

1985年食品規則（仮訳）の解説

2026年1月

マレーシア輸出支援プラットフォーム

(注1) この解説は、マレーシア政府による公式な解説ではなく、農林水産物・食品輸出支援プラットフォームの一環で、日本貿易振興機構（ジェトロ）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、ジェトロ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、2026年2月時点の情報を記載したものであり、最新の情報については、下記の原典をご覧ください。

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

なお、本解説とあわせて、**1985年食品規則仮訳**もご参照ください。

目次

はじめに	1
第Ⅰ部 総則（規則 1～2）	2
第Ⅱ部 保証（規則 3）	2
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） ..	2
第Ⅲ部 サンプル採取手順（規則 4～8）	2
第Ⅳ部 表示（規則 9～18F）	3
第Ⅴ部 食品添加物および添加栄養素（規則 19～26A）	4
第Ⅵ部 食品包装（規則 27～36A）	5
第Ⅶ部 付随成分（規則 37～41）	5
第Ⅷ部 食品に関する基準および特定の表示要件	6
a) 穀物、穀物製品、澱粉およびパン（規則 42～75）	6
b) 麦芽および麦芽エキス（規則 76～78）	8
c) 食品膨張剤（規則 79～81）	8
d) 乳および乳製品（規則 82～117）	9
e) 甘味料（規則 118～134C）	12
f) 菓子製品（規則 135～140）	15
g) 肉および肉製品（規則 141～155）	16
h) 魚および魚製品（規則 156～170）	18
i) 卵および卵製品（規則 171～178）	20
j) 清浄な生の食用燕の巣（規則 178A）	21
k) 食用脂および食用油（規則 179～208）	21
l) 野菜および野菜製品（規則 209～222）	24
m) スープおよびスープストック（規則 223～224）	26
n) 果物および果実製品（規則 225～245）	26

o) ジャム、フルーツゼリー、マーマレードおよびセリカヤ（規則 246～251） ...	28
p) ナッツおよびナッツ製品（規則 252～259）	29
q) 茶、コーヒー、チコリーおよび関連製品（規則 260～273）	30
r) カカオおよびカカオ製品（規則 274～281）	33
s) ミルクシェイク（規則 282）	33
t) 塩および香辛料（規則 283～333A）	34
u) 酢、ソース、チャツネ、および漬物（規則 334～347）	38
v) 清涼飲料水（規則 348～360）	40
w) ナチュラルミネラルウォーター（規則 360A）	41
x) 包装飲料水（規則 360B～360E）	41
y) アルコール飲料、シャンディ（規則 361～387）	41
z) 特別用途食品（規則 388～393A）	44
第 IX 部 水、氷または蒸気の使用（規則 394～394A）	47
第 X 部 雑則（規則 395～399）	47

1985 年食品規則の仮訳

はじめに

マレーシアの 1985 年食品規則（Food Regulations 1985）は、同国の食品の安全確保と品質管理を目的として制定された。本規則は、食品衛生、検査方法、ラベル表示、食品添加物、添加栄養素、包装基準、金属汚染物質、微生物、農薬残留物などの汚染物質に関する許容基準に加え、多数の食品カテゴリーごとの個別規格が詳細に定められている。こちらの規定は、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としており、食品の製造、輸入、流通、販売に関わる全ての事業者に遵守が求められる。

近年、マレーシア政府は国際食品規格であるコーデックス委員会（Codex Alimentarius）の基準や国際動向との整合性強化を進めており、食品添加物、包装基準、ラベル表示、さらにはアルコール飲料関連規定など、多岐にわたる項目で改正が提案・施行されている。こうした制度改正は、製品設計、品質管理、ラベル制作、輸入許可取得など、現地輸入卸売業者やマレーシア市場へ進出する日本の製造産者、商社・貿易業関連企業の実務に直接的または間接的な影響を及ぼす可能性が高い。規制に準拠しない場合は、輸入停止、製品回収、ブランド毀損などの重大なリスクにつながることから、マレーシアへ食品を輸出する事業者は 1985 年食品規則への正確な理解と適切な対応が不可欠である。

本レポートは、マレーシアに農林水産物・食品を輸出している、または輸出を予定している事業者が遵守・留意すべき制度情報への理解の一助とするため、マレーシアにおける食品に関する規則「1985 年食品規則（Food Regulations 1985）」の主要内容を整理し、和訳および解説する。

第 I 部 総則（規則 1～2）

1985 年食品規則 (Food Regulations 1985)（以下、「食品規則」）は、1983 年食品法を効果的に施行するための規則を定めたものである。

「食品」とは、1983 年食品法において、人間の消費のための食品または飲料、および、それらの組成、調製、保存に使用されるものを含むと規定されており、これらが食品規則における規制の対象となる。

マレーシアからの輸出目的で調製、製造、包装された食品は、食品規則の対象外である。

第 II 部 保証（規則 3）

乳幼児用の缶詰食品、乳幼児用のシリアル食品、着色物質、香料物質、全脂粉乳、乳児用調製粉乳、脱脂粉乳、そして茶、茶の粉末、茶抽出物および香り付き茶については、これらを販売する製造者、流通業者、販売業者が、当該食品が 1983 年食品法または関連規則の規定に適合している旨の保証書または書面陳述を提供しない限り、販売が禁じられている。

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）

現代的なバイオテクノロジーを用いて作られた食品や食品成分を輸入、調製、広告、販売するには、健康省の副長官の書面による事前承認が必要である。

「現代的なバイオテクノロジー」とは、伝統的な育種および選択で使用されていない技術によって自然の生理学的生殖または組換え障壁を克服する、以下のいずれかの適用・応用を意味する。

(a) 組換え DNA、および核酸の細胞または器官への直接注入、を含む試験管内核酸技術

(b) 分類上のカテゴリーを超えた細胞の融合

第 III 部 サンプル採取手順（規則 4～8）

1983 年食品法では、健康省などの権限を付与された職員 (authorised officer) が一般に流通している食品を分析のためにサンプルとして取得することを認めており、これが国としての食品や食品事業者の管理の基礎となっている。

食品規則では、サンプルの取得や利用の手続きの詳細を規定している。

第 IV 部 表示（規則 9～18F）

食品規則は、食品のラベルについて詳細な規定を設けている。ラベルには、義務付けられたすべての情報が明確かつ読みやすく表示される必要があり、文字の大きさなども規定されている。

以下のいずれかに該当する包装に入れられた食品の調製、宣伝、販売は禁止されている。

- 食品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
- 食品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
- 食品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

言語は、国内で生産された食品はマレー語、輸入食品は英語またはマレー語を用い、いずれもその他の言語を併記することが認められている。

ラベルには、以下の項目の表示が求められている。

必須表示項目	詳細
食品名	適切な食品名または主要材料の一般名称を含む説明(主要材料の一般名称がない場合は誤解を招かない適切な説明的用語を用いる)
食品名の補足説明	食品の真の性質および物理的状態についての追加的記述
混合物の場合の記載	混合物である旨および食品名の冒頭にミックス(mixed)またはブレンド(blended)と付記
牛肉、豚肉等を含む場合の記載	食品に牛肉、豚肉、その派生品、またはラードが含まれる場合、その食品に牛肉、豚肉、その派生品、またはラードが含まれている旨
アルコールを含む場合の記載	食品にアルコールが含まれる場合、その旨を 6 ポイント以上の大文字の太字で「CONTAINS ALCOHOL」または、その他同様の意義を持ついずれの文言を表示。
原材料の降順表示	食品が(水、食品添加物、添加栄養素以外の) 2 種類以上の原材料で構成される場合、重量比の降順で成分を適切に表示し、食品規則の規定がある場合は原材料の比率も表示
一定の場合の原材料割合の表示	混合物または組合せとして販売される食品の場合で、原材料が言葉または写真、図によってラベル上で強調されている場合、あるいは原材料が食品の特徴に不可欠なものであり食品名には含まれていない場合は、製造時の重量または容量ベースでのその原材料の割合を記載
過敏症に関する記載	食品に過敏症を引き起こすことが知られている原材料（グルテンを含む穀物、ナッツ・魚・乳・卵とそれらを用いた製品）が含まれる場合、その成分を表示
食用脂肪・油を含む場合の表示	食品が食用脂肪または食用油を含む場合はその旨と、脂肪または油が由来する動植物(該当する場合)の一般名を記載
食品添加物を含む場合の記載	食品が食品添加物を含む場合、関連する食品添加物の機能クラスの記述と、食品添加物名または INS 番号（INS 番号がない場合は、食品添加物名のみ）をカッコ書き（複数の機能クラスを持つ食品添加物の場合、1 つの機能性分類のみ記載）
重量、容量または数量	内容物の最小正味重量(液体の場合は液体部分を除く)、容量、または数量を記載
輸出元の名称住所	輸入食品の製造業者、包装業者、製造権所有者、それらの代理人のいずれかの名称と住所

輸入元の名称と住所	マレーシアにおける輸入業者の名称と住所
原産地国	原産地国
その他の品目ごとに求められる記載	1985年食品規則において一定事項の記載が義務付けられている品目に該当する場合は、その記載
消費期限、賞味期限	消費期限は、「EXPIRY DATE」、「EXP DATE」、「USE BY」、「CONSUME BY」、「CONS BY」のいずれかの後に日付を記入、賞味期限は、「BEST BEFORE」、「BEST BEF」のいずれかの後に日付を記入する。食品規則の別表5に記載された品目については、消費期限または賞味期限の表示が必要。
栄養成分	特定の品目については、栄養成分の表示が必要
遺伝子組み換え技術が用いられている場合	それに関する記載

上記の必須記載要件とは別に、一定の条件のもと、任意に以下を記載することも認められている。

- 当該食品に特定の成分が含まれていない、または付加されていないこと
- 当該食品に含まれる栄養成分の内容
- 当該食品に含まれる栄養成分に係る比較情報

また、必須記載事項の内容と矛盾した、また制限・改変するような記述は禁止される。「調合された (compounded)」、「薬用 (medicated)」、「強壮効果がある (tonic)」、「健康 (health)」、「有機 (organic)」、「生物学的 (biological)」、「生態学的 (ecological)」、「生物力学的 (biodynamic)」、「栄養価の高い (nutritious)」、「全粒穀物 (wholegrain)」、「全粒粉 (wholemeal)」などは、特定の認められた場合以外は記載が禁止されている。

全体として、これらのラベリング要件は、消費者の健康保護、誤認防止、そして食品表示の包括的かつ正確な情報提供を目的としており、消費者が安全な情報に基づく選択を行う手助けをする趣旨であると考えられる。

第V部 食品添加物および添加栄養素（規則19～26A）

食品規則の第V部では、食品添加物、防腐剤、添加栄養素、プロバイオティクス培養物の使用に関する詳細な規制を定めている。食品添加物には、保存料、着色料、香料、うま味調味料、抗酸化剤、食品調整剤（乳化剤、消泡剤、安定剤、増粘剤、加工デンプン、ゲル化剤、酸度調整剤、酵素、溶剤、光沢剤、固結防止剤など）が含まれる。

食品添加物は、食品規則の附則および国際食品規格（Codex Alimentarius）で承認された添加物のみ使用が認められており、食品規則で定められた使用量などの規定に従って使用されなければならない。

ビタミンやミネラルアミノ酸などの添加栄養素やプロバイオティクス培養物も、厳格な規則のもとで使用が認められている。

第 VI 部 食品包装（規則 27～36A）

食品規則の第 VI 部では、食品のパッケージに関する詳細規定を設けている。主な内容は以下の通りである。

- いかなる者も、その内容物に毒性、有害性、汚染のある物質を含んだ、または含んでいる可能性のある、あるいは食品の劣化に寄与する包装、器具、容器または船を輸入、製造、販売の宣伝、販売、または販売用食品の調理、包装、保管、配送または露出に使用する、または使用させたり、使用を許可したりしてはならない。
- 食品の調理、包装、保管、搬送、展示に使用される陶磁器製品は、マレーシア規格 MS ISO 6486-1「食品と接触する陶磁器製品、ガラス陶磁器製品、ガラス食器 - 鉛およびカドミウムの放出 - パート 1: 試験方法」に従って試験され、放出される鉛およびカドミウムの量が食品規則の付表で指定される最大許容割合を超えない場合のみ使用が認められる。
- 1 mg/kg を超える塩化ビニルモノマーを含むポリ塩化ビニル製の硬質または半硬質の包装材、器具、容器は、販売用食品の調理、包装、保管、配送、展示に使用してはならない。
- 還元鉄粉の小袋を酸素吸収剤として用いる場合、食品を汚染しないように封入し、小袋が食品と直接接触する場合は、食品を汚染しない材料を用いる必要がある。還元鉄粉の小袋には、塩化カルシウム、水酸化カルシウム、活性炭、石膏、酸化鉄、水酸化マグネシウム、ステアリン酸マグネシウム、パーライト、塩、タルク、水、ゼオライトを含めることができる。小袋には、「OXYGEN ABSORBER」またはこれと同等・類似の効果を持つ文字をラベルに記載し、その後に「DO NOT EAT CONTENTS」および「CONTAINS IRON POWDER」と記載しなければならない。
- その他、パッケージの再利用が禁止される場合や限定的に認められる場合についての詳細な規定が設けられている。

第 VII 部 付随成分（規則 37～41）

金属汚染物質、微生物およびその毒素、薬物残留物、農薬残留物その他の汚染物質を含む有害物質は、食品の調理、製造、保管、包装、輸送、配達、陳列の過程において、使用が禁じられる。

