

1985年食品規則

(仮訳)

2026年1月

マレーシア輸出支援プラットフォーム

(注1) この日本語訳は、マレーシア政府による公式日本語訳ではなく、情報提供を目的に、ジェットクアラルンプール事務所が作成した非公式なものです。正確性を保証するものではありませんので、本情報の採否はお客様のご判断でお願い申し上げます。万一、不利益を被る事態が生じましても、JETROは責任を負うことができませんのでご了承ください。

(注2) 本仮訳は2023年12月改正時点であり、2024年1月以降の改正については、下記の原典をご覧ください。

<https://hq.moh.gov.my/fsq/peraturanperaturan-makanan-1985?>

仮訳
P.U.(A)437/85
1985年食品規則
最新の改正 (P.U.(A)209/2020) を含む

規則の構成

第I部
総則

規則1.名称、施行日および適用範囲

規則2.解釈

第II部
保証

規則3.製造業者等の書面による保証を必要とする食品

第IIA部
現代バイオテクノロジーによって得られた食品の販売承認

規則3A.現代バイオテクノロジーによって得られた食品の販売承認

第III部
サンプル採取手順

規則4.物理的および化学的分析のためのサンプル採取手順

規則5.微生物分析のためのサンプル採取手順

規則6.食品サンプルのラベル

規則7.食品サンプルの分析依頼および分析者による証明書

規則8.食品サンプル

第IV部 表示

規則9.食品表示に関する一般要件

規則10.使用すべき言語

規則11.表示の詳細

規則12.表示の形式および方法

規則13.文字のサイズおよび色

規則14.賞味期限表示

規則15.成分強度の表示

規則16.小売施設における包装

規則17.規則11、14、16および18Bの適用除外

規則18.ラベルへの表示禁止事項

規則18A.ラベルに表示可能な事項

規則18B.栄養表示

規則18C.栄養素含有量強調表示

規則18D.栄養素比較強調表示

規則18E.栄養素機能強調表示

規則18F.その他の機能表示

第V部 食品添加物および添加栄養素

規則19.食品添加物

規則19A.加工助剤

規則20.保存料

規則20A.抗菌剤

規則21.着色料

規則22.香料

規則23.風味増強剤

規則24.酸化防止剤

規則25.食品調整剤

規則26.添加栄養素

規則26A.プロバイオティクス培養物

第VI部 食品包装

規則27.有害な包装の使用禁止

規則27A.禁止されている哺乳瓶

規則28.陶磁器製品

規則29.塩化ビニルモノマーを過剰に含むポリ塩化ビニル製包装の使用禁止

規則30.ポリ塩化ビニル製容器包装の食品は、過剰な塩化ビニルモノマーを含んではならない

規則31.非食品用包装の使用禁止

規則32.包装の再利用禁止

規則33.類似製品に再利用できる包装

規則33A.アルコール飲料、シャンディ、野菜および果実用に再利用できる他の食品の包装

規則34.包装の使用に関する推定

規則35.損傷した包装の使用禁止

規則36.玩具、硬貨などを食品に入れてはならない

規則36A.還元鉄粉

第VII部 付随成分

規則37.付随成分

規則38.金属汚染物質

規則38A.3-モノクロロプロパン-1、2-ジオール (3-MCPD)

規則39.微生物およびその毒素

規則40.残留薬剤

規則41.残留農薬

第VIII部 食品の基準および特定表示要件

穀類、穀類製品、澱粉およびパン

規則42.穀粉

規則43.小麦粉

規則44.塩素処理された小麦粉

規則45.グルテン小麦粉

規則46.タンパク質強化小麦粉

規則47.セルフレイジング小麦粉

規則48.全粒小麦粉

規則48A.強力粉

規則48B.アタ粉

規則49.米

規則50.精米

規則51.米粉または粉碎米

規則52.もち米

規則53.もち米粉

規則54.タピオカまたはキャッサバ

規則55.タピオカ粉またはタピオカ澱粉

規則56.サゴ

規則57.サゴ粉

規則58.トウモロコシ粉

規則59.カスタードパウダー

規則60.穀粉

規則61.小麦胚芽穀粉または小麦胚芽

規則62.オートミール

規則63.パスタ

規則64.調整穀類食品

規則65.パン

規則66.白パン

規則67.[廃止]

規則68.フルーツパン

規則69.ミルクパン

規則70.穀粉入りパン

規則71.[廃止]

規則72.ライ麦パン

規則73.小麦胚芽パン

規則74.全粒粉パン

規則75.栄養強化パン

麦芽および麦芽エキス

規則76.麦芽

規則77.麦芽エキス

規則78.製パン用麦芽エキス、商業用麦芽エキス、製パン用麦芽糖

食品膨張剤

規則79.クリームタータ

規則80.酸性リン酸塩

規則81.ベーキングパウダー

牛乳および乳製品

規則82.牛乳、生乳、新鮮乳

規則83.乳製品

規則84.脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、分離乳

規則85.低温殺菌牛乳

規則86.滅菌乳

規則87.超高温殺菌牛乳（U.H.Tミルク）

規則88.食品としての乳への言及

規則89.フレーバーミルク

規則90.全粉乳または乾燥全粉乳

規則91.脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳

規則91A.麦芽粉乳

規則91B.幼児用調製粉乳

規則92.再結合乳

規則93.再構成乳

規則94.エバミルクまたは無糖コンデンスミルク

規則95.コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルク

規則96.乳糖加水分解乳

規則97.フィルドミルク

規則97A.フィルドミルク粉乳

規則98.フィルドエバミルクまたは無糖フィルドコンデンスミルク

規則99.フィルドコンデンスミルクまたは加糖フィルドコンデンスミルク

規則100.クリームまたは生クリーム

規則101.低温殺菌クリーム

規則102.減脂肪クリームまたは注ぎクリーム

規則103.バター

規則104.再結合バター

規則105.ギー

規則106.チーズ

規則107.カッテージチーズ

規則108.クリームチーズ

規則109.プロセスチーズ

規則110.チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ混合物

規則111.クラブチーズまたはランチョンチーズ規則112.乾燥チーズまたは粉チーズ

規則113.培養乳または発酵乳

規則114.[廃止]

規則115.[廃止]

規則116.アイスクリーム規則117.乳および乳製品の特記表示要件

甘味料

規則118.糖類

規則118A.ステビア抽出物

規則118B.酵素処理ステビア

規則119.ソフトブラウンシュガー

規則120.着色糖または虹色糖

規則121.無水デキストロース

規則122.デキストロース一水和物

規則123.精製糖シロップ

規則124.グルコース

規則125.グルコースシロップ

第125A.トレハロース二水和物

規則126.グラマラッカ

規則127.グラカボン

規則128.果糖

規則129.高果糖グルコースシロップ

規則130.蜂蜜

規則131.アイシングシュガー

規則132.糖蜜

規則132A.人工甘味料

規則133.非栄養性甘味料

規則134.アスパルテーム、グリセロール、ソルビトール

規則134A.飲料用ホワイトナー

規則134B.加糖クリーム

規則134C.非乳製品クリーム

菓子

規則135.小麦粉菓子

規則136.砂糖菓子

規則137.冷凍菓子

規則138.氷菓

規則139.卓上菓子

規則139A.規制対象のゼリー菓子

規則140.菓子に関する特定表示要件

肉および肉製品

規制141.肉または生肉

規則142.冷蔵肉

規則143.冷凍肉

規則144.ミンチ肉または挽肉

規則145.肉製品

規則146.肉ペースト

規則147.加工肉

規則148.燻製肉

規則149.缶詰肉

規則150.[廃止]

規則151.他の食品を含む缶詰肉

規則152.肉エキスまたは肉エッセンス

規則153.食用ゼラチン

規則154.肉または肉製品は、残留エストロゲンを含んではならない

規則155.肉および肉製品に関する特定表示要件

魚および魚製品

規則156.魚

規則157.魚製品

規則158.保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚

規則159.燻製魚

規則160.調製魚

規則161.缶詰魚

規則162.魚ペースト

規則163.ブラチャン

規則164.魚醬

規則165.[廃止]

規則166.チンチャロ

規則166A.オイスターソース

規則166B.オイスター風味ソース

規則167.フィッシュボールまたはフィッシュケーキ

規則168.魚類のクロポック

規則169.オタウダン、プティスまたはヘーコー

規則170.プカサム

卵および卵製品

規則171.卵

規則172.液卵

規則173.液卵黄

規則174.液卵白

規則175.乾燥卵、乾燥卵黄、乾燥卵白

規則176.条食品または食品原材料としての卵への言及

卵177.皮蛋。

規則178.卵に関する特定表示要件

清浄な食用燕の巣および燕の巣製品

規則178A.清浄な食用燕の巣

食用油脂および食用油

規則179.食用油脂および食用油の一般基準

規則180.食用獣脂

規則181.スエット

規則182.ラード

規則183.精製・漂白・脱臭パームステアリン

規則184.中和し、漂白し、脱臭したパームステアリン

規則185.マーガリン

規則186.ファットスプレッド

規則187.バナスパティ

規則188.食用油の一般基準

規則189.調理用油

規則190.精製ココナツ油

規則191.未精製ココナツ油

規則192.コーン油

規則193.綿実油

規則194.落花生油、ピーナツ油、アラキス油

規則195.マスタードシード油

規則196.精製・漂白・脱臭パーム油

規則197.中和・漂白・脱臭パーム油

規則198.精製・漂白・脱臭パームオレイン

規則199.中和・漂白・脱臭パームオレイン

規則200.精製・漂白・脱臭パーム核油

規則201.オリーブオイル

規則202.米ぬか油

規則203.菜種油またはトリア油

規則204.サフラワー種子油

規則205.ゴマ油またはジンジェリー油

規則206.大豆油

規則207.ヒマワリ種子油

規則208.食用油脂および食用油に関する特定表示要件

野菜および野菜製品

規則209.野菜

規則210.生鮮野菜

規則211.乾燥野菜または脱水野菜

規則212.冷凍野菜

規則213.野菜製品

規則214.塩蔵野菜

規則215.乾燥塩蔵野菜

規則216.トマトペースト

規則217.トマトパルプ

規則218.トマトピューレ

規則219.野菜ジュース

規則220.野菜缶詰

規則221.大豆発酵製品

規則222.加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質

スープおよびスープストック

規則223.スープ

規則224.スープストック

果実および果実製品

規則225.生果実または生鮮果実

規則226.乾燥果実

規則227.ミックス乾燥果実

規則228.果実製品

規則229.砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実

規則230.塩蔵果実

規則231.乾燥塩蔵果実

規則232.砂糖漬け果皮

規則233.缶詰果実

規則234.フルーツカクテル缶詰

規則235.果汁

規則236.りんご果汁

規則237.グレープフルーツジュース

規則238.レモンジュース

規則239.ライム果汁

規則240.オレンジジュース

規則241.パッションフルーツ果汁

規則242.パイナップル果汁

規則243.果汁に関する特定表示義務

規則243A.果実ネクター

規則244.果実パルプ

規約245.果実ピューレまたは果実ペースト

ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、スリカヤ

規則246.ジャム

規則247.フルーツゼリー

規則248.マーマレード

規則249.スリカヤ

規則250.ペクチン

規則251.ジャムゲル化剤

ナッツおよびナッツ製品

規則252.ナッツ

規則253.ココナッツミルク

規則254.ココナッツクリーム

規則254A.濃縮ココナッツクリーム

規則255.ココナッツクリームパウダー

規則256.乾燥ココナッツ

規則257.[廃止]

規則258.ココナッツペースト

規則259.ピーナッツバター

茶、コーヒー、チコリおよび関連製品

規則260.茶規則261.粉茶、ティーファニング、荒粉茶

規則262.茶抽出物、インスタント茶、可溶性茶

規則263.着香茶

規則263A.ティーミックス

規則264.茶に関する特定表示要件

規則265.コーヒー豆

規則266.コーヒー、挽きコーヒーまたはコーヒー粉末

規則267.インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒー

規則267A.デカフェコーヒー

規則268.コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物

規則269.コーヒーミックス

規則269A.プレミックスコーヒー

規則270.チコリ

規則271.チコリコーヒー

規則272.インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物

規則273.チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物

カカオおよびカカオ製品

規則274.カカオ豆

規則275.カカオニブまたは挽き割りカカオ

規則276.カカオペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカー

規則277.カカオバター

規則278.ココア、ココア粉末、または可溶性ココア

規則279.チョコレート

規則280.ホワイトチョコレート

規則281.ミルクチョコレート

ミルクシェイク

規則282.ミルクシェイク

塩および香辛料

規則283.塩

規則284.食卓塩

規則285.ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩

規則286.香辛料

規則287.アニシード

規則287A.アニシード粉末

規則288.キャラウェイシード
規則289.キャラウェイ粉末
規則290.カルダモン
規則291.カルダモンシード
規則292.カルダモン粉末
規則293.ブラックカルダモン
規則294.ブラックカルダモンシード
規則295.ブラックカルダモン粉末
規則296.セロリシード
規則297.チリ
規則298.チリ粉末
規則299.チリ懸濁液
規則300.シナモン
規則301.シナモン粉末
規則302.クローブ
規則303.クローブ粉末
規則304.コリアンダー
規則305.コリアンダー粉末
規則306.クミン
規則307.クミン粉末
規則308.ブラッククミン
規則309.ブラッククミン粉末
規則310.ディールシード
規則311.ウイキョウ
規則312.ウイキョウ粉末
規則313.コロハ

規則314.コロハ粉末

規則315.シヨウガ

規則316.シヨウガ粉末。

規則317.メース

規則318.メース粉末

規則319.カラシ

規則320.カラシ粉末

規則321.ナツメグ

規則322.ナツメグ粉末

規則323.黒コシヨウ

規則324.黒コシヨウ粉末

規則325.白コシヨウ

規則326.白コシヨウ粉末

規則327.混合コシヨウ粉末

規則328.ピメント

規則329.サフラン

規則330.八角

規則331.ウコン

規則332.ウコン粉末

規則332A.混合ターメリックパウダー

規則333.混合香辛料

規則333A.カレー粉

酢、ソース、チャツネ、および漬物

規則334.酢

規則335.蒸留酢

規則336.混合酢

規則337.人工酢または合成酢

規則338.酢に関する特定表示要件

規則339.ソース

規則340.醤油、大豆醤油、キetchup

規則341.加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソース

規則341A.混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソース

規則342.チリソース

規則343.トマトソースまたはトマトケetchup

規則344.サラダドレッシング

規則345.マヨネーズ

規則346.チャツネ

規則347.漬物

清涼飲料水

規則348.清涼飲料水の一般基準

規則349.シロップ

規則350.果実シロップ、果実コーディアル、果実スカッシュ

規則351.フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアル

規則352.果汁飲料

規則353.果実飲料

規則354.フレーバー飲料

規則355.清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックス

規則356.植物性飲料ミックス

規則357.豆乳

規則358.大豆飲料

規則359.[廃止]

規則360.清涼飲料水に関する特定表示要件

ナチュラルミネラルウォーター

規則360A.ナチュラルミネラルウォーター

包装飲料水

規則360B.包装飲料水

規則360C.自動販売機の水

規則360D.アイトニック電解質飲料

*規則360E.アイトニック電解質飲料ベース

*2021年1月30日施行

アルコール飲料

規則361.アルコール飲料の一般基準

規則362.ワイン

規則363.ワインカクテル、ベルモット、アペリティフワイン

規則364.発泡ワイン

規則365.辛口ワイン

規則366.甘口ワイン

規則367.果実酒

規則368.リンゴ酒

規則369.シードル

規則370.洋ナシ酒

規則371.ペリー

規則372.野菜酒

規則373.蜂蜜酒またはミード規則374.ビール、ラガー、エール、スタウト

規則375.米酒

規則376.トディ

規則377.蒸留酒

規則378.ブランデー

規則379.果実ブランデー

規則380.ラム酒

規則381.ウイスキー

規則382.ウォッカ

規則383.ジン

規則384.サムス

規則385.スピリッツに関する特定表示要件

規則386.リキュール

規則386A.混成ハードリカー

規則386B.ノンアルコール飲料

シャンディ

規則387.シャンディ

特別用途食品

規則388.特別用途食品

規則389.乳児用調製粉乳

規則389A.フォローアップ粉ミルク

規則390.乳幼児用缶詰食品

規則391.乳幼児向け加工穀類食品

規則392.低エネルギー食品

規則393.フォーミュラ食品

規則393A.代用塩を含む低ナトリウム特別用途食品

第IX部-水、氷または蒸気の使用

規則394.適正な水または蒸気の基準

規則394A. 適正な氷の基準

第X部-雑則

規則395.別に基準が定められていない食品

規則396[P.U.(A)290/2013により削除]

規則397.罰則

規則398.経過規定

規則399.廃止

別表第1

別表第2

別表第3

別表第4

別表第5

別表第5A

別表第6

別表第6(A)

別表第7

別表第8

別表第9

別表第10

別表第11

別表第12

別表第12A

別表第13

別表第14

別表第14A

別表15

別表第15A

別表第16

別表第16A

別表第16B

別表第17

別表第18:[P.U.(A)318/2012により削除]

別表第91:[P.U.(A)318/2012により削除]

別表第20:[P.U.(A)318/2012により削除]

別表第20A

別表第20B

別表第20C

別表第21

別表第21A

別表第22

別表第23

別表第24

別表第24A

別表第25

別表第25A

別表第26

別表第27

別表第28

別表第29

別表第30

P.U.(A.)437/85

1985年食品規則

1983年食品法[法律第281号]第34条に基づき権限を行使し、大臣は以下の規則を制定する。

第I部総則

規則1.名称、施行日および適用範囲

- (1) 本規則は、**1985年食品規則**と称することができる。
- (2) 本規則は、大臣が官報の通知により指定する日に施行される。
- (3) 本規則は、マレーシア国外への輸出用に調製、製造、または包装された食品には適用されない。

規則2.解釈

- (1) 本規則では、文脈上別段の定めがない限り、以下のように解釈する。

「法律」とは、1983年食品法（法律第281号）をいう。

「アルコール」とは、エチルアルコールをいう。

「適切な表示」とは、一般的な名称または説明ではなく、特定の名称または説明をいい、それによって購入希望者に当該食品の真の性質を示すものをいう。

「バルクコンテナ」には、以下のものを含む。

(a) ワゴン、クレート、サイロ、タンカーその他類似の容器。

(b) 正規のラベルが貼られた包装物およびその内容物が1つ以上収められており、小売りで販売される際に、その包装物または内容物を保持することを意図していない箱、カートン、その他類似の容器。

「コーデックス・アリメンタリウス」とは、コーデックス委員会により採択された国際食品規格をいう。

[挿入：P.U.(A)227/2016]

「商業的無菌」とは、公衆衛生上重要な芽胞を含む、通常の保管および流通条件下で食品中で繁殖可能な微生物が存在しない状態をいう。

「追加包装」とは、包装を容易にするためにのみ使用され、単独で包装の内容物を入れる容器としては

意図されていない、または適切でない内包装材料または外包装材をいう。

「遺伝子組換え生物」とは、現代バイオテクノロジーによって、その遺伝物質が自然な増殖や組換え、あるいはその両方によっては自然に生じない方法で変更された生物をいう。

[「遺伝子組換え」挿入：P.U.(A)229/2010].

「医療従事者」とは、医療制度に従事する病院管理者、医師、栄養士、食品技術者、管理栄養士、薬剤師、健康教育担当者、医療ソーシャルワーカー、婦長をいう。

[「医療従事者」挿入：P.U.(A)313/2012]

「乳児」とは、生後12か月までの新生児をいう。

[「乳児」挿入：P.U.(A)313/2012]

「現代バイオテクノロジー」は、2007年バイオセーフティ法 [法令678号] の下で付与された定義と同じ意味を有する。

[「現代バイオテクノロジー」挿入：P.U.(A)229/2010].

「外装」とは、小売販売を目的として、同種の食品で正規のラベルが貼られた複数の包装を収容する容器をいう。

「パーツ・パー・セント (ppc)」、「パーツ・パー・ミリオン (ppm)」、「パーツ・パー・ビリオン (ppb)」とは、それぞれ重量百分率、重量百万分率および重量十億分率をいう。

「幼児」とは、生後12か月を超え3歳未満の者をいう。

[「幼児」挿入：P.U.(A)313/2012]

(2) 本規則における百万分率および十億分率への言及は、それぞれキログラム当たりミリグラム (mg/kg) およびキログラム当たりマイクログラム (micg/kg) に相当するものとみなす。

(3) 本規則における特定の品目への言及は、特に言及された品目と実質的に同一であり、同一の目的に使用できる他の品目への言及を含むものと解釈される。

(4) 本規則における食品またはその原材料もしくは構成要素の組成、濃度、力価、純度、品質、重量、数量、保存期間またはその他の特性に関する言及は、当該食品または原材料もしくは構成要素について規定された基準とみなす。

(5) 本規則において、添加物または物質を禁止する明示的な規定なしに食品の基準が定められている場合、当該基準が定められた食品は、本規則で特に許可されている場合を除き（飲料水を除く）、添加物または物質を含んではならないものとする規定が暗黙に含まれるものとする。

[改正：.P.U.(A)162/88.]

第II部

保証

規則3.製造業者等の書面による保証を必要とする食品

製造業者、流通業者、販売者が、当該食品を業者に販売する際に、本法第30条に基づき保証書その他の書面を交付する必要がある食品は、別表第1に定めるとおりとする。

第II部A-現代バイオテクノロジーによって得られた食品の販売承認

規則3A.現代バイオテクノロジーによって得られた食品の販売承認

何人も、局長の書面による事前承認なしに、現代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料を輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

第III部 サンプル採取手順

規則4.物理的および化学的分析のためのサンプル採取手順

(1) 権限を有する職員が、物理的または化学的分析の目的で、法第5条に基づき食品サンプルを採取、またはその他の方法で調達した場合、当該職員は次の措置を講じなければならない。

(a) サンプルを3つの部分に分け、それぞれの性質が許す範囲で印を付け、封印し、密封する。

(b) そのうちの1つを販売者、輸入業者、製造業者、またはその代理人、または当該食品の管理責任者に提供する。

(c) 残りの1つを、分析者に対し直接、または他の権限を有する職員を通じて、あるいは受領確認付きの書留郵便（A.R.）または受領確認付き宅配便で送付する。[改正：P.U(A)256/17.]

(d) 残りのもう1つを保管する。

(2) サンプルが未開封の包装に含まれる食品で構成される場合であって、権限を有する職員の見解において、分析のためにサンプルを下位規則(1)に従って3つの部分に分割することがある。

(a) 合理的に実行不可能である場合、または

[改正：P.U.(A)183/86.]

(b) 組成に影響を与えたり、含有物の適切な分析を妨げたりする可能性がある場合、

当該サンプルを採取またはその他の方法で取得する権限を有する職員が、包装を必要な数のロットに分割し、各ロットをサンプルの一部であるかのように本規則の定める方法で取り扱う場合、下位規則(1)の規定は遵守されたとみなされ、本規則におけるサンプルの一部への言及は、それに従って解釈されるものとする。

(3) 下位規則(1)および(2)の規定にかかわらず、

(a) 特定の食品包装の中に、異物、または毒物、有害物、もしくは健康を害する疑いのある物質が含まれている、もしくはそのように思われる場合、または

(b) サンプルを必要な数の部分またはロットに分割することが難しい場合、

権限を有する職員は、1つのサンプルのみを採取し、それを分割せずに、分析者に対し直接、または他の権限を有する職員を通じて、あるいは受領確認付きの書留郵便（A.R.）で送付するものとする。

[改正：P.U.(A)183/86.]

規則5.微生物分析のためのサンプル採取手順

微生物学的分析のために食品サンプルが必要な場合、本法第5項に従ってサンプルを採取または調達する権限を有する職員は、以下の事項を実施するものとする。

(a) サンプルは1つだけ採取し、これを分割しない。

(b) その性質が許す範囲でサンプルに印を付け、封印する。

(c) 当該サンプルを、可能な限り速やかに、分析者に対し直接、または他の権限を有する職員を通じて、あるいは受領確認付きの書留郵便（A.R.）または受領確認付き宅配便で送付する。
[改正：P.U(A)256/17.]

規則6.食品サンプルのラベル

(1) 食品サンプルのラベルは、別表第2に定める様式により、共通の控えを付した4通とする。

(2) 食品サンプルを3分割する場合は、下位規則(1)に定めるラベルのうち1枚をそれぞれのサンプルに貼付し、残りの1枚を分析依頼書に貼付するものとする。

(3) 1つの食品サンプルのみを採取する場合は、1枚のラベルを当該サンプルに貼付し、もう1枚のラベルを分析依頼書に貼付するものとする。

規則7.食品サンプルの分析依頼および分析者による証明書

- (1) 食品サンプルの分析依頼は、別表第3に定める様式Aにより行うものとする。
- (2) 分析者による分析結果証明書は、別表第4に定める様式によるものとする。

規則8.食品サンプル

本節の規定の適用上、食品のサンプルは、同一種類の食品の1つまたは複数の部分もしくは単位から構成される場合がある。

第IV部

表示

規則9.食品の表示に関する一般要件

何人も、以下のいずれかに該当する包装に入れられた食品を調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

- (a) 当該包装に、本規則で定められたすべての特定事項を含むラベルが貼付されていない場合。
- (b) 当該包装に、本規則で表示が禁止されている事項が記載されたラベルが貼付されている場合。
- (c) 当該包装に、本規則で定められた位置または方法で記載されていない特定事項が含まれるラベルが貼付されている場合。

規則10.使用すべき言語

本規則に別段の定めがある場合を除き、本規則により食品包装ラベルに表示が義務付けられている文言、記述、情報または指示は、次のとおりとする。

- (a) マレーシア国内で製造、調製、または包装された食品の場合は、マレー語で記載する。
- (b) 輸入食品の場合は、マレー語または英語で記載する。

いずれの場合も、他の言語による翻訳を併記することができる。

規則11.表示の詳細

(1) 販売用食品を含む包装には、本規則に別段の定めがある場合を除き、次の特定事項を記載したラベルを貼付しなければならない。

(a) 当該食品の適切な名称、または主な原材料の一般名を含む食品の説明、もしくは主な原材料の一般名がない場合には、誤解を招かない適切な食品の説明を表示すること。

[改正：P.U(A)209/20.]

(aa) 食品の名称と併記、またはその近接する位置に、その食品の真の性質および物理的状态に関する追加の文言を表示すること。

[挿入：P.U(A)209/20.]

(b) 混合食品またはブレンド食品の場合は、場合に応じて、内容物が混合またはブレンドされていることを示す文言を示し、当該文言は食品の適切な名称と結合して、次の形式で表示すること。

「mixed」（ここに食品の適切な名称を挿入）、または「blended」（ここに食品の適切な名称を挿入）と表示すること。

ただし、これらの規則で定める基準に適合しない混合食品またはブレンド食品については、商品名称に「mixed」または「blended」という語を併記してはならない。

(c) 食品に牛肉、豚肉、その派生物、またはラードが含まれる場合、牛肉、豚肉、その派生物、またはラードが含まれる旨を以下の形式で表示すること。

「CONTAINS（場合に応じて、牛肉、豚肉、その派生物、ラードのいずれかを記入）」

または、その他同様の意義を持つ文言。

(d) 食品にアルコールが添加されている場合、アルコールが含まれている旨を、6ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体で、以下の形式で表示すること。

「CONTAINSALCOHOL」または、その他同様の意義を持ついずれの文言。

(e) 水、食品添加物および添加栄養素を除く2種類以上の原材料から構成される場合、それらの原材料の適切な名称を、重量比の降順で記載し、本規則で求められる場合に

は、当該原材料の含有比率も表示すること。

[改正：Am.P.U.(A)306/2009:2]

(ea)食品が過敏症を引き起こすことが知られている原材料を含む場合、当該原材料をラベルに表示すること。

[(ea)置換：P.U.(A)313/2012]

[改正：P.U(A)209/20.]

(eb)混合物または複合食品として販売される食品について、原材料が以下のいずれかに該当する場合、製造時点における各適切な原材料ごとの重量または容量に占める割合を表示すること。

[挿入：P.U(A)209/20.]

(i) ラベル上で文字、絵、図によって強調されている場合。

(ii) 食品の名称には含まれていないが、食品の特徴付けに不可欠な原材料である場合。

(f) 食品に食用油脂または食用油、またはその両方が含まれている場合、それらが含まれている旨と、場合に応じて、当該食用油脂または食用油の由来となる動物または野菜の一般名を併記すること。

(g) 食品に食品添加物が含まれている場合の記載-

(i) 食品添加物国際番号システム (INS) 番号が付されている場合、食品添加物の機能性分類および食品添加物の名称、または括弧内にINS番号を表示すること。

(ii) 食品添加物国際番号システム (INS) 番号が付されていない場合、食品添加物の機能性分類および名称のみを表示すること。

[挿入：P.U(A)209/20.]

(ga)食品が複数の機能性分類を有する食品添加物を含む場合、いずれか1つの機能性分類のみを表示すること。

[挿入：P.U(A)209/20.]

(h)[P.U.(A)88/2003により削除]

(i)包装内容物の最小正味重量、容量、または個数を表示すること。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(ia)液体包装食品の場合、食品の最小水切り重量を表示すること。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(j) 国内で製造または包装された食品の場合には、製造業者もしくは包装業者、製造権もしくは包装権の所有者またはこれらの者の代理人の氏名および事業所所在地を表示すること。輸入食品の場合には、製造者もしくは包装業者、製造権の所有者、またはその者の代理人の氏名および事業所所在地、さらにマレーシアの輸入者の氏名および事業所所在地、並びに食品の原産国名を表示すること。

(k) 特定の食品については、本規則により記載が求められるその他の特定事項を表示すること。

(2) 前項(1)(c)および(d)により求められる表示は、食品の適切な名称の直下に表示しなければならない。

(2A) 前項(1)(g)の規定にかかわらず、食品添加物が香料である場合は、機能性分類のみを表示するものとする。

[挿入：P.U(A)209/20]

(3) 前項(1)(e)および(g)の規定の適用上、食品の原材料または食品に添加される食品添加物が動物由来である場合には、当該動物の一般名も食品のラベルに表示するものとする。

[改正：P.U.(A)162/88.]

ただし、当該原材料または食品添加物の適切な名称から推測できる場合には、当該原材料または食品添加物の由来となる動物の名称を表示する必要はない。

(3A) 下位規則(3)の規定の適用上、現代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料の起源は、以下のように表示するものとする。

「(当該動物の一般名) 由来の遺伝子」

[(3A)挿入：P.U.(A)229/2010.]

(4) 前項(1)(j)の規定の適用上、次のような表示は十分とみなされないものとする。

[改正：P.U.(A)162/88.]

- (a) 電報用の宛名、コード化された住所、または郵便局留め住所、または
- (b) 食品の包装を密封するために使用される円板、キャップまたはその他の装置に表示される会社名または製造業者、包装業者、輸入業者もしくは販売者の社名または商号

[改正：P.U.(A)162/88,131/02.]

(4A) 前項(1)(j)の規定の適用上、「食品の原産国」とは、製造された食品が、その性質に実質的な変化をもたらす処理または加工を最後に受けた国をいう。

[挿入：P.U(A)209/20]

(5) 下位規則(1)(ea)の規定の適用上、過敏症を引き起こすことが知られている特定の食品または原材料は以下のとおりである。

- (a) 小麦、ライ麦、大麦、オート麦を含むグルテンを含む穀類。
- (b) ピーナッツおよび大豆を含むナッツおよびナッツ製品。
- (c) 魚および魚製品。
- (d) 乳および乳製品（乳糖を含む）。
- (e) 卵および卵製品。

[(5)挿入：P.U.(A)306/2009:3]

(6) 下位規則(1)および(5)(ea)の規定の適用上、現代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料の由来は、以下のように表示するものとする。

「(起源) 由来の遺伝子」

(6A) 前項(1)(eb)の規定の適用上、以下の場

合には、

- (a) 表示を求められないものとする。
 - (i) 原材料の数量が、本規則により表示を求められる場合。
 - (ii) 原材料の水切り重量が、本規則により表示を求められる場合。
 - (iii) 原材料が香料として少量使用される場合。

(b) 何らかの処理により水分が失われた食品の場合、

(i) 原材料の重量または容量の割合は、最終製品に使用される原材料の数量に対応するものとする。

(ii) 原材料の重量またはラベルに表示される全原材料の総量が100%を超える場合、最終製品100gまたは100mlを調製するために使用された原材料の重量を表示してもよい。

[挿入：P.U(A)209/20]

(7) 現代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料は、以下のように表示しなければならない。

(a) 遺伝子組換え生物から構成される、または遺伝子組換え生物を含む食品および食品原材料の場合、ラベルに「遺伝子組換え（原材料名）」と表示すること。

(b) 遺伝子組換え生物から製造されているが、遺伝子組換え生物を含まない食品および食品原材料の場合は、ラベルに「遺伝子組換え（原材料名）から製造」と表示すること。

(c) 前項(a)および(b)の規定の適用上、単一原材料の食品の場合は、その情報を主要表示パネルに食品名の近くに、10ポイント以上の文字で表示すること。

(d) 前項(a)および(b)の規定の適用上、多原材料の食品の場合は、その情報を原材料リスト内の原材料の直後に表示すること。

(e) 前項(d)の規定の適用上、主要表示パネルには、食品名の近くに「遺伝子組換え成分を含む」と10ポイント以上の文字で表示すること。

[(6)、(7)：挿入P.U.(A)229/2010]

規則12.表示の形式および方法

(1) 規則11またはその他の規則によりラベルに表示することが求められている特定事項は、ラベルに目立つように、かつ顕著に表示しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(2) 本規則に別段の定めがある場合を除き、前項11(1)(a)によりラベルに表示することが求められ

ている特定事項の文字は、他の事項と比較して、高さ、視覚的強調および位置が目立つように表示しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(2A)下位規則(2)は商標には適用されない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、本規則によりラベルに表示することが求められているすべての特定事項は、10ポイント以上の文字で、かつ包装に表示または添付されている他の事項と同等に目立つように表示しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(4) 下位規則(3)の規定にかかわらず、前項(e)、(f)および(g)により求められる原材料表示、ならびに前項11(1)(j)および(k)、および前項18Bにより求められる特定事項は、本規則に別段の定めがない限り、4ポイント以上の文字で記載してもよい。

[改正：P.U.(A)162/88;Am.P.U.(A.)306/2009:4.]

(5) 本規則により包装に貼付することが義務付けられているラベルはすべて、包装の素材、または包装に強固かつ恒久的に取り付けられた素材のいずれかに、判読可能かつ耐久性をもって表示されなければならない。

(6) 下位規則(5)の規定にかかわらず、以下の場合にはラベルを包装の内側に強固に貼付してよい。

(a) 包装が透明な材料で作られている場合。

(b) 包装内の食品が以下に該当する場合-

(i) 直接摂取する準備ができていない。

(ii) 直接摂取可能な食品の場合、ラベルと直接接触しない、または接触するおそれがないように、自然の殻、さや、または内包装に包まれている。

(7) いかなる食品の追加包装にもラベルを表示してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88,123/95.]

規則13.文字のサイズおよび色

(1) 本規則において、ラベルに使用される文字サイズが、最小ポイントをもって定められている場

合、当該基準は、小文字の高さの基準を指すものとし、文言がすべて大文字の場合は、本文活字の高さを問わず、大文字の高さを指すものとみなす。

(2) 本規則に別段の定めがない場合、また国際的に認められた重量および計量の単位記号を除き、本規則によりラベルに表示が求められているすべての文言または記述の文字は、次のとおりとする。

(a) すべて大文字。

(b) すべて小文字。

(c) 頭文字を大文字とし、残りを小文字とするもの。

(3) 前項(2)(a)または(b)が適用されるすべての場合において、別途表示が求められる文言または記述について、文字の高さは均一でなければならない。

(4) 前項(2)(c)が適用されるすべての場合において、別途表示が求められる文言または記述について、小文字の高さは均一でなければならない。

(5) 本規則に含まれる規定にもかかわらず、ラベルに所定の文字サイズで表示することが求められている場合において、ラベルを貼付すべき包装が小型であるためにその文字サイズを使用できないときは、当該状況下で可能な限り大きなサイズであって、かついかなる場合も2ポイント以上である限り、所定より小さい文字サイズを使用してもよい。

(6) 使用される文字の高さが規定より大きければ、本規則における文字の高さに関する要件に十分に準拠しなければならない。

(7) すべての文字は、その背景と強いコントラストをなす色で表示しなければならない。

規則14.賞味期限表示

(1) 本規則において、食品の包装に関する「賞味期限表示」とは、食品の包装または包装上のラベルに恒久的に印字または型押しされた日付であって、場合により、当該食品の消費期限または賞味期限を示すものをいう。

(2) 下位規則(1)の規定の適用上、次の表現はそれぞれ以下の意味を有する。

(a) 食品の包装に関する「消費期限」とは、当該食品のラベルに記載された保存条件に従って保管した場合に、消費者が通常期待する品質特性を保持できない可能性のあ

る期限をいう。

(b)食品の包装に関する「賞味期限」とは、当該食品のラベルに記載された保存条件に従って保管した場合に、当該食品が黙示的または明示的に主張された特定の品質を保持できる期限をいう。

(3) 本規則の適用上、消費者が正しく解釈できる明確で間違いのない日付の表示のみが、賞味期限表示とみなされる。ロット識別のためのコード形式による日付の表示は、賞味期限表示とはみなされない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

別表第5に規定された食品は、販売目的の包装に入っている場合、ラベルまたは包装の他の箇所に、下位規則(5)に定められたいずれかの方法に従って賞味期限表示を付すか、または型押し表示しなければならない。

(4) 下位規則(4)の規定の適用上、

(a) いかなる食品に関しても、賞味期限は以下のいずれかの形式で表示されるものとする。

(i) 「EXPIRY DATEまたはEXP DATE（ここに日・月・年または月・年の形式で日付を挿入）」、

(ii) 「USE BY（ここに日・月・年または月・年の形式で日付を挿入）」、または

(iii) 「CONSUME BYまたはCONS BY（ここに日・月・年または月・年の形式で日付を挿入）」。

(b) いかなる食品に関しても、最短保存可能日は以下の形式で表示されるものとする。

「BEST BEFOREまたはBEST BEF（ここに日・月・年または月・年の形式で日付を挿入）」、

ただし、特定の年のある月のみを表示する場合、場合に応じて、その月の末日までを消費期限または賞味期限とみなすものとする。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(5) 本規則が適用される食品の賞味期限表示の有効性がその保管に依存する場合、当該食品の保存指示もラベルに表示しなければならない。

(6) 何人も、別表第5に定められた食品を含む包装に、下位規則(4)に基づき、かつ下位規則(5)に定められたいずれかの形式で賞味期限表示を付していない限り、当該食品を調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

(7) 本規則により要求される賞味期限表示は、6ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体とする。

(8) 何人も以下を行ってはならない。

(a) 食品包装の賞味期限表示を削除、消去、変更、不明瞭化、重ね表示、または何らかの方法で改ざんすること。

(b) 有効期限切れの食品包装を輸入、販売準備、または販売すること。または

(c) 食品のラベルに記載された保管条件と矛盾する状態で保管された食品を輸入、販売準備、または販売すること。

[挿入：P.U.(A)405/2009]

規則15.成分強度の表示

場合に依じて、食品の原材料または構成要素の強度、重量または数量の基準をラベルに表示する場合、本規則に別段の定めがない限り、「パーセント」は重量パーセントを、「百万分率」は百万分率を、「十億分率」とは重量十億分率を意味するものとする。

規則16.小売施設における包装

(1) 本規則に別段の定めがある場合を除き、小売施設で食品が包装され、同施設において当該包装のまま、顧客が自ら包装を選択できる方法で販売用に提供、展示、または保管される場合、

(a) 当該食品の各包装は密封されていなければならない。また

(b) 包装が透明な柔軟素材である場合、下位規則12(6)の要件に従い、当該食品の包装に要求されるラベルを包装内に挿入してもよい。

[改正：Am.P.U.(A.)162/88.]

(2) 前項11(1)(e)、(f)、(g)および(j)の規則は、規則(11)および規則18Bに記載される食品の包装には適用されない。
[改正：P.U.(A.)162/88.;P.U.(A.)306/2009:5.]

(3) 前項(1)(a)の規定の適用上、包装は以下の場合に密封されたものとみなされる。

(a) プラスチック包装の場合、熱またはその他の有効な手段によって完全に密封されている場合。

(b) 紙製の包装の場合、その包装の開放端が折り畳まれ、その折り畳み部分が粘着テープその他の効果的な手段によって所定の位置に固定されている場合。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則17.規則11、14、16および18Bの適用除外

(1) 規則11および14は、下位規則2(1)の「バルク容器」の定義における(a)項に述べた容器には適用されない[改正：P.U.(A.)162/88.]。

(2) 規則11項(1)(c)、(d)、(e)、(f)および(g)は、外装包装および下位規則2(1)の「バルク容器」の定義における(b)項に述べた外装包装および容器には適用されない。

[改正：P.U.(A)162/88;改正：P.U.(A)306/2009:6]

(3) 規則11および14は、以下には適用されない。

(a) 購入者が指定した性質、品質、数量、由来、または商標ブランドであり、購入者の立会いのもと計量、計数または測定された食品の包装。

(b) 購入者の要求に応じ、小売施設内で指定された数量を包装した、直接摂取できる傷みやすい調理済み食品。

(3A) 下位規則17(3)の規定にかかわらず、近代バイオテクノロジーによって得られた食品および食品原材料が、包装されない状態で小売販売のために陳列される場合には、規則11(3A)、(6)および(7)で要求される情報を、当該食品の展示部分またはそれに関連して表示しなければならない。

(3A)挿入：P.U.(A)229/2010]。

(4) [P.U.(A)162/88により廃止]

(5) 規則18Bは、栄養強調表示が行われていないことを条件として、総表面積が100cm²未満の包装および回収可能なガラス瓶には適用されない。

(5)挿入：P.U.(A)306/2009:6]

(6) 規則11(1)(f)、(g)および(ga)ならびに規則11(2A)は、最大表面積が10cm²未満の包装には適用されない。

[挿入：P.U(A)209/20]

規則18.ラベルへの表示禁止事項

(1) 本規則により食品包装に表示することが義務付けられている記述やラベルについて、その記述や内容と直接的または黙示的に矛盾したり、それらを制限または改変したりするようなコメント、言及、説明は、食品包装に表示され、添付され、または食品包装とともに提供される説明事項に含めてはならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(1A)品質等級区分の説明において、等級、品質、優位性を示す文言、または同様の意味を持つ他の文言は、当該等級区分に関して権限を有する関係当局が定める基準に従っていない限り、いかなる食品包装ラベルにも表示してはならない。かかる文言をラベルに表示する場合、当該食品は関係当局が定める品質等級区分の要件を満たしているとみなされる。

(2) 食品を説明するラベルには、以下の場合を除き、「純粹 (pure)」またはこれに類する意義を持つ他の文言を含めてはならない。

(a) 当該食品が、本規則により定められた強度、純度、または品質を有し、かつ、当該食品の加工に不可欠な物質以外の添加物を含まない場合。

(b) 当該食品に関して、本規則においてラベルにその語を含めることを明示的に禁止する規定が存在しない場合。

(3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、食品を説明するラベルには、「調合された (compounded)」、「薬用 (medicated)」、「強壮効果がある (tonic)」、「健康 (health)」またはこれらに類するの意義を持つ他の文言を含めてはならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

- (4) 食品を説明するラベルには、以下が含まれていない場合、その不使用について強調表示を行ってはならない。
- (a) 牛肉または豚肉、これらの派生物、ラード、または添加アルコール（食品に含まれていない場合）。または
- (b) 本規則で添加が禁止されている食品添加物または栄養補助剤。
- (5) 本規則に別段の定めがある場合を除き、食品の使用方法を示す調理法や提供方法を説明する目的で、ラベルに図示または意匠を含めることができる。ただし、それが誤解や欺瞞を招かないことを条件とし、図示または意匠の直前もしくは直後、または近接して6ポイント以上の文字で「調理法 (RECIPE)」または「提供方法例 (SERVING SUGGESTION)」、または場合に応じて、同様の意義を持つ他の文言を表示しなければならない。
- (6) 食品を説明するラベルには、以下のような強調表示を行ってはならない。
- (a) 本規則で別途許可される場合を除き、特定の食品がすべての必須栄養素の十分な供給源となる旨の表示。
- (b) バランスの取れた食事または様々な食品の組み合わせでは、すべての栄養素を十分に摂取できないことを暗示する表示。
- (c) 実証できない内容の表示。
- (d) 本規則で別途許可される場合を除き、疾病、障害または特定の生理的状態の予防、緩和、治療または治癒に食品が適している旨の表示。
- (e) 類似食品の安全性に疑念を抱かせたり、消費者の恐怖心を喚起したり、利用したりする可能性のある表示。

[置換：P.U.(A)88/2003]

- (7) 食品を説明するラベルには、その食品が食品安全品質課が定め、認定した要件に適合していない限り、「有機 (organic)」、「生物学的 (biological)」、「生態学的 (ecological)」、「生物力学的 (biodynamic)」またはこれらに類する意義を持つ他の文言や説明を含んではならない。

[挿入：.u.(a)306/2009]

(8) 食品を説明するラベルは、以下の場合を除き、「栄養価の高い (nutritious) 」またはこれに類する意義を持つ他の文言を含んではならない。

- (a) 当該食品に炭水化物、脂肪、タンパク質、ビタミン、ミネラルを含む様々な栄養素が含まれる場合。
- (b) 当該食品に100gあたり40kcalまたは100mlあたり20kcalを超える相当量のエネルギーが含まれる場合。
- (c) 当該食品に100gあたり5g以上、または100mlあたり2.5g以上のタンパク源が含まれる場合。
- (d) 当該食品に、供給源としての表示基準を満たす量の少なくとも4種類のビタミンおよび2種類のミネラル（ナトリウムを除く）が含まれる場合。
- (e) (a)および(d)に記載された栄養素の量が表示されている場合。

[(7)、(8)挿入：P.U.(A)306/2009:7.]

