

平成29年度版  
各国の食品・添加物等の規格基準

# ベトナム社会主義共和国

## 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) 食品安全法 第55/2010/QH12（2010年6月17日付）
- (2) 製品・商品品質法 第05/2007/QH12（2007年11月21日付）
- (3) 規格および技術規則法 第68/2006/QH11（2006年6月29日付）

#### 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2条 用語の解釈
- 第3条 表示要件
- 第4条 表示言語
- 第5条 ラベル内容
- 第6条 製品名
- 第7条 製品材料
- 第8条 製品の定量（正味重量／実際の容量／量）
- 第9条 製造日、保存可能期間、および保管方法
- 第10条 使用方法
- 第11条 強調表示および安全上の警告
- 第12条 製品に責任を負う組織または個人の名称および所在地
- 第14条 食品安全規制への適合宣言または遵守宣言証明書の受領通知番号
- 第15条 いくつかの義務的ラベル内容の免除
- 第16条 事業目的の食品添加物
- 第17条 照射食品
- 付録1 グループ名について
- 付録2 表示が許可された幾つかの栄養強調表示

#### 3.2. 栄養表示

### 4. 健康強調・機能性食品

### 5. 製造工程認証

ベトナム：製造工程の認証

### 6-1. 個別食品規格／調味料類

## 6.1. 調味料

## 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. 炭酸飲料

## 6-4. 個別食品規格／レトルト食品

## 6-5. 個別食品規格／めん類

### 6.5. 即席めん

即席めん：分析方法

即席めん：食品添加物

## 6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

### 6.6. 牛乳

付録A

## 6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

### 1. 関連法および制度的規則

(1) ベトナムへの輸入に対する規則および手続要件

(2) 販売時の規則および手続要件

### 2. 手続き

(1) 輸入および販売の許可に関する手続き

(2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

## 6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

### 6.8. 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）

ベトナムでは食品安全の管理責任は国レベルの各省および地方レベルでは人民委員会の間で分担されており、保健省（Ministry of Health : MOH）、農業農村開発省（Ministry of Agriculture and Rural Development : MARĐ）および産業通商省（Ministry of Industry and Trade : MIT）も含まれる。

食品安全法によると、国家レベルでは保健省が食品安全における国の政策の立案およびその実施の調整を含む食品の安全管理において中心的役割を担う。地方および農村レベルでは、その責務は人民委員会が担う。保健省には、食品（生鮮および加工食品など）、食品包装用器具、食品包装および食品容器の食品安全に関連する国家技術規則公布に対する責任もある。同省には政策を立て、加工食品セクター（食品添加物、食品加工助剤、瓶入り飲料水、ナチュラルミネラルウォーターおよび機能性食品など）の食品安全を管理する権限が付与されている。保健省の権限範囲内で、これらの責務はベトナム食品局（Vietnam Food Administration : VFA）に委任されている。保健省はまた、製品・商品品質法に準拠して食品品質に対する責務も負う。

農業農村開発省は一次産品セクター（シリアル、肉・肉製品、水産動物・水産動物製品、野菜・根菜・果物およびその製品、卵・卵製品、生乳、蜂蜜・蜂蜜製品、遺伝子組換え食品、食塩およびその他農産物などの製品等）の食品安全に関する政策立案および管理の責務を負う。保健省同様、その責務は農林水産物品質管理局（National Agro-Forestry-Fisheries Quality Assurance Department : NAFIQAD）に委任されている。なお、農業農村開発省はその権限内で、技術規則のように見えるが、本質は規範となる規則を公布することもあるのは注目に値する。

産業通商省は特定食品セクター（酒類、ビール、飲料、加工乳、植物油、粉・澱粉加工製品などの製品を製造）の食品安全に関する政策立案および管理の責務を負う。これ以外に、産業通商省は市場・スーパーマーケットにおける食品安全、さらに偽造食品および食品取引上の不正に関して最終的な責務を負う。

ベトナムでは、法律は立法権を有する国の最高機関の国会によって公布される（立法行為に相当する）。次いで、条令が国会の常任委員会（第2番目の立法機関）により公布される。大統領令および決定、政府議定および決議、首相決定および指令、最後に大臣決定、指令、通知、合同通知の順に続く。

