

目次

ココア、チョコレート製品
ハード及びソフトキャンディー

ココア、チョコレート製品

コーデックス食品分類FCS 05.1：イミテーション及びチョコレートの代用品を含むココア製品及びチョコレート製品には、ココア及びチョコレートを主原料とする多様な製品に細分化され、FCS 05.1.1：ココアミックス（粉末）及びココアマス／ケーキ、FCS 05.1.2：ココアミックス（シロップ）、FCS 05.1.3：フィリエグを含むココアを主原料とするスプレッド、FCS 05.1.4：ココア及びチョコレート製品及びFCS 05.1.5：イミテーションチョコレート、チョコレート代用品を含んでいる。ここでは、**ココアパウダー（ココア）およびココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格（CODEX STAN 105-1981）**（資料6.2-1）及び**チョコレート（CODEX STAN 87-1981）**（資料6.2-2）の規格を示す。

ハード及びソフトキャンディー

コーデックス食品分類FCS 05.2：ハード及びソフトキャンディー、ヌガー、その他を含む食品分類FCS 05.1, 05.3及び05.4以外の菓子類は、主として砂糖を含むあらゆるタイプの製品とその食事療法の同等品が含まれ、ココアを含むものと含まないものがある。ハードキャンディ（05.2.1）、ソフトキャンディー（05.2.2）、並びにヌガー及びマジパン（05.2.3）が含まれる。

ハード及びソフトキャンディーについてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。

資料 6.2-1

ココアパウダー（ココア）およびココアと砂糖の乾燥混合物に関するコーデックス規格
CODEX STAN 105-1981

1981年承認。2001年修正。2010、2013年改正。

1. 範囲

本規格は、直接消費することを意図したココアパウダー（ココア）およびココアと砂糖の乾燥混合物に適用する。

2. 説明

2.1 ココア製品

「ココアパウダー」および「低脂肪ココアパウダー」並びに「極低脂肪ココアパウダー」は、粉末化したココアケーキ（「ココア（カカオ）マス（ココア／チョコレートリカー）およびココアケーキに関するコーデックス規格」を参照）から得られる製品である。

3. 必須組成および品質要件

3.1 必須組成

3.1.1 水分含有量

7% m/m 以下

3.1.2 ココアパウダー及びココアと砂糖の乾燥混合物

ココアパウダーのみ		ココアバター含有量 (乾燥物ベースでココアパウダー最低含有量として)		
		≥20% m/m	≥10% m/m 但し<20% m/m	<10% m/m
		ココアパウダー	低脂肪ココアパウダー	極低脂肪ココアパウダー
乾燥混合物中のココアパウダー含有量	<25% m/m でない	甘味を加えたココア、又は甘味を加えたココアパウダー、又は飲用チョコレート	甘味を加えた低脂肪ココア、又は甘味を加えた低脂肪ココアパウダー、又は低脂肪飲用チョコレート	甘味を加えた極低脂肪ココア、又は甘味を加えた極低脂肪ココアパウダー、又は極低脂肪飲用チョコレート
	<20% m/m でない	甘味を加えたココアミックス、又は甘味を加えたココアの混合物	甘味を加えた低脂肪ココアミックス、又は甘味を加えた低脂肪ココアの混合物	甘味を加えた極低脂肪ココアミックス、又は甘味を加えた極低脂肪ココアの混合物
	<20% m/m	甘味を加えたココア風味ミックス	甘味を加えた低脂肪ココア風味ミックス	甘味を加えた極低脂肪ココア風味ミックス

3.1.3 チョコレートパウダー

チョコレートパウダーは、ココアパウダーと砂糖および/または甘味料の混合物で、32% m/m（乾燥物ベースで29% m/m）以上のココアパウダーを含有する。

3.2 任意材料

香辛料

食塩（塩化ナトリウム）

4. 食品添加物

4.1 食品分類 05.1.1（ココアミックス 及びココアマス/ケーキ）及びその親食品カテゴリーにおいて、食品添加物の一般規格（CODEX STAN 192-1995）の表1及び表2に従って使用される酸味調整剤、固結防止剤、充填剤、乳化剤、安定化剤、甘味料及び増粘剤は、この規格に適合する食品での使用に許容されている。表3に示す特定の食品添加物（表3に示されている）のみがこの規格に準拠する食品に使用できる。

