

目次

- 炭酸水を主原料とする調味飲料
- 非炭酸水を主原料とする調味飲料-果汁
- 天然ミネラルウォーター
- 容器入り飲用水 (天然ミネラルウォーターを除く)

炭酸水を主原料とする調味飲料

規格	FSS (食品規格及び食品添加物)規則 (2011年)
名称	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2.10.6 ノンアルコール炭酸飲料</li> <li>2. 2.3.23 炭酸調味飲料調合用シロップ濃縮物</li> <li>3. 2.3.30 炭酸果実飲料または果実飲料</li> </ol>
範囲、説明	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ノンアルコール炭酸飲料：二酸化炭素を加圧化で含浸させ、栄養、非栄養甘味料および／または高甘味度甘味料、および他の認可された食品添加物を含む飲料。</li> <li>2. 炭酸調味飲料調合用シロップ濃縮物：栄養甘味料と水及び製品に適したその他の素材を使用することによって得られる炭酸水。適切に製品に還元された場合、製品は炭酸水の要件に準拠し、二酸化炭素含有量を除くすべての点に関し、直接消費用に瓶詰めされた類似製品と同等でなければならない。異物を含んではならない。</li> <li>3. 炭酸果実飲料又は果実飲料：果汁および水または炭酸水による調合を意図された、砂糖、ブドウ糖、転化糖、または液体グルコースを単独または併用で含有する飲料またはドリンクを指す。果皮油および果実精を含んでもよい。製品に適した他の成分も含んでもよい</li> </ol>
品質要件	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ノンアルコール炭酸飲料：以下を単独または併用で含有してもよい：砂糖、液体グルコース、含水結晶ブドウ糖、転化糖、果糖、ハチミツ、野菜及び果実抽出物。認可された香料、着色料、保存料、乳化剤、安定剤、クエン酸、フマル酸およびソルビトール、酒石酸、リン酸、乳酸、アスコルビン酸、リンゴ酸。グアー、カラヤ、アラビア、イナゴマメ、ファーセラン、トラガカント、ガティガム、食用ゼラチン、アルブミン、カンゾウおよびその派生物などの食用ガム。ナトリウム、カルシウムおよびマグネシウムなどの塩。ビタミン、145 ppm以下のカフェイン、100 ppm以下のエステルガム（樹脂のグリセロールエステル）、GMP水準のジェランガム、100 ppm以下のキニーネ塩（硫酸キニーネとして表した場合）。 また、100 ppm以下のサッカリンナトリウム、または300 ppm以下のアセスルファムK、または700 ppm以下のアスパルテーム（メチルエステル）、300 ppm以下のスクラロース、または33 ppm以下のネオテームを含有してもよい。</li> <li>2. 炭酸調味飲料調合用シロップ濃縮物：製品の総可溶性固形分（m/m）が30パーセント以上であること。</li> <li>3. 炭酸果実飲料又は果実飲料： <ol style="list-style-type: none"> <li>(i) 総可溶性固形分（m/m） 10.0パーセント以上</li> <li>(ii) 果実含有量（m/m） <ol style="list-style-type: none"> <li>(a) ライムまたはレモンの果汁 5.0パーセント以上</li> <li>(b) 他の果実 10.0パーセント以上</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>
表示	<p>FSS (包装及び表示) 規則 (2011年) に準拠する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 名称および所在地</li> <li>● 化学組成</li> <li>● 栄養組成</li> <li>● 強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない -FSSAIのロゴおよび認可番号</li> </ul>