## 1.2. 食品法規体系と個別食品規格の概要関連図

図1に、ベトナムにおける食品に関する規則および規格に関連する食糧法の概要を示した。

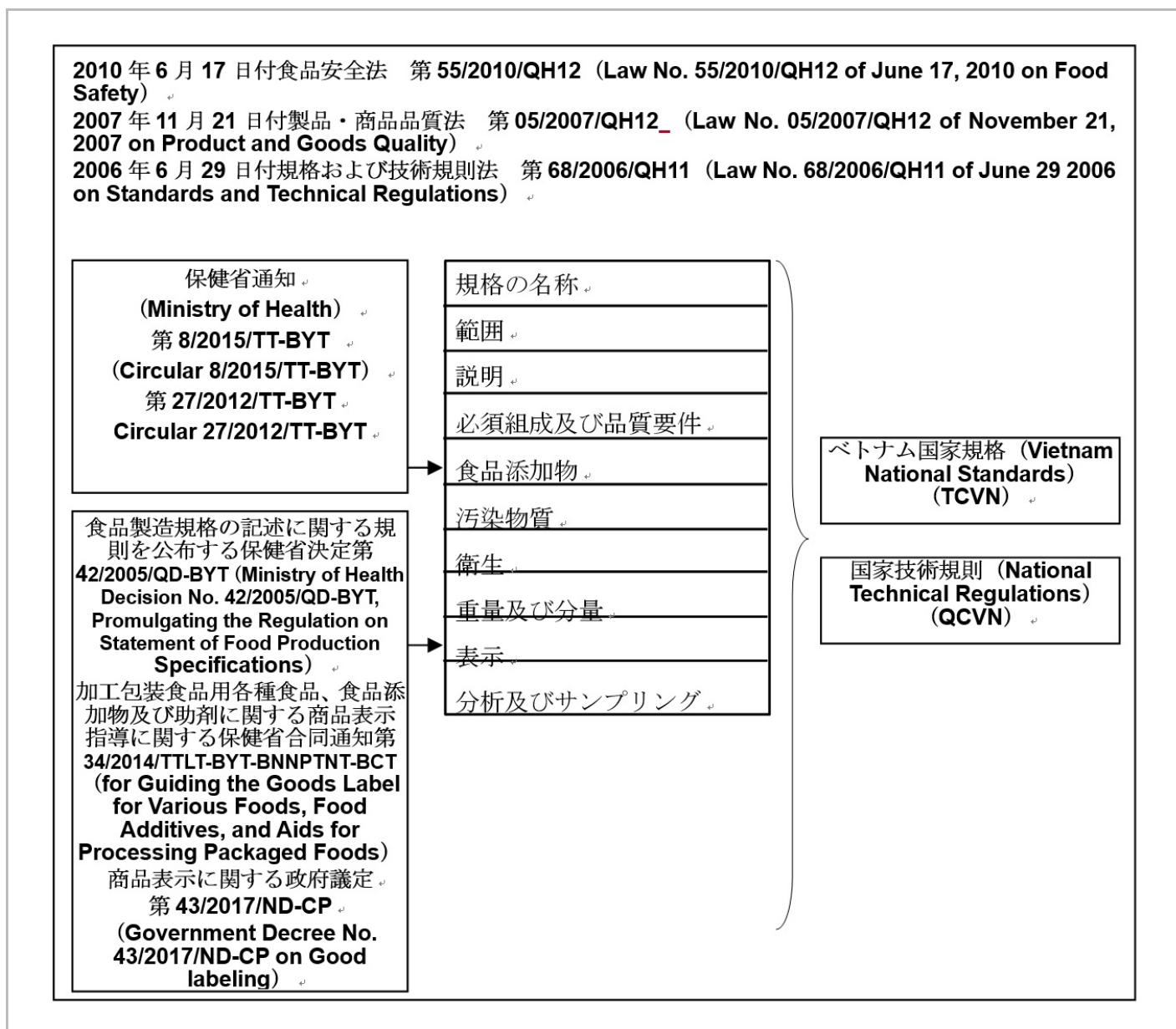


図1 食品規則および規格に関連する食品法

## 1.3. 食品関連法規

### (1) 食品安全法 第55/2010/QH12 (2010年6月17日付)

2010年6月17日付法律第55/2010/QH12 (以下、「食品安全法」という) はベトナムにおける「一般食品法」で、2003年11月1日に施行された従前の衛生および食品安全に関する条令に代わるものである。同法は11章から成り食品安全管理の一般原則の概要を示し、食品安全に関する国策を宣言するものである。また、食品安全性確保に関する具体的な分野に関しても言及し、以下を含む：