(9) 本規則に別段の定めがある場合を除き、食品を説明するラベルには、「特別食 (specialdietary) 」という語、またはその他同等の意味を持つ語を含めてはならない。

[挿入：P.U(A)209/20]

(10) 食品を表示するラベルは、以下の場合を除き、「全粒穀物 (wholegrain) 」または「全粒粉 (wholemeal) 」という語を含んではならない。

- (a) 小麦粉、米粉、米または穀物について、全粒穀物または全粒粉を100%使用している場合。
- (b) パンについて、全粒穀物または全粒粉を60%以上使用している場合。
- (c) その他の製品については、1食あたり25%または8g以上の全粒穀物または全粒粉を使用している場合。

[挿入：P.U(A)209/20]

(11) ラベルには、「全粒穀物 (wholegrain) 」または「全粒粉 (wholemeal) 」の語と、当該食品に含まれる全粒穀物または全粒粉の割合を、4ポイント以上の文字サイズで表示しなければならない。

[挿入：P.U(A)209/20]

(12) 下位規則(10)および(11)の規定の適用上、「全粒穀物 (wholegrain)」または「全粒粉 (wholemeal)」とは、食用に適さない部分を取り除いた後の穀粒をそのまま粉砕、製粉、破砕、またはフレーク状にしたものを指す。

[挿入：P.U(A)209/20]

規則18A.ラベルに表示可能な事項

(1) 下位規則18(4)の規定にかかわらず、食品中または食品への特定の物質の不含有または不添加を強調する表示をラベルに含んでもよい。ただし、かかる表示が誤解を招くものでなく、かつ当該物質が以下に該当する場合に限るものとする。

(a) 本規則における特定要件の対象ではないこと。

(b) 消費者が当該食品に含まれることを通常期待する物質であること。

(c) 食品に同等の特性を与える別の物質で代替されていないこと。ただし、代替物の性質が同等に目立つ形で明記されている場合を除く。

(d) 食品における含有または添加が許可されていること。

(1A) 以下の場合、糖類の不添加を強調する表示をラベルに含めることができる。

(a) 食品にいかなる種類の糖類も添加されていない。

(b) 食品に糖類を原材料として含む原材料が含まれていない。

(c) 食品に添加糖類の代替として糖類を含む原材料が含まれていない。

(d) 他の何らかの手段によって、食品自体の糖類含有量が原材料由来の含有量を超えて増加していない。

[挿入：P.U(A)209/20]

(1B) 糖類不添加の表示を行う場合、食品に含まれる天然由来の糖類含有量を、100gまたは100mlあたり、または1食分あたりの単位で表示しなければならない。

[挿入：P.U(A)209/20]

(1C) 本規則の適用上、「糖類」には、添加されたすべての単糖類および二糖類が含まれる。

[挿入：P.U(A)209/20]

(2) 食品中または食品への1つ以上の栄養素の不含有または不添加を強調する表示は、栄養強調表示とみなされ、規則18Bがそれらの表示に適用されるものとする。

(2A) 以下の場合、「食塩無添加」を含むナトリウム塩の不添加を強調する表示をラベルに含めることができる。

(a) 食品にナトリウム塩が添加されていない。

(b) 食品にナトリウム塩を含む原材料が含まれていない。

(c) 添加塩の代替として機能するナトリウム塩を含む原材料が食品に使用されていない。

[挿入：P.U.(A)209/20]

(3) 本規則における栄養強調表示には、以下の表示が含まれる。

(a) 栄養素含有量強調表示（nutrient content claim）。

(b) 栄養素比較強調表示（nutrient comparative claim）。

(c) 栄養素機能強調表示（nutrient function claim）。

(d) 富化や強化の強調表示、または規則26の下位規則(7)に規定された同様の意味を持つ他の文言。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則18B.栄養表示

(1) 本規則において「栄養表示」とは、食品の包装に関連して、食品の栄養素含有量を消費者に伝えることを意図した説明をいう。

(2) 本規則に別段の定めがない限り、規則63～75、84～87、89～113、116、134B、135、146～152、157～170、177、185～207、214～221、223～224、226～242、246～249、252～259、269A、279～282、339～358、360Dおよび360Eに規定されたすべての製品に対し、食品に関する栄養素含有量を表示しなければならない。

[挿入：P.U.(A)104/2019]

[置換：P.U.(A)209/20]

(3) 下位規則(2)に規定された食品のラベルには、以下の事項を表示しなければならない。

(a) キロカロリー (kcal) またはキロジュール (kJ) 、あるいは両方で表示した、100gまたは100mlあたり、または包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分のエネルギー量。

[改正：P.U(A)209/20]

(b) 100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分をグラム (g) 単位で表示したタンパク質、利用可能な炭水化物 (食物繊維を除いた炭水化物) 、総糖類、脂肪の量。

[置換：P.U(A)209/20]

(c) 100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分をミリグラム (mg) 単位で表示したナトリウムの量。

[挿入：P.U(A)209/20]

(4) 規則(3)の規定にかかわらず、そのまま飲める飲料の包装ラベルには、総糖質量を以下の形式で表示しなければならない。

「炭水化物g

総糖質量 g」

(4A) 本規則の適用上、「糖類」とは、食品中に天然に存在するまたは添加されたすべての単糖類および二糖類を指すものとする。

[(4A)挿入：P.U.(A)306/2009:s.8;

置換：P.U.(A)313/2012]

(4B)本規則の適用上、食物繊維とは、ヒトの小腸の内因性酵素によって加水分解されない、3つ以上の単量体単位で構成される炭水化物ポリマーをいう。植物由来の場合には、食物繊維は、植物細胞壁の多糖類に関連するリグニンおよびその他の化合物の画分を含む場合がある。

[挿入：P.U(A)209/20]

(4C) 本規則において、「食物繊維」には以下の区分が含まれる。

(a) 摂取される食品に天然に存在する食用の炭水化物ポリマー。

(b) 食品原料から物理的、酵素的または化学的手段により得られ、健康への生理学的

な効果を有することが証明されている炭水化物ポリマー。

(c) 健康への生理学的な効果を有することが示されている合成炭水化物ポリマー。

[挿入：P.U(A)209/20]

(5) 脂肪酸の量または種類に関して強調表示を行う場合、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、トランス脂肪酸の量は、場合に応じて以下の形式で表示しなければならない。

脂肪g
内訳	
一価不飽和脂肪酸g
多価不飽和脂肪酸g
飽和脂肪酸 g
トランス脂肪酸 g

(5)置換：P.U.(A)306/2009:s.8]

(6) 記載するエネルギー量は、以下の換算係数を用いて算出しなければならない。

(a)炭水化物	4kcal/g	(17kJ)
(b)タンパク質	4kcal/g	(17kJ)
(c)脂肪	9kcal/g	(37kJ)
(d)アルコール（エタノール）	7kcal/g	(29kJ)
(e)有機酸	3kcal/g	(13kJ)
(f)食物繊維	2kcal/g	(8.5kJ)

(7) 記載するタンパク質量は、以下の計算式で算出しなければならない。

タンパク質＝総ケルダール窒素量×特定食品に対する換算係数。

(8) (7)の特定食品に対する換算係数は、以下のとおりである。

食品	換算係数
穀類	
小麦（硬質・中間質・軟質）	5.83

全粒粉、小麦粉、ブルグル	
小麦粉（中力粉または低抽出粉）	5.70
マカロニ、スパゲッティ、小麦ペ ースト	5.70
ふすま	6.31
米	5.95
ライ麦、大麦、オーツ麦	5.83
豆類、ナッツ類、種子類	
落花生	5.46
大豆（種子、粉、製品）	6.25
木の実類	
アーモンド	5.18
ブラジルナッツ	5.71
ココナッツ、栗、木の実	5.30
種子類	
ゴマ、ベニバナ、ヒマワリ	5.30
乳および乳製品	6.38
食用油脂および食用油	6.38
マーガリン、バター	6.38
その他の食品	6.25

(9) 本規則に別段の定めがある場合を除き、食品のラベルには、以下の基準に従ってビタミンおよびミネラルの量を記載することができる。

(a) 栄養参照量（NRV）に記載されているビタミンおよびミネラルのみ。

（削除）

(b) 前項(a)または(aa)に含有されていないビタミンおよびミネラルで、局長の書面による承認を得たもの。

[(9)(b)改正 : P.U.(A)306/2009:s.8]

(c) ラベルに定量表示された1食分当たりの供給量が、栄養参照量 (NRV) の5%以上であるビタミンおよびミネラル。

(10) ビタミンおよびミネラルの数値情報は、100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分当たりの量で、メートル単位で表示しなければならない。また、この情報は、100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ラベルに定量表示された1食分当たりの栄養参照量 (NRV) に対する百分率で表すこともできる。

(11) ビタミンおよびミネラルの数値情報が栄養参照量 (NRV) に対する百分率で表示する場合、ラベル表示には以下の栄養参照量 (NRV) を使用するものとする。

[置換 : P.U(A)209/20]

栄養参照量 (NRV)

成分	栄養参照量 (NRV)
ビタミンA	800マイクログラムRE
ビタミンD	15マイクログラム
ビタミンC	100ミリグラム
ビタミンE	10ミリグラム
ビタミンK	60マイクログラム
チアミン	1.2ミリグラム
リボフラビン	1.2ミリグラム
ナイアシン	15ミリグラムNE
ビタミンB6	1.3ミリグラム

葉酸	400マイクログラムDFE
ビタミンB12	2.4マイクログラム
パントテン酸	5ミリグラム
ビオチン	30マイクログラム
カルシウム	1,000ミリグラム
マグネシウム	310ミリグラム
鉄	14ミリグラム
亜鉛	11ミリグラム
ヨウ素	150マイクログラム
銅	900マイクログラム
セレン	60マイクログラム
マンガン	3ミリグラム
モリブデン	45マイクログラム
リン	700ミリグラム
コリン	550ミリグラム
タンパク質	50グラム
炭水化物	300グラム
脂肪	67グラム
エネルギー	2,000キロカロリー

(12) コレステロールまたは食物繊維の量は、以下の方法で食品包装に記載することができる。

[改正：P.U(A)209/20]

(a) コレステロールの量は、100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分当たりの量で、ミリグラム（mg）単位で表示しなければならない。

[改正：P.U.(A)209/20]

(b) 食物繊維の量は、100gまたは100ml当たり、あるいは包装に1食分しか含まれない場合は1包装当たり、ならびにラベルに定量表示された1食分当たりの量で、グラム

(g) 単位で表示しなければならない。

[(12)置換：P.U.(A)306/2009:s.8]

(13) 下位規則(2)に規定された食品以外の食品に栄養表示が含まれる場合、下位規則(3)をその表示に適用するものとする。

(14) 食品が栄養強調表示を行う場合、下位規則(3)に規定された栄養表示と、当該食品に関して栄養強調表示を行う他の栄養素の量を記載することも義務付けられる。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則18C.栄養素含有量強調表示

(1) 本規則において「栄養素含有量強調表示」とは、食品に含まれる栄養素の量を表示する栄養強調表示をいう。

(2) 別表第5Aの表Iおよび表IIに記載されている栄養素含有量強調表示または同義的な表示を行う場合、当該表示についてかかる表に規定された条件が適用されるものとする。

(3) 食品の性質上、強調表示の対象となる栄養素の含有量が低い、または含有されていない場合には、当該栄養素の量を表す文言を食品名の直前に置くことはできず、以下の形式で記載しなければならない。すなわち、「低（栄養素名）食品」または「（栄養素名）を含有しない食品」。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

(4) 食品を含む包装のラベルには、本規則で許可されたもの、または局長の書面による事前の承認を得たものを除き、栄養素含有量強調表示を記載してはならない。

[挿入：P.U.(A)209/2020]

規則18D.栄養素比較強調表示

(1) 本規則において「栄養素比較強調表示」とは、2種類以上の食品の栄養素量またはエネ

ルギー値を比較する表示をいう。

(2) 食品の包装ラベルには、当該食品に含まれる栄養素量を参照食品に含まれる栄養素量と比較した記述を、以下の文言または同様の意義を持つ他の文言を用いて表示してもよい。すなわち「低減 (reduced)」、「～より少ない (lessthan)」、「fewer (より少量)」、「増量 (increased)」、「上回る (morethan)」、「ライト (light)」、または「エクストラ (extra)」。

(3) 下位規則(2)の規定の適用上、栄養素比較強調表示は、販売される食品を基準とし、必要に応じてラベルに記載された使用方法に従い、喫食のために必要な追加調理を考慮した上で、以下の条件に従う場合にのみ使用することができる。

(a) 比較対象とする食品は、同一または類似の種類に属する別の食品でなければならず、比較対象とする食品は明確に特定されなければならない。

(b) エネルギー値または栄養素含有量の差異を記載し、以下の情報を栄養素比較強調表示の近くに表示しなければならない。

(i) 同一量に対する差異の量を、百分率、分数、または絶対量として表し、比較の全詳細を表示しなければならない。

(ii) 比較対象とする食品および当該食品の特性は、消費者が容易に識別できるように表示されなければならない。

(c) 比較は、比較される食品間のエネルギー値または栄養含有量において、少なくとも25%の相対差（10%の差が許容される微量栄養素を除く）、およびエネルギー値または栄養含有量における最低絶対差（別表第5Aの表Iおよび表IIの「低」または「供給源」として表示するために必要な値と同等またはそれ以上）に基づいて行わなければならない。

[置換：P.U.(A)306/2009:9][挿入：P.U.(A)88/2003]

[挿入：P.U.(A)209/2020]

- (1) 本規則において「栄養素機能強調表示」とは、身体の成長、発達、および正常機能における栄養素の生理学的役割を説明する栄養強調表示をいう。
- (2) 栄養素機能強調表示は、栄養素が疾病の治癒もしくは治療または予防をもたらすことを暗示したり、そのような旨の記述を含んだりしてはならない。
- (3) 食品を記載するラベルには、栄養素機能強調表示の対象となる食品が、別表第A5の表IIIに規定された基準量あたりの当該栄養素の必要最低量を満たしていない場合、体内における栄養素の機能に関する表示を含めてはならない。

[改正：P.U.(A)209/2020]

- (4) ラベルに記載できるのは、別表第5Aの表IIIに規定された栄養素機能強調表示、またはその他の同等の意味を持つ文言のみである。

(4A) (削除)

(4B) (削除)

(4) 置換：P.U.(A)306/2009:10][Subs.P.U.(A)209/2020][P.U.(A)209/2020 (削除)P.U.(A)209/2020]

[p.u.(a)209/2020]

[p.u.(a)209/2020]

- (5) 食品を含む包装のラベルには、本規則で許可されたもの、または局長の書面による事前の承認を得たものを除き、栄養素機能強調表示を記載してはならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則18F.その他の機能強調表示

- (1) 本規則において「その他の機能強調表示」とは、食品中のその他の食品成分が、健康または身体機能の改善に積極的に寄与する特定の有益な効果について記載した表示をいう。
- (2) その他の機能強調表示は、栄養素が疾病の治癒もしくは治療、または疾病からの保護をもたらすことを暗示したり、そのような旨の記述を含んではならない。
- (3) 食品を説明するラベルには、機能性を表示する食品が、別表第5Aの表IVに規定された

その他の食品成分の最低含有量およびその他の条件を満たしていない限り、体内におけるその他の食品成分の機能に関する表示を含めてはならない。

(4) 食品を含む包装のラベルには、本規則で許可されたもの、または局長の書面による事前の承認を得たものを除き、その他の機能強調表示を記載してはならない。

[挿入：P.U.(A)209/2020]

第V部

食品添加物および添加栄養素

規則19.食品添加物

(1) 本規則において「食品添加物」とは、食品の保存性、食感、粘度、外観、匂い、味、アルカリ性、または酸性に影響を与えるため、あるいは食品の製造、加工、調製、処理、充填、包装、搬送、または保存においてその他の技術的機能を果たすために、意図的に食品に少量添加される物質であって、その結果、直接的または間接的に当該物質またはその副産物が食品の一成分となるか、なることが合理的に期待される物質をいう。これには、保存料、着色料、香料、風味増強剤、酸化防止剤、食品調整剤を含むが、栄養補助剤、偶発的成分あるいは塩は含まれない。

(2) 何人も、以下に該当する食品添加物を輸入し、製造し、販売のために宣伝し、販売し、または食品に添加してはならない。

(a) 許可された食品添加物以外の食品添加物。

(b) 許可された食品添加物であって、以下に適合しないもの。

(i) 本規則で定められた基準。

(ii) コーデックス規格、または

[置換：P.U.(A)227/2016]

(c) 局長が書面で承認した、食品添加物以外の食品添加物。

[挿入：P.U.(A)227/2016]

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、食品への食品添加物の添加は、本規則で別途許可される場合、コーデックス規格により許可される場合、または局長の書面による事前承認がある場合を除き、禁止される。本規則において、本規則において基準が規定されている食品の組成における「その他の食品」の添加または使用に関する言及は、食品添加物の使用を許可するものと解釈してはならない。

[改正：P.U.(A)227/2016]

(4) 何人も、食品の損傷または品質の劣化を隠蔽するような方法で、食品に食品添加物を添加してはならない。

(5) 本規則のいかなる規則（下位規則389(5)を除く）にかかわらず、食品添加物は以下の場
合に限り、食品に含めることができる。

[改正：P.U.(A)162/88.]

(a) 当該添加物が、食品の製造に使用される原材料に含まれることが本規則により許可されている場合。

(b) 当該原材料に含まれる添加物の割合が、本規則で当該原材料に対して許容される最大割合を超えない場合。

(c) 最終製品に含まれる添加物の割合の合計が、本規則で当該製品に対して許容される最大割合を超えない場合。

(d) 当該添加物がキャリーオーバーされた食品において、適切な技術的条件の下で健全な製造慣行に従って製造された場合と比べ、多量の当該添加物を含有していない場合。

(e) キャリーオーバーされた添加物が、その添加物自体が効率的な技術的機能を発揮するために通常必要な量よりも著しく低い場合。

(6) 輸入、製造、販売のために宣伝、または販売される食品添加物を含む包装のラベルには、以下の文言を記載しなければならない。

(a) 「（食品添加物の化学名または国際番号システム（INS）による食品添加物番号を記載）として許可される（食品添加物の種類を記載）」という文言。香料の場合は、化学的名称の代わりに、当該食品添加物の一般名または適切な名称を記載すれば足りるもの

とする。

[改正：P.U. (A) 162/88][改正：P.U.(A)209/2020]

(b) 使用方法の指示の記述。

[改正：P.U.(A)162/88]

(c) 食品添加物の名称または国際番号システム（INS）による食品添加物番号の近くに「食品用（ForFoodUse）」またはこれに類する意義を持つ他の文言。

[挿入：P.U.(A)209/2020]

規則19A.加工助剤

19A.

(1)本規則において、「加工助剤」とは、原料、食品または原材料の加工において、処理または加工に関する技術的目的を果たすために使用されるが、最終食品において技術的機能を果たさず、最終食品中に残留物が不可避免的に存在し得る物質をいう。

(2) 加工助剤として使用される物質は、「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/GL75）」に適合しなければならない。

[挿入：P.U(A)169/2019]

規則20.保存料

(1) 本規則において「保存料」とは、食品に添加された場合、当該食品の腐敗、発酵、酸性化のプロセスを抑制、遅延、もしくは停止させる、または腐敗の兆候を隠すことが可能な物質をいう。ただし、ハーブ、スパイス、酢、木の煙は含まないものとする。

(2) 別表第6の表Ⅰの欄(2)から欄(4)の見出しに掲げる物質および表Ⅱの欄(2)に記載された物質は、本規則の意味および目的において許可される保存料とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への保存料の添加は禁止する。

(4) 本規則で別途許可される場合、

(a) 別表第6の表 I の欄(2)から欄(4)の見出しに掲げる保存料は、同表の欄(1)に記載された食品に対し、当該保存料に適用される欄において、食品の欄に対応して定められた最大許容割合を超えない割合で添加することができる。

(b) 別表第6の表 I の欄(2)に規定された保存料は、同表の欄(1)で当該保存料に対応して記載された食品に添加することができる。

ただし、本規則により複数の保存料の使用が許可されている場合、それぞれの含有量は、単独で許可される量に対する割合で表したとき、それらの割合の合計が100を超えないものでなければならない。

(5) 食品調製剤に、別表第6に記載された食品が原材料として含まれる場合、当該食品調製剤に許容される保存料の量は、別表第6において当該原材料に許容されている保存料の量に対する割合で表したとき、当該原材料が食品調製剤中に占める割合を超えてはならない。

[改正：P.U.(A)162/88]

(6) 規則11(1)(g)の規定にかかわらず、亜硫酸塩または二酸化硫黄が添加され、許可された保存料である亜硫酸塩または二酸化硫黄の含有量が10mg/kgを超える場合、ラベルに「二酸化硫黄を含む」という文言を記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)306/2009:11]

規則20A.抗菌剤

(1) 本規則において「抗菌剤」とは、微生物の増殖およびその後の腐敗を防止することにより食品を保存するために使用されるあらゆる物質をいい、抗真菌剤、カビおよびネバリ防止剤のほか、高分子食品接触表面を殺菌するために使用される物質も含まれる。

(2) 別表第6(A)の表Iの欄(2)の見出しに掲げる物質は、本規則の意味および目的において許可される抗菌剤とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への抗菌剤の添加は禁止する。

(4) 本規則により別途許可される場合、別表第6(A)の表Iの欄(2)の見出しに掲げる抗菌剤は、同

表の欄(1)に記載された食品に対し、当該抗菌剤に適用される欄において、食品の欄に対応して定められた最大許容割合を超えない割合で添加することができる。

[挿入：P.U.(A)421/00.]

(5) ナイシンは、ボツリヌス菌の芽胞を破壊するために十分に加熱処理されたチーズおよび缶詰食品の保存に使用することができる。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則21.着色料

(1) 本規則において「着色料」とは、食品に添加された場合に当該食品に色を付与することができるあらゆる物質をいい、着色調剤を含む。

[改正：P.U.(A.)162/88]

(2) 別表第7の表Iおよび表IIに記載された物質は、本規則の意味および目的において許可される着色料とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への着色料の添加は禁止する。

(3A)本規則の適用上、

(a) 「着色料製剤」とは、1種類以上の許可された着色料を許可された希釈剤と混合して調製された製品をいう。

(b) 「希釈剤」とは、着色料製剤の成分であって、それ自体が着色料ではなく、食品を着色する際に混合物を使用しやすくするために意図的に混合されたものをいう。

(3B)着色料製剤は、許可された着色料を4%以上含有しなければならない。液状の着色料製剤には、許可された保存料として安息香酸を400mg/kg以下の割合で、また、許可された食品調整剤として酸味調整剤を含有させることができる。

(3C) 許可される希釈剤は、別表第7の表IIIに記載された物質のみとする。

[改正：P.U.(A.)162/88]

(4) 輸入、製造、販売のための宣伝、販売、または食品の着色に使用されることが意図された着色料

を含むすべての包装には、下位規則19(6)の要件に加え、以下の事項をラベルに表示しなければならない。

(5) 合成染料または合成染料を含有する着色料製剤の場合、別表第7の表Iの欄(3)に記載された着色料に対応するカラーインデックス番号。

(b)着色料製剤の場合は、当該製剤に含まれる着色料の一般名および総含有割合。

[改正：P.U.(A.)162/88]

(5) 本規則のいかなる規定も、魚、肉、チーズ、卵、野菜、果実、またはナッツに対し、当該食品の生のままの形態または原形の一部、あるいは通常食される部分に識別や等級付けの目的で施された印が付されたものを販売することを禁止するものではない。ただし、当該印が以下の条件を満たす場合に限る。

(a) 許可された着色料で構成されており、他の許可された食品添加物や無害な希釈剤を含む場合もある。

(b) 背景との対比が明確である。

(c) 印が付された元の表面の大部分を覆っていない。

(d) 印が食品の下層部に著しく浸透していない。

規則22.香料

(1) 本規則において「香料物質」とは、化学合成により形成された、または植物もしくは動物由来の材料から得られた、香味特性を有する化学的に定義された物質をいう。

(2) 本規則の適用上、「天然香料物質」とは、香料の成分の化学構造に不可避だが意図しない変化をもたらす得る物理的処理、または植物もしくは動物由来の材料から酵素的もしくは微生物学的処理によって得られる香料であり、合成香料または化学合成によって形成された香料ではものをいう。

(3) 許可される香料は以下のとおりとする。

(a) 以下の刊行物の少なくとも1つに記載されている物質。

(i) 米国食品香料製造者協会 (Flavor and Extract Manufacturers' Association of the United States : FEMA) によりGRAS (一般に安全と認められる) 香料物質として

公開され、米国食品技術者協会（Institute of Food Technologists）の刊行物である「食品技術（Food Technology）」に掲載されているもの。

(ii) コーデックスの食品添加物規格リスト（CAC/MISC6）に掲載されている香料。

(b) 天然香味物質で、生の状態または乾燥、焙煎、発酵などの伝統的な調製工程による加工を経たもの。

(4) 下位規則(3)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への香料物質の添加は禁止する。

(5) 下位規則(3)の規定にかかわらず、別表第8の表Iに記載される香料の食品への添加は禁止される。

(6) 天然香料物質を食品に添加した結果生じる特定の天然毒物の最大許容割合は、別表第8の表IIに規定されている。

ただし、これらの天然毒物が複数存在する場合、それぞれの含有量は、単独で許可される量に対する割合で表したとき、それらの割合の合計が100を超えないものでなければならない。

(7) 許可された香料物質の製剤には、許可された保存料、許可された酸化防止剤、および許可された食品調整剤を含有してもよい。

[置換：P.U.(A)318/12,置換：P.U.(A)162/88,改正：置換：P.U.(A)318/12置換：P.U.(A)162/88改正：P.U.(A)306/09]

規則23.風味増強剤

(1) 本規則において「風味増強剤」とは、食品に添加された場合、その食品の風味を増強または改善する能力を持つ物質をいう。

(2) 別表第9に記載された物質は、本規則の意味および目的において許容される風味増強剤とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への風味増強剤の添加は禁止する。

(4) (削除)

規則24.酸化防止剤

(1) 本規則において「酸化防止剤」とは、食品に添加された場合、食品中の酸敗または酸化によるその他の劣化の発生を遅延または抑制する能力を持つ物質をいう。

(2) 別表第10の(2)から(11)までの見出しに掲げる物質は、本規則の意味および目的において許可される酸化防止剤とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への酸化防止剤の添加は禁止する。

(4) 本規則により別途許可される場合、別表第10の欄(2)から欄(11)までの見出しに掲げる酸化防止剤を、

当該酸化防止剤に適用される欄において、食品の欄に対応して定められた最大許容割合を超えない割合で添加することができる。

ただし、本規則により複数の酸化防止剤の使用が許可されている場合、それぞれの含有量は、単独で許可される量に対する割合で表したとき、それらの割合の合計が100を超えないものでなければならない。

(5) 食品調製剤に、別表第10に記載された食品が原材料として含まれる場合、当該食品調製剤に許容される酸化防止剤の量は、別表第10において当該原材料に許容されている酸化防止剤の量に対する割合で表したとき、当該原材料が食品調製剤中に占める割合を超えてはならない。

規則25.食品調整剤

(1) 本規則において「食品調整剤」とは、望ましい食品を得るための技術的目的で食品に添加されるあらゆる物質をいい、乳化剤、消泡剤、安定剤、増粘剤、改質デンプン、ゲル化剤、酸度調整剤、酵素、溶剤、艶出し剤および固化防止剤を含むが、保存料、着色料、香料、風味増強剤および酸化防止剤は含まない。

[改正：P.U.(A)306/2009:13]

(2) 別表第11の表Iおよび表IIの欄(2)に記載された物質は、本規則の意味および目的において許可される食品調整剤とする。

(3) 下位規則(2)の規定にかかわらず、本規則で別途許可される場合を除き、食品への食品調整剤の添加は禁止する。

(4) 下位規則(3)の規定にかかわらず、本規則により食品への食品調整剤の添加が許可される場合、別表第11に定める食品調整剤のみを当該食品に添加することができる。

ただし、別表第11の欄(2)に記載された食品調整剤は、同表の欄(1)で当該食品調整剤に対応して記載された食品にも添加することができる。

(5) 食品にポリデキストロースを100g中25g以上添加する場合、当該食品を含む包装のラベルには、「ポリデキストロースを含む食品を過剰摂取した場合、敏感な方は下剤効果を経験することがあります」と記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)90/99.]

[改正：P.U.(A)209/2020]

(6) (削除)

[挿入：P.U.(A)306/2009:13.][P.U.(A)209/2020]

規則26.添加栄養素

(1) 本規則において、「添加栄養素」には、ミネラル、ビタミン、アミノ酸、脂肪酸、ヌクレオチドその他の食品成分であって、食品に単独または組み合わせて添加された場合に、その食品の栄養価を向上させるものをいう。

(2) 別表第12の表Iに記載された添加栄養素、または事前に局長の書面による承認を得た添加栄養素は、本規則の意味および目的において許可される添加栄養素とする。

[改正：P.U.(A.)91/2017]

(3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、許可された添加栄養素を食品に添加することができ

る。

- (3A) エピガロカテキンガレート（EGCG）を含む食品の包装ラベルには、
「妊娠中および授乳中の母親には推奨されません」と記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A.)91/2017]

- (4) 何人も、許可された添加栄養素以外の添加栄養素が添加された食品を販売してはならない。
(5) 何人も、許可された添加栄養素以外の添加栄養素を、食品への使用に適しているとして、輸入し、製造し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。
(6) (削除)

[p.u.(a)209/2020]

- (7) 別表第5Aの表Vの欄(1)に規定された強調表示について、食品が同表欄(3)に規定された条件を満たさない限り、当該食品を含む包装のラベルにその表示を記載してはならない。

[置換：P.U.(A)209/2020]

- (8) (削除)

[p.u.(a)209/2020]

- (9) (削除)

[p.u.(a)209/2020]

- (10) いかなる食品も、別表第12の表IIIに規定された量を超えるビタミンおよびミネラルを含有してはならない。

[26.置換：P.U.(A)306/2009:14]

- (11) ビタミンKを含む乳児用調製粉乳、フォローアップミルク、および幼児用調製粉乳以外の食品の包装ラベルには、「ビタミンKを含みます。ワルファリンを服用している方は、本製品を摂取する前に医師に相談してください」と記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A.)91/2017]

- (1) 本規則の適用上、「プロバイオティクス培養物」とは、適切な量を投与すると宿主に健康上の利益をもたらす生きた微生物をいう。
- (2) 別表第12Aに記載される培養物、または局長の書面による事前承認を得た培養物は、本規則の意味および目的においてプロバイオティクス培養物とする。
- (3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、許可されたプロバイオティクス培養物を食品に添加することができる。
- (4) 添加されるプロバイオティクス培養物は、食品の賞味期間中、生存可能な状態を維持し、生菌数が 10^6 cfu/mlまたはcfu/gを下回ってはならない。
- (5) プロバイオティクス培養物は、伝達可能な抗生物質耐性遺伝子を含んではならない。
- (6) プロバイオティクス培養物が添加された食品の包装ラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
 - (a) 「CONTAINS (数量を記載) OF PROBIOTIC CULTURES」の文言。
 - (b) プロバイオティクス培養物の属、種および株の特定。
 - (c) 包装開封前後の保存方法。
- (7) 下位規則(6)の規定の適用上、プロバイオティクス培養物の増殖および維持に使用される培地が動物由来である場合、当該食品のラベルに「MEDIA USED FOR PROPAGATION OF PROBIOTIC CULTURES DERIVED FROM (当該動物の一般名)」の文言を用いて、当該動物の一般名を記載しなければならない。
- (8) プロバイオティクス培養物が添加された食品の包装ラベルには、「プロバイオティクス培養物は、腸内の機能改善に役立ちます」またはこれに類する意味を持つ他の文言を記載することができる。

[置換：P.U.(A)104/2017]

第VI部

食品包装

規則27.有害な包装の使用禁止

本規則に別段の定めがある場合を除き、何人も、食品の調製、包装、保管、配送、または販売のための陳列において、有毒、有害、または汚染物質を生じさせる、あるいは食品の劣化を助長する可能性のある包装、器具、容器または器を輸入し、製造し、販売のために宣伝し、販売し、または使用し、使用させ、もしくは使用させることを許可してはならない。

規則27A.禁止されている哺乳瓶

- (1) 何人も、ビスフェノールA (BPA) を含む哺乳瓶を輸入し、製造し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。
- (2) ビスフェノールA (BPA) を含まない哺乳瓶、またはその包装には、「BPAフリー」と表示することができる。

[挿入：P.U.(A)35/2012]

規則28.陶磁器製品

- (1) 本規則において「陶磁器製品」とは、ポーンチャイナ、磁器、ビトリファイドチャイナ、アイアンストーンウェアおよび炆器を含む土器で作られ、食器として使用される陶磁器製品の器具または包装であって、喫食を目的とする食品の調理、包装、保管、配送または陳列に使用され、または使用されることが意図されているものをいう。
- (2) 本規則の規定の適用上、
 - (a) 「磁器」または一般に「ポーンチャイナと同等」とは、吸水率が0.4%以下で、数ミリの厚さで半透明な焼成された白色素地を有し、石器以外の陶磁器をいう。
 - (b) 「ポーンチャイナ」とは、素地に焼成天然骨灰またはリン酸三カルシウムを25%以上含み、吸水率が0.4%以下の陶磁器または磁器をいう。
 - (c) 「ビトリファイドチャイナ」または一般に「ビトリアスチャイナ」または「ファインチャイナ」と呼ばれるものは、白色で、不透明または半透明のガラス質の陶磁器であって、吸水率が0.4%以下のものをいう。

- (d) 「土器」とは、施釉・無釉または加飾のいずれかである非ガラス質で多孔質かつ不透明な陶磁器であって、粘土を主成分とし、様々な色を呈し、吸水率が重量比で3.0%以上7.0%以下のものをいう。
- (e) 「炻器」とは、施釉・無釉または加飾のいずれかである非ガラス質または半ガラス質の陶磁器であって、粘土を主成分とし、様々な色を呈し、吸水率が3.0%以下のものをいう。また、非常に薄いものを除き、本来不透明である。
- (f) 「フラットウェア」とは、最下点から溢流点を通る水平面までの内深さが25ミリメートル以下の陶磁器をいう。
- (g) 「中空食器」とは、最下点から溢流点を通る水平面までの内深さが25mmを超える陶磁器をいう。中空食器は、その容量に応じて以下のように大小に分類される。
- (i) 大型中空容器：容量が1.1リットル以上の中空容器。
 - (ii) 小型中空食器：容量1.1リットル未満の中空食器。
- (3) 下位規則(1)の規定の適用上、陶磁器は以下のカテゴリに分類される。
- (a) カテゴリA：磁器、ボーンチャイナ、ファインチャイナ、ビトリファイドチャイナ、その他吸水率が0.4%以下の陶磁器。
- (b) カテゴリB：土器および炻器。
- (4) 何人も、食品の調製、包装、保管、配送または陳列に使用することを目的とした陶磁器を、輸入、製造、販売のために宣伝、または販売してはならない。ただし、当該陶磁器が、マレーシア規格MSISO6486-1「食品と接触する陶磁器製品、ガラスセラミック製品およびガラス製食器-鉛およびカドミウムの溶出-第1部：試験方法」に従って試験され、陶磁器から溶出する鉛およびカドミウムの量が、別表第13の表Iに規定される最大許容割合を超えない場合はこの限りでない。
- (5) 陶磁器は別表第13の表IIに定める仕様にも適合しなければならない。
- (6) 陶磁器を輸入、製造、販売のために宣伝、または販売する者は、各陶磁器に以下の情報を明確かつ恒久的に表示することを保証しなければならない。
- (a) 製造業者または供給業者を特定するための名称、商標またはその他の手段。

(b) 製品の原産国名。

(c) 以下の分類のいずれか。

(i) ボーンチャイナ

(ii) 磁器

(iii) ビトリファイドチャイナ

(iv) 土器

(v) 炻器

(vi) テラコッタを含むその他の陶磁器の分類

(d) 「FOR FOOD CONTACT」の文言、または別表第13の表IIIに規定された記号。

(7) 規則(6)の規定の適用上、情報は見やすく目立つように表示されるものとし、

(a) マレーシア国内で加工、製造または包装された陶磁器の場合はマレー語で、

(b) 輸入陶磁器の場合は、マレー語または英語で、

いずれの場合も、他の言語による翻訳を併記することができる。

[置換：P.U.(A)318/2012.]

規則29.塩化ビニルモノマーを過剰に含むポリ塩化ビニル製包装の使用禁止

何人も、食品の調製、包装、保管、配送、または販売のための陳列において、塩化ビニルモノマーを1mg/kgを超えて含有するポリ塩化ビニル製の硬質または半硬質の包装、器具、容器または器を、輸入、製造、販売のために宣伝、販売、または使用してはならない。

規則30.ポリ塩化ビニル容器に包装された食品は、余分な塩化ビニルモノマーを含んではならない

何人も、食品中の塩化ビニルモノマーが0.05mg/kgを超える場合、硬質または半硬質のポリ塩化ビニル製の包装、器具、容器または器に包装された食品を輸入、調製、販売のために宣伝、または販売してはならない。

規則31.非食品用包装の使用禁止

何人も、食品の調製、包装、保管、配送、販売のための陳列において、食品以外の製品に使用されていた、または使用されることを意図していた包装、器具、容器、または器を使用し、使用させ、もしくは使用させることを許可してはならない。

規則32.包装の再利用禁止

(1) 下位規則(2)の規定に従い、何人も、以下の食品の調製、包装、保管、配送、または販売のための陳列において、以下の容器を使用し、使用させ、もしくは使用させることを許可してはならない。

- (a) 砂糖、穀粉、またはミールの袋で、以前に何らかの目的で使用されたもの。
- (b) 食用油脂や食用油のサイロやタンカーを除く、瓶または金属容器で、以前に何らかの目的で使用されたもの。
- (c) 豚由来でない食品の場合、豚（*susscrofa*）由来の製品に使用されることを意図した、または使用された包装、器具、容器または器。
- (d) （追加包装に入れられた食品以外の食品の場合、以前に何らかの目的で使用されたペットボトル。
- (e) アルコール飲料およびシャンディ以外の食品の場合、以前にアルコール飲料またはシャンディに使用されたボトル。

(2) 以前に天然ミネラルウォーター用として使用された20リットル以上のポリカーボネート容器は、同じ用途に使用することができる。

[置換：162/88;改正：190/91.]

規則33.類似製品に再利用できる包装

規制33Aに別段の定めがある場合を除き、何人も、以下の食品の調製、包装、保管、配送、または販売のための陳列において、以下の容器を使用し、または使用させ、もしくは使用させることを許可してはならない。

- (a) 牛乳、清涼飲料、アルコール飲料またはシャンディの場合、以前に他の食品に

使用されたガラス瓶。

(b) 野菜、魚、果実の場合、以前に他の食品に使用された箱や木箱。

(c) 精米された米の場合、以前他の食品に使用された麻袋。

[置換：P.U.(A.)162/88.]

規則33A.アルコール飲料、シャンディ、野菜、果実などに再利用可能な他の食品包装

(1) アルコール飲料に使用されたガラス瓶は、シャンディに使用することができ、その逆も可能である。

(2) 野菜に使用されていた箱や木箱は、果実の準備、包装、保管に使用することができ、その逆も可能である。

[挿入：P.U.(A.)162/88.]

規則34.包装の使用に関する推定

規則32および規則33の規定の適用上、食品を含む包装、器具、容器または器に、他の食品に属する表示またはラベルが付されている場合、当該包装、器具、器または容器は、当該表示またはラベルに示された特定の食品に使用されたものと推定される。

規則35.損傷した包装の使用禁止

(1) 何人も、損傷した包装または容器に入った食品を輸入し、調整し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

(2) 下位規則(1)の規定の適用上、「損傷」という用語には以下が含まれる。

(a) 包装または容器の完全性、または製品の健全性、あるいはその両方に影響を及ぼす欠けまたは変形。

(b) 穿孔、腐食、漏えい、またはこれらの組み合わせ。

規則36.玩具、硬貨などを食品に入れてはならない

- (1) 販売用の食品または当該食品の包装の中に玩具、硬貨その他の物品を入れてはならない。
- (2) 下位規則(1)の規定は、以下の物品を食品またはその包装に入れることを妨げるものではない。
 - (a) 食品の摂取されるべき推奨量を測定するための器具で、滅菌されているもの。
 - (b) 規則12(6)に規定されるラベル。
 - (c) 酸素吸収を目的とした還元鉄粉の小袋。

[改正：P.U.(A.)123/95.]

規則36A.還元鉄粉

- (1) 規則36(2)(c)に規定される還元鉄粉は、脱酸素剤が食品を汚染したり、変質させたり、または食品中に移行したりしない方法で小袋に封入しなければならない。
- (2) 還元鉄粉の小袋が食品に直接接触する場合、その小袋およびラベルは、食品を汚染せず、変質させず、または食品中に移行しない材料で構成されていなければならない。
- (3) 還元鉄粉の小袋は、以下のいずれかを1つ以上を含むことができる。(i)塩化カルシウム
 - a. 水酸化カルシウム
 - b. 活性炭
 - c. 石膏
 - d. 酸化鉄
 - e. 水酸化マグネシウム
 - f. ステアリン酸マグネシウム
 - g. パーライト
 - h. 塩
 - i. タルク
 - j. 水
 - k. ゼオライト
- (4) 還元鉄粉の小袋には、「OXYGEN ABSORBER」の文言、またはこれと同じか同様の効果を持

つ文言を表示し、その後に「DO NOT EAT CONTENTS」および「CONTAINS IRON POWDER」の文言を記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)123/95.]

第VII部

付随成分

規則37.付随成分

(1) 規則において、「付随成分」とは、食品中または食品上に含まれる、または存在する異物、外来物質、有毒物質、有害物質もしくは危険物質をいい、金属汚染物質、微生物およびその毒素、残留薬物、残留農薬およびその他の汚染物質を含むが、食品添加物または栄養補助剤、または本規則により食品への添加が許可されているその他の物質は含まれない。

[改正：P.U.(A)104/2017][改正：P.U.(A)24/98.]