食品添加物	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）付録Aで認可された食品添加物を含有してもよい。  香料の使用制限 以下の香料はいかなる食品においても使用が禁止される。</p> <p>(i) クマリンおよびジヒドロクマリン  (ii) トンカ豆（ディプテイル・アダリット）  (iii)β-アサロンおよびシンナミルアントラニル酸  (iv) エストラゴール  (v) エチルメチルケトン  (vi) エチル-3-フェニルグリシデート  (vii) オイゲニルメチルエーテル  (viii) メチルβナフチルケトン  (ix) P. プロピルアニソール  (x) サフロールおよびイソサフロール  (xi) ツジヨン、イソツジヨン、αおよびβツジヨン  (xii) グルタミン酸ナトリウム</p> <p>香料における溶媒  ジエチレングリコールおよびモノエチルエーテルは、香料において溶媒として使用してはならない。</p>
汚染物質	<p>FSS（汚染物質、毒物、および残留物）規則2011年  2.1 金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。</p> <p>鉛：1.0 ppm以下  銅：1.5 ppm以下  ヒ素：0.25 ppm以下  亜鉛：5.0 ppm以下  カドミウム：1.5 ppm以下  水銀：1.0 ppm以下  殺虫剤:DDTおよびその誘導体：0.001 ppm以下  エンドスルファンAおよびB、ならびにエンドスルファンスルフェート：0.001 ppm以下、ヘキサクロロヘキサン、α、β、γ、およびδ異性体：0.001 ppm以下、クロルピリホス：0.001 ppm以下、マラチオン：0.001 ppm以下</p>
衛生	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）付録Bに記載の微生物学的要件に準拠しなければならない</p> <p>ノンアルコール炭酸飲料： 生菌数 1 ml当たり50cpu以下  大腸菌数 100ml当たり 0 cpf  酵母、カビ数 1 ml当たり</p>
重量及び分量	<p>法定度量衡規程（2017年）による計量要件に準拠する：</p> <p>65 mL（果実を主原料とする飲料）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料）、150 mL、160 mL、175mL、180 mL、200 mL、240 mL、250 mL、300mL、330 mL  （缶入りの場合のみ）、350 mL、400 mL、475mL、500 mL、600 mL、750 mL、1 L、1.25 L、1.5 L、1.75 L、2.0 L、2.25 L、2.5 L、3.0 L、4.0 L、および5 L</p>
分析及びサンプリング方法	<p>試料サイズ：3 L以上  FSSA手順書（Manual of Methods of Analysis of Foods）に準拠した、化学的および微生物学的指標に対する試験  汚染物質は、AOAC、APHA、BAM、USEPA、ISO、FSSAIおよびIS法などの国際的および国内の試験手順に準拠する</p>

## 非炭酸水を主原料とする調味飲料-果汁

規格	FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）
名称	<p>2.3.6 加熱処理された果汁  2.3.9 加熱処理された果実ネクター  2.3.10 加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま飲用可能な果実飲料  2.3.21 スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ／果実シャーベット、および大麦湯  2.3.22 ジンジャーカクテル  2.3.40 果実を主原料とする飲料用ミックス／果実を主原料とする飲料用粉末</p>