- 1) 一般条件
- 2) 生鮮食品
- 3) 加工食品
- 4) 微量栄養素強化食品
- 5) 機能性食品
- 6) 遺伝子組換え食品
- 7) 放射線照射食品
- 8) 食品添加物および加工助剤
- 9) 食品包装用器具、食品包装および食品容器
- 10) 小規模の食品生産
- 11) 屋台での食品
- 12) 輸入食品
- 13) 食品広告および食品表示
- 14) 食品検査
- 15) リスク分析
- 16) 食品安全の事故管理
- 17) トレーサビリティおよび回収
- 18) 食品安全に関する情報、教育およびコミュニケーション

保健省のベトナム食品局 (Vietnam

Food Administration : VFA) は、2017年3月3日、G/SPS/N/VNM/88として世界貿易機関 (the World Trade Organization : WTO) に輸出品加工用に輸入された食品成分に対する食品安全検査及び技術規則適合宣言の免除を認めた議定38/2012の改正を通知した。しかし、2017年11月23日、ベトナム食品局は、食糧輸入規則に関するベトナム省庁の役割と責任のいくつかを合理化し明確にするために、議定第38を置き換える新しい議定を発表した。

2017年12月現在、ベトナム政府は議定第38号の改正を確定していない。

### (2) 製品・商品品質法 第05/2007/QH12 (2007年11月21日付)

2007年11月21日の法第05/2007/QH12 (以下、「製品品質法」という) は消費者保護法としての意味を持ち、また製品の製造あるいは売買に携わる団体および個人、製品・商品の品質および製品・商品の品質管理の原則に関わる活動を行う団体および個人の権利および義務を定める。食品規則に関して、保健省 (Ministry of

Health : MOH) が食品の品質を管理する責務を、また農業農村開発省 (Ministry of Agriculture and Rural Development : MARD) が動植物、動物用飼料、植物保護製品、動物用医薬品およびその他農業あるいは水産養殖業に関連する生物学的製剤の製品・商品の品質を管理する責務を担当する。

### (3) 規格および技術規則法 第68/2006/QH11 (2006年6月29日付)

2006年6月29日付規格および技術規則法 第68/2006/QH11 (以下、「規格および技術規則法」という) は、規格の策定、公示および適用、技術規則の策定、公布および適用、また規格および技術規則の準拠評価を規則する。同法において、科学技術省 (Ministry of Science and Technology) は同規格の設定過程を指揮、調整を行う責務を負い、一方、各省、省庁同格機関は技術規則開発のための作業を指揮する。規格は強制規格にも任意規格にもなり得るが、技術規則は完全に強制である。

法律において、規格は「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物の分類および評価のための規格として用いられる技術特性および管理要件に関する規則」と定義づけられている。一方、技術規則は、「製品、商品、サービス、製造過程、環境および社会経済活動におけるその他の物が安全、衛生および人の健康を確保するため、動植物および環境を保護するため、国益および安全保障、消費者利益およびその他の必須要件を守るために準拠しなければならない技術特性の制限および管理要件に関する規則」と定義されている。

#### \* 食品規則の抜粋：

ベトナムには、食品規格の調査に関連する以下のようないくつかの食品規則がある：

##### 1) 食品添加物-

保健省は、2015年5月、通知第8/2015/TT-BYTを出した。この新通知は、食品添加物の管理に係わる指針に関する2001年3月付けの通知第27/2012/TT-BYTに規則された食品添加物管理の規定を改正し、補充する為のものである。2015年に更新された通知で、ベトナムで使用が許可されている食品添加物リストに7件の新しい食品添加物が追加された。改正された規定を統合するために、保健省は、2015年6月15日付で食品添加物管理に関する統合通知2/VBHN-BYTを出した。2017年9月、ベトナム食品局は、ウェブサイト上で食品添加物管理に関する通知第27/2012の置き換えを目指す通知の案を発表し、パブリックコメントを募った。現在まだ発表されていない。