4.2 この規格が適用される製品に使用される香料は、フレーバー使用に関するガイドライン（CAC/GL 66-2008）に適合しなければならない。GMPでは、チョコレートやミルクフレーバーを模倣しないフレーバーのみが許可されている。

5. 衛生

本規格の対象となる製品について、「食品衛生の一般原則」（General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969）の適切な項目、および適正衛生規範（Codes of Hygienic Practice）や実施規範（Codes of Practice）といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。

製品は、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン」（Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。

6. 表示

「包装食品の表示に関する一般規格」（General Standard for Labelling of Prepackaged Foods）（CODEX STAN 1-1985）の規定に加えて、以下の規定が適用される。

6.1 食品の名称

6.1.1 ココアパウダーおよびココアと砂糖の乾燥混合物

セクション3.1.2に定められている製品の説明を、それぞれに該当する食品の名称として用いるものとする。

6.1.2 チョコレートパウダー

本規格のセクション3.1.3に従った製品の名称は、「チョコレートパウダー（「Chocolat en poudre」）とする。

「ココアパウダー（または低脂肪ココアパウダーあるいは極低脂肪ココアパウダー）最低含有量 x%」という語は、「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション 5.1.1 の規定に従って、国の法令により求められる場所に、表記すること。

6.1.3 甘味料

全部または一部を問わず、砂糖の代わりにセクション 4.7 に記載された甘味料を使用する場合は、当該食品の名称に「砂糖入り」、または同等の語を表記してはならず、輸入国の言語に従って、「甘味料入り」または同等の語を用いること。

甘味料が製品に加えられた場合、「人工甘味」または「甘味料を加えた」または「砂糖と甘味料を加えた」という用語は、食品名のすぐ近くに表示しなければならない。

ココアパウダーまたは低脂肪ココアパウダーの全含有量が 25% 以下のココア製品がその表示に「チョコレート」という語を用いない場合、6.1.1 および 6.1.2 に記載されたもの以外の名称の使用は、当該名称が昔から使用され、消費者が完全に理解し、他の種類の製品との関係において消費者を誤認させるまたは欺くものでない国においてのみ、国の法令により許可すべきである。

6.2 非小売用容器の表示

本規格のセクション 6.1 および「包装食品の表示に関する一般規格」のセクション 4 で求められる情報は、容器または付随文書に記載しなければならない。製品の名称、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所が容器に表示されている場合以外は、付随文書に記載すること。

しかし、ロット識別、並びに製造者、包装業者、販売業者、および／または輸入業者の名称と住所は、識別マークにより代替できる。これは当該マークが付随文書で明確に識別できる場合に限る。

7. 分析およびサンプリング方法

7.1 ココアバターの定量

未作成

7.2 全脂肪ココアパウダー、低脂肪ココアパウダーおよび極低脂肪ココアパウダーの定量

未作成

7.3 水分の定量

カールフィッシャー法（Karl Fisher Method）AOAC 977.04 または IOCCC 26(1988)に従う。

資料 6.2-2.

チョコレートおよびチョコレート製品のコーデックス規格 CODEX STAN 87-1981

1981 策定、2003 年改訂、2016 年修正

1. 範囲

本規格は、食用目的であり、かつセクション 2 に記載されているチョコレートおよびチョコレート製品に適用される。チョコレートおよびチョコレート製品は、砂糖入りのココアおよびココア原料から作られ、甘味料、乳製品、着色料およびその他の食品成分を含むものもある。

2. 説明および本質的な組成要素

チョコレートとは、以下および表 1 に要約された説明を満たす均質な製品の総称である。ココア原料から適切な製造過程を経て得られ、乳製品、砂糖または甘味料、また現行の基準を示したセクション 3 に記載されたその他の添加物を一緒に用いる場合もある。小麦粉とスターチを除くその他の食用食品（本規則のセクション 2.1.1.1 および 2.1.2.1 の製品を除く）および乳脂肪以外の動物性脂肪を種々のチョコレート製品を形成するために添加する必要がある。これらの複合添加物は、最終製品の総重量の 40% を限度とし、セクション 5 の表示規則を順守するものとする。

ココアバター以外の植物性脂肪の添加は、ココア原料の最小含有量はそのまま、それ以外のすべての添加食用食品の総量を差し引いた後の最終製品の 5% を超えてはならない。権限のある当局からの要請があれば、この目的で許可されている植物脂肪の性質は準拠法に規定されている場合がある。

