

平成29年度版
各国の食品・添加物等の規格基準

インドネシア共和国

インドネシア

目次

1. 法的枠組

1.1. 食品行政（食品安全管理）

1.2. 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

1.3. 食品関連法規

- (1)インドネシア共和国2012年第18号食糧法
- (2)食品表示および広告に関するインドネシア政府規定第69号（1999年）
- (3)食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）

1.4. 食品規格

1.5. 食品の規格・基準・分析法

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

- 2.1. 概要
- 2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類
- 2.3. 認可食品添加物及び最大許容値
- 2.4. 食品への使用禁止物質
- 2.5. 食品添加物の規格・基準
- 2.6. 新規食品添加物の評価および承認
- 2.7. 食品への食品添加物の表示
- 2.8. 食品添加物の概要（まとめ）

3. 食品表示

3.1. 表示一般

- 第1部
- 第2部
- 第3部
- 第4部
- 第5部
- 第6部
- 第7部
- 第8部
- 第9部
- 第10部
- 第11部
- 第12部
- 第13部
- 第14部
- 第15部
- 食品加工登録について

3.2. 栄養表示

4. 健康強調・機能性食品

4.1. 栄養強調表示

5. 製造工程認証

インドネシア－製造工程の認証

インドネシア： ハラル認証

6-1. 個別食品規格／調味料類

6.1. 調味料類

6-2. 個別食品規格／菓子類

6.2. 菓子類

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6.3. 清涼飲料

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

6.4. レトルト食品

6-5. 個別食品規格／めん類

6.5.1. 即席めん

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

6.6. 乳・乳製品

6.6.1. 牛乳

6.1.2. チーズ

6.1.3. バター

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

6.8.1 調理冷凍食品

7. 残留農薬

1. 法的枠組

1.1. 食品行政（食品安全管理）

食品安全、品質、および栄養に関する政府規定第28/2004によると、インドネシアの食糧に規制、生産能力の拡張、および安全性の監督を実行する責務は複数の機関が担うものであり、農業関連は農業省、漁業関連は海事漁業省、産業関連は産業省、健康関連は保健省、および国家医薬品食品監督庁の所轄となっている。

1.2. 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

図1にその関連図を示した。

インドネシアの食品基準

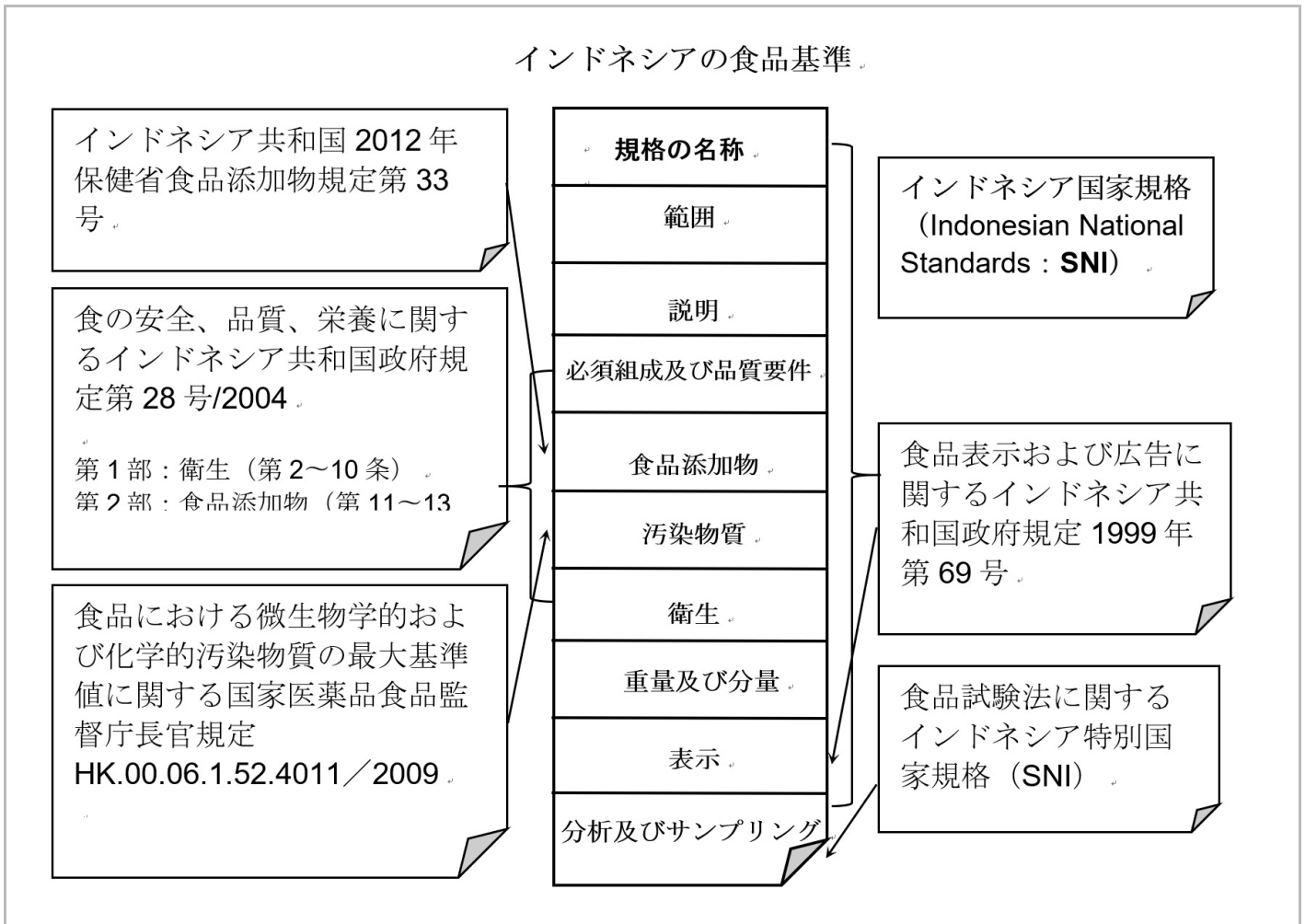


図1 インドネシアの個別食品規格と関連法規

1.3. 食品関連法規

(1)インドネシア共和国2012年第18号食糧法

次の項目が規制、生産能力の拡張、および食品安全の監督の主要目的となっている：(1) 食品の供給可能性、人間の健康を保つための食の安全、品質、そして栄養に関する基準を満たす、(2) 誠実で責任ある食品貿易の構築、そして(3) コミュニティの需要を充足する食料供給率の実現。法律の規定(同法では項目という)はさらに政府規制へと進展し、インドネシア共和国1996年第7号食糧法として発布された。この新たな法律における食品定義は17章・154項目にもおよび、以前のものと比べ広範囲に及ぶ。この法が、次の取り組みを規制する法的根拠となる：(1) 食品計画、(2) 食品の供給可能性、(3) 食品の購入可能性、(4) 食品の消費及び栄養、(5) 食品安全性、(6) 食品の表示および広告、(7) 食品管理、(8) 食品情報制度、(9) 食品研究開発、(10) 食品政府機関、(11) 地域参加、そして(12) 法律の執行。

インドネシア共和国2012年第18号食糧法は、インドネシアの主要な食糧法である。同法における食品の定義とは「ヒトによる飲食を意図し、加工品も未加工品も含めた農業、植林、林業、漁業、水域、水などの生物学的起源に由来する全てのものであり、飲食品の調理、加工および/または製造に用いる食品添加物、食品原材料およびその他の材料を含む」としている。同法は、国民が参加することによって、食品の製造、価格、食料と栄養の摂取量、そして食糧の安全性を計画、実行、および監督され、これらの全ての工程が調整および統合される「食糧取り組み (Food Organization)」を導入した。この取り組みは国の主権、自己充足性、不屈の精神、安全性、利益、平等性、持続性、そして公正の理念の基実行される。

インドネシア共和国1996年第7号食糧法はインドネシア共和国2012年第18号食糧法によって置き換えられたが、これらの法律は「インドネシア政府規定第69号(1999年)」と「食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号(2004年)」に基づいており、2つの政府規定は現在でもインドネシアの食品管理の法的根拠となっている。だがしかし、食品表示および広告ならびに食品の安全性に関する規制の新たな法案は2012年18号食糧法に基づいており、実施に向けて現在政府が取り組んでいる段階である。

(2)食品表示および広告に関するインドネシア政府規定第69号（1999年）

食糧法を食品関連規制の制定の主たる根拠として、インドネシア政府は1999年、食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号を公布した。条項中の主要点は、(1) 販売目的で包装済み食品を製造し、またはインドネシア国内に輸入する者は、何人といえ、食品包装上に、または包装内にラベルの貼付を行わなければならない。(2) 第1項記載のラベルは剥がしにくく、褪色・損傷しにくい方法で、包装の読みやすい部位に貼付しなければならない。(3) ラベルの文言はインドネシア語、アラビア数字およびアルファベット文字で記載または印刷しなければならない。(4) 第2項記載のラベルは、食品に関する情報を示すものとし、少なくとも以下の項目を含まなければならない：

- a. 製品名
- b. 原材料一覧
- c. 正味重量または正味容量
- d. 包装済み食品の製造業者、またはインドネシア国内に輸入業者の氏名および住所
- e. 賞味期限となる年月日

(3)食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）

食糧法を根拠として制定されたもう一つの政府規定に、2004年に公布された食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号（2004年）がある。

第2条において、食品生産、保存、輸送、流通機能を含む食品チェーンの営業管理責任者は何人といえ現行法制に規定する衛生要件を満たさなければならない旨明示している。さらに、第3条では、食品チェーンすべてにおいて、衛生要件は適正規範ガイドラインを適用して達成しなければならないが、これには、(a) 適正農業規範、(b) 適正生鮮食品生産規範、(c) 適正製造規範、(d) 適正食品流通規範、(e) 適正食品小売規範、および(f) 適正調理済食品製造規範が含まれる。

同規定中に定められているその他の衛生要件には、(a) 環境が食の安全を脅かす恐れのある土地使用を回避する、(b) 食の安全を脅かす生物汚染、動植物病を抑制する、(c) 肥料、農薬、病害対策薬剤、成長ホルモン、不適切な動物薬等の使用の結果としての食品中の化学残留物を最低限まで減少させる、(d) 食品中の病原体を殺菌し、または阻止し、その他の微生物を減少させる、(e) 原材料の選択、食品添加物の使用、加工、包装、保存、輸送などのプロセスを管理する、等が含まれる。

1.4. 食品規格

コーデックス委員会の国家メンバーの一員として、インドネシアは国家規格庁（NASAI）を先頭に、数多くのコーデックスの取り組みに積極的に参加している。標準および適合性評価に関する法令20号（2014）によると、NASAIの役目には次の項目が含まれる：(1) 品質適合性、効率性、国家競争力、公平な競争および貿易の透明性、事業の確実性、そして企業と技術におけるイノベーションを創り上げる能力を改善すること、(2) 安全、保障、健康、そして環境保護という観点から消費者、企業、労働、および国家を含むその他のコミュニティを守ること、(3) 国内外での商品およびサービスの確実性、円滑さ、および効率を向上させること。コーデックスの取り組みに関しては、NASAIは国家コーデックス委員会（NCC）およびコーデックス連絡窓口（CCP）として機能する。NCCは食品の安全に関する標準および規制に対応する省庁の長官、上席研究員、食品業界団体、消費者団体、および学会によって構成されており、コーデックスの対応や、コーデックスが議題として取り上げている食品安全に関する国家政策の作成に携わっている。また、NCCは7つの国内委員会（MC）から成るコーデックスワーキング・グループによって支援されている一方で、コーデックス食品添加物MC、コーデックス食品汚染物質部会、コーデックス食品表示部会、およびコーデックス栄養部会・特殊用途食品部会はNADFCが主催している。

食品添加物や汚染物質の標準などの特定の水平的規格を見直す、或いは新たに設定する際、NADFCはコーデックスの規格を基準とし、その他の国際規格と比例する。食品規格に関しては、第29条において、国家規格制定分野を管轄する省庁の長（インドネシア国家規格庁）が食品品質規格を制定すると定められており、これは、現行の法制によれば、インドネシア国家規格（Indonesian National Standards : SNI）と宣言されている。その書式を表1に示す。

また、第30条1項では、第29条に規定するインドネシア国家規格は、国民の治安、安全、健康、環境持続性、および/または経済面を考慮して、一定の品質規格を満たすものを強制的に課することができるとしている。第2項では、第1項に記載のインドネシア国家規格の強制は、国家規格所管の省庁の長と協力して所轄大臣・長官がそれぞれの責務と権限に従っておこない、国家医薬品食品監督庁のほか、産業関連は産業省、農業関連は農業省の、漁業関連は海事漁業省の所管となっている。第3項では、第2項に従って強制的に課せられるインドネシア国家規格の適用や適切性の評価に関する全事項は、現行法制に従って行われる旨明示している。第4項では、第1項に規定される食品を生産し、または流通させる者は何人といえ現行法制に従ってインドネシア国家規格を満たさなければならない旨明示している。

表1 インドネシア国家規格の書式

規格の名称
適用範囲
参照番号
定義
組成および品質要件
サンプリング方法
検査法
衛生規範
包装方法
表示要件
補遺

さらに、食品に関するインドネシア国家規格（SNI）の抜粋リスト（表2）、および食品分析法に関するSNIの抜粋リスト（表3）が制定されている。

表2 食品に関するインドネシア国家規格（SNI）抜粋リスト

ライスヌードルおよび小麦めん類						
1	即席ライスヌードル SNI 01-3742-1995	4	即席めん SNI 3551:2012			
2	ライスヌードル SNI 01-2975-2006	5				
3	めん類 SNI 01-6630-2002	6				
飲料						
1	栄養ドリンク SNI 01-6684-2002	7	調味発酵乳飲料 SNI 7552:2009			
2	スカッシュ飲料 SNI 01-2984-1998	8	容器入りコーヒー飲料 SNI 01-4314-1996			
3	アイソトニック飲料 SNI 01-4452-1998	9	伝統的飲料粉末 SNI 01-4320-1996 4	妊婦および授乳中の母親向け栄養飲料 SNI 01-7148-2005	10	果汁飲料 SNI3719:2014
5	容器入り茶飲料 SNI3143:2011	11	マンゴー果汁 SNI 7382:2009			
6	オレンジ風味飲料 SNI 01-3722-1995	12	オレンジ風味飲料粉末 SNI 01-3722-1995			
冷凍魚介類		肉				

1	冷凍ホタテ貝 SNI 3230.1:2006	1	牛肉枝肉および肉 の品質 SNI 3932:2008
2	包装済み冷凍蒸し ガニ SNI 3231.1:2010	2	
3	冷凍ロブスター SNI 3228.1:2010		
雑製品			
1	食用油 SNI 3741:2013	7	マルトデキストリン SNI 7599:2010
2	チリソース SNI 01-2976- 2006	8	食品用小麦粉 SNI 3751:2009
3	トマトソース SNI 01-3546- 2004	9	サゴデンプン粉 SNI 3729:2008
4	果実ジャム SNI 3746:2008	10	白糖結晶 SNI 3140.3:2010
5	缶詰イカ SNI 7317.1:2009	11	
6	コーヒー粉末 SNI 01-3542- 2004	12	

表3 食品分析法に関するインドネシア国家規格(SNI)抜粋リスト

SNI 2897: 2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物計測に対する試験法		参照： ▪ USFDA. 2001, 2006. Bacteriological Analytical Manual. Division of Microbiology, US Food and Drug Administration, Gaithersburg, USA. ▪ FAO. 1992. Manual of Food Quality Control. Microbiological Analysis, 4th ed., Food and Agriculture Organization, United Nations.	
1	一般生菌数 (TPC)	5	サルモネラ属菌
2	大腸菌群	6	カンピロバクター属菌
3	大腸菌	7	リステリア・モノサイトゲネス
4	黄色ブドウ球菌		
SNI 01-2891-1992 : 食品に対する試験法		SNI 19-2896-1998 : 食品における金属汚染物質に対する試験法 参照 : AOAC、1995	
SNI 01-2354.5-2006 水産物におけるカドミウム (Cd) の測定 参照： ▪ Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22		SNI 01-2354.7-2006 水産物における鉛 (Pb) の測定 参照： ▪ Determination of Metals in Foods by Atomic Absorption Spectrophotometry after Dry Ashing: NMKL, Collaborative Study. Journal of AOAC International, Vol. 83, No. 5: pp 1201-1211 ▪ AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 19-22	

<p>SNI 2354.10:2009 蛍光分光分析およびHPLCを用いた水産物におけるヒスタミンの測定</p> <p>参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> John.M. <p>Tennyson and R. Steve. Winlers. 2000. Histamin in Seafood:Fluorimetric Method, Fish and Other Marine Products.</p> <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol 1, Chapter 35:pp 17-19 	<p>SNI 01-2332.1-2006 水産物における大腸菌群および大腸菌の測定</p> <p>参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. USFDA. 1998. Bacteriological Analytical Manual. 8th ed. <p>注：SNI 01-2332.2-2006 (Salmonella)、SNI 01-2332.3-2006 (TPC)、SNI 01-2332.4-2006 (Vibrio cholerae)、SNI 01-2332.5-2006 (Vibrio parahaemolyticus)、SNI 01-2332.6-2006 (Wormparasite)、SNI 01-2332.7-2006 (mold and yeast)</p>
<p>SNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法</p> <p>参照：AOAC.1995. Official Methods of Analysis.</p>	<p>SNI 01-2354.6-2006 水産物における水銀 (Hg) の測定</p> <p>参照：</p> <ul style="list-style-type: none"> AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. 17th ed. Vol. 1, Chapter 9:pp 36

1.5. 食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準・分析法についてを表6にまとめて示し、事例研究で取り上げた個別の食品の基準・分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

表6 食品一般に関する規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
<p>食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定</p> <p>HK.00.06.1.52.4011/2009</p>	<p>微生物学的汚染物質</p>	<p>規定</p> <p>HK.00.06.1.52.4011/2009</p> <p>における規定に準拠する</p>	<p>SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法、SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法</p>	
	<p>金属汚染物質</p>	<p>規定</p> <p>HK.00.06.1.52.4011/2009</p> <p>における規定に準拠する</p>	<p>SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法</p>	
	<p>他の化学的汚染物質</p>	<p>規定</p> <p>HK.00.06.1.52.4011/2009</p> <p>における規定に準拠する</p>	<p>SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法</p>	
<p>農産物に対する最大残留基準値に関する保健省および農業省の合同規定第881号/MENKES/SKB/VIII/1996</p>	<p>残留農薬に対する最大残留基準値 (MRL)</p>	<p>合同規定第881号/MENKES/SKB/VIII/1996</p> <p>における規定に準拠する</p>	<p>農業省農薬委員会 (Pesticide Commission) が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法</p>	
<p>SNI 7313：農産物に対する最大残留基準値/2008</p>	<p>残留農薬に対するMRL</p>	<p>SNI 7313：2008における規定に準拠する</p>	<p>農業省農薬委員会が決定した分析方法、AOAC法、および国際的分析方法</p>	

2. 食品添加物

2. 食品添加物に関する法規

2.1. 概要

インドネシアでは、食品添加物は保健省および国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）が管轄し、保健省が食品全般における使用許可食品添加物の種類およびそのリストを所管し、国家医薬品食品監督庁が個別食品における使用基準の設定、その施行、モニタリングを所管している。インドネシアにおける食品添加物の規制の主たる法的根拠はインドネシア共和国2013年第18号食糧法第6章（食の安全）第3編（食品添加物）に示されている。同法は以下の点について規定している：

- 1) 当局は、食品添加物として使用される予定であるが、食品製造の過程および活動に用いられる際の健康への影響が未知な物質について、当該の食品添加物の販売が許可される前にその安全性を評価しなければならない
- 2) 食品製造業者は、許可された最大使用限量を超えて食品添加物を使用してはならない。およびに/または食品添加物として用いることを禁止された物質を使用してはならない

さらに、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004には、以下の同食品法を補強する同様な条項ならび追加の条項も含まれる。

- 1) 明示された認可食品添加物のみが食品用としての使用が可能である
- 2) 食品・医薬品監督庁（NADFC）長官は特定の技術的目的のために使用可能な食品添加物および特定の食品カテゴリ内での最大使用基準値を決定する責任がある。

2012年保健省食品添加物規定第33号は、食品での使用が許可された食品添加物のリストを収載する。本規定は、食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88を修正したもの）などの従来の食品添加物に関する規則に換わる。

食品添加物の使用についての技術的機能および最大使用基準値の規定は、NADFCあるいはBPOMが決定する。

2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類

インドネシアの食品添加物は、食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004で次の通りに定義されている：

『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』

同規定に付随する説明に、食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のため食品に添加される物質は含まれないと記載されている。すなわち、栄養強化剤でもある物質は技術的役割（例：アスコルビン酸の酸化防止剤としての使用）がある場合に限り食品添加物とみなされる。

また、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012の補助法においても『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する（Food additive means substances that are added to food to affect the properties and form of food.）。』と定義されており、さらに、食品添加物として食品に添加する際には以下の条件を満たさなければならないとしている。

- 1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。
- 2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。
- 3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加される物質は含まれない。

インドネシアでは、規定第33号/2012により、食品添加物を以下の27に機能分類している：

1. 消泡剤	15. 膨張剤
2. 固結防止剤	16. 乳化剤
3. 酸化防止剤	17. 増粘剤
4. 炭酸化剤	18. 固化剤
5. 乳化剤塩	19. 風味増強剤
6. 充填ガス	20. 増量剤

7. 保湿剤/湿潤剤	21. 安定剤
8. 光沢剤	22. 保色剤
9. 人工甘味料	23. 香料
10. 担体/キャリアー	24. 小麦粉処理剤
11. ゲル化剤	25. 着色料
12. 起泡剤/発泡剤	26. 噴射剤
13. pH調整剤	27. 金属イオン封鎖剤
14. 保存料	

なお、加工助剤は同規定では定義されておらず、政府規定第28号/2004において、食品添加物とは別に、遺伝子組み換え食品と関連して言及されている（政府規定第28号/2004第14条（1）は『遺伝子組換えにより食品を生産する者、または遺伝子組換えにより得られた原材料、食品添加物および/または加工助剤を食品生産に使用する者は、何人たりと販売に先立ち、当該食品の安全性試験を受けなければならない』と規定している。）。

2.3. 認可食品添加物及び最大許容値

既に規定は上訴されているが、規定第1168号/MENKES /PER/X/1999によって一度修正された保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88付属の最大認可使用量を含む認可食品添加物のポジティブリストは、将来の改定までは、そのまま適用される。前述したとおり、食品添加物は27つのグループに分けられ、更にそのグループのもとに数種類の食品添加物が存在する。使用が認められている食品添加物と使用が禁止されている食品添加物の表は www.pom.go.id にて入手できる。医薬品食品監督庁長官は長官規定第4号から第25号（2013）および長官命第36号から第38号（2013）の規定において食品添加物の最大使用基準値を定めている。更に、医薬品食品監督庁長官規定第4号（2014）は人工甘味料の最大使用基準値を定めている。

食品添加物の最大使用基準値は、以下の医薬品食品監督庁規則によって規定される：

- 1)食品添加物に関する保健相規定第033号/2012
- 2)食品中のメラミンの最大使用基準値に関する保健相規定第034号/2012
- 3)加工食品の電子登録の導入に関する医薬品食品監督庁長官規定第1号/2013
- 4)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第4号/2013：炭酸化剤
- 5)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第5号/2013：保湿剤/湿潤剤
- 6)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第6号/2013：担体/キャリアー
- 7)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第7号/2013：小麦粉処理剤
- 8)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第8号/2013：pH調整剤
- 9)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第9号/2013：固化剤
- 10)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第10号/2013：固結防止剤
- 11)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第11号/2013：膨張剤
- 12)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第12号/2013：光沢剤
- 13)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第13号/2013：消泡剤
- 14)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第14号/2013：担体/キャリアー
- 15)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第15号/2013：増粘剤
- 16)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第16号/2013：乳化塩担体
- 17)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第17号/2013：充填ガス
- 18)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第18号/2013：金属イオン封鎖剤
- 19)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第19号/2013：ゲル化剤
- 20)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第20号/2013：乳化剤
- 21)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第21号/2013：保色剤
- 22)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第22号/2013：起泡剤/発泡剤
- 23)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第23号/2013：風味増強剤
- 24)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第24号/2013：安定剤
- 25)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第25号/2013：増量剤
- 26)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第36号/2013：保存料
- 27)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第37号/2013：着色料
- 28)食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督庁長官規定第38号/2013：酸化防止剤
- 29)食品における人工甘味料食品添加物の最大使用基準値に関する医薬品食品監督第4号/2014

現在、人工甘味料の最大使用基準値については医薬品食品監督庁によって改訂版規定が作成中であり、この改訂版は食品における人工甘味料食品添加物の使

用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547に換わる予定である。

香料使用の規格は、SNI 0-7152-2006食品添加物-香料-食品における使用条件でも規定されている。

また、保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88および保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999などの従来の規定で許可された最大使用基準値に関する項は、より最近の規則により要件が改訂されていない場合には、現在も適用可能である。

また、認可食品添加物は、食品全般への使用が認可されているが、以下の用途で使用してはならないとされている。

- 1)違法原材料あるいは規制に準拠していない原材料の使用を隠蔽するため
- 2)食品の適正製造規範に反する生産規範を隠蔽するため
- 3)食品の損傷があることを隠蔽するため

2.4. 食品への使用禁止物質

保健省規定第33号/2012年に、食品添加物としての使用を禁止した物質のネガティブリストがあり、以下のものが含まれる：

- 1)ホウ酸およびホウ酸化合物
- 2)サリチル酸およびサリチル酸塩
- 3)ジエチルピロカーボネート (DEPC)
- 4)ズルチン
- 5)ホルムアルデヒド
- 6)臭素酸カリウム
- 7)塩素酸カリウム
- 8)クロラムフェニコール
- 9)臭素化植物油
- 10)ニトロフラゾン
- 11)ズルカマラ
- 12)コカイン
- 13)ニトロベンゼン
- 14)アントラニル酸シンナミル
- 15)ジヒドロサフロール
- 16)トンカ豆
- 17)葛蒲油
- 18)トランスオイル
- 19)サッサfras油

さらに、有害性物質であることが公表された着色料に関する規定第239号/MENKES/PER/V/85および有害性物質であることが公表された着色料に関する改正規定第239/MENKES/PER/V/85に関する国家医薬品食品監督庁長官決定第00386号/C/SK/II/90にも、食品添加物としての使用を禁止した着色料のネガティブリストが含まれている。

2.5. 食品添加物の規格・基準

生産、輸入、国内で流通する食品添加物は、食品添加物に関するインドネシア版食品コーデックス規格 (Kodeks Makanan Indonesia) にある規格および基準を満たさなければならない。インドネシア版食品コーデックス規格には現在1979年版および2001年版の2版があり、現在は、両方とも適用であるが、2001年版は特定の食品添加物に関して旧版の規格のいくつかを修正したものである。