また、食品規則の別表では、これらの食品中に含まれるこれらの微量の有害物質の許容量についても規定している。

第 VIII 部 食品に関する基準および特定の表示要件

a) 穀物、穀物製品、澱粉およびパン（規則 42～75）

穀類、穀類製品、澱粉

食品項目	基準および表示要件
穀粉 (Flour)	健全で清浄な穀物、塊茎、髓節を製粉または粉碎して得られた細かく清潔な製品。特定の添加物の使用が許可されている場合あり。
小麦粉 (Wheat flour)	通常小麦またはクラブ小麦から得られた健全な小麦を粉碎したものの。タンパク質含量 $\geq 7\%$ 、含水率 $\leq 14\%$ 、灰分 $\leq 1\%$ 。
塩素漂白小麦粉 (Chlorinated bleached wheat flour)	小麦粉に塩素処理を施したもので、塩素濃度 ≤ 1500 mg/kg。含水率 14%基準で灰分 $\leq 0.6\%$ 。
グルテン小麦粉 (Gluten wheat flour)	小麦粉からデンプンを除去した製品。タンパク質含量 $\geq 61\%$ 、含水率 $\leq 10\%$ 、デンプン $\leq 39\%$ 。添加物不使用。
タンパク質強化小麦粉 (Protein – increased wheat flour)	タンパク質含量 $\geq 13.2\%$ の小麦粉。
セルフレイジング小麦粉 (Self - raising wheat flour)	ベーキングパウダーまたは CO ₂ を発生させる成分を含む小麦粉。CO ₂ 発生量 $\geq 0.58\%$ 、硫酸塩 $\leq 0.6\%$ 、灰分 $\leq 2.75\%$ 。その他の添加物は不使用。
全粒小麦粉 (Wholemeal wheat flour)	小麦のすべての成分を含む挽き粉。粗繊維 $\geq 1.72\%$ 、タンパク質 $\geq 10\%$ 、含水率 $\leq 15\%$ 、灰分 $\leq 2\%$ 。
パン用小麦粉 (Bread flour)	灰分 $\leq 0.7\%$ 、タンパク質 $\geq 12\%$ の小麦粉。過酸化カルシウム ≤ 100 mg/kg の使用が可能。
アタ粉 (Atta flour)	抽出率 $\geq 90\%$ の小麦粉。灰分 $\leq 2\%$ 、麦芽小麦・大麦は含まれない。タンパク質 $\geq 9\%$ 、粗繊維 $\geq 1.72\%$ 。
米 (Rice)	きれいで健全なイネ（ <i>Oryza sativa</i> ）の穀粒で、籾殻が除去されていること。
精米 (Milled rice)	籾殻および胚芽・ぬかが部分的または完全に除去された米粒。含水率 $\leq 14\%$ 。
米粉または粉碎米 (Rice flour or ground rice)	健全な米または精米を粉碎したもの。灰分 $\leq 1.5\%$ 、異物なし。
もち米 (Glutinous rice)	きれいで健全なもち米（ <i>Oryza glutinosa</i> ）の籾殻を除去した穀粒（白もち、黒もち品種）。
もち米粉 (Glutinous rice flour)	きれいなもち米を粉碎したもの。灰分 $\leq 1.5\%$ 、添加物不使用。

タピオカまたはキャッサバ (Tapioca or cassava)	きれいで健全なマンニオット・エスキュレンタ (Manihot esculenta) の塊茎。
タピオカ粉またはタピオカ澱粉 (Tapioca flour or tapioca starch)	きれいなタピオカから得られたもの。灰分 \leq 1.5%、添加物不使用。
サゴ (Sago)	サゴヤシ属 (Metroxylon) の髄節から得られた製品。
サゴ粉 (Sago flour)	きれいなサゴを原料とした製品。でんぷん含有率 \geq 65%、含水率 \leq 14%、灰分 \leq 0.5%。
トウモロコシ粉 (Corn flour)	任意のトウモロコシ品種から得られた粉。灰分 \leq 0.8%。
カスタードパウダー (Custard powder)	タピオカ粉、トウモロコシ粉、またはサゴ粉から作られた粉末。他の食品を含む場合もある。許可された香料、着色料の使用が可能。
穀粉 (Meal)	穀粉とは、健全で洗浄された穀類を粉砕して得られる、清浄で健全な製品とし、混合穀粉についても同様とする。
小麦胚芽穀粉または小麦胚芽 (Wheat germ meal or wheat germ)	小麦胚芽穀粉または小麦胚芽は、小麦粒の胚芽やそれに付随する表皮などの部分を含み、胚芽が少なくとも 60%以上含まれている。
オートミール (Oatmeal)	もみ殻を除去した健全で清浄なオーツを粉砕して得られる製品で、オーツ麦の脂肪が 5%以上含まれている。
パスタ (Pasta)	麺類、ビーフン、ラクサ、マカロニ、スパゲティなどの生地を押出成形または型成形した製品。主に穀物を主体とし、炭水化物食品、卵固形分、塩、着色料、食品調整剤を含むことができる。卵入り表示のパスタは水分を除いた重量の 4%以上の卵固形分を含む。
調整穀類食品(Prepared cereal food)	朝食用シリアルを含む調製穀物食品。未調理、部分調理、または調理した穀物に砂糖、麦芽、はちみつ、塩、その他の食品を組み合わせ製造される。許可された着色料、香料、食品調整剤を含むことができる。

パン

食品項目	基準および表示要件
パン (Bread)	小麦粉または穀粉に水と酵母を加えて発酵させた生地で作られる。保存料としてプロピオン酸塩、許可されたコンディショナーや着色料の使用が可能。水分は 45%以下。

白パン (White bread)	小麦粉と水から作られたパン。
フルーツパン (Fruits bread)	小麦粉を使用したイースト発酵生地、レーズン、カラント、乾燥果実等が 10%以上含まれるパン。香辛料の有無は問わない。
ミルクパン (Milk bread)	小麦粉または全粒小麦粉の生地に、100kg の小麦粉あたり 4%以上の無脂肪乳固形分を加えて作られるパン。
穀粉パン (Meal bread)	穀粉と水、または穀粉と小麦粉との混合物から成り、穀粉含有量が 60%以上のパン。
ライ麦パン (Rye bread)	ライ麦粉を用いたパンで、小麦粉の混合量は 70%以下。
小麦胚芽パン (Wheat-germ bread)	小麦胚芽粉を 5%以上含むパンで、小麦粉または全粒小麦粉、水及び酵母を使った発酵生地から製造。
全粒粉パン (Wholemeal bread)	全粒小麦粉または全粒小麦粉混合物が 60%以上含まれるパン。ラベルに全粒粉の割合を表示すること。
栄養強化パン (Enriched bread)	「強化」「強化済み」「ビタミン添加」と表示されたパンは、規則 26 に定める鉱物質やビタミンの添加基準に準拠していなければならない。

b) 麦芽および麦芽エキス (規則 76～78)

食品項目	基準および表示要件
麦芽(Malt)	大麦またはその他の穀物を発芽させて乾燥したもの。
麦芽エキス (Malt extract)	麦芽の水性抽出物を 55°C以下で濃縮し、麦芽由来の全固形分を 70%以上含み、かつ 10g のエキスが 40°Cで 30 分間に 25g の無水馬鈴薯澱粉をマルトースに変換できるジアスターゼ活性を持つ物質をいう。
製パン用麦芽エキス、商業用麦芽エキス、製パン用麦芽糖 (Baker's malt extract, commercial malt extract or bakers' maltose)	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由来の固形分を 70%以上含み、規定のジアスターゼ活性を有することが必要で、酵素を含まない製パン用麦芽エキスの包装には「非糖化性」と表示しなければならない。

c) 食品膨張剤 (規則 79～81)

食品項目	基準および表示要件
酒石酸カリウム (クリームタータ) (Cream or tartar)	酸性酒石酸塩 (酒石酸水素カリウム) を 99%以上含有。ラベルには「クリームオブタータ」と使用方法を明記すること。

酸性リン酸塩 (Acid phosphate)	リン酸水素ナトリウム二水和物、リン酸一水素ナトリウム、またはリン酸水素カルシウムを含む。硫酸カルシウムとしての硫酸塩は最大 1%。中和価は粉末 100 部あたり炭酸水素ナトリウム 44 部以上。化学名及び使用方法をラベルに記載しなければならず、「クリームオブタータ」などの名称で表示してはならない。
ベーキングパウダー (Baking powder)	炭酸水素ナトリウムとクリームオブタータ、酒石酸、酸性リン酸塩またはリン酸アルミニウムナトリウムの混合物で、場合により澱粉質を含む。水と加熱した際に 10%以上の二酸化炭素を放出すること。許可された着色料の使用可能。ラベルには成分名と使用方法を明記すること。

d) 乳および乳製品 (規則 82~117)

飲料と関連製品

食品項目	基準および表示要件
乳、生乳または新鮮乳 (Milk, raw milk or fresh milk)	健康な動物から分泌された正常で清潔な乳房分泌物。脂肪分 $\geq 3.25\%$ 、無脂固形分 $\geq 8.5\%$ 。水、添加物、抗生物質を加えてはならない。冷却は可能だが照射は禁止。レダクターゼ試験に合格していること。
乳製品 (Milk product)	乳を原料とし、規則 84~87 および 89~116 に定める特定の基準を満たす製品を含む。
脱脂乳、スキムミルク、無脂乳または分離乳 (Skimmed milk, skim milk, non-fat milk or separated milk)	脂肪分 $\leq 0.5\%$ 、無脂固形分 $\geq 8.5\%$ の乳。ラベルには、「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)」と記載すること。
低温殺菌牛乳 (Pasteurized milk)	ホールディング法または高温短時間法で加熱処理した乳。レダクターゼ試験およびホスファターゼ試験にも合格していること。均質化された場合は均質化試験が適用される。ラベルには「パスチャライズミルク」と表示。
滅菌乳 (Sterilized milk)	濾過・均質化され、商業的滅菌のため 100°C 以上で加熱処理された乳。密封容器に包装されていること。ラベルには「ステライズミルク」と表示。

超高温処理乳 (U.H.T.ミルク) (U.H.T Milk)	135°C以上で2秒以上加熱処理され、無菌的に包装された乳。ラベルにはそれに応じた表示。
フレーバーミルク (Flavoured Milk)	許可された香料および甘味料を含み、脂肪分 $\geq 2\%$ 、無脂固形分 $\geq 8\%$ の牛乳または再構成乳。均質化されていること。ラベルには「フレーバーミルク」と表示。
全脂粉乳または乾燥全脂乳 (Full cream milk powder or dried full cream milk)	水分を除去した牛乳または再構成乳。脂肪分 $\geq 26\%$ 、水分 $\leq 5\%$ 。ラベルには「全脂粉乳」と表示し、6か月未満の乳児に適さない旨の注意書きおよび調製方法を記載。
脱脂粉乳、スキムミルク粉、乾燥無脂乳固形分または分離粉乳 (Skimmed milk powder, skim milk powder, dried non-fat milk solids or separated milk powder)	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とは脱脂乳から水分を除去して得られる製品。水分5%以下、乳脂肪分15%以下でなければならず、許可された食品調整剤を含むことができる。
麦芽粉乳 (Malted milk powder)	麦芽粉乳とは、乳や乾燥乳などから作られ、酸敗していない乾燥製品で、乳脂肪分や食用植物性油脂を7.5%以上含み、麦芽の酵素作用で生成された可溶性固形分を含み、大豆レシチンを0.8%以下含有し、水分は5%以下で、許可された香料や食品調整剤を含むことができるものをいう。
幼児用調整粉乳 (Formulated milk powder for children)	1歳から9歳の子供向け。規定量の脂肪、タンパク質を含むこと。指定された栄養素や、甘味料、香料などを含むことができる。「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)」、「BREASTS MILK IS THE BEST FOOD FOR INFANTS (母乳は乳幼児にとって最良の食品です)」、「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)」という表示が必要。
再結合乳 (Recombined milk)	牛乳成分と水から調製され、熱処理を施されたもの。ラベルに「再結合乳」および熱処理の種類を記載。
再構成乳 (Reconstituted milk)	全脂粉乳に水を加えて作られたもの。熱処理済み。ラベルにその旨表示。
エバミルクまたは無糖コンデンスミルク (Evaporated milk or unsweetened condensed milk)	濃縮乳。脂肪分 $\geq 8\%$ 、全固形分 $\geq 28\%$ 、ビタミンA ≥ 670 IU/100g。許可されたコンディショナーを含む場合あり。ラベルには「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」と記載。
コンデンスミルクまたは加糖コンデンスミルク (Condensed milk or sweetened condensed milk)	濃縮乳に砂糖を加えて作られ、脂肪分 $\geq 8\%$ 、全固形分 $\geq 28\%$ 、ビタミンA ≥ 670 IU/100g。ラベルには、「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」と記載。
乳糖加水分解乳 (Lactose hydrolysed milk)	ラクターゼ酵素処理した乳。脂肪分 $\geq 3.25\%$ 、乳糖 $\leq 1.25\%$ 。フレーバー付きは脂肪分が低い場合あり。ラベルに「乳糖加水分解乳」と表示。

フィルドミルク (Filled milk)	乳脂肪を部分的または完全に可食植物性脂肪・油で置換した乳。脂肪分 $\geq 3.25\%$ 、固形分 $\geq 9\%$ 。脂肪の由来と「NOT SUITABLE FOR INFANT (乳児には適しません)」の表示が必要。
フィルドミルク粉乳 (Filled powder milk)	フィルドミルクの粉末形態。ビタミン A 含量規定あり。「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」の表示が必要。
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 (Evaporated filled milk or unsweetened condensed filled milk)	無糖コンデンスミルクと同様だが乳脂肪を植物性油脂に置換。植物性油脂使用の旨と「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」の表示が必要。
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 (Condensed filled milk or sweetened condensed filled milk)	加糖コンデンスミルクと同様だが乳脂肪を植物性油脂に置換。植物性油脂使用の旨と「NOT SUITABLE FOR INFANTS (乳児には適しません)」の表示が必要。