2.1 チョコレートの種類（組成）

2.1.1 チョコレート

2.1.1.1 チョコレート（地域によりビタースイートチョコレート、セミ・スイートチョコレート、ダークチョコレートあるいは「フォンダン・ショコラ」の名称）は、乾物ベースで総カカオ固形分 35% 以上、うちココアバターは 18% 以上、無脂肪カカオ固形分 14% 以上を含有するものとする。

2.1.1.2 チョコラーテ・ア・ラ・タサは、本規格のセクション 2.1.1 に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大 8% m/m 含有するものとする。

2.1.2 スイートチョコレート

2.1.2.1 スイートチョコレートは乾物ベースで総カカオ固形分 30% 以上、うちココアバター 18% 以上、無脂肪カカオ固形分 12% 以上を含有するものとする。

2.1.2.2 チョコラーテ・ファミリア・ア・ラ・タサは、本規格のセクション 2.1.2 に分類される製品で、小麦、トウモロコシまたは米由来のスターチを最大 18% m/m 含有するものとする。

2.1.3 クーベルチュールチョコレート

クーベルチュールチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分 35% 以上、うちカカオバターを 31% 以上、無脂カカオ固形分 2.5% 以上を含有するものとする。

2.1.4 ミルクチョコレート

ミルクチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分 25% 以上（うち無脂カカオ固形分 2.5% 以上）および個々に設定された最低乳固形分 12% から 14% 以上（うち乳脂肪分 2.5% から 3.5% 以上）を含有するものとする。

乳固形分と乳脂肪の最小含有量は、準拠法により権限を有する当局に従い適用される。乳固形分は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.5 ファミリーミルクチョコレート

ファミリーミルクチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分 20%以上（うち無脂カカオ固形分 2.5%以上）および乳固形分 20%以上（うち乳脂肪分 5%以上）を含有するものとする。

「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート

クーベルチュールミルクチョコレートは、乾物ベースで、総カカオ固形分 25%以上（うち無脂カカオ固形分 2.5%以上）および乳固形分 14%以上（うち乳脂肪分 3.5%以上）を含有するものとする。

「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

2.1.7 その他のチョコレート製品

2.1.7.1 ホワイトチョコレート

ホワイトチョコレートは、乾物ベースで、ココアバター20%以上および乳固形分 14%以上（うち乳脂肪分は、準拠法に従い権限を有する当局により 2.5%から 3.5%の範囲を適用）を含有するものとする。

「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.7.2 ジャンドゥーヤチョコレート

「ジャンドゥーヤ」（または「ジャンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）チョコレートは、総乾燥カカオ固形分 32%以上、うち乾燥無脂肪カカオ固形分 8%以上のチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、同製品に含有するヘーゼルナッツは 20%以上 40%以下とする。

以下のものを加える場合がある：

- a 乳固形分あるいは蒸発させて得られる乾燥乳固形分、ただし、最終製品の乾燥乳脂肪分の割合は 5%以下とする；
- b ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の 60%を超えないものとする。

2.1.7.3 ジャンドゥーヤミルクチョコレート

「ジャンドゥーヤ」（または「ジャンドゥーヤ」という言葉の派生語の一つ）ミルクチョコレートは、乾燥乳固形分 10%以上含有のミルクチョコレートと、細かく砕いたヘーゼルナッツから成る製品で、含有するヘーゼルナッツは 15%以上 40%以下とする。

「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

以下のものを加える場合がある：ホールまたはブロークンのアーモンド、ヘーゼルナッツ、その他のナッツ類、ただし砕いたヘーゼルナッツとの総量が製品総重量の 60%を超えないものとする。

当該官庁の求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.1.7.4 Chocolate para mesa（チョコレートパラメーサ）

チョコレートパラメーサは、70 ミクロン超の粒状の砂糖の入った精製されていないチョコレートである。

2.1.7.4.1 チョコラーテパラメーサ

チョコレートパラメーサは、乾物ベースで総カカオ固形分 20%以上（うちココアバター11%以上、無脂肪カカオ固形分 9%以上）を含有するものとする。

2.1.7.4.2 セミ・ビター チョコラーテパラメーサ

セミ・ビターチョコレートパラメータは、乾物ベースで総カカオ固形分 30%以上（うちココアバター15%以上、無脂肪カカオ固形分を 14%以上）を含有するものとする。