2.6. 新規食品添加物の評価および承認

新規食品添加物は食品への使用に先立ち、まずNADFCによる評価および認可が必要である。評価手順および申請データ要件は、国家医薬品食品監督庁長官決定第02592号/B/SK/VIII/91：食品添加物の使用に記載されている。評価に必要な情報およびデータには以下のものが含まれる：

- 1)食品添加物の商標名、包装の種類、製造元および製造元連絡先明細
- 2)食品添加物の化学名、組成、仕様あるいは純度基準、物的・化学的性質および化学式
- 3)食品添加物の生産方法ならびに食品添加物の濃度および純度の測定に適した分析方法
- 4)食品添加物の目的および用途、使用ガイダンス、物理的作用、使用技術および使用方法、ならびに使用対象食品の種類および最大使用基準
- 5)食品添加物および当該添加物の食品中の最大残留の安全性評価
- 6)他の諸国においても、当該食品添加物の使用が認可された事を示す規制・基準などを含む食品添加物使用の安全性を支持する文献

2.7. 食品への食品添加物の表示

食品に使用する食品添加物の表示は、食品表示および広告に関する現存の食品表示および広告（食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号）に準拠するものとする。特に食品添加物の機能分類は食品表示に記載する必要があり、酸化防止剤、人工甘味料、保存料、着色料および風味増強剤に関しては、食品添加物の品名も記載する必要がある。特に食品添加物として使用された着色料に関しては、特定のインデックス番号も記載する必要がある。

また保健相規定第33号/2012において、食品添加物の表示に関連する要求事項として次の項目を挙げている。

- 1) 人工甘味料を使用した場合、「人工甘味料を含み、5歳以下の小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨
- 2) 糖尿病患者用特別用途食品や人工甘味料を含む低カロリー食品においては、「糖尿病患者あるいは低カロリー食品の必要な方のため」といった表示
- 3) 糖アルコールを含む場合、「過剰摂取により緩下作用がある」旨の注意喚起
- 4) 香料を使用した場合にはカテゴリ名（ナチュラル、ナチュラルアイデンティカル、アーティフィシヤル）の表示
- 5) キャリーオーバーの食品添加物を含む食品については、原材料表示の後に当該食品添加物についてその旨同様に、加工食品の登録に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.03.1.5.12.11.09955 が2011年12月12日に公布、即日施行された。この規定の付表（Appendix 3）に、特定の加工食品についての表示要求事項として、例えば、人工甘味料を含む食品の場合、「人工甘味料を含み、小児、妊婦、授乳中の母親の摂取を推奨しない」旨を表示すべきこと等が規定されている。

2.8. 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリーオーバー等、食品添加物に関する定義を表4に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等については表5にまとめた。

表4 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	規定第33号/2012 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88 食品に関するインドネシア国家法案第18号（2012）	http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins140019.pdf http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins140021.pdf http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins139381E.pdf
概要（一般）/定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012の補助法において次のように詳しく定義されている： 『食品添加物とは食品の特性および形状に作用する目的で食品に添加するすべての物質を意味する。』 1) 食品添加物は、それ自体を直接摂取するもの、および/または、原材料として扱うものではない。 2) 栄養的価値を有するか否かに関わらず、食品添加物は、食品の製造、加工、処理、充填、包装、貯蔵および/または輸送における技術的な目的で、意図的に食品に添加し、直接または間接的に、その食品特性を作り出す。 3) 食品添加物は、汚染物質あるいは当該食品の栄養価の維持もしくは改善のために食品に添加される物質は含まれない。	RegulationNo. 33 of 2012 Article 1.1, 2
香料	『香料』は食品添加物の機能分類の中では『香料および風味増強剤』に分類され、食品に風味あるいは芳香を添える、あるいは添えるのを助けるために添加する物質である『香料』は濃縮物の形態を取る食品添加物で、副剤の如何にかかわらず、塩味、甘味、又は酸味以外の調味料に使用されるものであり、それ自体としての消費を意図しない製品で、食品として扱わない	RegulationNo. 722/MENKES/PER/IX/88 Article 1, 14 SNI01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products https://www.scribd.com/doc/104584262/SNI-01-7152-2006-PERISA
加工助剤	『加工助剤』という用語はインドネシア政府規定第28号/2004で言及されているが、定義には未記載である	Government Regulation of the Republic of Indonesia No. 28/2004 on Food Safety, Quality and Nutrition, http://jdih.pom.go.id/produk/PERATURAN%20PEMERINTAH/PP_No_28_th_2004%20plus%20penjelasan.pdf (Indonesian only)

キャリアオーバー	『キャリアオーバー』の原則は食品ラベルの目的で次の様に定義される：『キャリアオーバー添加物とは原材料の成分であることから、製品組成に通常、認められる食品添加物である。例：濃縮オレンジの着色料、スパイスのグルタミン酸ナトリウム	General Guidelines on Food Labeling
----------	--	--

表5 食品添加物の概要（その他）

		概要／定義	参照
関連法規		食品添加物に関するインドネシア保健相規定第33号/2012 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88 保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正） 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官規定HK.00.05.5.1.4547	http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ins140019.pdf http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/41_Nomor%20%20%20%20HK.00.05.5.1.4547_ok_pangan.pdf (Indonesian language only)
概要（指定）／附則			
1	指定添加物リスト	消泡剤、固結防止剤、酸化防止剤、炭酸化剤、乳化剤塩、充填ガス、保湿剤、光沢剤、人工甘味料、担体、ゲル化剤、起泡剤、pH調整剤、保存料、膨張剤、乳化剤、増粘剤、固化剤、風味増強剤、増量剤、安定剤、保色剤、香料、小麦粉処理剤、着色料、噴射剤、金属イオン封鎖剤が含まれる	RegulationNo. 33 of 2012, Annex 1 DecisionNo. HK.00.05.5.1.4547, Annex 1
2	既存添加物リスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
3	天然香料基原物質リスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
4	一般に食品として飲用または飲料用に供され、また食品添加物としても使用される物質のリスト	インドネシアは該当するリストを作成していない	
使用禁止物質リスト		1) ホウ酸およびホウ酸化合物、 2) サリチル酸およびサリチル酸塩、 3) ジエチルピロカーボネートDEPC、 4) ホルムアルデヒド、 5) ズルチン、 6) 臭素酸カリウム、 7) 塩素酸カリウム、 8) クロラムフェニコール、 9) 臭素化植物油、 10) ニトロフラゾン、 11) ズルカマラ、 12) コカイン、 13) ニトロベンゼン、 14) アントラニル酸シナミル、 15) ジヒドロサフロール、 16) トンカ豆、 17) ショウブ油、 18) トランスオイル、 19) サッサfras油 香料に関する禁止物質、あるいは使用制限のリストが存在する（SNI 01-7152-206）。	RegulationNo. 33 of 2012 Annex 2 SNI01-7152-2006 Food additives - Flavors - Conditions for use in food products
食品添加物の規格、重量およびサイズ、汚染物質、分析およびサンプリング方法、食品添加物の製造規格		インドネシア版食品コーデックス2001年	http://jdih.pom.go.id/produk/KEPUTUSAN%20KEPALA%20BPOM/KEP%20KBPO_M_NO.HK.00.05.5.00617%20TAHUN%202001.pdf (全文入手不可)

食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品・医薬品監督庁長官（NADFCまたはBadan POM）が規則を公布する以外に、食品添加物の基準は国家基準機関によっても公表される。最近、2つの機能分類、すなわち、香料および人工甘味料に関する最新の基準が、公布されたばかりである	SNI01-7152-2006 Food additives – Flavors - Conditions for use in food products SNI01-6993-2004 Food additives – Artificial sweeteners - Conditions for use in food products
---------------------	--	--

3. 食品表示

3.1. 表示一般

参照：食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則No.69，1999年

第1部

一般規則第2条

- (1) 包装食品の製造者またはインドネシア領内への輸入者は、必ず食品の包装上および包装内、もしくはそのいずれかにラベルを貼付しなければならない。
- (2) パラグラフ(1)に示した表示は、剥がれにくく、退色または損傷が起きにくいものでなければならず、包装上で見えやすく判読可能な位置に貼付しなければならない。

第3条

- (1) 第2条パラグラフ(1)に明記されたラベルには、食品に関するあらゆる情報が記載されていなければならない。
- (2) パラグラフ (1)で示された情報には、少なくとも以下の内容が含まれなければならない。

- 製品名
- 材料リスト
- 正味重量または正味内容量
- 製造者またはインドネシア領内への輸入者の名称および所在地
- 賞味期限(年月日)

第4条

特定の加工食品については、第3条のパラグラフ(2)に示された情報に加えて、保健省がインドネシア政府規定に従って記載すべき、人の健康に関するその他の情報を定めることがある。

第5条

- (1) 食品ラベル上の情報および記載内容、あるいはそのいずれかは、文書化情報およびその他いかなる形式の情報においても、正確で誤解を招かないものでなければならない。
- (2) 情報または記載が不正確または誤解を招くものであった場合、ラベルを通じて、ラベル上で、およびラベルと共に、もしくはこれらいずれかひとつの方法において、輸入食品に関する情報または記載を提供することは禁止されている。

第6条

- (1) ラベルにおける、当該食品健康上の利点があるという強調表示は、適切な科学的事実による裏付けがある場合に限られる。
- (2) パラグラフ (1)に示す健康上の利点に関する強調表示の手続きと要件に関するさらなる情報は、保健大臣が規定する。

第7条

ラベルには、食品が薬効成分を含有するという強調表示をしてはならない。

第8条

何人も、ラベルには、食品分析を実施した機関の名称、ロゴまたは施設情報を記載してはならない。

第9条

何人であれ、インドネシア領内における販売を目的とした包装食品の製造者、あるいはインドネシア領内へのこれらの輸入者は、インドネシア政府規定に適合しない事項をラベルに記載してはならない。

第10条

(1) インドネシア領内における販売を目的とした包装食品の製造者または輸入者で、その食品がイスラム教徒に対して許可されていると主張する者は、その記載内容の正確性に責任を持つものとし、ラベルには適法または「ハラール」との語を記載しなければならない。

(2) パラグラフ(1)で示された適法であるとの記載はラベルに必要不可欠である。

第11条

(1) 第10条パラグラフ(1)に示された法定ラベルの正確性を裏付けるため、インドネシア領内での販売を目的とした包装食品の製造者あるいは輸入者は、現行の規定に従い認定検査機関で当該食品の検査を受けなければならない。

(2) パラグラフ(1)で示された検査は、この分野において権威を持つ宗教協会の意向および助言を考慮し、宗教省により定められた指示と手順の下で実行されなければならない。

第2部

ラベルの主要部分

第12条

第3条パラグラフ(2)の事項を考慮し、ラベルの主要部分には少なくとも以下の内容が含まれなければならない。

- 製品名
- 正味重量または正味内容量
- インドネシア領内の製造者、あるいはインドネシア領内への輸入者の名称

第13条

(1) ラベルの主要部分には、少なくとも第12条の記載情報を整然と、文字を過度に詰め過ぎず、明瞭かつ容易に判読可能な体裁で記載しなければならない。

(2) パラグラフ(1)で示されたラベルの主要部分の文言が読みにくくなるため、ラベルの背景には写真、色彩またはその他の装飾を用いてはならない。

第14条

第12条で示されたラベルの主要部分は、包装上で、一般消費者から最も目につきやすい部分、留意しやすい部分、および読みやすい部分、あるいはこれらのいずれかに貼付しなければならない。

第3部

ラベルの表記

第15条

ラベルの文言は、インドネシア語、アラビア数字、およびラテン文字を用いて記載または印刷されなければならない。

第16条

(1) インドネシア語、アラビア数字、ラテン文字以外の言語、数字、文字の使用は、それ以外の同義語に置き換え不可能な場合、あるいは外国との食品輸出入の目的の範囲内でのみ許可される。

(2) ラベル上の文字および数字は、明瞭で容易に読むことができなければならない。

第4部

食品名

第17条

(1) 食品名は、実際の特徴や状態を示すものでなければならない。

(2) インドネシア国家規格 (SNI) に登録済みの特定食品の名称の使用には、技術長官 (Technical Minister) の決定を要する場合がある。

(3) インドネシア国家規格に登録されていない名称は、第5条パラグラフ(1)に定められた規定を考慮し、通常かつ一般的な名称を使用しなければならない。

第18条

(1) 食品がインドネシア国家規格に定められた食品名の規定に合致した場合、当該食品にはその定められた食品タイプの名称を使用することができる。

(2) パラグラフ(1)で示された食品タイプの名称がインドネシア国家規格で未だ規定されていない場合、当該食品へのその食品名称の使用が規定に合致する限り、技術長官により定められた食品名称を使用することができる。

(3) パラグラフ(1)および(2)に示されたインドネシア国家規格あるいは技術長官の定めた

規準に合致しない食品には、上記規準に合致した食品に許可される、定められた食品名を使用してはならない。

第5部

使用材料に関する情報

第19条

(1)食品製造過程の作業で使用される材料については、ビタミン、ミネラルおよびその他の栄養素強化材料以外は、材料リストの形で使用量の多い順にラベル上へ記載されなければならない。

(2) パラグラフ(1)で示された、食品製造過程の作業で使用される材料の名称は、通常あるいは一般的な名称でなければならない。

(3) パラグラフ(1)で示された食品製造過程の作業で使用された材料の名称がインドネシア国家規格で規定されており、かつその材料名称がインドネシア国家規格で定められた規定に従っている場合、材料についてはラベルに名称のみを記載することができる。

第20条

(1)水が材料の一部である場合を除き、添加された水は食品組成として記載されなければならない。

(2) 食品材料中の水が食品加工過程で完全に気化する場合、ラベルに記載する必要はない。

第21条

ビタミン、ミネラルまたはその他の栄養素強化物質が添加、増量、もしくは強化されたという強調表示は、これらが食品加工過程で実際に行われており、かつ誤解を招く内容でない限り、禁止されてはいない。

第22条

(1)食品添加物を含有する食品には、必ず食品添加物の分類がラベルに記載されなければならない。

(2)使用食品添加物に食品添加物の名称あるいは国際コードがある場合、食品添加物が食品着色料として分類される場合を除き、これらの名称あるいは国際コードをラベルに記載しなければならない。

(3)当該食品添加物が食品着色料として分類される場合、食品添加物の分類および名称の他に、カラーインデックスがラベルに記載されなければならない。

第6部

正味重量または正味内容量に関する情報

第23条

正味重量または正味内容量はメートル法で記載されなければならない。

a. 液状食品は容量で記載する。

b. 固形食品は重量で記載する。

c. 半個体または粘性の食品は容量または重量で記載する。

第24条

液体に浸った状態で包装された固形食品には、液体を除いた重量が追記されなければならない。

第25条

1食分の分量に関する情報をラベルに記載する場合、各1食分の分量の正味重量または正味内容量が記載しなければならない。

第7部

名称および所在地に関する情報

第26条

(1)当該食品の製造者の名称および所在地は、ラベルに記載されなければならない。

(2)インドネシア領内へ輸入される食品に関しては、パラグラフ(1)で示した情報の他に、インドネシア領内への輸入者の名称および所在地がラベルに記載されなければならない。

(3) パラグラフ(2)で示した当該食品のインドネシア領内への輸入者が、インドネシア領内での流通販売者と異なる場合には、パラグラフ(2)の記載内容に加え、流通販売者の名称および所在地がラベルに記載されなければならない。

第8部

賞味期限

第27条

- (1)第3条パラグラフ(2)に示す通り、賞味期限の年月日はラベル上に明瞭に記載されなければならない。
- (2) 食品の種類と安定性に従い、パラグラフ(1)で示された賞味期限の年月日は「賞味期限」の後に記載するものとする
- (3)保存可能期間が3ヶ月を超える食品に関しては、賞味期限は年月のみの記載でもよい。

第28条

ラベルに記載された賞味期限を過ぎた食品の輸出入を行ってはならない。

第29条

以下の行為は禁止されている:

- a.流通している食品の ラベルを消す、剥がす、覆う、貼り替えるあるいは貼り直す行為。
- b.流通している食品の賞味期限の年月日を 差し替える行為。

第9部

食品登録番号

第30条

食品流通の枠組みにおいては、適用可能な法規に従って登録が義務づけられている国内製造および輸入加工食品双方に対し、ラベルへの登録番号の記載が義務づけられている。

第10部

食品製造コードに関する情報

第31条

- (1)食品製造コードは、ラベル、容器または食品包装上に記載されなければならない、読みやすく見えやすい位置に貼付されなければならない。
- (2) パラグラフ (1)で示された製造コードは、少なくとも製品データシートに関する情報を含まなければならない。

第11部

栄養素含有量に関する情報

第32条

- (1) 食品栄養表示が以下の食品のラベルに記載されなければならない。
 - a. ビタミン、ミネラル、および他の添加栄養素、あるいはこれらのいずれかを含有すると記載された食品、または
 - b.食品の品質および食品栄養素の分野で適用可能な法規の条項により必要とされる、ビタミン、ミネラル、およびその他の栄養素、あるいはこれらのいずれかが強化された食品。
- (2) パラグラフ(1)で定められた食品栄養素含有量の情報は、以下の順序で記載されなければならない。
 - a. 総エネルギー量、ならびに脂肪、タンパク質および炭水化物由来の各エネルギー量の詳細
 - b. 総脂肪量、飽和脂肪、コレステロール、総炭水化物、繊維、糖、タンパク質、ビタミンおよびミネラル
- (3)栄養表示が適用される場合には、以下の項目が明記されなくてはならない。
 - a. 1食分の分量
 - b. 1包装あたり何食分の分量であるかという記載
 - c.1食分あたりのエネルギー量
 - d. 1食分あたりのタンパク質含有量（グラム表示）
 - e. 1食分あたりの炭水化物含有量（グラム表示）
 - f. 1食分あたりの脂肪含有量（グラム表示）
 - g. 参照RDA（栄養素の推奨食事許容量）に対する比率

第33条

- (1)食品が栄養源であるという強調表示は、1食分の分量に含有される総栄養素含有量が1日のRDAの10%を超える場合にのみ許可される。
- (2)食品が他の食品と比較して優れた栄養素を含有するという強調表示を行ってはならない。

第12部

食品照射および遺伝子組換えに関する情報

第34条

- (1)照射食品のラベルには、「照射食品」という語または特定の文言、および照射目的を記載しなければならない。また「再照射不可」という文言をしなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた照射食品が食品材料を構成する場合、材料への照射処理に関する情報のみの記載でよい。
- (3) パラグラフ(1)で示した文言に加え、照射食品はラベルに特別なロゴマークを記載してもよい。
- (4) パラグラフ(1)で示した記載に加え、照射が食品製造者自身によって行われていない場合、ラベルには、a.照射が行われた機関の名称と所在地、b. 照射時期(年および月)、c. 照射が行われた国名、が記載されなければならない

第35条

- (1)遺伝子組換えが行われた食品のラベルには、「遺伝子組換え食品」との文言が記載されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた遺伝子組み換え食品が食品材料を構成する場合、材料の遺伝子組み換えに関する情報のみの記載でよい。
- (3) パラグラフ(1)で示された文言に加え、遺伝子組換え食品はラベルに特別なロゴマークを記載してもよい。

第13部

天然原料を用いた合成食品に関する情報

第36条

- (1)天然原料を用いた合成食品は、食品中の天然物質含有量がインドネシア国家基準で定められた最少含有量を下回らない場合、当該食品が天然原料を用いた合成食品から製造された旨をラベルに記載できる。
- (2)天然原料を用いた合成食品に高度な加工処理が行われた場合、その天然物質に高度な加工処理が行われた旨を示す情報が当該食品のラベルに記載されなければならない。

第37条

天然物質を全く使用していない食品には、食品全体が天然原料を用いた食品であるという明記あるいは記載を行ってはならない。

第14部

特定の加工食品のラベルに関する他の情報

第38条

乳幼児、5歳未満の小児、妊婦または授乳中の母親、特別食の摂取者、高齢者および特定疾患の患者を特に対象とした加工食品のラベルには、当該食品の利点、摂取方法、および当該食品による人の健康への影響など、理解されるべき情報あるいはそのいずれかが記載されなければならない。

第39条

- (1) 特定手順の調理および使用、あるいはそのいずれかを要する加工食品には、ラベル上にその調理および使用、あるいはそのいずれかの手順が記載されなければならない。
- (2) パラグラフ(1)で定められた情報のラベル記載が困難な場合には、当該記載は少なくとも食品容器または食品包装に行われなければならない。

第40条

食品の品質が保管手順によって影響を受ける場合、もしくは特別な保管方法が必要とされる場合には、保管手順に関する指示がラベル上に記載されなければならない。

第41条

半加工原料製または加工原料製の食品のラベルには、生鮮原料製である旨の情報または記載を明記してはならない。

第42条

第39、40、および41条に示された規定の履行のためさらなる情報が必要な場合には、保健大臣がこれを定めるものとする。

第15部

食品添加物に関する情報

第43条

(1) 第3条パラグラフ(2)に示された情報の他に、食品添加物のラベルには以下の内容が記載されなければならない。

- 食品添加物であるという表記
- 食品添加物の分類名称
- 食品添加物の名称と国際コード番号、あるいはそのいずれか。

(2)食品添加物における手続きおよび規定に関してさらなる情報が必要な場合は、保健大臣がこれを定めるものとする。

参照：加工食品登録に関する薬品食品局(Drugs and Food Administration Agency)監督長官規定第27号（2017）付属4

食品加工登録について

加工食品ラベルの要件

I.全般

- インドネシア領内で製造された、もしくはインドネシア領内へ輸入されたパック入り加工食品は、食品パックの表面上、内部、および内側、あるいはそのいずれかにラベルが貼付されなければならない。
- ラベルの記載内容は、現行の法令を遵守したものでなければならない。
- 現行法令の遵守に加えて、ラベルは本規則に記載された規定も満たさなければならない。
- 加工食品に関するラベルの情報および記載、あるいはそのいずれかは、文言、画像、または他のいかなる形式であれ、正確で誤解を招かないものでなければならない。
- ラベルは明瞭で判読可能で整然とした文言で表記されなければならない。文言を圧縮して表記してはならない。
- 背景の使用にあたって、画像、色彩、またはその他の図案が、ラベル上の文言を覆い隠してはならない。
- ラベルは以下の方法で貼付されなければならない。
 - 包装から剥がれ落ちにくい。
 - 退色または損傷が起きにくい。
 - 見えやすく、読みやすい。
- 細目7の規定に加えて、ラベルは取り除こうとすれば損傷するように、強固に接着されなければならない。
- 食品の健康への効用に関するラベルへの記載は、その効用が説明可能かつ現行法令に従った科学的事実に基づいている場合に限る。
- 加工食品のラベルとは、主要部分とその他の部分から構成されるものとする。
 - 製品の名称
 - 正味重量または内容量
 - 製造者または輸入者の名称と所在地
 - 使用材料リスト
 - 必要とする者のためのハラール表記
 - 日付および製造コード
 - 消費期限（日、月、年）
 - 配布許可書番号
 - 特定の食品の原産地
- 11項に示した情報に加えて、加工食品のラベルには以下の項目も記載されなければならない。
 - 栄養含有量
 - 食品照射
 - 有機食品
 - 遺伝子組換え食品
 - 使用/調理方法
 - 保管方法
 - 使用/調理法の指示または推奨
 - 対象とする特定消費者
 - 必要に応じて、人の健康的影響に関するその他の事項
 - 警告

II 文言および画像

- 言語、文字および数字
 - Iの12項および13項で示された情報は、インドネシア語で表記および印字されなければならない。
 - Iの12項および13項で示された情報の表記は、同義語がない場合には外国語を使用できるが、これらの同義語は外国との輸出入取引のために創作あるいは使用されてはならない。

c.細目bに示された外国語の用語には、インドネシア語以外の言語、数詞、組成で使用した物質類型を示すための化学式などの専門用語あるいは科学用語が含まれる。

d.細目aおよびbで示された情報を含むラベルは、インドネシア語以外の言語で同様の情報を併記することができる。

2.画像

a.画像は、加工食品の特徴および状態、あるいはその一方を含む実態を示していなければならない、誤解を招くものであってはならない。

b.果実、肉類、魚類あるいはその他の食品の画像は、当該食品にこれらの原料が含まれている場合にのみ提示でき、香料(天然香料、天然と同一の香料、および人工香料を含む)として含有されているのみでは提示してはならない。組成欄には、使用材料の量を記載しなければならない。

例：「組成：水、砂糖、マンゴー果実抽出物(10%)、マンゴー香料」

「組成：水、砂糖、オレンジ果実抽出物(2%)、オレンジ香料」

c.aおよびb項で示された規定は、調理例および1つまたは2つの材料からなる加工食品の画像提示に関する規定には適用されないものとする。

d.調理法または使用法要するまたは有する加工食品については、調理法または使用法の説明に従う限り、他の食品の画像を使用できる。

3.フォントサイズ

a.ラベル上のフォントは見えやすく、読みやすく、かつラベル面積に対する比率が適切なものでなければならない。

b.フォントサイズは、特定情報を除いては、少なくともArialの小文字「o」のサイズが1mm (Arialで6ポイント)以上でなければならない。

c.インドネシア語での情報は、他言語と調和したフォントサイズで記載されなければならないが、1mm未満であってはならない。

d.種類名のフォントサイズは、商標のフォントサイズと調和させなければならない。

e.d項で示された情報のフォントサイズは、Arialの小文字「o」のサイズを2mm以上とするか、あるいは法令の規定に従うものとする。

f.表示要件は、包装が小型で、他の加工食品に求められるすべての情報を記載することが技術的に困難な加工食品に対してのみ、以下の条件を満たす場合に除外される。

1)小型とは、ラベル面積の大きさが 10 cm^2 以下の場合を指す。

2)少なくとも製造者の名称と所在地が記載されている。

3)必要な情報を提示可能な大型の包装に食品が収納されている。g.食品のラベル面積が 10 cm^2 以下の場合でも、フォントサイズが0.75 mm未満であってはならない。