クリームおよびバター

食品項目	基準および表示要件
クリームまたは生クリーム (Cream or raw cream)	牛乳から分離した脂肪分画。脂肪分 $\geq 35\%$ 。許可された食品調整剤を含むことができる。
低温殺菌クリーム (Pasteurized cream)	ホールディング法または HTST 法で加熱処理したクリーム。所定の試験に合格している必要。ラベルに「低温殺菌クリーム」と表示。
減脂肪クリームまたは注ぎクリーム (Reduced cream or pouring cream)	脂肪分 18%~34%を含み、低温殺菌クリームの基準を満たす。ラベルに「減脂肪クリーム」または「注ぎクリーム」と表示。
バター (Butter)	乳、クリームまたはその両方から得られる固形製品。脂肪分 $\geq 80\%$ 、水分 $\leq 16\%$ 。塩、許可された(植物由来の)着色料、および酸化防止剤を含むことができる。
再結合バター (Recombined butter)	無水乳脂肪に水と乳固形分を加えて製造。許可された食品調整剤を含む場合あり。ラベルに「再結合バター」と表示。
ギー (Ghee)	乳、バター、クリームから水分と無脂乳固形分を除去して得る精製乳脂肪。水分 $\leq 0.3\%$ 、遊離脂肪酸 $\leq 3\%$ 。ライヘルト-マイルス値、ポレンスケ値およびブチロ値が規定範囲内。酸化防止剤を含むことができる。

チーズ等

食品項目	基準および表示要件
------	-----------

チーズ (Cheese)	乳からレンネットまたは凝固酵素を使って製造された新鮮または熟成の固形または半固形製品。水分除去基準で脂肪分 $\geq 40\%$ 。保存料や香料の使用が可能。
カッテージチーズ (Cottage cheese)	パスチャライズドミルクから作られ、低脂肪のチーズ。水分 $\leq 80\%$ 。「クリーム状」タイプは水分除去基準で脂肪分 $\geq 20\%$ 。許可された保存料の使用が可能。
クリームチーズ (Cream cheese)	クリームまたは乳にクリームを加えて製造。水分 $\leq 55\%$ 、水分除去基準で脂肪分 $\geq 65\%$ 。許可された保存料の使用が可能。
プロセスチーズ (Processed cheese)	複数のチーズを粉砕、混合、溶解し乳化させた製品。チーズ由来の乾固形分が 51% 以上。保存料、着色料、香料、調味料およびコンディショナーを含む場合がある。
チーズペースト、スプレッドまたはチーズ混合物 (Cheese paste, cheese spread or cheese mixture)	チーズ含有量 75% 以上。水分 $\leq 50\%$ 、乳化剤 $\leq 3\%$ 。保存料、着色料、香料および食品調整剤の使用が可能で、製品名を適切に表示すること。
クラブチーズまたはランチョンチーズ (Club cheese or luncheon cheese)	チーズと他の食品の混合製品。チーズ含有量 95% 以上、水分除去基準で脂肪分 $\geq 40\%$ 、水分 $\leq 35\%$ 。保存料、着色料、香料および食品調整剤の使用が可能で、製品名を適切に表示されること。
乾燥チーズまたは粉チーズ (Dried cheese or powdered cheese)	乾燥したチーズ製品。水分 $\leq 8\%$ 。保存料および乳化剤（最大 4% ）の使用が可能。製品名を適切に表示されること。
培養乳または発酵乳 (Cultured milk or fermented milk)	乳酸菌を用いて乳またはクリームを発酵させた製品。ヨーグルトも含まれる。乳酸として酸度 $\geq 0.5\%$ 。許可された添加物を含むことができる。発酵乳の場合、製品名をと表示されること。
アイスクリーム (Ice cream)	乳製品と糖を原料とする製品。脂肪分 $\geq 10\%$ 。微生物基準を満たさなければならず、許可された添加物の使用が可能。加熱処理後に凍結。果実風味については表示規制がある。脂肪の出所、果実含有量、含気量などの表示要件がある。

※すべての乳および乳製品は、開封前後の調製および保存方法に関する指示を記載する必要がある。

e) 甘味料（規則 118～134C）

砂糖および砂糖製品

食品項目	基準および表示要件
------	-----------

砂糖 (Sugar)	化学的に蔗糖。粒状、ローフ型、キャスト、粉末、ロックシュガーを含む。純度 $\geq 99.5\%$ 。硫酸灰分 $\leq 0.03\%$ 。許可された保存料を含むことができる。
ステビア抽出物 (Stevia Extract)	キク科の植物の葉から取った甘い成分でできた白っぽい粉。80%以上の甘み成分を含み、所定の品質基準を満たすこと。適正な使用量に従って食品に添加できる。
酵素処理ステビア (Enzymatically modified stevia)	ステビア抽出物に酵素処理をして得られる、白色または薄黄色の甘みのある粉。乾燥重量で60%以上のステビオール化合物を含み、未反応のものは15%以下で、融点が196~198°C、灰分1%以下、水分6%以下。適正な使用量に従って食品に添加できる。
ソフトブラウンシュガー (Soft brown sugar)	清浄で部分精製された砂糖製品。砂糖および転化糖が90%以上。水分 $\leq 4.5\%$ 。硫酸灰分 $\leq 3.5\%$ 。カラメル色素を含む場合あり。
着色糖または虹色糖 (Coloured sugar or rainbow sugar)	許可された着色料を添加した砂糖。その他は砂糖の基準に適合。
無水デキストロース (Dextrose anhydrous)	結晶水を含まない精製 D-グルコースの結晶体。D-グルコース純度 $\geq 99.5\%$ 。硫酸灰分 $\leq 0.25\%$ 。
デキストロース一水和物 (Dextrose monohydrates)	1分子の結晶水を含む D-グルコースの結晶体。D-グルコース純度 $\geq 99.5\%$ 。全固形分 $\geq 90\%$ 。硫酸灰分 $\leq 0.25\%$ 。許可された保存料を含む場合あり。
精製シロップ (Refiner's syrup)	部分精製された液状砂糖製品。砂糖含量 $\geq 25\%$ 、水分 $\leq 20\%$ 、硫酸灰分 $\leq 3\%$ 。
グルコース (Glucose)	でんぷん加水分解から得られる固形製品。還元糖（無水デキストロース） $\geq 70\%$ 。硫酸灰分 $\leq 1\%$ 。保存料を含む場合あり。
グルコースシロップ (Glucose syrup)	でんぷん加水分解製品。還元糖 $\geq 25\%$ 、水分 $\leq 21\%$ 、硫酸灰分 $\leq 0.5\%$ 。保存料を含む場合あり。
トレハロース二水和物 (Trehalose dihydrate)	でんぷんから酵素によって生産された白色結晶の非還元二糖類。乾物基準で98%以上。融点97°C。灰分 $\leq 0.05\%$ 、水分 $\leq 1.5\%$ 。良好製造慣行に従い食品に使用可能。

伝統的および自然甘味料

項目	基準および表示要件
グラマラッカ (Gula melaka)	ココナッツヤシの樹液から作られる砂糖。水分 $\leq 10\%$ 、タンパク質 $\geq 1\%$ 、ショ糖 $\geq 70\%$ 、還元糖 $\geq 1\%$ 、灰分 $\leq 2.5\%$ 。

グラカボン (Gula kabong)	ヤシ科アレンガ・ピナタの樹液から作られる砂糖。水分≤10%、タンパク質≥0.1%、ショ糖≥70%、還元糖≥3%、灰分≤2.5%。
蜂蜜(Honey)	ミツバチの巣から得られる糖分製品。還元糖≥60%、水分≤20%、灰分≤1%、ショ糖≤10%、酸度≤40meq acid/1000g、ヒドロキシメチルフルフラール≤80mg/kg。
ケルрут蜂蜜 (Honey)	ハリナシバチの蜂蜜。少し酸味のある天然の甘味物質。トレハロース≥6%、水分≤22%、灰分≤1%、果糖≤40%、ブドウ糖≤40%、ショ糖≤10%、ヒドロキシメチルフルフラール≤80mg/kg。pH 2.5～3.8。 (2026年3月1日から適用)

フルクトースおよびその誘導体

項目	基準および表示要件
果糖 (Fructose)	精製結晶性 D-フルクトース。純度 95%以上。比旋光度 -89°から -93.5°。硫酸灰分≤0.1%。色度 30 ICUMSA 単位以下。pH 4.5～7。許可された保存料を使用できる。
高果糖グルコースシロップ (High fructose glucose syrup)	でんぷん加水分解と異性化によるシロップ。フルクトース 40%以上、無水デキストロース 50%以上、オリゴ糖 5%以上。水分 30%以下。硫酸灰分≤0.1%。許可された保存料を使用できる。

甘味物質および調製品

項目	基準および表示要件
アイシングシュガー) (Icing Sugar)	ショ糖含量 97%以上。許可された固結防止剤は 1%以下。でんぷん 2%以下。許可された保存料と着色料を含む場合がある。
糖蜜 (Molasses)	砂糖の結晶化工程から得られる粘性のシロップ。糖分 45%以上。20℃で可溶性固形分 85 度以上 (ブリックス度)。

人工甘味料および非栄養性甘味料

項目	基準および表示要件
----	-----------

人工甘味料 (Artificial sweetening substance)	砂糖類、糖アルコール、はちみつではない甘味を付与する物質。非栄養性甘味料やアスパルテムを含む。調製品には許可された添加物を含む場合がある。化学名、濃度、警告表示が必要。
非栄養性甘味料 (Non-nutritive sweetening substance)	低エネルギー食品で許可された甘味料。栄養価を持たない。アセスルファムカリウム、サッカリン、ネオテムなどを含む。特定食品への使用制限あり。許可された非栄養性甘味料が添加された食品には、その旨の表示義務あり。非栄養性甘味料自体の販売の場合、医師の助言に従ってのみ摂取すべき旨を包装に記載。
アスパルテム、グリセロール、ソルビトール (Aspartame, glycerol and sorbitol)	規格に準拠する許可された甘味料。食品に添加する場合、一定の最大使用量を遵守する必要。アスパルテムを含む食品には「UNSUITABLE FOR PHENYLKETONURICS (フェニルケトン尿症の方には適しません)」と表示すること。下剤効果の警告表示が必要なものがある。
飲料用ホワイトナー (Beverage whitener)	液体または粉末形態で、甘味料が含まれている場合に飲料の着色および甘味付けを行う製品。加糖および非乳製品クリーマーを含む。
加糖クリーマー (Sweetened creamer)	植物性油脂と砂糖またはその他の甘味料および乳成分を組み合わせ、飲料の着色甘味付けを行う製品。液体形態は脂肪分 10%以上、非糖固形分 24%以上。粉末形態は脂肪分 12%以上、非糖固形分 30%以上、水分 5%以下。許可された着色料、香料、食品調整剤を含むことができる。
非乳製品クリーマー (Non-dairy creamer)	植物性脂肪と適切な炭水化物から調製される製品。許可された着色料、香料、食品調整剤を含むことができる。液体形態は脂肪分 6%以上、総固形分 35%以下。粉末形態は脂肪分 12%以上、脂肪分 30%以下、水分 5%以下。

f) 菓子製品 (規則 135~140)

食品項目	基準および表示要件
小麦粉菓子 (Flour confection)	小麦粉または穀粉と他の食品から作られる調製品。ペイストリー、ケーキ、ビスケットを含む。加熱済みまたは未加熱のものがある。一定の保存料 (ソルビン酸、プロピオン酸)、着色料、香料、食品調整剤の使用が許可されている。
砂糖菓子 (Sugar confection)	主に砂糖、グルコース、ソルビトール、その他甘味料 (非栄養性甘味料を除く) からなる製品。チューインガム、バブルガム、ケーキ装飾品が含まれる。許可された着色料、香料、食品調整剤、およびアセスルファムカリウム (≤ 3500 mg/kg) など特定の甘味料を含む場合がある。チューインガムとバブルガムはカルナウバワックスおよびB-シクロデキストリンを光沢付け剤および食品調整剤として含む場合あり。

冷凍菓子 (Frozen confection)	牛乳または脱脂乳に乳脂肪、植物脂肪・油、クリームまたはバター、砂糖を加えて作られ、アイスクリームの基準を満たす必要がある。「ミルクブロック」または類似品は乳脂肪 3.25%以上を含まなければならない。
氷菓 (Ice confection)	クリームアイス、水アイス、シャーベット、ロリポップなどを含む水を主成分とした冷凍調製品。許可された着色料、香料、食品調整剤を含む場合がある。
卓上菓子 (Table confection)	特定の基準を持たないデザートまたはデザート調製用調製品（ゼリー結晶を含む）。許可された着色料、香料、食品調整剤を含む場合がある。
規制対象ゼリー菓子 (Controlled jelly confection)	ミニカップゼリーやその他類似の製品を含む、横断面 45mm 以下のすぐに食べられる食品。グルコマンナン、こんにゃく、コンジョナック、里芋粉、山芋粉などの規制対象のゼリー菓子の輸入、製造、販売は不可。「CAUTION: MAY POSE CHOCKING 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)」の文言を表示する必要。

※菓子には、「果物」「卵」または「乳」が実質的な量で含まれていない限り、これらの成分を含むと表示してはならない。風味名は必ず「フレーバー」と結びつけて使用すること。果実の存在を暗示する画像や表現は、果実または果汁含有量が 5%以上の場合のみ許可される。

g) 肉および肉製品 (規則 141~155)

状態による肉の分類

食品項目	基準および表示要件
------	-----------

肉または生肉 (Meat or fresh meat)(健康な動物の骨格筋の食用部分（魚類を除く）。脂肪、骨、皮膚、腱、神経、血管、食用内臓を含むことがある。赤身肉の脂肪総量は15%以下。等級付けのために許可された着色料の使用が認められている。
冷蔵肉 (Chilled meat)	温度が-1℃から 10℃の範囲で管理された肉。解凍された冷凍肉を含み、10℃以下で保持されること。
冷凍肉 (Frozen meat)	継続的に-18℃以下で保存された肉。販売前に解凍してはならない。
ミンチ肉または挽肉 (Minced meat or ground meat)	新鮮、冷蔵、または冷凍された肉で、ミンチまたは刻んだ状態。異なる動物種の混合は禁止。脂肪分は 30%以下、赤身ミンチ肉の脂肪分は 15%以下。