(2) 何人も、食品の調製、製造、保管、包装、運送、配送、または販売のための陳列の過程において、販売用食品を毒性、有害性、または危険性のある物質による汚染にさらすような方法で、当該物質を保持、運搬、散布または使用し、またはその保持、運搬、散布、使用を行わせ、もしくは許可してはならない。

(3) 残留農薬を除き、何人も、本規則またはコーデックス規格に別段の定めがある場合を除き、付随成分を含む食品を輸入、調整、販売のために宣伝、または販売してはならない。

[置換：置換：P.U.(A)104/2017];[改正：P.U.(A)125/2002]

規則38.金属汚染物質

(1) 何人も、別表第14の欄(1)に記載される食品であって、同表の欄(2)から欄(9)までの見出しに掲げる物質を、当該食品に対応する当該物質の欄に記載された最大許容割合を超える割合で含むものを輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88]

(1A) 何人も、別表第14の表IA、表IB、表IC、表IDおよび表IEの欄(1)に記載される食品であって、同表の見出しに掲げる物質を、当該食品に対応する欄(2)に記載された最大許容割合を超える割合で含むものを、輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

[改正：PU.(A)435/2010:s.2]

(2)何人も、別表第14の表IIの欄(1)に記載される食品添加物であって、同表の欄(2)から欄(8)までの見出しに掲げる物質を、当該食品添加物に対応する当該物質の欄に記載された最大許容割合を超える割合で含むものを、輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

規則38A.3-モノクロロプロパン-1、2-ジオール (3-MCPD)

何人も、別表第14Aの欄(1)に記載される食品であって、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) を、当該食品に対応して同表の欄(2)に定められた最大許容割合を超える割合で含むものを、輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

[挿入：P.U.(A.)125/02.]

規則39.微生物およびその毒素

(1) 本規則において、「微生物およびその毒素」には、細菌、真菌およびその毒素が含まれる。

(2) 何人も、病原性微生物に汚染された喫食可能な食品を輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

(3) 何人も、別表第15の欄(1)に記載された水以外の食品であって、同表の欄(2)、欄(3)、欄(4)にそれぞれ生菌数、大腸菌群数、および大腸菌数として定められた数値を超える細菌数を含むものを輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

(4) 何人も、別表第15の欄(2)に指定された菌類汚染物質を、当該物質に対応して同表の欄(3)に定められた許容割合を超える割合で含む食品を、輸入し、調製し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88;(4)改正：PU.(A)435/2010:s.3;]

規則40.残留薬剤

- (1) 本規則において、「薬剤」とは、動物の治療、予防、成長促進、または生理機能もしくは行動の改変を目的として、内部または外部から使用される化学物質またはその混合物をいう。
- (2) 「残留薬剤」とは、動物製品の食用部分に含まれる薬剤の親化合物および／またはその代謝物を行い、当該薬剤に関連する不純物の残留物を含む。
- (3) 何人も、喫食を目的とする食品であって、別表第15の表1Aに定める量を超える残留薬剤を含むものを輸入し、販売し、陳列し、または販売もしくは配送のために提供してはならない。
- (4) 下位規則(3)にかかわらず、クロルテトラサイクリンまたはオキシテトラサイクリンのいずれかを、鮮魚および殻付きエビの保存に使用する氷に取り入れてもよい。ただし、当該薬剤の濃度は製品中5ppmを超えてはならない。
- (5) 下位規則(3)および(4)にかかわらず、何人も、別表第15Aの表IIに規定される薬剤を含む、喫食を目的とする食品を輸入し、販売し、陳列し、または販売もしくは配送のために提供してはならない。

[置換：P.U.(A)24/98]

規則41.残留農薬

- (1) 本規則の適用上、「農薬」という用語には以下が含まれる。
 - (a) 以下を防止し、駆除するために使用され、使用することができる、もしくは使用可能であると称する製剤。
 - (i) 植物、果実、穀物、動物または財産に影響を及ぼし、またはこれらを攻撃する菌類その他の寄生植物または細菌。
 - (ii) 植物、果実、動物、または財産に影響を及ぼし、またはこれらを攻撃する昆虫またはその他の害虫。
 - (iii) 有害動物または有害鳥類。
 - (iv) 雑草またはその他の有害植物。

(b) 農薬であると称する物質。

(2) 何人も、水を除く食品を、その調製、保管、包装、配送、輸入、または販売のための陳列の過程において、食品上または食品中に残留する農薬の量が別表第16に定める量を超える結果となるような方法で、食品を農薬に曝露し、曝露させ、または曝露を許可してはならない。

[改正：P.U.(A.)123/95.]

(3) 何人も、以下に該当する食品を輸入し、販売のために調製し、または販売してはならない。

(a) 別表第16に定める残留農薬に関して、当該食品に対して指定された割合を超える残留農薬を含む食品。

(b) 当該農薬が別表第16に規則されていない場合、コーデックス規格で定められた当該食品の残留基準値の割合を超える農薬残留物を含む食品。

(c) 別表第16にもコーデックス規格にも、当該食品に関する当該農薬が規定されていない場合、残留農薬を1キログラムあたり0.01ミリグラム以上含む食品。

[改正：P.U.(A.)208/2020.;置換：

P.U.(A.)160/2004.]

(3A) 前項(3)(c)の規定にかかわらず、局長の書面による事前承認があれば、食品は1キログラムあたり0.01ミリグラム以上の残留農薬を含有していてもよい。

[置換：P.U.(A)208/2020]

(4) [P.U.(A)160/2004により削除]

第VIII部

穀類、穀類製品、澱粉およびパンに関する基準および特定の表示要件

規則42.穀粉

(1) 穀粉は、健全で洗浄された穀類、塊茎および植物の髓を製粉または粉碎して得られる、微細で清浄かつ健全な製品であり、規則43から48および規則51、53、55、57、58、59に基準が規定されている食品をいう。

(2) 穀粉は、許可された食品調整剤として、アスコルビン酸、二酸化硫黄、亜硫酸塩、アスパ

ラギナーゼ、および過酸化ベンゾイルを50mg/kg以下の量で含有することができる。

[改正：P.U.(A)200/2017;[改正：

P.U.(A)162/1988]

(3) 穀粉は、過酸化ベンゾイル由来の安息香酸を水分を除いた計算で50mg/kg以下含有することができる。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則43.小麦粉

(1) 小麦粉、以下から構成されるものとする。

(a) 普通小麦(*Triticum aestivum* L.)

(b) クラブ小麦(*Triticum compactum* Host)

(c) 普通小麦 (*Triticum aestivum* L.) とクラブ小麦 ((*Triticum compactum* Host) の混合物。

(2) 小麦粉は、健全で洗浄された小麦を粉碎または製粉して得られる、微細で清浄かつ健全な製品をいう。

(3) 小麦粉は、

(a) 許可された食品調整剤として、アスパラギナーゼ、アミラーゼ、アミログルコシダーゼ、エルミテッド、グルコースオキシターゼ、プロテアーゼ、リパーゼを含有することができ、

(b) 0.75%以下の麦芽または大麦を添加してもよい。

(4) 本規則に別段の定めがある場合を除き、小麦は、

(a) 以下の含有量を超えてはならない。

(i) 水分14%

(ii) 灰分1% (水分14%基準で計算)

(b) タンパク質の含有率は、水分14%基準で7%以上でなければならない。

(5) 小麦粉の粒度は、0.20mmのふるいを通過できる割合が98%以上でなければならない。

(6) 規則26(7)の規定にかかわらず、小麦粉を表示するラベルには、「強化小麦粉」またはこれに類する意義を持つ他の文言を含んではならない。ただし、水分14%基準で小麦粉100gに含まれる以下の

栄養素が、以下に掲げる量以上である場合は、この限りでない。

- (a) チアミン0.42mg
- (b) リボフラビン0.48mg
- (c) ナイアシン5.4mg

[置換：P.U.(A.)200/2017]

規則44.塩素漂白小麦粉

- (1) 塩素漂白小麦粉は、塩素で処理された小麦粉をいう。
- (2) 塩素漂白小麦粉に添加される塩素の量は、1キログラム当たり1,500ミリグラム (mg/kg) を超えてはならない。
- (3) 塩素漂白小麦粉は、水分14%基準で計算した灰分が0.6%を超えてはならない。

[置換：P.U.(A.)200/2017]

規則45.グルテン小麦粉

- (1) グルテン小麦粉は、小麦粉から多量の澱粉を除去して得られる製品をいう。
- (2) グルテン小麦粉は、
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分10% [改正：P.U.(A.)200/2017]

(ii) 澱粉39% (水分10%基準で計算)

[置換：P.U.(A.)200/2017]

(b) タンパク質の含有率は、水分10%基準で61%以上でなければならない。

[改正：P.U.(A.)200/2017]

(c) いかなる異物も含有しないこと。

規則46.タンパク質強化小麦粉

タンパク質強化小麦粉とは、水分14%基準で計算したタンパク質含有率が13.2%以上の小麦粉をいう。

その他すべての点については、規則43に規定される小麦粉の基準に適合しなければならない。

[改正：P.U.(A.)200/2017]

規則47.セルフレイジング小麦粉

(1) セルフレイジング小麦粉は、小麦粉もしくは塩素処理小麦粉、またはその両方と、ベーキングパウダーもしくはベーキングパウダーの成分のいずれか、あるいはそれらの組み合わせを加えて製造されるものをいう。水分を含ませ加熱した際、乾量基準で計算して二酸化炭素の放出量が0.58%以上でなければならない。

[改正：P.U.(A.)200/2017]

(2) セルフレイジング小麦粉は、以下の要件を満たすものとする。

(a) 硫酸カルシウムとして計算した硫酸塩を0.6パーセントを超えて含有してはならない。

(b) その他の添加物を含有してはならない。

(c) 水分14%基準で計算した灰分を2.75%を超えて含有してはならない。

[挿入：P.U.(A.)200/2017]

規則48.全粒小麦粉

(1) 全粒小麦粉は、健全で洗浄された小麦を粉砕して得られる清浄で健全な製品であり、当該小麦のすべての成分を含むものをいう。

(2) 全粒小麦粉は、

(a) 以下の量を含有しなければならない。

(i) 粗繊維1.72%以上（水分15%基準で計算）

(ii) タンパク質が10%以上（水分15%基準で計算）

(b) 15%を超える水分を含有してはならない。

(c) 水分15%基準で計算した灰分を2%を超えて含有してはならない。

[置換：P.U.(A.)200/2017]

(3) 小麦粉とふすまの混合物は、全粒小麦粉とはみなされない。

[改正：P.U.(A)183/86]

(4) 全粒粉の粒度は、0.85mmのふるいを通過できる割合が50%以上でなければならない。

[改正：P.U.(A)200/2017]

規則48A.強力粉

(1) 強力粉は、小麦粉から得られる製品であって、以下を含むものをいう。

(a) 水分14%基準で計算した灰分0.7%以下

(b) 水分14%基準で計算したタンパク質12%以下

(2) 強力粉は、許可された食品調整剤として、1キログラム当たり100ミリグラム (mg/kg) 以下の過酸化カルシウムを含むことができる。

[挿入：P.U.(A)200/2017]

規則48B.アタ粉

(1) アタ粉は、抽出率90%以上の小麦粉から得られる製品をいう。

(2) アタ粉は、

(a) 以下を含有してはならない。

(i) 灰分2%以上（水分14%基準で計算）

(ii) 麦芽小麦または大麦

(b) 以下の量を下回ってはならない。

(i) タンパク質9%（水分14%基準で計算）

(ii) 粗繊維1.72%（水分14%基準で計算）

(3) アタ粉の粒度は、0.50mmのふるいを通過できる大きさでなければならない。

[挿入：P.U.(A)200/2017]

規則49.米

米は、籾殻を除去したアジア稲（*Oryza sativa*）の清浄で健全な穀物をいう。

規則50.精米

- (1) 精米とは、籾殻を除去し分離した米粒であって、胚芽および糠層をすべてまたは一部取り除き分離したものをいう。
- (2) 精米は、湿潤基準で計算した水分が14%を超えてはならない。

規則51.米粉または粉碎米

- (1) 米粉または粉碎米は、健全で清浄な米、もしくは精米を粉碎して得られる製品をいう。
- (2) 米粉または粉碎米は、以下を満たさなければならない。
 - (a) 灰分が1.5%を超えないこと。
 - (b) いかなる異物も含有しないこと。

規則52.もち米

もち米（白米または黒米）は、籾殻を除去したアジア稲（*Oryza glutinosa*）の清浄で健全な米粒をいう。

規則53.もち米粉

- (1) もち米粉は、清浄で健全なもち米（白米または黒米）を粉碎して得られる製品をいう。
- (2) もち米粉は、以下を満たさなければならない。
 - (a) 灰分が1.5%を超えないこと。
 - (b) いかなる異物も含有しないこと。

規則54.タピオカまたはキャッサバ

タピオカまたはキャッサバは、キャッサバ（*Manihot esculenta*）の清浄で健全な塊茎をいう。

[置換：P.U(A)169/2019]

規則55.タピオカ粉またはタピオカ澱粉

- (1) タピオカ粉またはタピオカ澱粉は、清浄で健全なタピオカから得られる製品をいう。
- (2) タピオカ粉またはタピオカ澱粉は、以下を満たさなければならない。
 - (a) 灰分が1.5%を超えないこと。
 - (b) いかなる異物も含有しないこと。

規則56.サゴ

サゴは、サゴヤシ（Metroxylon sagoまたはMetroxylon rumphii）の髄から得られる製品をいう。

規則57.サゴ粉

- (1) サゴ粉は、清浄で健全なサゴから得られる製品をいう。
- (2) サゴ粉は、以下を満たさなければならない。
 - (a) 澱粉を65%以上含有すること。
 - (b) 水分14%を超えないこと。
 - (c) 灰分0.5%を超えないこと。

規則58.トウモロコシ粉

トウモロコシ粉またはコーンスターチは、いずれの品種のトウモロコシから得られる粉をいう。灰分は0.8%を超えてはならない。

規則59.カスタードパウダー

- (1) カスタードパウダーとは、タピオカ粉、トウモロコシ粉、またはサゴ粉に、その他の食品を添加するかしないかにかかわらず、これらを原料として調製される粉末をいう。
- (2) カスタードパウダーは、許可された香料および許可された着色料を含有することができる。

規則60.穀粉

穀粉とは、健全で洗浄された穀類を粉碎して得られる、清浄で健全な製品とし、混合穀粉についても同

様とする。

規則61.小麦胚芽穀粉または小麦胚芽

- (1) 小麦胚芽穀粉または小麦胚芽は、小麦粒の胚芽または胚に、これと共に不可避免的に残留するふすまおよびその他の部分をいう。
- (2) 小麦胚芽穀粉または小麦胚芽は、小麦の胚芽または胚を60%以上含まなければならない。

規則62.オートミール

- (1) オートミールは、健全で洗浄されたオート麦から殻を除去し、これを粉砕して得られる清浄で健全な製品をいう。
- (2) オートミールは、オート麦の脂肪を5%以上含むものとする。

規則63.パスタ

- (1) 本規則において、「パスタ」とは、麺類、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲッティなど、生地を押し出し成形して得られる製品をいう。
- (2) パスタは、主に穀物粉から構成されるものとし、以下を含む場合もある。
 - (a) 炭水化物食品
 - (b) 卵固形分
 - (c) 塩
 - (d) その他の食品
- (3) パスタは、許可された食品調整剤として、許可された着色料、トランスグルタミナーゼ、二酸化硫黄または亜硫酸塩を、200mg/kgを超えない範囲で含むことができる。

[(3)改正 : P.U.(A)113/2009.]

- (4) パスタは、水分を除いた計算で卵固形分が4%以上含まれていない限り、「卵」またはこれに類する意味の文言で表示されてはならない。

[改正 : P.U.(A)421/2000.]

規則64.調整穀類食品

- (1) 本規則において、「調整穀類食品」には朝食用シリアルが含まれる。
- (2) 調整穀類食品とは、未加熱、部分的に加熱した、または加熱した穀類に、以下のいずれかの物質を組み合わせて得られる製品をいう。
 - (a) 砂糖
 - (b) 麦芽
 - (c) 蜂蜜
 - (d) 塩
 - (d) その他の食品。
- (3) 調整穀類食品は、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

[改正：P.U.(A)90/1999.]

- (4) 調整穀類食品の包装には、その使用方法を表示しなければならない。

規則65条.パン

- (1) 本規則において、「パン」とは、小麦粉または穀粉、またはこれらの組み合わせに水およびイーストを加えて調製した生地を焼成して得られる製品をいい、その他の食品を含む場合があり、また規則66から75で基準が定められている食品を含むものとする。
- (2) パンには、以下のものを含有することができる。
 - (a) 許可された保存料として、パン1kg当たり2,000mgを超えない量のプロピオン酸およびそのナトリウム塩、カリウム塩またはカルシウム塩。
 - (b) 以下を含む食品調整剤。
 - (i)使用する小麦粉または穀粉1kg当たり2,500mgを超えない塩化アンモニウム
 - (ii)脂肪酸ラクチレートおよびフマル酸塩のカルシウム塩およびナトリウム塩(iii)トランスグルタミナーゼ

(c)許容される着色料

(3) パンは、パンのローフのいかなる部分においても、水分が45%を超えてはならない。

[改正：改正P.U.(A)162/1988.]

規則66.白パン

白パンは、小麦粉と水で調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

規則67.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則68.フルーツパン

フルーツパンとは、香辛料の添加の有無にかかわらず、以下から調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

(a)小麦粉と水

(b) 全粒小麦粉と水

(c) 小麦粉と全粒小麦粉の混合物および水

レーズン、カラント、サルタナ、乾燥果実、またはその他の適切な果実を、小麦粉、全粒小麦粉、またはその混合物100kg当たり、単独または合計で10kg以上の割合で含むもの。

規則69.ミルクパン

ミルクパンとは、以下から調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

(a)小麦粉と水

(b) 全粒小麦粉と水

(c) 小麦粉と全粒小麦粉の混合物および水

小麦粉、全粒小麦粉、またはその混合物100kg当たり、4kg以上の無脂乳固形分を含むもの。

規則70.穀粉入りパン

穀粉入りパンとは、以下から調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

(a) 穀類の粉と水

(b) 穀類粉と小麦粉の混合物で、穀類粉および水分を60%以上含むもの。また、規則72から74で基準が定められている食品を含むものとする。「混合穀粉入りパン」の用語も同様に解釈するものとする。

[置換：.P.U.(A)162/88.]

規則71.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則72.ライ麦パン

ライ麦パンとは、ライ麦粉に小麦粉を70%以下加え、イースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

規則73.小麦胚芽パン

小麦胚芽パンは、小麦胚芽粉、水、および以下から調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

(a) 小麦粉

(b) 全粒小麦粉

(c) 小麦粉と全粒小麦粉の混合物で、当該混合物100kg当たり、小麦胚芽粉を5kg以上含むものの。

規則74.全粒粉パン

(1) 全粒粉パンとは、以下から調製したイースト発酵生地を焼成して得られるパンをいう。

(a) 全粒小麦粉と水

(b) 全粒小麦粉と小麦粉の混合物で、全粒小麦粉を60%以上含むもの、および水。

(2) 全粒粉パンを含む包装のラベルには、当該パンに含まれる全粒小麦粉の割合を記載しなければならない。

規則75.栄養強化パン

(1) パンの表示に「強化」「ビタミン添加」「栄養強化」または同様の意味を有する語を用いる場合、添加されたミネラルまたはビタミン、またはその両方の量は規則26に適合しなければならない。

(2) 下位規則(1)に規定される強化パンの基準に適合しない限り、「影響強化」、「強化」またはこれらと同様の効果を持つ文言をパンに表示してはならない。

麦芽および麦芽エキス

規則76.麦芽

本規則において、「麦芽」とは、発芽させ、その後乾燥させた大麦またはその他の穀類の粒をいう。

規則77.麦芽エキス

(1) 麦芽エキスとは、麦芽の水性抽出物を55°Cを超えない温度で濃縮して得られる物質をいう。

(2) 麦芽エキスは、麦芽由来の全固形分を70%以上含むものとする。

(3) 麦芽エキスのジアスターゼ力は、10gのエキスが40°Cで30分間に、25gの純粋な無水馬鈴薯澱粉を同量のマルトースに変換できるものでなければならない。

規則78条.製パン用麦芽エキス、商業用麦芽エキス、製パン用麦芽糖

(1) 製パン用麦芽エキス、商業用麦芽エキスまたは製パン用麦芽糖は、麦芽に由来する固形分を70%以上含まなければならない。また、麦芽に規定されるジアスターゼ力を有しているものとする。

(2) 酵素を含まない製パン用麦芽エキスを含む包装のラベルには、「非糖化性」と記載しなければならない。

らない。

食品膨張剤

規則79条.クリームタータ

- (1) クリームタータは、酒石酸水素カリウムとして計算して酸性酒石酸塩を99%以上含有しなければならない。
- (2) 食品用のクリームタータを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
 - (a) 「クリームタータ」の語
 - (b) 使用方法の指示の記述

規則80.酸性リン酸塩

- (1) 本規則において「酸性リン酸塩」とは、酸性ピロリン酸ナトリウム、リン酸一ナトリウムまたは酸性リン酸カルシウムをいう。
- (2) 食品用の酸性リン酸塩は、硫酸塩を硫酸カルシウムとして計算して1%以上含んではならず、粉末100部当たりの炭酸水素ナトリウム部として計算した中和価は44以上でなければならない。
- (3) 食品用の酸性リン酸塩を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
 - (a) 当該酸性塩の化学名
 - (b) 使用方法の指示の記述
- (4) 食用品の酸性リン酸塩の包装には、「クリームタータ」という語、またはその略語、あるいは同様の意味を持つ文言を表示してはならない。

規則81.ベーキングパウダー

- (1) ベーキングパウダーは、炭酸水素ナトリウムとクリームタータ、酒石酸、酸性リン酸塩、リン酸アルミニウムナトリウム、またはこれらのいずれかの組み合わせを含む混合物で、ファリナ質物質の有無を問わないものをいう。

(2) ベーキングパウダーは、以下のとおりとする。

(a) 水と加熱した際に10%以上の二酸化炭素を発生する

(b) 許可された着色料を含むことができる。

(3) ベーキングパウダーを含む包装のラベルには、原材料の化学名と配合比率を記載しなければならない。酸性物質について2つ以上の名称が存在する場合は、最も一般的に使用されている名称を使用するものとする。

(4) 食品用のベーキングパウダーの包装には、その使用方法を表示しなければならない。

牛乳および乳製品

規則82.牛乳、生乳、新鮮乳

(1) 本規則において、「乳」、「生乳」または「新鮮乳」とは、適切に給餌され飼養されている健康な牛、水牛、ヤギまたは羊の正常で清潔な新鮮な乳腺分泌物をいい、分娩後4日間に得られるものは含まない。

(2) 牛乳は、

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 乳脂肪分3.25%

(ii) 無脂乳固形分8.5%

(b) 以下を含有してはならない。

(i) 添加水

(ii) 許可された食品添加物

(iii) その他の添加物

(iv) 抗生物質の痕跡

(3) (P.U.(A)162/88により廃止)。

(4) 牛乳は冷却されていてもよいが、放射線照射やその他の物理的処理を施してはならない。

- (5) 牛乳をレダクターゼ試験に供する場合、メチレンブルー溶液を4時間未満で完全に脱色してはならない。
- (6) 本規則における牛乳および乳製品の基準は、牛乳を基準とする。

規則83.乳製品

乳製品とは、乳から調製されたあらゆる製品をいい、規則84から87および規則89から116に基準が定められている食品を含む。

規則84.脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、分離乳

- (1) 脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、分離乳は、乳脂肪分を除去した乳をいう。
- (2) 脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳、分離乳は、以下のとおりとする。
- (a) 15%を超える乳脂肪分を含有してはならない。
- (b) 無脂乳固形分を8.5%以上含まなければならない。
- (3) 脱脂乳は、下位規則85(2)に規定される試験に適合しなければならない。
- (4) 脱脂乳、スキムミルク、無脂肪乳または分離乳を含む包装のラベルには、該当する「脱脂乳」、「スキムミルク」、「無脂肪乳」または「分離乳」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS EXCEPT ON MEDICAL ADVICE（医学的助言がある場合を除き、乳児には適しません）」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

[改正：P.U.(A.)183/86.]

規則85.低温殺菌牛乳

- (1) 低温殺菌牛乳は、以下のいずれかの方法により効率的に加熱処理された牛乳をいう。
- (a) ホールディング法：生乳の温度を63°C以上65°C以下に上げ、少なくとも30分間は63°C以上65°C以下で保持した後、直ちに4°C以下まで急速に冷却し、生乳が出荷のために施設から搬

出されるまで、汚染から保護された状態で当該温度に維持する。

(b) 高温短時間殺菌法：牛乳の温度を73°C以上に上げ、その温度で少なくとも15秒間、またはそれに相当する時間と温度で保持した後、直ちに4°C以下に急速に冷却し、牛乳が搬出のために施設から搬出されるまで、汚染から保護された状態でその温度に維持する。

(2) 低温殺菌牛乳は、以下の試験に適合しなければならない。

(a) レダクターゼ試験に供する場合、メチレンブルー溶液を5時間以内に完全に脱色してはならない

(b) (P.U.(A)162/88により廃止)

(c) ホスファターゼ試験に供する場合、p-ニトロフェノールが10 µg/mlを超える値を示してはならない。

(d) 低温殺菌牛乳をホモジナイズする場合、ホモジナイズ試験に適合しなければならない。

(3) 低温殺菌乳を含む包装のラベルには、「低温殺菌乳」の文言を記載しなければならない。

規則86.滅菌乳

(1) 滅菌乳とは、濾過およびホモジナイズを行った後、100°C以上の温度で商業的無菌性を得るのに十分な時間加熱し、その温度で保持し、密封容器に充填したものでなければならない。

(2) (P.U.(A)162/88により廃止)

(3) 滅菌乳を含む包装のラベルには、「滅菌乳」の文言を記載しなければならない。

規則87.超高温殺菌牛乳 (U.H.Tミルク)

(1) 超高温殺菌牛乳 (U.H.Tミルク) とは、135°C以上の温度で少なくとも2秒間保持する熱処理を施し、商業的無菌性を得た後、直ちに無菌容器に無菌充填した乳をいう。

(2) 超高温殺菌牛乳 (U.H.Tミルク) を含む包装のラベルには、場合により「超高温殺菌牛乳」または「U.H.Tミルク」の文言を記載しなければならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則88.食品としての乳への言及

本規則において、食品として、または食品に含まれる、もしくは含まれてもよい成分として「乳」と記載されている場合、「低温殺菌乳」、「滅菌乳」、「超高温殺菌乳」または「U.H.Tミルク」を指すものとする。ただし、規則82に規定される牛乳、生乳または新鮮乳は含まない。

規則89.フレーバーミルク

(1) フレーバーミルクは、許可された香料が添加された乳または再結合乳とし、砂糖、塩、またはその両方を含むことができる。規則85(1)(a)または(b)、規則86(1)または規則87(1)に規定されるいずれかの方法により、効率的に加熱処理されたものでなければならない。

(2) フレーバーミルクは、以下のものを含むものとする。

(a) 乳脂肪分2%

(b) 無脂乳固形分8%以上

(3) フレーバーミルクは、許可された甘味料としてスクラロースを1kg当たり300mgを超えない範囲で含有することができる。 [(3)改正：P.U.(A)313/2012]

(4) フレーバーミルクはホモジナイズされており、ホモジナイズ試験に適合しなければならない。

[改正：P.U.(A)183/86.]

(5) (P.U.(A)162/88により廃止)。

(6) 低温殺菌乳から調製されたフレーバーミルクの場合、低温殺菌後には、許可された着色料および許可された香料以外の成分を添加してはならないものとする。ただし、これらの許可された着色料および香料は滅菌されており、フレーバーミルクを最終容器に充填する直前に添加される場合に限る。

(7) フレーバーミルクを含む包装のラベルには、「フレーバーミルク」の文言、または風味名に「フレーバーミルク」の文言を結合して表示しなければならない。この文言はラベルの第1行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

規則90.全粉乳または乾燥全粉乳

(1) 全粉乳または乾燥全粉乳は、水分を除去した牛乳または再結合乳をいう。

- (2) 全粉乳または乾燥全粉乳は、以下のとおりとする。
- (a) 5%を超える水分を含有してはならない。
 - (b) 乳脂肪分が26%以上でなければならない。
- (3) 全粉乳または乾燥全粉乳は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 全粉乳または乾燥全粉乳を含むパッケージのラベルには、以下のように記載しなければならない。
- (a) 「全粉乳」または「乾燥全粉乳」の文言に続けて「生後6か月未満の乳児には適しません」と記載すること。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。
 - (b) 「乳脂肪分3.25%以上、無脂乳固形分8.5%以上を含む液状乳を調製するには、当該乳粉1容量部に対し、水を（数を記載）容量部加えること」という文言。
- (5) 全粉乳または乾燥全粉乳を含むパッケージのラベルには、「特に小児向け」という文言、またはこれと同じか同様の意味を持つ文言を使用してはならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則91.脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳

- (1) 脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳は、脱脂乳から水分を除去して得られる製品をいう。
- (2) 脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳は、以下の含有量を超えてはならない。
- (a) 水分5%
 - (b) 乳脂肪分15%
- (3) 脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳を含む包装のラベ

ルには、該当する「脱脂粉乳」、「スキムミルクパウダー」、「乾燥無脂乳固形分」または「分離粉乳」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS EXCEPTS ON MEDICAL ADVICE（医学的助言がある場合を除き、乳児には適しません）」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

(5) 脱脂粉乳、スキムミルクパウダー、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳を含むすべての包装には、その使用方法を表示しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則91A.麦芽粉乳

(1) 麦芽粉乳は、牛乳、乾燥牛乳、またはそれらの組み合わせから調製された乾燥製品であって、食用植物性脂肪または食用植物性油脂および麦芽の可溶性固形分の有無にかかわらず、酸敗していないものでなければならない。

(2) 麦芽粉乳は、

(a) 以下を含有するものとする。

(i) 乳脂肪分、または食用植物性脂肪、食用植物油、もしくはこれらの組み合わせが7.5%以上

(ii) 小麦またはその他の穀物から、麦芽の酵素作用により生成された可溶性固形分

(b) 大豆レシチンを0.8%以下含有することができる。

(c) 5%を超える水分を含有してはならない。

(3) 麦芽粉乳は、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

[挿入：P.U.(A)90/99.]

規則91B.幼児用調製粉乳

(1) 幼児用調製粉乳は、牛またはその他の動物の乳から調製され、幼児に適していることが証明されている動物または植物由来のその他の成分の添加の有無にかかわらず、下位規則(4)に定める製品の必須組成を満たすために必要なその他の成分を添加するものをいう。

(2) 本規則の適用上、「小児」とは、生後12か月から9歳までの者をいう。

(3) 幼児用調製粉乳は、

(a) 以下の量を含有しなければならない。

(i) 別表第16AAの表 I 欄(1)に規定される栄養素を、同表の欄(2)に規定される量以上

(ii) 脂肪100g当たり、11.2g以上25g以下

(iii) 乳由来タンパク質100g当たり、7g以上

(b) ココア、蜂蜜、トウモロコシ、大豆、穀類、果実など、その他の適切な食品を含むことができる。

(c) L(+)-乳酸菌を含むことができる。

(d) 許容される甘味料として、ショ糖、グルコース、果糖、グルコースシロップ、デキストロースを含むことができる。幼児用調製粉乳中のショ糖の総含有量は、100g当たり12gを超えてはならない。幼児用調製粉乳のフレーバータイプについては、ショ糖の総含有量は100g当たり20gを超えてはならない。

(e) 別表第16AAの表II欄(1)に規定された任意成分を、同表欄(2)に指定された最大許容割合を超えない量で含むことができる。

(f) 以下を含むことができる。

(i) 許可される食品調整剤

(ii) 許可された香料

(iii) 許可される着色料

(iv) 以下の許可される酸化防止剤

(a) 混合トコフェロール濃縮物または α -トコフェロール（単独または組み合わせ）、粉乳100g当たり20mgを超えないこと

(b) パルミチン酸L-アスコルビルまたはL-アスコルビン酸およびそのナトリウム塩またはカルシウム塩（単独または組み合わせ）、粉乳100g当たり33mg（アスコルビン酸として表示）を超えないこと

- (4) 幼児用調製粉乳には、別表第12の表Iに規定される栄養素を添加することができる。
- (5) 幼児用調製粉乳を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 12ポイント以上の文字で（250g未満の包装は除く）
- (i) 「幼児用調製粉乳」の文言、および
 - (ii) 推奨年齢層。
- (b) 10ポイント以上の太字で以下の文言。
- (i) 「NOT SUITABLE FOR INFANTS BELOW TWELVE(12) MONTHS OF AGE（生後12ヶ月未満の乳児には適しません）」
 - (ii) 「BREASTS MILK IS THE BEST FOOD FOR INFANTS（母乳は乳幼児にとって最高の食品です）」
 - (iii) 「THIS PRODUCT IS NOT THE ONLY FOOD FOR CHILDREN（本製品は小児用の唯一の食品ではありません）」
- (c) エネルギー量（100g当たりまたは1包装当たりをキロカロリー（kcal）で表示。ただし、包装が1回分のみの場合は、100g当たりまたは1回分当たりをキロジュール（kJ）で表示。）
- (d) タンパク質、脂質、炭水化物の量（100g当たり、包装が1回分のみ場合は1包装当たり、およびラベルに記載された1食分当たりの数値。）
- (e) 別表第16AAの表I欄(1)に規定される栄養素の量（100g当たり、包装が1回分のみ場合はラベルに記載された1回分当たりの数値。）
- (f) 食品の調整方法（小児に与える際の使用量または調製量を含む）
- (g) 調製済み食品を1回に与える量の目安、および1日に与える回数の目安
- (h) 開封前後の保存方法ならびに保管に関する指示および情報。
- (6) 幼児用調製粉乳またはその製造に使用される原料は、部分水素添加油脂を含んではならず、電離放射線処理を行ってはならない。

[挿入：P.U.(A)313/2012]

規則92.再結合乳

- (1) 再結合乳とは、牛乳の成分を水または牛乳、あるいはその両方と合わせて調製したもので、低温殺菌、滅菌、超高温処理を施したものをいう。食塩および許可される食品調整剤を含むことができる。その他の点については、規則85、86、87に規定される低温殺菌乳、滅菌乳、超高温殺菌乳の基準に従わなければならない。
- (2) 再結合乳を含む包装のラベルには、加熱処理の種類と「再結合乳」の文言を結合して均一な書体で表示しなければならない。

規則93.再構成乳

- (1) 再構成乳は、全粉乳に水を加えて調製した液状製品であり、低温殺菌、滅菌、または超高温処理を施したものをいう。食塩および許可される食品調整剤を含むことができる。その他の点については、規則85、86および87に規則される低温殺菌乳、滅菌乳または超高温殺菌乳の基準に準拠するものとする。再構成乳を含む包装のラベルには、加熱処理の種類と「再構成乳」の文言を結合して均一な書体で表示しなければならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則94.エバミルクまたは無糖コンデンスミルク

- (1) エバミルクまたは無糖コンデンスミルクは、牛乳から水分の一部を蒸発させるか、または乳成分を再結合させ、一部を蒸発させることによって得られる製品をいう。
- (2) エバミルクまたは無糖コンデンスミルクは、以下の含有量を下回ってはならない。
- (a) 乳脂肪分8%
 - (b) 全乳固形分28%
 - (c) 100g当たり670IU（国際単位）のビタミンA。
- (3) エバミルクまたは無糖練乳は、以下の食品調整剤を含むことができる。
- (a) 塩酸、クエン酸、炭酸、リン酸、ポリリン酸のナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩

（単独では無水換算で0.2%を超えない割合、組み合わせる場合は無水物換算で0.3%を超えない

- い割合)
- (b) カラギーナン (0.015パーセントを超えない割合)
- (c) レシチン (0.2%を超えない割合)
- (4) エバミルクまたは無糖コンデンスミルクを含む包装のラベルには、
- (a) 該当する「エバミルク」または「無糖コンデンスミルク」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。
- (b) 乳脂肪分3.25%以上、無脂乳固形分8.5%以上の液体ミルクを調製するには、当該無糖コンデンスミルク1容量部に対し、水を(数を記載)容量部加えること。

[改正：P.U.(A)162/88,521/92.]

規則95.コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルク

- (1) コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルクは、牛乳から水分の一部を蒸発させるか、または乳成分を再結合させ、残りに砂糖を加えて得られる製品をいう。
- (2) コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルクは、以下のものを含まなければならない。
- (a) 乳脂肪分8%
- (b) 全乳固形分28%
- (c) 100g当たり670IU (国際単位) のビタミンA。
- (3) コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルクを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 該当する「コンデンスミルク」または「加糖コンデンスミルク」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。
- (b) 乳脂肪分3.25%以上、無脂乳固形分8.5%以上の液体ミルクを調製するには、当該加糖コンデンスミルク1容量部に対し、水を(数を記載)容量部加えること。

[改正：P.U.(A)162/88,521/92]

規則96.乳糖加水分解乳

(1) 乳糖加水分解乳とは、乳を酵素ラクターゼで処理し、グルコースとガラクトースを含む低乳糖乳にしたものをいう。

(2) 乳糖加水分解乳は、

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 乳脂肪分3.25%

(ii) 無脂乳固形分8.5%

(b) 1.25%以上の乳糖を含有してはならない。

(3) 乳糖加水分解乳は、許可された香料および許可された着色料を含むことができる。

(4) 乳糖加水分解乳に香料を使用する場合、

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 乳脂肪分2%

(ii) 脂乳固形分8%

(b) 1.25%以上の乳糖を含有してはならない。

(5) 乳糖加水分解乳を含む包装のラベルには、「乳糖加水分解乳」の文言、および香料入り乳糖加水分解乳の場合は、「フレーバー乳糖加水分解乳」または香料名と「フレーバー乳糖加水分解乳」の文言を結合して記載しなければならない。この文言はラベルの第1行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則97.フィルドミルク

(1) フィルドミルクは、一般的な組成、外観、特性および使用目的において規則82で規定される牛乳と類似し、乳脂肪分の全部または一部が、同量の食用植物油脂、食用植物性脂肪またはこれらの組み合わせによって置き換えられた製品をいう。また、滅菌または超高温処理が施されていないならばならない。

- (2) フィールドミルクは、以下の含有量を下回ってはならない。
- (a) 乳脂肪分3.25%
 - (b) 無脂乳固形分9%
 - (c) 100g当たり670IU（国際単位）のビタミンA。
- (3) フィールドミルクは、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) フィールドミルクを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 加熱処理の種類とともに「フィールドミルク」の文言を併記し、それに続けて「NOT SUITABLE FOR INFANTS（乳児には適しません）」の文言を表示しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。
 - (b) 原材料として含まれる食用植物油脂または食用植物油の種類を明記するものとする。

規則97A.フィールドミルク粉乳

- (1) フィールドミルク粉乳は、一般的な組成、外観、特徴および使用目的において規則90で規定される全粉乳または乾燥全粉乳と類似し、乳脂肪分の全部または一部が、同量の食用植物油脂、食用植物性脂肪またはこれらの組み合わせによって置き換えられた製品をいう。
- (2) フィールドミルク粉乳は、100g当たり670国際単位（IU）以上のビタミンAを含まなければならない。
- (3) フィールドミルク粉乳は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) フィールドミルク粉乳を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 「フィールドミルク粉乳」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS（乳児には適しません）」の文言。
 - (b) 「乳脂肪分3.25%以上、無脂乳固形分8.5%以上を含む液体フィールドミルク粉乳を調製するには、当該乳粉1容量部に対し、水を（数を記載）容量部加えること」という文言。

[挿入：P.U.(A)90/99.]

規則98. フィールドエバミルクまたは無糖フィールドコンデンスミルク

(1) フィールドエバミルクまたは無糖フィールドコンデンスミルクは、乳脂肪分が食用植物油脂または食用植物性脂肪に置き換えられている点を除き、すべての点でエバミルクの基準に適合しなければならない。

(2) フィールドエバミルクまたは無糖フィールドコンデンスミルク含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 該当する「フィールドエバミルク」または「無糖フィールドコンデンスミルク」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS（乳児には適しません）」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

(b) 「植物性脂肪を含有」または「植物性油を含有」のいずれか該当する文言。

(c) 無脂乳固形分8.5%以上の液体ミルクを調製するには、当該無糖フィールドコンデンスミルク1容量部に対し、水を（数を記載）容量部加えること」という文言。

規則99. フィールドコンデンスミルクまたは加糖フィールドコンデンスミルク

(1) フィールドエバミルクまたは無糖フィールドコンデンスミルクは、乳脂肪分が食用植物油脂または食用植物性脂肪に置き換えられている点を除き、すべての点で加糖コンデンスミルクの基準に適合しなければならない。

(2) フィールドコンデンスミルクまたは加糖フィールドコンデンスミルクを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 該当する「フィールドコンデンスミルク」または「加糖フィールドコンデンスミルク」の文言に続けて、「NOT SUITABLE FOR INFANTS（乳児には適しません）」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの第1から2行目に配置し、同一行に他の文言を記載してはならない。

(b) 「植物性脂肪を含有」または「植物性油を含有」のいずれか該当する文言。

(c) 無脂乳固形分を8.5%以上含有する液体ミルクを調製するには、当該加糖フィールドコンデンス

ミルク1容量部に対し、水を（数を記載）容量部加えること」という文言。

規則100.クリームまたは生クリーム

- (1) クリームまたは生クリームとは、乳脂肪分を抽出するために乳成分を分離することにより、乳から得られる脂肪性の液体をいう。
- (2) クリームまたは生クリームは、以下の要件を満たすものとする。
 - (a) 乳脂肪分は35%以上であること。
 - (b) いかなる異物も含有しないこと。
- (3) クリームまたは生クリームをレダクターゼ試験に供する場合、メチレンブルーを4時間以内に完全に脱色してはならない。
- (4) クリームまたは生クリームは、許可された食品調整剤を含むことができる。

規則101.低温殺菌クリーム

- (1) 低温殺菌クリームは、ホールディング法または高温短時間殺菌法で効率的に加熱処理されたクリームとする。
- (2) 低温殺菌クリームは、以下の試験に適合しなければならない。
 - (a) クリームをレダクターゼ試験に供する場合、メチレンブルーを5時間以内に完全に脱色してはならない
 - (b) (P.U.(A)162/88により廃止)
 - (c) クリームをホスファターゼ試験に供する場合、p-ニトロフェノールが10 μ g/mlを超える値を示してはならない。
- (3) 低温殺菌クリームは、許可された食品調整剤を含むことができる。 [改正：P.U.(A.)183/86.]
- (4) 低温殺菌クリームのラベルまたは包装の他の部分に「低温殺菌クリーム」の文言を記載または刻印しなければならない。または、包装を密封するためのディスク、キャップまたは装置に、4ポイント以上の文字で、これらの文言を記載または刻印してもよい。
- (5) 本規則において、食品としての「クリーム」、または食品に含まれる、もしくは含まれる可能

性のある原材料としての「クリーム」への言及は、規則100に規定されるクリームは除き、いずれも「低温殺菌クリーム」を指すものとみなされる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則102.減脂肪クリームまたは注ぎクリーム

- (1) 減脂肪クリームまたは注ぎクリームは、乳脂肪分を18%以上34%以下含む製品をいう。その他のすべての点については、規則101に規定される低温殺菌クリームの基準に適合しなければならない。
- (2) 減脂肪クリームまたは注ぎクリームを含む包装のラベルには、該当する「減脂肪クリーム」または「注ぎクリーム」の文言を記載しなければならない。

規則103.バター

- (1) 本規則において「バター」とは、乳もしくはクリーム、またはその両方から得られる固形製品をいい、酸敗してはならない。
- (2) バターは、以下の要件を満たすものとする。
 - (a) 乳脂肪分を80%以上含むこと。
 - (b) 水分が16%以下であること。
 - (c) 塩を含有してもよい。
- (3) バターは、植物由来の許可された着色料および許可された酸化防止剤を含有することができる。

規則104.再結合バター

- (1) 再結合バターとは、99.9%の純粋な乳脂肪分で構成される無水乳脂肪に、飲料水と乳固形分または脱脂乳を加えて得られる製品をいう。許可された食品調整剤を含んでもよい。その他の点については、規則103に規定されるバターの基準に適合しなければならない。
- (2) 再結合バターを含む包装のラベルには、「再結合バター」の文言を記載しなければならない。

規則105.ギー

(1) ギーは、牛乳、バターまたはクリームから水分および無脂乳固形分を除去して得られる純粋な精製乳脂肪をいう。

(2) ギーは、

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分0.3%

(ii) 遊離脂肪酸（オレイン酸換算）3%

(b) 以下の値を有すること。

(i) ライヘルト-マイスル価23.5以上

(ii) ポレンスケ価1.5～4

(iii) ブチロ値40℃で42～45

(2)ギーは、許可された酸化防止剤を含有しても良い。

規則106.チーズ

(1) チーズとは、牛乳、クリーム、脱脂乳、部分脱脂乳、乳成分、またはこれらの混合物をレンネットその他のタンパク質凝固酵素で凝固させて得られる、新鮮または熟成された固形または半固形の製品であり、規則107および108で基準が定められた食品を含む。

(2) チーズは、熟成発酵物、無害な酸生成細菌の培養物、特殊なカビ培養物を含むことができ、無害なワックスまたはプラスチックでコーティングしてもよい。

(3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、チーズは次のとおりとする。

(a) 無水物換算で乳脂肪分40%以上を含むこと

[改正：P.U.(A)113/2009.]