4.文言および警告

第I部に示された情報に加えて、特定の食品のラベルには以下の文言あるいは警告が含まれなければならない。

a.豚由来の原料を含有する加工食品

1)豚由来の特定原料を含有する加工食品は、白地に赤色のボックス内に「豚肉含有」という文言および豚の画像の特別なマークを赤色で記載しなければならない。

2)1)項で示した語句は、読みやすく、ラベル面積のサイズと調和させ、1.5 mm以上の大きさと、最も目につきやすい位置に配置しなければならない。

3)豚由来の食品の表記は、名称に「豚肉」の語を添えなければならない。例：「豚肉」「豚肉ゼラチン」「豚脂」

4)その他の食品の中で豚由来と考えられる食品とは、とりわけ、ゼラチン、酵素、脂肪、コラーゲン、初乳、血液抽出物、加水分解ヘモグロビン、ケラチン、毛抽出物、胎盤、タンパク質、胸腺抽出物、胸腺水解物、胃抽出物、形成原料(ステアリン酸、パルミチン酸、グリセロール)、油、腎臓抽出物、ショートニング、増粘剤、乳化剤、安定剤、L-シスチン、ナイシンの形態のものである。

b.アルコール飲料

1)アルコール飲料のラベルには、以下の事項が記載されなければならない。

a)「アルコール飲料」および食品区分に従った種類名

b)「21歳未満、および妊婦は飲用してはならない」

c)「アルコール含有量± …% v/v」

2)細目1)項目a)で示した種類名が食品区分に含まれていない場合、種類名は「アルコール飲料区分…」としなければならない。

3)2)で示したアルコール飲料区分は、以下のアルコール含有量に基づいていなければならない。

a)区分A：最高5%

b)区分B：5%超、20%以下

c)区分C：20%超、55%以下

4)細目1)および2)で示した語は、消費者に最もよく見える部分に記載しなければならない

5)アルコール飲料のリテールパッケージの正味容量は最低 180lとする

c.アルコールを含有する加工食品

1) アルコールを含有する食品では、アルコール含有量をラベルに記載しなければならない。

2) アルコール含有量はパーセンテージで表記しなければならない。例：「アルコール含有量± …%」

3)1)および2)で示されたアルコール含有量は、最も見えやすい部分に記載しなければならない。

4)アルコールを含有する原料の後にアルコールのキャリアオーバーを表記する

例：「成分：…、チョコレート(アルコールを含む)、…」

5)アルコールを含有する食品または原料は、最終製品にアルコールが検出されない場合には、必ずしもアルコール含有をラベルに記載する必要はない。

d.加糖練乳

1)加糖練乳のラベルには「注意！12ヶ月未満のおお乳幼児には不適」と表記されなければならない。

2)細目1)で示された語句は、以下に明示する通り、赤色の四角いボックス内に赤字で記載されなければならない。

3)細目2)で示されたラベルは1.5 mm以上の大きさで、読みやすく、ラベル面積に対して適切であり、最も目につきやすい部分に配置されなければならない。

e.乳幼児用調整粉乳

乳幼児用調整粉乳のラベルには、該当する法律および規定に従った語句およびその他の条件が記載されなければならない。

f.アレルギーを含有する加工食品

1) 特定の消費者にアレルギーを引き起こし得る原料を含有する加工食品には、現行の規定に従ってアレルギーに関する情報を記載できる。

2) アレルギーを含有する加工食品の表示に使用する用語：

a. 加工食品に含まれるアレルギー反応を起こす恐れがある原材料の名称と共に「～を含む・～を含んでいる可能性がある」という語句

b. aの情報の先頭に「アレルギーに関する情報」という語句を表記することが許される

c. aおよびbの情報は成分の詳細の後に表記することが許される

例：成分：…アレルギー情報。亜硫酸エステルを含む

3)細目1)で示したアレルギーを引き起こし得る原料には、グルテンを含有する穀物（小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、スペルト小麦など）およびその製品、貝類およびその製品、卵およびその製品、魚およびその製品、ピーナツ、大豆およびそれらの製品、乳およびラクトースなどの乳製品、ナッツおよびナッツ加工品、亜硫酸塩（10 ppm以上）が含まれる。

g.人工甘味料を含有する加工食品：

1)「人工甘味料含有。5歳未満の小児、妊婦、授乳中の母親の摂取は推奨されない」との文言が記載されなければならない。

2)「糖尿病患者、または低カロリー食が必要な方向け」との文言が記載されなければならない。

3)人工甘味料のアスパルテームを含有する加工食品には、「フェニルアラニン含有、フェニルケトン尿症患者の摂取には不適」との警告が記載されなければならない。

4)人工糖および人工甘味料を含有する加工食品には、「人工糖および人工甘味料含有」との文言がなければならない。

5)人工甘味料のポリオールを含有する加工食品には、「過剰な摂取により便がゆるくなることがあります」との警告がなければならない。

h.食品添加物調製品

1)食品添加物調製品のラベルには、以下の項目を含まなければならない

a)「食品添加物」との語、

b)食品添加物の区分、

c)食品添加物の名称、および

d)卓上で調製される人工甘味料を除き、食品添加物製造者の登録番号。

2)人工甘味料のラベルには、以下の事項を含まなければならない。

a)砂糖の甘味との比較。

b)「糖尿病患者、または低カロリー食を必要とする方向け」との文言

c)「人工甘味料含有。5歳未満の小児、妊婦、授乳中の母親の摂取は推奨されない」との表記。

d)体重1kgあたりの1日摂取許容量。

e)人工甘味料アスパルテームには、「加熱する原料への使用には適しません」との文言。

3)人工甘味料のポリオールを含有する調整品には、「過剰な摂取により便がゆるくなることがあります」との警告の表記。

4)人工甘味料のアスパルテームを含有する加工食品には、「フェニルアラニンを含有しています。フェニルケトン尿症患者の摂取には適しません」との警告の表記しなければならない。

5)細目1)で示された情報に加えて、食品着色料のラベルには以下の事項が記載されなければならない。

a)カラーインデックス

b)緑色の四角いボックス内に緑色の大文字での「着色料」との語。

c)黒丸で囲まれたMのロゴ

i.イベントスポンサーに関する文言および画像

1)イベント企画者の推奨と薬品食品局の承認があれば、イベントスポンサーとして記載可能である。

2)スポンサーの文言および画像によって、記載すべき情報が覆い隠されてはならない。

3)スポンサーに関する文言および画像は、登録の承認またはデータ変更の承認がなされた所定の期間有効とする。

III. ラベルの主要部分

1.ラベルの主要部分とは、消費者が理解するべき最重要情報を記載する部分である。

2.ラベルの主要部分は、包装で最も見えやすく目立ち、かつ読みやすい側面、あるいはこれらのいずれかの側面に配置する。

3.ラベルの主要部分には、少なくとも以下の情報を記載する。

a.種類名、および存在する場合には商標

b.正味重量または内容量

c.食品製造者または輸入業者の名称と所在地

IV.ラベル記載情報

1.加工食品の名称

a.加工食品名とは種類名と商標から成る。

b.種類名とは、加工食品のアイデンティティに関する記述または情報である。

c.ラベル上で種類名は、ラベルの主要部分に記載しなければならない。

d.種類名命名の要件

- 1)種類名は、必須であるインドネシア国家規格（SNI）に適合していなければならない。
 - 2)細目1)に規定されていない種類名は食品区分要件に適合していなければならない。
 - 3)種類名がSNIおよび食品カテゴリー、あるいはそのいずれかに規定されていない場合、食品標準化理事会の事前認可がある場合にのみ、種類名を使用することができる。
- e.商標とは、特徴的な、食品流通に使用される画像、名称、語句、文字、数字、色の構成、あるいはこれら要素を組み合わせたマークである。
- f.ラベルの商標は、特に以下であってはならない。
- 1) 現行の法令、宗教的・道徳的規範、良識、公共秩序に反している
 - 2) 際立った特徴を有する
 - 3) 著作権や商標権が既に消滅している
 - 4) 登録済み食品の、またはそれに関連する情報
 - 5) 当該食品に関連すると考えられる種類名または一般名を使用している、あるいは、
 - 6) 天然、純粋、神聖、または同様の意味の他の語句など、直接的または間接的に食品の解釈に影響を与える形容詞を使用、または、
 - 7) 食品の安全性、栄養、健康に関する語句を使用している。
- g. 使用される商標は、商標認可証を獲得済みの同種の加工食品名、または他の人物名あるいは企業名であってはならない。
- h. 商標認可証を獲得済みの商標は、安全性と栄養面に関連しない限り、「®または™」のマークを記載してもよい。

1. 使用材料リスト

- a. 必須ラベルには、使用材料または組成のリストを、略語ではなく正式な一般名で記載する。
 - b. 食品製造または加工に使用される組成情報あるいは材料リストは、最大量のものから順に全てラベルに記載しなければならない。
 - c. 使用材料リストでは、「組成」、「材料リスト」、「使用材料」、または「材料」という文言をリストの前に記載しなければならない。
 - d. 上記b項で示した通り順に記載される材料リストでは、キャリアオーバー食品添加物、ビタミン、およびミネラルを除く。
 - e. キャリーオーバー食品添加物は、当該食品添加物を含有する材料の後に記載しなければならない。
- 例：「組成」・・・、醤油（保存料の安息香酸ナトリウムを含有する）」
「使用材料：・・・オレンジ香料（着色料のタルトラジンClを含有する）」
「材料：・・・調味料（キャリアオーバーのグルタミン酸ナトリウム）、・・・」
- f. 上記e項で示した食品添加物には、人工甘味料、保存料、酸化剤、着色料、風味増強剤が含まれる。

g. 材料リストへの食品添加物の記載

- 1) 食品添加物を含有する加工食品はカテゴリー名を記載しなければならない。
- 2) 1)で示した記載情報に加え、人工甘味料、酸化剤、保存料、調味料、着色料に関しては食品添加物の種類を記載しなければならない。
- 3) 細目1)と2)で示した記載情報に加え、着色料に関してはカラーインデックスを記載しなければならない。
- 4) 細目1)で示した記載情報に加え、着色料に関しては、少なくともフレーバー群名(天然、天然と同一、人工)を記載しなければならない。

h. 材料リストにおける水の記載

- 1) 食品製造において材料として使用もしくは添加した場合、材料リストには水を記載しなければならない。
- 2) 食品加工中に完全に気化する水分は必ずしも記載する必要はない。
- 3) 細目2)で示した完全な気化とは、最終製品が固形/乾燥加工食品の場合とする。

i. 材料由来名の記載

動物由来の脂肪/油、タンパク質、抽出物および材料などの特定材料に関しては、組成の種類名とその由来を記載しなければならない

j. 材料含有量の割合

- 1) 果実抽出物または野菜抽出物を含有する飲料は、果実抽出物または野菜抽出物の含有率(%)を記載しなければならない。
- 2) 果実抽出物および野菜抽出物の含有率(%)は種類名の近くに記載することができるが、加工食品の種類名より小さな文字で記載してはならない。
- 3) 果物抽出物や植物抽出物の含有率(%)は、「・・・%・・・果実抽出物」、「・・・%・・・野菜抽出物」、または「・・・果実および野菜抽出物」などのように記載しなければならない。
- 4) 果実抽出物の含有量が10%未満の飲料は、種類名に果実抽出物の情報または果実抽出物の含有量(%)を記載してはならないが、材料または組成リストには記載しなければならない。
- 5) 果実抽出物の含有率(%)は、果実抽出物のブリックス尺度値に成分に使用された果汁の量(%)を掛けて、果実抽出物のブリックス比(復元の有無にはかかわらない)として算出しなければならない。

k. 食品の由来および特徴に関する情報

- 1) 天然：混合していない食品、加工を施していない食品、もしくは特性と含有量を変化させることなく化学的に加工した加工食品に対してのみ「天然」と記載できる。
- 2) 純粋：何も添加していない加工食品に対してのみ「純粋」と記載することができる。例：ミネラルウォーター
- 3) ・・・(材料名)使用：含有されている材料の割合を%で表している場合のみ記載できる。同規則は当該加工食品全体が1または2材料から成る場合、あるいは含有されていることが主張できない材料に対して適用されない。例：「牛乳10%使用」、「ステビア5%使用」
- 4) ・・・(材料名)由来：当該材料が当該加工食品の使用主要原料の1つである場合(原材料の割合の50%を占める)に対してのみ、「・・・(材料名)製」と記載できる。
- 5) 新鮮：半加工原材料または加工原材料の表示に新鮮な材料から成るという表記をしてはならない。
- 6) 100%：他の材料を添加/混合していない加工食品に対してのみ、「100%」と記載できる。

7)本物：香料の使用など、本物であるかどうかということを偽装する可能性のある材料を混合した加工食品には「本物」という語句を使用してはならない。

例：チョコレート香料が含まれていないカカオを使用したチョコレートミルクには、「本物のカカオ製」と記載することは認められる。

2. 正味重量または含有量に関する情報

a. 正味重量または含有量とは、包装または容器に収納された加工食品の数量または量に関する情報を提供する、ラベル上の記載である。

b. 固形容量または重量とは、液体に浸して包装された固形食品について液体重量を除いて算出した正味重量である。

c. 正味重量または含有量、および固形容量の情報は、ラベル

の主要部分に記載しなければならない。

d. 正味重量または含有量の記載要件は以下の通りである。

1) 固形食品は、正味重量で記載しなければならない。

2) 半固形食品または粘性食品は、正味重量または内容量で記載しなければならない。

3) 液状食品は、正味重量で記載しなければならない。

e. ラベルでの正味重量または内容量は、メートル法で記載しなければならない。以下に正味重量または内容量の記載例を示す。

1) 固形食品：ミリグラム(mg)、グラム(g)、キログラム(kg)

2) 液状食品：ミリリットル(mlまたはmL)、リットル(lまたはL)

3) 半固形食品：ミリグラム(mg)、グラム(g)、キログラム(kg)、ミリリットル(mlまたはmL)、リットル(lまたはL)

f. 顆粒、または小片については、以下のように記載しなければならない。

「正味重量：1グラム(1個当たり200 mgが5個入り)」

「正味重量：1グラム(1個当たり200 mgが5個)」

3. 名称と所在地に関する情報

a. インドネシアで製造された加工食品のラベルには、食品製造者の名称と所在地に関する情報を記載する。

1) 記載すべき情報は、製造者の名称および所在地から成る。

2) 会社所在地には、少なくとも都市名、郵便番号、およびインドネシアという記載を含まなければならない。該当する会社の名称と所在地が、その会社本拠地の住所録または電話帳に登録されていない場合には、会社所在地を完全かつ明確に記載しなければならない。

3) 製造される食品が、特許権使用を許可された加工食品または再包装加工食品である場合、製造者を使用許諾者に関連付ける情報を記載しなければならない。例：「…のライセンスのもと…社が製造」

4) 製造される食品が、委託により製造される加工食品の場合、登録を申請する会社名を製造者に関連付ける情報を記載しなければならない。例：

「…によって…のために製造された」、「…によって、…のために包装された」

b. 輸入された加工食品のラベルには、製造者の名称と所在地に関する情報を記載する。

1) 記載すべき情報は、海外の製造者の名称と所在地から成る。

2) 細目1)に示した会社の所在地には、少なくとも国名と都市名を含まなければならない。

3) 食品が、特許権使用を許可された加工食品または再包装加工食品である場合、製造者を使用許諾者に関連付ける情報を記載しなければならない。

4) 食品が、委託により製造される加工食品である場合、製造者を委託者に関連付ける情報を記載しなければならない。例：「…のために…によって製造された」

c. 加工食品のラベルに食品輸入業者および流通販売者の名称と所在地に関する情報を記載する。

1) 記載すべき情報は、輸入業者および流通販売者の名称と所在地から成る。例「…が輸入」、「…から販売」

2) 会社の所在地には、少なくとも都市名、郵便番号、およびインドネシアという記載を含まなければならない。該当する会社の名称と所在地が会社本拠地の住所録または電話帳に登録されていない場合には、会社の所在地を完全かつ明確に記載しなければならない。

4. ハラルロゴ

a. ハラルロゴとはインドネシアの監督機関が発行する、該当加工食品がハラル認定であることを証明する印である。

b. 「ハラル」という語句は薬品食品局が承認した加工食品のラベルにのみ表示が許される。

c. ハラルロゴは製品ラベルの主要部分に表示されなければならない。

5. 賞味期限情報

a. 賞味期限情報とは、製造者に提供された保管方法に従った保存可能期間中はその品質が保証される、加工食品の賞味期限日である。

b. 製造者は、食品ラベルに賞味期限情報を記載しなければならない。

c. ラベルに記載される賞味期限情報の前には「賞味期限」という語句を記載しなければならない。

d. 保存可能期間が3ヶ月間以内の加工食品の賞味期限情報には、年月日を記載しなければならない。

e. 保存可能期間が3ヶ月間を超える加工食品の有効期限情報には、年月を記載しなければならない。

f. 賞味期限情報は「賞味期限」という語とは別に記載することができるが、賞味期限日の記載場所を指示する語を記載しなければならない。

例：「賞味期限、缶の底に記載」「賞味期限、ピンの蓋に記載」

g. 賞味期限日が保管方法に著しく影響を受ける場合には、ラベルの賞味期限情報のすぐ近くに保管方法を記載しなければならない。

例：「賞味期限 5°C - 7°C で保管の場合に10月11日」

h. 必ずしも賞味期限日情報の記載を必要としない加工食品

1) ワイン

2) 10パーセント以上のアルコールを含有する飲料

3) 食酢

4) ショ糖、および

- 5)保存可能期間が24時間以内のパンとクッキー。
- i. 上記h項で示した加工食品には、製造日および包装日、あるいはそのいずれかを記載しなければならない。
6. 配布許可書番号
- a.ラベルに記載する配布許可書番号は、配布許可書の食品登録番号と一致していなければならない。
- b. 配布許可書番号には、以下の記載が含まれる
- 1)国内で製造された加工食品には、「BPOM RI MD」との記載。
- 2)インドネシア領内に輸入された加工食品には、「BPOM RI ML」との記載。
7. 製造コードに関する情報
- a.製造コードとは、同一条件で同一時期に加工された加工食品の製造歴に関する情報を提供可能なコードである。
- b.製造コードはバッチ番号で記載することができる。
- c.製造コードには製造日を含めるか、あるいは製造日で記載できる。
- d.上記c項で述べた製造日とは、加工食品が製造された年月日である。
8. 栄養素含有量に関する情報
- a.栄養素含有量に関する情報とは、栄養価および栄養強調表示（栄養強調表示と健康強調表示）、あるいはそのいずれかに関する情報として記載しなければならない。
- b.栄養価情報の記載については、ラベル上で以下を満たす必要がある。
- 1)食品にビタミン、ミネラルおよび他の添加栄養物質、あるいはこれらのいずれかが含有されている旨の記載を添えること、もしくは
- 2)食品の品質と栄養、ビタミン、ミネラルおよび他の栄養物質、あるいはこれらのいずれかに関する、現行法の要件。
- c.記載すべき栄養物質の種類、書式、および栄養価情報の記載については、食品ラベルの栄養価記載ガイドランの要件に合致しなければならない。
- d.栄養強調表示、健康強調表示およびその他の製品による主張（砂糖無使用など）は、所定要件に合致して記載しなければならない。
- e.栄養成分は以下の条件付きで製品ラベルの要部への表記が許可される：
9. 製品パッケージの全面（FOP）の要部に記載されている栄養成分は、食品ラベルへの表記が許可される
10. FOPにに記載されている場合、カロリー、脂肪分、飽和脂肪分、および塩分の含有量も表示されなくてはならない
- 3.糖分は2で示された栄養成分と共に表示しても良い
- 4.2 および3以外の栄養成分は栄養強調に関する要件を満たすのであれば共に表示することが許可される
- 5.表示された栄養成分は、栄養成分情報に関する表（Information of Nutrition Value Table ; ING）に記載されたパッケージごとの栄養成分の総量および%AKGを含まなくてはならない。
- 10.食品照射に関する情報
- a.照射処理を受ける加工食品のラベルには、以下を記載しなければならない。
- 1)「照射食品」という文言
- 2)照射の目的
- 3)再照射が許可されない場合、「再照射してはならない」という文言
- 4)食品製造者以外により照射が行われた場合、照射オペレーターの名称と所在地
- 5)照射年月
- 6)照射国名
- 7)照射食品用のロゴマークおよび「RADURA」の文字
- b.照射処理を受けた原料を含有する加工食品の場合、ラベルには、該当照射原料に対する照射処理情報のみを記載しなければならない。
- 例：「組成：小麦粉、コショウ（照射食品）、食塩」
- 11.遺伝子組換え（PRG）食品に関する情報
- PRG食品に関する情報を載せる場合は、遺伝子組換え食品における製品ラベル規定の要件を満たさなくてはならない。
- 12.有機食品に関する情報
- PRG食品に関する情報を載せる場合は、有機食品ラベル規定の要件を満たさなくてはならない。
- 13.天然原料製食品に関する情報
- a.天然原料製食品のラベルには、インドネシア標準化に規定された最小含有量以上の天然原料を含有する限り、食品が天然原料由来である旨の情報を記載できる。
- b.さらなる加工が既に施された天然原料製の食品では、当該材料にさらなる加工が施された旨の情報を、ラベルに記載しなければならない。
- c.天然原料を使用していない食品もしくは部分的に使用した食品のラベルには、当該食品が完全に天然材料製である旨の文言または情報を記載してはならない。
- 14.調理法および使用法、あるいはそのいずれかに関する情報
- a.提供前または使用前に調理が必要な加工食品には、調理法および使用法、あるいはそのいずれかを記載しなければならない。
- b.上記a項で示した加工食品とは、特に乳児用調製粉乳、フォローアップ調製粉乳、母乳栄養補助食品（MP-ASI）、妊婦および授乳婦、あるいはこれらのいずれかのための特別飲料、特定疾患患者のための食品、体重管理用食品、その他の特別食用食品である。
- 15.保管方法に関する情報
- a.特別な保管方法が必要な加工食品、特にアイスクリーム、ミネラルウォーター、加工肉には、適切な保管方法に関する情報を記載しなければならない。
- b.1回での使い切り、または1食分でない包装加工食品には、開封後の保管方法に関する情報を記載しなければならない。

16.調理方法/調理例に関する情報

a.調理方法/調理例が必要な食品のラベルには、その調理方法/調理例を記載しなければならない。

b.調理例/使用例を要する、もしくは記載する食品には、調理または使用方法/例に合致する他の食品材料の画像を、「調理例」という文言を添えて提示することができる。

17.対象とする特定消費者に関する情報

特定消費者(特に乳児、小児、妊婦、授乳婦、特定疾患の患者、スポーツ選手、または特別食摂取者)向けの加工食品では、対象とする特定消費者に関する情報を記載しなければならない。

例：「生後0 - 6ヶ月の乳児用調製粉乳」「腎疾患患者のための特別食用食品」。

18.その他の情報

以下の場合、加工食品の品質を識別するための用語を使用できる。

a.加工食品の種類を識別するために使用できる用語とは、特に、「スペシャル」、「プレミアム」、「ゴールド」、「プラチナ」、またはその他の同様の意味の語である。

b.当該加工食品が、同種の加工食品とは明確に異なる品質的特徴および栄養素的特徴、あるいはそのいずれかを備える。

c.上記b項で示した製品における栄養成分の違いは該当する法律および規定に準拠しなくてはならない。

d.上記b項で示した同種の食品とは、同一の会社で製造され配布許可を得た同一種類名の加工食品である。

e.上記a項で示した用語には星印(*)を添え、ラベルの主要部分でその星印に関する説明をしなければならない。

f.上記d項で示した説明とは、他とは異なる特徴から成るものであり、必要に応じ、比較のために同種の加工食品の記載ができる。

V.加工食品のラベルに含まれるべきでない事項

以下の文言、画像、および情報を食品ラベルに含めてはならない。

1. 不正確な文言または情報。不正確な情報とは、実際の条件とは矛盾する内容の情報を記載すること、もしくは食品実態の描写または印象を提供するために必要な情報を記載しないことである。
2. 誤解を招く文言または情報。誤解を招く情報とは、食品の特徴、価格、原料、品質、組成、利点、または安全性などの事柄に関する、正確であっても当該食品に関して誤解を招く結果となり得る記載である。
3. 現行法を遵守しない他の加工食品に比べ、当該加工食品には、より優れた栄養物質が含有されるという記載。
4. 加工食品が人を健康にする旨の記載。
5. いかなる形態であれ、当該加工食品が医薬品として役立ち得るという文言もしくは情報。
6. 保健衛生官または保険衛生官に扮した人物の画像。
7. 加工食品が知能またはIQを上げるという記載。
8. 完全に当該食品由来ではなく同時に摂取され得る別の食品の部分的貢献による場合の、加工食品の優越性に関する記載。
9. 当該加工食品には天然に存在しない成分について、それが入手困難であるという文言、ただし、当該成分を含有する加工食品に関するデータおよび一般基準、あるいはそのいずれかによって裏付けられる場合を除く。
10. 特定物質が含有されていないが、そのような物質が意図せずに含有される、もしくは関連原料/化合物として含有されるという記載。
11. 食品が、アルコール、糖または他の炭水化物、タンパク質、カフェイン、あるいはタンパク質加水分解物またはプリン誘導体に由来する物質を含有するという理由のみで、強壮作用の特徴があるとする情報。「強壮 (tonic)」という語句は、キニーネトニックワインにのみ使用できる。
12. 人工甘味料が天然由来であるかのような文言または画像。
13. 加工食品を分析する機関の名称、ロゴ、または特定情報。
14. 当事者の同意がある場合を除き、著名になった人物の名前および画像。
15. いかなる形態であれ、加工食品に関連のない場所、国、都市、地域、民族、および同種のものの名前記載(特に種類名、材料の算出場所、製造場所)。
16. 他団体の商品およびサービス、あるいはそのいずれかを直接的、間接的に貶める文言または情報。
17. 直接的、間接的に売上を増加させる目的で、保健衛生官または保健衛生官に扮した人物による言及、助言、ヒント、または文言。
18. 特定の民族、宗教、人種、および団体、またはそのいずれかを不快にさせる情報、語句、または画像。
19. 食品登録承認または加工食品データ変更の承認において認可されたラベルに合致していない場合における、いかなるものであれ、抽選、コンテスト、賞品、語句、または画像。
20. 現行法に反し、かつ禁止されている、その他の情報、語句、または画像。
21. ISO 9001などの製品とは無関係なロゴマーク。
22. 近代的、伝統的、および知的など、意味するものが時代に影響される言葉、またはその類いの語句。

3.2. 栄養表示

栄養表示	インドネシア
------	--------

<p>関連法規／規則</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 食糧法第18号（2012） ● 砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報を包括する保健省規則第30号（2013） ● 食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09605（2011） ● 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.03.1.23.11.11.09909（2011） <p>規則：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999） ● 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令第13号（2016） http://jdih.pom.go.id/ ● 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命令第9号（2016） http://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20No.%209%20Tahun%202016%20tentang%20Acuan%20Label%20Gizi.pdf
<p>栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）</p>	<p>インドネシア栄養参照量規則</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命令第9号（2016） http://asrot.pom.go.id/img/Peraturan/Peraturan%20Kepala%20BPOM%20No.%209%20Tahun%202016%20tentang%20Acuan%20Label%20Gizi.pdf
<p>栄養表示（適用：義務もしくは任意）</p>	<p>-任意</p> <p>-以下の食品については栄養成分表示は義務</p> <p>a. ビタミン、ミネラル、他の栄養素を添加した旨の文書が添付された食品</p> <p>b. 食品品質の分野で適用されるルールや規則を設けたことによりビタミン、ミネラル若しくは他の栄養素が強化された食品</p>
<p>適用される食品カテゴリー</p>	<p>全ての包装済み食品</p>
<p>適用除外（食品カテゴリー）</p>	<p>適用無し</p>
<p>（食品事業者の規模）</p>	<p>適用無し</p>
<p>栄養成分リスト（栄養成分、記載順）</p>	<p>主要栄養素：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 総エネルギー ● 総脂質 ● たんぱく質 ● 総炭水化物（食物繊維を含む） ● ナトリウム <p>以下の理由により特別な規則で義務となっているもの：</p> <p>- 栄養素を特定な量含有する食品</p> <p>- 必要とされる栄養素が添加若しくは強化された食品</p> <p>- 強調表示のある食品</p> <p>栄養素：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 脂質由来のエネルギー ● 飽和脂肪酸 ● トランス脂肪酸 ● コレステロール ● 食物繊維 ● 糖類 ● ビタミンA ● ビタミンC ● カルシウム ● 鉄 ● 規則に従って添加された/強化された他の栄養素 ● ラベルに強調表示された他の栄養素