肉製品

食品項目	基準および表示要件
肉製品 (Meat product)	肉から製造された製品で、後続の規則（146～153 条）に特定基準が定められているものを含む。
肉ペースト (Meat paste)	肉含有量 75%以上のペースト状肉製品。加熱済みまたは未加熱。許可された増強剤や食品調整剤（例：アスコルビン酸、トランスグルタミナーゼ）を含むことがある。
加工肉 (Manufactured meat)	肉（カット、刻み、挽き、細断）からなる肉製品。加熱済みまたは未加熱。塩、砂糖、酢、ソルビトール、香辛料、食用脂肪・油、他の食品を含むことがある。肉含有量 65%以上、窒素含有量 1.7%以上、脂肪分 30%以下（一部の種類は脂肪制限除外）。保存料（亜硝酸塩、硝酸塩）、着色料、香料、調味料、許可された食品調整剤を含むことがある。ケーシングの種類および肉の原産地の表示が必要。
燻製肉 (Smoked meat)	塗料や保存料を含まない木煙で処理した肉または加工肉。ホルムアルデヒドが 5 mg/kg 以下および香味強化剤を含む場合がある。
缶詰肉 (Canned meat)	清潔な容器に密封し加熱処理して保存性を持たせた肉または燻製肉。肉を 90%以上含み、塩や水分を含んでもよく、許可された保存料（硝酸塩・亜硝酸塩は合計 200ppm 以下）、香料、風味調味料、リン酸塩（リン含有量 0.3%以下）を含むことができる。
他の食品を含む缶詰肉 (Canned meat with other food)	清潔な容器に密封し加熱処理して保存性を持たせた、肉、加工肉または燻製肉と他の食品の調製品。許可された保存料（硝酸塩・亜硝酸塩は合計 200ppm 以下）、香料、風味調味料、リン酸塩（リン含有量 0.3%以下）を含むことができる。他の食品を含む缶詰肉であることが分かる表示が必要。

肉エキスまたは肉エッセンス (Meat extract or meat essence)	抽出、圧搾またはその両方によって肉のみから得られる肉製品。肉エキスを80%以上含有。塩、香辛料、カラメル、許可された香料・風味調味料・食品調整剤を含むことができる。
食用ゼラチン (Edible gelatin)	動物の皮、骨、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。水分16%以下、灰分3%以下。許可された保存料を含むことができる。食品ゼラチンを含む食品には、食品ゼラチンが含まれる旨の表示が必要。

※肉または肉製品は、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]、ヘキソエストロール [3,4-ビス (p-ヒドロキシフェニル) -n-ヘキサシ]、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] の残留物を含有してはならない。肉および肉製品のラベルには、使用されている肉の一般名称を明記する。複数の肉が含まれる場合は、その割合が多い順に表示する。

h) 魚および魚製品 (規則 156~170)

食品項目	基準および表示要件
魚 (Fish)	食用の海水魚、汽水魚および淡水魚、甲殻類、軟体動物および魚卵を含むその他の水生生物。養殖魚は清浄な場所で飼育されたものであること。チルド魚は-1℃から10℃で保存；解凍済み冷凍魚は10℃以下で保存。
保存処理、酢漬け、または塩漬けされた魚 (Cured, pickled or salted fish)	塩、砂糖、酢、香辛料などで処理された魚。アスコルビン酸などの許可された香味増強剤や食品調整剤を含む場合がある。
燻製魚 (Smoked fish)	燻製、漬物または塩漬け魚に対し、清浄な木材の煙を用いて燻煙処理された魚製品。ホルムアルデヒドは5 mg/kg 以下、香味増強剤を含む場合がある。
調理魚 (Prepared fish)	魚または燻製、漬物、塩漬け魚の調理済みまたは未調理の全体または細断された製品。缶詰も含む。乾燥調理魚も含む。香味増強剤や食品調整剤を含む場合がある。
缶詰魚 (Canned fish)	密封、熱処理された容器に入った魚または調理魚。調味料、水、塩水、ソース、食用油を含む場合あり。魚含量は55%以上 (サンバルトゥミスでは35%以上)。保存料、着色料、調味料 (リン酸塩やEDTA カルシウムナトリウム複塩 ≤300mg/kg) を含む場合あり。
魚ペースト (Fish paste)	塩漬け発酵によるペースト状魚製品。塩分15%以上、タンパク質30%以上、水分40%以下、灰分25%以下。清潔で良好な状態。許可された保存料、着色料、香味増強剤を含む場合あり。

ブラチャン(Belacan)	発酵させた新鮮なエビまたはクルマエビ由来の魚ペースト。塩分 15%以上、タンパク質 25%以上、水分 40%以下、灰分 35%以下。清潔で良好な状態。許可された保存料、着色料、香味増強剤を含む場合あり。
魚醤 (Fish sauce)	新鮮な非貝類魚を塩発酵させて得られた液状製品。塩分 15%以上、タンパク質 5%以上。清潔で良好な状態。保存料、着色料、香味増強剤を含む場合あり。
チンチャロ(Cincalok)	塩および発酵可能な炭水化物（米など）で発酵させた新鮮なエビ製品。タンパク質 10%以上、塩分 10%以上、灰分 15%以下。清潔で良好な状態。許可された保存料、着色料、香味増強剤を含む場合あり。

特殊魚製品およびソース

食品項目	基準および表示要件
オイスターソース(Oyster sauce)	牡蠣エキスまたはペーストに塩、でんぷんまたは酢を加えて製造。タンパク質含量 $\geq 2.5\%$ 。水活性 > 0.85 または $\text{pH} > 4.5$ の場合は商業的に滅菌されていること。保存料、着色料、香味増強剤および食品調整剤を含むことができる。製品名として「オイスターソース」と表示する必要あり。
オイスター風味ソース (Oyster flavoured sauce)	オイスター風味（天然のカキ抽出物またはペーストの有無は問わない）を用いた調製品。塩、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。タンパク質 $\geq 1.8\%$ 。水活性 > 0.85 かつ $\text{pH} > 4.5$ の場合は、商業的に滅菌されていること。許可された保存料、着色料、風味調味料、食品調整剤添加物を含むことができる。製品名として「オイスター風味ソース」と表示する必要あり。
フィッシュボールまたはフィッシュケーキ(Fish ball or fish cake)	魚と澱粉（調味料、野菜も含有可）を混ぜて団子やケーキ状に成形した調整品。各個体に魚含有量 $\geq 50\%$ 。許可された保存料、風味調味料、食品調整剤（トランスグルタミナーゼ含む）を含むことができる。5°C以下で冷蔵保存する必要があり、ラベルには「5°C未満で要冷蔵」と表示する。
魚類のクロポック (Fish Keropok)	魚と澱粉および調味料の有無で作られる製品。未揚げ品のタンパク質含有量は、甲殻類および軟体動物以外の魚の調製品の場合は 12%以上、甲殻類・軟体動物の場合は、6.9%以上。許可された着色料および風味調味料を含むことができる。ラベルには魚の種類につづけて「クロポック」と表示。

オタウダン、プティスまたはヘーコー (Otak udang, petis or heko)	エビの抽出物から得られた濃縮魚製品。水分 26%以下。許可された保存料、カラメル色素、香味増強剤を含む場合あり。
プカサム (Pekasam)	炭水化物を加えて発酵させた魚製品。調味料を含む場合あり。塩分 10%以上。許可された添加物を含む場合あり。

i) 卵および卵製品（規則 171～178）

食品項目	基準および表示要件
卵 (Egg)	鳥（家禽を含む）または亀の卵。新鮮でなければならず（割れていないこと、汚染されていないこと、孵化していないこと、胚の発達がないこと）。
液卵 (Liquid egg)	殻から取り出した全卵。冷凍または冷蔵可能。同じ種類の家禽から製造される。許可された食品調整剤を含む場合あり。施設内で新鮮に製造されていない限り、64°Cで 2.5 分以上のパスチャライズが必要。
液卵黄 (Liquid egg yolk)	卵白から分離された卵黄。同じ種類の家禽由来。許可された食品調整剤を含む場合あり。施設内で新鮮に製造されていない限り、60°Cで 3.5 分以上のパスチャライズが必要。
液卵白 (Liquid egg white)	卵黄から分離された卵白。同じ種類の家禽由来。許可された食品調整剤を含む場合あり。施設内で新鮮に製造されていない限り、55°Cで 9.5 分以上のパスチャライズが必要。
乾燥卵、乾燥卵黄、乾燥卵白 (Dried egg, dried egg yolk and dried egg white)	液卵、卵黄、または卵白を乾燥させて作られた製品。水分≤5%。許可された食品調整剤を含む場合あり。
皮蛋 (Preserved egg)	塩やその他の物質で保存された新鮮な家禽卵。許可された食品調整剤を含む場合あり。

※鳥または亀の卵のラベルには、種の一般名を記載する必要がある。家禽由来の卵製品のラベルには、家禽の種の一般名を記載する必要がある。

j) 清浄な生の食用燕の巣（規則 178A）

(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分泌された物質で構成される。製品は選別、浸漬、羽毛や不純物の除去を含む清浄化工程を必ず経なければならず、乾燥の有無にかかわらず処理されること。清浄工程で使用できる酵素には、良好製造規範に基づきアミラーゼ、リパーゼ、プロテアーゼが含まれる。天然に含まれる亜硝酸塩の含有量は 30 mg/kg を超えてはならない。

k) 食用脂および食用油（規則 179～208）

一般基準

「食用脂」および「食用油」（合わせて食用油脂）とは、動物性または植物性の脂肪酸のトリグリセリドで構成される食品（クリーム、バターなどは除く）をいう。食用油脂は、混入物がなく、酸敗や不快な臭気・味があってはならない。過酸化物質量は 10 ミリ当量以下。鉱物油や非食品グレードの油は使用禁止。許可された添加物、食品調整剤、酸化防止剤を含むことができる。多価不飽和脂肪酸は少なくとも 40% がシス-メチレン中断型多価不飽和脂肪酸であること。

食用脂

食品項目	基準および表示要件
食用獣脂 (Dripping)	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脂。比重 0.893～0.904。ヨウ素価 32～50。酸価 2.5 mg KOH/g 以下。過酸化物質価 20 以下。不けん化物 12 g/kg 以下。
スエット (Suet)	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脂。比重 0.893～0.898。ヨウ素価 32～47。酸価 2 mg KOH/g 以下。過酸化物質価 20 以下。不けん化物 10 g/kg 以下。
ラード (Lard)	豚由来脂肪。比重 0.896～0.903。ヨウ素価 45～70。酸価 1.3 以下。不けん化物 10 g/kg 以下。
精製・漂白・脱臭パームステアリン (Refined, bleached, deodorized palm stearin)	粗パーム油を分画し、精製、漂白、脱臭して得られた固形分、または精製・漂白・脱臭パーム油を分画して得られたもの。ヨウ素価 21.6～49.4。融点 44°C 以上。水分および不純物 0.15% 以下。遊離脂肪酸 0.20% 以下。
中和・漂白・脱臭パームステアリン (Neutralized, bleached, deodorized palm stearin)	粗パーム油を分画し、中和、漂白、脱臭して得られた固形分、または中和・漂白・脱臭パーム油を分画して得られたもの。

bleached, deodorized palm stearin)	
マーガリン (Margarine)	食用脂肪・油の可塑性または流動性の乳化物。バターの代用として使用。脂肪分 80%以上、水分 16%以下、塩分 4%以下。テーブルマーガリンは指定のビタミン A・D 含有。許可された保存料、着色料、香料を含むことができる。多価不飽和マーガリンは特定基準および表示要件を満たす必要がある。
ファットスプレッド (Fat spread)	食用脂肪・油（または両者）のスプレッド可能な乳化物。脂肪分 20%以上。
バナスパティ (Vanaspati)	精製された植物性油脂から作られた半固体製品。脂肪分 97%以上。動物性脂肪を含まない。融点 37~44°C。水分 0.25%以下。不けん化物 12.5 g/kg 以下。遊離脂肪酸 0.25%以下。許可された着色料および香料を使用可能。

食用油

食用油は、完全に精製された油の場合、水分 0.15%以下、遊離脂肪酸 0.2%以下。完全に未精製の油の場合、水分 3%以下、遊離脂肪酸 5%以下。混合油の場合、水分 0.2%以下、遊離脂肪酸 1%以下でなければならない。

食品項目	基準および表示要件
調理用油 (Cooking oil)	料理に使用される食用油。単一油は特定の基準（規則 190~207）を満たすこと。混合油の不けん化物は 30 g/kg 以下。許可された着色料・香料を含む場合あり。
精製ココナッツ油 (Refined coconut oil)	ココス・ヌシフェラ (Cocos nucifera) 核から得られる食用油。比重 0.915~0.920。ヨウ素価 7.5~10.5。不けん化物 5 g/kg 以下。
未精製ココナッツ油 (Unrefined coconut oil)	精製ココナッツ油と同様だが不けん化物 8 g/kg 以下。
コーン油 (Corn oil)	トウモロコシ芽から得られる食用油。比重 0.917~0.925。ヨウ素価 103~128。不けん化物 28 g/kg 以下。
綿実油 (Cottonseed oil)	綿花種子から得られる食用油。比重 0.915~0.928。ヨウ素価 99~119。不けん化物 15 g/kg 以下。