(b) 許可された保存料、許可された植物由来の着色料、および許可された香料を含んでもよい

[改正：P.U.(A)113/2009.]

(c) 許可された食品調整剤としてトランスグルタミナーゼを含んでもよい。

[挿入：P.U.(A)113/2009.]

(4)ハードチーズの水分は39%以下とする。

規則107.カッテージチーズ

(1) カッテージチーズとは、殺菌乳から脂肪分の一部を除去したもの、または乾燥無脂乳固形分を添加して製造したチーズをいう。

(2) カッテージチーズは、80%以上の水分を含んではならない。

(3) カッテージチーズが「クリーム状」として販売される場合、または「クリーム入りカッテージチーズ」と表示される場合、当該製品は下位規則(1)および(2)に定める基準に適合し、無水物換算で乳脂肪分を20%以上含まなければならない。

(4) カッテージチーズは、許可された保存料を含むことができる。

(5) カッテージチーズを含む包装のラベルには、「カッテージチーズ」の文言を記載しなければならない。

規則108.クリームチーズ

(1) クリームチーズとは、クリーム、またはクリームを加えた乳から製造されるチーズをいう。

(2) クリームチーズは、

(a) 以下の含有量を超えてはならない。

(i) 水分55%

(ii) 食品調整剤として許可される安定剤または乳化剤0.5%

(b)無水物換算で乳脂肪分65%以上を含まなければならない。

(3) クリームチーズは、許可された保存料を含有することができる。

(4) クリームチーズを含む包装のラベルには、「クリームチーズ」の文言を記載しなければならない。

規則109.プロセスチーズ

(1) プロセスチーズは、1種類以上のチーズを粉碎、混合、溶解、乳化して得られる製品とし、以下を含むことができる。

- (a) 無害な細菌培養物
- (b) クリーム、バター、その他の乳製品
- (c) 塩
- (d) 砂糖
- (e) 食酢
- (f) その他の食品

(2) プロセスチーズは、チーズ由来の乾燥物を51%以上含むものとする。

(3) プロセスチーズは、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則110.チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ混合物

(1) チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ混合物は、チーズに調味料およびその他のチーズ食品を混合して得られる製品とする。

(2) チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ物は、以下の要件を満たすものとする。

- (a) チーズを75%以上含むこと。
- (b) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 許可された乳化剤を3%
 - (ii) 水分50%

(3) チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ混合物には、許可された保存料、許可された植物由来の着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

(4) チーズペースト、チーズスプレッドまたはチーズ混合物を含む包装のラベルには、該当する「チーズペースト」、「チーズスプレッド」または「チーズ混合物」の文言を記載しなければならない。

規則111.クラブチーズまたはランチョンチーズ

- (1) クラブチーズまたはランチョンチーズは、チーズを他の食品と混合して得られる製品をいう。
- (2) クラブチーズまたはランチョンチーズは、
 - (a) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) チーズ95%
 - (ii) 無水物換算で乳脂肪分40%
 - (b) 35パーセントを超える水分を含有してはならない。
- (3) クラブチーズまたはランチョンチーズは、許可された保存料、許可された植物性着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) クラブチーズまたはランチョンチーズを含む包装のラベルには、該当する「クラブチーズ」または「ランチョンチーズ」の文言を記載しなければならない。

規則112.乾燥チーズまたは粉チーズ

- (1) 乾燥チーズまたは粉チーズは、チーズを乾燥して得られる製品とする。水分を8%以上含んではならない。
- (2) 乾燥チーズまたは粉チーズは、以下を含むことができる。
 - (a) 許可された保存料、および
 - (b) 許可された食品調整剤として4%以下の乳化剤。
- (3) 乾燥チーズまたは粉チーズを含む包装のラベルには、該当する「乾燥チーズ」または「粉チーズ」の文言を記載しなければならない。

規則113.培養乳または発酵乳

- (1) 培養乳または発酵乳は、低温殺菌乳、滅菌乳、脱脂乳、再結合乳、低温殺菌クリーム、再結合クリームを適切な乳酸菌で培養して調製された製品をいう。これには、ヨーグルト、培養クリーム、サワークリームも含む。

- (2) 培養乳または発酵乳は、以下のとおりとする。
- (a) 下位規則(1)に規定された微生物の生菌を含むことができる。
 - (b) 乳固形分、許可された甘味料、塩および果実を含むことができる
 - (c) 乳酸換算で0.5%以上の酸度を有するものとする。
- (3) 培養乳または発酵乳は、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 発酵乳を含む包装のラベルには、「発酵乳」の文言を記載しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則114.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則115.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則116.アイスクリーム

- (1) アイスクリームは、乳または乳製品に、乳脂肪、分、植物性脂肪分、クリーム、バター、またはこれらと砂糖の組み合わせから製造される製品であり、その他の健全な食品を含むこともできる。
- (2) アイスクリームは、以下の要件を満たすものとする。
- (a) 乳脂肪分、植物性脂肪分、またはこれらの組み合わせを10%以上含むこと。
 - (b) 規則39に規定される微生物学的基準に適合していること。
- (3) アイスクリームは、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) アイスクリームの原料は、69°Cで少なくとも20分、74°Cで少なくとも10分、80°Cで少なくとも15秒、86°Cで少なくとも10秒、またはその他の同等の時間・温度条件で加熱され、その後凍

結されることにより、効率的に加熱処理されなければならない。

(5) アイスクリームに含まれる空気の量は、凍結状態のアイスクリームの単位体積あたりの重量が0.43グラム/ミリリットル以上となるようにしなければならない。

(6) アイスクリームに果実、チョコレートその他の食品を添加する場合、または外部にコーティングを施す場合、当該果実、チョコレートその他の食品またはコーティングが分析の目的で容易に分離可能な場合、脂肪含量または単位体積当たり重量を測定する際、アイスクリームの一部とはみなさないものとする。

(7) 何人も、果実の名称で風味が表示されているアイスクリームを輸入、調製、販売のために宣伝または販売してはならない。ただし、そのアイスクリームに当該果実またはその果汁が5%以上含まれている場合、または果実名と「フレーバー」の文言が結合され、均一な書体で表示されている場合はこの限りでない。

(8) アイスクリームの包装に「乳製品」または同様の意味を持つ文言を記載できるのは、その脂肪分が牛乳由来の場合に限る。

(9) アイスクリームの包装ラベルには、当該アイスクリームに果実または果汁が含まれていることを示唆、暗示、または連想させる果実の写真、表現、図案（果実名と「フレーバー」という文言を結合したものを除く）を使用してはならない。ただし、その果実や果汁が少なくとも5%含まれている場合（該当する方）を除く。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則117.乳および乳製品の特定表示要件

(1) 「新鮮」という文言は、低温殺菌牛乳、U.H.Tミルク、滅菌乳およびフレーバーミルクのラベルまたは包装に使用することができる。ただし、フレーバーミルクの場合、下位規則89(1)に規定されているように、その製造に用いられたミルクが新鮮であることを示す場合を除き、「新鮮」という文言を「フレーバーミルク」という文言と結合して使用してはならない。

(1A) 牛乳および牛乳から調製された製品以外の乳または乳製品を含む包装のラベルには、その

原料である動物の一般名を10ポイント以上の文字で記載しなければならない。

(2) 「全乳」という用語は、希釈前または希釈後においても、規則90に定める全乳粉の基準に適合する乳製品にのみ使用できる。

(3) 下位規則(1)および(2)に従い、「新鮮」および「全乳」以外の語は、当該製品が本規則に規定される基準に適合していない限り、「牛乳」という文言と結合して使用してはならない。

(4) 本規則に別段の定めがある場合を除き、クリーマー、クリームクラッカー、クリームソーダ、クリームスープ、クリームビスケットおよび菓子用クリーム以外の食品の包装ラベルには、「バター」または「クリーム」の文言を表示してはならない。

(5) 牛乳または乳製品を含む包装のラベルには、乳幼児または乳幼児の一部を写した写真を表示してはならない。

(6) 牛乳または乳製品を含む包装のラベル、または同梱のリーフレットには、開封前および開封後の調製および保存に関する詳細な指示または方法を記載しなければならない。

(7) 規則10(b)の規定にかかわらず、規則84条、90、91、94、95、97、98および99で規定される乳製品の包装ラベルに記載する必要のあるすべての詳細は、マレー語で記載しなければならない。ただし、他の言語による翻訳を含めることができる。

[改正：P.U.(A.)162/88]

甘味料

規則118.糖類

(1) 砂糖とは、化学的にショ糖として知られる食品をいい、グラニュー糖、棒砂糖、キャスターシュガー、粉砂糖、氷砂糖を含む。

[改正：P.U.(A)90/1999.]

(2) 砂糖は、以下の要件を満たすものとする。

(a) ショ糖を99.5%以上含むこと。

- (b) 硫酸灰分は0.03%を超えないこと。
- (3) 砂糖は許可された保存料を含むことができる。

規則118A.ステビア抽出物

(1) ステビア抽出物は、キク科植物である *Stevia rebaudiana* Bertoni の葉から抽出して得られるステビオール配糖体を主成分とする物質であり、白色から淡黄色の粉末状で、無臭で甘味を有するものをいう。

(2) ステビア抽出物は、以下の要件を満たすものとする。

(a) 乾量基準でステビオール化合物を80%以上含むこと。

(b) 融点が198°C~202°Cであること。

(c) 以下の値を超えてはならないこと。

(i) 灰分1%

(ii) 105°Cで2時間乾燥させた際に、水分6%

(2) ステビア抽出物は食品に添加することができ、食品中の最大許容割合は適正製造規範に従うものとする。

[挿入：P.U.(A.)160/2004.]

規則118B.酵素処理ステビア

(1) 酵素処理ステビアとは、ステビア抽出物に酵素処理を施して得られる物質で、白色または黄色がかった粉末状で、無臭で甘味を有するものをいう。

(2) 酵素処理ステビアは、以下の要件を満たすものとする。

(a) 乾量基準で、ステビオール化合物を60%以上、未反応ステビオール化合物を15%以下含有すること。

(b) 融点が196°C~198°Cであること。

(c) 以下の値を超えてはならないこと。

(i) 灰分1%

(ii) 105°Cで2時間乾燥させた際に、水分6%

(3) 酵素処理ステビアは食品に添加することができ、食品中の最大許容割合は適正製造規範に従うものとする。

[挿入：P.U.(A.)160/2004.]

規則119.ソフトブラウンシュガー

- (1) ソフトブラウンシュガーは、糖源から調製された清浄な部分精製の顆粒状製品とする。
- (2) ソフトブラウンシュガーは、次の要件を満たすものとする。
 - (a) 砂糖と転化糖を90%以上含むこと。
 - (b) 水分が4.5%以下であること。
 - (c) 硫酸灰分は3.5%を超えないこと。
- (3) ソフトブラウンシュガーは、着色料としてカラメルを含むことができる。

規則120.着色糖または虹色糖

本規則において、「着色糖」または「虹色糖」、あるいは装飾用製品を示すその他の名称の下に販売される砂糖は、ソフトブラウンシュガーを除き、許可された着色料を含むことができるが、その他の点については、規則118に規定される砂糖の基準に適合しなければならない。

規則121.無水デキストロース

- (1) 無水デキストロースは、結晶水を含まない、精製された結晶性D-グルコースをいう。
- (2) 無水デキストロースは、以下を満たすものとする。
 - (a) 無水物換算でD-グルコース99.5%以上を含むこと。
 - (b) 総固形分が98%以上であること。
 - (c) 無水物換算で硫酸灰分が0.25%以下であること。

規則122.デキストロース一水和物

- (1) デキストロース一水和物とは、結晶水1分子を含む、精製された結晶性D-グルコースをいう。
- (2) デキストロース一水和物は、以下を満たすものとする。
 - (a) 無水物換算でD-グルコース99.5%以上を含むこと。
 - (b) 総固形分含量が無水物換算で90%以上であること。
 - (c) 無水物換算で硫酸灰分が0.25%以下であること。
- (3) デキストロース一水和物は、許可された保存料を含むことができる。

規則123.精製シロップ

- (1) 精製シロップは、糖を原料として調製された、清浄で部分的に精製された液状製品をいう。
- (2) 精製シロップは、以下を満たすものとする。
 - (a) 糖分を25%以上含むこと。
 - (b) 水分が20%以下であること。
 - (c) 無水物換算で硫酸灰分が3%以下であること。

規則124.グルコース

- (1) グルコースとは、健全なデンプンの加水分解によって得られる固形物をいう。
- (2) グルコースは、以下を満たすものとする。
 - (a) 無水デキストロース換算の還元糖を70%以上含むこと。
 - (b) 硫酸灰分は1%を超えないこと。
- (3) グルコースは、許可された保存料を含むことができる。
- (4) グルコースを含む包装のラベルには、無水デキストロース換算の還元糖の含有率を記載しなければならない。

規則125.グルコースシロップ

- (1) グルコースシロップは、健全なデンプンの制御された加水分解によって得られる製品で、還元糖、デキストリン、および水から構成されるものとする。
- (2) グルコースシロップは、以下を満たすものとする。
 - (a) 無水デキストロース換算の還元糖を25%以上含むこと。
 - (b) 水分が21%以下であること。
 - (c) 硫酸灰分は0.5%を超えないこと。
- (3) グルコースシロップは、許可された保存料を含むことができる。
- (4) グルコースシロップを含む包装のラベルには、無水デキストロース換算の還元糖の含有率を記載しなければならない。

第125A.トレハロース二水和物

- (1) トレハロース二水和物は、白色またはほぼ白色の結晶状の製品であり、多段階酵素プロセスによって液化デンプンから製造される非還元性二糖類である。
- (2) トレハロース二水和物は、以下を満たさなければならない。
 - (a) 乾量基準で98%以上であること。
 - (b) 融点が97°Cであること。
 - (c) 60°Cで5時間乾燥した際に、以下を超えないこと。
 - (i) 灰分0.05%、および
 - (ii) 水分1.5%。
- (3) トレハロース二水和物は食品に添加することができ、食品中の最大許容割合は適正製造規範に従うものとする。

[挿入：P.U.(A)306/2009:15]

規則126.グラマラッカ

- (1) グラマラッカは、ココヤシ（Cocosnucifera）の花序の未開花の苞から得られる樹液から製造

される砂糖製品をいう。

(2) グラマラッカは、以下を満たすものとする。

(a) 水分が10%以下であること。

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) タンパク質1%

(ii) ショ糖70%

(iii) 還元糖1%

(c) 灰分2.5%を超えないこと。

規則127.グラカボン

(1) グラカボンとは、アレンヤシ (Arengapinnata) の雄花序の樹液から得られる樹液から製造される砂糖製品をいう。

(2) グラカボンは、以下を満たすものとする。

(a) 水分が10%以下であること。

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) タンパク質0.1%。

(ii) ショ糖70%

(iii) 還元糖3%

(c) 灰分2.5%を超えないこと。

[改正：P.U.(A)183/86.]

規則128.果糖

(1) 果糖は、精製された結晶性D-果糖をいう。

(2) 果糖は以下を満たすものとする。

(a) D-果糖を95%以上含むこと。

(b) 比旋光度が -89° ～ -93.5° であること。

- (c) 硫酸灰分が0.1%を超えないこと。
 - (d) 色価は、ICUMSA（国際砂糖統一分析法委員会）単位で30以下であること。
 - (e) (P.U.(A)162/88により廃止)
- (2A) 果糖の10%水溶液のpHは、4.5以上7以下でなければならない。
- (3) 果糖は、許可された保存料を含むことができる。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則129.高果糖グルコースシロップ

- (1) 高果糖グルコースシロップとは、澱粉の制御された加水分解および異性化により得られる、明るく透明で粘性のある無色のシロップをいう。
- (2) 高果糖グルコースシロップは、以下を満たすものとする。
- (a) 水分が30%以下であること。
 - (b) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) 果糖40%
 - (ii) 無水デキストロース50%
 - (iii) オリゴ糖5%
 - (c) 硫酸灰分は0.1%を超えないこと。
 - (d) 高果糖グルコースシロップは、許可された保存料を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則130.蜂蜜

- (1) 蜂蜜とは、ミツバチの巣から得られる糖製品をいう。
- (2) 蜂蜜は、以下を満たすものとする。
- (a) 果糖およびグルコースとして換算した還元糖を60%以上含むこと。
 - (b) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 水分20%

(ii) 灰分1%

(iii) ヒドロキシメチルフルフラール80mg/kg

[置換：P.U(A)169/2019]

(c) 見かけのショ糖含有量が10%以下であること。

(d) 酸度が1000g当たり40ミリ当量酸以下であること。

(3)(P.U.(A)162/88により廃止)。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則131.アイシングシュガー

(1) アイシングシュガーは、以下を満たすものとする。

(a) 糖分を97%以上含むこと。

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 許可された食品調整剤としての固化防止剤1%

(ii) 澱粉2%

(c) 許可された保存料および許可された着色料を含むことができる。

規則132.糖蜜

(1) 糖蜜とは、晶析工程で砂糖を回収した後に残る母液をいう。暗色で粘性のあるシロップ状の液体で、特有の臭気を有する。

(2) 糖蜜は、転化糖として換算した総糖分を45% (w/w) 以上含み、20°Cにおける密度または全可溶性固形分が85° Brix以上でなければならない。

規則132A.人工甘味料

(1) 人工甘味料とは、食品に添加された際に甘味を与えることができる物質であって、糖類、多価アルコール、蜂蜜以外のものをいう。

(2) 本規則の適用上、規則133に定める非栄養甘味料および規則134に定めるアスパルテームのみが、許可された人工甘味料とみなされる。

- (3) 本規則の適用上、錠剤、顆粒剤、粉末剤または液剤の形態の人工甘味料製剤とは、別表第16Bに規定された物質のいずれかを含み得る基剤に人工甘味料が配合された製品をいう。
- (4) 人工甘味料の液体製品には、許可された保存料として、二酸化硫黄、安息香酸またはソルビン酸を、単独または任意の組み合わせで、合計2000ppmを超えない割合で含有することができる。
- (5) 人工甘味料製剤は、1%を超えない割合のポリエチレングリコールと、別表第11の表IIに規定されるその他の食品調整剤を含有することができる。
- (6) 人工甘味料製剤を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 10ポイント以上の文字で、「ARTIFICIAL SWEETENING SUBSTANCE（人工甘味料）」の文言に続けて、人工甘味料の名称。
- (b) 濃度の表示
- (i) 錠剤の場合は、1錠当たりのミリグラム数
- (ii) 液体の場合は、体積に対する重量百分率
- (iii) 顆粒または粉末の場合は、小袋または類似の包装に含まれる一食分当たりのミリグラム数
- (c) 人工甘味料の甘味およびエネルギーの両方における等価量の表示
- (d) 人工甘味料製剤アスパルテームのみを人工甘味料として含む場合を除き、「NOT RECOMMENDED FOR CHILDREN EXCEPT ON MEDICAL ADVISE（医師の指示がある場合を除き、子どもには推奨されません）」の文言
- (e) 人工甘味料製剤がアスパルテームを含む場合、「NOT RECOMMENDED FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の方には推奨されません）」または「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の方には適しません）」の文言

[挿入：P.U.(A)123/95.]

規則133.非栄養性甘味料

- (1) 本規則において「非栄養性甘味料」とは、食品に添加された際に甘味を与えることができるが、

栄養価を有しない物質をいう。

(2) 別表第17の表Iに規定された許可される非栄養甘味料で、同表に規定される基準に適合するものは、低エネルギー食品に添加することができる。

(2A)別表第17の表Iに定める基準に適合するアセスルファミウムは、同表の表IIの欄(1)に定める食品に、欄(2)に定める最大許容割合を超えない範囲で添加することができる。

(2B)別表第17の表Iに定める基準に適合するサッカリンおよびサッカリンナトリウムは、乾燥果実、乾燥加工魚および乾燥野菜に添加することができる。

(2C)ネオテームは、別表第17の表IIIの欄(1)に定める食品に、欄(2)に定める最大許容割合を超えない範囲で添加することができる。 [(2C)挿入：P.U.(A)318/2012.]

(3) 何人も、本規則により許可されている場合を除き、非栄養性甘味料が添加された食品を輸入、調製、販売のために宣伝または販売してはならない。

(4) 何人も、別表第17の表Iに規定された許可される非栄養性甘味料以外の食品に適すると称して、非栄養性甘味料を輸入、調製、販売のために宣伝または販売してはならない。

(5)、(6)、(7)、(8)、(9)、(10)、(11)-[削除：P.U.(A)318/2012.]

(12) 許可される非栄養性甘味料が食品に添加されている場合、当該食品を含む包装のラベルに、「許可された非栄養甘味料として（非栄養甘味料の適切な名称を記載）を含有」と記載しなければならない。

(13) 輸入、調製、販売のために宣伝または販売される非栄養性甘味料のすべての包装には、医師の助言に従ってのみ摂取すべき旨を表示しなければならない。 [改正：P.U.(A)521/92,55/93.]

(14) ネオテームが添加された食品を含む包装のラベルには、「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の方には適しません）」の文言を10ポイント以上の文字で記載しなければならない。

[(14)挿入：P.U.(A)318/2012.]

(1) 規則118から133に規定される甘味料に加えて、アスパルテーム、グリセロール、イソマルト、マルチトール、マルチトールシロップ、マンニトール、ソルビトール、スクラロース、エリスリトール、キシリトールのみが、本規則において許可された甘味料とみなされる。

[改正：P.U.(A)291/2000；改正：P.U.(A)131/02；改正：P.U.(A)306/2009:16]

(2) [P.U.(A)291/00により削除]

(3) 別表第20Aの表Iに定める基準に適合するアスパルテームは、食品に添加することができる。食品中のアスパルテームの最大許容割合は、適正製造規範に従うものとする。

[置換：P.U.(A)291/00.]

(3A)別表第20Aの表IIに定める基準に適合するエリスリトールは、低エネルギー食品に添加することができ、エリスリトールの最大許容割合は適正製造規範に従うものとする。

[挿入：P.U.(A)306/2009:16]

(4) アスパルテームが添加された食品を含む包装のラベルには、10ポイント以上の文字で

「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS（フェニルケトン尿症の方には適しません）」と記載しなければならない。

(5) 下位規則(1)に規定される甘味料が添加された食品を含む包装のラベルには、「過剰摂取は下剤作用を引き起こすことがあります」と記載しなければならない。[挿入：P.U.(A)291/00.]

(6) 下位規則(5)の規定にかかわらず、アスパルテームとスクラロースを含む食品は、この表示義務が免除される。

[挿入：P.U.(A)291/00.]

規則134A.飲料用ホワイトナー

(1) 飲料用ホワイトナーとは、液体、または粉末状の製品で、ショ糖またはその他の甘味料が含まれている飲料を白色化し、甘くする製品をいう。

(2) 飲料用ホワイトナーには、規則134Bおよび134Cで基準が定められている食品も含まれる。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則134B.加糖クリーマー

- (1) 加糖クリーマーとは、植物性脂肪または植物性油脂に、砂糖またはその他の甘味物質、乳成分または飲料の甘味および白色化のためのその他の食品を組み合わせ得られる製品をいう。
- (2) 加糖クリーマーは、許可される着色料、許可される香料、および許可される食品調整剤を含むことができる。
- (3) 液状加糖クリーマーは、以下を含むものとする。
 - (a) 脂肪10%以上
 - (b) 非糖固形分24%
- (4) 粉末状加糖クリーマーは以下を含むものとする。
 - (a) 脂肪12%以上
 - (b) 非糖類固形分30%以上
 - (c) 水分5%以下

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則134C.非乳製品クリーマー

- (1) 非乳製品クリーマーは、植物性脂肪と適切な炭水化物から調製される製品で、他の食品を含有できるものをいう。
- (2) 非乳製品クリーマーは、許可される着色料、許可される香料、および許可される食品調整剤を含むことができる。
- (3) 液状の非乳製品クリーマーは、以下を満たすものとする。
 - (a) 脂肪を6%以上含むこと
 - (b) 総固形分が35%以下であること
 - (c) 適切に滅菌または無菌包装されていること
- (4) 粉末状の非乳製品クリーマーは、以下を含むものとする。
 - (a) 脂肪分30%以下

(b) 水分5%以下

[挿入：P.U.(A)88/2003]

菓子

規則135.小麦粉菓子

- (1) ペストリー、ケーキ、ビスケットを含む小麦粉菓子とは、小麦粉または穀粉とその他の食品を混合して調製された製品をいう。加熱調理済みでも未加熱でもよい。
- (2) 小麦粉菓子には以下を含むことができる。
 - (a) 許可される保存料として、ソルビン酸およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩（最大2000mg/kg）、プロピオン酸およびそのナトリウム塩、カリウム塩、カルシウム塩（最大2000mg/kgを超えないもの）
 - (b) 許可される着色料
 - (c) 許可される香料
 - (d) 使用される小麦粉または穀粉1kg当たり2,500mgを超えない、許可された食品調整剤である塩化アンモニウム、およびその他の許可された食品調整剤。
- (3) 「チョコレート」と記載されるビスケットのコーティングは、規則279に規定されるチョコレートの基準に適合するものとする。

規則136.砂糖菓子

- (1) 砂糖菓子とは、砂糖、グルコース、ソルビトール、または非栄養性甘味料以外のその他の甘味料を主原料とし、他の食品とともに、または他の食品を使用せずに製造された製品をいう。これには、チューインガム、風船ガム、その他の咀嚼用菓子、ケーキの装飾を含むが、冷凍菓子は含まない。
- (2) 砂糖菓子は、許可された着色料、許可された香料、許可された食品調整剤、および許可された非栄養性甘味料としてアセスルファムカリウムを最大3,500mg/kg含むことができる。

[(2)置換：P.U.(A)306/2009:17]

(3) チューインガムおよび風船ガムは、艶出し剤として最大1,200mg/kgのカルナウバワックス、および許可された食品調整剤として最大20,000mg/kgのB-シクロデキストリンを含むことができる。

[(3)挿入：P.U.(A)160/2004.]

規則137.冷凍菓子

(1) 冷凍菓子とは、牛乳または脱脂乳に乳脂肪または食用植物性脂肪、もしくはこれらの組み合わせ、あるいはクリームまたはバター、もしくはこれらの組み合わせに、砂糖およびその他の食品を加えた製品とする。その他すべての点については、規則116に規定されるアイスクリームの基準に適合しなければならない。

(2) 「ミルクブロック」として販売される冷凍菓子、または「ミルク」や「乳製品」、または同様の意味を持つ文言を使用した表示で販売される冷凍菓子は、乳脂肪を3.25%以上含まなければならない。

規則138.氷菓

(1) 氷菓とは、水にその他の食品を加えて冷凍したものをいう。氷菓子には、クリームアイス、ウォーターアイス、アイスシャーベット、アイスキャンディが含まれる。

(2) 氷菓は、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則139.卓上菓子

(1) 本規則において「卓上菓子」とは、ゼリークリスタルを含む、デザートとして使用すること、またはデザートにすぐに変換するのに適しており、かつそのように意図されたもので、本規則に他の基準が規定されていないものをいう。

(2) 卓菓子は、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則139A.規制対象のゼリー菓子

- (1) 規制対象のゼリー菓子とは、規則139に基準が定められた卓上菓子で、すぐに食べられる状態にあり、断面の直径が球形・非球形いずれも45mm以下の大きさ・形状の製品をいう。規制対象のゼリー菓子には、ミニカップゼリーおよびその他類似の製品が含まれる。
- (2) 何人も、グルコマンナン、こんにゃく、コンジョナック、里芋粉または山芋粉とも呼ばれるコンニャクを含む規制対象のゼリー菓子を輸入し、製造し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。
- (3) **規制対象のゼリー菓子を含む包装のラベルの主要表示パネルには、「CAUTION: MAY POSE CHOKING RISK (注意：窒息の危険があります)」の文言と、「NOT SUITABLE FOR CHILDREN BELOW 3 YEARS (3歳未満のお子様には適しません)」の文言を、12ポイント以下の大文字かつ太字のサンセリフ書体で記載しなければならない。

**施行日：2020年11月1日[挿入：P.U(A)299/2019;挿入：P.U.(A)405/2009]

規則140.菓子に関する特定表示要件

- (1) 小麦粉菓子、砂糖菓子、冷凍菓子、氷菓または卓上菓子の包装には、場合により相当量の果実、卵または乳を含む場合を除き、「果実」、「卵」、「乳」または同様の意味を持つ文言を表示してはならない。
- (2) 許可された香料が添加された菓子の包装には、その名称が「フレーバー」という文言と結合され、均一な書体で表示されていない限り、風味を模した果実またはその他の天然物質の名称を表示してはならない。

[改正：P.U.(A)183/86.]

- (3) 冷凍菓子、氷菓、または卓上菓子の包装ラベルには、果実または果汁が含まれていることを示唆、暗示、または連想させる果実の写真、表現、図案（果実名と「フレーバー」という文言を結合したものを除く）を使用してはならない。ただし、その果実や果汁が少なくとも5%含まれている場合（該当する方）を除く。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

肉および肉製品

規制141.肉または生肉

- (1) 肉または生肉とは、魚を以外の通常喫食を目的とする動物の骨格筋の可食部で、屠殺時に健康であったものをいう。肉には、付随脂肪や被覆脂肪とともに、通常筋組織に付随し、処理工程で筋組織から分離されない骨、皮、腱、神経および血管の一部を含むことがある。また、食用の臓器が付随している場合もある。
- (2) 本規則の適用上、赤身肉とは、被覆脂肪を除去した肉をいう。総脂肪量は15%を超えてはならない。
- (3) 肉には、下位規則21(5)に規定される食肉の等級区分または識別に使用される許可された着色料を含めることができる。

規則142.冷蔵肉

冷蔵肉とは、 -1°C ～ 10°C で健全な状態に保たれた肉をいい、 -10°C 以下の温度で解凍された冷凍肉も含まれる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則143.冷凍肉

冷凍肉とは、販売準備の時点から連続した期間にわたり、 -18°C 以下の温度で保持され、販売前に解凍されていない肉をいう。

規則144.ミンチ肉または挽肉

- (1) ミンチ肉または挽肉は、生肉、冷蔵肉、冷凍肉を、ミンチまたはじん切りにより細かくしたものをいう。
- (2) ミンチ肉または挽肉には、以下を含んではならない。

(a)異なる動物由来の肉

(b) 脂肪30%以上

- (3) 本規則の適用上、「赤身」と記載されたミンチ肉または挽肉は、総脂肪量15%を超えてはならない。

規則145.肉製品

- (1) 肉製品とは、肉から調製された製品をいい、規則146～153で基準が定められている食品を含む。
- (2) 本規則の適用上、豚由来の肉製品（Susscrofa）には、ハムおよびベーコンを含むものとする。

規則146.肉ペースト

- (1) 肉ペーストとは、肉から調製されたペースト状の肉製品で、加熱調理済みまたは未加熱のもの、他の食品の添加の有無を問わず、肉含有量が75%以上であるものをいう。
- (2) 肉ペーストは、アスコルビン酸、アスコルビン酸ナトリウム、イソアスコルビン酸、イソアスコルビン酸ナトリウム、トランスグルタミナーゼを含む、許可された風味増強剤および食品調整剤を含むことができる。

[(2)改正：P.U.(A)113/2009.]

規則147.加工肉

- (1) 加工肉とは、肉から調製された肉製品であり、切断、みじん切り、ミンチ、または細断されたもので、加熱調理済みまたは未加熱のものであって、食塩、砂糖、酢、ソルビトール、香辛料、食用脂肪、食用油、その他の食品の添加の有無にかかわらず、包装されたカット肉として、またはケーシングもしくは包装に入れられた成形品として販売されるものをいう。
- (2) 本規則の適用上、加工肉には、ミートバーガー、ソーセージ、および塩漬け、燻製、酢漬け肉、塩蔵された肉を含むものとする。
- (3) 加工肉は、カット肉であっても、ソーセージでも、皮付き・皮なしであっても、ミートローフの形であっても、その他の形であっても、肉の含有量が65%以上でなければならない。有機結合窒素は

1.7%以上とし、脂肪の含有量は30%を超えてはならない。

(4) 加工肉に含まれる脂肪の割合に関する下位規則(3)は、ケーシングに入れて販売され、サラミまたはサラミタイプのソーセージ、ラブチョン、食用内臓を用いたソーセージとして記載された加工肉には適用されない。

[改正：P.U.(A.)162/1988.]

(5) 本規則の適用上、ミートバーガーには、肉製品を包んでいる、またそれと一緒に包まれている可能性のある取り外し可能なパンまたはその他の食品は含まれない。

(6) 加工肉が食用ケーシングに入れて販売される場合、本規則で規定されたいずれかの調製割合を算出する際には、ケーシングは当該加工肉の一部とみなされる。

(7) 加工肉には、以下のものを含むことができる。

(a) 当該肉またはその一部が、塩漬け、燻製、酢漬け肉、または塩蔵されている場合、許可された保存料として、亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム、硝酸ナトリウムまたは硝酸カリウムを、単独または組み合わせて含むことができる。

(b) ミートバーガー以外の未加熱品の場合、許可された保存料

(ba) 許可された着色料

[挿入：P.U.(A.)162/1988.]

(c) 許可された香料

(d) 許可された風味増強剤

(e) 以下の許可された食品調整剤

(i) 五酸化リンとして計算した総リン含有量が0.3%を超えない割合のリン酸塩

(ii) アスコルビン酸、アスコルビン酸ナトリウム、イソアスコルビン酸、イソアスコルビン酸ナトリウム

(iii) 天然乳酸

[挿入：P.U.(A)131/2002./改正：P.U.(A)113/2009]

(iv) トランスグルタミナーゼ

[挿入：P.U.(A)131/2009]

(8) 本規則の適用上、ケーシングは許可された着色料を含むことができる。

(8A) 缶詰加工肉は、加工肉を90%以上含有しなければならない。

[挿入：P.U.(A.)162/1988.]

(9) ミートバーガーを含む包装のラベルには、調製に使用された肉の一般名と「バーガー」の文言を結合して表示しなければならない。

(10) 加工肉をケーシングに入れて販売する場合、当該食品を含む包装のラベルに、使用されたケーシングの種類を表示しなければならない。動物由来のケーシングの場合には、調製に使用された動物の名称をラベルに表示しなければならない。

(11) 缶詰加工肉を含む包装のラベルには、「加工肉」の文言、またはこれと同じか同様の効果を持つ他の文言を、均一な書体で表示しなければならない。

[挿入：P.U.(A.)162/1988.]

(12) 缶詰加工肉を含む包装のラベルには、「加工」という文言と結合しない限り、「肉」という文言を表示してはならない。

[挿入：P.U.(A)162/1988.]

規則148.燻製肉

(1) 燻製肉は、塗料や木材防腐剤を含まない木材から生じた煙の作用に肉または加工肉をさらして得られる肉製品をいう。加工中に偶発的に吸収されたホルムアルデヒドを、5mg/kgを超えない割合で含有することができる。

(2) 燻製肉は、許可された風味増強剤を含むことができる。

規則149.缶詰肉

(1) 缶詰肉は、清潔な容器に密封包装して、加熱処理により保存性を確保した肉または燻製肉をいう。塩、飲料水、塩水を含んでもよい。

(2) 缶詰肉は、肉を90%以上含むものとする。

(3) 缶詰肉は、以下を含むことができる。

(a) 許可された保存料として、亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム、硝酸ナトリウム、硝酸カリウムを単独または組み合わせて含むことができる。ただし、最終製品に含まれる総硝酸塩および亜硝酸塩は、亜硝酸ナトリウムとして換算して200ppmを超えてはならない。

(b) 許可された香料

(c) 許可された風味増強剤

(d) 許可された食品調整剤としてのリン酸塩で、五酸化リンとして計算したリンの総含有量が0.3%を超えないもの

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則150.[廃止]

(P.U.(A)162/88により廃止)

規則151.他の食品を含む缶詰肉

(1) 他の食品を含む缶詰肉は、肉、加工肉または燻製肉に他の食品を加えて調製し、清潔な容器に密封包装したうえで、加熱処理により保存性を確保した肉製品をいう。容器上の表示または名称に肉が先に記載されている場合、当該製品は、記載された名称の種類 of 食肉を45%以上含むものとする。

(2) 他の食品を含む缶詰肉には、以下のものを含むことができる。

(a) 許可された保存料として、亜硝酸ナトリウム、亜硝酸カリウム、硝酸ナトリウム、硝酸カリウムを単独または組み合わせて含むことができる。ただし、最終製品に含まれる総硝酸塩および亜硝酸塩は、亜硝酸ナトリウムとして換算して200ppmを超えてはならない。

(b) 許可された香料

(c) 許可された風味増強剤

(d) リン酸塩を含む許可された食品調整剤で、五酸化リンとして計算したリンの総含有量が0.3%を超えない割合で使用されるもの。

(3)他の食品を含む缶詰肉の包装ラベルには、「(他の食品名を記載) 入り肉」という文言、またはこれと同じか同様の効果を持つ他の文言を表示しなければならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則152.肉エキスまたは肉エッセンス

- (1) 肉エキスまたは肉エッセンスは、抽出または圧搾、あるいはその両方によって肉のみから得られる肉製品をいい、濃縮してもよい。肉エキスを80%以上含有しなければならない。塩および香辛料を含んでもよい。
- (2) 肉エキスまたは肉エッセンスには、着色料としてカラメル、許可された香料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則153.食用ゼラチン

- (1) 食用ゼラチンとは、通常喫食される動物の皮、骨、その他のコラーゲン質材料を加工して得られる、清浄かつ健全な製品をいう。水分は16%以下、灰分は3%以下とする。5%の水溶液を18.5°Cで2時間保持した場合、ゼリーを形成しなければならない。食用ゼラチンを冷水に1時間浸して調製した5%水溶液は、攪拌しながら60°Cに加温した際、透明で淡色を呈し、不快な味や臭いがない。
- (2) 食用ゼラチンは、許可された保存料を含むことができる。
- (3) ゼラチンを含む包装のラベルには、食用ゼラチンの原料となった動物の一般名を記載しない限り、当該食品が食用ゼラチンである旨を表示してはならない。
- (4) 食用ゼラチンが食品に添加されている場合、当該食品を含む包装のラベルには、10ポイント以上の文字で、「（食用ゼラチンが得られる動物の一般名を記載）由来の食用ゼラチンを含む」と表示しなければならない。
- (5) 食用ゼラチンを含むすべての包装には、その使用方法を表示しなければならない。

規則154.肉または肉製品は、残留エストロゲンを含んではならない

本規則の適用上、肉または肉製品は、以下の化合物の残留物を含有してはならない。

(a) ジエチルスチルベストロール [3,4-ビス (p-ヒドロキシフェニル) -3-ヘキセン]

(b) ヘキソエストロール [3,4-ビス (p-ヒドロキシフェニル) -n-ヘキサン]

(c) ジエノエストロール [3,4-ビス (p-ヒドロキシフェニル) -2,4-ヘキサジエン]

規則155.肉および肉製品に関する特定表示要件

肉および肉製品を含む包装のラベルには、10ポイント以上の文字で、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 内容物の調製に用いられた肉の種類的一般名

(b) 内容物が2種類以上の肉で構成される場合は、含有割合の降順で、肉の種類的一般名

魚および魚製品

規則156.魚

(1) 魚類には、海水魚、汽水魚、淡水魚、甲殻類、軟体動物、その他人間が食用とする水生生物が含まれる。また、魚卵も含まれる。

(2) 本規則の適用上、養殖または飼育された魚類は、清浄な場所から調達されたものでなければならない。

(3) 冷蔵魚とは、 -1°C ~ 10°C で健全な状態に保たれた魚をいい、 10°C 以下の温度で解凍された冷凍魚も含まれる。

(4) 冷凍魚とは、連続した期間にわたり -18°C 以下の温度で健全な状態に保たれ、使用前に解凍されていない魚をいう。

(5) 魚類は、下位規則21(5)に規定される魚類の等級区分に使用される許可された着色料を含めることができる。

規則157.魚製品

魚類製品とは、魚類から調理されたあらゆる製品をいい、規則158から170に基準が規定されている食品を含む。

規則158.保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚

- (1) 保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚とは、加熱済みまたは未加熱の魚を、塩、砂糖、酢または香辛料で処理して調製した魚製品をいう。
- (2) 保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚は、許可された風味調味料、および許可された食品調整剤としてアスコルビン酸、アスコルビン酸ナトリウム、イソアスコルビン酸、イソアスコルビン酸ナトリウムを含むことができる。

規則159.燻製魚

- (1) 燻製魚とは、塩の添加の有無にかかわらず、健全な状態に保たれた保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚から調製され、塗料や木材防腐剤を含まない木材から生じた煙にさらして得られる魚製品をいう。
- (2) 燻製魚には、以下のものを含むことができる。
 - (a) 加工中に偶発的に吸収されたホルムアルデヒドで、5mg/kgを超えないもの
 - (b) 許可された風味増強剤

規則160.調製魚

- (1) 調製魚とは、魚、または保存処理・酢漬け・塩漬け・燻製などの処理を施した魚から調製された魚製品をいう。丸ごとか細断されたものか、加熱済みか未加熱か、他の食品を添加しているかは問わず、缶詰とすることもできる。調製魚には乾燥調製魚も含まれる。
- (2) 調製魚は、許可された風味増強剤および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (3) 乾燥調製魚は、砂糖、サッカリン、サッカリンナトリウムその他の食品で処理された魚を乾燥させることにより調製された魚製品をいう。乾燥は人工的な条件下で行わなければならない。

規則161.缶詰魚

- (1) 缶詰魚は、清潔な容器に密封包装して、加熱処理により保存性を確保した肉または調製魚をいう。調味料、飲料水、塩水、ソース、食用油を含有することができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

- (2) 缶詰魚は、魚を55%以上含むものとする。

(2A)下位規則(2)の規定にかかわらず、サンバルトゥミスの缶詰魚の含有率は35%以上とする。

[挿入：P.U(A)169/2019]

- (3) 缶詰魚は、以下に掲げる許可された風味増強剤および許可された食品調整剤を含むことができる。

(a) 五酸化リンとして計算したリンの総含有量が以下のとおりであるリン酸塩。

(i) 骨付き魚の缶詰の場合、適正製造規範に従うこと。

(ii) 骨なしの魚の缶詰の場合、0.5%を超えないこと。

(b) 300mg/kgを超えない割合のカルシウム二ナトリウムエチレンジアミン四酢酸。

[置換：P.U.(A)88/2003]

規則162.魚ペースト

- (1) 魚ペーストとは、魚の塩漬け発酵によって得られるペースト状の魚製品をいい、ブラチャンはこれに含まれない。

- (2) 魚ペーストは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 塩分15%

(ii) タンパク質30%

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分40%

(ii) 灰分25%

(c) 清浄かつ健全であり、異物を含んではならない。

- (3) 魚ペーストには、許可された保存料、許可された着色料、許可された風味増強剤を含むことができる。

規則163.ブラチャン

(1) ブラチャンとは、新鮮なエビまたはクルマエビ、またはその両方を塩漬け発酵させて得られるペースト状の魚類製品をいう。

(2) ブラチャンには、以下の要件を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 塩分15%

(ii) タンパク質25%

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分40%

(ii) 灰分35%

[改正：P.U.(A)90/99.]