2.1.7.4.3 ビターチョコレートパラメータ

ビターチョコレートパラメータは乾物ベースで総カカオ固形分 40%以上（うちココアバター22%以上、無脂肪カカオ固形分を 18%以上）を含有するものとする。

2.2 チョコレートタイプ（形状）

2.2.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、混合、押出、硬化技術を用いて、製品に独特なサクサクした風合いを持たせたカカオ製品である。ヴェルミチェッリは短いシリンダー型粒で、フレークは平たい小片をしている。

2.2.1.1 チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレーク

チョコレートヴェルミチェッリ/チョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分 32%以上（うちココアバター12%以上、無脂肪カカオ固形分 14%以上）を含有するものとする。

2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレーク

ミルクチョコレートヴェルミチェッリ/ミルクチョコレートフレークは、乾物ベースで総カカオ固形分 20%以上（うち無脂肪カカオ固形分 2.5%以上）と乳固形分 12%以上（うち乳脂肪分 3%以上）を含有するものとする。「乳固形分」は天然成分そのままに加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

当該官庁に求めにより、ココアバターおよび乳脂肪分の最小含有量も定められる場合がある。

2.2.2 フィールドチョコレート

フィールドチョコレートは、チョコレート・ア・ラ・タサ、チョコレート・ファミリア・ア・ラ・タサおよびセクション 2.1.7.4（チョコレートパラメータ）以外のセクション 2.1 で規定されている 1 種類以上のチョコレートのコーティングで包んだ製品で、その中身は外側のコーティングとその組成において明らかに異なる。小麦粉菓子製品、ペイストリー製品、ビスケット製品またはアイスクリーム製品は、フィールドチョコレートに含まれない。コーティングのチョコレート部分は、当該製品の総重量の 25%以上を占めなければならない。

当該製品の中身が別のコーデックス規則で規定されている材料から成る場合、その材料はその適用規格に準拠する必要がある。

2.2.3 一口チョコレートまたはプラリネ

一口チョコあるいはプレリネは、一口サイズの製品のことで、チョコレート分量は製品総量の 25%以上とする。当該製品はセクション 2.1 で規定されているチョコレート 1 種類あるいはその組み合わせたものであるが、フィールドチョコレートまたはチョコレート・ア・ラ・タサ、チョコレート・ファミリア・ア・ラ・タサおよびセクション 2.1.7.4（チョコレートパラメータ）で規定された製品は含まない。

表 1. セクション 2¹ の組成上要件のサマリー一覧

（製品において、乾物ベースで算出した%で、セクション 2 で認められている他のすべての可食物の総量を差し引いた後もの。）

製品	成分 (%)						
	ココアバター	無脂肪カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪分	総乳固形分	スターチ/粉	ヘーゼルナッツ
2.1 チョコレートタイプ（組成）							
2.1.1 チョコレート	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 チョコラーテ・ア・ラ・タサ	≥18	≥14	≥35			<8	

2.1.2 スイートチョコレート	≥18	≥12	≥30				
2.1.2.1. チョコラーテ・ファミリア・アラ・タサ	≥18	≥12	≥30			<18	
2.1.3 クーベルチュールチョコレート							
2.1.3	≥31	≥2.5	≥35				
2.1.4 ミルクチョコレート							
2.1.4		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥12-14		
2.1.5 ファミリーミルクチョコレートタイプ							
2.1.5		≥2.5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 クーベルチュールミルクチョコレート							
2.1.6		≥2.5	≥25	≥3.5	≥14		
2.1.7 その他のチョコレート製品							
2.1.7.1 ホワイトチョコレート							
2.1.7.1	≥20			≥2.5-3.5	≥14		
2.1.7.2 ジヤンドゥーヤチョコレート							
2.1.7.2		≥8	≥32				≥20 かつ ≤40
2.1.7.3 ジヤンドゥーヤミルクチョコレート							
2.1.7.3		≥2.5	≥25	≥2.5-3.5	≥10		≥15 かつ ≤40
2.1.7.4 チョコラーテパラメーサ							
2.1.7.4.1 チョコラーテパラメーサ							
2.1.7.4.1	≥11	≥9	≥20				
2.1.7.4.2 セミ・ビターチョコラーテパラメーサ							
2.1.7.4.2	≥15	≥14	≥30				
2.1.7.4.3 ビターチョコラーテパラメーサ							
2.1.7.4.3	≥22	≥18	≥40				
2.2 チョコレートタイプ (形状)							
2.2.1 チョコレートヴェルミチュェリ/チョコレートフレーク							
2.2.1.1 チョコレートヴェルミチュェリ/チョコレートフレーク							
2.2.1.1	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 ミルクチョコレートヴェルミチュェリ/チョコレートフレーク							
2.2.1.2		≥2.5	≥20	≥3	≥12		
2.2.2 フィールドチョコレート (セクション 2.2.2 参照)							
2.2.3 一口チョコレートまたはプラリネ (セクション 2.2.3 参照)							