その他の栄養成分	任意： <ul style="list-style-type: none"> 飽和脂肪酸のエネルギー 1価の不飽和脂肪酸 多価不飽和脂肪酸 カリウム 水溶性食物繊維 不溶性食物繊維 糖アルコール 他の炭水化物 ビタミン、ミネラルと他の栄養素
栄養成分量の表示方法 (表示方法 100g/ml、1 サービング、又は1包装分 あたり)	<ul style="list-style-type: none"> 乳幼児用調整乳についてのみ100g あたり、100ml あたり、100kcal あたり 他の食品はサービング (1食) あたり
(表示する値：一定値もし くは幅表示)	一定値
(分析値もしくは計算値)	製品の実際の分析に基づくべき
栄養表示のための食品成分 表/データベース の利用	不許可
栄養表示のための食品成分 表/データベース	適用無
栄養成分の計算 (エネル ギー/たんぱく質/炭水化 物/脂質)	エネルギーは複数の栄養素から算出される 以下の式を使用： (炭水化物量×4kcal) + (たんぱく質量×4kcal) + (脂質量×9kcal)
公差と適合性 (誤差範囲)	義務的に強化された食品や栄養強調表示、健康強調表示された食品については、分析結果は申告した栄養素の100%でなくてはならない 任意の栄養表示については、分析結果は申告した栄養素の少なくとも80%でなくてはならない 特定の栄養素 (エネルギー、脂肪、飽和脂肪、コレステロール、トランス脂肪酸、糖類、ナトリウム) については、分析結果は申告した栄養素の120%以下でなくてはならない
表示方法の特色 (フォー マット、%NRV、表示)	表形式 <ul style="list-style-type: none"> インドネシアの栄養参照量に対する比率を含めることは義務
(パッケージ正面の表示、 FOP)	任意： 幾つかの製品については、FOP1日の栄養摂取量ガイドライン (FOP GDA) をラベルに示してよい。含むべき表示項目は、エネルギー、脂肪、飽和脂肪およびナトリウム。この4つの栄養素は全て一緒に中間色で (信号の色ではなく) 示さなくてはならない。
栄養表示の行政/順守 (政 府所管当局/官庁)	インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁 (NADFCあるいはBPOM)
査察と罰則	<ul style="list-style-type: none"> モニタリングや監視プログラム有り

4. 健康強調・機能性食品

4.1. 栄養強調表示

栄養強調表示

栄養強調表示	インドネシア
--------	--------

関連法規／規則	<ul style="list-style-type: none"> 食糧法第18号（2012） 砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報に関する保健省規則第30号（2013） 食品に表示される栄養情報の利用についてのガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命HK.03.1.23.11.11.09605（2011） <ul style="list-style-type: none"> 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.03.1.23.11.11.09909（2011）規則： 食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999） 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命第13号（2016） 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命第9号（2016）
定義（栄養含有量／比較強調表示）	<p>コーデックスと同じ</p> <p>－栄養含有量強調表示</p> <p>－栄養比較強調表示</p>
栄養含有量強調表示	<p>規定条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 関連規則 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命第13号（2016） 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命第9号（2016）
栄養比較強調表示	<p>規定条件</p> <ul style="list-style-type: none"> 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命第13号（2016） 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命第9号（2016）
無添加表示（糖類／ナトリウム塩の無添加）	“砂糖無添加”表示
栄養強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）
査察と罰則	モニタリングや監視プログラム有り

健康強調表示

健康強調表示	インドネシア
関連法規／規則	<ul style="list-style-type: none"> 食糧法第18号（2012） 砂糖や塩、脂質の情報や、加工食品やファースト・フードに関するさまざまな健康情報に関する保健省規則第30号（2013） 食品に表示される栄養情報の利用に関するガイドラインに関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.00.06.51.0475の修正案である国家医薬品食品監督庁長官命HK.03.1.23.11.11.09605（2011） <ul style="list-style-type: none"> 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命HK.03.1.23.11.11.09909（2011）規則： 食品の表示および広告に関する政府規定第69号（1999） 加工食品の表示と広告における強調表示の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命第13号（2016） 栄養表示に関する国家医薬品食品監督庁長官命第9号（2016）
定義（健康強調表示をした食品を指す名称がある場合はその名称）	<p>コーデックスと同様：保健表示</p> <ul style="list-style-type: none"> 栄養機能強調表示 その他の機能強調表示 疾病リスク低減強調表示 <p>*1-3才の幼児用食品は栄養機能強調表示のみ可</p>
栄養機能強調表示（栄養機能表示をした食品を指す名称がある場合はその名称）	栄養機能強調表示
その他の機能強調表示（他の機能表示をした食品を指す名称がある場合はその名称）	その他の機能強調表示

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	疾病リスク低減強調表示
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	事前認証による強調表示
（食品／特定の組成成分に対する承認）	特定の製品に対する強調表示（product specific claims）ではない
健康強調表示に関する科学的実証	証拠書類が必要
実証のプロセス（審査組織の構造、政府所管当局／官庁／委員会）	<ul style="list-style-type: none"> 強調表示を科学的に実証するものを提出する 全ての実証は権威または専門家により評価される（必要であれば） 評価結果に基づき、権威または専門家がBPOMに推薦する 推薦に基づき、BPOMが同意/却下の書簡を発行する
実証の基準および／または効果の評価	<ul style="list-style-type: none"> 科学的な根拠となるデータ、特に査読されたジャーナルに公開された臨床研究
特定の安全性に関する事項	規定無し
再評価	規定無し
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	規定無し
有害事象に関する報告システム（義務／任意）	規定無し
健康強調表示の行政／順守（政府所管当局／官庁）	インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）
査察と罰則	モニタリングや監視プログラム有り。
ダイエタリー／フード／ヘルス サプリメントに関する関連法規／規則	<p>ダイエタリーサプリメントはヘルスサプリメントとして規制されている。</p> <p>ヘルスサプリメントは、国家医薬品食品監督庁のDeputy of Traditional Medicine, Cosmetic and Complement Product Controlの下で規制されている。</p> <p>食品補助食品の管理に関する国家医薬品食品監督庁長官命令HK.00.05.23.3644（2004）（Ketentuan Pokok Pengawasan Suplemen Makanan）</p>
定義（ダイエタリーサプリメントおよび／またはフードサプリメントおよび／またはヘルスサプリメント）	フードサプリメントは食品の栄養的ニーズを補完する目的で、以下の成分を1種類以上含む製品：ビタミン、ミネラル、アミノ酸、または濃縮された量で栄養的価値かつ／または生理作用を持つ他の素材（植物性もしくは非植物性）
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	インドネシア共和国の国家医薬品食品監督庁（NADFCあるいはBPOM）

5. 製造工程認証

インドネシア – 製造工程の認証

参照	国家医薬品食品監督庁長官規定No. 27/2017
表題	加工食品の登録
監督官庁	国家医薬品食品監督庁

強制または任意	<p>小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品にはすべて、販売に先立って配布許可の取得が義務付けられる。</p> <p>他に、以下の要件がある：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 取引認証（ラベルにTMまたは®ロゴがある製品の場合） ● インドネシア国家規格（SNI）の製品認証（SNIが必須となる製品の場合：ミネラルウォーター、小麦粉、ヨウ素添加塩、ココア粉末および精白糖） ● 有機認証（有機製品の場合） ● GMOフリー（遺伝子組み換えでない：GMO-Free）認証（ダイズ、トウモロコシ、ジャガイモおよびトマトを用いた製品の場合）。高温の複合精製工程を経た油脂などの製品派生物（レシチンを含む）には、遺伝子組換えでない（non-GMO）という記載は必要ない。 ● 食品への放射線照射についての記載（放射線照射処理した製品の場合）
適用される食品	<p>小売包装のかたちで取引される、国内で生産された、あるいはインドネシア国内へ輸入された加工食品</p> <p>以下の加工食品について、登録承認書所持の義務を免除する：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 家内工業により製造した食品 ● 保存期間が7日以内である食品 ● 登録承認書の請求、科学研究、個人消費のために少量でインドネシア国内へ輸入される加工食品。 ● 原材料としてその後続使用され最終消費者への販売が間接的である加工食品。 ● ばら包装で最終消費者への販売が間接的である加工食品。 ● 消費者の需要に合わせ、少量を梱包し消費者に直接販売される食品。 ● 即席食品。 ● 収穫後、洗浄、剥離、乾燥、粉碎、切断、加塩、凍結、混合、や漂白など、最低限の加工処理のみが施されており、ワックス以外の食品添加物が使用されていない食品。

インドネシア： ハラル認証

参照：2014年10月17日制定、法律第33号/2014

法律の公布より5年後、全食品および全飲料製品に対するハラル認証が強制となる。2年以内に、この法律を施行する規定が設けられる。2019年までに、インドネシアで流通する製品はすべてハラルとして認証を受けなければならない。そうでない場合、その製品のラベルに「非ハラル（non-halal）」と明示しなければならない。

公布政府機関は、ハラル製品安全庁（Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal：BPJPH）である。BPJPHは、法律第33号/2014制定の日付から3年以内に設定される。

6-1. 個別食品規格／調味料類

6.1. 調味料類

醤油

醤油（I）	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
範囲	発酵醤油
定義／説明	発酵処理によって、大豆、穀物、塩、および水から製造される透明で乳化されていないソースである
組成	規定なし
品質要因	正常な臭いおよび味であること

「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm</p> <p>L-グルタミン酸カルシウム：適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP）</p> <p>5'-グアニル酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP</p> <p>5'-イノシン酸カリウム：GMP</p> <p>クロロフィル：GMP</p> <p>カラメル色素I：GMP</p> <p>カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP</p> <p>ビートレッド：GMP</p>
汚染物質／異物	<p>1,3-ジクロロ-2-プロパノール（1,3-DCP）：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出）</p> <p>3-モノクロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：<0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）</p>
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油（Ⅱ）	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	SNIS 3543.2:2013
範囲	辛口醤油	醤油-辛口のもの
定義／説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆(<i>Glycine max</i> L.)、又は大豆ミール／大豆油粕の発酵製品から得られる液状製品である。	
組成	タンパク質含有率 (nx6, 25) : 4.0 % 以上	
品質要因	正常な臭いおよび味であること	
「欠陥品」の分類	規定なし	
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm</p> <p>安息香酸カルシウム：1000ppm</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：250ppm</p> <p>亜硫酸水素カリウム：300ppm</p> <p>L-グルタミン酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-グアニル酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP</p> <p>5'-イノシン酸カリウム：GMP</p> <p>クロロフィル：GMP</p> <p>カラメル色素I：GMP</p> <p>カラメル色素III-アンモニア法カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP</p> <p>ビートレッド：GMP</p>	
汚染物質／異物	3-MCPD：<0.02ppm	
衛生	規定なし	

重量及び容量	規定なし	
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） 	
サンプリング及び分析法	規定なし	

醤油(Ⅲ)	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	
範囲	タウチヨ（Tauco）（保存発酵大豆ペースト）	
定義／説明	食品材料の追加の有無に拘わらず。大豆を塩溶液存在下での発酵により得られる大豆製品で、独特のにおいを持つ	
組成	規定なし	
品質要件	規定なし	
「欠陥品」の分類	規定なし	
食品添加物	規定なし	
汚染物質／異物	規定なし	
衛生	規定なし	
重量及び容量	規定なし	
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） 	
サンプリング及び分析法	規定なし	

醤油(Ⅳ)	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	
範囲	非発酵／加水分解辛口醤油	
定義／説明	非発酵／加水分解辛口醤油は、大豆（ <i>Glycine max</i> L.）の加工物や、大豆の化学処理（加水分解）によって得られる液状製品であり、他の食品原材料を添加する場合もあれば、しない場合もある	
組成	タンパク質含有率（Nx6.25）：4.0%以上	
品質要件	正常な臭いおよび味であること	
「欠陥品」の分類	規定なし	

食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>ソルビン酸カルシウム：600ppm</p> <p>バラオキシ安息香酸メチル：600ppm</p> <p>L-グルタミン酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-グアニル酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP</p> <p>5'-イノシン酸カリウム：GMP</p> <p>クロロフィル：GMP</p> <p>カラメル色素I：GMP</p> <p>カラメル色素</p> <p>IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP</p> <p>ビートレッド：GMP</p>
汚染物質／異物	<p>1,3-DCP：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出）</p> <p>3-MCPD：<0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）</p>
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリング及び分析法	規定なし
醤油（V）	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
範囲	アミノ酸液ソース
定義／説明	アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物から得られるソース製品である
組成	<p>全窒素分が2.75%以上であること</p> <p>塩含有量が10%以上であること</p>
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし

食品添加物	<p> 現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィルリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法：50000 カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000ppm アナトー抽出物、ビキシンに基づく：10ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100ppm サンセットイエローFCF：70ppm ニューコクシン：70ppm ブラウンHT：50ppm </p>	
汚染物質／異物	<p>3-MCPD：<0.02ppm</p>	
衛生	<p>規定なし</p>	
重量及び容量	<p>規定なし</p>	
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） 	
サンプリング及び分析法	<p>規定なし</p>	
醤油（VI）	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	SNIS 3543.1:2013
範囲	<p>甘醤油</p>	<p>醤油－甘いもの</p>
定義／説明	<p>他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆 (<i>Glycine max</i> L.)又は、大豆ミールの発酵で得られる液状製品。</p>	<p>甘醤油は、大豆または大豆油かすの、糖を加えた液状発酵物から製造される液状製品であり、他の食品原材料および認可食品添加物を添加する場合も、しない場合もある</p> <p>大豆または大豆油かすの液状発酵物は、こうじ菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) またはマイコトキシンを産生しない他の種類のカビ、および必要な場合には酵母や菌を用いて発酵させた大豆または油かすの抽出物であり、発酵処理中に酵素を塩溶液に添加する場合も、しない場合もある</p> <p>大豆油かすは、一部の油を抽出した大豆である</p>
組成	<p>全糖（asスクロース）：30%以上</p>	<p>原材料</p> <ol style="list-style-type: none"> a. 大豆または大豆油かす b. 糖 c. 塩、および d. 水

品質要件	正常な臭いおよび味であること	臭いおよび味：正常であること タンパク質含有量（Nx6.25）、%、（w/w）：最低で10 糖含有量（シヨ糖として算出）、%、（w/w）：最低で30 pH：3.5～6.0
「欠陥品」の分類	規定なし	規定なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法：GMP カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP	現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドニナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-DCP：<0.005ppm（全固形分の40%に基づいて算出）	鉛（Pb）：<1.0mg/kg カドミウム（Cd）：<0.2mg/kg スズ（Sn）：<40.0mg/kg 水銀（Hg）：<0.05mg/kg ヒ素（As）：<0.5mg/kg 大腸菌群：<3MPN/g カビ：<50cfu/g アフラトキシンB1：<15µg/kg 総アフラトキシン：<20µg/kg * 大豆の液状発酵物の場合のみ
衛生	規定なし	適切な調理方法および取扱い方法を含む、適正食品加工規範に対する指針（Guidelines for Good Food Processing Practices）における現行規定に準拠した衛生的製造方法 製品は、その保管期間および輸送期間を通して、製品の内容物およびその安全性に影響されない、またはそれらに影響しない密封容器内に包装されなければならない
重量及び容量	規定なし	規定なし
表示	1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）	一般表示要件に適合すること
サンプリング及び分析法	規定なし	サンプリング：SNI 0428 甘醤油の分析泡（Method for Analysis of Sweet Soya Sauce）：SNIS 3543.1:2013, Appendix A:
醤油（Ⅶ）	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	

範囲	スパイシー醤油
定義/説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、チリを混合した甘醤油製品
組成	規定なし
品質要因	臭いおよび味が正常であること
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質/異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油 (Ⅷ)	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
範囲	香辛料入り醤油（Kecap Bumbu）
定義/説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず香辛料と混合された醤油
組成	規定なし
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質/異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油 (Ⅸ)	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
--------	--

範囲	混合アミノ酸液ソース
定義/説明	混合アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物と、大豆（Glycine max）および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して得られるソース製品である
組成	全窒素分が0.3%以上であること 塩含有量が3%以上であること
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	<p> 現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチド二ナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法：50000 カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100ppm サンセットイエローFCF：70ppm ニューコクシン：70ppm ブラウンHT：50ppm </p>
汚染物質/異物	<p> 1,3-DCP：<0.005ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-MCPD：<0.02ppm </p>
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） </p>
サンプリング及び分析法	規定なし

味噌

味噌	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
範囲	発酵大豆ペースト
定義/説明	<p> 1.本分類には、大豆、塩、水、および他の原材料を発酵させたものから製造され、スープ、ドレッシング、および調味料の調理・調合に用いられる製品が含まれる。「豆醬（Doujiang）」、「テンジャン（Doenjang）」、「味噌」などが含まれる 味噌 他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆、米/オオムギ、麴、塩、水から発酵工程を経て作られる製品で、味噌の滑らかなペースト状のテクスチャー、フレーバー、色、独特の香りを持つ。スープ、調味料、香料として使用できる。 </p>

組成	規定なし
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質／異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリング及び分析法	規定なし

6-2. 個別食品規格／菓子類

6.2. 菓子類

ソフトキャンディ・ハードキャンディ

ソフトキャンディ・ハードキャンディ	インドネシア共和国医薬品食品監督庁規則第21号（2016）
-------------------	-------------------------------

定義／説明	<p>(1) ハードキャンディ - 砂糖から製造した固体製品であり、他の甘味料および材料の追加の有無にはかかわらない。 - 堅い歯ごたえがあり、咀嚼時に柔らかくならない。</p> <p>(2) トローチ - キャンディに、ゼラチンをアラビアゴムおよびグルコースシロップより多く使用した結果、歯ごたえがより柔らかい菓子製品である。 - 通常は粉末砂糖またはグラニュー糖の層を上重ねる。</p> <p>(3) 圧縮キャンディ／ドロップ - 粉末砂糖をペースト状に成形して製造したキャンディの1種であり、ゴムおよび／またはゼラチン溶液を加えてもよい。</p> <p>(4) 乳フィリング入りキャンディ - 基本的特徴： (1) 乳含有率は5%以下</p> <p>(5) ソフトキャンディ - 咀嚼時に歯ごたえの柔らかいキャンディである。 - 砂糖、チョコレート、または他の材料でコーティングしてもよい。</p> <p>(6) キャラメルキャンディ - 全乳に他の植物性または動物性の脂肪供給源を加え、製品にメイラード反応を生じさせて製造したキャンディである。 - 柔らかい、中程度、硬い、という3つの程度の歯ごたえがあり、この歯ごたえは煮熱温度によって決まる。 - 柔らかいキャラメルは通常、菓子のコーティングおよび押し出しコーティングに用いられる。</p> <p>(7) ファッジ - 結晶化過程を経たため、砂のような舌触りを有するキャラメルキャンディである。 - キャラメルキャンディと比較して砂糖含有率が高いために結晶化過程が起きる。</p> <p>(8) バタースコッチ - 基本的材料である砂糖およびグルコースのほか、唯一の脂肪供給源としてバターを用いるキャラメルキャンディである。</p> <p>(9) 甘草入りキャンディ - 甘草（マメ科の雑草）抽出物、小麦粉、砂糖、グルコースシロップ、ゼラチン、および水から製造したソフトキャンディである。 - 主な工程は、含水量の低い完全なゼラチン化が生じるまでの煮熱、押し出し、および乾燥である。</p> <p>(10) タフィー - 硬く噛みごたえのあるキャンディであり、砂糖、乳、バター、または他の種類の脂肪、およびレシチンを混合して製造し、ナッツの追加の有無にはかかわらない。 - タフィーの脂肪含有率はキャラメルキャンディの脂肪含有率より低い。</p> <p>(11) 豆板 - 材料に乳を用いるキャンディの1種で、主にナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、またはピーナッツ）味である。 - 生地を粉碎した／刻んだナッツを加える。</p> <p>(12) マシュマロ - 柔らかい含気キャンディであり、ゼラチン、ペクチン、ゼリー、またはアラビアゴム、卵白、砂糖、グルコース、および転化糖を用いて製造する。</p> <p>(13) でんぷんゼリー - 菓子製品に一般的に用いる他の材料に加えて、でんぷん（コーンスターチ、小麦でんぷん、または他の種類のでんぷん）を材料の1つとして用いるゼリー菓子／ゼリーキャンディである。</p> <p>(14) ゼリーおよびゼラチンキャンディ - ゼリー、ゼラチン、またはペクチンを基本的材料として、噛みごたえのあるゲルの形成によって製造する。 - ゴムに類似する（ゴムのような）歯ごたえのある硬めのゼリーは、ゼラチンゼリーから製造し、ゼラチンゼリーの歯ごたえは、使用するゼラチンの量によって決まる。 - ペクチンゼリーはより柔らかく、口中で容易に溶ける。</p> <p>(15) 綿菓子（グラカパス） - 100%溶解した砂糖を回転機周囲の穴から繊維状に放出し、回転機の中心部で綿状の塊を形成して製造する。</p> <p>(16) グラリ（「綿菓子」の別の種類） - 砂糖と加熱した水で可塑性の生地を作り、様々な形状に成形して製造する。</p>
-------	--

組成	<p>(1) ハードキャンディ - 基本的特徴： (1) 水分含有率は3.5%以下</p> <p>(2) ミルクフィリング入りキャンディ - 基本的特徴： (1) 乳含有率は5%以下</p> <p>(3) ソフトキャンディ - 基本的特徴： (1) ゼリーキャンディ以外のソフトキャンディでは、水分含有率は7.5%以下 (2) ゼリーキャンディでは、水分含有率は20%以下</p> <p>(4) でんぷんゼリー - 基本的特徴： (1) 水分含有率は20%以下</p> <p>(5) ゼリーおよびゼラチンキャンディ - 基本的特徴： (1) 水分含有率は20%以下</p>
食品添加物	<p>1)食品添加物の使用条件（香料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号（2016） 2)食品添加物の最大量（甘味料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 4号（2014） 3)食品添加物の最大量（保湿剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第5号 （2013） 4)食品添加物の最大量（加工助剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 6号 （2013） 5)食品添加物の最大量（pH調整剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 8号 （2013） 6)食品添加物の最大量（固化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 9号 （2013） 7)食品添加物の最大量（凝結防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 10（2013） 8)食品添加物の最大量（膨張剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 11号 （2013） 9)食品添加物の最大量（光沢剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 12号 （2013） 10)食品添加物の最大量（消泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 （2013） 11)食品添加物の最大量（増粘剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.15号 （2013） 12)食品添加物の最大量（乳化塩）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 16号 （2013） t 13)食品添加物の最大量（充填剤・ガス）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 17号 （2013） 14)食品添加物の最大量（隔離剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 18号 （2013） 15)食品添加物の最大量（ゲル化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 19号 （2013） 16)食品添加物の最大量（乳化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第20号 （2013） 17)食品添加物の最大量（発泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号 （2013） 18)食品添加物の最大量（調味料：flavor enhancer）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 23号 （2013） 19)食品添加物の最大量（安定剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 24号 （2013） 20)食品添加物の最大量（増量剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 25号 （2013） 21)食品添加物の最大量（防腐剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 36号 （2013） 22)食品添加物の最大量（着色剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.37号 （2013） 23)食品添加物の最大量（酸化防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.38号 （2013） 24)食品添加物に関する保健省規則第 33号（2012） 25)食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.05.5.1.4547号</p>
汚染物質	<p>1. 重金属汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017） 2. 食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52. 4011（2009年）</p>
衛生	<p>食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）</p>
表示	<p>1.食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号（1999年） 2.ラベルへの栄養情報記載のガイドラインに関する2005年インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第 HK.00.06.51. 0475号（2005年） 3.食品ラベル上の栄養情報の使用のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年） 4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>該当なし</p>

<p>ココア・チョコレート製品</p>	<p>インドネシア共和国政府医薬品食品監督庁令 第HK.00.05.52.4040号 2006年10月9日付</p>	<p>SNI 3747 : 号 (2013)</p>
<p>定義/説明</p>	<p>(1) カカオマス (カカオリカー) -カカオニブ (カカオ豆片) から製粉工程を経て製造した、脂肪含有率を低減させていないペースト状のカカオ製品である。</p> <p>(2) 粉末ココア -カカオマス (カカオリカー) の脂肪含有率を低減させてココア塊に成形し、その後ココア塊を粉砕して製造した製品である。</p> <p>(3) ココアバター -カカオの種子から得た脂肪である。</p> <p>(4) ココア-砂糖混合物 -粉末ココアおよび砂糖から成る。</p> <p>(5) 朝食用粉末ココア -乳、バター、ハーブ、および香辛料を添加した粉末ココアである。</p> <p>(6) ココアダスト -剥皮および風選工程を経て得たカカオ豆の一部である。</p> <p>(7) 粉末ココア飲料 -他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらず粉末ココアである。</p> <p>(8) 粉末チョコレート飲料 -カカオマス (カカオリカー) から得た、他のカカオ製品などの他の材料の追加の有無にかかわらず製品である。</p> <p>(9) インスタントココア -砂糖または他の材料の追加の有無にはかかわらず、確実に水に容易に溶解するよう粉末ココアに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいは加工粉末ココア製品である。</p> <p>(10) インスタントチョコレート -砂糖または他の食品材料の追加の有無にはかかわらず、カカオマスに食用湿潤剤を加えて製造した製品、あるいはインスタント加工されたカカオマス製品である。</p> <p>(11) 粉末チョコレート -粉末ココアおよび砂糖の混合物である。</p> <p>(12) チョコレートシロップ -砂糖、および1つ以上のカカオ製品の混合物であり、水または他の材料の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(13) チョコレートペースト (油性) -1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した油性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらず。 -本製品はナッツおよび乳入りスプレッドなどのスプレッドまたはフィリングとして使用可能である。</p> <p>(14) チョコレートペースト (水性) -1つ以上のカカオ製品の混合物から製造した水性のペースト状製品であり、他の材料の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(15) チョコレート -カカオ製品 (カカオマスやココアバター、粉末ココア) の混合工程を経て製造した均一な製品であり、乳および砂糖の追加の有無にはかかわらず。</p> <p>(16) ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および無脂14%以上のカカオ固形分を含有する。</p> <p>(17) スイートダークチョコレート -水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有する。</p> <p>(18) ダークチョコレートクーベルチュール -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。</p> <p>(19) ミルクチョコレート -水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。</p> <p>(20) ミルクチョコレートクーベルチュール -水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上の</p>	<p>(1) 粉末ココア -ココア塊を製粉して得た製品である。</p> <p>(2) ココア塊 -粉砕したカカオ豆またはカカオマスから脂肪を部分的に除去して得た製品である。</p> <p>(3) カカオマス -粉砕したカカオ豆から脂肪含有率を低減させずに製粉工程を経て得たペースト状の製品である。</p> <p>(4) カカオニブ -カカオ豆を剥皮したものである。</p>

ココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

(21) ホワイトチョコレート

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

(22) ホワイトチョコレートクーベルチュール

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

(23) チョコレートスプリングル

－カカオマス、および低脂肪粉末ココアを含む粉末ココアの1つ以上の混合物から製造したチョコレートの粒または小片であり、ココアバターおよび他の材料の追加の有無にはかかわらない。

(24) チョコレートボンボン／チョコレートフィリング入りキャンディ

－カカオリカー、乳、および液糖の混合物で製造した、中心部の柔らかいキャンディである。

(25) プラリネ

－チョコレート、あるいは種々のタイプのチョコレートと他の材料との混合物をフィリングとしてもよい、一口大のチョコレート製品である。

(26) トリュフ

－ダークチョコレートまたはミルクチョコレートをココアバター、植物油、および他の材料と混合して製造した製品である。

－ヨーロップ風トリュフには、チョコレートを主とする材料（粉末ココア、粉乳、脂肪、砂糖、液糖、および転化糖）をシロップに混合し、転化酵素を添加してもよい。

－スイス風トリュフは、乳、ダークチョコレート、およびココアバターを30%、60%、および10%の比で用いて製造し、卵黄を追加する場合もある。

(27) フィリング入りチョコレート

－1層以上のチョコレートおよびフレーバーチョコレートでのコーティングによる外部層と、製品中心部とが識別可能な製品である。フィリング入りチョコレートには菓子用穀物粉、ペストリー、およびビスケットが含まれない。

(28) フレーバーチョコレート

－記載された感覚受容性の特徴に従ったコーヒーまたは他の香りなどの香料物質を含むチョコレートである。

(29) 含気チョコレート

－通気工程を経て内部に小泡が形成されたチョコレート製品である。

(30) 積層チョコレート

－ローラーを用い、その後にはバーまたはチップの形状に切断して製造した多層チョコレート製品である。

(31) 混成チョコレート

－穀物粉、でんぷん、および脂肪が使用材料に含まれている場合を除き、これら以外の他の食用材料を追加したフレーバーチョコレート製品である。

(32) 複合チョコレート

－ココアバターの全部または一部を植物油で代替したチョコレート製品である。

(33) チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）

－粉末ココアやカカオ固形分に他の材料を加えて製造した製品である。

(34) 模造チョコレート

－複合チョコレートに類似するが、基本的特徴が複合チョコレートの基本的特徴に一致しない製品である。

(35) 複合チョコレート粒

－砂糖を加えて球状に成形した複合チョコレートである。

(36) ココアバター同等物

－ココアバターの物理的・化学的特質を全て有しているが、その成分であるグリセリドがカカオ豆以外の供給源に由来する脂肪である。

－風味はココアバターの風味の特徴と同一であってはならない。

－材料はCoberineなど、非ラウリン酸由来である。

(37) ラウリン酸ココアバター代替物＝ラウリン酸CBS

－ココアバターに類似する特性を有しているが、ココアバターとは異なる脂肪である。

-主にパーム油およびパーム核油を材料とする。
(38) 非ラウリン酸ココアバター代替物=非ラウリン酸CBS
 -ココアバターの脂肪含有率は25%であるが、本品の脂肪含有率は20%である。
 -ろうのような舌触りがある。
(39) イナゴマメコーティング
 -豆類(イナゴマメ)由来のココアバター代替物であり、多量の炭水化物を含有するがカフェインおよびテオブロミンを含有しない。
(40) 脱脂小麦胚芽コーティング
 -焙煎および他の特定の工程を経た無脂肪の小麦によるココアバター代替物である。

組成

(1) 粉末ココア
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率は5%以下
 (2) 脂肪含有率は10%以上
 (3) 粒度：99.5% (w/w) 以上が網目200のふるいを通過する
 (4) 皮(殻)の最大含有率：アルカリ処理前のカカオニブで算出して1.75% (w/w)
(2) ココアバター
 -基本的特徴：
 (1) 遊離脂肪酸(オレイン酸として)の含有率は1.75%以下
 (2) 非けん化物質の含有率は0.7%以下、脱脂カカオについてののみ0.35%以下
 (3) 水分含有率は0.2%以下
(3) ココア-砂糖混合物
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率は5%以下
(4) 朝食用粉末ココア
 -基本的特徴：
 (1) 脂肪含有率は22%以下
(5) 粉末ココア飲料
 -基本的特徴：
 (1) カカオ含有率(総力カオ固形分)は乾燥重量で10%以上
(6) 粉末ココアドリンク
 -基本的特徴：
 (1) カカオ含有率(総力カオ固形分)は乾燥重量で20%以上
(7) インスタントココア
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率は5%以下
(8) インスタントチョコレート
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率は5%以下
(9) 粉末チョコレート
 -基本的特徴：
 (1) 粉末ココアの含有率は32%(乾燥重量で算出して29%)以上
(10) チョコレートシロップ
 -基本的特徴：
 (1) カカオ含有率(総力カオ固形分)は8%以上
(11) チョコレートペースト(油性)
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率は2%以下
 (2) 脂肪含有率は25%以上
(12) ダークチョコレート、セミスイートチョコレート、ビタースイートチョコレート
 -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および14%以上の無脂カカオ固形分を含有する。
(13) スイートダークチョコレート
 -水分含有量を除いた算出で、30%以上のカカオ固形分、18%以上のココアバター、および12%以上の無脂カカオ固形分を含有する。
(14) ダークチョコレートクーベルチュール
 -水分含有量を除いた算出で、35%以上のカカオ固形分、31%以上のココアバター、および2.5%以上の無脂カカオ固形分を含有する。
(15) ミルクチョコレート

品質要件

状態	単位	品質
匂い		正常
風味		正常
色		正常
(網目200のふるいを通過する)	%、重量/重量	99.5 以上
無脂肪乾燥ベースで算出した殻	%、重量/重量	1.75 以下
水分含有率	%、重量/重量	5.0 以下
脂肪含有率	%、重量/重量	10.0 以上

－水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、2.5%以上の無脂カカオ固形分、および12%以上の乳固形分を含有する。

(16) ミルクチョコレートクーベルチュール

－水分含有量を除いた算出で、25%以上のカカオ固形分、15%以上のココアバター、2.5%以上の無脂カカオ固形分、12%以上の乳固形分、および31%以上の総脂肪を含有する。

(17) ホワイトチョコレート

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、および14%以上の乳固形分を含有する。

(18) ホワイトチョコレートクーベルチュール

－水分含有量を除いた算出で、20%以上のココアバター、14%以上の乳固形分、および25%以上の総脂肪を含有する。

(19) チョコレートスプリングル

－基本的特徴：

- (1) ココアバター含有率は12%以上
- (2) 無脂カカオ固形分含有率は乳を入れないスプリングルで14%以上、乳を入れるスプリングルでは3.5%以上
- (3) 総カカオ固形分含有率は乳を入れないスプリングルで32%以上、乳を入れるスプリングルで20%以上
- (4) 乳含有率は5%以下

(20) チョコレートボンボン／チョコレートフィリング入りキャンディ

－基本的特徴：

- (1) 乳含有率は5%以下

(21) プラリネ

－基本的特徴：

- (1) チョコレート含有率は25%以上

(22) フィリング入りチョコレート

－基本的特徴：

- (1) コーティング用チョコレートの総量は重量で最終製品の25%以上

(23) フレーバーチョコレート

－基本的特徴：

- (1) コーヒーフレーバーチョコレートでは焙煎コーヒー粉末の含有率が1.5%以上

(24) 混成チョコレート

－基本的特徴：(1) チョコレート含有率は60%以上

(25) 複合チョコレート

－基本的特徴：

- (1) 複合ビターダークチョコレート：カカオ固形分含有率は20%以上
- (2) 複合ダークチョコレート：カカオ固形分含有率は13%以上
- (3) 複合スイートダークチョコレート：カカオ固形分含有率は7%以上
- (4) 複合ミルクチョコレート：カカオ固形分含有率は5%以上、乳固形分含有率は9%以上
- (5) 複合スイートミルクチョコレート：カカオ固形分含有率は5%以上、乳固形分含有率は5%以上
- (6) 複合ホワイトチョコレート：乳固形分含有率は14%以上
- (7) 複合スイートホワイトチョコレート：乳固形分含有率は5%以上
比(%)は製品の乾燥重量で算出する。

(26) チョコレート飲料（粉末、直ちに飲用可能なタイプ、または濃縮物）

－基本的特徴：

- (1) 総カカオ固形分は5%以上（乾燥重量で算出する）

<p>食品添加物</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1)食品添加物の使用条件（香料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号（2016） 2)食品添加物の最大量（甘味料）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 4号（2014） 3)食品添加物の最大量（保湿剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第5号 （2013） 4)食品添加物の最大量（加工助剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 6号 （2013） 5)食品添加物の最大量（pH調整剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 8 号 （2013） 6)食品添加物の最大量（固化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 9号 （2013） 7)食品添加物の最大量（凝結防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 10（2013） 8)食品添加物の最大量（膨張剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 11 号 （2013） 9)食品添加物の最大量（光沢剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 12 号 （2013） 10)食品添加物の最大量（消泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 （2013） 11)食品添加物の最大量（増粘剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.15号 （2013） 12)食品添加物の最大量（乳化塩）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 16 号 （2013） t 13)食品添加物の最大量（充填剤・ガス）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 17号 （2013） 14)食品添加物の最大量（隔離剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 18 号 （2013） 15)食品添加物の最大量（ゲル化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 19号 （2013） 16)食品添加物の最大量（乳化剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第20 号 （2013） 17)食品添加物の最大量（発泡剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 22号 （2013） 18)食品添加物の最大量（学調味料：flavor enhancer）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. 23 号（2013） 19)食品添加物の最大量（安定剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 24 号 （2013） 20)食品添加物の最大量（増量剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 25号 （2013） 21)食品添加物の最大量（防腐剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 36 号 （2013） 22)食品添加物の最大量（着色剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.37 号 （2013） 23)食品添加物の最大量（酸化防止剤）に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.38 号 （2013） 24)食品添加物に関する保健省規則第 33号（2012） 25)食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.05.5.1.4547 号 	
---------------------	---	--

<p>汚染物質</p>	<p>1.重金属汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規則第 23号 (2017) 2.食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定第HK.00.06.1.52. 4011号 (2009年)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>試験</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鉛</td> <td>mg/kg</td> <td>1.0 以下</td> </tr> <tr> <td>カドミウム</td> <td>mg/kg</td> <td>1.0 以下</td> </tr> <tr> <td>スズ</td> <td>mg/kg</td> <td>40.0 以下</td> </tr> <tr> <td>水銀</td> <td>mg/kg</td> <td>0.03 以下</td> </tr> <tr> <td>ヒ素</td> <td>mg/kg</td> <td>1.0 以下</td> </tr> </tbody> </table>	試験	単位	要件	鉛	mg/kg	1.0 以下	カドミウム	mg/kg	1.0 以下	スズ	mg/kg	40.0 以下	水銀	mg/kg	0.03 以下	ヒ素	mg/kg	1.0 以下
試験	単位	要件																		
鉛	mg/kg	1.0 以下																		
カドミウム	mg/kg	1.0 以下																		
スズ	mg/kg	40.0 以下																		
水銀	mg/kg	0.03 以下																		
ヒ素	mg/kg	1.0 以下																		
<p>衛生</p>	<p>食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号 (2004年)、第1部衛生 (第2~10条)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>試験</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全生菌数</td> <td>コロニー/g</td> <td>5×10^3以下</td> </tr> <tr> <td>大腸菌</td> <td>AMP/g</td> <td>3未満</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ属</td> <td>-</td> <td>0/25g</td> </tr> <tr> <td>カビ</td> <td>コロニー/g</td> <td>50以下</td> </tr> <tr> <td>酵母</td> <td>コロニー/g</td> <td>50以下</td> </tr> </tbody> </table>	試験	単位	要件	全生菌数	コロニー/g	5×10^3 以下	大腸菌	AMP/g	3未満	サルモネラ属	-	0/25g	カビ	コロニー/g	50以下	酵母	コロニー/g	50以下
試験	単位	要件																		
全生菌数	コロニー/g	5×10^3 以下																		
大腸菌	AMP/g	3未満																		
サルモネラ属	-	0/25g																		
カビ	コロニー/g	50以下																		
酵母	コロニー/g	50以下																		
<p>表示</p>	<p>1.食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号 (1999年) 2. ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関する2005年インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第HK.00.06.51. 0475号 (2005年) 3. 食品ラベル上の栄養情報の使用のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号 (2011年) 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13、2016 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9、2016)</p>	<p>食品の表示および広告に関する既存規定に従う表示要件</p>																		

<p>サンプリング および分析方法</p>		<p>サンプリング方法についてはSNI 0428に準拠する。 粉末ココアの試験法は以下の通り： a)試料の調製については付録A.1に準拠する。 b)状態の試験法については付録A.2に準拠する。 -匂いの試験法：付録A.2.1 -風味の試験法：付録A.2.2 -色の試験法：付録A.2.3 c)粒度の試験法については付録A.3に準拠する。 d)殻の試験法については、付録A.4に準拠して無脂肪の乾燥重量（w/w）で算出する。 e)水分含有率の試験法については付録A.5に準拠する。 f)脂肪含有率の試験法については付録A.6に準拠する。 g)金属汚染の試験法については付録A.7に準拠する。 -鉛およびカドミウムの試験法：付録A.7.1 -スズの試験法：付録A.7.2 -水銀の試験法：付録A.7.3 h)ヒ素汚染の試験法については付録A.8に準拠する。 i)微生物汚染の試験法については付録A.9に準拠する。 -全生菌数の試験法：付録A.9.2 -大腸菌の試験法：付録A.9.3 -サルモネラ属の試験法：付録A.9.4 -酵母およびカビの試験法：付録A.9.5</p>
---------------------------	--	--

6-3. 個別食品規格／清涼飲料

6.3. 清涼飲料

食品規格・基準：

炭酸飲料としての製品規格が設定されていないことから、栄養飲料（栄養ドリンク；SNI 01-6684-2002）の規格・基準について表10に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、ソーダ（Limun: SNI 01-2972-1998）および糖尿病患者用ダイエットソーダ（Limudiet diabetes: SNI 01-3699-1995）、栄養ドリンク（最小エネルギー）規格・分析法を表11に記載した。

食品添加物：

レモネード(SNI 01-2972- 1998)、ダイエットレモネード(SNI 01-3699-1995)、ソーダ水(SNI 01-3708- 1995)および栄養飲料(SNI 01-6684-2002)について表12に記載した。

その他、天然ミネラルウォーター、果汁、野菜果汁、炭酸フルーツ飲料、炭酸フレーバー飲料、コーラ飲料、コーヒー飲料、及びエネルギー飲料の基準を示した。

表10 栄養ドリンク：製品規格・基準（栄養飲料）

	SNI 01-6684-2002			
規格の名称	栄養ドリンク			
範囲	本規格は栄養ドリンクの参照、定義、要件、サンプリング、試験法、表示、および包装を対象とする			
説明	<p>栄養ドリンクは、人体に容易に吸収されエネルギーを生み出す1種類以上の物質を含むドリンクであり、認可された食品添加物の有無にはかかわらない 注：栄養ドリンクは食品栄養補助剤ではない</p>			
必須組成及び品質要件	品質要件			
	番号	試験基準	単位	要件

1	状態		
1.1	外観		透明
1.2	臭い		正常/特有
1.3	味		正常/特有
2	pH		2.5 ~4.0
3	総エネルギー値	Kcal/1人分	最低で100
4	総糖含有量 (ショ糖として)	% w/w	最低で12.5
5	還元糖	% w/w	最低で7
6	タウリン	mg/1人分	最高で1000
7	カフェイン	mg/1人分	最高で50
8	食品添加物		
8.1	人工甘味料		SNI 01-0222-1995に準拠
8.2	保存料		SNI 01-0222-1995に準拠
8.3	着色料		SNI 01-0222-1995に準拠
9	金属汚染物質		
9.1	鉛 (Pb)	mg/kg	最高で0.2
9.2	銅 (Cu)	mg/kg	最高で2.0
9.3	亜鉛 (Zn)	mg/kg	最高で5.0
9.4	スズ (Sn)		最高で40/250.0*
10	ヒ素汚染物質 (As)	mg/kg	最高で0.1
11	微生物学的汚染物質		
11.1	一般生菌数	コロン/ mL	最高で 2.0×10^2
11.2	大腸菌群	MPN/mL	最高で20

	11.3	大腸菌	MPN/mL	<3
	11.4	サルモネラ	/25 mL	陰性
	11.5	黄色ブドウ球菌	コロニー/mL	0
	11.6	ビブリオ属菌	/mL	陰性
	11.7	カビ	コロニー/mL	最高で50
	11.8	酵母菌	コロニー/mL	最高で50
		• 缶詰の場合		
食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
汚染物質	食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条）			
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005			
分析及びサンプリング	サンプリング方法 サンプリングはSNI 19-0428-1993：固形物に対するサンプリング指針に準拠する 分析方法 試料調製はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第4.4項に準拠する 状態の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第1.2項に準拠する pHの試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第16項に準拠する 含水量、灰分、タンパク質、炭水化物の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法に準拠する 総糖含有量の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第3.1項に準拠する 還元糖の試験はSNI 01-2891-1992：食品に対する試験法第2.1項に準拠する タウリンの試験はAOAC公式法997.05.- 1999（付録A）に準拠する カフェインの試験はAOAC公式法962.13.- 1999（付録B）に準拠する 人工甘味料の試験はSNI 01-2831-1992：人工甘味料に対する試験法に準拠する。サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999（付録C.1）を用いて試験を継続する ソルビトールの試験はAOAC公式法973.28 - 1999（付録C.3）に準拠する 保存料の試験はSNI 01-2894-1992：保存料に対する試験法に準拠する 着色料の試験はSNI 01-2895-1992：着色料に対する試験法に準拠する 金属汚染物質の試験はSNI 01-2896-1998：食品における金属汚染物質に対する試験法に準拠する ヒ素の試験はSNI 01-4866-1998：食品におけるヒ素に対する試験法に準拠する 微生物の試験はSNI 01-2897-1992：微生物学的汚染物質に対する試験法に準拠する			

表11 事例研究（2）炭酸飲料：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009	微生物学的汚染物質	一般生菌数：1.0×10^2 cfu/mL、 大腸菌群：1 cfu/100mL、サルモネラ属菌：100 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：1mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：1.0×10^2 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、スズ：<150.0 ppm、鉛：<0.2 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法、SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
SNI 01-3708-1995 ソーダ水 (Air soda)	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明/無色であること、臭い：無臭であること、味：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	二酸化炭素	3~5 atm (CO ₂ 、27°C)	SNI 01-3708-1995第5.3項	
	溶解固形分	最高で500 mg/kg	SNI 01-3708-1995第5.4項	
	食品添加物	SNI 01-0222-1987に準拠して、無機塩以外は禁止する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法、SNI 01-3708-1995第5.8項 ナトリウム (Na) としての無機塩の計測	
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、水銀：<0.03 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ属菌：100 mLにつき存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：100 mLにつき存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLにつき存在しないこと、酵母菌およびカビ：<50 cfu/ml	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する			
SNI 01-2972-1998 ソーダ (Limun)	臭い、味、および色に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	糖含有量	6~15% W/W (ショ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	
	サッカリンおよびチクロ	禁止されている	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法	
	着色料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法	
	保存料	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	
	二酸化炭素分圧	20~70 psi (温度範囲27~30°C)	SNI 01-2972-1998第6.2項	
	金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	

	微生物学的汚染物質	一般生菌数：2.0×10^2 cfu/mL、大腸菌群：20 MPN/mL、大腸菌：3 MPN/mL、サルモネラ属菌：25 mLに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：25 mLに付き存在しないこと、ウェルシュ菌：100 mLに付き存在しないこと、酵母菌およびカビ：50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
SNI 01-3699-1995 糖尿病患者用ダイエットソーダ (Limundiet diabetes)	臭い、味、および食感に関する品質特性	正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	ブドウ糖含有量	最高で0.10% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	
	総エネルギー値	ラベルの記載に準拠する	SNI 01-3699-1995第5.3項	
	二酸化炭素分圧	最高で70 psi (27~30℃)	SNI 01-3699-1995第5.4項	
	食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1987およびその改正版に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛：0.2 mg/kg、銅：2.0 mg/kg、亜鉛：5.0 mg/kg、スズ40.0または250.0 (缶入りの場合)	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	0.1 mg/kg 0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数：2.0×10^2 cfu/mL、大腸菌群：20 MPN/mL、大腸菌：3 /mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		
SNI 01-6684-2002 栄養ドリンク (最小エネルギー)	外観、臭い、および味に関する品質特性	外観：透明/無色であること、臭い：正常/標準的であること、味：正常/標準的であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	pH	2.5 ~4.0	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	総エネルギー値	最低で100 Kkal/一食分	SNI 01-6684-2002第6.4項	
	総糖含有量	最低で12.5% W/W (シヨ糖として)	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	
	還元糖	最低で7.0% W/W	SNI 01-2892-1992 糖に対する分析方法	
	タウリン	最高で1,000 mg/一食分	AOAC公式法997.05 - 1999	
	カフェイン	最高で50 mg/一食分	AOAC公式法962.13 - 199	

食品添加物 (人工甘味料、着色料、および保存料)	SNI 01-0222-1995に準拠する	SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する試験法（サッカリンが陽性である場合には、AOAC公式法934.04 - 1999を適用する。チクロが陽性である場合には、AOAC公式法957.10 - 1999を適用する。ソルビトールが陽性である場合には、AOAC公式法973.28 - 1999を適用する）。 SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法 SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
金属汚染物質	鉛：<0.2 mg/kg、銅：<2.0 mg/kg、亜鉛：<5.0 mg/kg、スズ<40.0または250.0（缶入りの場合）	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
微生物学的汚染物質	一般生菌数：<2.0 x 10 ² cfu/mL、大腸菌群：<20 MPN/mL、大腸菌：<3 MPN/mL、サルモネラ：陰性、黄色ブドウ球菌：0 cfu/mL、ビブリオ属菌：陰性、酵母菌およびカビ：<50 cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	SNI 19-0429-89 液状および半固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		

表12 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	レモネード	SNI 01-2972-1998 Lemonade
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	人工甘味料（チクロやサッカリン等）は禁止されている着色料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	ダイエットレモネード	SNI 01-3699-1995 Dietlemonade
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義		(無効)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト		
使用制限／使用上限（定められている場合）		
範囲および／または定義	栄養ドリンク	SNI 01-6684-2002 Energydrinks
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制*に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限（定められている場合）		

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号 (2016)	SNI 6242:2015
1	規格の名称	天然ミネラルウォーター
2	範囲	天然ミネラルウォーター
3	定義/説明	<p>天然ミネラルウォーターとは、天然の水源より、または地下深 くの源泉から掘削により直接得て、汚染、または水の化学的、 物理的、微生物学的特性に対する外部からの影響を防ぐため、 制御された工程を経た飲料水である。</p> <p>天然ミネラルウォーターは、自然な炭酸含有（水源からの二酸化 炭素による）もあるが、炭酸添加（他の水源からの二酸化炭 素の添加）、炭酸除去（水源地での物理的処理による二酸化炭 素レベルの低減）、炭酸強化（水源からの二酸化炭素によ る）、または炭酸除去（遊離炭酸を含有しない）を行うことが できる。</p> <p>自然に炭酸を含有するミネラルウォーター—水源におけるレベ ルと同一の二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーターであ り、含有量が少ない場合は水源からの二酸化炭素を補充または 添加することができる。</p> <p>天然炭酸ミネラルウォーター—他の水源からの二酸化炭素を添 加した天然ミネラルウォーター。</p> <p>完全または部分的に炭酸を除去した天然ミネラルウォーター— 物理的処理を実施して二酸化炭素ガスを除去した天然ミネラル ウォーター。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター—水源に由来する二酸化炭素ガス の添加によって、水源においてよりも高いレベルの二酸化炭素 を含有する天然ミネラルウォーター。</p> <p>天然ミネラルウォーターとは、天然の水源よ り、または地下深くの源泉から掘削により直 接得て、汚染、または水の化学的、物理的、 微生物学的特性に対する外部からの影響を防 ぐため、制御された工程を経た飲料水であ る。</p> <p>注記：清潔な飲料水は、以下の特徴により通 常の飲料水と区別できる。</p> <p>a.一定の無機塩を相対的比率で、かつ微量元 素および他の栄養素を含有する。</p> <p>b.天然の水源より、または地下深くの源泉か ら掘削により直接得て、汚染、または水の化 学的、物理的、微生物学的特性に対する外部 からの影響を防ぐため、制御された工程を経 て得られる。</p> <p>c.水源からの流出時に成分が一定し、温度は 安定し、自然の変動が小さい。</p> <p>d.微生物による汚染がないという清浄性、純 粋性、およびその必須成分の化学組成の安全 性を保証するための措置がとられている。</p> <p>e.水源地で衛生的に容器に詰められる。</p> <p>f.鉄、マンガン、硫化物、またはヒ素などの 不安定な含有成分の傾漏またはろ過による除 去、および処理を加速させる必要がある場合 の事前の通気以外の加工を実施していない。</p> <p>分類</p> <p>自然に炭酸を含有する天然ミネラルウォー ター：通常の温度、圧力下で、水源からの水と 同等の二酸化炭素を含有する。</p> <p>非炭酸天然ミネラルウォーター：容器に充填 後で遊離の二酸化炭素を含有していない。</p> <p>脱炭酸天然ミネラルウォーター：容器に充填 後に、水源においてよりも低いレベルの二酸 化炭素を含有する。</p> <p>強化天然ミネラルウォーター：容器に充填後 に、水源で得られる二酸化炭素ガスを添加す ることで、水源においてよりも多くの二酸化 炭素を含有する。</p> <p>炭酸天然ミネラルウォーター：他の発生源か らの二酸化炭素が添加されている。</p>