落花生油、ピーナッツ油、アラキス油 (Peanut oil)	アラキス・ヒポガエア (<i>Arachis hypogaea</i>) から得られる油。比重 0.914~0.917。ヨウ素価 80~106。不けん化物 10 g/kg 以下。アラキド酸およびそれ以上の脂肪酸 \geq 30 g/kg。
マスタードシード油 (Mustardseed oil.)	アブラナ科植物 (<i>Brassica spp.</i>) の種子から得られる油。比重 0.910~0.921。ヨウ素価 92~125。不けん化物 15 g/kg 以下。
精製・漂白・脱臭パーム油 (Refined, bleached, deodorized palm oil)	エラエイヌ・ギネエンシス (<i>Elaeis guineensis</i>) 果肉由来。比重 0.8900~0.8932。ヨウ素価 50~55。融点 30.8~37.6°C。不けん化物 10 g/kg 以下。
中和・漂白・脱臭パーム油 (Neutralized, bleached, deodorized palm oil)	精製パームステアリンと同様 (規則 196 参照)。
精製・漂白・脱臭パームオレイン (Refined, bleached, deodorized palm olein)	パーム油分画から得られる液状油分。ヨウ素価 56 以上。融点 24°C 以下。
中和・漂白・脱臭パームオレイン (Neutralized, bleached, deodorized palm olein)	精製パームオレインと同様 (規則 198 参照)。
精製・漂白・脱臭パーム核油 (Refined, bleached, deodorized palm kernel oil.)	エラエイヌ・ギネエンシスの種子由来。比重 0.899~0.914。ヨウ素価 16.5~19。不けん化物 10 g/kg 以下。
オリーブオイル (Olive oil)	オレア・エウロパエア (<i>Olea europaea</i>) 果実由来。比重 0.910~0.916。ヨウ素価 75~94。不けん化物 15 g/kg 以下。
米ぬか油 (Rice bran oil)	イネ (<i>Oryza sativa</i>) ぬか由来。比重 0.910~0.920。ヨウ素価 90~105。不けん化物 30 g/kg 以下。
菜種油またはトリア油 (Rapeseed oil or toria oil)	アブラナ科植物種子由来。比重 0.910~0.920。ヨウ素価 94~120。不けん化物 20 g/kg 以下。
サフラワー油 (Safflowerseed oil)	ベニバナ (<i>Carthamus tinctorius</i>) 種子由来。比重 0.922~0.927。ヨウ素価 135~150。不けん化物 15 g/kg 以下。
ゴマ油またはジンゲリー油 (Sesameseed oil or gingelly oil)	ごま (<i>Sesamum indicum</i>) 種子由来。比重 0.915~0.923。ヨウ素価 104~120。不けん化物 20 g/kg 以下。

大豆油 (Soya bean oil)	大豆 (Glycine max) 種子由来。比重 0.919～0.925。ヨウ素価 120～143。不けん化物 15 g/kg 以下。
ヒマワリ種子油 (Sunflower seed oil)	ヒマワリ (Helianthus annuus) 種子由来。比重 0.918～0.923。ヨウ素価 110～143。不けん化物 15 g/kg 以下。

※食用油脂一般に係る表示要件

- 食用油脂の表示について、ラベルには、単一形態の食用油脂の場合、由来する動物または植物の一般名を表示する。
- 食用油脂または食用油脂の混合物、または両方の混合物・ブレンドの場合、「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」と表示するとともに、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する。
- 多価不飽和食用油脂を含む場合、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する。
- 調理用として使用される食用油の場合、単体の油かブレンドかによらず、「調理用油」または「ブレンド調理用油」と目立つように表示する。
- 純度や「精製」の表記については規制があり、混合料理用油や未精製ココナッツ油に「純粋 (pure)」の表示は禁止されている。

I) 野菜および野菜製品（規則 209～222）

野菜の状態による分類

食品項目	基準および表示要件
野菜 (Vegetable)	食用として一般に利用される植物の清潔で健全な可食部。後続の規則で特定の基準が設けられているものを含む。
生鮮野菜 (Fresh vegetable)	乾燥、脱水、缶詰、冷凍されていない野菜。しおれ、しわ、変色してはならない。
乾燥野菜または脱水野菜 (Dried or dehydrated vegetable)	生の食用野菜部位で、砂糖、甘味料（サッカリン、サッカリンナトリウム）、ミントの葉またはオイルを含む場合がある。自然乾燥または人工乾燥されている。含水率は 8% 以下。許可された保存料および着色料を含む場合がある。
冷凍野菜 (Frozen vegetable)	新鮮な野菜を継続的に -18℃ 以下の冷凍状態で保持したもの。ミントの葉またはオイルを含む場合がある。

野菜製品

食品項目	基準および表示要件
野菜製品 (Vegetable product)	野菜から調製された食品。特定の基準を持つものを含む。食用植物油は除く。
塩蔵野菜 (Salted vegetable)	塩で処理された食用野菜の部位。許可された保存料および香味増強剤を含む場合がある。
乾燥塩蔵野菜 (Dried salted vegetable)	自然乾燥または人工乾燥した塩漬野菜。含水率 8%以下。許可された保存料、調整剤、香味増強剤を含む場合がある。

野菜ジュースおよび缶詰野菜

食品項目	基準および表示要件
野菜ジュース (Vegetable juice)	1種類または複数の野菜のジュース。果物や植物飲料は除く。トマトジュースは可溶性固形分が 5%以上でなければならない。ハーワードカビ数は 25 以下。砂糖や塩の添加がある場合はラベルに表示が必要。濃縮品は使用方法の指示を付けること。
野菜缶詰 (Canned Vegetable)	密封された加熱処理済み容器に詰められた野菜。許可された着色料、香料、調味料、および食品調整剤（塩化カルシウム 500 mg/kg 以下）を含む場合がある。混合内容の場合はラベルに内容の説明が必要。

発酵および加水分解された野菜

食品項目	基準および表示要件
大豆発酵製品 (Fermented soya bean product)	健康に害のない微生物（例：タウジュ、タウク）で全大豆または挽き大豆を発酵させたもの。許可された保存料、着色料、および香味増強剤を含む場合がある。

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 (Hydrolysed vegetable protein or hydrolysed plant protein)	適切な植物タンパク質を酸加水分解して得られた製品。窒素含量 2.75%以上、 α -アミノ窒素 2%以上、塩素含量 60%以下。カラメル色素、香料、調味料および食品調整剤を含む場合がある。適切な名称および使用方法の表示が必要。
---	--

m) スープおよびスープストック（規則 223～224）

食品項目	基準および表示要件
スープ (Soup)	肉、魚、野菜、穀物またはそれらの組み合わせからなる液状製品。塩やその他の食品を含む場合がある。許可された着色料、香料、香味増強剤および食品調整剤を含むことができる（コハク酸は 5 g/kg 以下）。
スープストック (Soup stock)	スープの原料から製造される製品で、液状、乾燥、または圧縮形態で提供される。香辛料、カラメル、許可された着色料、香料、香味増強剤および食品調整剤を含む場合がある（最終希釈時のコハク酸濃度は 5 g/kg 以下）。使用方法の表示が必要。

n) 果物および果実製品（規則 225～245）

果物の状態による分類

食品項目	基準および表示要件
生果物または生鮮果物 (Raw fruit or fresh fruit)	乾燥、パルプ加工、脱水、冷凍、缶詰、砂糖漬け、または漬物処理されていない果物。しおれ、しわ、変色してはならない。食用基準のワックスを清掃や準備に使用可能。
乾燥果実 (Dried fruit)	清潔で健全な生の果物を自然乾燥または人工乾燥したもの。砂糖、ブドウ糖、グリセロール、ソルビトール、甘味料、食用油脂、許可された保存料、着色料を含むことがある。準備に食用基準のワックス使用を許容。
ミックス乾燥果実 (Mixed Dried Fruits)	複数種類の乾燥果実を混合・調整して作られる製品。乾燥果実の合計含有量は 70% 以上でなければならず、柑橘類の皮を製品全体の 15% まで含めてもよい。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。

加工果物製品

食品項目	基準および表示要件
------	-----------

砂糖漬け果実、グラッセ果実、結晶化果実 (Candied fruit or glazed fruit or crystallized fruit.)	砂糖、グリセロールまたはソルビトールで処理された生果物の食用部位。特定の果物を含まなければならない。サクランボには許可された保存料および着色料を含む場合あり。ラベルには製品タイプおよび果物の名前を明記。
塩蔵果物 (Salted Fruit)	塩で処理された果物製品。許可された保存料を含む場合がある。
乾燥塩蔵果物 (Dried salted fruit)	塩（場合により砂糖も）で処理され、その後乾燥された果物。
砂糖漬け果皮 (Candied peel)	砂糖、グリセロールまたはソルビトールで処理された果物の皮。許可された保存料を含む場合がある。
缶詰果実 (Canned fruit)	健全な果物を密封容器に詰め、加熱処理したもの。砂糖、グルコースシロップ、飲用水を含む場合がある。サクランボには許可された着色料を含む場合あり。
フルーツカクテル缶詰 (Canned fruit)	2 種以上の果物を砂糖と飲用水とともに密封容器に詰めた混合品。サクランボには許可された着色料を含む場合あり。

果汁および関連製品

食品項目	基準および表示要件
果汁 (Fruit juice)	1 種類または複数の果物から搾取された果汁、または再構成された濃縮果汁。砂糖を含む場合がある。クエン酸としての酸度は 3.5%以下。可溶性固形分は 100ml あたり 8g 以上。許可された保存料、果物由来の香料、アスコルビン酸を含む場合あり。
特定果汁 (Specific fruit juice)	りんご、グレープフルーツ、レモン、ライム、オレンジ、パッションフルーツ、パイナップルの果汁に関する基準。可溶性固形分、酸度、エッセンシャルオイルの限度およびその他の品質指標を含む。
果汁に関する特定表示義務 (Juice labelling)	果物の名称を表示しなければならない。複数の果物の場合は「ミックスフルーツジュース」と表示。加糖の有無を表示しなければならない。濃縮果汁には希釈方法の指示を表示。
果実ネクター (Fruit Nectar)	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、未発酵のパルプ状または非パルプ状の製品。果実成分の最低含有量は、以下のとおり。 (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%

	<p>(d) ナシ：40%、 (e) アプリコット：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%</p> <p>総可溶性固形分は12%以上。許可された保存料、天然香料、食品調整剤としてのクエン酸・リンゴ酸、酸化防止剤を含むことができる。特定のラベル表示および希釈指示が必要。</p>
果実パルプ (Fruit pulp)	搾汁せず生の果物から得られる果肉。許可された保存料とアスコルビン酸を含む場合がある。
果実ピューレまたは果実ペースト (Fruit puree or fruit paste)	総固形分 25%以上の濃縮果汁製品。許可された着色料を含む場合がある。

※ 果汁または濃縮果汁を含む包装のラベルには、以下の事項を記載する必要がある。

- 果実の名称。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。
- 果汁または濃縮果汁に砂糖が添加されている場合には、「砂糖添加」またはそれと同等の記載
- 濃縮果汁については、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

o) ジャム、フルーツゼリー、マーマレードおよびセリカヤ（規則 246～251）

食品項目	基準および表示要件
ジャム (Jam)	健全な果物（生果物、加工品、半加工品のいずれか）1種以上を許可された甘味料とともに煮詰めて作る製品。ペクチンの添加は可。ジンジャーは果物とみなす。果物含量は35%以上（パッションフルーツとジンジャージャムは基準が低い）、可溶性固形分は65%以上（屈折計測）。許可された保存料、着色料、香料、食品調整剤を含む場合あり。混合果物ジャムはそれに応じた表示。

フルーツゼリー (Fruit jelly)	果汁を甘味料とともに煮詰めてゲル化させた製品。ペクチンの有無問わず。種子や皮は除去。果汁抽出物は 35%以上、可溶性固形分は 65%以上。許可された保存料、着色料、香料、食品調整剤を含む場合あり。
マーマレード (Marmalade)	果物や果皮の断片が浮遊しているフルーツゼリー。ジャムの基準に適合。
スリカヤ (Seri kaya)	卵、砂糖、ココナッツミルク、場合により食用でんぷんからなる製品。総固形分 45%以上、タンパク質 2%以上。許可された着色料、香料、食品調整剤を含む場合あり。
ペクチン (Pectin)	りんご、柑橘類の皮またはその他果物から希薄酸で抽出した製品。許可された保存料を含む場合あり。
ジャムゲル化剤 (Jam setting compound)	ペクチンと砂糖にクエン酸、リンゴ酸または乳酸を組み合わせた製品。許可された保存料を含む場合あり。ペクチンと砂糖の比率および凝固力をラベルに記載すること。

p) ナッツおよびナッツ製品 (規則 252～259)

食品項目	基準および表示要件
ナッツ (Nut)	穀物、野菜、果物、香辛料に分類されない植物の清潔で健全な食用種子、核果、および類似部位。ココナッツを含む。外皮を残していてもよい。塩漬け、焙煎されていることがあり、食用脂肪や油を含む場合あり。カビや害虫の混入がないことが必須。

ココナッツミルク (Coconut milk)	成熟したココナッツ果核 (Cocos nucifera) から抽出した希薄なエマルジョン。総固形分 12.7~25.3%、無脂固形分 2.7%以上、脂肪分 10%以上。pH5.9 以上。果核残渣なし。特定の食品調整剤 (ショ糖エステル、モノグリセリド、ガム等) を含む場合あり。許可された保存料を含む場合あり。
ココナッツクリーム (Coconut cream)	成熟したココナッツ果核からのエマルジョン。総固形分 25.4~37.3%、無脂固形分 5.4%以上、脂肪分 20%以上。pH5.9 以上。果核残渣なし。許可された食品調整剤および保存料使用可能。
ココナッツクリーム濃縮物 (Coconut cream concentrated)	ココナッツクリームの脱水製品。総固形分 37.4%以上、無脂固形分 8.4%以上、脂肪分 29%以上。pH5.9 以上。果核残渣なし。許可された食品調整剤を含む場合あり。
ココナッツクリームパウダー (Coconut cream powder)	ココナッツクリームから得られた可溶性白色粉末。水分 3%以下、灰分 2.5%以下。脂肪分 50%以上、タンパク質 5%以上 (ココナッツ由来)。許可された食品調整剤および抗酸化剤を含む場合あり。
乾燥ココナッツ (Dessicated coconut)	乾燥・細断されたココナッツ果核。水分 3%以下。
ココナッツペースト (Coconut paste)	コロイドミルを通過させた粘稠なココナッツペースト。脂肪分 50%以上、水分 3%以下。
ピーナッツバター (Peanut butter)	清潔で健全な焙煎済み無皮ピーナッツ核を粉砕して作られた製品。ピーナッツ含量 85%以上、タンパク質 20%以上、食用脂肪や油 55%以下、水分 3%以下。砂糖、グルコース、塩 2%以下、硬化植物油 5%以下を含む場合あり。許可された食品調整剤および抗酸化剤の使用可能。微生物基準を満たさなければならない。

q) 茶、コーヒー、チコリーおよび関連製品 (規則 260~273)