1. 「乳固形分」は天然成分そのまま加えるものであるが、乳脂肪分は増減してもかまわない。

3 食品添加物

3.1 食品分類 05.14 (チョコレートおよびチョコレート製品) およびその親食品のカテゴリにおける、食品添加物の一般基準 (CODEX STAN 192-1995) の表 1 および表 2 に従って使用される酸度調整剤、酸化防止剤、増量剤、色 (表面装飾の目的のみ)、乳化剤、艶出し剤および甘味料。

は、この基準に適合した食品に使用することができます。特定の表3の食品添加物（表3に示されている）のみが、この規格に適合する食品での使用が許容される。

- 3.2 この規格が適用される製品に使用される香料は、フレーバー使用に関するガイドライン（CAC/GL 66-2008）に適合しなければならない。最高レベルの 1000 mg/kg のバニリンとエチルバニリンを単独または組み合わせて使用する場合を除き、2.1 および 2.2 に記載されている製品については、GMP でチョコレートまたはミルクフレーバーを模倣しない香料のみが許可されている。

3.3

加工助剤	最大使用基準値
ヘキササン（62℃-82℃）	1mg/kg 脂肪含有量ベースで計算

この規格に適合する製品に使用される加工助剤は、加工助剤として使用される物質に関するガイドライン（CAC/GL 75-2010）に適合しなければならない。

4. 衛生

本規則の規定が適用される製品は、国際実施規範勧告—食品衛生の一般規則（CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997）およびコーデックス衛生実施規範等、その他関連するコーデックス文書の当該セクションに準じて準備し、取り扱うことを推奨する。

同製品は、食品の微生物規格の設定および適用のための規範（CAC/GL 21-1997）で設定されている、すべて微生物規格を順守するものとする。

5. 表示

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991）に加え、以下の表示をしなければならない。

5.1 製品の名称

- 5.1.1 セクション 2.1 および 2.2 に記載され、関連セクションの当該基準に適合する製品は、セクション 2 以降のセクションに記載されている名称、また本規則のセクション 5 の規定に従って表示する必要がある。セクション 2.1.1 で定義されている製品は「ビタースイートチョコレート」、「セミ・スイートチョコレート」、「ダークチョコレート」あるいは「フォンダン・ショコラ」と記載してもよい。

砂糖を全部または一部、甘味料に置き換える場合は、チョコレートの販売表示の近くに、甘味料入りであることを適切に明示する必要がある。例：「甘味料使用 X チョコレート」。

セクション 2 の規定に従って、ココアバターに加えて植物油を使用するは、製品の名称および表示に関連したラベル上に示すものとする。

権限を有する当局は本表示に関する所定の方法について規定することができる。

5.1.2. フィールドチョコレート

セクション 2.2.2 に記載された製品は、「フィールドチョコレート」、「X フィールドチョコレート」、「X フィリング入りチョコレート」あるいは「X センターインチョコレート」と称されるもので、「X」はフィリングの特性を説明するものである。

外側をコーティングするのに用いられるチョコレートのタイプは規定さる場合があり、使用する表示に関しては、本規格のセクション 5.1.1 で規定されているものと同一とする。