4	必須組成および品質要因	<p>ミネラル含有量がきわめて低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが50 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が低い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが500 mg/L以下</p> <p>ミネラル含有量が高い天然ミネラルウォーター：乾燥残渣の無機成分レベルが1500 mg/L以下</p> <p>重碳酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：重碳酸塩レベルが600 mg/L超</p> <p>カルシウムを含有する天然ミネラルウォーター：カルシウムレベルが200 mg/L超</p> <p>塩化物を含有する天然ミネラルウォーター：塩化物レベルが200 mg/L超</p> <p>フッ化物を含有する天然ミネラルウォーター：フッ化物レベルが1 mg/L超</p> <p>鉄を含有する天然ミネラルウォーター：2価のイオンのレベルが1 mg/L超</p> <p>マグネシウムを含有する天然ミネラルウォーター：マグネシウムレベルが50 mg/L超</p> <p>ナトリウムを含有する天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが200 mg/L超</p> <p>硫酸塩を含有する天然ミネラルウォーター：亜硫酸塩レベルが50 mg/L超</p> <p>低ナトリウム食のための天然ミネラルウォーター：ナトリウムレベルが20 mg/L以下</p> <p>酸性の天然ミネラルウォーター：二酸化炭素レベルが250 mg/L以下</p>	<p>無臭で味が正常</p> <p>色：<5 Pt-Coスケール</p> <p>可溶性物質：<500 mg/l</p> <p>硝酸塩（NO3）：< 10mg/L</p> <p>亜硝酸塩（NO2）：<0.1mg/L</p> <p>フッ化物（F）：<1.5mg/L</p> <p>シアン化物（CN）：<0.07 mg/L</p> <p>硫酸塩（SO4）：<200 mg/L</p> <p>遊離二酸化炭素：3000-5800 mg/L</p>
5	食品添加物	<p>規定なし</p>	

6	汚染物質	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。</p>	<p>アンチモン（Sb）：<0.005mg/L ヒ素（As）：<0.05mg/L バリウム（Ba）：<1.0mg/L ホウ酸塩（Bo）：<5.0mg/L カドミウム（Cd）：<0.003mg/L クロム（Cr）：<0.05mg/L 銅（Cu）：<0.5mg/L 鉛（Pb）：<0.01mg/L マンガン（Mn）：<0/05mg/L 水銀（Hg）：<0.001mg/L ニッケル（Ni）：<0.02mg/L セレン：<0.05 mg/L アルドリンおよびディルドリン：<0.0007 mg/L 1-2-ジクロロエタン：< 0.005 mg/L ヘプタクロルエポキシド：< 0.0002 mg/L メトキシクロル：< 0.04 mg/L 洗剤：< 0.05 mg/L ポリ塩化ビフェニル類（PCBs）：< 0.0005 mg/L 鉱油：定量限界以下 当初の総生菌数（工場）：< 100 cfu/mL 最終的総生菌数（市場）：< 10 x 10⁵ cfu/mL 大腸菌群：未検出/250mL 大腸菌（E.coli）：未検出/250mL 腸球菌：未検出/250mL 芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌：未検出/50 mL 緑膿菌（Pseudomonas aeruginosa）：未検出/250 mL</p>
7	衛生	規定なし	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
8	重量および容量	規定なし	規定なし
9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） 	<p>a)食品の表示および広告に関する条件に準拠する表示要件 b)K⁺, Na⁺, Ca⁺⁺, Mg⁺⁺, HCO₃⁻, SO₄⁻, NO₃⁻, Cl⁻の含有率 c)1 mg / Lを超えるフッ化物を含有する場合は、「フッ化物含有」の表示が必須</p>

10	サンプリング および分析法	規定なし	サンプリング: SNI 0428 サンプル調製: SNI 3554 状態 (匂い、味、炭酸味、色): SNI 3554 可溶性物質: SNI 3554 硝酸塩、亜硝酸塩、フッ化物、シアン化物、硫酸塩、二酸化炭素: SNI 3554 重金属汚染物質 (アンチモン、ヒ素、バリウム、ホウ素、カドミウム、クロム、銅、鉛、マンガン、水銀、ニッケル、セレン) : SNI 3554 有機化学的汚染物質 (アルドリノ、ディルドリン、ジクロル、ヘプタクロル、メトキシクロル、PCB、洗剤および鉱油): SNI 3554 微生物学的汚染物質 (全生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸球菌、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌、緑膿菌) : SNI 3554
----	------------------	------	--

規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号 (2016)	
1	規格の名称	果汁	
2	範囲	果汁	
3	定義/説明	<p>果汁とは、直接消費用に、果実の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去 (必要な場合) し、容器に詰めて得た液体であり、低温殺菌の有無にはかわらない。</p> <p>果汁は、熟した新鮮な果実、または機器によって良い条件に維持した果実から得る。</p> <p>天然揮発成分の果汁への添加は、当該成分が同タイプの果実より得られる場合のみ許可される。</p> <p>果汁は、そのまま保存した果実または果肉の圧搾、破碎、および粉碎の工程により得ることができる。製品は発酵していないが発酵可能であり、破碎された果実を含有し、混濁または清澄である。</p> <p>果汁は、果汁濃縮物を水で還元して、あるいは一定の条件下では果実全体からの水の抽出 (乾燥ブルーネからのブルーネ果汁など) により製造可能である。製品には気体の除去/回収、あるいは窒素または二酸化炭素などの不活性ガス (食品成分と反応しない純粋なガス) の通気による脱気を実施することができる。</p> <p>果汁はその物理的、化学的、および感覚刺激的特性、ならびに果汁元来の栄養特性を保護することのできる適切な工程を経て調製する。</p>	
4	必須組成および品質要因	<p>エタノール含有率: < 0.5 % (果汁自体が本来エタノールを含む場合は除く)</p> <p>果汁には同一タイプの果実の果汁濃縮物を添加することができる。</p> <p>砂糖の最大添加許容量 50g/kg</p>	
5	食品添加物	規定なし	
6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号 (2017) に準じる既存の食品規則に適合すること。	
7	衛生	規定なし	
8	重量および容量	規定なし	
9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> インドネシア共和国政府規則第69号 (1999) 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.51.0475号 (2005) 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号 (2011) 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 (2016) 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号 (2016) 	

10	サンプリング および分析法	規定なし
規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)	
規格の名称	野菜汁	
範囲	野菜汁	
定義/説明	<p>野菜汁とは、直接消費用に、野菜の可食部を洗浄、圧搾、不純物除去（必要な場合）して得た液体を容器に詰めた製品であり、低温殺菌の有無にはかかわらない。</p> <p>野菜汁は、根、根茎（ニンジン、玉ネギ、ジャガイモなど）、莖、および若い莖（アスパラガスなど）、葉、および花（ホウレンソウおよびカリフラワーなど）、および豆果（豆など）を含む野菜から得た液体である。</p> <p>野菜汁は、そのまま保存した野菜の圧搾、破碎、および粉碎工程によって得る。製品は未発酵であるが発酵可能であり、清澄、混濁、またはドロドロである。</p> <p>野菜汁は、野菜汁の必須成分および品質要因を保持する目的で、濃縮または適切な水による還元ができる。野菜汁には、以下のものを添加してもよい：乳酸発酵を意図した野菜汁を除き、野菜汁濃縮物、食塩、および食酢。乾燥形態の糖およびハチミツ。調味料、香辛料およびハーブ。果実、および必須成分が未抽出の果実を主原料とする製品。</p>	
必須組成および品質要因	10% HClに不溶性のミネラル： < 100 mg/kg	
食品添加物	規定なし	
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。	
衛生	規定なし	
重量および容量	規定なし	
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016） 	
サンプリング および分析法	規定なし	

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)	
規格の名称	炭酸/非炭酸電解質飲料	
範囲	炭酸/非炭酸電解質飲料	
定義/説明	炭酸/非炭酸電解質飲料とは、身体の液体、炭水化物、電解質、およびミネラルを迅速に復元することを意図された炭酸/非炭酸の調合飲料である。本飲料は、リン酸カルシウム、クエン酸カルシウム、リン酸カリウム、炭酸水素カリウムなどの炭酸カリウム、塩化カリウム、塩化ナトリウム、乳酸カルシウム、乳酸マグネシウム、および硫酸マグネシウムを含有することができる。	
必須組成および品質要因	ナトリウム含有量：10 mmol/L糖含有量：50~100 g/L、これはデキストロース、果糖、グルコースシロップ、マルトデキストリン、およびショ糖などの合計であり、50 g/L以下の果糖を含有する。	
食品添加物	規定なし	
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。	
衛生	規定なし	

重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	炭酸フルーツ飲料
範囲	炭酸フルーツ飲料
定義/説明	一種以上の果実と二酸化炭素を含む飲料
必須組成および品質要因	果汁含有率(b/v)：%：>35 CO ₂ 含有量：3.000 – 5.890 mg/L
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析法	規定なし

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	炭酸フレーバー飲料
範囲	炭酸フレーバー飲料
定義/説明	他の食品材料の有無に拘わらず、化学調味料及び砂糖入りの飲料水に二酸化炭素を混合する工程を経て得られる飲料製品
必須組成および品質要因	CO ₂ 含有量: 3.000 – 5.890 mg/L
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし

重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	コーラ飲料
範囲	コーラ飲料
定義/説明	コーラ飲料とは、糖シロップ、コーラナッツ抽出物、リン酸、およびカラメル着色料から得た飲料である。
必須組成および品質要因	糖含有量：8～14ブリックス度
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	茶
範囲	茶
定義/説明	飲料水に砂糖ともに茶葉または茶抽出物をいれた飲料であり、密封包装される。
必須組成および品質要因	特定の茶の味と匂い カフェイン及びタンニンを含む
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。

衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
規格の名称	コーヒー飲料
範囲	コーヒー飲料
定義/説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、コーヒー粉、砂糖と飲料水を加熱して得られる飲料で、密封包装される。
必須組成および品質要因	カフェイン含有量: >250mg/kg 色、匂い、味が正常であること コーヒー含有率: ≥ 4%(ドライベース)
食品添加物	規定なし
汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 23号（2017）に準じる既存の食品規則に適合すること。
衛生	規定なし
重量および容量	規定なし
表示	下記の一般表示要件に適合すること 1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリングおよび分析方法	規定なし

規格	SNI 01-6684-2002	
1	規格の名称	エネルギー飲料
2	範囲	エネルギー飲料
3	定義/説明	エネルギー飲料とは、認可食品添加物の添加の有無にはかわらず、身体が容易かつ迅速に吸収してエネルギーを生み出す1つ以上の材料を含有する飲料である。エネルギー飲料が食品サプリメントであるとは意図されない。
4	必須組成および品質要因	外観：透明臭いおよび味：正常pH：2.5~4.0総エネルギー量：1食あたり100 Kcal以上全糖（シヨ糖として）、%（w/w）：12.5以上還元糖、%（w/w）：7以上タウリン：1食あたり1,000 mg以下カフェイン：1食あたり50 mg以下

5	食品添加物	<p>ソルビトール：GMP マンニトール：GMP イソマルト／イソマルチトール：GMP マルチトール：GMP ラクチトール：GMP キシリトール：GMP エリスリトール：GMP ステビオール配糖体：100 ppm アセスルファムカリウム：600 ppm アスパルテーム：600 ppm シクラミン酸：350 ppm サッカリン：120 ppm スクラロース：300 ppm ネオテーム：17 ppm ソルビン酸およびその塩：1,000 ppm 安息香酸およびその塩：400 ppm クルクミン：GMP リボフラビン（Bacillus subtilis）：150 ppm コチニール抽出物：100 ppm クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：30 ppm カラメルI－プレーン：GMP カラメルIII－アンモニア法：GMP カラメルIV－アンモニア亜硫酸塩法：GMP βカロチン（植物性）：2,000ppm ビキシンを主原料とするアナトー抽出物：5 ppm カロテノイド：150 ppm ビートレッド：GMP アントシアニン：100 ppm タートラジン：70 ppm キノリンイエロー：70 ppm サンセットイエローFCF：70 ppm アゾルピン（カルモイシン）：70ppm ポンソー4R：70 ppm アルラレッド：70 ppm インジゴチン：70 ppm ブリリアントブルーFCF：70 ppm ファストグリーンFCF：70 ppm</p>
6	汚染物質	<p>鉛（Pb）：<0.2ppm 銅（Cu）：< 2.0ppm 亜鉛（Zn）：<5.0ppm スズ（Sn）：<40ppm、<250ppm（缶詰の場合） ヒ素（As）：<0.1ppm</p> <p>総生菌数:<200 cfu/mL 大腸菌群:<20最確数（MPN）/mL 大腸菌:<3 MPN/mL サルモネラ菌：0/25 mL 黄色ブドウ球菌：0/ mL ビブリオ菌種：0/mL 酵母およびカビ：<50 cfu/mL</p>
7	衛生	内容物に影響を及ぼさず内容物からの影響も受けない、保管および輸送を通じて安全な密閉容器に収容する。
8	重量および容量	規定なし
9	表示	食品表示に関する1999年政府規則第69号に準じる一般表示要件を満たすこと。

10	サンプリング および分析方 法	<p>サンプリング：19-0428-1998固体サンプル採取のガイドライン サンプル調製：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第4.4項 状態（臭いおよび味）：SNI 01-2891-1992食品および飲料の液体サンプルの分析法、第1項 全糖（シヨ糖として）：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第3.1項 還元糖：SNI 01-2892-1992糖の分析法、第2.1項 pH：SNI 01-2891-1992食品および飲料の分析法、第16項 総エネルギー量：SNI 01-6684-2002、第6.4項 タウリン：公認分析化学者協会（AOAC）公定法997.04－1999 カフェイン：AOAC公定法962.13－1999 食品添加物：SNI 01-2893-1992人工甘味料の分析法 サッカリンが使用されている場合－AOAC公定法934.04－1999 シクラミン酸が使用されている場合－AOAC 公定法957.10－1999 ソルビトールが使用されている場合－AOAC 公定法973.28－1999 SNI 01-2894-1992食品保存料および違法食品添加物の分析法 SNI 01-2895-1992食品着色料の分析法 重金属汚染物質：SNI 01-2896-1992重金属汚染物質の分析法 微生物汚染物質：SNI 19-2897-1992微生物汚染物質の分析法</p>
----	-----------------------	---

6-4. 個別食品規格／レトルト食品

6.4. レトルト食品

レトルト食品に該当する規格が存在しません。

6-5. 個別食品規格／めん類

6.5.1. 即席めん

食品規格・基準：

即席めん（Mi Instan：SNI 3551:2012）の規格・基準について表7に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、即席めん（Mi Instan：SNI 01-3551- 2000）、スナックめん（Mimakanan ringan：SNI 01-6630-2002）および即席ライスヌードル（Bihuninstan：SNI 01-3742- 2000）の規格・分析法を表8に記載した。

食品添加物：

即席めん（Mi Instan：SNI 01-3551- 2000）と即席ライスヌードル（Bihuninstan：SNI 01-3742- 2000）について表9に記載した。

表7 事例研究(1) 即席めん：食品規格・基準

	SNI 3551 : 2012
規格の名称	即席めん
範囲	本規格は即席めんの定義、組成および品質要件、サンプリング、試験法、衛生、包装方法、ならびに表示を対象とする即席めんは香料を加え、食するために再水和を必要とすることがその特徴である。

説明	主に小麦粉を材料とし、蒸す、焼く、又は乾燥加工を施したその他の材料およびその使用が許されている食品添加物の有無を問わず、パッケージに含まれた香料のみ、または香料とかやくと同時に短時間沸騰した湯又は熱湯で調理する製品のことを指す。		
必須組成及び品質要件	<p>組成 主要原材料 小麦粉 その他の原材料 該当する規則に準拠し、即席めんの使用に認められた原材料。 SNI 01-3556-1999：食塩 品質要件</p>		
番号	試験基準	単位	要件
1	状態		
1.1	食感		正常／許容可能
1.2	臭い		正常／許容可能
1.3	味		正常／許容可能
1.4	色		正常／許容可能
2	異物		存在しない
3	完全性	% w/w	最低で90
4	含水量		
4.1	揚げ加工	% w/w	最高で8
4.2	乾燥加工	% w/w	最高で14.5
5	タンパク質含有量	% w/w	最低で 8.0
6	酸化	mg KOH/g油	最高で2.0
7	金属汚染物質		
7.1	カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で 0.1
7.2	鉛 (Pb)	mg/kg	最高で0.3
7.3	スズ (Sn)	mg/kg	最高で 40
7.4	水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.03
8	ヒ素 (As)	mg/kg	最高で0.1
9	微生物学的汚染物質		

	9.1	一般生菌数	コロニー/g	最高で 1.0×10^6
	9.2	大腸菌群	コロニー/g	最高で 1.0×10^2
	9.3	大腸菌	MPN/g	<3
	9.4	黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^3
	9.5	セレウス菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^3
	9.6	カビおよび酵母菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^4
食品添加物	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88 食品添加物に関する保健相規定1999年第1168号/MenKes/PER/X/1999			
汚染物質	食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009			
衛生	食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条） 優良製造規範（GMP）ガイドラインに関する既存の規則に従った調理および取り扱いを含む衛生的な製造規範			
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号			
表示	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 食品に対する栄養表示基準に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官令HK.00.05.52.6291/2007 ラベルに栄養価情報を表示するための指針に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定No. HK.00.06.51.0475/2005 食品表示および広告に適用される条件に基づく表示要件			
分析及びサンプリング	サンプリング：SNI 0428 サンプル調製：SNI 3551:2012付属A.1 条件（匂い、味、色および触感）：SNI 3351:2012付属A.2 異物：SNI 3551:2012付属A.3 完全性：SNI 3551:2012付属A.4 含水量：SNI 3551:2012付属A.5 タンパク質：SNI 3551:2012付属A.6 酸価：SNI 3551:2012付属A.7 重金属汚染物質：SNI 3551:2012付属A.8 ヒ素汚染物質：SNI 3551:2012付属A.9 微生物汚染物：SNI 3551:2012付属A.10			

表8 事例研究(1) 即席めん：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009	一般生菌数	$<1 \times 10^6$ cfu/g、72時間にわたって30°C	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群	<100 cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	$<1 \times 10^3$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

	セレウス菌	$<1 \times 10^3$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	酵母菌およびカビ	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	デオキシニバレノール	750 ppbまたはmcg/kg	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
SNI 3551:2012即席めん (Mi Instan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3551-2000第6.1.2項	
	含水量	揚げ加工使用時: 8.0% w/w 乾燥加工使用時: 14.5% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	最低で8.0% w/w	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	酸価	最高で2.0 mg KOH/ g油	AOCS公式法 Cd.3d.63-1993: 酸価の測定	
	金属汚染物質	鉛: <0.3 mg/kg、水銀: <0.03 mg/kg	SNI 19-2896-1998: 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<0.1 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数: $<1.0 \times 10^6$ cfu/g、大腸菌群: $<1.0 \times 10^2$ cfu/g、大腸菌: <3 MPN/g、黄色ブドウ球菌 $<1.0 \times 10^3$ cfu/g、セレウス菌 $<1.0 \times 10^3$ cfu/g、カビおよび酵母菌 $<1.0 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	SNI 0428に準拠			

SNI 01-6630-2002 スナックめん (Mi makanan ringan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	含水量	最高で7.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	最低で5.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	酸価	最高で2.0 mg KOH/g油	SNI 01-6630-2002第6.6項	
	ホウ砂	陰性であること	SNI 01-2358-1991食品におけるホウ砂含有量の計測	
	禁止食品添加物	食品添加物に関する保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999 (食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正) の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	
	金属汚染物質	鉛: <1.0 mg/kg、銅: <10.0 mg/kg、亜鉛: <40.0 mg/kg、水銀: <0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	微生物学的汚染物質	一般生菌数: <1.0 x 10 ⁴ cfu/g、大腸菌: <3 MPN/g、サルモネラ: 25gにつき存在しないこと、カビ: <1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
SNI 01-3742-1995 即席ライスヌードル (Bihun instan)	食感、臭い、味、および色に関する品質特性	正常/許容可能であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	完全性	最低で90% W/W	SNI 01-3742-1995第5.4項	
	加熱調理時間	最長で3分 (ビーフン: 水と1対5の割合)	SNI 01-3742-1995第5.5項	

含水量	最高で11.0% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
灰分量（食塩を除く）	最高で2% W/W	SNI 01-3742-1995第5.7項	
タンパク質含有量	最低で6% W/W (N x 6.25)	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
酸価	最高で3 mg KOH/100g試料	SNI 01 - 3555 - 1994 油脂に対する分析方法	
金属汚染物質	鉛<1.0 mg/kg、銅<10.0 mg/kg、亜鉛<40.0 mg/kg、水銀<0.05 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
微生物学的汚染物質	一般生菌数：<1.0 x 10 ⁶ cfu/g、大腸菌：<3 MPN/g、カビ：<1.0 x 10 ³ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	FAO/WHOコーデックスの包装済み食品に対するサンプリング計画（CAC/RM-1969）に準拠		
禁止食品添加物	保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88の修正）の規定通りに陰性であること	SNI 01-2895-1992 着色料に対する分析方法、SNI 01-2894-1992 食品添加物/保存料に対する分析方法	

表9 事例研究 (1) 即席めん：食品添加物

	概要/定義	参照
範囲および/または定義	即席めん	SNI 3551:2012
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		
範囲および/または定義	即席ライスヌードル	SNI 01-3742-1995 Instant rice noodles (Bihuninstant)
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

<p>乾燥パスタ・ 乾麺</p>	<p>インドネシア共和国医薬品 食品監督庁長官規則 第21号（2016）</p>	<p>SNI 01-2975-2006 <u>SNI 01-6630-2002</u><a href="file:///C:/Users/user/Dropbox/F1.%E8%A8%98%E4%BA%8B%E7%B7%A8%E9%9B%{ [A1] </p>
<p>定義／説明</p>	<p>(1) 乾燥クエイティオ</p> <p>－米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。(2) パスタ</p> <p>－セモリナ小麦粉を主な材料として、練り粉の押し出しまたは成形によって得た製品であり、炭水化物、穀物粉、卵、食塩などの他の食品材料を使用してもよい。小麦の成分はパスタ製品中の80%未満であってはならず、マカロニ、スパゲッティ、フェトゥッチーネ、ペンネ、ファルファレ、フシリ、ラビオリ、ラザニア、カネッロニ、リガトーニがある。(3)全粒小麦パスタ製品</p> <p>－全粒小麦粉または全粒デュラム小麦粉を主な材料とするパスタであり、他の食品材料を加えても良い。(4) 小麦・大豆パスタ製品</p> <p>－材料の小麦粉に粉末大豆を追加したパスタ製品であり、他の食品材料を加えても良い。(5) 乳入りパスタ製品</p> <p>－水の追加の有無にはかわらず、練り粉に乳または乳成分を使用した製品である。使用する乳の種類には、濃縮乳、粉乳、無糖練乳、バターおよび脱脂乳の混合物、濃縮脱脂乳、無糖脱脂練乳、無脂粉乳、またはこれらの混合物がある。混合物中には、無脂乳固形分の重量比が高く、乳脂肪の2,275倍以下となる成分が含まれる場合がある。(6) 野菜入りパスタ製品</p> <p>－材料にトマト、アーティチョーク (<i>Cynara cardunculus</i>)、ビート、ニンジン、またはホウレンソウを追加したマカロニであり、他の食品材料を</p>	<p>(1)Rice Noodle</p> <p>米粉を主な材料とし、他の食品材料の追加の有無に拘わらず、押し出し工程を経て得られる糸状の米麺</p> <p>(2)麺</p>

添加することもできる。
 (7) 他のパスタ製品

－主材料としての小麦粉以外の材料と食品添加物を材料とし、押し出したり成形によって得られる製品。
 例：コーンパスタ (8) ソーファン

－キャッサバ粉を材料とする乾燥製品である。(9)
 他のソーファン

－サゴデンブ、ヤシデンブ、コーンスターチおよび他のデンブを材料とする乾燥麺製品である。
 (10) ビーファン

－他の材料の追加の有無にかかわらず、米粉を材料とし得られる乾燥食品である。(11) 他のビーファン

－他の材料の追加の有無にかかわらず、米粉以外を材料として得られる乾燥食品である。(12) 小麦乾麺

－他の材料の追加の有無にかかわらず、全粒小麦粉を材料として乾燥又は油で揚げる工程を経た乾燥食品である。小麦成分が80%未満であってはならない。
 (13) 他の乾麺

－全粒小麦粉以外のトウモロコシ粉、サツマイモ粉、および他の穀物粉の混合物を材料とし、他の材料の追加の有無にかかわらず、乾燥又は油で揚げる工程を経た食品である。例：乾燥コーン麺、サツマイモ麺。
 (14) ミ ソア (Mi Soa)

－小麦粉を材料とし直径が細い紐状の乾麺で、他の食品材料の追加の有無に拘わらず、白色である。

組成

(1)パスタ
 -基本的特徴：
 (1) 水分含有率: <12.5%
 (2) タンパク質含有率: ≥ 10%
 (3) パスタの名称とその形状:
 ● スバゲティ：麺のような細長い形-
 ● フェットウチーネ：テープの長く平らな形、

品質要件

基準
匂い
色

kway teowと似る。-

- ペンネ：ペンの目の形-
- マカロニ：チューブ、オーソ、エルボの3種類-
- ファルファレ：エッジがギザギザの蝶形-
- フシリ：スパイラル形-
- ラビオリ：バステル四角形-
- ラザニア：シートフォーム- カネッロニ：チューブ形-
- リガトーニ：長さ5cm、直径3cmで縞模様の表面

(2) 全粒小麦パスタマカロニ製品

- 基本的特徴：(1) 水分含有率: <12.5%(2) タンパク質含有率: ≥10%(3) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有率は13%以下
(3) 小麦・大豆マカロニ製品

- 基本的特徴：(1)12.5%以上の粉末大豆を加える
(2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有率は13%以下 (4) 乳入りパスタマカロニ製品

- 基本的特徴：(1) 全乳固形分は3.8%以上(2) タンパク質含有率: ≥11%
(3) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有率は13%以下 (5) 野菜入りパスタマカロニ製品

- 基本的特徴：(1)3%以上の野菜を加える（生の成分として計算）(2) タンパク質含有率: ≥9% (6) 他のパスタ製品

- 基本的特徴：(1) 水分含有率: <12.5% (7) ソーファン

- 基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (8) 他のソーファン- 基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (9) ビーフン
- 基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (10) 他のビーフン- 基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (11) 乾燥小麦

異物
形状安定性
水分含有率
灰分含有率
タンパク質 (N × 6.25)

	<p>麺-基本的特徴:(1) 水分含有率は11%以下(2) タンパク質含有率は8%以上</p> <p>** (12) 他の乾麺-基本的特徴:(1) 水分含有率は10%以下</p>	
食品添加物	食品添加物に関する保健省規則第33号(2012年)	規定なし
汚染物質	食品中の微生物学および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号(2009年)及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号(2017)	<p>重金属汚染物質</p> <hr/> <p>鉛</p> <hr/> <p>銅</p> <hr/> <p>亜鉛</p> <hr/> <p>水銀</p> <hr/> <p>ヒ素</p> <hr/> <p>微生物汚染物質</p> <hr/> <p>試験</p> <hr/> <p>全生菌数</p> <hr/> <p>カビ</p> <hr/> <p>大腸菌</p> <hr/>
衛生	食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号(2004年)、第1部衛生(第2~10条)	貯蔵及び輸送中安全であり、内容物に影響を与えず、または内容物から影響を受けない密閉容器による。

表示	<p>食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号（1999年）</p> <p>ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005年）</p> <p>食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関する医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関する長官規則 第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）</p> <p>加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	食品の表示および広告に関する条件に準拠する表示要件
----	---	---------------------------

<p>サンプリング及び分析法</p>	<p>該当なし</p>	<p>サンプリング法:SNI 01-2975-2006 Appendix A</p> <p>サンプリング設計:SNI 01-2975-2006 Appendix B</p> <p>条件及び混入物質に関するサンプリング準備: SNI 01-2975-2006 Appendix D.1</p> <p>条件 (味と色): SNI 01-2975-2006 Appendix D.2</p> <p>異物: SNI 01-2975-2006 Appendix D.3</p> <p>形状安定性: SNI 01-2975-2006 Appendix D.4</p> <p>化学的試験に関するサンプリング準備: SNI 01-2975-2006 Appendix D.5</p> <p>水分含有率: SNI 01-2975-2006 Appendix D.6</p> <p>灰分含有率: SNI 01-2975-2006 Appendix D.7</p> <p>タンパク質:SNI 01-2975-2006 Appendix D.8</p> <p>鉛、銅、亜鉛:SNI 01-2975-2006 Appendix D.9.1</p> <p>水銀: SNI 01-2975-2006 Appendix D.9.2</p> <p>ヒ素: SNI 01-2975-2006 Appendix D.10</p> <p>全生菌数: SNI 01-2975-2006 Appendix D.11</p> <p>カビ: SNI 01-2975-2006 Appendix D.11.2</p> <p>大腸菌 : SNI 01-2975-2006 Appendix D.11.3.</p>
<p>乾燥パスタ・乾麺</p>	<p>インドネシア共和国医薬品 食品監督庁長官規則 第21号 (2016)</p>	<p>SNI 3551:2012</p>
<p>規格の名称</p>		<p>即席麺</p>
<p>範囲</p>		<p>即席麺</p>
<p>定義/説明</p>	<p>(1)即席パスタInstant Pasta</p> <p>スパイスを添加された加熱調理・乾燥されたパスタ製品</p> <p>(2)他の即席パスタ</p> <p>主材料としての小麦粉以外の材料と食品添加物を材料としたパスタ製品であつて、加熱調理（デンプン糊化）及び乾燥工程を経て得られた製品。例：コーンマカロニ、サツマイモパスタか。例：コーンパスタ</p> <p>(3)即席ビーフン</p>	<p>(1)即席麺</p> <p>他の食品材料及び許可された食品添加物の有無に拘わらず、小麦粉を主な材料とし蒸しそして油で揚げら</p>

デンプン糊化まで加熱調理された乾燥ビーフン製品。即席ビーフンの加熱調理は沸騰水中4分間で可能。

(4)即席クエイティオ

デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クエイティオ製品。即席クエイティオの加熱調理は沸騰水中4分間で可能

.