茶製品

食品項目	基準および表示要件
------	-----------

茶 (Tea)	カメリア (Camellia) 属の発酵、半発酵、未発酵葉、芽、柔らかい茎を蒸す、乾燥、焙煎またはこれらの組み合わせで製造された製品。灰分は 7%以下で、沸騰水に溶ける灰分は半分以上。水溶性抽出物は 30%以上。異物やカビは含まないこと。着色料は禁止。
粉茶、ティーファニング、荒粉茶 (Tea dust, tea fanning or tea sifting.)(規則 260 に準じた粉茶、ファニング、ふるい製品。沸騰水不溶性灰分 5%以下。茶の基準を満たすこと。茶粉は 0.707mm の篩を通過すること。
茶抽出物、インスタント茶、可溶性茶 (Tea extract, instant tea or soluble tea.)	茶の水抽出後の乾燥可溶固形分。水分は 6%以下、総灰分 20%以下。カフェインは 4%以上、タンニンは 7%以上。沸騰水で 30 秒以内に溶解。製品名 (「茶抽出物」、「インスタント茶」など) とカフェイン含量をラベルに表示。
着香茶 (Scented tea)	ジャスミン、バラの花びら、ベルガモット、ミント、レモン、香辛料などの自然で無害な香り物質を添加した茶。異物の混入は禁止。
ティーミックス (Tea mix)	茶のほこり、エキス、インスタントティーに砂糖の有無を問わず混合した製品。自然の香り物質および許可された食品調整剤を含む場合あり。包装には使用指示が必要。飲用可能な形態のものは茶飲料に該当。

※ 茶、茶粉、茶抽出物、着香茶が特定の一地域に由来する場合、ラベルに当該地域の名称を表示することができる。茶抽出物、インスタント茶、可溶性茶のラベルには、「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。

コーヒー製品

食品項目	基準および表示要件
コーヒー豆 (Coffee bean)	コーヒー科の種子。生豆または焙煎豆。
コーヒー、挽きコーヒーまたは粉状コーヒー粉状 (Coffee or ground coffee or coffee powder)	純粋な焙煎コーヒー豆を挽いて抽出用に準備したもの。水分 7%以下、灰分 3~5%、カフェイン 0.9~2.5%、水溶性抽出物 22~33%、脂肪分 8.5%以上。限定的な産地名の表示が認められる。
インスタントコーヒーまたは可溶性コーヒー (Instant coffee or soluble coffee.)	焙煎コーヒーの水抽出後の乾燥固形分。カフェイン 2.25%以上。添加物なし。沸騰水に 30 秒以内に溶解すること。適切にラベル表示。「純粋 (pure)」の表示は「抽出物 (extract)」を伴う場合のみ許可される。

デカフェコーヒー (Decaffeinated coffee.)	カフェインを除去した焙煎コーヒーの乾燥固形分。カフェイン 0.3%以下。添加物なし。
コーヒー抽出液または液体 コーヒー抽出物 (Coffee essence or liquid coffee extract)	グリセロールや砂糖の有無にかかわらずコーヒー抽出物。カフェイン 0.5%以上含むこと。ラベルにカフェイン含有率を記載すること。「純粋 (pure)」の表示は不可。
コーヒーミックス (Coffee mixture)	コーヒーとその他の食品の混合物。コーヒー含有量 50%以上。コーヒー含有率と製品名を表示し、「コーヒー」のみの表示は「ミックス (mixture)」を伴う場合に限る。
プレミックスコーヒー (Premix coffee)	コーヒーまたは派生物（インスタント含む）から製造。砂糖、乳、クリーマー、その他の食品、許可された香料を含む場合あり。ラベルには使用方法を表示。飲用可能な形態はコーヒードリンクとみなされる。

チコリー製品

食品項目	基準および表示要件
チコリ (Chicory)	清浄な乾燥チコリー根 (Cichorium intybus) の焙煎・粉碎粉末。可食脂肪・油・砂糖は 2%以下含有可。灰分 3.5~10%。水溶性抽出物 50%以上。
チコリコーヒー (Coffee and chicory)	コーヒーとチコリーの混合物。コーヒー含有率 50%以上。その他の添加物なし。ラベルにはコーヒー含有率および製品名を明示。「コーヒー」のみの表示は「and chicory」を伴う場合に限る。
インスタントチコリコーヒ ーまたは可溶解チコリコー ヒー抽出物 (Instant coffee and chicory or soluble coffee and chicory extract)	コーヒーとチコリーの水抽出乾燥固形分。コーヒー含有率 50%以上。砂糖を含む場合あり。沸騰水に 30 秒以内に溶解。ラベルにはコーヒー含有率および正確な名称を表示。「純粋 (pure)」の使用は禁止。
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 (Coffee and chicory essence or liquid coffee and chicory extract)	コーヒーとチコリーの抽出物。グリセロール、砂糖、ブドウ糖を含む場合あり。カフェイン 0.25%以上。ラベルにコーヒー含有率と製品名の記載が必要。「純粋 (pure)」の使用は禁止。

r) カカオおよびカカオ製品（規則 274～281）

食品項目	基準および表示要件
カカオ豆 (Cocoa bean)	適切に発酵、乾燥処理された(Theobroma cacao)テオブロマ・カカオの完熟種子。
カカオニブまたは挽き割りカカオ (Cocoa nib or cracked cocoa)	焙煎後、殻または外皮を除去したカカオ豆。胚芽の有無を問わない。
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 (Cocoa paste, cocoa mass, cocoa slab or cocoa liquor)	カカオニブを粉砕したもの。カカオ脂肪含有量 48%以上。でんぷん、粗繊維、灰分、不溶性灰分、酸化鉄含有量の規定あり。
カカオバター (Cocoa butter)	カカオ豆、ニブまたはペーストから得られる脂肪。純粋なカカオ脂肪でなければならず、他の脂肪や油を含まないこと。けん化価、ヨウ素価、融点、屈折率の規定範囲あり。遊離脂肪酸は 1.75%以下。許可された抗酸化剤を含む場合あり。
ココア、ココア粉末、または可溶解ココア (Cocoa or cocoa powder or soluble cocoa)	部分的に脂肪を除去した粉末化されたカカオペースト。アルカリ処理品および非処理品あり。規定された化学成分の限度に適合すること。許可された香料および食品調整剤を含む場合あり。
チョコレート (Chocolate)	カカオペーストまたはカカオに砂糖、乳製品、カカオバター、その他の食品を加えて製造。脂肪は乳脂肪または植物油（非カカオ由来）で 5% 以下。カカオペースト含有率は 14%以上（水分や脂肪分を除く）。レシチン、乳化剤、グレーズ剤を含む場合あり。ダークチョコレートには乳脂肪制限あり。ビスケット用コーティングチョコレートには最低 12%のカカオペースト含有が必要。
ホワイトチョコレート (White chocolate)	カカオバター、砂糖、乳成分、その他の食品から製造。乳脂肪または植物油（非カカオ由来）で 5%以下。化学的基準に適合。チョコレートと同様の許可添加物を含む場合あり。
ミルクチョコレート (Milk chocolate)	カカオペースト、砂糖、乳固形分、カカオバター、その他の食品の混合物。乳脂肪 2%以上、無脂乳固形分 10.5%以上、カカオペースト（水分・脂肪分を除く）3%以上を含む必要がある。ラベル表示要件および許可された添加物はチョコレートと同様。

s) ミルクシェイク（規則 282）

食品項目	基準および表示要件
ミルクシェイク (Milk shake)	パステライズド、滅菌、または超高温処理（UHT）された牛乳にクリーム、アイスクリーム、酸（クエン酸、酒石酸）またはその他の食品を販売直前に加えたもの。乳脂肪分は 3%以上でなければならない。許可された香料および食品調整剤を含む場合がある。

t) 塩および香辛料（規則 283～333A）

塩製品

食品項目	基準および表示要件
塩 (Salt)	結晶状の塩化ナトリウム（粗岩塩は除く）。純度は食用添加物を除いて 95%以上。硫酸塩、塩化物、難溶性物質、金属汚染物質についての許容限度あり。ポタシウムまたはナトリウムのフェロシアン化物など、許可された食品調整剤を含む場合あり。
食卓塩 (Table salt)	精製塩で塩化ナトリウム含有量 97%以上。含水率 1%以下。硫酸塩、塩化物、難溶性物質の許容量規定あり。許可された固結防止剤および香料を含む場合がある。香り付き食卓塩にはラベル表示義務あり。
ヨウ素添加食卓塩またはヨウ素添加塩 (Iodised table salt or iodised salt)	食卓塩またはヨウ素塩を添加した塩。ヨウ素含有量は 20～40 mg/kg。ラベルには「ヨウ素添加食卓塩」または「ヨウ素添加塩」と表示することが義務付けられている。販売に関する法的要件および地域別の制限あり。

香辛料および香辛料粉末

食品項目	基準および表示要件
香辛料 (Spice)	味や香りを付与する調味料として用いられる健全な葉、花、芽、果実、種子、樹皮または根茎。乾燥品または粉末を含む。許可された固結防止剤を含む場合あり。
アニシード (Aniseed)	アニス (<i>Pimpinella anisum</i>) の成熟乾燥果実。精油 1%以上（重量/体積）。アニシード粉末は揮発性精油 0.7%以上含むこと。
キャラウェイシード (Caraway seed)	キャラウェイ (<i>Carum carvi</i>) の乾燥種子。精油 3%以上（重量/体積）。
キャラウェイ粉末 (Caraway powder)	キャラウェイ (<i>Carum carvi</i>) 種子の粉末。水分 10%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 1.5%以下。精油 3%以上（重量/体積）。
カルダモン (Cardamom)	カルダモン (<i>Elettaria cardamomum</i>) のほぼ完熟した乾燥果実。精油 3%以上（重量/体積）。
カルダモンシード (Cardamom seed)	カルダモン (<i>Elettaria cardamomum</i>) のカプセルから分離された乾燥種子。精油 3%以上（重量/体積）。
カルダモン粉末 (Cardamom powder)	カルダモン (<i>Elettaria cardamomum</i>) 種子の粉末。水分 14%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 3%以下。精油 3%以上（重量/体積）。
ブラックカルダモン (Cardamom amomum)	ブラックカルダモン (<i>Amomum subulatum</i>) のほぼ完熟した乾燥果実。精油 1%以上（重量/体積）。

ブラックカルダモンシード (Cardamom amomum seed)	ブラックカルダモン(<i>Amomum subulatum</i>)のカプセルから分離された種子。精油 1%以上 (重量/体積)。
ブラックカルダモン粉末 (Cardamom amomum powder)	ブラックカルダモン(<i>Amomum subulatum</i>) 種子の粉末。水分 14%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 3%以下。精油 1%以上 (重量/体積)。
セロリシード (Celery seed)	セロリ(<i>Apium graveolens</i>)の乾燥種子。灰分 10%以下、不溶性灰分 2%以下。精油 2%以上 (重量/体積)。
チリ (Chili)	トウガラシ(<i>Capsicum annum</i>)またはシマトウガラシ(<i>Capsicum frutescent</i>)s の果実または莢。
チリ粉末 (Chili powder)	清潔で乾燥したチリから作られた粉末。水分 12%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 1.3%以下、粗繊維 30%以下。非揮発性エーテル抽出物 12%以上 (重量/重量)。
チリ懸濁液 (Chili slurry)	水と混ぜた清潔な生または乾燥チリ。チリ含有量 15%以上。塩や酢を含む場合あり。許可された保存料を含む場合あり。
シナモン(Cinnamon)	セイロンニッケイ(<i>Cinnamomum zeylanicum</i>)またはカシアニッケイ(<i>cassia</i>)の内樹皮の乾燥品。精油 0.5%以上 (重量/体積)。
シナモン粉末(Cinnamon powder)	内樹皮から作られた粉末。水分 12%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 2%以下。精油 0.5%以上 (重量/体積)。
クローブ (Cloves)	ショウジ(<i>Eugenia aromatica</i>)の乾燥した花蕾。精油 15%以上 (重量/体積)。
クローブ粉末(Cloves powder)	乾燥した花蕾の粉末。水分 12%以下、灰分 7%以下、不溶性灰分 0.5%以下。精油 15%以上 (重量/体積)。
コリアンダー(Coriander)	パクチー(<i>Coriandrum sativum</i>)の乾燥成熟果実。精油 1%以上 (重量/体積)。
コリアンダー粉末 (Coriander powder)	乾燥果実の粉末。水分 12%以下、灰分 7%以下、不溶性灰分 1.5%以下。精油 0.25%以上 (重量/体積)。
クミン(Cumin)	クミン(<i>Cuminum cyminum</i>)の乾燥果実。精油 1.5%以上 (重量/体積)。
クミン粉末(Cumin powder)	乾燥果実の粉末。水分 12%以下、灰分 9.5%以下、不溶性灰分 1.5%以下。精油 1.2%以上 (重量/体積)。
ブラッククミン(Cumin black)	ニゲラ(<i>Nigella sativa</i>)の乾燥種子。精油 0.5%以上 (重量/体積)。
ブラッククミン粉末(Cumin black powder)	ニゲラ(<i>Nigella sativa</i>)種子の粉末。水分 12%以下、灰分 7%以下、不溶性灰分 1.5%以下。精油 0.5%以上 (重量/体積)。
ディルシード (Drill seed)	ディル(<i>Anethum graveolents</i>)の乾燥果実。灰分 10%以下、不溶性灰分 3%以下。精油 2.5%以上 (重量/体積)。
ウイキョウ(Fennel)	ウイキョウ(<i>Foeniculum vulgare</i>)または薬用の成熟乾燥果実。精油 4%以上 (重量/体積)。