##### 2) 衛生-

保健省QCVN8-3:2011/BYT食品中の微生物学的汚染に関する国家技術規則；QCVN 8-1:2011/BYT食品中のマイコトキシン汚染の許容値に関する国家技術規則；QCVN 8-2:2011 食品中の重金属の許容値に関する国家技術規則  
農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストを公布する農業農村開発省通知は第29/2010/TT-BNNPTNTだけが、2014年12月31日まで施行されている。食品中の残留動物用医薬品の許容値に関する国家技術規則2013年8月14日付保健省通知24/2013/TT-BYTが施行されている。

##### 3) 包装-

QCVN 12-1:2011/BYT食品に直接接触する合成樹脂製用品、容器、包材に関する安全性と衛生に関する国家技術規則；QCVN 12-2:2011/BYT食品に直接接触するゴム製用品、容器、包材に関する安全性と衛生に関する国家技術規則；QCVN 12-3:2011/BYT食品に直接接触する金属製容器に関する安全性と衛生に関する国家技術規則；QCVN 12-4:2015/BYT食品に直接接触するガラス製、セラミック製、エナメル製用品、容器、包材に関する安全性と衛生に関する国家技術規則

##### 4) 表示-

商品の表示に関する政府議定第43/2017/ND-CP；加工包装食品用各種食品、食品添加物及び助剤に関する商品表示指導に関する合同通知第34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT；食品製造規格の記述に関する規則を公布する保健省決定第42/2005/QD-BYT；

## 1.4. 食品規格

ベトナムには、食品および食品加工の安全と品質の標準化に用いられる規範的手段として規格と技術的規則の2つの形式がある。「規格および技術規則法」（第68/2006/QH11）で説明した通り、規格は技術的規則と異なり、製品、商品、サービス、製造過程、環境などの技術特性を表し定義するものであり、一方、技術規則はこれらの技術特性の制限を定義づけるため、人、動植物、環境衛生、さらに国益、安全保障および消費者利益の確保の点から編纂する必要がある。

規格は、国家規格（略称「TCVN」）とローカル規格（略称「TCCS」）の2種類があり、国家規格は本質的に強制力を持ち得る（規制当局が基準として用いた場合）、またローカル規格は製造業者によって任意に適用される。規格は科学技術省傘下の標準・計量・品質総局（Directorate for Standards, Metrology and Quality : STAMEQ）により開発される。科学技術省傘下の標準・計量・品質総局は各省、省庁同格機関、政府直属機関を指揮調整し国家規格の設定を行う。

一方、国家技術規則（略称「QCVN」）は科学技術省と協議の上、各省および省同格機関により公布される。前項の記載通り、保健省はすべての食品、食品包装用器具、食品包装および食品容器に関する技術規則を公布する責務を負う。しかしながら、他の省庁による技術規則に相当する規則（決定、指令、通知の形式で）も存在する。1例として、農業農村開発省の管理下にある特定の国産あるいは輸入の動物由来の食品における食品の安全基準およびその最高値のリストの公布に関する農業農村開発省通知第29/2010/TT-BNNPTNTが挙げられる。

ベトナムにおける国家規格（TCVN）は、個別の食品規格のみならず保存方法、分析法、食品添加物の技術規則、さらには食品衛生に関する実施技術規則や一般の加工食品の表示方法など幅広い技術規則が一緒になっているようだ。タイトルから食品の規格（specifications）に関するTCVNと思われるもののみを抽出した（表1）。