(c) 清浄かつ健全であり、異物を含んではならない。

(3) ブラチャンには、許可された保存料、許可された着色料、許可された風味増強剤を含むことができる。

規則164.魚醤

(1) 魚醤とは、貝類を除く新鮮な魚を塩漬け発酵させて調製した液状の魚類製品をいい、ブドウもこれに含まれる。

(1A)本規則の適用上、ブドウとは、カタクチイワシ属のカタクチイワシと他の小魚との混合物を塩醗酵させて得られる魚醤とする。

(2) 魚醤は以下の条件を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 塩分15%

(ii) タンパク質5%

(b) 他の食品を含んでいてもよい。

(c) 清浄かつ健全であり、異物を含んではならない。

(3) 魚醤には、許可された保存料、許可された着色料、および許可された風味調味料を含むことができる。

[改正：P.U.(A)162/88,291/00.]

規則165.[廃止]

(P.U.(A)162/88により廃止)。

規則166.チンチャロ

(1) チンチャロは、アキアミ属の新鮮なエビに米やその他の発酵性炭水化物を加えて塩発酵させた魚類製品をいう。

(2) チンチャロは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) タンパク質10%

(ii) 塩分10%

(b) 灰分15%を超えないこと。

(c) 他の食品を含んでいてもよい。

(d) 清浄かつ健全であり、異物を含んではならない。

(3) チンチャロは、許可された保存料、許可された着色料、および許可された風味調味料を含むことができる。

規則166A.オイスターソース

(1) オイスターソースは、天然のカキ抽出物またはカキペーストを原料とする製品で、塩、食用澱粉、食酢を含むことができる。

(2) オイスターソースは、2.5% (w/w) を下回らない量のタンパク質を含有しなければならない。

(3) オイスターソースは、25°Cにおける水分活性 (aw) が0.85を超える場合、かつpHが4.5を超える

場合には、商業的に無菌でなければならない。

(4) オイスターソースは、許可された保存料、許可された着色料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤を含むことができる。

(5) オイスターソースを含む包装のラベルには、「オイスターソース」と記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則166B.オイスター風味ソース

(1) オイスター風味ソースは、天然のカキ抽出物またはカキペーストの使用の有無を問わず、オイスター風味を用いて調製された製品をいい、塩、食用澱粉、砂糖、酢、加水分解植物性タンパク質を含むことができる。

(2) オイスター風味ソースは、1.8% (w/w) を下回らない量のタンパク質を含有しなければならない。

(3) オイスター風味ソースは、25°Cにおける水分活性 (aw) が0.85を超える場合、かつpHが4.5を超える場合には、商業的に無菌でなければならない。

(4) オイスター風味ソースは、許可された保存料、許可された着色料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤を含むことができる。

(5) オイスター風味ソースを含む包装のラベルには、「オイスター風味ソース」と記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則167.フィッシュボールまたはフィッシュケーキ

(1) フィッシュボールまたはフィッシュケーキは、魚と澱粉から調製され、調味料および野菜の有無を問わず、ボール状またはケーキ状に成形された魚類製品をいう。各ボールまたはケーキは、魚類を50%以上含むものとする。

(2) フィッシュボールまたはフィッシュケーキは、許可された保存料、許可された風味増強剤、およびトランスグルタミナーゼを含む許可された食品調整剤を含むことができる。

[(2)置換：P.U.(A)318/2012]

- (3) フィッシュボールまたはフィッシュケーキは、その保管、輸送、販売のいずれにおいても、5°C未満で保たなければならない。
- (4) フィッシュボールまたはフィッシュケーキを含むラベルには、「5°C未満で要冷蔵」と表示しなければならない。

[(3)、(4)挿入：P.U.(A)318/2012]

規則168.魚類のクロポック

- (1) 魚類のクロポックとは、調味料の有無を問わず、魚類と澱粉から調製された魚類製品をいう。
- (2) 魚類のクロポックは、未揚げの状態で、以下を満たすものとする。
- (a) 甲殻類および軟体動物以外の新鮮な魚から調製された魚のクロポックの場合、タンパク質を12%以上含むこと。
- (b) 甲殻類および軟体動物から調製された魚類のクロポックの場合、タンパク質を6.9%以上含むこと。

[改正：P.U.(A)162/88,131/02.]

- (3) 魚類のクロポックには、許可された着色料と許可された風味調味料を含むことができる。
- (4) 魚類のクロポックを含む包装のラベルには、「魚類」、「エビ」、「イカ」、必要に応じてその他の魚類名、または魚類の一般名に続けて、10ポイント以上の均一な書体で「クロポック」の文言を記載しなければならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則169.オタウダン、プティスまたはヘーコー

- (1) オタウダン、プティスまたはヘーコーは、抽出によってエビから得られる魚類製品で、濃縮されたものをいう。なお、他の食品を含んでもよい。水分が26%を超えてはならない。
- (2) オタウダン、プティスまたはヘーコーは、許可された保存料、着色料としてのカラメ

ル、許可された風味調味料を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則170.プカサム

- (1) プカサムとは、魚類に炭水化物を加えて発酵させて得られる魚類製品をいう。望ましい風味を得るために必要な調味料や原材料を含んでもよく、塩分は10%以上でなければならない。
- (2) プカサムは、許可された保存料、許可された着色料、許可された風味調味料を含むことができる。

卵および卵製品

規則171.卵

- (1) 卵とは、家禽類を含む鳥類の卵、または亀の卵で、腐敗や胚の発生が始まっておらず、孵化されておらず、かつ殻に異物がなく、破損されていないものをいう。
- (2) 「新鮮な卵」とは、いかなる調理または保存処理も施されていない卵を意味する。

規則172.液卵

- (1) 液卵とは、殻から取り出した全卵で、冷凍または冷蔵することもできるが、乾燥卵を再構成したものは含まない。
- (2) 液卵、または液卵黄と液卵白の混合物は、同じ目の家禽の卵から調製されなければならない。
- (3) 液卵、または液卵黄と液卵白の混合物は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 液卵は、64℃以上の温度で少なくとも2.5分以上保持した後、直ちに7℃以下の温度まで急速に冷却して殺菌したものでなければ、販売または食品製造に使用してはならない。
- (5) 下位規則(4)の規定にかかわらず、施設内で製造されたばかりの液卵は、その後すぐに使用することができる。

規則173.液卵黄

- (1) 液卵黄は、新鮮な卵から白身を可能な限り完全に分離した卵黄をいう。
- (2) 液卵黄は、同じ目の家禽の卵から調製されるものとする。
- (3) 液卵黄は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 液卵黄は、60°C以上の温度で少なくとも3.5分以上保持した後、直ちに7°C以下の温度まで急速に冷却して殺菌したものでなければ、販売または食品製造に使用してはならない。
- (5) 下位規則(4)の規定にかかわらず、施設内で製造されたばかりの液卵黄は、その後すぐに使用することができる。

規則174.液卵白

- (1) 液卵白は、新鮮な卵から黄身を可能な限り完全に分離した卵白をいう。
- (2) 液卵白は、同じ目の家禽の卵から調製されるものとする。
- (3) 液卵白は、許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 液卵白は、55°C以上の温度で少なくとも9.5分以上保持した後、直ちに7°C以下の温度まで急速に冷却して殺菌したものでなければ、販売または食品製造に使用してはならない。
- (5) 下位規則(4)の規定にかかわらず、施設内で製造されたばかりの液卵白は、その後すぐに使用することができる。

規則175.乾燥卵、乾燥卵黄、乾燥卵白

- (1) 乾燥卵、乾燥卵黄または乾燥卵白は、場合に応じて液卵、液卵白または液卵黄を適切に乾燥させて得られる製品をいい、水分は5%を超えてはならない。
- (2) 乾燥卵、乾燥卵黄および乾燥卵白は、許可された食品調整剤を含むことができる。

規則176条.食品または食品原材料としての卵への言及

本規則において、食品として、または食品に含まれる、もしくは含めることができる原材料としての

「卵」への言及は、「液卵」、「液卵黄」、「液卵白」、「乾燥卵」、「乾燥卵黄」および「乾燥卵白」への言及とみなされる。

卵177.皮蛋

- (1) 皮蛋とは、新鮮な鶏卵に食塩または何らかの物質を加えて保存したものをいう。
- (2) 皮蛋は許可された食品調整剤を含むことができる。

規則178.卵に関する特定表示要件

- (1) 鳥または亀の卵を含む包装のラベルには、当該卵の由来となる鳥または亀の種の一般名を記載しなければならない。
- (2) 家禽由来の卵製品を含む包装のラベルには、当該製品の原料となった家禽の種の一般名を記載しなければならない。

規則178A.清浄な生の食用燕の巣

178A.(1)本規則の適用上、清浄な生の食用燕の巣とは、以下のものをいう。

(a) アエロドラムス属およびコロカリア属のアナツバメの唾液腺からの分泌物

(b) 乾燥の有無を問わず、選別、浸漬、羽毛および不純物の除去を含む洗浄工程を施したもの

- (2) 前項(1)(b)の規定の適用上、アミラーゼ、リパーゼおよびプロテアーゼは、単独または組み合わせて、洗浄工程において許可された酵素として使用することができる。
- (3) 清浄な生の食用燕の巣には、自然に存在する亜硝酸塩を1キログラム当たり30ミリグラム (mg/kg) を超えて含んではならない。

[置換：P.U.(A)169/2019]

食用油脂および食用油

規則179.食用油脂および食用油の一般基準

- (1) 本規則の適用上、「食用油脂」および「食用油」とは、植物性または動物性の脂肪酸のトリグリセリドで構成される食品をいう。ただし、規則100、101、102、103および104に規定されるクリーム、低温殺菌クリーム、再結合クリーム、バターおよび再結合バターは含まない。
- (2) 動物性脂肪は、屠殺時に健康であった動物から製造され、喫食に適したものでなければならない。
- (3) 食用油脂および食用油は、不純物、腐敗、異臭および味を有してはならず、本規則に別段の定めがある場合を除き、食用油脂または食用油1キログラムあたりの過酸化脂肪酸素量が10ミリ当量を超えてはならない。また、鉱油または非食品グレードの油を含んではならない。
- (4) 単体の食用油脂または食用油は、他の油脂または油と混合してはならない。
- (5) 食用油脂および食用油は、本規則において当該食用油脂および食用油に対して許可されるその他の食品添加物に加え、許可された食品調整剤および許可される酸化防止剤を含むことができる。
- (6) 多価不飽和脂肪酸および油とは、食用油脂であって、含まれる総脂肪酸のうち40%以上がシス-メチレン中断型多価不飽和脂肪酸であるものをいう。
- (7) 本規則において、食用油脂および食用油が特定の原料に由来するとされる場合、当該油脂および油はすべて当該原料から得られたものでなければならない。

規則180.食用獣脂

- (1) 食用獣脂は、屠殺時に健康で喫食に適した牛、羊、山羊、またはこれらの組み合わせの新鮮で清浄かつ健全な脂肪組織から得られる食用油脂をいう。
- (2) 食用獣脂は、
 - (a) 以下の値を有すること。
 - (i) 比重（40°C/水20°C）が0.893～0.904であること。
 - (ii) 屈折率（40°C）が1.448から1.460であること。
 - (iii) けん化価が190～202mgKOH/gであること。
 - (iv) ヨウ素価が32～50であること。
 - (v) 酸価が2.5mgKOH/g以下であること。

(vi) 過酸化物価が20mEq/kg以下であること。

(b) 非けん化物が12g/kgを超えてはならないこと。

規則181.スエット

(1) スエットは、屠殺時に健康で喫食に適した牛、羊、山羊、またはこれらの組み合わせの腎臓部、腰部または腹膜部の領域にある、新鮮で清浄かつ健全な脂肪組織から得られる食用油脂をいう。

(2) スエットは、

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重（40°C/水20°C）が0.893～0.898であること。

(ii) 屈折率（40°C）が1.448から1.460であること。

(iii) けん化価が190～200mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が32～47であること。

(v) 酸価が2mgKOH/g以下であること。

(vi) 過酸化物価が20mEq/kg以下であること。

(b) 非けん化物が10g/kgを超えてはならないこと。

規則182.ラード

(1) ラードは、屠殺時に健康で喫食に適した豚（SusScrofa）の新鮮で清浄かつ健全な脂肪組織から得られる食用油脂をいう。

(2) ラードは、

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重（40°C/水20°C）が0.896～0.903であること。

(ii) 屈折率（40°C）が1.448から1.460であること。

(iii) けん化価が192～203mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が45～70であること。

(v) 酸価が1.3mgKOH/g以下であること。

(b) 非けん化物が10g/kgを超えてはならないこと。

規則183.精製・漂白・脱臭パームステアリン

(1) 精製・漂白・脱臭パームステアリンとは、粗パーム油を分画して得られた固形分で、その後精製、漂白、脱臭されたもの、または規則196に定める精製・漂白・脱臭パーム油を分画して得られたものをいう。

(2) 精製・漂白・脱臭パームステアリンは、

(a) 以下の値を有すること。

(i) ヨウ素価が21.6～49.4であること。

(ii) けん化価が193～206mgKOH/gであること。

(iii) 融点が44℃以上であること。

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分および不純物0.15%

(ii) 遊離脂肪酸（パルミチン酸換算）0.20%

規則184.中和し、漂白し、脱臭したパームステアリン

(1) 中和・漂白・脱臭パームステアリンとは、粗パーム油を分画して得られた固形画分で、その後中和・漂白・脱臭されたもの、または規則197に定める中和し、漂白し、脱臭したパーム油を分画して得られたものをいう。

(2) 中和・漂白・脱臭パームステアリンは、下位規則183(2)に定める精製・漂白・脱臭パームステアリンの基準に適合しなければならない。

規則185.マーガリン

(1) マーガリンは、食用脂肪または食用油の可塑性または流動性の乳化物で、バターと同じ目的に使用できるものをいう。乳および乳糖を含むことができる。

(2) マーガリンは、以下を満たすものとする。

(a) 脂肪分は80%以上であること。

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分16%

(ii) 塩分4%

(3) テーブルマーガリンは、以下を含むものとする。

(a) 100グラム当たり、ビタミンAを2,500~3,500国際単位 (IU) 含むこと。量は、ビタミンAとして存在するものおよびそのエステルの合計で計算し、 β -カロテンも含むものとする。なお、 β -カロテン $0.6\mu\text{g}$ はビタミンA1IUに相当するものとみなす。

[改正：P.U.(A.)131/02.]

(b) 100グラム当たり、ビタミンDを250~350国際単位 (IU) 含むこと。

(4) マーガリンには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料を含むことができる。

(5) 多価不飽和マーガリンは、下位規則(1)、(2)、(3)および(4)に定める要件に加え、規則179(6)に定める多価不飽和油脂および油の一般基準ならびに規則208(4)に定める特定表示要件に適合しなければならない。

[改正：P.U.(A)183/86,162/88.]

規則186.ファットスプレッド。

(1) ファットスプレッドは、食用油脂または食用油、あるいはその両方からなる塗布可能な乳化食品であり、バターまたはマーガリンと同じ目的に使用できるものとする。

(2) ファットスプレッドは、脂肪を20%以上含有するものとする。

規則187.バナスパティ

(1) バナスパティは、食用精製植物油、食用植物油脂、またはその両方から製造される半固形製品をいう。植物性脂肪のみを97%以上含有し、食用動物性脂肪または食用動物性油を含んではならない。

(2) バナスパティは、以下を満たすものとする。

(a) 融点が37°C～44°Cであること。

(b) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分0.25%

(ii) 不けん化物12.5g/kg

(iii) 遊離脂肪酸（オレイン酸換算）0.25%。

(3) バナस्पティには、許可された着色料と許可された香料を含むことができる。

規則188.食用油の一般基準

規則179条に規定される一般基準および規則190から207に規定される食用油の特定基準に加え、すべての食用油は以下を満たさなければならない。

(a) 完全に精製された油の場合：

(i) 水分0.15%を超えてはならない。

(ii) 遊離脂肪酸（主要構成脂肪酸として表示）0.2%を超えてはならない。

(b) 完全に未精製の油の場合：

(i) 水分3%

(ii) 遊離脂肪酸（主要構成脂肪酸として表示）5%を超えてはならない。

(c) 未精製油と精製油を混合した場合：

(i) 水分0.2%を超えてはならない。

(ii) 遊離脂肪酸（主要構成脂肪酸として表示）1%を超えてはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則189.調理用油

(1) 調理用油とは、調理の目的で使用される食用油をいい、規則190から207に定める基準が適用される食用油を、ブレンドされていない単体のもの、または2種類以上をブレンドしたものを含む。

(2) 調理用油がブレンドされていない単体の場合、規則188で定める基準に加え、当該食用油の種類に応じて、規則190から207に定める基準にも適合しなければならない。

(3) ブレンド調理用油の場合、規則188に定める基準に加え、不けん化物を30g/kg以下としなければならず、許可された着色料および許可された香料を含めることができる。

規則190.精製ココナッツ油

(1) 精製ココナッツ油とは、ココヤシ属 (Cocosnucifera) の果実の胚乳から得られる食用油をいう。

(2) 精製ココナッツ油は、以下を満たすものとする。

(a)以下の値を有すること。

(i) 比重 (30°C/水30°C) が0.915~0.920であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.448から1.449であること。

(iii) けん化価が248~264mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が7.5~10.5であること。

(v) ポレンスケ価が13以上であること。

(b)非けん化物が5g/kgを超えてはならないこと。

規則191.未精製ココナッツ油

(1) 未精製ココナッツ油とは、ココヤシ属 (Cocosnucifera) の果実の胚乳から得られる食用油をいう。

(2) 未精製ココナッツオイルは、以下を満たすものとする。

(a)以下の値を有すること。

(i) 比重 (30°C/水30°C) が0.915~0.920であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.448から1.449であること。

(iii) けん化価が248~264mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が7.5~10.5であること。

(v) ポレンスケ価が13以上であること。

(b)非けん化物が8g/kgを超えてはならないこと。

規則192.コーン油

- (1) コーン油は、トウモロコシ属 (Zeamays) 胚芽から得られる食用油をいう。
- (2) コーン油は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の値を有すること。
 - (i) 比重 (20°C/水20°C) が0.917~0.925であること。
 - (ii) 屈折率 (40°C) が1.465から1.480であること。
 - (iii) けん化価が187~195mgKOH/gであること。
 - (iv) ヨウ素価が103~128であること。
 - (b) 非けん化物が28g/kgを超えてはならないこと。

[改正 : P.U.(A)162/88]

規則193.綿実油

- (1) 綿実油とは、ワタ (Gossypium) の栽培種の種子から得られる食用油をいう。
- (2) 綿実油は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の値を有すること。
 - (i) 比重 (20°C/水20°C) が0.915~0.928であること。
 - (ii) 屈折率 (40°C) が1.458から1.474であること。
 - (iii) けん化価が189~198mgKOH/gであること。
 - (iv) ヨウ素価が99~119であること。
 - (b) 非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

規則194.落花生油、ピーナッツ油、アラキス油

- (1) 落花生油、ピーナッツ油またはアラキス油とは、ラッカセイ属 (Arachishypogaea) の種子から得られる食用油をいう。
- (2) 落花生油、ピーナッツ油またはアラキス油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (20°C/水20°C) が0.914~0.917であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.460から1.465であること。

(iii) けん化価が187~196mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が80~106であること。

(b) 非けん化物が10g/kgを超えてはならないこと。

(c) アラキジン酸およびそれ以上の高級脂肪酸を30g/kg以上含むこと。

規則195.マスタードシード油

(1) マスタードシード油は、ムラサキカラシナ (Brassicahirta)、オリエンタルカラシナ (Brassicajuncea) およびクロガラシ (Brassicanigra) を含むアブラナ属 (Brassica) の種子から得られる食用油をいう。

(2) マスタードシード油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (20°C/水20°C) が0.910~0.921であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.461から1.469であること。

(iii) けん化価が170~184mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が92~125であること。

(b) 非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

規則196.精製・漂白・脱臭パーム油

(1) 精製・漂白・脱臭パーム油は、ギニアアブラヤシ (Elaeisguineensis) の果実の健全な中果皮から、圧搾法、溶剤抽出法、またはその両方によって得られ、精製・漂白・脱臭された食用油をいう。

(2) 精製・漂白・脱臭パーム油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (比重 (50°C/水) が0.8900~0.8932であること。

(ii) 屈折率（50°C）が1.450から1.460であること。

(iii) けん化価が190～209mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が50～55であること。

(v) 融点が30.8°C～37.6°Cであること。

(b)非けん化物が10g/kgを超えてはならないこと。

規則197.中和・漂白・脱臭パーム油

(1) 中和・漂白・脱臭パーム油は、ギニアアブラヤシ（*Elaeisguineensis*）の果実の健全な中果皮から、圧搾法、溶剤抽出法、またはその両方によって得られ、中和・漂白・脱臭された食用油をいう。

(2) 中和・漂白・脱臭パーム油は、規則196に定める精製・漂白・脱臭パーム油の基準に適合しなければならない。

規則198.精製・漂白・脱臭パームオレイン

(1) 精製・漂白・脱臭パームオレインとは、粗パーム油を分画して得られた液状画分で、その後精製、漂白、脱臭されたもの、または規則196に定める精製・漂白・脱臭パーム油を分画して得られたものをいう。

(2) 精製・漂白・脱臭パームオレインは、以下を満たすものとする。 [改正：P.U.(A.)162/88]

(a) ヨウ素価が56以上であること。

(b)けん化価が194～202mgKOH/gであること。

(c) 融点が24°C以下であること。

規則199.中和・漂白・脱臭パームオレイン

(1) 中和・漂白・脱臭パームオレインは、粗パーム油を中和・漂白・脱臭したもの、または中和・漂白・脱臭パーム油を規則197に規則する方法で分別して得られる液体画分とする。

(2) 中和・漂白・脱臭パームオレインは、規則198に規則される精製・漂白・脱臭されたパームオレインの基準に適合しなければならない。

規則200.精製・漂白・脱臭パーム核油

(1) 精製・漂白・脱臭核パーム油は、ギニアアブラヤシ (*Elaeisguineensis*) の果実の健全な核から、圧搾法、溶剤抽出法、またはその両方によって得られ、精製・漂白・脱臭された食用油をいう。

(2) 精製・漂白・脱臭パーム核油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (40°C/水20°C) が0.899~0.914であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.448から1.452であること。

(iii) けん化価が240~250mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が16.5~19であること。

(v) (P.U.(A)162/88により廃止)

(c) 非けん化物が10g/kgを超えてはならないこと。

[改正：.P.U.(A)162/88.]

規則201.オリーブオイル

(1) オリーブ油とは、オリーブ (*Olea europaea*) の果実から得られる食用油をいう。

(2) オリーブ油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (20°C/水20°C) が0.910~0.916であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.4677から1.4705であること。

(iii) けん化価が184~196mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が75~94であること。

(b) 非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

規則202.米ぬか油

(1) 米ぬか油は、イネ (*Oryzasativa*) の米ぬかから得られる食用油をいう。

(2) 米ぬか油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (30°C/水30°C) が0.910~0.920であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.4600から1.4700であること。

(iii) けん化価が175~195mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が90~105であること。

(v) (P.U.(A)162/88により廃止)

(b) 非けん化物が30g/kgを超えてはならないこと。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則203.菜種油またはトリア油

(1) 菜種油またはトリア油は、アブラナ (*Brassicacampestris*)、セイヨウアブラナ

(*Brassicanapus*) またはサハラマスタート (*Brassicatournefortii*) の種子から得られる食用油をいう。

(2) 菜種油またはトリア油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重 (20°C/水20°C) が0.910~0.920であること。

(ii) 屈折率 (40°C) が1.465から1.469であること。

(iii) けん化価が168~181mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が90~120であること。

(v) (P.U.(A)162/88により廃止)。

(b) 非けん化物が20g/kgを超えてはならないこと。

[改正：P.U.(A)183/86.]

規則204.サフラワー油

- (1) サフラワーは、ベニバナ（*Carthamus tinctorius*）の種子から得られる食用油をいう。
- (2) サフラワー油は、以下を満たすものとする。

(a)以下の値を有すること。

- (i)比重（20°C/水20°C）が0.922～0.927であること。
- (ii)屈折率（40°C）が1.467から1.470であること。
- (iii)けん化価が186～198mgKOH/gであること。
- (iv)ヨウ素価が135～150であること。

(b)非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

規則205.ゴマ油またはジンゲリー油

- (1) ゴマ油またはジンゲリー油は、ゴマ（*Sesamum indicum*）の種子から得られる油をいう。
- (2) ゴマ油またはジンゲリー油は、以下を満たすものとする。

(a)以下の値を有すること。

- (i)比重（20°C/水20°C）が0.915～0.923であること。
- (ii)屈折率（40°C）が1.465から1.469であること。
- (iii)けん化価が187～195mgKOH/gであること。
- (iv)ヨウ素価が104～120であること。
- (v)（P.U.(A)162/88により廃止）

(b)非けん化物が20g/kgを超えてはならないこと。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則206.大豆油

- (1) 大豆油は、ダイズ（*Glycine max*）の種子から得られる食用油をいう。

(2) 大豆油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重（20°C/水20°C）が0.919～0.925であること。

(ii) 屈折率（40°C）が1.466から1.470であること。

(iii) けん化価が189～195mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が120～143であること。

(v) (P.U.(A)162/88により廃止)

(b) 非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則207.ヒマワリ種子油

(1) ヒマワリ種子油は、ヒマワリ（*Helianthus annuus*）の種子から得られる食用油をいう。

(2) ヒマワリ種子油は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) 比重（20°C/水20°C）が0.918～0.923であること。

(ii) 屈折率（40°C）が1.467から1.469であること。

(iii) けん化価が188～194mgKOH/gであること。

(iv) ヨウ素価が110～143であること。

(v) (P.U.(A)162/88により廃止)

(b) 非けん化物が15g/kgを超えてはならないこと。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則208.食用油脂および食用油に関する特定表示要件

(1) 食用油脂または食用油を単一形態で含む包装のラベルには、当該食用油脂または食用油が由来する動物または植物の一般名を、10ポイント以上の文字で表示しなければならない。

(2) 食用油脂または食用油脂の混合物、または両方の混合物もしくはブレンドを含む包装のラベルに

は、次の事項を記載しなければならない。

(a) 10ポイント以上の文字で、場合に応じて「ブレンド食用（動物性か植物性か、または動物と植物性かを記載）油脂」または「ブレンド食用（動物性か植物性か、または動物と植物性かを明記）油」と表示すること。

(b) 食用油脂または食用油、またはその両方が由来する動物または植物の一般名を、含有割合の降順で記載し、その他の油脂に関する記述はラベルに記載しないこと。

(3) 本規則に別段の定めがある場合を除き、ギー以外の食用油脂または食用油の包装には、単独であっても他の食品と混合されていても、「ギー」またはこれに類する意味を持つ文言を表示してはならない。

(4) 規則179(6)に規定される多価不飽和食用油脂または食用油を含む包装のラベルに「多価不飽和」と表示する場合、当該ラベルに、多価不飽和脂肪酸と飽和脂肪酸の含有比率を百分率で記載しなければならない。

(5) 調理用として使用される食用油を含む包装のラベルには、単体の油でも、または2種以上の食用油をブレンドして得られたものであっても、10ポイント以上の文字で、場合に応じて「調理用油」または「ブレンド調理用油」と表示しなければならない。これらの文言は、包装に表示されている、または添付されている他の事項と同等に目立つ位置に記載しなければならない。

(6) ブレンド調理用油を含む包装のラベルには、「調理用油」という文言だけを表示してはならず、「ブレンド」という文言（10ポイント以上の文字）と結合して表示する必要がある。

(7) 調理用油がブレンドされていない単体の場合は、個々の食用油の名称をラベルに表示することができる。

[改正：P.U.(A)90/99.]

(8) 調理用油が2種類以上の食用油をブレンドして得られる場合、含まれる個々の食用油の名称を表示することができる。

[改正：P.U.(A)90/99.]

(9) 食用油脂もしくは食用油、またはその両方は、「精製」またはこれに類する意味の文言を表示してはならない。ただし、製品が精製されている場合、混合もしくはブレンドされている場合、または構

成する油脂が精製されている場合はこの限りではない。

(10) ブレンド調理用油または未精製ココナッツオイルを含む包装のラベルには、「純粹」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88]

野菜および野菜製品

規則209.野菜

野菜とは、一般に食用とされる植物の清浄で健全な可食部をいい、規則210から212に基準が定められている食品を含む。

規則210.生鮮野菜

生鮮野菜とは、脱水・乾燥・缶詰加工・冷凍されておらず、しおれたり、しなびていたり、変色していない野菜をいう。

規則211.乾燥野菜または脱水野菜

(1) 乾燥野菜または脱水野菜とは、砂糖、サッカリンまたはサッカリンナトリウム、ミントの葉またはミントオイルの有無にかかわらず、野菜の生の可食部を、自然または人工的な条件下で脱水したものをいう。水分を8%以上含んではならない。

(2) 乾燥野菜または脱水野菜は、許可された保存料および許可された着色料を含むことができる。

[改正：P.U.(A)55/93]

規則212.冷凍野菜

冷凍野菜とは、連続した期間にわたり-18℃以下の温度で保持され、販売前に回答されていない生鮮野菜をいう。ミントの葉またはミントオイルを含むことができる。

規則213.野菜製品

本規則において「野菜製品」とは、野菜から調理された食品をいい、規則214から222に基準が規定されている食品を含むが、食用植物油脂および食用植物油は含まない。

規則214.塩蔵野菜

- (1) 塩蔵野菜とは、塩で処理して調製した野菜の可食部をいう。
- (2) 塩蔵野菜には、許可された保存料および許可された風味調味料を含むことができる。

規則215.乾燥塩蔵野菜

- (1) 乾燥塩蔵野菜は、塩で処理して調整した野菜の可食部で、自然または人工的な条件下で乾燥されたものをいう。水分を8%以上含んではならない。
- (2) 乾燥塩蔵野菜には、許可された保存料、許可された食品調整剤、許可された風味調味料を含むことができる。

規則216.トマトペースト

- (1) トマトペーストは、清浄で健全な完熟トマトまたは健全なトマトの切り落としから、水分の一部を蒸発させて製造した製品をいう。密封包装され、腐敗を防ぐために加熱処理されるものとする。トマトペーストは、種子、皮、その他の粗い物質または硬い物質を含んではならない。トマト固形分は25%以上含まれるものとする。
- (2) ハワードモールドカウントは、検査された全視野の50%を超えてはならない。
- (3) トマトペーストは、許可された保存料と許可された着色料を含むことができる。

[改正：P.U.(A)183/86]

規則217.トマトパルプ

- (1) トマトパルプは、完熟したホールトマトまたは健全なトマトの切り落としを加熱処理した製品で、比重が1.050(20°C/20°C)以上となるように濃縮したものとする。
- (2) ハワードモールドカウントは、検査された全視野の50%を超えてはならない。

(3) トマトパルプは、許可された保存料を含むことができる。

規則218.トマトピューレ

(1) トマトピューレとは、皮と種子を取り除いた健全な完熟トマトを加熱処理した製品で、比重が1.050(20°C/20°C)以上となるように濃縮した製品をいう。密封包装され、腐敗を防ぐために加熱処理されるものとする。無塩可溶性固形分を8%以上含むものとする。

(2) ハワードモールドカウントは、検査された全視野の50%を超えてはならない。

(3) トマトピューレには許可された保存料を含むことができる。

規則219.野菜ジュース

(1) 野菜ジュースは、1種類以上の野菜の液状製品をいうが、規則235から242に規定される果汁および規則356に規定される植物性飲料は含まない。

(2) (a) トマトジュースとは、清浄で健全な成熟トマトの果汁をいう。20°Cで測定した果汁100ml中に、可溶性固形分が5%以上含まれていなければならない。種子、皮、その他の粗い物質または硬い物質を含んではならない。

(b) ハワードモールドカウントは、検査された全視野の25%を超えてはならない。

(3) 野菜ジュースまたは濃縮野菜ジュースに砂糖または塩が加えられている場合、当該食品を含む包装のラベルに、「砂糖添加」または「塩分添加」という文言、あるいは場合によっては、同じまたは類似の効果を持つその他の文言を記載しなければならない。

(4) 濃縮野菜ジュースまたは濃縮野菜ジュースの包装には、その使用方法を表示しなければならない。

(5) 「濃縮物」または「濃縮」の文言は、濃縮野菜ジュースを含む包装において、「野菜ジュース」という文言と10ポイント以上の均一な書体で結合されていない限り、表示してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88,90/99

規則220.野菜缶詰

- (1) 野菜缶詰とは、清潔な容器に野菜を詰め、密封包装して、加熱処理した野菜製品をいう。
なお、他の食品を含んでもよい。
- (2) 野菜缶詰を製造する場合、特定の種類の野菜製品に規定された基準に適合しなければならない。
- (3) 野菜缶詰は、許可された着色料、許可された香料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤（塩化カルシウムを含む）を含むことができる。ただし、カルシウムの含有量は500mg/kgを超えてはならない。
- (4) 野菜缶詰に、他の食品と混合された野菜が50%以上含まれる場合、当該食品を含む包装のラベルに、「（他の食品名）入り野菜」または「（野菜名）入り（他の食品名を記載）」と記載しなければならない。
- (5) 野菜缶詰2種類以上の野菜が含まれている場合には、当該食品を含む包装のラベルに、10ポイント以上の文字で「ミックス野菜」と表示し、これに続けて4ポイント以上の文字で野菜名、または場合により「ミックス（野菜名）」と記載しなければならない。

規則221.大豆発酵製品

- (1) 発酵大豆製品とは、無害な微生物で発酵させた大豆（丸大豆または粉碎大豆）をいう。他の健全な食品を含んでもよい。本製品はソースであってはならず、「tauju」または「sufu」、「tauceong」または「taucu」を含む。
- (2) 本規則の適用上、
 - (a) 「tauju」または「sufu」は、Actinomucorelegansまたはその他の無害な微生物の培養物で大豆豆腐を発酵させて得られる製品をいう。
 - (b) 「tauceong」または「taucu」は、大豆（丸大豆または粉碎大豆）をアスペルギルス属の菌で発酵させた後、塩水で発酵させて得られる製品をいう。
- (3) 発酵大豆製品は、許可された保存料、許可された着色料、および許可された香料を含むことができる。

規則222.加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質

- (1) 加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質は、植物由来の適切なタンパク質または高タンパク物質を、水の存在下で酸とともに加熱し、中和およびろ過を行って得られる製品をいう。濃縮、乾燥、または脱色してもよい。
- (2) 加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) 全窒素2.75%
 - (ii) α -アミノ態窒素2%
 - (b) 塩化ナトリウムとして計算した塩化物が60%を超えないこと。
- (2) 加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質は、着色料としてカラメル、許可された香料、許可された風味増強剤、および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (3) 加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
 - (a) 場合により、「加水分解植物性タンパク質」または「加水分解植物タンパク質」の文言。

[改正：P.U.(A)183/86.]

- (b) 使用方法の指示の記述。

スープおよびスープストック

規則223.スープ

- (1) スープとは、肉、魚類、野菜、穀物、またはこれらの組み合わせで構成される液状製品をいい、塩またはその他の食品を含んでもよい。
- (2) スープには、許可された着色料、許可された香料、許可された風味増強剤、およびコハク酸を含む許可された食品調整剤を、含有量が5g/kgを超えない割合で含めることができる。

[改正：P.U.(A)62/88]、(2)改正：P.U.(A)306/2009:1
157

規則224.スープストック

(1) スープストックは、スープの原材料のいずれかを液状、乾燥、または圧縮した形態で構成されるものをいう。

(2) スープストックは以下を含むことができる。

(i) 香辛料、香辛料油、ミント、酢、および

(ii) カラメル、許可された着色料、許可された香料、許可された風味増強剤、およびコハク酸を含む許可された食品調整剤。ただし希釈後の最終製品に含まれるコハク酸は5g/kgを超えてはならない。

[(2)置換：P.U.(A)306/2009:19;改正：P.U.(A)313/2012]

(3) スープストックを含むすべての包装には、その使用方法を表示しなければならない。

[改正：P.U.(A.)162/88]

果実および果実製品

規則225.生果実または生鮮果実

(1) 生果実または生鮮果実とは、乾燥、パルプ化、脱水、冷凍、缶詰、砂糖漬けまたは漬物加工されていない果実をいう。また、しおれたり、しなびていたり、変色してはならない。

(2) 生果実または生鮮果実には、規則21(5)に規定されるとおり、生果実の等級区分または識別に使用される許可された着色料を含めることができる。

(3) 本規則の適用上、販売用生果実の洗浄および調製には、食品グレードのワックスを使用することができる。

規則226.乾燥果実

(1) 乾燥果実とは、清浄で健全な生果実を自然または人工的な条件下で調製し、乾燥させたものをいう。

- (2) 乾燥果実は、砂糖、ブドウ糖、グリセロール、ソルビトール、サッカリン、サッカリンナトリウム、食用油脂および食用油、ならびに0.3%以下の流動パラフィンを含むことができる。
- (3) 本規則の適用上、販売用乾燥果実の洗浄および調製には、食品グレードのワックスを使用することができる。
- (4) 乾燥果実には、許可された保存料および許可された着色料を含むことができる。乾燥バナナの場合は、許可された食品調整剤として、エチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウムを315mg/kg以下の割合で、またアスコルビン酸を含むことができる。

規則227.ミックス乾燥果実

- (1) ミックス乾燥果実は、乾燥果実を混合して調製した製品をいう。
- (2) 乾燥果実は以下を満たすものとする。
 - (a) 乾燥果実を70%以上含むこと。
 - (b) 柑橘類の皮を15%以上含めても良い。
- (3) ミックス乾燥果実を含む包装のラベルには、「ミックス乾燥果実」または「乾燥（果実名）」と記載しなければならない。

規則228.果実製品

この規則において「果実製品」とは、果実から調製される食品をいい、規則229から242および規則244から245に基準が定められている食品を含む。

規則229.砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実

- (1) 砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実とは、生果実または生果実の混合物の可食部を砂糖、グリセロールまたはソルビトールで処理して得られる製品をいう。
- (2) 砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実は、許可された保存料を含むことができる。
- (3) サクランボの砂糖漬けには、許可された着色料を含むことができる。
- (4) 砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実を含む包装のラベルには、「砂糖漬け果実」または

「グラッセ果実」または「結晶化果実」、あるいは「砂糖漬け」または「グラッセ」または「結晶化」と記載し、これに続けて内容物の果実名を記載しなければならない。

規則230.塩蔵果実

- (1) 塩蔵果実とは、果実を塩で処理して得られる製品をいう。
- (2) 塩蔵果実は、許可された保存料を含むことができる。

規則231.乾燥塩蔵果実

乾燥塩漬果実とは、砂糖を添加する場合としない場合があり、果実を塩で処理し、自然または人工的な条件下で乾燥させて得られる製品をいう。

規則232.砂糖漬け果皮

- (1) 砂糖漬け果皮は、果皮を砂糖、グリセロールまたはソルビトールで処理して得られる製品をいう。
- (2) 砂糖漬け果皮は、許可された保存料を含むことができる。

規則233.缶詰果実

- (1) 缶詰果実は、1種類の健全な果実を清潔な密封容器に詰め、加熱処理したものをいう。缶詰果実は、砂糖、転化糖、精製シロップ、グルコースまたは乾燥グルコースシロップ、飲料水を含むことができる。容器内の果実は、類似の品種特性を有し、概ね均一な大きさをなければならない。

[(1)改正：P.U.(A)306/2009:20]

- (2) 缶詰果実は、許可された食品調整剤を含有することができる。
- (3) サクランボの缶詰は、許可された着色料を含むことができる。

規則234.フルーツカクテル缶詰

- (1) フルーツカクテル缶詰は、2種類以上の健全な果実の混合物を清潔な密封容器に詰め、加熱処理したものをいう。砂糖および飲料水を含むことができる。

- (2) フルーツカクテル缶詰は、食品調整剤を含むことができる。
- (3) フルーツカクテル缶詰中のサクランボには、許可された着色料を含むことができる。

規則235.果汁

- (1) 果汁とは、1種類以上の果実から搾取した果汁、または濃縮果汁と飲料水から再構成した製品をいい、規則236から242に規定される食品を含む。果汁には糖を含んでいてもよい。
- (2) 果汁の酸度は、特定の果汁の種類について別段の定めがある場合を除き、無水クエン酸換算で3.5パーセント（w/v）を超えてはならない。
- (3) 果汁の総可溶性固形分は、果実の種類により別段の定めがある場合を除き、20°Cで測定して100ml中8g未満であってはならない。
- (4) 濃縮果汁または果汁濃縮物とは、1種以上の果実から搾取した果汁を、可溶性固形分が元の果汁の2倍以上になる程度に濃縮したものであり、濾過の有無を問わない。
- (5) 果汁は、許可された保存料、許可された香料、および許可された食品調整剤としてアスコルビン酸を含むことができる。
- (6) 下位規則(5)の適用上、果汁に添加することができる香料とは、果汁に使用する種類の果実から圧搾、蒸留または抽出により得られる香料であり、これを本規則に規定する溶媒またはペクチンに分散させ、その後、分散させたか否かを問わず果汁に戻すことができるものをいう。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則236.りんご果汁

- (1) りんご果汁は、リンゴ（*Phyrusmalus*）種の成熟したりんごの果汁をいう。
- (2) りんご果汁は、20°Cにおいて100ml中に以下を含有するものとする。
 - (a) 可溶性固形分11.5g以上
 - (b) 酸（リンゴ酸換算）0.3g以上0.8g以下

規則237.グレープフルーツジュース

(1) グレープフルーツは、グレープフルーツ (*Citrusparadisi*) 種の成熟したグレープフルーツ、同種との雑種、またはブンタン (*Citrusgrandis*) 種との雑種から得られる果汁をいう。

(2) グレープフルーツ果汁は、20°Cにおいて100ml中に以下を含有するものとする。

(a) 以下の成分を含むこと。

(i) 可溶性固形分9.5g以上

(ii) 酸（無水クエン酸換算）1g以上2g以下

(iii) 酸（無水クエン酸換算）1g当たり、可溶性固形分7g以上

(b) 0.03mlを超える精油を含んではならない。

規則238.レモンジュース

(1) レモン果汁は、レモン (*Citruslimon*) 種の成熟したレモンまたは当該種の雑種から得られる果汁をいう。

(2) レモン果汁は、20°Cにおいて100ml中に以下を含有するものとする。

(a) 以下の成分を含むこと。

(i) 可溶性固形分8g以上

(ii) 酸（無水クエン酸換算）4.5g以上

(b) 0.05mlを超える精油を含んではならない。

規則239.ライム果汁

(1) ライム果汁は、ライム (*Citrusaurantifolia*) 種の成熟したライムまたは当該種の雑種から得られる果汁をいう。

(2) ライム果汁は、20°Cにおいて100ml中に以下を含有するものとする。

(a) 可溶性固形分8g以上

(b) 酸（無水クエン酸換算）6g以上

規則240.オレンジジュース

(1) オレンジ果汁とは、オレンジ (*Citrus sinensis*) 種またはポンカン (*Citrus reticulata*) 種、もしくはこれらの種の雑種の成熟したオレンジから得られる果汁をいう。

(2) オレンジ果汁は、20℃において100ml中に以下を含有するものとする。

(a) 以下の成分を含むこと。

[改正：P.U.(A)183/86.]