<p><b>範囲、説明</b></p>	<p>果汁、ネクター、果実飲料、スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ、水で戻すタイプの果実粉末濃縮物：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>加熱処理された果汁（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装されたもの）とは、傷んでいない熟果またはその果肉から機械的処理により得た、とろみがある、混濁した、または透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に、適切な方法を用いて加熱加工されたものである。</li> <li>加熱処理された果実ネクター（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、単独または組み合わせた果実から、傷んでいない熟果の果汁／果肉／果汁濃縮物や可食部分の混合で得た、とろみの有無にかかわらず、混濁したまたは透明な、直接消費を意図した、未発酵であるが発酵可能な製品を指し、水、栄養甘味料、および製品に適した他の成分による濃縮の有無にはかかわらず、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて加熱処理されたものである。</li> <li>加熱処理された果実飲料／果実ドリンク／そのまま飲用可能な果実飲料（缶詰め、瓶詰め、フレキシブル包装や無菌包装）とは、傷んでいない熟果の果汁または果肉／ピューレまたは濃縮された果汁または果肉から製造された、未発酵であるが発酵可能な製品を指す。果汁または果肉に添加してもよい物質は、水、果皮油、果実精および果実フレーバー、塩、砂糖、転化糖、液体グルコース、乳、および製品に適した他の成分であり、変質防止を目的として、容器に密封される前または後に適切な方法を用いて熱処理されたものである。</li> <li>スカッシュ、クラッシュ、果実シロップ／果実シャーベット、および大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な、単独または複数の適切な果実から得た果汁／ピューレまたは濃縮物と、栄養甘味料や水との混合により製造された、透明または混濁した製品を指し、食塩、芳香性ハーブ、果皮油、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、</li> <li>4.1 コーディアルとは、未発酵であるが発酵可能な清澄化された果汁と、栄養甘味料および水との混合で得た透明な、細胞物質を含まない製品を指し、食塩、果皮油、製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、</li> <li>4.2 大麦湯とは、未発酵であるが発酵可能な果汁と栄養甘味料および水との混合によって製造された製品を指し、食塩、果皮油、0.25パーセント以上的大麦デンプン、および製品に適した他の成分の有無にはかかわらず、</li> <li>ジンジャーカクテル（ジンジャービール又はジンジャーエール）とは、生姜汁または生姜の含油樹脂（オレオレジン）又は生姜精油（エキス）を水或いは栄養甘味料と混合した製品である。</li> <li>果実を主原料とする飲料用ミックス／果実を主原料とする飲料用粉末とは、果実固形分と栄養甘味料および製品に適した他の成分との混合によって得た、希釈後の使用を意図された粉末状製品で、変質防止を目的として密封容器に収容されたものを指す。名称に用いられた果実特有の色および風味を有さなければならない。ビタミンおよびミネラルを含有してもよい</li> </ol>
<p><b>品質要件</b></p>	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）の付録Aなど本規則で認可された食品添加物を含有してもよい。付録Bに記載された微生物学的要件に準拠しなければならない。 果実を主原料とする飲料に対するすべての要件は本規則 2.3 に記載されている。</p>
<p><b>表示</b></p>	<p>FSS（包装及び表示）規則（2011年）に準拠する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 名称および所在地</li> <li>● 化学組成</li> <li>● 栄養組成</li> <li>● すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない <ul style="list-style-type: none"> <li>・ FSSAIのロゴおよび認可番号</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）の付録Aに準拠し、添加物を含有してもよい。</p>
<p><b>汚染物質</b></p>	<p>FSS（汚染物質、毒物、および残留物）規則（2011年）の2.1金属汚染物質、2.3 残留物、2.3.2抗生物質および他の薬理活性物質に準拠する。</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>BIS要件およびFSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）に準拠した製造基準 FSS（包装及び表示）規則（2011年）に準拠した包装要件</p>
<p><b>最終消費者向け容器</b></p>	<p>法定度量衡（包装済み商品）規程（2011年）計量要件に準拠する：65 mL（果実を主原料とする飲料のみ）、100 mL、125 mL（果実を主原料とする飲料のみ）、150 mL、200 mL、250 mL、300 mL、330 mL（缶入りのみ）、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2 L、3 L、4 L、および5 L</p>
<p><b>分析及びサンプリング方法</b></p>	<p>FSSAI手順書、インド基準、AOAC法に準拠する。 検査用試料サイズ 果汁、果実ドリンク、果実スカッシュ：1 L 缶詰め製品：密封された缶 6本</p>