表1個別食品規格

ICS番号	TCVN番号	品目名（英語）
67.080.20	4845-89	生鮮トマト
67.180.20	5909:1995	ビスケット、規格

67.140.30	7518:2005	カカオ豆、用語および定義
67.080.10	1873-86	輸出用生鮮オレンジ
67.120.30	7525:2006	乾燥フカヒレ
67.140.20	6929:2001	コーヒー生豆、規格化方法に関する指針
67.160.10	1647-75	オレンジ酒、規格
67.120.30	2066-77	下ごしらえ済み冷凍魚、規格
67.140.10	2843-79	茶葉、規格
67.120.10	4377:1993	輸出用冷凍豚肉
67.220.10	7037:2002	白コショウ ( <i>Piper nigrum L.</i> )、規格
67.200.10	6044:2007	動物性脂肪
67.200.10	6031:1995	ライム油、蒸留によって得たもの
67.120.30	2646-78	氷冷却した海水魚、規格
67.220.20	5647:1992	ヨウ素添加塩
67.120.30	4544-88	生鮮小エビ、用途分類
01.040.67	5643:1992	米、用語および定義
67.080.10	1872:2007	バナナ
67.080.10	1577:1994	缶詰果実、缶詰ライチ
67.080.10	1870:2007	柑橘類マーマレード
67.080.10	5259-1990	未成熟バナナ、熟成条件
67.060	4359-86	小麦粉、規格
67.080.20	4844-89	生鮮キュウリ
67.080.20	5606:1991	缶詰野菜、缶詰キノコ
67.160.20	1682:1994	缶詰果汁、オレンジ果汁
001.040.67	3294-1980	デンプン製造、用語および定義
67.200.10	6309:1997	食用ダイズ油
67.180.10	5908:1995	キャンディー、規格
67.080.10	1440-1986	缶詰果実、シロップ漬けセイヨウスモモ
67.160.20	1549:1994	缶詰果実、パイナップル果汁
67.140.10	5087-90	紅茶、用語および定義
67.040	7087:2002	包装食品の表示
67.120.30	3692-81	淡水魚、フライ、規格
67.120.10	7047:2002	冷凍肉、規格
67.140.10	3242-79	茶の挿し木
67.020	7247:2003	放射線照射食品、一般要件
67.120.30	3590-1988	オゴノリ
67.140.20	4193:2005	コーヒー生豆
67.080.10	1577:2007	缶詰ライチ
67.200.20	4850-89	カシューナッツ、規格

67.060	1683-86	パン、規格
67.080.20	4845:2007	生鮮トマト
67.060	6095:1995	小麦、規格
67.120.30	7106:2002	急速冷凍された魚の切り身
67.140.20	5250:2007	焙煎コーヒー
67.080.10	7856:2007	冷凍パイナップルの等級
67.120.30	3695-81	淡水魚、養殖業者、規格
67.120.30	3726-89	食品加工用生鮮小エビ
67.220.10	2080-86	輸出用チリ粉末
67.100.10	7979:2009	粉乳およびクリーム粉末
67.100.10	6403:2007	加糖練乳
67.040	7399:2004	植物性タンパク質製品（vegetable protein products : VPP）の一般規格
67.120.30	6392:1998	急速冷凍されたフィッシュスティック（フィッシュフィンガー）、魚の一部、および魚の切り身、パン粉または衣付き
67.180.10	5267-90	ハチミツ、規格
67.060	5932:1995	乾燥エビクラッカー、規格
67.080.10	7398:2004	トマトソース、技術要件
67.120.10	7048:2002	缶詰肉、規格
67.080.10	1872-86	輸出用生鮮バナナ
67.100.10	7108:2008	乳児用フォーミュラおよび乳児用特別医療用途フォーミュラ
67.220.10	5837:1994	コショウ、規格
67.100.10	5539:2002	加糖練乳、規格
67.080.10	1578:1994	缶詰果実、缶詰ミカン
67.120.30	4379-86	輸出用冷凍水産物、魚、規格
67.080.10	187:1994	缶詰果実、缶詰パイナップル
67.100.10	6403:1998	加糖練乳および加糖脱脂練乳
67.160.20	6096:1995	瓶詰め飲用水
67.080	1873:2007	オレンジ
67.180.10	6961:2001	粗糖
67.120.30	6391:2008	缶詰魚
67.120.30	6392:2008	急速冷凍されたフィッシュスティック（フィッシュフィンガー）、魚の一部、および魚の切り身-パン粉または衣付き
67.080.10	5605:2008	固形トマト缶詰
67.200.20	2383:2008	ラッカセイ
67.06	5643:1999	米、用語および定義
67.080.10	5608:1991	缶詰果実、熱帯果実サラダ
235	4545:1994	冷凍イセエビ
243	7050:2002	非加熱処理加工肉、規格
245	4359:2008	小麦粉