(i) 可溶性固形分10.5g以上

(ii) 酸（無水クエン酸換算）0.65g以上1.5g以下

(iii) 酸（無水クエン酸換算）1g当たり、可溶性固形分10g以上

(b) 0.03mlを超える精油を含んではならない。

規則241.パッションフルーツ果汁

(1) パッションフルーツ果汁は、トケイソウ属 (*Passiflora*) の成熟したパッションフルーツから得られる果汁をいう。

(2) パッションフルーツ果汁は、20℃において100ml中に以下を含有するものとする。

(a) 可溶性固形分12g以上

(b) 酸（無水クエン酸換算）1.5g以上4.5g以下

規則242.パイナップル果汁

パイナップル果汁は、パイナップル (*Ananas comosus*) 種の成熟したパイナップルから得られる果汁をいう。20℃で測定した果汁100ml中に、可溶性固形分が8%以上含まれていなければならない。

規則243.果汁に関する特定表示義務

(1) 果汁または濃縮果汁を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 果汁が調製された果実の名称。

(b) 製品が2種類以上の果実の果汁で構成されている場合には、「ミックス果汁」の文言、および含有割合の降順に記した果汁の名称。

- (2) 果汁または濃縮果汁に砂糖が添加されている場合には、当該果汁を含む包装のラベルに、「砂糖添加」またはこれと同じか同等の効果を持つ他の文言を記載しなければならない。
- (3) 濃縮果汁を含む包装のラベルには、本規則に定める果汁の基準とほぼ同等の果汁となるように希釈する方法を示す文言を記載しなければならない。
- (4) 「濃縮物」または「濃縮」の文言は、10ポイント以上の均一の文字で「果汁」の文言と結合されている場合を除き、濃縮果汁を含む包装に表示してはならない。

規則243A.果実ネクター

- (1) 果実ネクターは、濃縮または非濃縮の1種類以上の果汁、または健全で成熟した果実の可食部全体を、水および許可された甘味物質と混合して得られる、未発酵のバルプ状または非バルプ状の製品をいう。
- (2) 果実ネクター中の果実成分の最低含有量は、以下のとおりとする。
- (a) 柑橘類（ライムおよびレモンを除く）：50%
 - (b) リンゴ：40%
 - (c) モモ：40%
 - (d) ナシ：40%
 - (e) アプリット：35%
 - (f) マンゴー、パパイヤ、パッションフルーツ、パイナップル：30%
 - (g) グアバ：25%
 - (h) その他の果実：30%
- (3) 果実ネクターが下位規則(2)に示す2種類以上の果実の組み合わせで構成される場合、果実ネクター中の各果実の量は、単独で必要な量に対する百分率で表したとき、その百分率の合計量が100以上となるようにしなければならない。
- (4) 果実ネクターの総可溶性固形分は、12%以上でなければならない。
- (5) 果実ネクターは、許可された保存料、許可された香料、許可された食品調整剤としてのクエン酸

またはリンゴ酸、および許可された酸化防止剤を含むことができる。

- (6) 下位規則(5)の規定の適用上、果実ネクターに添加できる香料は天然香料とする。
- (7) 下位規則(6)の規定にかかわらず、マンゴーネクターにのみ、許可された自然同一香料を添加することができる。
- (8) 果実ネクターを含む包装のラベルには、「果実ネクター」の文言、または果実名を、場合に応じて「ネクター」または「ミックス果実ネクター」の文言と10ポイント以上の均一な書体で結合し、含有割合の降順で果実ネクターの種類名を表示しなければならない。
- (9) 濃縮果実ネクターを含む包装のラベルには、本規則に定める果実ネクターの基準とほぼ同等のネクターとなるように希釈する方法を示す文言を記載しなければならない。
- (10) 本規則の適用上、「果実成分」とは、種子および果皮を除いた果実パルプをいう。

[挿入：P.U.(A)131/02.]

規則244.果実パルプ

- (1) 果実パルプとは、果汁を搾取していない生の果実の果肉部分をいう。
- (2) 果実パルプには、許可された保存料および許可された食品調整剤としてのアスコルビン酸を含むことができる。

規約245.果実ピューレまたは果実ペースト

- (1) 果実ピューレまたは果実ペーストは、総固形分が25% (w/w) 以上の濃縮果汁をいう。
- (2) 果実ピューレは、許可された着色料を含むことができる。

ジャム、フルーツゼリー、マーマレード、スリカヤ

規則246.ジャム

- (1) ジャムとは、生、加工、半加工を問わず、1種類以上の健全な果実に許可された甘味物質を加え、ペクチンの添加の有無にかかわらず加熱して調製された製品をいう。

- (1A) 本規則の適用上、生姜を果実とみなす。
- (2) ジャムは、以下を含有するものとする。
- (a)果実35%以上。ただし、パッションフルーツジャムは6%以上、生姜ジャムは5%以上の果実を含むものとする。
- (b)不溶性固形分に対する補正を行わず、20°Cで屈折計で測定した可溶性固形分が65%以上であること。
- (3) ジャムには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 2種類以上の果実で構成されるジャムを含む包装のラベルには、「ミックスフルーツジャム」と記載しなければならない。

[改正：.P.U.(A)162/88.]

規則247.フルーツゼリー

- (1) フルーツゼリーとは、生、加工、半加工を問わず、1種類以上の果実の果汁に許可された甘味物質を加え、ペクチンの添加の有無にかかわらず加熱して調製されたゼラチン状の製品をいう。種子および皮を含んではならない。
- (2) フルーツゼリーは以下を満たすものとする。
- (a)以下の成分を含むこと
- (i) 果汁抽出物35%以上
- (ii) 不溶性固形分に対する補正を行わず、20°Cで屈折計で測定した可溶性固形分が65%以上であること
- (3) フルーツゼリーには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88]

規則248.マーマレード

マーマレードとは、果実または皮の破片が懸濁したフルーツゼリーをいう。その他の点については、規

則247に規定されるジャムの基準に適合しなければならない。

規則249.スリカヤ

- (1) スリカヤは、卵、砂糖、ココナッツミルクを加工した製品をいい、食用澱粉を含むことができる。
- (2) スリカヤは、以下を含有するものとする。
 - (a) 総固形分が45% (w/w) 以上
 - (b) タンパク質2% (w/w) 以上
- (3) スリカヤには、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則250.ペクチン

- (1) ペクチンとは、リンゴ、柑橘類の皮、またはその他の果実から希酸抽出によって得られる製品をいう。
- (2) ペクチンには、許可された保存料を含むことができる。

規則251.ジャムゲル化剤

- (1) ジャムゲル化剤は、ペクチンと砂糖に、クエン酸、リンゴ酸、乳酸のいずれかを混合した製品をいう。
- (2) ジャムゲル化剤には、許可された保存料を含むことができる。
- (3) ジャムゲル化剤を含む包装のラベルには、以下の事項を記載するものとする。
 - (a) ペクチンの含有割合
 - (b) 記載量のジャムゲル化剤が、ジャムを固めることのできる砂糖の割合

ナッツおよびナッツ製品

規則252.ナッツ

ナッツとは、穀類、野菜、果実または香辛料に分類されない植物の、清浄で健全な可食の種子、核、その他同様の部分をいい、ココナッツを含むものとする。ナッツは外皮を有していてもよい。ナッツは、塩、食用油脂、食用油を添加していても、また焙煎されていてもよい。カビや虫害があってはならない。

規則253.ココナッツミルク

- (1) ココナッツミルクは、ココヤシ (Cocosnucifera) の果実の成熟した胚乳から抽出された希釈乳濁液をいう。
 - (2) ココナッツミルクは、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の成分を含むこと。
 - (i) 総固形分が12.7%以上25.3%以下
 - (ii) 無脂乳固形分2.7%
 - (iii) 脂肪分10%
 - (b) pHが5.9以上であること。
 - (c) 胚乳残渣を含まないこと。
 - (3) ココナッツミルクは以下の食品調整剤を含むことができる。
 - (a) 1,500mg/kgを超えない割合の脂肪酸シヨ糖エステル
 - (b) 1,000mg/kgを超える割合のポリオキシエチレンソルビタン脂肪酸エステル
 - (c) モノグリセリドおよびジグリセリド
 - (d) グアーガム、キサントガム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、およびゲランガム。
- [置換：P.U.(A)306/2009:21]
- (4) ココナッツミルクには許可された保存料を含むことができる。
 - (5) 下位規則(4)の規定は、購入者が要求した性質、品質、量、原産地またはブランドを有し、購入者の立会いの下で計量、計数または測定されたココナッツミルクには適用されない。

規則254.ココナッツクリーム

(1) ココナッツクリームは、ココヤシ（Cocosnucifera）の果実の成熟した胚乳から抽出された乳濁液をいう。

(2) ココナッツクリームは以下を満たすものとする。

(a) 以下の成分を含むこと。

(i) 総固形分が25.4%以上37.3%以下

(ii) 無脂乳固形分5.4%

(iii) 乳脂肪分20%

(b) pHが5.9以上であること。

(c) 胚乳残渣を含まないこと

(3) ココナッツクリームは、以下の食品調整剤を含むことができる。

(a) 1,500mg/kgを超えない割合の脂肪酸シヨ糖エステル

(b) 1,000mg/kgを超えない割合のリオキシエチレンソルビタン脂肪酸エステル

(c) モノグリセリドおよびジグリセリド

(d) グアーガム、キサントガム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、およびゲランガム

[置換：P.U.(A)306/2009:22]

規則254A.濃縮ココナッツクリーム

(1) ココナッツクリーム濃縮物は、ココヤシ（Cocosnucifera）の果実の成熟した胚乳から抽出した乳濁液から水分を除去して得られる製品をいう。

(2) ココナッツクリーム濃縮物は以下を満たすものとする。

(a) 以下の成分を含むこと。

(i) 全固形分37.4%

(ii) 脱脂固形分8.4%

(iii) 脂肪分29%

(b) pHが5.9以上であること。

(c) 胚乳残渣を含まないこと。

(3) ココナッツクリーム濃縮物は、以下の食品調整剤を含むことができる。

(a) 1,500mg/kgを超えない割合の脂肪酸シヨ糖エステル

(b) 1,000mg/kgを超えない割合のポリオキシエチレンソルビタン脂肪酸エステル

(c) モノグリセリドおよびジグリセリド

(d) グアーガム、キサントガム、カルボキシメチルセルロースナトリウム、およびゲランガム

[挿入：P.U.(A)306/2009:23]

規則255.ココナッツクリームパウダー

(1) ココナッツクリームパウダーとは、規則254に定めるココナッツクリームを原料とした可溶性の白色粉末をいう。 (1)置換：P.U.(A)306/2009:24]

(2) ココナッツクリームパウダーは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分3%

(ii) 灰分2.5%

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 脂肪分50%

(ii) ココナッツ由来のタンパク質5%

(iii) ココナッツクリームパウダーには、許可された食品調整剤および許可された酸化防止剤を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88]

規則256.乾燥ココナッツ

(1) 乾燥ココナッツは、ココヤシ（Cocosnucifera）の果実の胚乳を乾燥させ、細断したものをいう。

- (2) 乾燥ココナッツは、水分が3%を超えてはならない。

規則257.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則258.ココナッツペースト。

- (1) ココナッツペーストとは、乾燥ココナッツをコロイドミルに通して得られる粘性のペーストをいう。
- (2) ココナッツペーストは以下を満たすものとする。
- (a) ココナッツオイルを50%以上含むこと。
 - (b) 水分が3%以下であること。

規則259.ピーナッツバター

- (1) ピーナッツバターは、清浄で健全な焙煎済みのピーナッツの種子を粉碎して調製した製品をいう。
- (2) ピーナッツバターは以下を満たすものとする。
- (a) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) ピーナッツ85%
 - (ii) タンパク質20%
 - (b) 以下の含有量を超えてはならない。
 - (i) 食用脂肪および食用油55%
 - (ii) 水分3%
 - (c) 以下を含むことができる。
 - (i) 砂糖またはグルコース、またはその両方
 - (ii) 以下の含有量を超えないこと。
 - (aa) 塩分2%
 - (bb) 水素添加植物油5%

- (3) ピーナッツバターには、許可された食品調整剤および許可された酸化防止剤を含むことができる。
- (4) ピーナッツバターは、規則39に定める微生物学的基準に適合するものとする。

規則260.茶

- (1) 茶とは、1品種以上のカメリアの発酵、半発酵、または非発酵の葉、つぼみ、柔らかい茎を、蒸す、乾燥させる、焼成する、またはこれらを組み合わせて製造した製品をいう。
- (2) 茶は以下を満たすものとする。
- (a) 総灰分が7%を超えないものとし、少なくともその半分が沸騰水に溶解すること。
 - (b) 水溶性抽出物が30%以上であること。
 - (c) 偽物や枯れたり腐敗したりカビの生えた葉または茎、異物を含んではならない。
- (3) 茶は、本規則で許可されているか否かを問わず、着色料を含んではならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則261.粉茶、ティーファニング、荒粉茶

粉茶、ティーファニング、荒粉茶は、規則260に規定される茶の微粉、ふるい落ち部分、選別粉をいう。沸騰水中の不溶灰分は5%を超えてはならない。その他のすべての点については、規則260に定める茶の基準に適合しなければならない。茶粉は、0.707mmの穴（707 μ m）を通過するものとする。

[改正：P.U.(A)88/2003]

規則262.茶抽出物、インスタント茶、可溶性茶

- (1) 茶抽出物、インスタント茶、または可溶性茶とは、茶の水抽出のみで製造された乾燥製品をいう。
- (2) 茶抽出物、インスタント茶、または可溶性茶は、以下を満たすものとする。
- (a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 総灰分20%

(ii) 水分6%

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) カフェイン4%

(ii) タンニン7%

(c) 適度に攪拌しながら30秒で沸騰水に溶解し、淹れたての茶の色、味、風味を有すものとする。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則263.着香茶

規則260、261および262に定められた着香茶、茶粉、ティーファニング、荒粉茶、茶抽出物、インスタント茶または可溶性茶とは、ジャスミンの花、バラの花びら、ベルガモットのエッセンス、ミントまたはレモン、香辛料などの無害な天然の芳香物質を添加した茶をいう。その他の異物を含んではならない。

[改正：P.U.(A)90/99.]

規則263A.ティーミックス

(1) ティーミックスとは、砂糖の有無にかかわらず、規則260、261および262に定められた茶、茶粉、ティーファニング、荒粉茶、茶抽出物、インスタント茶または可溶性茶をいう。ジャスミンの花、バラの花びら、ベルガモットのエッセンス、ミントまたはレモン、香辛料などの無害な天然物質や芳香物質を加えてもよい。

[改正：P.U.(A)90/99.]

(2) ティーミックスには、許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) ティーミックスを含むすべての包装には、その使用方法を表示しなければならない。

(4) ティーミックスがインスタントで飲める形状の場合、茶飲料と解釈される。

[挿入：P.U.(A.)162/88.]

規則264.茶に関する特定表示要件

- (1) 茶、茶粉、茶抽出物または着香茶が特定の一地域にのみ由来する場合は、場合により、当該茶、茶粉、茶抽出物または着香茶を含む包装のラベルに当該地域の名称を表示することができる。
- (2) 本規則に別段の定めがある場合を除き、茶を含む包装のラベルには、その内容物およびそのラベルが本規則の要件を満たしていない場合、「茶」という文言を単独で、または他の文言と結合もしくは関連して使用してはならない。
- (3) 茶抽出物、インスタント茶または可溶性茶を含む包装のラベルには、場合に応じて、ラベル上のブランド名以外の他の文字よりも大きな文字で、「茶抽出物」、「インスタント茶」または「可溶性茶」と表示しなければならない。
- (4) 着香茶を含む包装のラベルには、「着香茶」の文字に続けて、香り付け物質の名称を4ポイント以上の文字で表示するか、場合に応じて「茶」の文字と均一な書体で結合して香り物質の名称を記載しなければならない。

規則265.コーヒー豆

コーヒー豆とは、コーヒー属（Coffea）の種子で、生または焙煎したものをいう。

規則266.コーヒー、挽きコーヒーまたはコーヒー粉末

- (1) コーヒー、挽きコーヒーまたはコーヒー粉末とは、純粋な焙煎コーヒー豆を挽くか、または浸出液または抽出液の調製に適するように処理したものをいう。殻やその他の異物を含んではならない。
- (2) コーヒー、挽きコーヒーまたはコーヒー粉末は、以下を満たすものとする。
 - (a) 水分が7%以下であること。
 - (b) 以下の成分を含むこと。
 - (i) 灰分は3%以上、5%以下であること。
 - (ii) 無水カフェインは0.9%以上、2.5%以下であること。

[改正：P.U.(A)162/88,改正：P.U.(A)88/2003]

(iii)水溶性抽出物は22%以上、33%以下であること。

(c)脂肪分は80%以上であること。

- (3) コーヒーが特定の一地域にのみ由来する場合は、当該コーヒーを含む包装のラベルに当該地域の名称を表示することができる。

規則267.インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒー

(1) インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒーとは、焙煎したての純粋なコーヒー豆を水抽出して得られる、乾燥させた可溶性固形物をいう。コーヒー特有の色、味、風味を持ち、流動性のある粉末または顆粒状でなければならない。

(2) インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒーは、以下を満たすものとする。

(a) コーヒー由来の無水カフェインを2.25%以上含むこと。

(b) 添加物を含まないこと。

(c) 適度に攪拌しながら30秒で沸騰水に溶解すること。

(3) インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒーを含む包装のラベルには、場合に応じて「可溶性コーヒー」または「インスタントコーヒー」と記載しなければならない。

(4) インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒーを含む包装のラベルには、「純粋」または「純粋なコーヒー」の文言、ならびにこれと同一または類似の効果を持つ語もしくは文言を使用してはならない。ただし、当該語句が下位規則(3)に定める食品名に使用される文字よりも大きくない均一な書体で記載され、それに続けて「抽出物」の文言が記載される場合はこの限りではない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則267A.デカフェコーヒー

(1) デカフェコーヒーは、焙煎したてのコーヒー豆を水抽出して得られる、カフェインを除去した乾燥可溶性固形分をいう。

(2) デカフェコーヒーは、以下を満たすものとする。

(a) 無水カフェインを3g/kg (w/w) を超えて含まないこと。

(b) 添加物を含まないこと。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則268.コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物

(1) コーヒーエッセンスまたは液体コーヒー抽出物は、グリセロール、砂糖、あるいはこれらの組み合わせの添加の有無にかかわらず、コーヒーから得られるエッセンスまたは液体抽出物をいう。その他の添加物を含んではならない。また、コーヒー由来の無水カフェインを0.5%以上含まなければならない。

(2) コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、「コーヒー抽出液」または「液体コーヒー抽出物」の文言。

(b) コーヒーに含まれるカフェインの割合。

(3) コーヒー抽出液または液体コーヒー抽出物を含む包装のラベルには、「純粹」およびこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

規則269.コーヒーミックス

(1) コーヒーミックスは、コーヒーに他の食品物質を加えて挽いたものをいう。

(2) コーヒーミックスは、コーヒーを50%以上含まなければならない。

(3) コーヒーミックスを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、「コーヒーミックス」という文言。

(b) 混合物に含まれるコーヒーの割合。

(4) 下位規則(3)(b)で要求されるコーヒーの含有率を表示する場合を除き、コーヒーミックスを含む包装のラベルには、「コーヒー」の文言は「ミックス」の文言と結合していない限り、記載してはならない。

[改正：P.U.(A)183/86,162/88,131/02]

- (5) コーヒーミックスを含む包装のラベルには、「純粋」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

規則269A.プレミックスコーヒー

- (1) プレミックスコーヒーとは、規則266から269に定めるコーヒー、インスタントコーヒー、コーヒー抽出液、液体コーヒー抽出物、またはコーヒーミックスを原料とし、砂糖、デキストロース、グルコース、蜂蜜の有無にかかわらず調整された製品をいう。[挿入：

P.U(A)169/2019]

- (2) プレミックスコーヒーには、ミルク、クリーマー、その他の食品、および許可された香料を含むことができる。 [置換：

P.U(A)169/2019]

- (3) プレミックスコーヒーを含む全ての包装には、その使用方法を表示しなければならない。
- (4) プレミックスコーヒーがインスタントで飲める形状の場合、コーヒー飲料と解釈される。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則270.チコリ

- (1) チコリは、キクニガナ属（*Cichoriumintybus*）の清浄で乾燥させた根を焙煎・粉砕して得られる粉末で、食用油脂、食用油、砂糖の添加の有無にかかわらず、添加割合は2%を超えないものとする。

- (2) チコリは、以下を満たすものとする。

(a) 灰分は3.5%以上、10%以下であること。

(b) 希塩酸中の不溶灰分は2.5%を超えないこと。

[改正：P.U.(A)183/86.]

(c) 水溶性抽出物が50%以上であること。

規則271.チコリコーヒー

- (1) チコリコーヒーとは、コーヒーとチコリを混合して得られる製品をいう。添加物を

含んではならない。

(2) チコリコーヒーは、コーヒーを50%以上含むものとする。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

(3) チコリコーヒーを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、「チコリコーヒー」という文言

(b)混合物に含まれるコーヒーの割合

(4) 下位規則(3)(b)で要求されるコーヒーの含有率を表示する場合を除き、チコリコーヒーを含む包装のラベルには、「コーヒー」の文言は「チコリ」の文言と結合していない限り、記載してはならない。

(5) チコリコーヒーを含む包装のラベルには、「純粹」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

規則272.インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物

(1) インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物は、規則271に定めるチコリコーヒーを水抽出して得られる乾燥可溶性固形物をいう。

(2) インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物は、次のとおりとする。

(a) コーヒーを50%以上含むこと。

(b) 砂糖を含有しても良いこと。

(c) 適度に攪拌しながら30秒で沸騰水に溶解すること。

(3) インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルは、以下を満たすものとする。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、場合に応じて「インスタントチコリコーヒー」または「可溶性チコリコーヒー抽出物」と記載すること。

(b) 混合物中のコーヒーの含有率を記載すること。

(4) 下位規則(3)(b)で要求されるコーヒーの含有率を表示する場合を除き、インスタントチコリコーヒー、または可溶性チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルには、「インスタントコーヒー」または

「可溶性コーヒー」の文言は「チコリ」または「チコリ抽出物」という文言と結合していない限り、記載してはならない。

- (5) インスタントチコリコーヒーまたは可溶性チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルには、「純粋」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則273.チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物

(1) チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物とは、グリセロール、砂糖、グルコース、またはこれらの組み合わせの添加の有無にかかわらず、規則271に定めるチコリコーヒーの抽出液または液体抽出物をいう。また、コーヒー由来の無水カフェインを0.25%以上含まなければならない。

(2) チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルは、以下を満たすものとする。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、場合に応じて「チコリコーヒー抽出液」または「液体チコリコーヒー抽出物」と記載すること。

(b) 混合物中のコーヒーの含有率を記載すること。

(3) 液体コーヒーチコリ抽出物の場合には「液体」の文言が前に置かれ、場合により「チコリ抽出液」または「チコリ抽出物」という文言と結合していない限り、チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルに「コーヒー」の文言を記載してはならない。

(4) チコリコーヒー抽出液または液体チコリコーヒー抽出物を含む包装のラベルには、「純粋」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

カカオおよびカカオ製品

規則274.カカオ豆

カカオ豆は、カカオノキ（Theobromacacao）の種子全体を適切に発酵・乾燥させたものをいう。

規則275.カカオニブまたは挽き割りカカオ

カカオニブまたは挽き割りココアとは、胚芽の有無にかかわらず、焙煎ココア豆から殻または皮を除去したものをいう。

規則276.カカオペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカー

(1) カカオペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカーは、カカオニブを粉砕してできる固形または半固形の塊をいう。カカオ脂を48%以上含有するものとする。

(2) カカオペースト、カカオマス、板状ココア、またはカカオリカーは、水分を除いた基準で以下を超えてはならない。

(a) 自然に存在する澱粉19%

(b) 粗繊維7%

(c) 総灰分8%

(d) 水に不溶な灰分5.5%

(e) 酸化第二鉄0.4%

規則277.カカオバター

(1) カカオバターとは、カカオ豆、カカオニブ、ココアペーストから機械的または化学的工程により製造される脂肪をいう。ジイグリー油を含む他の油脂やその他の物質を含んではならない。

(2) ココアバターは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の値を有すること。

(i) けん化価が185~200mgKOH/gであること。

(ii) ヨウ素価が32~42であること。

(iii) 融点が29°C以上であること。

(iv) 屈折率(40°C)が1.456ら1.459であること。

(b) 遊離脂肪酸(オレイン酸として)を1.75%(w/w)を超えて含んではならない。

(3) カカオバターは許可された酸化防止剤を含むことができる。

規則278.ココア、ココア粉末、または可溶性ココア

- (1) ココア、ココア粉末、または可溶性ココアは、ココアペーストから調製された粉末製品をいう。脂肪の一部が除去されており、アルカリまたはアルカリ塩で処理される場合がある。
- (2) ココア、ココア粉末、または可溶性ココアは、
 - (a) 無水分、無脂肪、無アルカリの成分について、下位規則276(2)に適合しなければならぬ。
 - (b) 無水分および無脂肪の成分について、以下を超えてはならぬ。
 - (i) 炭酸カリウム換算で全アルカリ度10.5%
 - (ii) 灰分12.5%
- (3) ココア、ココア粉末、または可溶性ココアは、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則279.チョコレート

- (1) チョコレートとは、ココアペーストまたはココアと砂糖を用い、乳成分、ココアバター、その他の食品の添加の有無にかかわらず調製された製品をいう。
- (2) チョコレートは、以下を満たすものとする。
 - (a) 乳脂肪またはココアバター以外の食用植物性脂肪を5%以上含むこと。
 - (b) 無水分・無脂肪換算でココアペーストを14%以上含むこと。
 - (c) 無水、無脂肪、無アルカリの成分について、下位規則276(2)に適合すること。
- (3) チョコレートは、以下を含む許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。
 - (a) レシチン0.8%以下
 - (b) モノグリセリドおよびジグリセリド0.5%以下
 - (b) 改正：P.U.(A)306/2009:26
 - (c) ポリリシノール酸ポリグリセロール（チョコレートの乳化剤の総含有量が1.5%以下

の場合、0.5%以下)

[©改正：P.U.(A)306/2009:26]

(d) 蜜蝋、キャンデリラロウ、シェラックまたはカルナウバロウ（許可された艶出し剤として、500mg/kg以下)

[(d)挿入：P.U.(A)306/2009:26]

(4) 前項(2)(a)にかかわらず、ダークチョコレートは乳脂肪を3%以上含んではならない。

(5) 前項(2)(a)の規定にかかわらず、ビスケット、菓子または類似製品用のコーティングチョコレートは、無水・無脂肪換算でココアペーストを12%以上含まなければならない。

規則280.ホワイトチョコレート

(1) ホワイトチョコレートとは、乳成分の有無にかかわらず、ココアバター、砂糖およびその他の食品から調製される製品をいう。

(2) ホワイトチョコレートは、以下を満たすものとする。

(a) 乳脂肪またはココアバター以外の食用植物性脂肪を5%以上含むこと。

(b) 無水、無脂肪、無アルカリの成分について、下位規則276(2)に適合すること。

(3) ホワイトチョコレートは、以下を含む許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

(a) レシチン0.8%以下

(b) モノグリセリドおよびジグリセリド0.5%以下

[改正：P.U.(A)306/2009:27]

(c) ポリリシノール酸ポリグリセロール（チョコレートの乳化剤の総含有量が1.5%以下の場合、0.5%以下)

[改正：P.U.(A)306/2009:27]

(d) 蜜蝋、キャンデリラロウ、シェラックまたはカルナウバロウ（許可された艶出し剤として、500mg/kg以下)

[Ins.P.U.(A)306/2009:27]

規則281.ミルクチョコレート

- (1) ミルクチョコレートとは、ココアペーストまたはココアに砂糖、乳固形分、カカオ脂を混合し、その他の食品の添加の有無にかかわらず調製された製品をいう。
- (2) ミルクチョコレートは、以下の含有量を下回ってはならない。
 - (a) 乳脂肪分2%
 - (b) 無脂乳固形分10.5%
 - (c) ココアペースト3%（無水・無脂換算）
- (3) 「リッチフルクリームミルクチョコレート」または「デイリーミルクチョコレート」と表記されるミルクチョコレートは、以下の含有量を下回ってはならない。
 - (a) 乳脂肪分4.5%
 - (b) 無脂乳固形分10.5%
 - (c) ココアペースト3%（無水・無脂換算）
- (4) ミルクチョコレートには、許可された香料と、許可された艶出し剤として蜜蝋、キャンデリラロウ、シェラック、カルナウバロウを含む許可された食品調整剤を500mg/kg以下の割合で含むことができる。

[(4)改正 : P.U.(A)306/2009:28]

ミルクシェイク

規則282.ミルクシェイク

- (1) ミルクシェイクとは、殺菌、滅菌、超高温処理された牛乳に、販売直前にクリーム、アイスクリーム、クエン酸、酒石酸、その他の食品を加えたものをいう。
- (2) ミルクシェイクは、乳脂肪を3%以上含まなければならない。
- (3) [P.U.(A)90/99により廃止]
- (4) ミルクシェイクは、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

塩および香辛料

規則283.塩

- (1) 粗岩塩を除く塩とは、結晶塩化ナトリウムをいう。
- (2) 無水換算で、塩は以下を満たすものとする。
 - (a) 食品添加物を除き、塩化ナトリウムを95%以上含むこと。

[改正：P.U.(A)90/99.]
 - (b) 以下の含有量を超えてはならない。
 - (i) 硫酸カルシウム (CaSO_4) として換算した硫酸塩1.4%
 - (ii) 塩化カルシウムおよび塩化マグネシウム (CaCl_2 および MgCl_2) 0.5%
 - (iii) 冷水に不溶な硫酸カルシウム以外の物質0.1%
 - (c) 別表第14に定める割合を超えて、金属汚染物質を含有してはならない。
- (3) 塩には、許可された食品調整剤として、フェロシアン化カリウム、フェロシアン化ナトリウム、またはクエン酸鉄アンモニウム、またはこれらの組み合わせを、10mg/kg以下の割合で含むことができる。
- (4) 本規則における食品原材料としての塩への言及は、食卓塩およびヨウ素添加食卓塩を指すものとみなされる。

規則284.食卓塩

- (1) 食卓塩は精製塩をいう。食品添加物を除き、無水換算で塩化ナトリウムを97%以上含有し、130°Cで乾燥した場合の重量減は1%を超えてはならない。

[改正：P.U.(A)90/99.]
- (2) 塩の含有量は以下を超えてはならない。
 - (a) 硫酸カルシウム (CaSO_4) として換算した硫酸塩0.5%
 - (b) カルシウムおよびマグネシウムの塩化物 (CaCl_2 と MgCl_2) の合計0.25%
 - (i) 許可された食品調整剤としての固化防止剤2%

(ii) 硫酸カルシウムまたは許可された固化防止剤を除く、冷水不溶物質0.1%

(c) 許可された風味増強剤10%

(3) 許可された風味増強剤を添加した食卓塩を含む包装のラベルには、10ポイント以上の均一な書体で、「(風味増強剤の名称) 入り食卓塩」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの最初の行に記載し、包装に表示または添付された他の事項と同等に目立つ位置に表示しなければならない。同じ行に他の文言を記載してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88,90/99.]

規則285.ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩

(1) ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩とは、食卓塩または食塩にヨウ化カリウムまたはヨウ素酸カリウム、あるいはヨウ化ナトリウムまたはヨウ素酸ナトリウムを添加したものをいう。

(1A) ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩は、ヨウ素として20mg/kg以上40mg/kg以下に相当するヨウ化カリウムまたはヨウ素酸カリウム、あるいはヨウ化ナトリウムまたはヨウ素酸ナトリウムを含むものとする。

[(1A)改正：PU.(A)435/2010:s.4]

(2) 何人も、20kg以下の食卓塩または塩について、販売のための製造、販売、陳列、販売のための提供、委託または引渡しをしてはならない。ただし、その食卓塩または塩が、下位規則(1A)に規定されるヨウ素添加食卓塩または塩であり、かつ、当該食卓塩または塩に「ヨウ素添加食卓塩」または「ヨウ素添加塩」と表示されている場合を除く。

(3) 大臣は、官報の通達により、局長または権限を与えられた職員が指定する特定の地域において、家庭用および喫食用の20kgを超える食卓塩または塩について、それがヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩である場合を除き、販売のための製造、販売、陳列、販売のための提供、委託または引渡しをしてはならない旨を指示することができる。

2020年9月30日施行[置換：(2)、(3)P.U(A)291/2018];

改正：P.U.(A)162/88;P.U.(A)90/99,P.U.(A)481/99.]

規則286.香辛料

- (1) 香辛料とは、植物の健全な葉、花、つぼみ、果実、種子、樹皮または根茎で、食品に風味または香りを付与するための調味料として使用するのに適し、天然に存在する油分またはその他の香味成分が除去されていないものをいい、規則287から333に基準が定められた食品を含む。香辛料は乾燥されていても、粉碎されていても、またはその両方であってもよい。
- (2) 粉末状香辛料は、食品調整剤として認められている固化防止剤を含むことができる。

規則287.アニシード

- (1) アニシードとは、アニス（*Pimpinellaanisum*）の成熟した乾燥果実をいう。
- (2) アニシードは、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 総灰分9%
 - (ii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%
 - (b) 揮発性精油を1%（v/w）以上含むこと。

規則287A.アニシード粉末

アニシード粉末とは、アニス（*Pimpinellaanisum*）の清浄な乾燥果実から得られる粉末で、揮発性精油を0.7%（v/w）以上含むものをいう。

[挿入：P.U.(A.)123/95.]

規則288.キャラウェイシード

キャラウェイシードは、キャラウェイ（*Carumcarvi*）の乾燥種子をいう。揮発性精油を3%（v/w）以上含むものとする。

規則289.キャラウェイ粉末

- (1) キャラウェイ粉末は、キャラウェイ（*Carumcarvi*）の清浄な乾燥種子から得られる粉末をい

う。

(2) キャラウェイ粉末は、以下を満たすものとする。

(a)以下の含有量を超えないこと。

(i)水分10%

(ii) 総灰分8%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(b)揮発性精油を3% (v/w) 以上含むこと。

規則290.カルダモン

カルダモンは、カルダモン (*Elettaria cardamomum*) のほぼ成熟した乾燥果実をいう。揮発性精油を3% (v/w) 以上含むものとする。

規則291.カルダモンシード

カルダモンシードとは、カルダモン (*Elettaria cardamomum*) の蒴果から種子を分離して得られる乾燥種子をいう。揮発性精油を3% (v/w) 以上含むものとする。

規則292.カルダモン粉末

(1) カルダモン粉末とは、カルダモン (*Elettaria cardamomum*) の蒴果から分離した清浄な乾燥種子から得られる粉末をいう。

(2) カルダモンパウダーは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分14%

(ii) 総灰分8%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分3%

(b) 揮発性精油を3% (v/w) 以上含むこと。

規則293.ブラックカルダモン

ブラックカルダモンは、ブラックカルダモン (*Amomum subulatum*) のほぼ成熟した蒴果を乾燥させたものをいう。揮発性精油を1%以上含むものとする。

規則294.ブラックカルダモンシード

ブラックカルダモンシードとは、ブラックカルダモン (*Amomum subulatum*) の蒴果から種子を分離して得られる乾燥種子をいう。揮発性精油を1%以上含むものとする。

規則295.ブラックカルダモン粉末

(1) ブラックカルダモン粉末とは、ブラックカルダモン (*Amomum subulatum*) の莢花から分離した清浄な乾燥種子から得られる粉末をいう。

(2) ブラックカルダモン粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分14%

(ii) 総灰分8%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分3%

(b) 揮発性精油を1% (v/w) 以上含むこと。

規則296.セロリシード

(1) セロリシードとは、セロリ (*Apium graveolens*) の乾燥種子をいう。

(2) セロリシードは、以下を満たすものとする。

(i) 以下の含有量を超えないこと。

(ii) 総灰分10%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分2%

(iv) 揮発性精油を2% (v/w) 以上含むこと。

規則297.チリ

チリとは、トウガラシ (*Capsicum annum*) およびキダチトウガラシ (*Capsicum frutescens*) の果実または莢をいう。

規則298.チリ粉末

(1) チリ粉末とは、トウガラシ (*Capsicum annum*) またはキダチトウガラシ (*Capsicum frutescens*) の清浄な乾燥果実を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) チリ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(b) 水分12%

(i) 総灰分8%

(ii) 希塩酸に不溶な灰分1.3%

(iii) 粗繊維30%

(c) 非揮発性エーテル抽出物を12% (w/w) 以上含むこと。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則299.チリ懸濁液

(1) チリ懸濁液（一般に「チリボー」と呼ばれる）とは、清浄で健全な生唐辛子または乾燥唐辛子を清浄な飲料水で粉砕して得られる懸濁液をいう。唐辛子を15%以上含有するものとする。塩および酢を含んでいてもよい。その他の添加物を含んではならない。

(2) チリ懸濁液は、許可された保存料を含むことができる。

規則300.シナモン

シナモンは、セイロンニッケイ (*Cinnamomum zeylanicum*) またはシナニッケイ (*Cinnamomum cassia*) の内樹皮の乾燥片をいう。揮発性精油を0.5% (v/w) 以上含むものとする。

規則301.シナモン粉末

- (1) シナモンは、セイロンニッケイ (*Cinnamomum zeylanicum*) またはシナニッケイ (*Cinnamomum cassia*) の清浄な乾燥内樹皮を粉砕して得られる粉末をいう。
- (2) シナモン粉末は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 水分12%
 - (ii) 総灰分8%
 - (iii) 希塩酸に不溶な灰分2%
 - (b) 揮発性精油を0.5% (v/w) 以上含むこと。

規則302.クローブ

クローブは、チョウジノキ (*Eugenia aromatica*) の乾燥花蕾をいう。揮発性精油を15% (v/w) 以上含むものとする。

規則303.クローブ粉末

- (1) クローブ粉末は、チョウジノキ (*Eugenia aromatica*) の清浄な乾燥花蕾を粉砕して得られる粉末をいう。
- (2) クローブ粉末は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 水分12%
 - (ii) 総灰分7%
 - (iii) 希塩酸に不溶な灰分0.5%
 - (iv) 揮発性精油を15% (v/w) 以上含むこと。

規則304.コリアンダー

コリアンダーとは、コエンドロ属 (*Coriandrum sativum*) の成熟した乾燥果実をいう。揮発性精油を

1%以上含むものとする。

規則305.コリアンダー粉末

(1) コリアンダー粉末とは、コエンドロ属 (*Coriandrum sativum*) の清浄な乾燥果実を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) コリアンダー粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分12%

(ii) 総灰分7%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(b) 揮発性精油を0.25% (v/w) 以上含むこと。

[改正：P.U.(A)162/88,123/95.]

規則306.クミン

クミンとは、クミン (*Cuminum cyminum*) の乾燥果実をいう。揮発性精油を1.5% (v/w) 以上含むものとする。

[改正：P.U.(A.)123/95.]

規則307.クミン粉末

(1) クミン粉末とは、クミン (*Cuminum cyminum*) の清浄な乾燥果実を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) クミン粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分12%

(ii) 総灰分9.5%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(b)揮発性精油を1.2% (v/w) 以上含むこと。

[改正：P.U.(A)123/95]

規則308.ブラッククミン

ブラッククミンとは、ニオイクロタネソウ (Nigel lasativa) の乾燥種子をいう。揮発性精油を0.5% (v/w) 以上含むものとする。

規則309.ブラッククミン粉末

(1) ブラッククミンとは、ニオイクロタネソウ (Nigel lasativa) の清浄な乾燥種子を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) ブラッククミン粉末は、以下を満たすものとする。

(a)以下の含有量を超えないこと。

(i)水分12%

(ii) 総灰分7%%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(b)揮発性精油を0.5%% (v/w) 以上含むこと。

規則310.ディルシード

(1) ディルシードは、イノンド (Anethum graveolens) の乾燥果実をいう。

(2) ディルシードは、以下を満たすものとする。

(a)以下の含有量を超えないこと。

(i) 総灰分10%%

(ii) 希塩酸に不溶な灰分3%

(b)揮発性精油を2.5%% (v/w) 以上含むこと。

規則311.ウイキョウ

ウイキョウは、ウイキョウ (*Foeniculum vulgare* または *Foeniculum officinale*) の成熟した乾燥果実をいう。揮発性精油を4% (v/w) 以上含むものとする。

規則312.ウイキョウ粉末

(1) ウイキョウ粉末は、清浄なウイキョウ (*Foeniculum vulgare*) の成熟した乾燥果実を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) ウイキョウ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分12%

(ii) 総灰分9%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分2%

(b) 揮発性精油を4% (v/w) 以上含むこと。

規則313.コロハ

コロハは、コロハ (*Trigonella foenum-graecum*) の成熟した乾燥種子をいう。

規則314.コロハ粉末

(1) コロハ粉末は、(*Trigonella foenum-graecum*) 成熟した乾燥種子を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) コロハ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分10%

(ii) 総灰分7%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分2%

(b) 冷水可溶性抽出物を30%以上含有すること。

規則315.ショウガ

- (1) ショウガは、ショウガ (*Zingiberofficinale*) の根茎をいう。
- (2) ショウガは、以下を満たすものとする。
 - (a) 揮発性精油を1%% (v/w) 以上含むこと。
 - (b) (石灰処理されている場合) 酸化カルシウムを4%以下とすること。
 - (c) 乾燥ショウガは、許可された保存料を含むことができる。

規則316.ショウガ粉末

- (1) ショウガ粉末とは、ショウガ (*Zingiber officinale*) の清浄な乾燥根茎を粉砕して得られる粉末をいう。
- (2) ショウガ粉末は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 水分13%
 - (ii) 総灰分8%
 - (iii) 希塩酸に不溶な灰分1%
 - (iv) 酸化カルシウム (CaOとして) 4%
 - (b) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) 水溶性灰分1.7%
 - (ii) 冷水可溶性抽出物を10%
 - (iii) 可溶性抽出物 (90%アルコール中) 4.5%
 - (iv) 揮発性精油を1% (v/w)

規則317.メース

メースは、ニクズク (*Myristica fragrans*) の種子の乾燥した外皮またはアリスをいう。

規則318.メース粉末

(1) メース粉末は、ニクズク (*Myristica fragrans*) の種子の乾燥した外皮またはアリルスを粉砕して得られる粉末をいう。

(2) メース粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分10%

(ii) 総灰分3%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1%

(iv) 粗繊維10%

(b) 揮発性精油を7% (v/w) 以上含むこと。

(c) 非揮発性エーテル抽出物を20%以上30%以下含有すること。

規則319.カラシ

カラシは、アブラナ科 (*Brassica*) の様々な乾燥種子をいう。揮発性エッセンシャルオイルを2.5% v/w以上含み、アザミゲシ (*Argemone mexicana*) の種子を含んではならない。

規則320.カラシ粉末

(1) カラシ粉末は、アザミゲシ (*Argemone mexicana*) の様々な乾燥種子を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) カラシ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分7%

(ii) 総灰分8%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分2%

(iv) 粗繊維8%

(v) 澱粉15%

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 揮発性精油0.25% (v/w)

[改正：P.U.(A)90/99.]