ウイキョウ粉末(Fennel powder)	成熟乾燥果実の粉末。水分 12%以下、灰分 9%以下、不溶性灰分 2%以下。精油 4%以上（重量/体積）。
コロハ (Fenugreek)	フェヌグリーク(<i>Trigonella foenum-graecum</i>)の成熟した乾燥種子。
コロハ粉末 (Fenugreek powder)	乾燥種子の粉末。水分 10%以下、灰分 7%以下、不溶性灰分 2%以下。冷水可溶性抽出物 30%以上。
ショウガ (Ginger)	ショウガ(<i>Zingiber officinale</i>)の根茎。揮発性精油 1%以上。石灰処理されたジンジャーは酸化カルシウム 4%以下。乾燥ジンジャーには許可された保存料を含む場合あり。
ショウガ粉末 (Ginger powder)	乾燥根茎の粉末。水分 13%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 1%以下、酸化カルシウム 4%以下。水およびアルコール可溶抽出物の規定あり。揮発性精油 1%以上。
メース(Mace)	ナツメグ(<i>Myristica fragrans</i>)種子の乾燥外皮/周皮。
メース粉末(Mace powder)	周皮の粉末。水分 10%以下、灰分 3%以下、不溶性灰分 1%以下、粗繊維 10%以下。揮発性精油 7%以上。非揮発性エーテル抽出物 20～30%。
カラシ(Mustard)	アブラナ属(<i>Brassica</i> 属)の乾燥種子。揮発性精油 2.5%以上。アージェモネ（有毒植物）種子を含まないこと。
カラシ粉末 (Mustard powder)	乾燥種子の粉末。水分 7%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 2%以下、粗繊維 8%以下、でんぷん 15%以下。揮発性精油 0.25%以上。非揮発性エーテル抽出物 22%以上。アージェモネ油の検査で陰性であること。
ナツメグ(Nutmeg)	ナツメグ(<i>Myristica fragrans</i>)の乾燥種子。揮発性油 7%以上。
ナツメグ粉末(Nutmeg powder)	乾燥種子の粉末。水分 8%以下、灰分 5%以下、不溶性灰分 0.5%以下、粗繊維 10%以下。揮発性油 7%以上。非揮発性エーテル抽出物 25%以上。
黒コショウ(Black pepper)	コショウ(<i>Piper nigrum</i>)の成熟乾燥果実。
黒コショウ粉末 (Black pepper powder)	乾燥果実の粉末。水分 14%以下、灰分 8%以下、不溶性灰分 1.2%以下、粗繊維 18%以下。非揮発性エーテル抽出物 5.5%以上、揮発性油 1.5%以上、ピペリン 4%以上。
白コショウ(White pepper)	コショウ(<i>Piper nigrum</i>)の外皮を除去した成熟乾燥果実。
白コショウ粉末 (White pepper powder)	ホワイトペッパーの粉末。水分 12.5%以下、灰分 3.5%以下、不溶性灰分 0.3%以下、粗繊維 5%以下。非揮発性エーテル抽出物 7%以上、揮発性油 0.7%以上。
混合コショウ粉末 (Mixed pepper powder)	ブラックペッパー粉末とホワイトペッパー粉末の混合物。許可された香味増強剤は 10%以下。水分 12%以下。最小限の胡椒粉含有量および構成成分を満たすこと。使用した場合は胡椒含有率と香味増強剤をラベルに表示しなければならない。
ピメント(Pimento)	オールスパイス(<i>Pimento officinalis</i>)の成熟乾燥果実。灰分 7%以下。揮発性油 2.4%以上。

サフラン(Saffron)	サフラン(Saffron)の乾燥柱頭または花柱先端。灰分 8%以下、不溶性灰分 1.5%以下、揮発性物質 14%以下。水性抽出物 55%以上、総窒素 2%以上。
八角(Star anise)	トウシキミ (<i>Illicium verum</i>)の成熟乾燥果実。 <i>Illicium anisatum</i> の混入なし。
ウコン(Tumeric)	ウコン(<i>Curcuma longa</i>)または <i>Curcuma domestica</i> の根茎または根。揮発性油 3%以上。
ウコン粉末(Tumeric powder)	乾燥根茎または根から作られた粉末。水分 13%以下、灰分 9%以下、不溶性灰分 1.5%以下、でんぷん 60%以下。揮発性油 2%以上。
混合ウコン粉末(Blended turmeric powder)	ターメリック根と米粉 (ウコン 50%以上) を混合した粉末。水分、灰分、不溶性灰分、でんぷんが規定の範囲内。揮発性油 1.5%以上。ラベルに「ブレンドターメリックパウダー」と含有率を記載。混合品に「ピュア (純粋)」の表示は禁止。
混合香辛料(Mixed spice)	2種類以上のスパイスを混合したもの (全粒または粉末)。揮発性油 0.5%以上。カレーパウダー、カレーペーストを含む。
カレー粉(Curry powder)	粉碎スパイスとその他の食品の混合物。85%以上スパイスを含み、揮発性油 0.25%以上。

u) 酢、ソース、チャツネ、および漬物（規則 334～347）

酢製品

食品項目	基準および表示要件
酢(Vinegar)	適切な食品のアルコール発酵および酢酸発酵により得られた液体製品。酢酸含量 4%以上（重量/体積）。鉍物酸は含まない。許可された保存料、カラメル色素、香辛料を含む場合あり。
蒸留酢(Distilled vinegar)	蒸留により得られた酢。許可された保存料、カラメル色素、香辛料を含む場合あり。
混合酢(Blended vinegar)	酢と蒸留酢の混合物。酢含有率 50%以上。酢酸含量 4%以上（重量/体積）。人工酢は含まない。許可された添加物を含む場合あり。ラベルに「酢」の文言は「混合」の文言と結合して表示しなければならない。
人工酢または合成酢 (Artificial vinegar or synthetic vinegar)	食品グレードの酢酸を飲料水を混合したもの。酢酸含量は 4%から 12.5%（重量/体積）。鉍酸は含まない。許可された保存料、カラメル、香辛料の使用が可能。ラベルに「酢」の文言は「人工」または「混合」の文言と結合して表示しなければならない。

※ 酢、蒸留酢、混合酢のラベルには、酢の原料の名称を記載しなければならない。特定の原料が 60%以上用いられている場合を除き、酢、蒸留酢、混合酢のラベルに、その原料をを示す図やデザインを含んではならない。

ソース製品

食品項目	基準および表示要件
ソース (Sauce)	液状または半液状の香味調味料。食品とともに食べることが意図され、香辛料の有無を問わない。以下のマヨネーズまでの製品を含む。
醤油、大豆醤油、キチャップ (Soya sauce or soya bean cause – kicap)	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。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。塩分 7%以上、総窒素 0.6%以上（重量/体積）。商業的に滅菌する。許可された保存料、カラメル色素、風味調味料を含むことができる。
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(Hydrolysed vegetable protein sauce or hydrolysed plant protein sauce)	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。総窒素 2.5%以上、塩分 10%以上。許可された保存料、カラメル、風味調味料、食品調整剤を使用可。ラベルには、「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。「醤油」や「発酵」といった用語は表示しない。

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 (Blended hydrolysed vegetable protein sauce or blended hydrolysed plant protein sauce)	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。窒素含量 0.3%以上、塩分 10%以上。許可された保存料、カラメル、風味増強剤、食品調整剤を含むことができる。「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」の文言を表示する。「混合」の表示が必要で、「醤油」や「発酵」の使用は禁止。
チリソース (Chili sauce)	熟したチリまたは粉末に塩、砂糖、酢を加えたソース。チリ含有量 5%以上。可溶性固形分 25%以上、酸度 0.8%以上 (酢酸)。培養後の発酵なし。許可された保存料、着色料、香料、食品調整剤を含む場合あり。ハワードカビ数は 50 以下。
トマトソースまたはトマトケチャップ (Tomato sauce or tomato ketchup or tomato catsup)	トマトピューレ、ペースト、固形物を塩、砂糖、酢と共に用いたソース。トマト可溶性固形分 4%以上、全可溶性固形分 25%以上、酸度 0.8%以上 (酢酸)。培養後の発酵なし。許可された添加物を含む場合あり。ハワードカビ数は 50 以下。
サラダドレッシング (Salad dressing)	植物油または乳脂肪と酢または柑橘果汁の混合物。タルタルソースを含む場合もある。許可された保存料、香料、EDTA カルシウム二ナトリウム (75 mg/kg 以下) および食品調整剤を含む可能性あり。
マヨネーズ (Mayonnaise)	植物油、液卵または卵黄と酢または柑橘果汁のエマルジョン。脂肪分 65%以上。許可された保存料、香料、EDTA カルシウム二ナトリウム (75 mg/kg 以下) および食品調整剤を含む場合あり。

チャツネおよびピクルス

食品項目	基準および表示要件
チャツネ (Chutney)	清潔で健全な果物または野菜 (またはその両方) を香辛料、塩、砂糖、玉ねぎ、にんにく、酢で調製したもの。ナッツを添加する場合もある。果物・野菜の含有率は 50%以上。許可されたカラメル、食品調整剤を含むことができる。「チャツネ」と表示。果物・野菜含有率が 50%以上の場合は、ラベルにその果物・野菜の名称を表示することができる。
漬物 (Pickle)	清潔で健全な果物または野菜 (またはその両方) を塩、酢、酸 (クエン酸、フマル酸、乳酸、リンゴ酸、酒石酸) のいずれかまたは混合物で漬けたもの。ナッツ、砂糖、香辛料を含むことができる。乾燥品も含む。許可された保存料、着色料、香料、食品調整剤の使用が可能。「漬物」と表示。果物・野菜含有率 50%以上の場合は、果物・野菜の名称をラベルに表示できる。

v) 清涼飲料水（規則 348～360）

食品項目	基準および表示要件
シロップ (Syrup)	飲用水と 35%以上の砂糖、グルコースまたは高フルクトースグルコースシロップを含む液体。果実シロップおよびコーディアルを含むが、特定の糖は除く。
果実シロップ、果実コーディアル、果実スカッシュ (Fruit syrup, fruit cordial or fruit squash)	シロップと 1 種類以上の果汁を組み合わせたソフトドリンク。果汁含有量は 25%以上（重量/体積）。許可された保存料、着色料、香料、食品調整剤を含む場合あり。ラベルには希釈比率および果物名を表示。
フレーバーシロップまたはフレーバーコーディアル (Flavoured syrup or flavoured cordial)	シロップと許可された香料、果汁抽出物の有無を問わず組み合わせたソフトドリンク。カフェイン含有抽出物は 1000 mg/kg 以下。許可添加物を含む場合あり。ラベルには希釈比率を表示。
果汁飲料 (Fruit juice drink)	飲用水と 35%以上（重量/体積）の未発酵果汁を含むソフトドリンク。炭酸ガスおよび許可添加物を含む場合あり。ラベルには果物名を明記すること。
果実飲料(Fruit drink)	果汁 5%以上含むソフトドリンク。許可添加物を含む場合あり。ラベルには果物名を明記。
フレーバー飲料(Flavoured drink)	飲用水と許可された香料を含み、甘味料や果汁抽出物の有無を問わないソフトドリンク。カフェイン含有抽出物は 200 mg/L 以下。許可添加物を含む場合あり。
清涼飲料ベースまたは清涼飲料プレミックス(Soft drink base or soft drink premix)	果汁飲料、果物飲料、またはフレーバードリンクを製造する液体または固体の調製品。許可添加物を含む場合あり。ラベルには製品の種類と調製方法を表示。
植物性飲料ミックス (Botanical beverage mix)	食用植物やハーブの部分または抽出物から作られた調製品。甘味料および許可添加物を含む場合あり。飲用可能な形態は植物飲料とみなされ、ラベルには植物の原料名を表示しなければならない。
豆乳(Soya bean milk)	大豆 (Glycine max) またはその派生物から作られるソフトドリンク。タンパク質 2%以上（重量/体積）。塩、砂糖、許可添加物を含む場合あり。
大豆飲料 (Soya bean drink)	大豆 (Glycine max) またはその派生物から作られるソフトドリンク。タンパク質 1.5%以上（重量/体積）。塩、砂糖、許可添加物を含む場合あり。

※フレーバーシロップやフレーバードリンクにカフェイン、香料、炭酸が含まれる場合は、その旨を表示する。

w) ナチュラルミネラルウォーター（規則 360A）

食品項目	基準および表示要件
ナチュラルミネラルウォーター (Natural mineral water)	帯水層下の水から得られる地下水（採取には許可が必要）。衛生的に採取されなければならない。ミネラル含有量を変更しない範囲で承認された処理が認められる。汚染物質や包装に関する基準が適用される。ラベルには製品名、溶存固形分、含有ミネラル、pH、および水源情報を記載。

x) 包装飲料水（規則 360B～360E）

食品項目	基準および表示要件
包装飲料水 (Packaged drinking water)	天然鉱泉水を除く、瓶またはパッケージに封入された飲用可能な水。許可が必要。一定のミネラルや二酸化炭素を添加できる。規定された基準およびラベル表示要件を満たす必要がある。
自動販売機の水 (Vended water)	自動販売機で供給される水。ろ過、処理（例：逆浸透法）、消毒を受けなければならない。許可が必要。基準およびラベル表示が適用される。
アイソトニック電解質飲料 (Isotonic electrolyte drink)	速やかな水分、炭水化物、電解質の補給を目的とした飲料。浸透圧 250～340 mOsm/L。ナトリウムおよび炭水化物含有量が規定されている。炭酸ガスを含む場合がある。ラベルには浸透圧、ナトリウム含有量、使用上の注意を記載。
アイソトニック電解質飲料ベース (Isotonic electrolyte drink base)	等張電解質飲料を製造するための濃縮調整品。ラベルには調製方法、浸透圧、ナトリウム含有量および使用上の注意を記載。

y) アルコール飲料、シャンディ（規則 361～387）

アルコール飲料とは、アルコール含有量が 0.5%を超える酒類をいい、医薬品としての効能が謳われている調製品は含まない。アルコール飲料のラベルには、主表示欄に「ARAK MENGANDUNGI - ○○% ALKOHOL」と、それ以外の欄に「MEMINUM ARAK BOLEH MEMBAHAYAKAN KESIHATAN」と記載しなければならない。アルコール飲料は、ガラス瓶、アルミ缶、プラスチックボトル、または磁器瓶に詰めなければならない。21 歳未満の者にアルコール飲料を販売してはならない。食品規則で明示的に規格が定められていない酒類は、販売が禁止される。