(5)即席マカロニ

デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クマカロニ製品。即席マカロニの加熱調理は沸騰水中4分間で可能。

(6)即席麺

他の食品材料の有無に拘わらず、主に小麦粉を材料とし、蒸しそして油で揚げ又は乾燥された製品で、調理は、包装されている香辛料と一緒に、及び又はそれらを含まない状態で、沸騰水或いは熱水中短時間の処理で可能。

(7)他の即席麺

他の食材の追加の有無に拘わらずトウモロコシ粉などの小麦粉以外を材料とし、蒸す、油で揚げる、乾燥する等の工程を選んで製造された製品で、調理は、包装されている香辛料と一緒に、及び又はそれらを含まない状態で、沸騰水或いは熱水中短時間の処理で可能。

組成	<p>(1)即席パスタ -基本的特徴: (1) 水分含有率: <12.5% (2) タンパク質含有率: ≥ 10%</p> <p>(2)他の即席パスタ • 基本的特徴: (1) 水分含有率: <12.5%</p> <p>(3) 即席ビーフン • 基本的: (1) 水分含有率: <13%</p> <p>• - (4) 即席麺- 基本的特徴: (1) 水分含有率: <10%、油であげた製品 (2) 水分含有率: <14%、乾燥による製品s</p>	<p>検査基準</p> <p>状態</p> <p>テクスチャ</p> <p>芳香</p> <p>味</p> <p>色</p> <p>異物</p> <p>外形の安定性</p> <p>水分含有率</p> <p>油で揚げた製品</p> <p>乾燥された製品</p> <p>タンパク質含有率 (N x 6.25)</p> <p>酸価</p>
食品添加物	食品添加物に関する保健省規則第33号 (2012)	規定なし

<p>汚染物質</p>	<p>食品中の微生物学的及び化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52. 4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則規則第 23号（2017）</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="3" data-bbox="569 94 1505 199"> <p>重金属汚染物質</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 199 740 315"> <p>カドミウム (Cd)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 199 1505 315"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 315 740 434"> <p>鉛 (Pb)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 315 1505 434"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 434 740 521"> <p>スズ (Sn)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 434 1505 521"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 521 740 640"> <p>水銀 (Hg)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 521 1505 640"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 640 740 759"> <p>ヒ素 (As)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 640 1505 759"></td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="569 759 1505 855"> <p>微生物汚染物質</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 855 740 943"> <p>全生菌数</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 855 1505 943"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 943 740 1030"> <p>大腸菌群</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 943 1505 1030"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1030 740 1126"> <p>大腸菌 (E. Coli)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 1030 1505 1126"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1126 740 1214"> <p>黄色ブドウ球菌</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 1126 1505 1214"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1214 740 1301"> <p>セレウス菌 (Bacillus cereus)</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 1214 1505 1301"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1301 740 1422"> <p>カビ及び酵母</p> </td> <td colspan="2" data-bbox="740 1301 1505 1422"></td> </tr> </table>			<p>重金属汚染物質</p>			<p>カドミウム (Cd)</p>			<p>鉛 (Pb)</p>			<p>スズ (Sn)</p>			<p>水銀 (Hg)</p>			<p>ヒ素 (As)</p>			<p>微生物汚染物質</p>			<p>全生菌数</p>			<p>大腸菌群</p>			<p>大腸菌 (E. Coli)</p>			<p>黄色ブドウ球菌</p>			<p>セレウス菌 (Bacillus cereus)</p>			<p>カビ及び酵母</p>		
<p>重金属汚染物質</p>																																											
<p>カドミウム (Cd)</p>																																											
<p>鉛 (Pb)</p>																																											
<p>スズ (Sn)</p>																																											
<p>水銀 (Hg)</p>																																											
<p>ヒ素 (As)</p>																																											
<p>微生物汚染物質</p>																																											
<p>全生菌数</p>																																											
<p>大腸菌群</p>																																											
<p>大腸菌 (E. Coli)</p>																																											
<p>黄色ブドウ球菌</p>																																											
<p>セレウス菌 (Bacillus cereus)</p>																																											
<p>カビ及び酵母</p>																																											
<p>衛生</p>	<p>食品の安全性、品質および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004）第1部 衛生（2条10）</p>	<p><u>製造管理及び品質管理に関するガイドライン</u> (Guidelines on Good Manufacturing Practices.) に関連する現行の規則に準拠した製造及び取扱を含む衛生的な製造の</p>																																									
<p>表示</p>	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3、食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシ</p>	<table border="1"> <tr> <td colspan="3" data-bbox="569 1603 1505 1655"> <p>食品の表示および広</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1655 740 1904"> <p>乾燥パスタ・乾麺</p> </td> <td data-bbox="740 1655 1027 1904"> <p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）</p> </td> <td data-bbox="1027 1655 1505 1904"> <p>SNI 01-2975-2006</p> <p>SNI 01-6630-2002 href="file:///C:/Users/user/Dropbox/F1.%E89[A1] </p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="569 1904 740 2141"> <p>定義/説明</p> </td> <td data-bbox="740 1904 1027 2141"> <p>(1) 乾燥クエイティオ</p> <p>—米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。(2) パスタ</p> </td> <td data-bbox="1027 1904 1505 2141"> <p>(1)Rice Noodle</p> <p>米粉を主な材料とし、他の食品材料の追加の有無に</p> <p>(2)麺</p> </td> </tr> </table>			<p>食品の表示および広</p>			<p>乾燥パスタ・乾麺</p>	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）</p>	<p>SNI 01-2975-2006</p> <p>SNI 01-6630-2002 href="file:///C:/Users/user/Dropbox/F1.%E89[A1] </p>	<p>定義/説明</p>	<p>(1) 乾燥クエイティオ</p> <p>—米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。(2) パスタ</p>	<p>(1)Rice Noodle</p> <p>米粉を主な材料とし、他の食品材料の追加の有無に</p> <p>(2)麺</p>																														
<p>食品の表示および広</p>																																											
<p>乾燥パスタ・乾麺</p>	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）</p>	<p>SNI 01-2975-2006</p> <p>SNI 01-6630-2002 href="file:///C:/Users/user/Dropbox/F1.%E89[A1] </p>																																									
<p>定義/説明</p>	<p>(1) 乾燥クエイティオ</p> <p>—米粉を材料とした、典型的クエイティオの形状の乾燥製品である。(2) パスタ</p>	<p>(1)Rice Noodle</p> <p>米粉を主な材料とし、他の食品材料の追加の有無に</p> <p>(2)麺</p>																																									

ア共和国医薬品食品監督庁
長官規則第
HK.03.1.23.11.11.09605
号 (2011)

4. 加工食品表示及び広告
に関する強調表示の管理に
関するインドネシア共和国
医薬品食品監督庁長官規則
第13号 (2016)

5. 栄養表示参照に関する
インドネシア共和国医薬品
食品監督庁長官規則第9号
(2016)

-セモリナ小麦粉を主な材
料として、練り粉の押し出
しまたは成形によって得た
製品であり、炭水化物、穀
物粉、卵、食塩などの他の
食品材料を使用してもよ
い。小麦の成分はパスタ製
品中の80%未満であつて
はならず、マカロニ、スパ
ゲッティ、フェトゥッチー
ネ、ペンネ、ファルファ
レ、フシリ、ラビオリ、ラ
ザニア、カネッロニ、リガ
トーニがある。(3)全粒小
麦パスタ製品

-全粒小麦粉または全粒デ
ュラム小麦粉を主な材料と
するパスタであり、他の食
品材料を加えても良い。

(4) 小麦・大豆パスタ製
品

-材料の小麦粉に粉末大豆
を追加したパスタ製品であ
り、他の食品材料を加えて
も良い。(5) 乳入りパス
タ製品

-水の追加の有無にはわか
わらず、練り粉に乳または
乳成分を使用した製品であ
る。使用する乳の種類に
は、濃縮乳、粉乳、無糖練
乳、バターおよび脱脂乳の
混合物、濃縮脱脂乳、無糖
脱脂練乳、無脂粉乳、また
はこれらの混合物がある。
混合物中には、無脂乳固形
分の重量比が高く、乳脂肪
の2,275倍以下となる成分
が含まれる場合がある。

(6) 野菜入りパスタ製品

-材料にトマト、アーティ
チョーク (*Cynara
cardunculus*)、ビー
ト、ニンジン、またはハウ
レンソウを追加したマカロ
ニであり、他の食品材料を
添加することもできる。

(7) 他のパスタ製品

-主材料としての小麦粉以
外の材料と食品添加物を材
料とし、押し出しまたは成
形によって得られる製品。
例：コーンパスタ (8) ソ
ーフン

-キャッサバ粉を材料とす
る乾燥製品である。(9)
他のソーフン

-サゴデンブン、ヤシデンブン、コーンスターチおよび他のデンブンを材料とする乾燥麺製品である。

(10) ビーフン

-他の材料の追加の有無にかかわらず、米粉を材料とし得られる乾燥食品である。(11) 他のビーフン

-他の材料の追加の有無にかかわらず、米粉以外を材料として得られる乾燥食品である。(12) 小麦乾麺

-他の材料の追加の有無にかかわらず、全粒小麦粉を材料として乾燥又は油で揚げる工程を経た乾燥食品である。小麦成分が80%未満であってはならない。

(13) 他の乾麺

-全粒小麦粉以外のトウモロコシ粉、サツマイモ粉、および他の穀物粉の混合物を材料とし、他の材料の追加の有無にかかわらず、乾燥又は油で揚げる工程を経た食品である。例：乾燥コーン麺、サツマイモ麺。

(14) ミ ソア (Mi Soa)

-小麦粉を材料とし直径が細い紐状の乾麺で、他の食品材料の追加の有無に拘わらず、白色である。

組成

(1)パスタ

-基本的特徴：

(1) 水分含有率: <12.5%

(2) タンパク質含有率: ≥ 10%

(3) パスタの名称とその形状:

● スパゲティ：麺のような細長い形-

● フェットウチーネ：テープの長く平らな形、kway teowと似る。-

● ペンネ：ペンの目の形-

● マカロニ：チューブ、オーソ、エルボの3種類-

● ファルファレ：エッジがギザギザの蝶形-

● フシリ：スパイラル形-

● ラビオリ：バステル四角形-

● ラザニア：シートフォーム- カネッロニ：チューブ形-

● リガトーニ：長さ5cm、直径3cmで縞模様

品質要件

基準

匂い

色

異物

形状安定性

水分含有率

灰分含有率

の表面

(2) 全粒小麦パスタマカロニ製品

-基本的特徴：(1) 水分含有率: <12.5%(2) タンパク質含有率: ≥10%(3) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、たんぱく質含有率は13%以下
(3) 小麦・大豆マカロニ製品

-基本的特徴：(1)12.5%以上の粉末大豆を加える
(2) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有率は13%以下 (4) 乳入りパスタマカロニ製品

-基本的特徴：(1) 全乳固形分は3.8%以上(2) タンパク質含有率: ≥11%
(3) 小麦グルテン（グルテンガム）を添加する場合、総たんぱく質含有率は13%以下 (5) 野菜入りパスタマカロニ製品

-基本的特徴：(1)3%以上の野菜を加える（生の成分として計算）(2) タンパク質含有率: ≥9% (6) 他のパスタ製品

-基本的特徴：(1) 水分含有率: <12.5% (7) ソーファン

-基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (8)

他のソーファン-基本的特徴

特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (9) ビーファン

-基本的特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (10)

他のビーファン-基本的特徴

特徴：(1) 水分含有率は13%以下 (11) 乾燥小麦

麺-基本的特徴：(1) 水分含有率は11%以下(2)

タンパク質含有率は8%以上

** (12) 他の乾麺-基本的特徴：(1) 水分含有率は10%以下

タンパク質

(N x 6.25)

食品添加物

食品添加物に関する保健省規則第33号（2012年）

規定なし

汚染物質	<p>食品中の微生物学的および化学的汚染物質の最大量に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52. 4011号（2009年）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）</p>	<p>重金属汚染物質</p> <hr/> <p>鉛</p> <hr/> <p>銅</p> <hr/> <p>亜鉛</p> <hr/> <p>水銀</p> <hr/> <p>ヒ素</p> <hr/> <p>微生物汚染物質</p> <hr/> <p>試験</p> <hr/> <p>全生菌数</p> <hr/> <p>カビ</p> <hr/> <p>大腸菌</p> <hr/>
衛生	<p>食品の安全性、品質、および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号（2004年）、第1部衛生（第2～10条）</p>	<p>貯蔵及び輸送中安全であり、内容物に影響を与えず</p>

<p>表示</p>	<p>食品の表示および広告に関するインドネシア共和国政府規則第69号（1999年）</p> <p>ラベルへの栄養価情報記載のガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005年）</p> <p>食品ラベル上での栄養情報の使用のガイドラインに関する医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改訂に関する長官規則 第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011年）</p> <p>加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	<p>食品の表示および広告に関する条件に準拠する表示</p>
-----------	---	--------------------------------

<p>サンプリング及び分析法</p>	<p>該当なし</p>	<p>サンプリング法:SNI 01-2975-2006 Appendix A</p> <p>サンプリング設計:SNI 01-2975-2006 Appendix</p> <p>条件及び混入物質に関するサンプリング準備: SNI</p> <p>条件 (味と色): SNI 01-2975-2006 Appendix D.2</p> <p>異物: SNI 01-2975-2006 Appendix D.3</p> <p>形状安定性: SNI 01-2975-2006 Appendix D.4</p> <p>化学的試験に関するサンプリング準備: SNI 01-29</p> <p>水分含有率: SNI 01-2975-2006 Appendix D.6</p> <p>灰分含有率: SNI 01-2975-2006 Appendix D.7</p> <p>タンパク質:SNI 01-2975-2006 Appendix D.8</p> <p>鉛、銅、亜鉛:SNI 01-2975-2006 Appendix D.9.1</p> <p>水銀: SNI 01-2975-2006 Appendix D.9.2</p> <p>ヒ素: SNI 01-2975-2006 Appendix D.10</p> <p>全生菌数: SNI 01-2975-2006 Appendix D.11</p> <p>カビ: SNI 01-2975-2006 Appendix D.11.2</p> <p>大腸菌 : SNI 01-2975-2006 Appendix D.11.3.</p>
--------------------	-------------	--

<p>乾燥パスタ・乾麺</p>	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)</p>
<p>規格の名称</p>	
<p>範囲</p>	

定義／説明	<p>(1)即席パスタInstant Pasta</p> <p>スパイスを添加された加熱調理・乾燥されたパスタ製</p> <p>(2)他の即席パスタ</p> <p>主材料として的小麦粉以外の材料と食品添加物を材料</p> <p>(3)即席ビーフン</p> <p>デンプン糊化まで加熱調理された乾燥ビーフン製品。</p> <p>(4)即席クエイティオ</p> <p>デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クエイティオ製</p> <p>.</p> <p>(5)即席マカロニ</p> <p>デンプン糊化まで加熱調理された乾燥クマカロニ製品</p> <p>(6)即席麺</p> <p>他の食品材料の有無に拘わらず、主に小麦粉を材料と</p> <p>(7)他の即席麺</p> <p>他の食材の追加の有無に拘わらずトウモロコシ粉など</p>
-------	---

<p>組成</p>	<p>(1)即席パスタ -基本的特徴: (1) 水分含有率: <12.5% (2) タンパク質含有率: ≥ 10%</p> <p>(2)他の即席パスタ • 基本的特徴: (1) 水分含有率: <12.5%</p> <p>(3) 即席ビーフン • 基本的: (1) 水分含有率: <13% •</p> <p>- (4) 即席麺- 基本的特徴:</p> <p>(1) 水分含有率: <10%、油であげた製品</p> <p>(2) 水分含有率: <14%、乾燥による製品s</p>
<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物に関する保健省規則第33号 (2012)</p>

汚染物質	食品中の微生物学的及び化学的汚染物質の最大量に関
衛生	食品の安全性、品質および栄養に関するインドネシア
表示	<ol style="list-style-type: none">1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関3、 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドライ4、 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に5、 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品

		分析およびサンプリング方法	NA
		[A1]To buy list	
分析およびサンプリング方法	NA	サンプリング: SNI 0428 サンプル調製: SNI 3551:2012Appendix A.1状態 (匂い、味、色、テクスチャ): SNI 3551:2012Appendix A.2 混入物質: SNI 3551:2012Appendix A.3外形の安定性:SNI 3551:2012Appendix A.4 水分含有率:SNI 3551:2012Appendix A.5 タンパク質 : SNI 3551:2012Appendix A.6酸性度:SNI 3551:2012Appendix A.7重金属: SNI 3551:2012Appendix A.8	

6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

6.6. 乳・乳製品

6.6.1. 牛乳

温殺菌乳 (SNI 01-3951- 1995) に関する、食品規格・基準、分析法および食品添加物について、表16および表17に記載した。

表16 事例研究 (4) 牛 乳 : 製品規格・基準・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52.4011/2009*	一般生菌数	$<5 \times 10^4$ cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群**	<10MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌	<3 MPN/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サルモネラ属菌	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	

	黄色ブドウ球菌	<1x 10 ² cfu/mL	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	リステリア・モノサイトゲネス	25mLに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	金属汚染物質	ヒ素：<0.1 ppm、水銀：<0.03 ppm、鉛：<0.02 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	アフラトキシン	アフラトキシンM ₁ ：<0.5 ppb	規定されていない	
SNI 01-3951-1995	臭い、味、および色に関する品質特性	臭い：標準的であること、味：標準的であること、色：標準的であること	官能試験	
	脂肪含有量	非調味乳：最低で2.80% W/W、調味乳：最低で1.50% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	脂肪を除いた密度水準	非調味乳：最低で7.7%、調味乳：最低で7.5% W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	メチレンブルーを用いたレダクターゼ試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	タンパク質含有量	非調味乳：最低で2.5% W/W、調味乳：最低で2.5W/W	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	リン酸塩試験	0	SNI 01-2782-1998 原乳に対する分析方法	
	一般生菌数	<3 x 10 ⁴	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*	
	推定大腸菌群	<10 MPN/mL	SNI 2897:2008 肉、卵、および乳、ならびにそれらの製品における微生物学的汚染に対する分析方法*	
	金属汚染物質	鉛<1.0 ppm、銅：<2.0 ppm、亜鉛：<5 ppm	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
	ヒ素	<1.0 ppm	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
	保存料	食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88、および保健相規定第1168号/Menkes/PER/X/1999における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法	
	サンプリング	SNI 01-3951-1995第5項における規定に準拠する		

表17 事例研究 (4) 牛乳：食品添加物

	概要／定義	参照
--	-------	----

範囲および/または定義	低温殺菌牛乳	SNI 01-3951-1995 Pasteurizedmilk
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	香料および保存料は現行の規制に従って使用が認められている	
使用制限/使用上限（定められている場合）		

* 現行の規制には以下のようなものが含まれる：

1. 食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88
2. インドネシア共和国保健相規定第1168号/MENKES/PER/X/1999（食品添加物に関する保健相規定第722号/MENKES/PER/IX/88の修正）
3. 食品における人工甘味料食品添加物の使用条件に関するインドネシア医薬品食品監督庁長官決定HK.00.05.5.1.4547

項目/規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）	SNI 3141.1:2011																											
1	規格の名称	生牛乳	生牛乳																											
2	範囲	生牛乳	生牛乳																											
3	定義/説明	ウシ、スイギュウ、ウマ、ヤギ、ヒツジ、他の健康な乳を出す家畜より乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体。	健康で清潔なウシの乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体・																											
4	必須成分及び品質	<p>生牛乳</p> <p>乳脂肪分含有率: ≥3%</p> <p>全無脂乳固形分含有率: ≥ 7.8 %</p> <p>タンパク質含有率: ≥ 2.8 %</p> <p>ぼう</p> <p>生馬乳</p> <p>乳脂肪分含有率: ≥1.3%</p> <p>タンパク質含有率: ≥ 2%</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>特性</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>最低比重 (at 27.5℃)</td> <td>g/ml</td> <td>10270</td> </tr> <tr> <td>最小脂肪分含有率</td> <td>%</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>固形分含有率 (最小脂肪分を除く)</td> <td>%</td> <td>7.8</td> </tr> <tr> <td>最小タンパク質含有率</td> <td>%</td> <td>2.8</td> </tr> <tr> <td>色、匂い、味、粘性</td> <td>-</td> <td>変化ないことs</td> </tr> <tr> <td>酸性度</td> <td>° SH</td> <td>6.0 -7.5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>-</td> <td>6.3 -6.8</td> </tr> <tr> <td>アルコール反応性(70%) v/v</td> <td>-</td> <td>陰性</td> </tr> </tbody> </table>	特性	単位	要件	最低比重 (at 27.5℃)	g/ml	10270	最小脂肪分含有率	%	3	固形分含有率 (最小脂肪分を除く)	%	7.8	最小タンパク質含有率	%	2.8	色、匂い、味、粘性	-	変化ないことs	酸性度	° SH	6.0 -7.5	pH	-	6.3 -6.8	アルコール反応性(70%) v/v	-	陰性
特性	単位	要件																												
最低比重 (at 27.5℃)	g/ml	10270																												
最小脂肪分含有率	%	3																												
固形分含有率 (最小脂肪分を除く)	%	7.8																												
最小タンパク質含有率	%	2.8																												
色、匂い、味、粘性	-	変化ないことs																												
酸性度	° SH	6.0 -7.5																												
pH	-	6.3 -6.8																												
アルコール反応性(70%) v/v	-	陰性																												

最大体細胞数	cell/ml	4 x 10 ⁵
残留抗生剤 (ペニシリン、 テトラサイク リン、アミノ グリコシド、 マクロライド)	-	陰性
フォルシフィ ケーションテ スト (Falsification test)	-	陰性
凝固点	℃	-0.520, s.d -0.560
パーオキシダ ーゼテスト	-	陽性

5	食品添加物	規定なし	規定なし
---	-------	------	------

6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.06.1.52. 4011号 (2009) 及びインドネシ ア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号 (2017) による食品規制に適合すること	<table border="1"> <thead> <tr> <th>重金属汚染物 質最大値</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鉛 (Pb)</td> <td>µg/kg</td> <td>0.02 以下</td> </tr> <tr> <td>水銀(Hg)</td> <td>µg/kg</td> <td>0.03 以下</td> </tr> <tr> <td>ヒ素 (As)</td> <td>µg/kg</td> <td>0.1 以下</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th>微生物汚染物 質最大値</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>全生菌数</td> <td>CFU/ml</td> <td>1.0 x 10⁶</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球 菌</td> <td>CFU/ml</td> <td>1.0 x 10²</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群</td> <td>CFU/ml</td> <td>1.0 x 10³</td> </tr> </tbody> </table>	重金属汚染物 質最大値	単位	要件	鉛 (Pb)	µg/kg	0.02 以下	水銀(Hg)	µg/kg	0.03 以下	ヒ素 (As)	µg/kg	0.1 以下	微生物汚染物 質最大値	単位	要件	全生菌数	CFU/ml	1.0 x 10 ⁶	黄色ブドウ球 菌	CFU/ml	1.0 x 10 ²	大腸菌群	CFU/ml	1.0 x 10 ³
重金属汚染物 質最大値	単位	要件																									
鉛 (Pb)	µg/kg	0.02 以下																									
水銀(Hg)	µg/kg	0.03 以下																									
ヒ素 (As)	µg/kg	0.1 以下																									
微生物汚染物 質最大値	単位	要件																									
全生菌数	CFU/ml	1.0 x 10 ⁶																									
黄色ブドウ球 菌	CFU/ml	1.0 x 10 ²																									
大腸菌群	CFU/ml	1.0 x 10 ³																									

7	衛生	規定なし	貯蔵及び輸送中安全であり、内容物に影響を与えず、または内容物から影響を受けない密閉容器による。
8	重量及び容量	規定なし	規定なし
9	表示	<p><u>下記の一般表示要件に適合すること</u></p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011）</p> <p>5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	包装表示の基本的情報としては、製品の名称、製造業者の名称、ネット重量或いはネット含有量及びNKVが必要。
10	サンプリング及び分析法	規定なし	<p>サンプリング: SNI 0429</p> <p>最低比重、脂肪分含有率、固形分含有率（脂肪分除く）、タンパク質含有率、色、匂い、味、粘性、酸性度、pH、アルコール反応性、falsification test、凝固点、パーオキシダーゼテスト： SNI 2782</p> <p>微生物汚染量: SNI 2897-2008</p> <p>体細胞テスト： Joint IDF/ISO Standard-IDF 148-1-ISO 13366-1</p> <p>残留抗生剤: SNI 7424:2008</p> <p>重金属: SNI 2896</p>
項目／規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）	SNI 01-3951-1995
1	規格の名称	低温殺菌乳	低温殺菌乳
2	範囲	低温殺菌乳	低温殺菌乳