(ii) 非揮発性エーテル抽出物22%

(c) アザミゲシ油の試験は陰性でなければならない。

規則321.ナツメグ

ナツメグは、ニクズク (*Myristica fragrans*) の乾燥種子をいう。揮発性精油を7% (v/w) 以上含むものとする。

規則322.ナツメグ粉末

(1) ナツメグ粉末は、ニクズク (*Myristica fragrans*) の乾燥種子を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) ナツメグ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分8%

(ii) 総灰分5%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分0.5%

(iv) 粗繊維10%

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 揮発性精油7% (v/w)

(ii) 非揮発性エーテル抽出物25%

規則323.黒コショウ

黒コショウとは、コショウ (*Piper nigrum*) の成熟した乾燥果実をいう。

規則324.黒コショウ粉末

(1) 黒コショウ粉末とは、コショウ (*Piper nigrum*) の成熟した乾燥果実を粉砕して得られる粉末を

いう。

(2) 黒コショウ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えてはならない。

(i) 水分14%

(ii) 総灰分8%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.2%

(iv) 粗繊維18%

(b) 以下の量を下回ってはならない。

(i) 非揮発性エーテル抽出物5.5%

(ii) 揮発性精油1.5% (v/w)

(iii) ピペリン4.0%

[置換：P.U.(A)88/2003]

規則325.白コショウ

白コショウとは、コショウ（*Piper nigrum*）の成熟した乾燥果実で、外皮を除去したものをいう。

規則326.白コショウ粉末

(1) 白コショウとは、外皮を除去したコショウ（*Piper nigrum*）の成熟した乾燥果実を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) 白コショウ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分12.5%

(ii) 総灰分3.5%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分0.3%

(iv) 粗繊維5%

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

- (i) 非揮発性エーテル抽出物7%
- (ii) (P.U.(A)162/88により廃止)
- (iii) 揮発性精油0.7% (v/w)

規則327.混合コショウ粉末

(1) 混合コショウ粉末とは、黒コショウ粉末と白コショウ粉末を混合して得られる粉末で、10%以下の許可された風味増強剤を含む他の食品を含むことができる。

[改正：P.U.(A)88/2003]

(2) 混合コショウ粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 12%を超える水分を含有してはならない。

(b) 以下の量を下回ってはならない。

- (i) 非揮発性エーテル抽出物3.0%
- (ii) 揮発性精油0.5% (v/w)
- (iii) ピペリン2.0%
- (iv) 混合コショウ粉末50%

[置換：P.U.(A)88/2003]

(2A) 混合コショウ粉末を含む包装のラベルには、コショウ粉末の割合を記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

(3) 許可された風味増強剤を添加した混合コショウ粉末を含む包装のラベルには、10ポイント以上の均一な書体で、「(風味増強剤の名称) 入り混合コショウ粉末」の文言を記載しなければならない。この文言はラベルの最初の行に記載し、包装に表示または添付された他の事項と同等に目立つ位置に表示しなければならない。同じ行に他の文言を記載してはならない。

[改正：P.U.(A)162/88.]

規則328.ピメント

- (1) ピメントとは、ピメント (*Pimento officinalis*) の成熟し乾燥果実をいう。
- (2) ピメントは、以下を満たすものとする。
 - (a) 総灰分が7%以下であること。
 - (b) 揮発性精油を2.4% (v/w) 以上含むこと。

規則329.サフラン

- (1) サフランは、サフラン (*Crocus sativus*) の花の柱頭または花柱先端部を乾燥させたものをいう。
- (2) サフランは、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を超えないこと。
 - (i) 総灰分8%
 - (ii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%
 - (iii) 103°C \pm 1°Cにおける揮発性物質14%
 - (b) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) 水性抽出物55%
 - (ii) 全窒素2%

規則330.八角

八角とは、トウシキミ (*Illicium verum*) の成熟した乾燥果実をいう。特徴的な外観を有し、シキミ (*Illicium anisatum*) の混入がないものとする。

規則331.ウコン

ウコンとは、ウコン (*Curcuma longa*または*Curcuma domestica*) の根茎または根をいう。揮発性精油を3% (v/w) 以上含むものとする。

[改正：P.U.(A.)123/95.]

規則332.ウコン粉末

(1) ウコン粉末とは、ウコン (*Curcuma longa*または*Curcuma domestica*) の乾燥した根茎または根を粉砕して得られる粉末をいう。

(2) ウコン粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えないこと。

(i) 水分13%

(ii) 総灰分9%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(iv) 総灰分60%

(b) 揮発性精油を2% (v/w) 以上含むこと。

[改正：P.U.(A.)123/95.]

規則332A.混合ウコン粉末

(1) 混合ウコン粉末は、ウコン (*Curcuma longa*または*Curcuma domestica*) の乾燥した根茎または根を粉砕し、米粉を加えて得られる粉末をいう。

(2) 混合ウコン粉末は、ウコンを50%以上含むものとする。

(3) 混合ウコン粉末は、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を超えてはならない。

(i) 水分13%

(ii) 総灰分9%

(iii) 希塩酸に不溶な灰分1.5%

(iv) 総灰分60%

(b) 揮発性精油1.5% (v/w)

(4) 混合ウコン粉末を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) ラベル上の他の文字よりも大きな文字で、「blended turmeric powder」または「mixed turmeric powder」と記載すること。

(b) ウコン粉末の含有割合の記載。

(c) ウコン粉末を含む包装のラベルには、「純粹」またはこれと同一もしくは類似の効果を持つ文言を使用してはならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則333.混合香辛料

- (1) 混合香辛料とは、ホールまたは粉末状を問わず、2種類以上の香辛料の混合物で、カレー粉およびカレーペーストを含む。揮発性精油を0.5% (v/w) 以上含むものとする。
- (2) カレーペーストには、許可された保存料を含むことができる。

規則333A.カレー粉

- (1) カレー粉とは、粉末状の香辛料とその他の食品の混合物をいう。
- (2) カレー粉は、香辛料85%以上および揮発性精油を0.25% (v/w) 以上含むものとする。

[挿入：P.U.(A)123/95]

酢、ソース、チャツネ、および漬物

規則334.酢

- (1) 酢とは、適切な食品をアルコール発酵させ、酢酸発酵させて調製される液状製品をいう。
- (2) 酢は、以下を満たすものとする。
 - (a) 酢酸を4%v/w以上含むこと。
 - (b) 鉍酸を含まないこと。
 - (c) 酢には、許可された保存料、着色料としてのカラメル、および許可された香料としての香辛料を含むことができる。

[改正：P.U.(A)162/88]

規則335.蒸留酢

- (1) 蒸留酢は、規則334に定める酢を蒸留して調製される製品をいう。
- (2) 蒸留酢には、許可された保存料、着色料としてのカラメル、および許可された香味料としての香辛料を含むことができる。

規則336.混合酢

- (1) 混合酢とは、酢と蒸留酢を混合して得られる製品をいう。
- (2) 混合酢は、以下を満たすものとする。
 - (a) 以下の含有量を下回らないこと。
 - (i) 酢50%v/v
 - (ii) 酢酸4%w/v
 - (b) 人工酢を含まないこと。
- (3) 混合酢には、許可された保存料、着色料としてのカラメル、および許可された香味料としての香辛料を含むことができる。
- (4) 混合酢を含む包装のラベルには、「酢」の文言は「混合」の文言と均一の書体で結合していない限り、記載してはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則337.人工酢または合成酢

- (1) 人工酢（合成酢）とは、食品グレードの酢酸と飲料水を混合したものをいう。
- (2) 人工酢（合成酢）は、以下を満たすものとする。
 - (a) 酢酸を4%%w/v以上12.5%%w/v以下含有すること。
 - (b) 鉍酸やその他の物質を含まないこと。
- (3) 人工酢（合成酢）には、許可された保存料、着色料としてのカラメル、および許可された香料としての香辛料を含むことができる。
- (4) 人工酢（合成酢）を含む包装のラベルには、

「酢」の文言は「人工」または「合成」という文言と均一な書体で結合していない限り、記載してはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則338.酢に関する特定表示要件

- (1) 酢、蒸留酢、または混合酢を含む包装のラベルには、酢の原料の名称を記載しなければならない。
- (2) 酢または蒸留酢の表示が、特定の原料に由来することを示す、または示唆する場合、当該原料のみから製造されたものでなければならない。
- (3) 酢、蒸留酢または混合酢を含むすべての包装には、ラベルに、食酢の調製元となりうる物質を示す図示またはデザインを含んではならない。ただし、表示された物質から調製された酢が少なくとも60%含まれている場合はこの限りではない。
- (4) 本規則に別段の定めがある場合を除き、「酢」という文言は他の文言と結合してはならない。

規則339.ソース

- (1) ソースとは、香辛料の添加の有無を問わず、液状または半液状の香味調味料で、食品とともに風味付けとして食べることを意図したものをいい、規則340から345に基準が定められている食品を含む。

[(1)改正：P.U.(A)306/2009:30]

- (2) 本規則において、ソースには、規則164、165、166でそれぞれ定められている魚醤、ブドウおよびチンチャロも含まれる。

規則340.醤油、大豆醤油、キチャップ

- (1) 醤油、大豆醤油、または通称「キチャップ」（注：マレー語で醤油の意）は、ダイズ（Glycine max）の豆と穀類または小麦粉を発酵させて調製される、澄んだ塩味のある褐色の液体をいう。
- (2) 醤油、大豆醤油またはキチャップは、以下を満たすものとする。

(a) 砂糖、グルコースシロップ、糖蜜、またはこれらの組み合わせを含むこと。

(b) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) 全窒素0.6% (w/v)

(ii) 塩分7%

[置換：P.U(A)169/2019]

(2A) 醤油、大豆醤油またはキetchupは、25°Cにおける水分活性(a_w)が0.85未満、またはpHが4.5未満であり、かつ商業的に無菌でなければならない。

[挿入：P.U(A)169/2019]

(3) 醤油、大豆醤油またはキetchupには、許可された保存料、着色料としてのカラメル、および許可された風味調味料を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則341.加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソース

(1) 加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースとは、タンパク質が加水分解植物性タンパク質または加水分解植物タンパク質に由来するソースをいう。

(1A) 加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースは、以下のものを含まなければならない。

(a) 全窒素2.5% (w/v)

(b) 塩分10%

(2) 加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースは、許可された保存料、着色料としてのカラメル、許可された風味増強剤および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースを含む包装のラベルには、場合に応じて「加水分解植物性タンパクソース」、「HVPソース」、「加水分解植物タンパクソース」または「HPPソース」の文言を表示しなければならない。

(4) 加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースを含む包装のラベルには、「醤油」、「発酵」またはこれに類する意味を持つ文言を表示してはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則341A.混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソース

- (1) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースとは、場合に応じて加水分解植物性タンパクソースまたは加水分解植物タンパクソースと、ダイズ（Glycine max）の豆と穀類または小麦粉を発酵させて調製される澄んだ液体を混合して得られる製品とする。
- (2) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースには、以下のものを含まなければならない。
- (a) 全窒素0.3% (w/v)
 - (b) 塩分10%
- (3) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースには、許可された保存料、着色料としてのカラメル、許可された風味増強剤および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (4) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースを含む包装のラベルには、場合に応じて「混合加水分解植物性タンパクソース」、「混合HVPソース」、「混合加水分解植物タンパクソース」または「混合HPPソース」の文言を表示しなければならない。
- (5) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースの包装には、「混合」の文言と均一の書体で結合していない限り、「加水分解植物性タンパクソース」、「HVPソース」、「加水分解植物タンパクソース」または「HPPソース」の文言を表示してはならない。
- (6) 混合加水分解植物性タンパクソースまたは混合加水分解植物タンパクソースを含む包装のラベルには、「醤油」、「発酵」またはこれに類する意味を持つ文言を表示してはならない。

[挿入：P.U.(A)162/88]

規則342.チリソース

- (1) チリソースとは、規則297で定める健全かつ成熟したチリまたはチリ粉末に、その他の食品の添加の有無にかかわらず、塩、砂糖、酢を加えて調整されるソースをいう。チリを5% (w/w) 以上含むものとする。
- (2) チリソースは、以下の含有量を下回ってはならない。

(a) 全可溶性固形分25%

(b) 酢酸換算で総酸度0.8%

(3) チリソースには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、許可された食品調整剤を含むことができる。

(4) チリソースは、37°Cで15日間培養しても、発酵の兆候を示してはならない。ハワードモールドカウントは、検査された全視野の50%を超えてはならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則343. トマトソースまたはトマトケチャップ

(1) トマトソースまたはトマトケチャップとは、健全かつ成熟したトマトから得られるトマトピューレ、トマトペースト、または固形トマトに、その他の食品の添加の有無にかかわらず、塩、砂糖、酢を加えて調整されるソースをいう。

(2) トマトソースまたはトマトケチャップは、以下の含有量を下回ってはならない。

(a) 全可溶性固形分25%

(b) トマト可溶性固形分4%

(c) 酢酸換算で総酸度0.8%

(3) トマトソースまたはトマトケチャップには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

(4) トマトソースまたはトマトケチャップは、37°Cで15日間培養しても、発酵の兆候を示してはならない。ハワードモールドカウントは、検査された全視野の50%を超えてはならない。

規則344. サラダドレッシング

(1) サラダドレッシングとは、食用植物油または乳脂肪と、酢または柑橘類果汁、またはその両方との混合物をいい、その他の食品の添加の有無を問わない。タルタルソースを含む。

(2) サラダドレッシングには、許可された防腐剤、許可された香料、75mg/kgを超えないエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、その他許可された食品調整剤を含むことができる。

規則345.マヨネーズ

(1) マヨネーズとは、食用植物油、液卵または液卵黄と、酢または柑橘類果汁、またはその両方との混合物をいい、その他の食品の添加の有無を問わない。食用植物油を65%以上含まなければならない。

(2) マヨネーズには、許可された保存料、許可された香料、75mg/kgを超えないエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム、および許可されたその他の食品調整剤を含むことができる。

規則346.チャツネ

(1) チャツネは、清浄で健全な果物または清浄で健全な野菜、またはこれらの組み合わせに、ナッツの添加の有無を問わず、香辛料、塩、砂糖、玉ねぎ、にんにく、酢を加えて調製したものをいう。果実または野菜、あるいはその両方を50%以上含まなければならない。

(2) チャツネには、着色料としてのカラメルおよび許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) チャツネを含む包装のラベルには、「チャツネ」と記載しなければならない。この文言の前に、均一な書体で果実または野菜の名称を付すことができるが、当該名称の果実または野菜は、チャツネ中の果実または野菜の総量の50%以上を占めなければならない。

規則347.漬物

(1) 漬物とは、塩、酢、クエン酸、フマル酸、乳酸、リンゴ酸、酒石酸、またはこれらのいずれかの組み合わせで保存された、清浄で健全な野菜または清浄で健全な果実、またはこれらの組み合わせをいい、ナッツ、砂糖、香辛料の添加の有無は問わない。乾燥させてもよい。

(2) 漬物には、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 漬物を含む包装のラベルには、「漬物」と記載しなければならない。この文言の前に、均一

な書体で果実または野菜の名称を付することができるが、当該名称の果実または野菜は、漬物中の果実または野菜の総量の50%以上を占めなければならない。

清涼飲料水

規則348.清涼飲料水の一般基準

清涼飲料水は、希釈の有無を問わず、人の飲用に供することを目的とし、規則349から359に基準が定められた食品を含む。ただし、本規則に規定される牛乳、ミルクシェイク、野菜ジュース、果汁、茶、コーヒー、チコリ、ココアおよびそれらの関連製品は含まない。また、添加アルコールを含んではならない。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則349.シロップ

シロップとは、飲料水と、35%以上の砂糖、グルコース、高果糖グルコースシロップ、またはこれらの組み合わせで構成される液状製品をいい、規則350および351に規定される食品を含むが、規則123、125および129に規定される食品は含まないものとする。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則350.果実シロップ、果実コーディアル、果実スカッシュ

(1) 果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュとは、シロップと、その他の可食部を含むかを問わず1種類以上の果実の果汁からなる清涼飲料をいう。1種類以上の果実の果汁およびその他の部分を25% (w/v) 以上含まなければならない。

(2) 果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 下位規則(2)の規定の目的上、果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュに添加することができる許可された香味料は、以下のとおりとする。

(a)天然香料

(b)天然同一香料

(4) 果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュを、推奨希釈倍率に従ってそのまま飲む状態に再構成した場合、その飲料は、規則353に定める果実飲料の基準に適合しなければならない。

(5) 果実シロップ、果実コーディアルまたは果実スカッシュを含む包装のラベルには、以下を記載しなければならない。

(a)場合に応じて「果実シロップ」、「果実コーディアル」または「果実スカッシュ」の文言。

(b) 製品が1種類の果実の果汁およびその他の可食部のみから構成される場合、当該果実の名称。

(c) 製品が2種類以上の果実の果汁およびその他の可食部から構成される場合、場合に応じて、「混合果実シロップ」、「混合果実コーディアル」または「混合果実スカッシュ」の文言。

[改正：P.U.(A)183/86.]

(d) シロップ、コーディアルまたはスカッシュ1に対して混合すべき水の量を示す、推奨希釈比。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則351.フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアル

(1) フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルとは、シロップと、1種類以上の果実またはその他植物由来物質の可食部もしくは抽出物の有無を問わず、許可された香料からなる清涼飲料をいう。カフェイン含有植物抽出物を、1,000mg/kgを超えない割合で、許可された香料として含有することができる。

(2) フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルには、許可された保存料、許可された着色料、許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルを含む包装のラベルには、シロップまたはコ

ーディアル1に対して混合すべき水の量を示す推奨希釈比を記載しなければならない。

[改正：.P.U.(A)162/88.]

規則352.果汁飲料

(1) 果汁飲料とは、飲料水、未発酵果汁、または1種類以上の果実の果汁とその他の可食部の未発酵混合物に、砂糖、グルコースまたは高果糖グルコースシロップの添加の有無を問わず調製された清涼飲料をいい、果汁を35% (w/v) 以上含まなければならない。二酸化炭素を含んでもよい。

[改正：P.U.(A)183/86.]

(2) 果汁飲料には、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 下位規則(2)の規定の適用上、果汁飲料に添加できる許可された香料は、以下のとおりとする。

(a) 天然香料

(b) 天然同一香料

(4) 果汁飲料を含む包装のラベルには、次の事項を記載しなければならない。

(a) 製品が1種類の果実の果汁およびその他の可食部のみから構成される場合、当該果実の名称。

(b) 製品が2種類以上の果実の果汁およびその他の可食部から構成される場合、「混合果汁飲料」の文言。

[改正：P.U.(A)183/86,162/88.]

規則353.果実飲料

(1) 果実飲料とは、5% (w/v) 以上の果汁を含む清涼飲料をいう。

(1A) 果実飲料には、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

(1B) 下位規則(1A)の規定の適用上、果実飲料に添加できる香料は以下のとおりとする。

(a) 天然香料

(b) 天然同一香料

(2) 果実飲料を含む包装のラベルには、次の事項を記載しなければならない。

(a) 製品が1種類の果実の果汁およびその他の可食部のみから構成される場合、当該果実の名称

(b) 製品が2種類以上の果実の果汁およびその他の可食部から構成される場合、「混合果実飲料」の文言

[改正：P.U.(A)183/86、162/88]

規則354.フレーバー飲料

(1) フレーバー飲料とは、飲料水と許可された香料からなる清涼飲料で、砂糖、グルコース、高果糖グルコースシロップ、果実の可食部または抽出物、その他の植物性物質の添加の有無を問わず調製されたものをいう。二酸化炭素を含んでもよい。

(2) フレーバー飲料には、150mg/l以下のエステルガムおよび500mg/l以下の β -シクロデキストリンを含む、許可された保存料、許可された着色料および許可された食品調整剤を含むことができる。

[置換：P.U.(A.)160/2004.]

(3) フレーバー飲料には、許可されたフレーバー物質としてカフェイン-含有植物抽出物を200mg/Lを超えない割合で含むことができる。

[改正：P.U.(A)183/86,162/88].

(2) フレーバー飲料は、許可された保存料、許可された着色料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

規則355.清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックス

(1) 清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックスとは、ラベルに記載された指示に従い希釈して調整した場合に、果汁飲料、果実飲料またはフレーバー飲料となり、それぞれ規則352、353および354に定める基準に適合する、液状または固体状の製品をいう。

(2) 清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックスには、許可された着色料、許可された香料および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックスを含む包装のラベルには、以下の文言を記載しなければならない。

(a) 「果汁飲料ベース」、「果実飲料ベース」、「フレーバー飲料ベース」、「果汁飲料プレミックス」、「果実飲料プレミックス」、「フレーバー飲料プレミックス」のいずれかの文言

(b) 果汁飲料、果実飲料、またはフレーバー飲料の調製方法を示す記載

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則356.植物性飲料ミックス

(1) 植物性飲料ミックスとは、植物またはハーブの可食部または抽出物を原料とし、甘味物質およびその他の食品の添加の有無を問わないを調製品をいい、ハーブ飲料ミックスを含む。

(2) 植物性飲料ミックスは、許可された保存料、許可された着色料、許可された天然香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) 植物性飲料ミックスがすぐに飲める形状である場合、植物性飲料と解釈される。

(4) 下位規則(3)の規定の適用上、植物性飲料には、センソウ (*Mesona chinensis*) 由来のハーブティー、キク (*Chrysanthemum morifolium*) 由来の菊花茶、およびハーブ飲料を含むものとする。

(5) 植物性飲料ミックスを含む包装のラベルには、「植物性飲料ミックス」または「ハーブ飲料ミックス」と記載し、その直後にそのミックス飲料の植物源またはハーブ源の名称を記載しなければならない。

(6) 植物性飲料を含む包装のラベルには、「植物性飲料」または「ハーブ飲料」と記載し、これに続けて当該飲料の植物由来原料またはハーブ由来原料の名称を記載しなければならない。

[置換：P.U.(A)90/99.]

規則357.豆乳

(1) 豆乳とは、健全なダイズ（*Glycine max*）の豆、または当該豆の大豆粉、濃縮大豆タンパク、分離大豆タンパク、またはこれらの組み合わせから抽出して製造した清涼飲料をいう。塩、砂糖、無害な植物性物質を含んでいてもよい。タンパク質を2%（w/v）以上含まなければならない。

[(1)改正：P.U.(A)306/2009:31]

(2) 豆乳には、許可された食品調整剤、許可された香料、および許可された保存料を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則358.大豆飲料

(1) 大豆飲料とは、健全なダイズ（*Glycine max*）の豆、または当該豆の大豆粉、濃縮大豆タンパク、分離大豆タンパク、またはこれらの組み合わせから抽出して製造した清涼飲料をいう。塩、砂糖、無害な植物性物質を含んでいてもよい。タンパク質を1.5%（w/v）以上含まなければならない。

[(1)改正：P.U.(A)306/2009:32]

(2) 大豆飲料には、許可された保存料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則359.[廃止]

[P.U.(A)162/88により廃止]

規則360.清涼飲料水に関する特定表示要件

(1) 本規則の適用上、ジンジャービール、ジンジャーエールおよびルートビア以外の清涼飲料のラベルには、「ビール」、「ラガー」、「シャンパン」、「ワイン」などのアルコール飲料であることを示唆する文言を表示してはならない。

(2) セラミックラベルが貼付された瓶入り清涼飲料の場合、当該瓶のキャップまたは王冠に、規則11および14の要件を2ポイント以上の縮小サイズで印字してもよい。

- (3) フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアルまたはフレーバー飲料を含む包装のラベルには、「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」または「フレーバー飲料」の文言、もしくは当該フレーバーの名称を「フレーバーシロップ」、「フレーバーコーディアル」または「フレーバー飲料」の文字と結合して10ポイント以上の均一な書体で記載しなければならない。
- (4) フレーバーシロップまたはフレーバー飲料の包装上のラベルには、以下を含んではならない。
- (a) シロップまたは飲料の全部または一部が果汁であることを示唆または暗示する表現、図示または意匠
- (b) シロップまたは飲料に植物が含まれていることを示唆または暗示する植物または植物の一部、または花の図示または意匠
- (5) カフェインが添加されたフレーバーシロップまたはフレーバー飲料を含む包装のラベルには、当該飲料にカフェインが含まれていることを記載しなければならない。
- (6) 許可された果実由来の香料が添加されたフレーバーシロップおよびフレーバー飲料には、当該果実または果実の名称を10ポイント以上の均一な書体で記載し、それに続けて「フレーバー」または「調味」の文言を記載しなければならない。
- (7) 果汁飲料、果実飲料、またはフレーバー飲料が炭酸飲料である場合、当該飲料を含む包装のラベルには以下の文言を記載しなければならない。
- (a) 場合に応じて、「炭酸果汁飲料」、「炭酸果実飲料」または「炭酸フレーバー飲料」の文言
- (b) 「炭酸（果実名を記載）果汁飲料」、「炭酸（果実名を記載）果実飲料」または「炭酸（フレーバー名を記載）フレーバー飲料」の文言
- (8) フレーバー飲料または植物性飲料が、40mg/Lを超える割合でキニーネを含む場合、
- (a) キニーネの添加割合をmg/Lでラベルに記載すること、および
- (b) 当該製品を「トニックウォーター」と表示してもよい。

[改正：P.U.(A)162/88,131/02.]

規則360A.ナチュラルミネラルウォーター

- (1) ナチュラルミネラルウォーターとは、飲用を目的として地下水を含む帯水層下の水から、湧水、井戸、ボーリング孔その他の出口を通じて得られる地下水であり、炭酸ガスの添加の有無は問わない。
- (2) 何人も、別表第27に定める局長の認可を得ずに、取引または営業を目的として、いかなる供給源からもナチュラルミネラルウォーターを採取してはならない。
- (3) 下位規則(2)に基づく認可の申請は、局長が指定する様式および方法で、かつ、局長が指定する情報および詳細事項を添付し、返金不可の130リングットの手数料を支払わなければならない。
- (3A) 局長は、下位規則(2)に基づく申請を承認する際、ナチュラルミネラルウォーターの採取源、抽出および採集、調製、加工、包装ならびにその後の監視に関して適切と考える条件を課することができる。
- (3B) 局長は、理由を明示することなくいつでも、付与した認可を一時停止または取り消し、または当該認可に付された条件を変更することができる。
- (3C) 下位規則(2)に基づき発行される認可の手数料は、6,000リングットとする。
- (a) ナチュラルミネラルウォーターは、以下を満たすものとする。
- (b) 自然湧出地点または人工取水地点から直接得られ、本来の細菌学的純度が保証される条件下で採水されたものであること。
- (c) 適切な衛生規範に従い、湧出地点に可能な限り近い場所で包装されること。
- (4) 何人も、加工または包装を目的として、ナチュラルミネラルウォーターをバルク輸送してはならない。
- (5) ナチュラルミネラルウォーターは、以下の処理の一または複数のみを施すことができる。
- (a) デカンテーション、ろ過、またはこれら両方による不安定成分の分離
- (b) 塩素処理後の脱塩素処理
- (c) 曝気

- (d) 脱気
- (e) 炭酸化
- (f) 脱炭酸化
- (g) 紫外線殺菌
- (h) オゾン処理
- (i) 低温殺菌

ただし、本下位規則に定める処理は、水のミネラル含有量の本質的な構成成分が変更されない場合にのみ行うことができる。

- (6) 包装された状態のナチュラルミネラルウォーターは、別表第26に定める基準に適合しなければならない。
- (7) ナチュラルミネラルウォーターには、以下の汚染物質を含んではならない。
 - (a) フェノール化合物
 - (b) 界面活性剤
 - (c) 農薬およびポリ塩化ビフェニル
 - (d) 鉱油
 - (e) 多核芳香族炭化水素
- (8) ナチュラルミネラルウォーターは、強化または栄養添加をしてはならない。
- (9) ナチュラルミネラルウォーターは、不純物の混入や汚染を防ぐのに適した密閉容器に包装しなければならない。
- (10) ナチュラルミネラルウォーターを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
 - (a) 12ポイント以上の均一な書体で「ナチュラルミネラルウォーター」の文言、または製品に炭酸ガスが添加されている場合は、「炭酸ナチュラルミネラルウォーター」の文言
 - (b) 総溶解固形分量 (mg/l)

[改正：P.U.(A)384/00]

(c) 含有ミネラル成分の名称と、それぞれの含有量 (mg/l)

(d) ナチュラルミネラルウォーターのpH値

(e) 水源の場所および性質

[挿入：P.U.(A)190/91;110/93;123/95]

包装飲料水

規則360B.包装飲料水

(1) 包装飲料水とは、ナチュラルミネラルウォーターを除く飲料水または処理済み飲料水であって、ボトルまたはその他の包装に密封され、人の飲用を目的とするものをいう。

(1A) 何人も、別表第28に定める局長の認可を得ずに、取引または営業を目的として、いかなる供給源からも飲料水を採取してはならない。

(1B) 下位規則(1A)に基づく認可の申請は、局長が指定する様式および方法で、かつ、局長が指定する情報および詳細事項を添付し、返金不可の130リンギットの手数料を支払わなければならない。

(1C) 局長は、下位規則(1A)に基づく申請を承認する際、飲料水の採取源、採集、調製、加工、包装ならびにその後の監視に関して適切と考える条件を課することができる。

(1D) 下位規則(1A)に基づき認可を受けた者が、局長により課された条件のいずれかに違反した場合、当該認可は一時停止または取り消されることがあり、局長はいつでも当該認可に課される条件を変更することができる。

(1E) 下位規則(1A)に基づき付与される認可の手数料は、6,000リンギットとする。

[挿入：P.U.(A)384/00]

(2) 包装飲料水には、カルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウムの塩化物、重炭酸塩、硫黄塩、および二酸化炭素を含むことができる。

(3) 包装飲料水は、別表第25に定める基準に適合しなければならない。

(4) 包装飲料水のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 12ポイント以上の均一な書体で「飲料水」の文言、または製品に炭酸ガスが添加されている場合は、「炭酸飲料水」の文言

[改正：P.U.(A)384/00]

(b) 製品にカルシウム、マグネシウム、カリウム、ナトリウムの塩化物、炭酸水素塩、硫黄塩が添加されている場合は、各ミネラル成分の名称と含有量（mg/l）

(c) 水源の性質

[挿入：P.U.(A)384/00]

規則360C.自動販売機の水

(1) 本規則の適用上、

「水自動販売機」とは、硬貨、トークン、またはその他の手段を挿入することにより、飲料用または人が水を摂取する可能性のあるその他の目的のために、単位量の水を自動的に供給するセルフサービス型の機械をいう。

「自動販売機で販売される水」とは、自動販売機で販売される水で、ボトル詰め業者によって密封容器に入れられたものではないものを指す。

(2) 自動販売機で販売される水は、販売前に以下の処理を経なければならない。

(a) ろ過

(b) 以下の一または複数の処理：

(i) 逆浸透

(ii) 蒸留

(iii) イオン化

(iv) 同等の処理

(c) 消毒

(3) 自動販売機で販売される水は、別表第25に定める基準に適合しなければならない。

(4) 何人も、別表第30に定める局長の認可を得ずに、取引または営業を目的として、水自動

販売機を運営してはならない。

(5) 下位規則(4)に基づく認可の申請は、局長が指定する様式および方法で、かつ、局長が指定する情報および詳細事項を添付し、返金不可の130リングットの手数料を支払わなければならない。

(6) 局長は、下位規則(4)に基づく申請を承認する際、水の処理およびその後の監視に関して適切と考える条件を課することができる。

(7) 水自動販売機の運営認可は、発行日から2年間有効とし、認可取得者が更新料150リングットを添えて申請することで、局長が更新することができる。

(8) 下位規則(4)に基づき認可を受けた者が、局長により課された条件のいずれかに違反した場合、当該認可は一時停止または取り消されることがあり、局長はいつでも当該認可に課される条件を変更することができる。

(9) 下位規則(4)に基づき付与される認可の手数料は、150リングットとする。

[挿入：P.U.(A)313/2012]

***規則360D.アイソトニック電解質飲料**

(1) アイソトニック電解質飲料とは、水分、炭水化物、電解質およびミネラルを迅速に補給するのに適するよう調合および表示された飲料をいう。

(2) アイソトニック電解質飲料は、浸透圧が250～340miliosmol/Lでなければならない。

(3) アイソトニック電解質飲料は、以下を満たすものとする。

(a) ナトリウムを、230mg/L (10mmol/L) 以上920mg/L (40mmol/L) 以下含有すること。

(b) グルコース、果糖、ショ糖、デキストロース、マルトデキストリンの合計量が30g/L以上100g/L以下であること。ただし、果糖は50g/Lを超えてはならない。

(4) アイソトニック電解質飲料には、炭酸ガスおよび許可された香料を含むことができる。

(5) アイソトニック電解質飲料の包装ラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) アイソトニック電解質飲料の浸透圧をmiliosmol/Lで測定した値

(b) ラベルの栄養情報パネルに、100mL当たりのナトリウム量 (mg) または、1食分のみの包装の場合は1食分当たりのナトリウム量 (mg)

(6) アイソトニック電解質飲料の包装ラベルの主要表示パネルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 「ISOTONIC ELECTROLYTE DRINK」、またはアイソトニック電解質飲料が炭酸入りである場合は「CARBONATED ISOTONIC ELECTROLYTE DRINK」の文言 (文字サイズは12ポイント以上)

(b) 「活発な運動後の発汗によって失われた電解質を補給するため」の文言 (文字サイズは10ポイント以上)

*2021年1月30日施行 [挿入：P.U.(A)104/2019]

*規則360E.アイソトニック電解質飲料ベース

(1) アイソトニック電解質飲料ベースとは、ラベルに記載された指示に従い希釈および調整した場合、アイソトニック電解質飲料となる固体または液状の調整品をいい、規則360D(1)、(2)、(3)および(4)に定めるアイソトニック電解質飲料の基準に適合しなければならない。

(2) アイソトニック電解質飲料ベースの包装ラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) アイソトニック電解質飲料の調製方法を示す記載

(b) 飲用状態に調製した場合の浸透圧 (miliosmol/Lで測定した値)

(c) 飲用状態に調製した場合のナトリウム量 (100mL当たり、または1食分のみの包装の場合は1食分当たり、ならびに栄養情報パネルに記載された1食分の量として、mg単位で表示)

(3) アイソトニック電解質飲料ベースの包装ラベルの主要表示パネルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 「ISOTONIC ELECTROLYTE DRINK BASE」、またはアイソトニック電解質飲料ベースが炭酸入りである場合は「CARBONATED ISOTONIC ELECTROLYTE DRINK BASE」の文言 (文字サイズは12ポイント以上)

(b) 「活発な運動後の発汗によって失われた電解質を補給するため」の文言 (文字サイズは10ポ

イント以上)

*2021年1月30日施行 [挿入：P.U.(A)104/2019]

アルコール飲料

規則361.アルコール飲料の一般基準

- (1) アルコール飲料とは、2%v/vを超えるアルコールを含む酒類をいい、規則362から384、386および386Aに基準が定められている食品を含む。ただし、変性アルコール、またはアルコール分が2%v/vを超え、医薬的効能が標榜されている酒類もしくは調製品は含まない。[置換：P.U.(A)145/2016]
- (2) 下位規則10(b)の規定にかかわらず、酒類を含む包装のラベルの主要表示パネルには、12ポイント以上の太字の大文字で、「ARAK MENGANDUNGI -% ALKOHOL」の文言を記載しなければならない。

[置換：P.U.(A)90/99.]

- (2A) 包装のラベルには、12ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体で、「MEMINUM ARAK BOLEH MEMBAHAYAKAN KESIHATAN」の文字を記載しなければならない。

[(2A)挿入：P.U.(A)145/2016].

- (3) アルコール飲料は、ガラス瓶、アルミ缶、プラスチック瓶または陶磁器製の容器に包装しなければならない。
- (4) 21歳未満の者にアルコール飲料を販売してはならない。 [置換：P.U.(A)145/2016]
- (5) 小売店または販売カウンターにおいて販売のために陳列されるアルコール飲料は、食品に使用される独立した陳列ケースまたは棚に陳列しなければならない。
- (5A) アルコール飲料を販売する者は、以下を行わなければならない。

- (a) 別表第20Bに定めるとおり、アルコール飲料を販売する場所の前面に、赤色の背景に48ポイント以上の大文字かつ太字のサンセリフ書体で、「MEMINUM ARAK BOLEH

MEMBAHAYAKAN KESIHATAN」の文言を含む通知を掲示すること。

- (b) アルコール飲料を販売するカウンターにおいて、別表第20Cに定める21歳未満の者に対するアルコール飲料の販売禁止に関する標識を目立つように表示すること。

[(5A)挿入：P.U.(A)145/2016]

- (6) 本規則により別途明示的に基準が定められていないアルコール飲料は、規則395に定める「他に基準が定められていない食品」として分類してはならず、その販売は禁止される。

- (7) 本規則において「陳列棚」とは、冷蔵の有無を問わず、区画、囲い、または容器をいう。

- (8) 下位規則(2)、(2A)、(3)、(4)、(5)および(5A)の規定に違反した者は犯罪とみなされ、有罪判決を受けた場合、1万リンギット以下の罰金または2年以下の懲役に処される。

[(7)(8)挿入：P.U.(A)145/2016]

規則362.ワイン

- (1) ワインとは、ブドウ果汁、ブドウ果汁とその他のブドウの部分、または濃縮ブドウ果汁と飲料水、もしくはこれらの組み合わせを再構成したものを部分的または完全にアルコール発酵させた製品をいう。アルコール度数は、7%v/v以上15%v/v以下とする。

- (2) ワインには以下を含むことができる。

(a) 尿素および酵母

(b) 果糖、グルコース、グルコースシロップ、砂糖

(c) 二酸化炭素、窒素、酸素

(d) 揮発性酸度（保存酸は含まず、酢酸換算で1リットルあたり1.2gを超えない割合）

(e) 飲料水

- (3) ワインには、ポリビニルピロリドンを含む、許可された保存料および許可された食品調整剤を、1リットルあたり60mgを超えない割合で含むことができる。

- (4) 本規則に定めるワインの基準に適合する食品でない限り、食品を含む包装のラベルに「ワイン」の文言を記載してはならない。

- (5) 発酵中に発生した二酸化炭素以外の二酸化炭素を含むワインの場合、ワインを含む包装のラ

ベルに「スパークリング」の文言を記載してはならない。

(6) スパークリングワインを含む包装のラベルには、伝統的な瓶内二次発酵で製造されたものでない限り、「シャンパン」の文言を記載してはならない。

[改正：.P.U.(A)162/88.]

規則363.ワインカクテル、ベルモット、アペリティフワイン

(1) ワインカクテル、ベルモットまたはワインアペリティフとは、ワインに苦味物質、芳香物質、その他の植物性物質または許可された香味物質を添加したものをいう。

(2) ワインカクテル、ベルモットまたはワインアペリティフは以下のとおりとする。

(a) 絶対アルコールを20%v/vを超えて含んではならない。

(b) 60%v/v以上のエチルアルコールを添加してもよい。

(3) ワインカクテル、ベルモット、ワインアペリティフには、許可された保存料、許可された着色料、許可された食品調整剤を含むことができる。

規則364.発泡ワイン

発泡ワインとは、瓶詰め後に人工的に二酸化炭素を添加したワインをいう。発泡ワインは、規則362に定めるワインの基準に適合するものとする。

規則365.辛口ワイン

辛口ワインとは、ブドウ果汁、ブドウ果汁とその他のブドウの部分、または濃縮ブドウ果汁と飲料水、もしくはこれらの組み合わせを再構成したものを完全にアルコール発酵させた製品をいう。辛口ワインは、規則362に定めるワインの基準に適合しなければならない。ただし、砂糖、果糖、グルコースまたはグルコースシロップを添加してはならない。

規則366.甘口ワイン

甘口ワインとは、ブドウ果汁、ブドウ果汁とその他のブドウの部分、または濃縮ブドウ果汁と飲料水、もしくはこれらの組み合わせを再構成したものを部分的にアルコール発酵させた製品をいう。甘口ワインは、規則362に定めるワインの基準に適合するものとする。

[改正：P.U.(A.)162/88.]

規則367.果実酒

(1) 果実酒とは、ブドウ以外の果実の果汁、または果汁と当該果実のその他の部分を部分的または完全にアルコール発酵させた製品をいい、規則368から371に基準が定められている食品を含む。アルコール度数は15%v/vを超えてはならない。

(2) 果実酒は、

(a) 以下を含むことができる。

(i) 尿素および酵母

(ii) 果糖、グルコース、グルコースシロップ、砂糖

(iii) 二酸化炭素、窒素、酸素

(iv) 揮発性酸度（保存酸は含まず、酢酸換算で1リットルあたり1.2gを超えない割合）

(b) 飲料水を含んではならない。

(3) 果実酒には、ポリビニルピロリドンを含む、許可された保存料および許可された食品調整剤を、1リットルあたり60mgを超えない割合で含むことができる。

(4) 果実酒の原料となる果実の名称を「wine」と結合し、10ポイント以上の均一な書体で記載されていない限り、果実酒の包装に「wine」の文言を表示してはならない。

規則368.リンゴ酒

リンゴ酒は、リンゴ果汁をアルコール発酵させたものをいう。アルコール度数は8.5%v/v以上とする。規則367に定めるワインの基準に適合するものとする。

規則369.シードル

シードルは、リンゴから調製された果実酒をいう。アルコール度数は8.5%v/vを超えてはならない。規則367に定めるワインの基準に適合するものとする。

規則370.洋ナシ酒

洋ナシ酒は、洋ナシ果汁をアルコール発酵させたものをいう。アルコール度数は8.5%v/v以上とする。規則367に定めるワインの基準に適合するものとする。

規則371.ペリー

ペリーは、洋ナシ、または洋ナシとリンゴの組み合わせから調製される果実酒で、リンゴ果汁の割合が果汁総量の25%v/vを超えないものをいう。アルコール度数は8.5%v/vを超えてはならない。規則367に定めるワインの基準に適合するものとする。

規則372.野菜酒

- (1) 野菜酒は、野菜果汁、または野菜果汁と野菜のその他の部分をアルコール発酵させたものをいう。アルコール度数は15%v/vを超えてはならない。
 - (2) 野菜酒は、以下を含むことができる。
 - (i) 尿素および酵母
 - (ii) 果糖、グルコース、グルコースシロップ、砂糖
 - (iii) 二酸化炭素、窒素、酸素
- [改正：P.U.(A)183/86.]
- (iv) 揮発性酸度（保存酸は含まず、酢酸換算で1リットルあたり1.2gを超えない割合）
 - (3) 野菜酒には、ポリビニルピロリドンを含む、許可された保存料および許可された食品調整剤を、1リットルあたり60mgを超えない割合で含むことができる。
 - (4) 野菜酒の原料となる野菜の名称を「wine」と結合し、10ポイント以上の均一な書体で記載されていない限り、野菜酒の包装に「wine」の文言を表示してはならない。

規則373.蜂蜜酒またはミード

- (1) 蜂蜜酒またはミードとは、蜂蜜を水または果汁、もしくはその両方と混合し、ハーブや香辛料の添加の有無は問わず、アルコール発酵させた製品をいう。アルコール度数は15%v/vを超えてはならない。
- (2) 蜂蜜酒またはミードには以下を含むことができる。
 - (i) 尿素および酵母
 - (ii) 果糖、グルコース、グルコースシロップ、砂糖
 - (iii) 二酸化炭素、窒素、酸素
 - (iv) 揮発性酸度（保存酸は含まず、酢酸換算で1リットルあたり1.2gを超えない割合）
- (3) 蜂蜜酒またはミードには、ポリビニルピロリドンを含む、許可された保存料および許可された食品調整剤を、1リットルあたり60mgを超えない割合で含むことができる。

規則374.ビール、ラガー、エール、スタウト

- (1) ビール、ラガー、エールまたはスタウトとは、麦芽を使用した穀物のもろみから得られる液体に、ホップまたはその他の無害な植物性の苦味を加えてアルコール発酵させた製品をいう。
- (2) ビール、ラガー、エール、スタウトは、次のとおりとする。
 - (a) アルコール度数が2%v/vを超えるものとする。
 - (b) 未発芽穀物または穀粉、糖類、酵母栄養剤または二酸化炭素を含むことができる。
- (3) ビール、ラガー、エール、スタウトは、着色料としてカラメル、アスコルビン酸および、許可された食品調整剤として25mg/kg以下の二酸化硫黄または亜硫酸塩を含むことができる。

[改正：P.U.(A)90/99.]

