレートの名称が別の言語である場合、タイ文字の大きさはこの別の原語の文字の大きさに以上でなければならない。</li> <li>● ラベルの背景色と文字の色は対照的で、文字は容易に識別され、文字の大きさはラベルの大きさに釣りあうものでなければならない。</li> <li>● チョコレートを材料として用いているが本告示の品質規格に達していない製品または輸入品には、ラベルのいかなる部分にも「チョコレート」という語を用いてはならない。</li> <li>● 商品名を用いる場合は以下の事項を満たしていなければならない。 <ul style="list-style-type: none"> <li>○商品名の下にNo. 2 (1)の製品名を記載しなければならない。</li> <li>○天然香料または合成香料を使用した場合にはその名称を記載しなければならない。</li> <li>○複合チョコレートの場合、商品名の下に「複合チョコレート」と記載し、記載した名称の下に材料の種類と量について述べなければならない。</li> <li>○フィリング入りチョコレートの場合、「チョコレートがけ__」（__の部分には使用した物質の種類）と記載しなければならない。</li> <li>○ホワイトチョコレートの場合、「ホワイトチョコレート」と記載しなければならない。</li> <li>○ココアバターの部分代替品として他の脂肪を用いたNo. 2の製品には、5 mm以上の文字サイズで「ココアバターの代替品として脂肪を_%使用」（__の部分には使用した脂肪の種類と量）と記載し、名称の下のラベルの背景色は文字の色と対照的でなければならない。</li> <li>○同一包装内に詰め合わせたチョコレートには、ラベルの名称の下に「チョコレート詰め合わせ」、および詰め合わせた異なるチョコレートの種類と量を記載しなければならない。</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>分析およびサンプリング方法</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● かかる酵母およびカビの分析方法としては、米国食品医薬品局のオンライン細菌学的分析マニュアル（Bacteriological Analytical Manual: BAM）の改訂版またはこれと同等の方法を用いること。</li> </ul>