3	定義/説明	<p>加熱により全病原性微生物を殺した生乳又は還元乳又は再構成乳 (recombinant milk) から調製された液体乳製品</p>	<p>63 °C -66 °Cで最低30分間、又は 72 °C で最低15秒間加熱された生乳、還元乳、再構成乳で、その後直ちに10°C,に冷却され、無菌処理され最高4.4°Cで保管されること</p> <ul style="list-style-type: none"> 生乳：健康なウシの乳房から正当な搾乳法で得られた液体であって、いかなる成分についての低減あるいは添加がなく、冷却以外のいかなる処理もされていない液体。 還元乳：分離された乳の成分を再度合わせた乳 再構成乳 (Recombinant milk)：還元乳に原料乳の成分を組合せて得られる乳 																																	
4	必須成分及び品質	<p>乳脂肪分含有率: ≥3%</p> <p>全無脂乳固形分含有率: ≥7.8 %</p> <p>タンパク質含有率: ≥2.8 %</p>	<table border="1" data-bbox="967 488 1482 1877"> <thead> <tr> <th data-bbox="967 488 1137 573">特性</th> <th colspan="2" data-bbox="1137 488 1482 573">要件</th> </tr> <tr> <td data-bbox="967 573 1137 658"></td> <td data-bbox="1137 573 1310 658">A</td> <td data-bbox="1310 573 1482 658">B</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="967 658 1137 743">匂い</td> <td data-bbox="1137 658 1310 743">特定</td> <td data-bbox="1310 658 1482 743">特定</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 743 1137 828">味</td> <td data-bbox="1137 743 1310 828">特定</td> <td data-bbox="1310 743 1482 828">特定</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 828 1137 913">色</td> <td data-bbox="1137 828 1310 913">特定</td> <td data-bbox="1310 828 1482 913">特定</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 913 1137 1034">脂肪分含有率, (b/b) % min</td> <td data-bbox="1137 913 1310 1034">2.8</td> <td data-bbox="1310 913 1482 1034">1.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1034 1137 1214">無脂乳固形分含有率, (b/b) % min</td> <td data-bbox="1137 1034 1310 1214">7.7</td> <td data-bbox="1310 1034 1482 1214">7.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1214 1137 1393">タンパク質含有率, (b/b) % min</td> <td data-bbox="1137 1214 1310 1393">2.5</td> <td data-bbox="1310 1214 1482 1393">2.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1393 1137 1572">メチレンブルー還元酵素テスト</td> <td data-bbox="1137 1393 1310 1572">0</td> <td data-bbox="1310 1393 1482 1572">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1572 1137 1729">タンパク質含有率 (b/b) %, min</td> <td data-bbox="1137 1572 1310 1729">2.5</td> <td data-bbox="1310 1572 1482 1729">2.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1729 1137 1877">フォスファターゼテスト</td> <td data-bbox="1137 1729 1310 1877">0</td> <td data-bbox="1310 1729 1482 1877">0</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="967 1899 1225 1926">A =無フレーバー低温殺菌乳</p> <p data-bbox="967 1953 1295 2011">B = フレーバー低温殺菌乳Flavored pasteurized milk</p>	特性	要件			A	B	匂い	特定	特定	味	特定	特定	色	特定	特定	脂肪分含有率, (b/b) % min	2.8	1.5	無脂乳固形分含有率, (b/b) % min	7.7	7.5	タンパク質含有率, (b/b) % min	2.5	2.5	メチレンブルー還元酵素テスト	0	0	タンパク質含有率 (b/b) %, min	2.5	2.5	フォスファターゼテスト	0	0
特性	要件																																			
	A	B																																		
匂い	特定	特定																																		
味	特定	特定																																		
色	特定	特定																																		
脂肪分含有率, (b/b) % min	2.8	1.5																																		
無脂乳固形分含有率, (b/b) % min	7.7	7.5																																		
タンパク質含有率, (b/b) % min	2.5	2.5																																		
メチレンブルー還元酵素テスト	0	0																																		
タンパク質含有率 (b/b) %, min	2.5	2.5																																		
フォスファターゼテスト	0	0																																		

5	食品添加物	規定なし	保存料:保健省規則 R.I. 第. 235 / Men. Kes / Per / IV / 79に準拠																														
6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.06.1.52. 4011号 (2009) 及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号 (2017) による食品規制に適合すること	<table border="1" data-bbox="967 241 1482 918"> <thead> <tr> <th data-bbox="967 241 1139 360">重金属汚染物質 最大値</th> <th colspan="2" data-bbox="1139 241 1482 360">要件</th> </tr> <tr> <td data-bbox="967 360 1139 448"></td> <th data-bbox="1139 360 1310 448">A</th> <th data-bbox="1310 360 1482 448">B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="967 448 1139 566">ヒ素 (As), ppm 最大値</td> <td data-bbox="1139 448 1310 566">1</td> <td data-bbox="1310 448 1482 566">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 566 1139 685">鉛 (Pb) ppm, 最大値</td> <td data-bbox="1139 566 1310 685">1</td> <td data-bbox="1310 566 1482 685">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 685 1139 804">銅 (Cu) ppm, 最大値</td> <td data-bbox="1139 685 1310 804">2</td> <td data-bbox="1310 685 1482 804">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 804 1139 918">亜鉛 (Zn) ppm, 最大値</td> <td data-bbox="1139 804 1310 918">5</td> <td data-bbox="1310 804 1482 918">5</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="967 927 1482 1431"> <thead> <tr> <th data-bbox="967 927 1139 1046">微生物汚染物質 最大値</th> <th colspan="2" data-bbox="1139 927 1482 1046">要件</th> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1046 1139 1133"></td> <th data-bbox="1139 1046 1310 1133">A</th> <th data-bbox="1310 1046 1482 1133">B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="967 1133 1139 1252">全生菌数 ml 最大値</td> <td data-bbox="1139 1133 1310 1252">3 x 10⁴</td> <td data-bbox="1310 1133 1482 1252">3 x 10⁴</td> </tr> <tr> <td data-bbox="967 1252 1139 1431">大腸菌推定最 確数 (MPN) /ml, 最大値</td> <td data-bbox="1139 1252 1310 1431">10</td> <td data-bbox="1310 1252 1482 1431">10</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="967 1451 1227 1480">A = 無フレーバー低温殺菌乳</p> <p data-bbox="967 1503 1295 1565">B = フレーバー低温殺菌乳 Flavored pasteurized milk</p>	重金属汚染物質 最大値	要件			A	B	ヒ素 (As), ppm 最大値	1	1	鉛 (Pb) ppm, 最大値	1	1	銅 (Cu) ppm, 最大値	2	2	亜鉛 (Zn) ppm, 最大値	5	5	微生物汚染物質 最大値	要件			A	B	全生菌数 ml 最大値	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁴	大腸菌推定最 確数 (MPN) /ml, 最大値	10	10
重金属汚染物質 最大値	要件																																
	A	B																															
ヒ素 (As), ppm 最大値	1	1																															
鉛 (Pb) ppm, 最大値	1	1																															
銅 (Cu) ppm, 最大値	2	2																															
亜鉛 (Zn) ppm, 最大値	5	5																															
微生物汚染物質 最大値	要件																																
	A	B																															
全生菌数 ml 最大値	3 x 10 ⁴	3 x 10 ⁴																															
大腸菌推定最 確数 (MPN) /ml, 最大値	10	10																															
7	衛生	規定なし	低温殺菌乳は液体であり、瓶、ポリエチレン或いはアルミフォイルで覆われたカートン、プラスチック製袋などの内容物に影響を与えない容器に無菌包装。																														
8	重量及び容量	規定なし	規定なし																														

9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1. インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2. 表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3. 食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011）</p> <p>5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	規定なし
10	サンプリング及び分析法	規定なし	サンプリング SNI 01-3951-1995 第 5 参照

項目／規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
1	規格の名称	滅菌乳
2	範囲	滅菌乳
3	定義／説明	100℃以上で商業的な無菌状態（F ₀ :3分以上）を得るに十分な時間加熱した生乳又は還元乳又は再構成乳（recombinant milk）から調製された液体乳製品で、密封包装されたもの。
4	必須成分及び品質	<p>乳脂肪分含有率: ≥3%</p> <p>全無脂乳固形分含有率: ≥ 7.8%</p> <p>タンパク質含有率: ≥ 2.8%</p>
5	食品添加物	規定なし
6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52.4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）による食品規制に適合すること
7	衛生	規定なし
8	重量及び容量	規定なし

9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
10	サンプリング及び分析法	規定なし

6.1.2. チーズ

チーズ

項目／規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
1	規格の名称	チーズ
2	範囲	チーズ
3	定義／説明	乳、クリーム、脱脂乳、部分脱脂乳、再構成乳（recombinant milk）、還元乳、ホウエイクリーム又はバターミルク又はこれらの混合物をレンネット又は凝集酵素（動物、植物又は微生物由来）又は酸で凝集させて得られるフレッシュ又は固体又は反固体の製品であり、他の食品成分の添加有無に拘わらず、そのタイプにより脂肪含有率および水分含有率に要件がある。軟質チーズ、半硬質チーズ、硬質チーズ、超硬質チーズがある。
4	必須成分及び品質	<p>無脂固形分基準での水分含有率（PTL）</p> <p>軟質チーズ： > 67% PTL</p> <p>半硬質チーズ： 54%～ 69% PTL</p> <p>硬質チーズ： 49%～56% PTL</p> <p>超硬質チーズ： <51% PTL</p>
5	食品添加物	規定なし
6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.1.52. 4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官同規則第.23号（2017）による食品規制に適合すること
7	衛生	規定なし
8	重量及び容量	規定なし

9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
10	サンプリング及び分析法	規定なし

アナログチーズ

項目／規格		インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
1	規格の名称	アナログチーズ
2	範囲	アナログチーズ
3	定義／説明	脂肪が部分的に又は完全に他の脂肪で置換されたチーズ製品
4	必須成分及び品質	規定なし
5	食品添加物	規定なし
6	汚染物質	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第. HK.00.06.1.52. 4011号（2009）及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第23号（2017）による食品規制に適合すること
7	衛生	規定なし
8	重量及び容量	規定なし
9	表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4. 食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09909号（2011） 5. 加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 6. 栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
10	サンプリング及び分析法	規定なし

6.1.3 バター

バター	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)	SNI 01-3744-1995																																	
定義/説明	<p>濃縮バターおよびバター：油中水型脂肪乳剤である。</p> <p>バター：乳、クリーム乳またはその混合から製造される固形または半固形の脂肪乳剤であり、これは、食塩のような他の食品成分の添加の有無を問わない。</p> <p>再合成バター：無水乳脂肪（AMF）、水、乳または脱脂粉乳固形物から製造される脂肪乳剤であり、食塩のような他の食品成分の添加の有無を問わない。</p>	<p>バターは、柔脂肪乳またはクリームもしくはその混合物から製造される固形製品であり、食塩（NaCl）または許可される食品添加物の添加の有無を問わない。</p>																																	
成分	<p>バターおよび再合成バター- 基本特性: (1) 80%以上の乳脂分(2) 16%以下の湿気分</p>	<p>品質要件</p> <table border="1" data-bbox="967 539 1482 1899"> <thead> <tr> <th>状態</th> <th>単位</th> <th>要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>匂い</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>風味</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>30°C での外観</td> <td></td> <td>正常</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>重量%</td> <td>16.0 以下</td> </tr> <tr> <td>乳脂</td> <td>重量%</td> <td>80.0 以上</td> </tr> <tr> <td>遊離脂肪酸 (酪酸)</td> <td>重量%</td> <td>0.5 以下</td> </tr> <tr> <td>ライヘルト-マイスル価</td> <td></td> <td>23-32</td> </tr> <tr> <td>ポレンスケー価</td> <td></td> <td>1.6 - 3.5</td> </tr> <tr> <td>食塩 (NaCl)</td> <td>重量%</td> <td>4 以下</td> </tr> <tr> <td>食品添加物</td> <td></td> <td>SNI 01-0222-1995 および規則 Men.Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 88に従う</td> </tr> </tbody> </table>	状態	単位	要件	匂い		正常	風味		正常	30°C での外観		正常	水	重量%	16.0 以下	乳脂	重量%	80.0 以上	遊離脂肪酸 (酪酸)	重量%	0.5 以下	ライヘルト-マイスル価		23-32	ポレンスケー価		1.6 - 3.5	食塩 (NaCl)	重量%	4 以下	食品添加物		SNI 01-0222-1995 および規則 Men.Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 88に従う
状態	単位	要件																																	
匂い		正常																																	
風味		正常																																	
30°C での外観		正常																																	
水	重量%	16.0 以下																																	
乳脂	重量%	80.0 以上																																	
遊離脂肪酸 (酪酸)	重量%	0.5 以下																																	
ライヘルト-マイスル価		23-32																																	
ポレンスケー価		1.6 - 3.5																																	
食塩 (NaCl)	重量%	4 以下																																	
食品添加物		SNI 01-0222-1995 および規則 Men.Kes 第. 722 / Men Kes / Per / IX / 88に従う																																	
食品添加物	食品添加物に関する保健省規則第. 33号 (2012)																																		

汚染物質	<p>インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第 HK.00.06.1.52.4011号 (2009) 及びインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第.23号 (2017) による食品規制に適合すること</p>	<p>鉄： <1.5mg/kg</p> <p>銅：<0.1mg/kg</p> <p>鉛： <0.1mg/kg</p> <p>亜鉛：<40.0mg/kg</p> <p>水銀：<0.03mg/kg</p> <p>錫： <40.0mg/kg または <250mg/kg (缶詰の場合)</p> <p>ヒ素：<0.1mg/kg</p>
衛生	<p>食品の安全性、品質および栄養に関するインドネシア共和国政府規則第28号 (2004)、第1部 衛生 (2条10)</p>	<p>黄色ブドウ球菌：<1.0 x 10² コロニー/g</p> <p>サルモネラ菌：陰性</p> <p>-バターは、密封容器に包装され、貯蔵および輸送の間、内容の安全性に影響されず、影響を与えない。</p>
表示	<p>下記の一般表示要件に適合すること</p> <p>1.インドネシア共和国政府規則第69号 (1999)</p> <p>2、表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号 (2005)</p> <p>3、食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号 (2011)</p> <p>4、加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 (2016)</p> <p>5、栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号 (2016)</p>	<p>包装および広告に関して監督しているインドネシア共和国保健省に従う。</p>

<p>サンプリング および分析方 法</p>		<p>SNI 19-0429-1989に従うサンプル方法；液体および半液体をサンプリングする指示</p> <p>化学テストに関するサンプル：サンプルは、容器中の一部の味覚から採られ、数分、水槽に入れ（60分以下の時間、温められ）、生地がなめらかになるまで振動を与えられ攪拌される。</p> <p>状態のテスト方法：SNI 01-2891-1992、食品と飲料のテスト方法、ポイント1</p> <p>水に関するテスト方法：SNI 01-2891-1992、ポイント5.2</p> <p>乳脂に関するテスト方法：SNI 01-2891-1992、ポイント8.3</p> <p>脂肪酸に関するテスト方法：SNI 01-3555-1994、油と脂質テスト方法、ポイント5</p> <p>ライヘルト-マイスル価：SNI 01-3555-1994、ポイント6</p> <p>ポレンスケー価：SNI 01-3555-1994、ポイント7</p> <p>食塩（NaCl）：SNI 01-2891-1992、ポイント15.1</p> <p>食品添加物：SNI 01-0222-1995、適切な保存に関するテスト方法</p> <p>汚染に関するテスト方法：SNI 19-2896-1992、金属汚染に関するテスト方法</p> <p>ヒ素：SNI 19-2896-1992</p> <p>微生物汚染：SNI 19-2896-1992、微生物汚染に関するテスト方法</p>
--------------------------------	--	--

6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

未調査のため、情報がありません。

6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

6.8.1 調理冷凍食品

食品規格・基準：

調理冷凍食品としての製品規格が設定されていないことから、冷凍ホタテ貝（SNI 3230.1:2010）の規格・基準について表13に記載した。

分析法：

微生物および化学物質の混入に関する一般項目と、冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）およびチキンナゲット（SNI 6683:2014）の規格・分析法を表14に記載した。

食品添加物：

チキンナゲット（SNI 01-6683- 2002）と冷凍海老フライ（SNI 01-6163- 1999）について表15に記載した。

表13 事例研究（3）調理冷凍食品：製品規格・基準（冷凍ホタテ貝）

	SNI3230.1:2010
規格の名称	冷凍ホタテ貝
範囲	本規格は、冷凍未加工ホタテ貝（ <i>Amusium pleuronectes</i> ）に対する衛生学および衛生的技術、食品品質、および安全性の各要件を対象とする規定を定める
説明	冷凍ホタテ貝は、生きたホタテ貝を原材料として処理、加工、冷凍により得られる水産物である

必須組成及び
品質要件

原材料および加工助剤
SNI 3230.2:2010（未加工ホタテ貝）およびSNI 3230.3 :2010（加工助剤）に準拠する
品質要件

番号	試験基準	単位	要件
a.	官能値	値（1～9）	最低で7
b.	微生物学的汚染物質		
	●一般生菌数	コロニー/g	最高で 5.0×10^5
	●大腸菌	MPN/g	<3
	●サルモネラ	25 gにつき	陰性
	●コレラ菌	25 gにつき	陰性
	●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^3
c.	化学的汚染物質		
	●カドミウム（Cd）	mg/kg	最高で1.0
	●水銀（Hg）	mg/kg	最高で0.5
	●鉛（Pb）	mg/kg	最高で1.0
d.	生体毒素		
	●PSP	g/kg	最高で800
	●DSP	g/kg	最高で160
	●ASP	mg/kg	最高で20
	注：市場で必要とされる場合		

海産魚および淡水魚、甲殻類、ならびに軟体動物貝類のクラッカーに対する規格（CODEX STAN 222-2001）

食品添加物

使用する加工助剤はSNI 3230.3:2010に準拠する食品添加物に関するインドネシア共和国保健相規定第722号/Menkes/Per/IX/88

汚染物質	<p>食品における微生物学および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定 HK.00.06.1.52. 4011/2009</p> <table border="1" data-bbox="284 174 1477 1122"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 174 549 264">番号</th> <th data-bbox="549 174 906 264">試験基準</th> <th data-bbox="906 174 1171 264">単位</th> <th data-bbox="1171 174 1477 264">要件</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 264 549 353">1</td> <td data-bbox="549 264 906 353">微生物学的汚染物質</td> <td data-bbox="906 264 1171 353"></td> <td data-bbox="1171 264 1477 353"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 353 549 443"></td> <td data-bbox="549 353 906 443">●一般生菌数</td> <td data-bbox="906 353 1171 443">コロニー/g</td> <td data-bbox="1171 353 1477 443">最高で5.0×10^5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 443 549 533"></td> <td data-bbox="549 443 906 533">●大腸菌</td> <td data-bbox="906 443 1171 533">MPN/g</td> <td data-bbox="1171 443 1477 533"><3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 533 549 622"></td> <td data-bbox="549 533 906 622">●サルモネラ</td> <td data-bbox="906 533 1171 622">25 gに付き</td> <td data-bbox="1171 533 1477 622">陰性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 622 549 712"></td> <td data-bbox="549 622 906 712">●コレラ菌</td> <td data-bbox="906 622 1171 712">25 gに付き</td> <td data-bbox="1171 622 1477 712">陰性</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 712 549 801"></td> <td data-bbox="549 712 906 801">●黄色ブドウ球菌</td> <td data-bbox="906 712 1171 801">コロニー/g</td> <td data-bbox="1171 712 1477 801">最高で1.0×10^3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 801 549 891">2</td> <td data-bbox="549 801 906 891">化学的汚染物質</td> <td data-bbox="906 801 1171 891"></td> <td data-bbox="1171 801 1477 891"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 891 549 981"></td> <td data-bbox="549 891 906 981">●カドミウム (Cd)</td> <td data-bbox="906 891 1171 981">mg/kg</td> <td data-bbox="1171 891 1477 981">最高で1.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 981 549 1070"></td> <td data-bbox="549 981 906 1070">●水銀 (Hg)</td> <td data-bbox="906 981 1171 1070">mg/kg</td> <td data-bbox="1171 981 1477 1070">最高で0.5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1070 549 1122"></td> <td data-bbox="549 1070 906 1122">●鉛 (Pb)</td> <td data-bbox="906 1070 1171 1122">mg/kg</td> <td data-bbox="1171 1070 1477 1122">最高で1.0</td> </tr> </tbody> </table>	番号	試験基準	単位	要件	1	微生物学的汚染物質				●一般生菌数	コロニー/g	最高で 5.0×10^5		●大腸菌	MPN/g	<3		●サルモネラ	25 gに付き	陰性		●コレラ菌	25 gに付き	陰性		●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^3	2	化学的汚染物質				●カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0		●水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5		●鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0
番号	試験基準	単位	要件																																										
1	微生物学的汚染物質																																												
	●一般生菌数	コロニー/g	最高で 5.0×10^5																																										
	●大腸菌	MPN/g	<3																																										
	●サルモネラ	25 gに付き	陰性																																										
	●コレラ菌	25 gに付き	陰性																																										
	●黄色ブドウ球菌	コロニー/g	最高で 1.0×10^3																																										
2	化学的汚染物質																																												
	●カドミウム (Cd)	mg/kg	最高で1.0																																										
	●水銀 (Hg)	mg/kg	最高で0.5																																										
	●鉛 (Pb)	mg/kg	最高で1.0																																										
衛生	<p>食の安全、品質、栄養に関するインドネシア政府規定第28号/2004、第1部：衛生（第2～10条） 冷凍ホタテ貝の処理および加工はSNI 3230.3 : 2010に準拠する 原材料はSNI 3230.2: 2010に従った鮮度、清潔性、および安全性に準拠する 冷凍ホタテ貝の処理、加工、包装、保管、流通、および販売は、水産物加工設備の衛生学および衛生的要件に従った容器、方法および設備を用いて行われる</p>																																												
重量及び分量	食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号																																												
表示	<p>食品表示および広告に関するインドネシア共和国政府規定1999年第69号 販売用冷凍ホタテ貝の各包装は、必要とされる言語を用いて正確に、容易に判読されるよう表示されなければならない、ラベルおよび広告に関する要件に準拠する。表示はSNI 3230.3: 2010に準拠する</p>																																												

分析及びサンプリング	<p>サンプリング方法 サンプリングはSNI 2326:2010 : 水産物に対するサンプリング方法に準拠する</p> <p>分析方法 官能試験 SNI 2346 : 水産物の感覚受容性試験および/または官能試験の指針</p> <p>微生物学 SNI 01-2332.1-2006 微生物学的試験、第1章：水産物における大腸菌群および大腸菌の測定 SNI 01-2332.2-2006 微生物学的試験、第2章：水産物におけるサルモネラの測定 SNI 01-2332.3-2006 微生物学的試験、第3章：水産物における一般生菌数の測定 SNI 01-2332.4-2006 微生物学的試験、第4章：水産物におけるコレラ菌の測定 SNI 01-2332.9-2006 微生物学的試験、第9章：水産物における黄色ブドウ球菌の測定</p> <p>化学 SNI 01-2354.5-2006 : 水産物におけるカドミウム (Cd) および鉛 (Pb) の測定 SNI 01-2354.6-2006 : 水産物における水銀 (Hg) の測定</p> <p>生体毒素 公認分析化学者協会 (Association of Official Analytical Chemistry : AOAC) (麻痺性貝毒) 公式法第18版、2005年、第49.10.01章 政府間海洋学委員会 (Intergovernmental Oceanographic Commission) (下痢性貝毒)、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、2004年、第13.4.1.2.2章 政府間海洋学委員会 (記憶喪失性貝毒)、有害微細藻類に関する解説書、UNESCO、1995年</p>
------------	--

表14 事例研究 (3) 調理冷凍食品：規格・分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
食品における微生物学的および化学的汚染物質の最大基準値に関するインドネシア共和国国家医薬品食品監督庁長官規定HK.00.06.1.52.4011/2009	一般生菌数	$<1 \times 10^4$ cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	大腸菌群	<3/g (MPN)	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	サルモネラ属菌	25 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
	黄色ブドウ球菌	1 gに付き陰性	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
SNI 6683:2014 チキンナゲット チキンナゲット ※チキンナゲット組み合わせ	臭い、味、および食感に関する品質特性	臭い：ラベル記載に準拠して正常/適切であること、味：ラベル記載に準拠して正常/適切であること、食感：正常であること	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	異物	存在しないこと	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	含水量	最高で50% W/W 最高で60% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
	タンパク質含有量	最高で12% W/W* 最低で9% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	

脂肪含有量	最高で20% W/W	SNI 01-2891-1992 食品および飲料に対する分析方法	
炭水化物含有量	最高で20% W/W 最高で25% W/W**	SNI 01-6683-2002 第6.6項	
カルシウム (Ca)	最高で30/50 mg/kg 最高で50 mg/kg*	AOAC公式法 975.03, 1990 植物における金属、AAS法、SNI 01-6683-2002第6.7項	
保存料および着色料	SNI 01-0222-1995における規定に準拠する	SNI 01-2894-1992 食品添加物／保存料に対する分析方法、SNI 01-2895-1992 人工甘味料に対する分析方法	
金属汚染物質	カドミウム (Cd) : < 0.1mg/kg 鉛 : <1.0 mg/kg、スズ : <40.0 mg/kg、 水銀 : <0.03 mg/kg	SNI 01-2896-1998 金属汚染物質に対する分析方法	
ヒ素	<0.5 mg/kg	SNI 01-4866-1998 ヒ素に対する分析方法	
微生物学的汚染物質	一般生菌数 : <1 x 10 ⁵ cfu/g、大腸菌群 : <10 MPN/g、大腸菌 : <3 MPN/g、サルモネラ : 25 gに付き存在しないこと、黄色ブドウ球菌 : <1 x 10 ² cfu/g、ウェルシュ菌 : < 1 x 10 ² cfu/g	SNI 19-2897-1992 微生物学的汚染物質に対する分析方法	
サンプリング	SNI 19-0428-1993 固形状の食品に対するサンプリング指針の規定に準拠する		

表15 事例研究 (3) 調理冷凍食品 : 食品添加物

	概要／定義	参照
範囲および／または定義	チキンナゲット	SNI 6683:2014 (無効) Chickennugget
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	保存料および着色料は、現行の規制*に従って使用が認められている	
使用制限／使用上限 (定められている場合)		
範囲および／または定義		(無効)
ポジティブおよび／またはネガティブリスト		
使用制限／使用上限 (定められている場合)		

7. 残留農薬

残留農薬基準値につきましては、下記情報をご参照ください。

- 諸外国における残留農薬基準値に関する情報
http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html