- (4) 下位規則360(1)に別段の定めがある場合を除き、食品が本規則で定めるビールの基準に適合していない限り、食品を含む包装のラベルに「ビール」、「ラガー」、「エール」または「スタウト」の文言を表示してはならない。

規則375.米酒

(1) 米酒は、米およびその他の穀物をアルコール発酵させた製品をいい、日本酒を含むものとする。アルコール度数は、12%v/v以上20%v/v以下とする。 [挿入：

P.U(A)16/2019]

(2) 日本酒には許可された保存料を含むことができる。

(3) 米酒の包装ラベルには、「rice」の文言を「wine」の文言と結合し、10ポイント以上の均一な書体で表示していない限り、「wine」の文言を表示してはならない。

規則376.トディ

(1) トディとは、ココヤシ (*Cocos nucifera*) の花序の樹液をアルコール発酵させて得られる製品をいう。アルコール度数は、7%v/v以上10%v/v以下とする。

(2) トディには許可された保存料を含むことができる。

規則377.蒸留酒

(1) 蒸留酒とは、酒類を蒸留して製造されるアルコール蒸留物をいい、規則378から384に基準が定められている食品を含む。

(2) 蒸留酒は、32.5%v/v以上のアルコールを含むものとする。

規則378.ブランデー

(1) ブランデーは、ワインを蒸留して調製された蒸留酒をいう。

(2) ブランデーは、以下を満たすものとする。

(a) 以下の含有量を下回らないこと。

(i) アルコール度数が35%v/v以上であること。

(ii) 絶対アルコール100リットル当たり、酢酸エチル換算で60グラム以上のエステルを含むこと。

(b) 砂糖、グルコース、グルコースシロップ、果糖を含んでもよい。

(3) ブランデーは、許可された香料および着色料としてのカラメルを含むことができる。

規則379.果実ブランデー

果実ブランデーとは、果実酒を蒸留して製造される蒸留酒をいう。規則378に定めるブランデーの基準に適合するものとする。

規則380.ラム酒

(1) ラム酒とは、アルコール発酵を経たサトウキビ製品を蒸留して製造される蒸留酒をいう。

アルコール度数は37.5%v/vを超えてはならない。

(2) ラム酒は、着色料としてカラメルおよび許可された香料を含むことができる。

規則381.ウイスキー

(1) ウイスキーとは、アルコール発酵を経た穀類または穀類製品を蒸留して製造される蒸留酒をいう。アルコール度数は37.5%v/v以上とする。

(2) ウイスキーは、着色料としてカラメルおよび許可された香料を含むことができる。

規則382.ウォッカ

ウォッカとは、アルコール発酵を経た穀類を蒸留して得られる製品をいう。特有の性質、香りまたは味がなくなるよう、木炭または活性炭で処理を施さなければならない。アルコール度数は32.5%v/v以上とする。

規則383.ジン

(1) ジンは、ジュニパーベリーで香り付けした蒸留酒をいい、他の無害な植物性物質の添加の有無は問わない。

(2) ジンは、次のとおりとする。

(a) アルコール度数は35%v/v以上とする。

(b) 砂糖を添加してもよい。

規則384.サムス

サムスとは、米、モロコシ、糖蜜の発酵もろみを蒸留して製造される蒸留酒をいう。アルコール度数は35%v/v以上とする。SamChengおよび焼酎は、アルコール度数が16%v/v以上でなければならない。

[挿入：P.U(A)169/2019;改正：P.U.(A)88/2003;改正：P.U.(A)358/2005]

規則385.スピリッツに関する特定表示要件

(1) 「ブランデー」「果実ブランデー」「ラム」「サムス」「ウイスキー」「ウォッカ」「ジン」の各文言は、製品の原料、製造地、またはブランドを示す文言以外と結合してはならない。

(2) 果実ブランデーを含む包装のラベルには、製品の原料となる果実の名称を記載しなければならない。

(3) 果実ブランデーの包装には、原料である果実の名称と「ブランデー」の文言が10ポイント以上の均一な書体で結合されていない限り、「ブランデー」の文言を記載してはならない。

規則386.リキュール

(1) リキュールとは、果実、花、葉またはその他の無害な植物性物質もしくはその汁、あるいはかかる無害な植物性物質を浸漬、浸出、マセラシオンして得られる抽出物を、蒸留酒と混合または蒸留して調製された製品をいう。なお、他の食品を含んでもよい。アルコール度数は17%v/v以上とする。

[改正：P.U.(A)90/99]

(2) リキュールは、許可された着色料および許可された香料を含むことができる。

規則386A.混成ハードリカー

(1) 混成ハードリカーは、次のとおりとする。

(a) 農産物由来の蒸留物からのエチルアルコールを含むものとする。

[置換：P.U(A)100/2020;P.U(A)11/2019]

(b) 規則377で定める蒸留酒または農業由来の発酵エチルアルコール、もしくはその両方を含むことができる。
[置換：P.U(A)100/2020]

(c) アルコール度数は32.5%v/v以上とする。

(d) 規則377から384および規則386で定めるアルコール飲料であってはならない。

(1A) 混成ハードリカーは、許可された甘味物質および許可された香料を含むことができる。

[挿入：P.U(A)100/2020]

(2) 本規則に定めのない限り、混成ハードリカーはガラス瓶に詰めなければならない、最小容量は350ml以上とする。

(3) 混成ハードリカーを含む包装のラベルの主要表示パネルには、下位規則12(2)に従い、「混成ハードリカー」と記載しなければならない。

(4) 下位規則(3)の規定にかかわらず、「混成」の文言を他のアルコール飲料の名称と結合してはならない。

(5) (削除) [挿入：P.U.(A)100/2020;置換：P.U.(A)270/2016]

規則386B.ノンアルコール飲料

(1) ノンアルコール飲料とは、規則362から386Aに定められたアルコール飲料から製造され、アルコール分が除去され、アルコール含有量が体積比0.5%以下の製品をいう。

(2) ノンアルコール飲料は、許可された甘味物質および許可された香料を含むことができる。

(3) ノンアルコール飲料には、規則361(2)、(2A)、(3)、(4)、(5)、(5A)、(7)および(8)で定めるアルコール飲料の一般的基準が適用される。

(4) ノンアルコール飲料を含む包装のラベルの主要表示パネルには、「ノンアルコール」の文言をアルコール飲料の名称とともに均一な書体で記載しなければならない。

(5) ノンアルコール飲料のラベルには、以下の文言を記載してはならない。

(a) 「zero alcohol」、「0 alcohol」、「alcohol free」、「no alcohol」、「non-alcoholic」または同様の意味を持つ他の文言または表現。

- (b) 「ソフトドリンク」、「ジュース」、またはノンアルコール飲料がソフトドリンクまたはジュースであることを示唆、暗示、または連想させる文言または表現。

[挿入：P.U(A)171/2020]

規則387.シャンディ

- (1) シャンディとは、ビールとレモネードから調製される製品をいう。アルコール含有量は2%v/v以下とし、二酸化炭素を含んでもよい。
- (2) シャンディには、許可された保存料、許可された着色料、許可された香料、および許可された食品調整剤を含むことができる。
- (3) シャンディを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。
- (a) 「シャンディ」の文言
 - (b) 飲料に含まれるアルコールの割合
- (4) シャンディを含む包装のラベルには、「ソフトドリンク」または同様の意味を持つ他の文言を記載してはならない。

特別用途食品

規則388.特別用途食品

- (1) 本規則において、「特別用途食品」とは、特別な栄養上の必要性を有する者による喫食に特に適しているとして名称または説明が付された食品をいい、規則389から393に基準が定められている食品を含む。
- (2) 本規則の適用上、「炭水化物」という語は、アルコール、グリセロール、ソルビトール、糖アルコール、および代謝可能な炭水化物物質を含むものとする。
- (3) 何人も、特別用途食品として規則389から393に定められている食品以外の食品を、局長の事前の書面による承認なしに、輸入し、製造し、販売のために宣伝し、または販売してはならない。

(4) いかなる食品のラベルにおいても、特別な適合性または栄養品質を裏付ける適切な情報が当該ラベルに記載されていない限り、当該食品が特別用途食品であると主張してはならない。

(5) 特別用途食品が炭水化物を含む場合、「無糖」、「砂糖不使用」、またはこれらと同様の意味を持つ文言を表示してはならない。

(5A) 特別用途食品に添加される食品添加物を除く原材料が植物由来である場合、当該食品のラベルにその植物の一般名称を記載しなければならない。

ただし、当該成分の適切な名称から推測できる場合には、当該成分が由来する植物の名称を表示する必要はない。

[挿入：P.U.(A.)162/88]

(6) 前項10(b)の規定にかかわらず、特別用途食品の包装ラベルに表示すべきすべての事項は、マレー語で記載するものとし、他の言語による翻訳を併記することができる。

[改正：P.U.(A)162/88;90/99]

(7) 本規則の適用上、「乳児」とは生後12か月までの者をいい、「幼児」とは、生後12か月を超え3歳までの者をいう。

規則389.乳児用調製粉乳

(1) 乳児用調製粉乳とは、乳児の授乳のために、母乳の代用品として表示または販売される食品をいう。乳児用調製粉乳は、乳牛の乳、その他の動物の乳、魚類を含む動物のその他の可食成分、またはその両方から調製された製品、もしくは乳児の授乳に適した植物から調製された製品をいう。

(2) 身体的もしくは生理的状态、特定の疾患もしくは障害、またはその両方の結果として存在することが十分に認識されている特定の食事要件を満たすために特別に加工または調合された乳児用調製粉乳は、その特定の状态に適合するよう変更することができる。ただし、その他のすべての点においては、本規則に以下で定める基準を遵守しなければならない。

(3) 乳児用調製粉乳は、別表第21の欄(1)に定める栄養補助成分を、当該食品に対応して同表の欄(2)に定める量以上、かつ規定されている場合には同表の(3)欄に定める量以下で含有しなければならない。
[改正：P.U.(A.)162/88]

(3A)乳児用調製粉乳は、別表第21の表1A欄(1)に規定される任意成分を、当該成分に対応して同表欄(2)に規定されている最大許容割合を超えない量で含有することができる。

(3B) いかなる乳児用調製粉乳においても、ヌクレオチドの総濃度は、100kcalあたり5mgを超えてはならない。

[挿入：P.U.(A)303/2000]

(3C) 乳児用調製粉乳は、以下を含むことができる。

(a) 総脂肪含量の1%を超えないトランス脂肪酸

(b) 総脂肪含量の1%を超えないエルカ酸

(c) 長鎖（炭素数20および22）多価不飽和脂肪酸（LC-PUFA）で以下を超えないもの

(i) n-3LC-PUFAについては総脂肪含量の1%

(ii) n-6LC-PUFAについては総脂肪含量の2%（アラキドン酸は総脂肪含量の1%）

(3D) 前項(3C)(c)のエイコサペンタエン酸（EPA,20:5n-3）の含有量は、ドコサヘキサエン酸（DHA,22:6n-3）の含有量を超えてはならない。

[挿入：P.U.(A)131/2002]

(4) 乳児用調製粉乳は、別表第21の表II欄(1)に規定される食品添加物を、当該添加物に対応して同表欄(2)に定める最大許容割合を超えない割合で含有することができる。

(5) 乳児用調製粉乳には、原材料または他の成分からのキャリーオーバーとして、別表第21の表II欄(1)に規定される食品添加物以外のものを含有してはならない。

(6) 乳児用調製粉乳またはその製造に使用される原材料は、電離放射線による処理を受けてはならない。

(7) 乳児用調製粉乳を含む包装のラベルの主要表示パネルには、「BREAST MILK IS THE

BEST FOOD FOR INFANTS（母乳は乳児にとって最良の食品です）」という文言を表示しなければならない。この文言は、500g缶の場合、文字サイズは10ポイント以上とし、書体の大きさは缶のサイズに比例して大きくなるものとする。

[挿入：P.U.(A)90/99]

(8) 乳児用調製粉乳のラベルには、乳児や乳幼児、その一部、母親、哺乳瓶または乳首の写真または図を表示してはならない。ただし、乳児用調製粉乳の調製方法を説明する目的であれば、図を使用することができる。

[挿入：P.U.(A)90/99]

(9) 乳児用調製粉乳のラベルには、当該製品が母乳より優れているという主張を表示してはならない。

(10) 乳児用調製粉乳を含む包装のラベルには、4ポイント以上の書体で、以下のように記載しなければならない。

(a) [P.U.(A)162/1988により削除]

(b) 含まれる特定の炭水化物の種類

(c) [P.U.(A)162/1988により削除]

(d) [P.U.(A)162/1988により削除]

(e) 販売時の食品100g当たり、ならびに摂取が推奨される食品の指定量当たりのエネルギー量（キロカロリー（kcal）またはキロジュール（kJ）またはその両方で表示）、およびタンパク質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラルの含有量

(f) 「乳児用調製粉乳」の文言。当該文言の高さは、乳児用調製粉乳のブランド名の文字サイズの半分以上でなければならない。

[挿入：P.U.(A)90/99]

(g) 原材料が由来する動物または植物の名称。動物名または植物名は太字で記載しなければならない。

[挿入：P.U.(A)90/99]

(11) 乳児用調製粉乳が特別な栄養上の必要性を有する乳児を対象とする場合、当該食品のラ

ベルには、当該調製粉乳が使用される具体的な要件、およびその根拠となる食事上の特性または性質を記載しなければならない。

(12) 「鉄分入り乳児用調製粉乳」という文言は、当該製品が利用可能エネルギー100kcal当たり1mg以上の鉄（Fe）を含有していない限り、いかなる乳児用調製粉乳のラベルにも表示してはならない。

(13) 規則26(7)の規定にかかわらず、乳児用調製粉乳のラベルは、当該乳児用調製粉乳が強化またはビタミン添加されている旨を表示してはならない。

(13A)いかなる乳児用調製粉乳のラベルにも、「人乳化（humanised）」または「母乳化（maternalised）」という文言を表示してはならない。

[(13A)挿入：P.U.(A)306/2009:33]

(14) 乳児用調製粉乳を含むすべての包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 乳児に与えるために調製する際に使用すべき食品の量または分量の記載を含む、食品の調製方法

(b) 調製された食品を1回に与える量および当該量を1日に与える回数を示す記載。当該記載は、生後6か月までの各月齢について提供されなければならない。

(c) 開封前後の保存方法ならびに保管に関する指示および情報

(15) 乳児用調製粉乳を含む包装のラベルの主要表示パネルには、4ポイント以上の太字で、以下の文言を記載しなければならない。

「INFANT FORMULA IS NOT THE ONLY FOOD FOR INFANTS OVER 6 MONTHS OF AGE
(乳児用調製粉乳は、生後6か月以上の乳児のための唯一の食品ではありません)」

[改正：P.U.(A)90/99]

(16) 乳児用調製粉乳の包装に表示され、添付され、または供給される説明事項にも、他の製品の販売促進または広告に関する情報を含めてはならない。

[挿入：P.U.(A)88/2003]

- (1) フォローアップ粉ミルクとは、生後6か月目以降の乳児および幼児の離乳食の液状食品として使用されることを意図した食品をいう。これは、牛またはその他の動物の乳、または動物性もしくは植物由来のその他の成分から調製された製品であり、生後6か月目以降の乳児および小児に適していることが証明されたものでなければならない。
- (2) フォローアップ粉ミルクは、その使用方法に従って使用される場合、正常な成長と発達に寄与するのに栄養的に適切でなければならない。
- (3) 身体的もしくは生理的状态、特定の疾患もしくは障害、またはその両方の結果として存在することが十分に認識されている特定の食事要件を満たすために特別に加工または調合されたフォローアップ粉ミルクは、その特定の状態に適合するよう変更することができる。ただし、その他のすべての点においては、本規則に定める基準を遵守しなければならない。
- (4) フォローアップ粉ミルクは、別表第21の欄(1)に定める栄養素を、当該食品に対応して同表の欄(2)に定める量以上、かつ規定されている場合には同表の(3)欄に定める量以下で含有しなければならない。
- (5) 使用方法に従って調製した場合、摂取可能な状態の製品100ml当たりのエネルギー量は、60kcal以上85kcal以下でなければならない。
- (6) フォローアップ粉ミルクは、生後6か月の乳児および幼児の授乳に適した栄養学的に利用可能な炭水化物を、下位規則(4)に定める要件に従って製品のエネルギー密度を調整する量で含有しなければならない。
- (7) フォローアップ粉ミルクは、別表第21Aの表II欄(1)に定められた食品添加物を、当該食品添加物に対応して同表の欄(2)に定められた最大許容割合を超えない割合で含有することができる。
- (8) フォローアップ粉ミルクには、原材料または他の成分からのキャリーオーバーとして、別表第21Aの表II欄(1)に規定される食品添加物以外のものを含有してはならない。
- (9) フォローアップ粉ミルクまたはその製造に使用される原材料は、電離放射線による処理を受けてはならない。
- (10) フォローアップ粉ミルクを含む包装のラベルには、以下の事項を4ポイント以上の書体で

記載しなければならない。

(a) 「FOLLOW-UP FORMULA (フォローアップ粉ミルク)」の文言。文字サイズは、フォローアップ粉ミルクのブランド名の文字の高さの半分以上でなければならない。

(b) 原材料の由来となる動物または植物の名称 (太字で記載しなければならない)

(c) 販売時の食品100g当たりおよび摂取推奨量1回分当たりのエネルギー量 (キロカロリー (kcal) またはキロジュール (kJ) またはその両方で表示)

(d) 販売時の食品100g当たり、ならびに摂取が推奨される食品の指定量当たりのタンパク質、炭水化物および脂質の含有量。さらに、100kcal当たり (または100kJ当たり) の表示も認められている。

(e) 販売時の食品100g当たり、ならびに摂取が推奨される食品の指定量当たりの各ビタミン、ミネラル、および任意成分の総量。また、100kcal当たりまたは100kJ当たりの表示も認められている。

(11) フォローアップ粉ミルクを含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 正しい調製方法、および不適切な調製による健康被害に関する警告

(b) 調製済み食品を1回に与える量の目安、および1日に与える回数目安

(c) 開封前後の保存方法ならびに保管に関する指示および情報

(d) 「本製品の使用を決定する前に、医療専門家の助言を求めてください」という文言

(12) フォローアップ粉ミルクを含む包装のラベルの主要表示パネルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 「BREAST MILK IS THE BEST FOOD FOR INFANT (母乳は乳児にとって最高の食品です)」の文言。500g缶の場合、10ポイント以上で表示し、文字サイズは缶の大きさに比例して拡大しなければならない。

(b) 4ポイント以上の文字で「NOT TO BE GIVEN TO INFANTS BELOW 6 MONTHS OF AGE (生後6か月未満の乳児には与えないこと)」という文言

(c) 4ポイント以上の太字で、「FOLLOW-UP FORMULA IS NOT THE ONLY FOOD FOR INFANTS OVER SIX MONTHS OF AGE (フォローアップ粉ミルクは、生後6か月以上の乳児の唯一の食品ではありません)」という文言

(13) フォローアップ粉ミルクのラベルには、乳児や乳幼児、その一部、母親、哺乳瓶または乳首の写真または図を表示してはならない。ただし、フォローアップ粉ミルクの調製方法を説明する目的であれば、図を使用してもよい。

(14) フォローアップ粉ミルクのラベルには、当該製品が母乳より優れているという主張を表示してはならない。

(15) (13A)いかなるフォローアップミルクのラベルにも、「人乳化 (humanised)」、「母乳化 (maternalised)」またはこれらに類似する語を使用してはならない。

(16) フォローアップ粉ミルクが特別な栄養上の必要性を有する乳児を対象とする場合、当該食品のラベルには、当該調製粉乳が使用される具体的な要件、およびその根拠となる食事上の特性を記載しなければならない。

(17) 規則26(7)の規定にかかわらず、フォローアップ粉ミルクのラベルは、当該フォローアップ粉ミルクが強化またはビタミン添加されている旨を表示してはならない。

(18) フォローアップ粉ミルクは、別表第21Aの表III欄(1)に規定される任意成分を、当該成分に対応して同表欄(2)に規定されている最大許容割合を超えない量で含有することができる。

(19) いかなるフォローアップ粉ミルクにおいても、ヌクレオチドの総濃度は、100kcalあたり5mgを超えてはならない。

(20) フォローアップ粉ミルクの包装に表示され、添付され、または供給される説明事項にも、他の製品の販売促進または広告に関する情報を含めてはならない。

[(20).改正：P.U.(A.)306/2009:34]

[挿入：P.U.(A)88/2003]

規則390.乳幼児用缶詰食品

(1) 乳幼児用缶詰食品は、乳児に供するのに適している、または特に幼児に供するのに適してい

るとして販売される、健全な食品または健全な食品の混合物をいう。

(2) 本規則において、乳幼児用缶詰食品には、乳児および幼児用の穀類ベース食品および乳児用調製粉乳は含まれない。

(3) そのまま喫食可能な形態の乳幼児用缶詰食品は、以下を満たすものとする。

(a) 密封された缶詰、瓶詰またはその他の容器に包装する前後に、腐敗を防ぐために加熱処理されること。

(b) 以下のいずれかの形態で均質化または細断されていること。

(i) 嚥下する前に咀嚼を必要としない、粒子が比較的均一で小さい裏ごし食品

(ii) 通常、乳幼児の咀嚼を促す大きさの粒子を含む、裏ごしされていない食品

(c) ナトリウムを含有していてもよいが、使用方法に従って喫食可能な状態に基づき算出した製品中の総ナトリウム含有量は、1g/kgを超えてはならない。

(4) 乾燥または濃縮形態の乳幼児用缶詰食品は、以下を満たすものとする。

(a) 物理的な方法で処理され、腐敗を防ぐために密封された缶、瓶またはその他の容器に包装されていること。

(b) ラベルに記載された指示に従って調製した後、(3)(b)に定める裏ごし食品または裏ごしされていない食品の硬さを有すること。

(c) ナトリウムを含有していてもよいが、使用方法に従って喫食可能な状態に基づき算出した製品中の総ナトリウム含有量は、1g/kgを超えてはならない。

(5) 前項(3)(c)および(4)(c)の規定にかかわらず、果実製品および果実を主原料とするデザート製品への塩の添加は禁止する。

(6) 乳幼児用缶詰食品は、別表第22の表II欄(1)に定める栄養素を、当該食品に対応して同表の欄(2)に定める量以上、かつ、規定されている場合には同表の欄(3)に定める量以下で含有しなければならない。

[改正：P.U.(A.)162/88]

(7) 乳幼児用缶詰食品は、別表第22の表II欄(1)に規定される食品添加物を、当該添加物に対応して同表欄(2)に定める最大許容割合を超えない割合で含有することができる。

(8) 乳幼児用缶詰食品またはその製造に使用される原材料は、電離放射線処理を行なってはならない。

(9) 缶詰食品が乳幼児用缶詰食品であると表示する場合には、当該食品の包装ラベルに、10ポイント以上の文字で、場合に応じて「STRAINED（裏ごし）」または「NON-STRAINED（裏ごしされていない）」の文言を表示し、それに続けて食品名を記載しなければならない。同一行に他の文言を記載してはならない。

(10) 乳幼児用缶詰食品を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 10ポイント以上の文字で、「NOT TO BE GIVEN TO INFANTS UNDER SIX (6) MONTHS OF AGE UNLESS ADVISED BY A HEALTH PROFESSIONAL（医療専門家の助言がない限り、生後6か月未満の乳児には与えないこと）」の文言

[(a)改正：P.U.(A)313/2012]

(b) 4ポイント以上の文字で、

(i) [P.U.(A)162/88により削除]

(ii) [P.U.(A)162/88により削除]

(iii) 販売時の食品100g当たり、ならびに摂取が推奨される食品の指定量当たりのエネルギー量（キロカロリー（kcal）またはキロジュール（kJ）またはその両方で表示）、およびタンパク質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラルの含有量

[改正：P.U.(A.)162/88]

(iv) [P.U.(A)162/88により削除]

(c) 食品の調製および使用方法、ならびに開封前後の保存方法

(d) 乳幼児用缶詰食品は哺乳瓶で与えてはならない旨、または同様の意味を持つ他の文言

(11) (10)(c)により義務付けられている事項は、添付のリーフレットに記載することができる。

[改正：P.U.(A.)162/88]

(1) 乳幼児向け加工穀類食品は、

(a) 乳幼児の個々の栄養所要量を考慮した上で、一般的には生後6か月以降の補完食として乳児に供すること、また幼児には段階的に多様化する食事の一部として与えることを意図したものである。

(b) 小麦、米、大麦、オート麦、ライ麦、トウモロコシ、キビ、モロコシ、ソバのような1種類以上の粉碎された穀類を主原料として調製された食品で、乾量基準で最終混合物の少なくとも25%を占めなければならない。また、豆類や乾燥豆類、アロールト、ヤムイモもしくは、キャッサバなどのデンプン質の根、デンプン質の茎または油糧種子などを、より少ない割合で含んでもよい。その他、生後6か月以上の乳児および幼児に適した原材料を使用することもできる。

(c) 以下を含有するものとする。

(i) 牛乳または他の適切な栄養価の高い液体とともに調製して摂取

する、または摂取するために調製する必要がある穀類製品

(ii) 高タンパク質食品を添加した穀類で、水またはその他の適切なタンパク

質を含まない液体とともに調製して摂取する、または摂取するために調

製する必要があるもの

(iii) 沸騰水またはその他の適切な液体で調理した後に喫食されるパスタ

(iv) 直接、または粉碎後に、水、牛乳もしくはその他の適切な液体を

加えて使用するラスクおよびビスケット

(d) L(+)乳酸のみを産生する培養菌のみを使用することができる。

(e) ハチミツまたはメープルシロップを含む場合は、ボツリヌス菌の芽胞が存在する場合

にこれを破壊するような方法で処理されなければならない。

(2) 本規則において、乳幼児向け加工穀類食品には、乳児用調製粉乳、フォローアップ粉ミルク、幼児用調製粉乳または乳幼児用缶詰食品として販売される食品は含まれない。

(3) エネルギーおよび栄養素に関する必須組成要件は、販売されている状態または製造者の指示に従って調製された、喫食可能な状態の加工穀類食品を基準とする。

- (4) 加工穀類食品のエネルギー密度は、1g当たり0.8kcal (3.3kJ) を下回ってはならない。
- (5) 加工穀類食品中の添加タンパク質の化学的価は、基準タンパク質であるカゼインの少なくとも80%以上でなければならない、また混合物中のタンパク質のタンパク質効率比 (PER) は、基準タンパク質カゼインの少なくとも70%以上でなければならない。
- (6) L-アミノ酸の天然型は、タンパク質混合物の栄養価を向上させる目的のために、その目的に必要な割合でのみ、加工穀類食品に添加することができる。
- (7) 加工穀類食品のタンパク質含有量は、以下のとおりとする。
- (a) 前項(1)(c)(ii)および(1)(c)(iv)に記載された製品については、タンパク質含有量は100kcal当たり5.5g (または100kJ当たり1.3g) を超えてはならない。
 - (b) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品については、添加タンパク質含有量は100kcal当たり2g (または100kJ当たり0.48g) を下回ってはならない。
 - (c) 前項(1)(c)(iv)に記載された製品で、高タンパク食品を添加して製造され、そのように表示されるものについては、添加タンパク質は100kcal当たり1.5g (または100kJ当たり0.36g) を下回ってはならない。
- (8) 乳幼児向け加工穀類食品の炭水化物含有量は、以下のとおりとする。
- (a) 前項(1)(c)(i)および(1)(c)(iv)に記載された製品に、ショ糖、果糖、ブドウ糖、ブドウ糖シロップまたは蜂蜜を添加する場合、
 - (i) これらの供給源からの添加炭水化物の量は、100kcal当たり7.5g (または100kJ当たり1.8g) を超えてはならない。
 - (ii) 添加果糖の量は、100kcal当たり3.75g (または100kJ当たり0.9g) を超えてはならない。
 - (b) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品に、ショ糖、果糖、ブドウ糖、ブドウ糖シロップまたは蜂蜜を添加する場合、
 - (i) これらの供給源からの添加炭水化物の量は、100kcal当たり5g (または100kJ当

たり1.2g) を超えてはならない。

(ii) 添加果糖の量は、100kcal当たり2.5g (または100kJ当たり0.6g) を超えてはならない。

(9) 乳幼児向け加工穀類食品の脂質含有量は、以下のとおりとする。

(a) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品については、脂質含有量は100kcal当たり4.5g (または100kJ当たり1.1g) を超えてはならない。

(b) 脂質含有量が100kcal当たり3.3g (または100kJ当たり0.8g) を超える場合、

(i) リノール酸の量は、100kcal当たり300mg (または100kJ当たり70mg) を下回らず、100kcal当たり1200mg (または100kJ当たり285mg) を超えてはならない。

(ii) ラウリン酸の量は、総脂質量の15%を超えてはならない。

(iii) ミリスチン酸の量は、総脂質量の15%を超えてはならない。

(c) 前項(1)(c)(ii)および(1)(c)(iv)に記載された製品については、脂質含有量は100kcal当たり3.3g (または100kJ当たり0.8g) を超えてはならない。

(10) 乳幼児向け加工穀類食品のナトリウム含有量は、そのまま喫食可能な製品については100kcal当たり100mg (または100kJ当たり24mg) を超えてはならない。

(11) 乳幼児向け加工穀類食品のカルシウム含有量は、以下のとおりとする。

(a) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品については、カルシウム含有量が100kcal当たり80mg (または100kJ当たり20mg) を下回ってはならない。

(b) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品で、牛乳を加えて製造され、そのように表示されるものについては、カルシウム含有量が100kcal当たり50mg (または100kJ当たり12mg) を下回ってはならない。

(12) 乳幼児向け加工穀類食品のビタミンB1 (チアミン) の含有量は、100kcal当たり50 μ g以上 (または100kJあたり12.5 μ g) を下回ってはならない。

(13) 前項(1)(c)(ii)に記載された製品について、

(a) ビタミンA (μ gレチノール当量) の量は、100kcal当たり60 μ g以上 (または100kJ当たり14 μ g) を下回らず、100kcal当たり180 μ g (または100kJ当たり43 μ g) を超えてはならない。これらの制限値は、ビタミンAが添加される他の穀類加工食品にも適

用される。

(b) ビタミンDの量は、100kcal当たり $1\mu\text{g}$ 以上（または100kJ当たり $0.25\mu\text{g}$ ）を下回らず、100kcal当たり $3\mu\text{g}$ 以上（または100kJ当たり $0.75\mu\text{g}$ ）を超えてはならない。この制限値は、ビタミンDが添加される他の穀類加工食品にも適用される。

(14) 製造者の指示に従って調製された乳幼児向け加工穀類食品は、以下のとおり指定された食品添加物を含むことができる。

(a) 別表第23の表I欄(1)に定められた食品添加物。当該添加物に対応して同表の欄

(2)に定められた割合を超えてはならない。

(b) 別表第23の表IIに定められた食品添加物。最大許容割合は適正製造規範に従うものとする。

(15) 下位規則(14)の規定にかかわらず、別表第11の表Iに記載されたその他の食品調整剤は、原材料からのキャリーオーバーの結果として、乳幼児向け加工穀類食品に含まれていてもよい。

(16) 乳幼児向け加工穀類食品またはその製造に使用される原材料は、部分水素添加油脂を含んではならず、電離放射線処理をしてはならない。

(17) 乳幼児向け加工穀類食品を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 10ポイント以上の文字で記載すべき事項：

(i) 「NOT TO BE GIVEN TO INFANTS BELOW SIX(6) MONTHS OF AGE UNLESS ADVISED BY HEALTH PROFESSIONAL（医療専門家の助言がない限り、生後6か月未満の乳児には与えないこと）」の文言

(ii) 乳幼児向け加工穀類食品の形態に応じ、「乳児（または幼児）向け乾燥穀類」、「乳児（または幼児）向けラスク」、「乳児（または幼児）向けビスケットまたはミルクビスケット」、「乳児（または幼児）向けパスタ」などのうち、該当する穀類一般名称

(iii) 「FOR OPTIMAL INFANT HEALTH, BREAST FEEDING SHOULD

CONTINUE UP TO TWO (2) YEARS OF AGE ALONG WITH COMPLEME

NTARY FEEDING（乳児の最適な健康のため、母乳育児は補完食と併せて2歳まで継続すべきである）」の文言

(b)4ポイント以上の文字で記載すべき事項：

(i) 販売時の食品100g当たり、ならびにラベルに表示された1食分当たりのエネルギー量（キロカロリー（kcal）およびキロジュール（kJ））、ならびにタンパク質、炭水化物、脂質、ビタミンおよびミネラルの含有量

(ii) 食品の調製方法、包装開封前後の保存方法に関する指示

(iii) 乳幼児向け加工穀類食品は、哺乳瓶で与えてはならない旨、またはそれに類する文言

(iv) 前項(1)(c)(i)に記載された製品については、ラベルに「希釈または混合には牛乳のみを使用すること」またはこれと同等の文言

(18) 前項17(b)(ii)により義務付けられている事項は、添付リーフレットに記載することができる。

(19) 乳幼児向け加工穀類食品のラベルには、当該製品の使用を理想化するような絵、図または文章を表示してはならない。

(20) 乳幼児向け加工穀類食品のラベルには、生後6か月未満の乳幼児の絵または図を表示してはならない。

(21) 乳幼児向け加工穀類食品は、ホルモン剤、抗生物質、農薬の残留がなく、また、別表第14の表I、IA、IB、IC、IDおよびIEに定められた金属汚染物質に関する要件に適合しなければならない。

[置換：P.U.(A)313/2012]

規則392.低エネルギー食品

(1) 低エネルギー食品とは、エネルギー制限食を採用している者に特に適した特別用途食品をいう。

(2) 特定の食品が低エネルギー食品の形態で調製される場合、当該低エネルギー食品は、本

規則に定められた特定食品の基準に適合しなければならない。ただし、当該低エネルギー食品の総エネルギー量は別表第24に規定される値を超えてはならず、許可された非栄養甘味料であるアスパルテームおよびエリスリトールを含むことができる。

(2)改正：P.U.(A)306/2009:35]

(3) 別表第24の欄(1)に規定された種類の低エネルギー食品は、同表の欄(2)に定められた総エネルギー量を超えてはならない。

(4) 低エネルギー食品を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 10ポイント以上の文字で：「低エネルギー食品」の文言

(b) 4ポイント以上の文字で：

(i) 包装に含まれる炭水化物、タンパク質、脂肪の総重量および個別の割合

(ii) 包装に含まれる総エネルギー量、または場合に応じて100mlもしくは100g

当たりの総エネルギー量

[改正：P.U.(A.)162/88]

(iii) [P.U.(A)162/88により削除]

(iv) [P.U.(A)162/88により削除]

(5) 本規則が適用される食品のラベルには、低エネルギー食品の食事は医師の管理下で行う必要がある旨を表示しなければならない。

規則393.フォーミュラ食品

(1) フォーミュラ食品とは、ラベルの指示にしたがって摂取した場合に完全な食事として適する旨が記載された食品をいう。当該食品のラベルに記載された1日の摂取量に含まれるに含まれる栄養強化剤の量は、別表第12の表IIIに規定される量を超えてはならない。

(2) フォーミュラ食品には、許可された栄養補助食品および許可された食品調整剤を含むことができる。

(3) フォーミュラ食品を含む包装のラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 10ポイント以上の文字で：「フォーミュラ食品」の文言

(b) 4ポイント以上の文字で、

(i) 1日当たりの食品の摂取量

(ii) 当該摂取量当たりのエネルギー産生量（キロカロリー(kcal)またはキロジュール

(kJ)、または両方で表示)

[改正：P.U.(A)162/88]

(iii) 食品に含まれるタンパク質、脂質、炭水化物の割合

(iv) [P.U.(A)162/88により削除]

規則393A.代用塩を含む低ナトリウム特別用途食品

(1) 低ナトリウム特別用途食品は、ナトリウムの低減、制限、除去の結果として特別な食事上の価値を持つ食品をいい、低ナトリウムの代用塩を含む。

(2) 代用塩以外の「低ナトリウム」特別用途食品とは、ナトリウム塩を添加せずに加工され、そのナトリウム含有量が以下の要件を満たす食品をいう。

(a) 通常摂取される食品の半分以下であること。

(b) 通常摂取される最終製品100g当たり120mg以下であること。

(3) 「超低ナトリウム」特別用途食品は、ナトリウム塩を添加せずに加工され、そのナトリウム含有量が以下の要件を満たす食品をいう。

(a) 通常消費される同等の製品の半分以下であること。

(b) 通常摂取される最終製品100g当たり40mg以下であること。

(4) 代用塩は、別表第24aの欄(1)に定められた成分を、同表の欄(2)に定められた要件に従って含有しなければならない。

(5) 代用塩には以下を含めることができる。

(a) コロイド状シリカまたはケイ酸カルシウムを、単独または組み合わせで、代用塩混合物の重量比1w/w以下。

(b) 希釈剤として、安全かつ適切な通常摂取される食品（砂糖、穀粉を含む）。

- (6) 代用塩のナトリウム含有量は、代用塩混合物100g当たり120mg以下とする。
- (7) 代用塩へのヨウ素含有化合物の添加は、規則285に従うものとする。
- (8) 低ナトリウム特別用途食品には、下位規則(4)および(5)に適合する代用塩を含むことができ、その量は適正製造規範に従って制限される。
- (9) 代用塩を除く低ナトリウム食品または超低ナトリウム食品の包装ラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 場合に応じて「低ナトリウム」または「超低ナトリウム」の文言

(b) ナトリウム含有量（100gあたり5mg単位で四捨五入した値）および、通常の摂取量1食あたりのナトリウム含有量

(c) 通常摂取される状態の製品100g当たりの平均炭水化物、タンパク質、脂肪含量、およびキロカロリーまたはキロジュール値

(d) 代用塩の添加に関する記載

(e) 全部または一部がカリウム塩からなる代用塩が添加されている場合、通常摂取される状態の製品100g当たりに含まれる、mgイオン換算のカリウム塩の総量

(f) 開封前後の保存方法ならびに保管に関する指示および情報

- (10) 代用塩の包装ラベルには、以下の事項を記載しなければならない。

(a) 「低ナトリウム代用塩」または「低ナトリウム食事療法用塩」の文言

(b) 100g当たりに含まれるナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、アンモニウム、コリンの陽イオン量（w/w）

(c) 主要表示パネルに「医師の診断のもとで使用すること」の文言

[Ins.P.U.(A)131/02

第IX部-水、氷または蒸気の使用

規則394.適正な水または蒸気の基準

- (1) 水は清潔で、汚染、不快な味、臭いを含まず、別表第25Aに定められた基準に適合しなければ

ならない。

[改正：P.U.(A)313/2012]

(2)本規則において、「飲料水」への言及は、下位規則(1)に定める「水」を指すものとする。

(3)蒸気は、下位規則(1)に定められた基準に適合する水から得られる生成物をいう。

[(3)改正：P.U.(A)113/2009]

(4)何人も、水または蒸気の本規則に定める基準に適合しない限り、販売用食品の調製または製造において当該水または蒸気を使用し、使用させてはならず、またその使用を許可してはならない。

(5) 何人も、水または蒸気の本規則に定める基準に適合していない限り、販売用食品の調製、保管、配送、または販売のための陳列の過程において、当該水または蒸気を販売用食品に接触させ、または接触させることを許可してはならない。

[(4)&(5)改正：P.U.(A)113/2009]

規則394A.適正な氷の基準

(1) 氷とは、規則394に定める基準に適合する水から生成される製品をいう。

(2) 何人も、氷が本規則に定める基準に適合しない限り、販売用食品の調製または製造において、当該氷を使用し、またはその使用を許可してはならない。

(3) 何人も、氷が本規則に定める条件に適合していない限り、販売用食品の調製、保管、配送、または販売のための陳列の過程において、当該氷を販売用食品に接触させ、または接触させることを許可してはならない。

(4) 何人も、別表第29に定める局長の認可を得ずに、取引または営業を目的として、いかなる供給源からも氷を製造してはならない。

(5) 第(4)項に基づく免許の申請は、局長が指定する様式および方法で、局長が指定する情報および詳細事項を添付し、30リングットの手数料（払い戻し不可）を添えて局長に行うものとする。

(6) 局長は、下位規則(4)に基づく申請を承認する際、氷の供給源、抽出および採集、調製、加工、包装、取扱い、輸送ならびにその後の監視に関して適切と考える条件を課することができる。

(7) 下位規則(4)の規定に基づき交付される認可の手数料は50リングットとし、毎年更新されるものとする。

(8) 局長は、理由を明示することなくいつでも、交付した認可を一時停止または取り消し、または当該認可に付された条件を変更することができる。

[挿入：P.U.(A)113/2009]

第X部-雑則

規則395.別に基準が定められていない食品

(1) 別に基準が定められていない食品とは、本規則において基準が明示的に定められていない食品をいう。

(2) 別に基準が定められていない食品には、許可された栄養補助食品、許可された食品調整剤、許可された香料、許可された着色料、および許可された風味増強剤を含むことができる。

(3) 別に基準が定められていない食品は、アセスルファミウムを除く許可された非栄養性甘味料を、局長の書面による事前承認を得ずに含んではならない。

[(3)改正：P.U.(A)306/2009:36]

(3A) 何人も、局長の事前承認を得ずに、別に基準が定められていない食品に許可された保存料を使用してはならない。

[挿入：P.U.(A)131/02]

(4) 本規則に別段の定めがある場合を除き、別に基準が定められていない食品を含む包装のラベルまたは当該食品に関する広告には、当該食品の栄養的特性または原材料を他の食品と比較する文言または表現を記載してはならない。

[挿入：P.U.(A)169/2019]

(5) 別に基準が定められていない食品は、他の食品の模倣品または代用品であることを意図する、もしくは類似している他の食品を連想させるような方法、名称、図示その他の表現または工夫を用いて表示または提示してはならない。

(6) 別に基準が定められていない食品を含む包装のラベルには、「別に基準が定められていない食品」という文言を記載してはならない。

規則396[P.U.(A)290/2013により削除]

[P.U.(A)290/2013より削除]

規則397.罰則

- (1) 本規則のいずれかの規定に違反した者、または遵守しなかった者は、罪を犯したものとす
る。
- (2) 本規則に違反する罪を犯した者で、当該行為に対する罰則が法に規定されていない場合、
有罪と認められたときは、最高1万リングットの罰金、または2年以下の懲役に処せられるものと
する。

[改正：P.U(A)256/17.]

規則398.経過規定

本規則に含まれるいかなる規定にもかかわらず、本規則の施行後12か月以内であれば、以下の法律
またはその下位法令に基づき合法とされる食品について、調製、販売、または輸入を行うことができ
る。

- (a) *1952年食品医薬品販売条例（1952年条例第28号）
- (b) *1960年サバ州公衆衛生条例（1960年サバ州条例第7号）
- (c) *1962年サラワク州公衆衛生条例（1962年サラワク州条例第24号）、ま
たはこれらに基づいて制定されたすべての下位法令

*注：1952年食品医薬品販売条例（1952年条例第28号）は、1983年食品法（法律第281号）により廃止さ
れた（同法第35条参照）。

規則399.廃止

以下の規則は、各号に定める範囲において廃止される。

- (a) 1952年食品医薬品販売規則 [F.L.N.537/52] の第I部から第V部までおよび第VII部
- (b) 1960年公衆衛生（食品および医薬品）規則[SabahNo.S162/60]の第I部から第IV部
- (c) 1962年公衆衛生（食品および医薬品）規則[Ninthsch.toSarawakOrd.24/62]の第I部から第IV部

[改正：P.U.(A)162/88]

本レポートに関するお問い合わせ先：
マレーシア輸出支援プラットフォーム
（日本貿易振興機構（ジェトロ）クアラルンプール事務所）
TEL:+603-2171-6100
Email:MAK@jetro.go.jp