食品項目	規制要件
ワイン (Wine)	破碎されているか否かを問わない生ブドウ、またはブドウ搾汁のアルコール発酵製品。アルコール度数 7～24%（体積比）。許可された添加物を使用可能。スパークリングやシャンパンの用語使用には制限あり。

ワインカクテル、ペルモット、アペリティフワイン、香味付けワイン(Wine cocktail, vermouth, wine aperitif or aromatized wine)	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。アルコール度数 22%以下。60%以上のエチルアルコールを添加することができる。許可された保存料、着色料、食品調整剤を含むことができる。
炭酸ワイン(Carbonated wine)	瓶詰め後に二酸化炭素を加えたワイン。ワインの規格に準拠していること。
辛口ワイン(Dry wine)	完全に発酵したぶどうワイン。砂糖の添加なし。ワインの規格に適合。
甘口ワイン(Sweet wine)	部分的に発酵した甘味のあるぶどうワイン。ワインの規格に適合。
果実酒(Fruit wine)	ぶどう以外の果汁または果実の発酵製品。アルコール度数 15%以下。ラベルには果実名と「wine」を結合して明記。発酵で生じた天然の二酸化炭素を含む場合以外、「スパークリング」の表示は不可。
りんご酒（アップルワイン）(Apple wine)	アルコール発酵したりんご果汁。アルコール度数 8.5%以上。フルーツワインの規格に適合。
シードル (Cider)	りんごから作られたフルーツワイン。アルコール度数 8.5%以下。フルーツワインの規格に適合。
洋ナシ酒(Peer wine)	アルコール発酵した洋梨果汁。アルコール度数 8.5%以上。フルーツワインの規格に適合。
ペリー（洋梨およびりんご混合）(Perry)	洋梨または洋梨とりんご（最大 25%りんご）を混合したフルーツワイン。アルコール度数 8.5%以下。フルーツワインの規格に準拠。
野菜酒 (Vegetable wine)	野菜果汁または野菜果汁とその他の部分をアルコール発酵させたもの。アルコール度数 15%以下。ラベルには野菜名と「wine」を結合して明記。発酵で生じた天然の二酸化炭素を含む場合以外、「スパークリング」の表示は不可。
蜂蜜酒またはミード(Mead)	水または果汁と混合した蜂蜜のアルコール発酵製品。ハーブや香辛料を添加することもある。アルコール度数 15%以下。
ビール、ラガー、エール、スタウト(Beer, lager, ale or stout)	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。アルコール度数 2%以上（体積比）。未発芽穀物、穀粉、糖類、酵母栄養剤、二酸化炭素を含むことができる。許可された香料を含むことができる。
米酒(Rice wine)	米または米と穀物のアルコール発酵製品。日本酒（sake）もここに含まれる。アルコール度数 3～20%。無害な果物・野菜、その果汁・抽出物、砂糖、許可された香料を含む。ラベルには「rice」と「wine」を結合して表示。発酵で生じた天然の二酸化炭素を含む場合以外、「スパークリング」の表示は不可。

トディ(Toddy)	ココナッツ、ナツメヤシ、その他のヤシの木の樹液をアルコール発酵させたもの。アルコール度数 7%以上。
蒸留酒(Spirit drink)	種酒類の蒸留または農産物の発酵により得たアルコール飲料。一部の場合を除き、アルコール度数 32.5%以上。ラベル上、「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」「テキーラ」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。
ブランデー(Brandy)	ワインを蒸留して作る蒸留酒。アルコール度数 35%以上。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。また、許可された香料を含むことができる。
果実ブランデー(Fruit brandy)	フルーツワインの蒸留品。ブランデーの規格に適合。
ラム酒(Rum)	アルコール発酵したサトウキビ製品を蒸留して作られる蒸留酒。アルコール度数 37.5%以上。果実その他の植物性原料、許可された甘味料、香料を含むことができる。
ウイスキー(Whisky)	アルコール発酵を経た穀類または穀類製品を蒸留して作られる蒸留酒。アルコール度数 37.5%以上。許可された香料を含むことができる。
ウォッカ(Vodka)	アルコール発酵を経た芋や穀類などの炭水化物を蒸留して得られる蒸留酒。アルコール度数 37%以上。許可された甘味料を含むことができる。香味付けウォッカは、許可された香料が入ったウォッカで、アルコール度数 30%以上。
ジン(Gin)	ジュニパーベリーと植物性物質で風味付けされたスピリッツ。アルコール度数 37%以上。砂糖および許可された香料を添加してもよい。
サムス(Samsu)	米、モロコシその他の穀物、糖蜜、塊茎その他の澱粉質の発酵もろみを蒸留して製造される蒸留酒。アルコール度数 35%以上。サムチェン、ソジュおよび焼酎はアルコール度数 10%以上。許可された香料を含むことができる。
テキーラ(Tequila)	アガベ・テキラナ・ウェーバー・ブルー種として知られる植物種から製造される蒸留酒。アルコール度数 35～55%。
メスカル(Mezcal)	アガベ属の種のみから製造される蒸留酒。アルコール度数 35～55%。
リキュール(Liqueur)	果実、花、葉など、それらの汁、あるいはそれらを浸漬、浸出して得られる抽出物を、蒸留酒と混合するか蒸留して調製された蒸留酒。スロー・ジンはリキュールに含まれる。アルコール度数 15%以上。許可された香料を含むことができる。
混合ハードリカー (Compounded hard liquor)	農作物蒸留酒由来のアルコール度数 32.5%以上のスピリッツ。許可された甘味料および香料を含む。最低瓶容量 350 ml。ラベルに「混合ハードリカー」と表示。

ノンアルコール飲料 (Dealcoholised alcoholic beverage)	上述し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。許可された甘味料および香料を含むことができる。「dealcoholised」の文言をアルコール飲料の名称とともに記載する。zero alcohol、「0 alcohol」、「alcohol free」、「no alcohol」、「non-alcoholic」などの表現の記載は不可。「ソフトドリンク」、「ジュース」、それと同等の記載も不可。
シャンディ (Shandy)	ビールとレモネードの混合飲料。アルコール度数最大 2%。二酸化炭素を含む場合あり。許可された香料を含むことができる。ラベルには「Shandy」の文言の表示が必要。

z) 特別用途食品（規則 388～393A）

「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で、以下のものを含む。

以下の表にない食品を、局長の事前承認なしに特別用途食品として輸入、製造、広告、販売してはならない。また、ラベルに特別な適合性や栄養価を裏付ける十分な情報が記載されていない限り、当該食品が特別用途食品である旨を主張してはならない。

植物由来の原材料を特別用途食品に添加する場合、ラベルに当該原材料の一般名を記載しなければならない。

すべての表示はマレー語で行う（他の言語の併記可）。

食品項目	基準および表示要件
乳児用調製粉乳 (Infant formula)	乳児の母乳代用食品。牛乳（およびその他動物の乳）、魚を含む動物、植物由来成分から製造。特定の医療的・栄養補助的用途に特化して調製される場合あり。栄養補助成分として含むべき最低量や、その上限（該当する場合）、また、任意成分の上限量が食品規則の別表で規定されている。核酸濃度は 100 kcal あたり 5 mg 以下。トランス脂肪酸、エルカ酸、長鎖多価不飽和脂肪酸などは制限範囲内で添加可能。電離放射線による処理は不可。ラベルには、「BREAST MILK IS THE BEST FOOD FOR INFANTS（母乳は乳児にとって最良の食品です）」と記載。また、「乳児用調製粉乳」の文言と栄養成分の表示が必要。製品の調整方法、使用量・回数、保存・保管方法についても記載。製品の調製方法のための図の使用はできるが、乳児や乳幼児、母親などの写真・図の掲載は不可。また、当該製品が母乳より優れているという主張も掲載不可。「人乳化 (humanised)」または「母乳化 (maternalised)」という文言も不可。

<p>フォローアップ粉ミルク (Follow up formula)</p>	<p>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、牛などの動物の乳、または動物・植物由来のその他の成分から調製された食品。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。正常な成長と発達に寄与するために栄養的に適正である必要がある。特定の医療的・栄養補助的用途に適合して調製される場合あり。栄養補助成分として含むべき最低量や、その上限（該当する場合）、また、任意成分の上限量が食品規則の別表で規定されている。調製後の摂取可能なエネルギー量は、100m あ当たりの 60kcal 以上 85kcal 以下。核酸濃度は 100 kcal あたり 5 mg 以下。電離放射線による処理は不可。ラベルには「FOLLOW-UP FORMULA（フォローアップ粉ミルク）」の文言と栄養成分の表示が必要。製品の調整方法（および不適切な調整によるリスク）、使用量・回数を目安、保存・保管方法についても記載。「BREAST MILK IS THE BEST FOOD FOR INFANT（母乳は乳児にとって最良の食品です）」の文言、「NOT BE GIVEN TO BE INFANTS BELOW OF AGE（生後 6 か月未満の乳児には与えないこと）」文言、「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）」の文言も記載。製品の調製方法のための図の使用はできるが、乳児や乳幼児、母親などの写真・図の掲載は不可。また、当該製品が母乳より優れているという主張も掲載不可。「人乳化（humanised）」または「母乳化（maternalised）」という文言も不可。</p>
<p>乳幼児用缶詰食品(Canned food for infants and children)</p>	<p>乳児、特に幼児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。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除く。そのまま食べられる形態の場合、加熱処理され、咀嚼しやすいように均質化または細断され、ナトリウム含有量は 1 g/kg 以下である必要がある。果物やデザート製品での塩添加は禁止。栄養素や添加物の使用量が、食品規則の別表で規定されている。ラベルには、「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。「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）」の文言も記載。栄養成分や調整・使用方法、保存方法も表示。</p>

<p>乳幼児向け加工穀類食品 (Processed cereal-based foods for infants and young children)</p>	<p>生後 6 か月以降の補完食品として意図され、小麦、米、大麦、オート麦、ライ麦、トウモロコシ、キビ、モロコシ、ソバなどの 1 種類以上の粉砕された穀類を主原料（乾量基準で最終混合物の 25%以上）として調製された食品。豆類や乾燥豆類、アロールト、ヤマイモもしくは、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含んでもよい。乳などとともに摂取する穀類製品のほか、高タンパク質食品を添加した穀類、沸騰水等で調理するパスタ、水や乳とともに摂取するラスク・ビスケットも含まれる。L(+)乳酸菌使用可。エネルギー、タンパク質、炭水化物、脂質、ビタミン、ミネラルの含有量には一定の要件が定められている。部分水素添加油脂の利用と電離放射線の処理は不可。ラベルには、「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を記載。また、「NOT BE GIVEN TO BE 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、「FOR OPTIMAL INFANT HEALTH, BREASTFEEDING SHOULD CONTINUE UP TO TWO (2) YEARS OF AGE ALONG WITH COMPLEMENTARY 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）」の文言を記載。その他、エネルギー、栄養素、調製・保存方法などの記載も必要。製品を理想化するような写真・絵や 6 か月未満の乳児の写真・絵は不可。</p>
<p>低エネルギー食品(Low energy food)</p>	<p>エネルギー制限食に適した食品。特定のエネルギー上限を遵守。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。ラベルには、「低エネルギー食品」の文言、炭水化物、タンパク質、脂肪の総重量および個別の割合、エネルギー量、低エネルギー食品の食事は医師の管理下で行う必要である旨を表示する。</p>
<p>フォーミュラ食品(Formula dietary food)</p>	<p>ラベル表示の指示に従い摂取した場合に完全な食事として適するとされる食品。指定された栄養補助成分量を超えてはならない。許可された栄養補助成分および食品調整剤を含むことができる。ラベルには、「フォーミュラ食品」の文言、一日あたりの摂取量、エネルギー量、タンパク質、脂質、炭水化物の割合を記載する。</p>

<p>代用塩を含む低ナトリウム 特別用途食品(Special dietary foods with low sodium content including salt substitute)</p>	<p>「低ナトリウム」または「超低ナトリウム」の文言ナトリウムの低減、制限、除去の結果として特別な食事上の価値を持つ食品。代用塩も含まれる。「低ナトリウム」特別用途食品は、ナトリウム塩を添加せず、ナトリウム含有量が通常摂取される食品の半分以下かつ100gあたり120mg以下。「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、ナトリウム含有量が通常摂取される同等の製品の半分以下かつ100gあたり40mg以下。低ナトリウム食品または超低ナトリウム食品のラベルには、「低ナトリウム」または「超低ナトリウム」の文言、ナトリウム含有量、製品100g当たりの炭水化物・タンパク質・脂肪の平均含有量、エネルギー量、代用塩の添加に関する記載、保存・保管方法を表示する必要がある。代用塩についても、成分やラベルの記載要件が規定されている。</p>
---	--

第IX部

水、氷または蒸気の使用（規則394～394A）

販売用食品の調理または製造に使用される水、氷、蒸気は、清浄で、汚染物質や不快な味及び臭いがなく、食品規則の附則に規定される基準に適合するものでなければならない。

第X部

雑則（規則395～399）

食品規則に違反し有罪判決を受けた場合の罰則は、1983年食品法で罰則が規定されている場合はそれに従い、規定されていない場合は、一万リンギット以下の罰金または二年以下の懲役に処せられる。

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