適切な説明表示で消費者に中身の特性を提供するものとする。

5.1.3 一口チョコレートまたはプラリネ

本規格のセクション 2.2.3 に記載された一口サイズの製品で「一口チョコレート」または「プラリネ」と表示する。

5.1.4 アソートチョコレート

チョコレート・ファミリア・ア・ラ・タサ、チョコレート・ファミリア・ア・ラ・タサとチョコレートパラメーサを除くセクション 2.1 または 2.2 で説明した製品を詰め合わせて販売する場合、製品名は「アソートチョコレート」または「アソートフィルドチョコレート」、「アソートチョコレートヴェルミチェッリ」等の言葉に置き換えてもよい。その場合、詰め合わせのすべての製品に対して1つの原材料リストあるいは製品ごとの原材料リストがあるものとする。

5.1.5 その他の必要な情報

チョコレートフレーバー以外の特徴的風味は、製品に表示することとする。

特に芳香で、その製品を特徴つける原材料は製品名の一部に含めるものとする（例：モカチョコレート）

5.1.6 チョコレートという用語の使用

本規格で規定されていない製品で、かつチョコレート味が無脂肪カカオ固形分由来のみの場合は、当該製品が最終消費者に販売される国において適用される規則や習慣法に従って、その表示に「チョコレート」という用語を用いることができるが、本規格で規定し他の製品との混同しないような表示が求められる。

5.2 最低カカオ含有量の表示

権限を有する当局から要求された場合、本規格のセクション 2.1 に記載されているホワイトチョコレート以外の製品は、カカオ固形分を表示しなければならない。その表示は、製品から他の認可された可食物を差し引いた、チョコレート分に対する割合を表示する。

5.3 非小売用容器の表示

本規則のセクション 5.1 およびコーデックスの包装食品表示一般規則のセクション 4 で求められる情報は容器の表面または容器に添付した書類のいずれかに表示することとする。ただし、製品の名称、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、容器の表面への明示しなければならない。

ただし、ロット識別、製造者、加工包装業者、流通業者または輸入業者の名称および所在地は、添付の書類ではっきりと確認できるような標章であれば識別標章で代替してもよい。

6. 分析とサンプリングの方法

6.1 フィルドチョコレートの中身とコーティングの測定

コーティング用のチョコレートタイプ、および当該センターのタイプとして認められているすべての方法。

6.2 ココアバター測定

AOAC 963.15 および IOCC 14-1972 に準ずる

6.3 無脂肪カカオ固形分測定

AOAC 931.05 に準ずる

6.4 無脂肪乳固形分測定

IOCCC 17-1973 または AOAC 939.02 に準ずる

6.5 乳脂肪分測定

IOCCC 5-1962 または AOAC 945.34, 925.41B, 920.80 に準ずる

6.6 水分測定

IOCCC 26-1988 または AOAC 977.10 (カールフィッシャー法); または AOAC 931.04 または IOCCC 1-1952 (重量法)

6.7 総脂質測定

AOAC 963.15 に準ずる

6.8 チョコレートおよびチョコレート製品中の非ココアバター植物性脂肪の測定

以下の分析方法が現在利用可能な最良のものである。今後の系統的な改良が必要である。所轄官庁から求められた場合、使用した非ココアバター植物性脂肪の市販ブランドの種類を特定する書類を開示する必要がある。

6.8.1 チョコレートでの非ココアバター植物性脂肪の検出

AOCS Ce 10/02 (02)法でチョコレートに添加した精製植物性脂肪のステロール分解生成物の検出

6.8.2 非ココアバター植物性脂肪の定量分析²

ココアバターおよび非ココアバター植物性脂肪中のトリアシルグリセロール (C50、C52、C54) をアメリカ油化学協会雑誌 (1980) 57 巻 286-293 ページ)の GC-FID 法に準じて測定する。ミルクチョコレートでは、乳脂肪の補正が必要である。

- **解釈:**

非ココアバター植物性脂肪の種類がわかる場合は、アメリカ油化学協会雑誌 (1980) 57 巻 286-293 ページ)に準じて非ココアバター植物性脂肪の量は算出する。

非ココアバター植物性脂肪の種類が不明な場合は、アメリカ油化学協会雑誌 (1982) 61 巻 (3) 576-581 ページ)に準じて算出する。

² この方法は、ココアバター類似脂(CBE)、すなわち SOS 型トリグリセリド、である植物性脂肪を測定することを目的とする。その他の植物性脂肪は、チョコレートの物理特性に悪影響を及ぼさない限りにおいて極めて少量、添加することができる。これらは従来の方法、すなわち脂肪酸およびトリグリセリド分析で測定が可能である。