## 天然ミネラルウォーター

規格	FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）及び BIS基準IS：13428（強制的基準）
名称	FSS:2.10.7ミネラルウォーター IS:3.2容器入り天然ミネラルウォーター
範囲、説明	容器入りミネラルウォーター FSS-2.10.7ミネラルウォーター 呼称および販売名称にかかわらず、ミネラルウォーターには、すべての種類のミネラルウォーターまたは天然ミネラルウォーターが含まれる。 i.天然ミネラルウォーターは、通常の飲用水と明確に区別される水である。 ii.天然炭酸入り天然ミネラルウォーター iii.炭酸入り天然ミネラルウォーター IS-3.2容器入り天然ミネラルウォーター 容器入り天然ミネラルウォーターは、様々な構造や容量の密閉容器に充填され、直接飲用可能な水である。
品質要件	FSS(食品規格及び食品添加物) 規則（2011年）2.10.7及びIS-13428に準拠する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>化学組成およびその限度値の両方</li> <li>放射性残留物の要件</li> <li>有害物質：多環芳香族炭化水素、ポリ塩化ビフェニール、殺虫剤等 金属残留物</li> </ul>
表示	FSS（包装及び表示）規則（2011年）2.1.2、2.2.1、2.4.5、に準拠する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>製品の名称</li> <li>名称および所在地</li> <li>化学組成</li> <li>栄養組成</li> <li>強調表示はすべてFSSAIの認可を受けなければならない FSSAIおよびBISのロゴ</li> </ul>
衛生	FSS（包装及び表示）規則（2011年）の包装要件に準拠する FSS(食品規格及び食品添加物) 規則（2011年）2.10.7及びIS-13428の微生物要件に準拠する
重量及び分量	法定度量衡（包装済み商品）規程（2011年）に準拠する：100 mL、150 mL、200mL、250 mL、300 mL、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2.0 L、3.0 L、4.0 L、および5 L
許可	FSSAIマークおよびインド基準庁（Bureau of India Specs：BIS）強制的認証許可
分析及びサンプリング方法	少なくとも3つの元来の密封容器入りで4000 mL 試験はIS、ISO、APHA、FSSAI手順書（Manual of Methods of Analysis of Foods）およびAOACに準拠する。

## 容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

規格	FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）および BIS基準IS：14543（強制的基準）
名称	容器入り飲用水（天然ミネラルウォーターを除く）

<b>範囲、説明</b>	<p>天然水を除く容器入り飲用水。加工済み海水を含む。容器入り飲用水（ミネラルウォーターを除く）とは、表層水または地下水または海水に由来し、以下の規定処理がなされた水を指す。傾瀉、濾過、濾過の組み合わせ、曝気、濾過膜・デブスフィルター・カートリッジフィルターを用いた濾過、活性炭濾過、ミネラル除去、ミネラル再添加、逆浸透。さらに、食品安全性またはその適合性を目的として、科学的に許容可能な水準を超えるレベルにまで微生物数を減少させるため、化学薬品または物理的方法を用い、飲用水における有害な汚染を引き起こさない水準まで水を殺菌した後に、充填されなければならない。</p>
<b>品質要件</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 容器入り飲用水に対するFSSAI規程2.10.8に準拠する。</li> <li>● ミネラル添加は許可。</li> <li>● 化学組成およびその限度値の両方、ならびに微生物学的指標に対する基準</li> <li>● 放射性残留物に対する要件 <ul style="list-style-type: none"> <li>「アルファ線」活性：0.1ピコキュリー/L (Bq) 以下</li> <li>「ベータ線」活性：1ベクレル/L (Bq) 以下</li> </ul> </li> <li>● 残留農薬の要件 <ul style="list-style-type: none"> <li>(i) 残留農薬は個別に判断する：0.0001 mg/L以下</li> <li>(ii) 総農薬残留：0.0005 mg/L以下</li> </ul> </li> <li>● 金属残留物</li> </ul>
<b>表示</b>	<p>FSS（包装及び表示）規則（2011年）に準拠する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 製品の名称</li> <li>● 名称および所在地</li> <li>● 化学組成</li> <li>● 栄養組成</li> <li>● すべての強調表示はFSSAIの認可を受けなければならない</li> <li>● FSSAIおよびBISのロゴ</li> </ul> <p>食品安全基準（包装および表示）規則2011年</p>
<b>衛生</b>	<p>FSS（食品規格及び食品添加物）規則（2011年）の微生物要件に準拠する。  FSS（包装及び表示）規則（2011年）の包装要件に準拠する  BIS基準 IS 14543の衛生要件に準拠する</p>
<b>重量及び分量</b>	<p>法定度量衡（包装済み商品）規程（2011年）計量要件に準拠する：100 mL、150 mL、200mL、250 mL、300 mL、500 mL、750 mL、1 L、1.5 L、2 L、3 L、4 L、および5 L</p>
<b>分析及びサンプリング方法</b>	<p>少なくとも3つの元来の密封容器入りで4000 mL  試験はIS、ISO、APHA、FSSAI手順書（Manual of Methods of Analysis of Foods）およびAOACに準拠する</p>