247	7036:2008	黒コショウ ( <i>Piper nigrum L.</i> )、規格
248	4334:2007	コーヒーおよびコーヒー製品、用語集
249	6346:1998	即席フォー (pho)
256	5538:1991	粉乳、規格
258	3140-86	輸出用タマネギ
262	7401:2004	チーズに対する一般規格
263	5777:2004	即席めん
268	7809:2007	乾燥ニンニク ( <i>Allium sativum L.</i> )、規格
271	5644:1992	米、規格
285	7524:2006	急速冷凍魚、内臓除去処理をしていないもの、および内臓除去処理済みのもの
293	6929:2007	コーヒー生豆、規格化方法に関する指針
294	7402:2004	食用アイスクリーム、技術要件
295	6348:1998	即席ミエン (mien)
304	5267-1:2008	ハチミツ、第1部：直接消費用加工製品
308	7042:2002	ドラフトビール、規格
311	6430:1998	缶詰セイヨウスモモ
315	7968:2008	糖類
322	5251-90	コーヒーを挽いたもの、規格
324	4800-1989	魚粉、用語および定義
333	7030:2009	発酵乳
334	7046:2002	生鮮肉、規格
335	6027:1995	小麦粉、練り粉の物理的特性、アルベオグラフを用いたレオロジー特性の測定
342	3591-1988	寒天
349	3974-84	食塩、規格
352	188-66	缶詰肉、豚肉の煮込み
363	3693-81	淡水魚、カゲロウ類の初期幼虫、規格
366	1763:2008	醤油
371	1871-88	生鮮パイナップル
372	1871:2007	パイナップル
373	3694-81	淡水魚、養殖魚、規格
377	7044:2009	リキュール、規格
382	168-1991	缶詰野菜、キュウリの漬物
384	7105:2002	急速冷凍生ヤリイカ
385	7714:2007	穀物を主原料とする乳幼児向け加工食品に対する基準規範
386	7265:2003	頭足類に対する実施規範
388	5305-91	トマト濃縮物
393	5860:2007	低温殺菌生乳

395	4043-85	缶詰果汁、加糖パパイヤ果汁
396	5613:1991	茶、含水量の測定
402	6298:1997	混合果汁に対する指針
403	5540:1991	乳幼児向け特別粉乳、規格
406	7266:2003	缶詰魚に対する実施規範
408	7523:2005	ドラゴンフルーツ
410	6299:1997	混合果実ネクターに対する指針
412	2644:1993	冷凍コウイカおよびヤリイカ、技術要件
413	5000:2007	カリフラワー、低温保存および低温輸送に対する指針
415	7406:2004	クリーム不使用の甘いケーキ、技術要件
421	1459-74	80%グルタミン酸ナトリウム、規格
424	1648-75	ラッカセイ種子、品質等級および規格
430	1275-72	コーヒー酒、規格
431	7043:2002	蒸留アルコール飲料、規格
432	7045:2009	ワイン、規格
436	7028:2009	滅菌生乳
439	6958:2001	精糖
440	7804:2007	野菜および果実製品、水不溶性固形物の測定
441	6047:1995	食用ラッカセイ油
442	7247:2008	放射線照射食品に対する一般要件
446	6389:1998	缶詰カニ肉に対するコーデックス規格
448	7405:2004	未加工生乳、技術要件
453	6390:1998	缶詰イワシおよびイワシ類製品
454	3243-79	PH1茶の挿し木
457	2815-78	缶詰果汁、天然レモン果汁
460	4042-85	缶詰果汁、加糖チェリモヤ果汁
469	1763-86	「ニョクチャム (Nuoc cham)」ソース、規格
470	7044:2002	リキュール、規格
471	7028:2002	滅菌原乳、規格
473	5107:1993	発酵魚醤
474	4041-85	缶詰果汁、加糖マンゴー果汁
482	3251-79	半塩漬け製品製造用の塩漬け海水魚
483	7108:2002	生後12ヵ月までの乳児向け粉乳、規格
486	3219-79	茶加工技術、用語および定義
489	6386:1998	缶詰サケ
492	5009:2007	ニンニク、低温保存
496	6388:1998	缶詰マグロおよびカツオ
497	7029:2002	滅菌復元乳、規格

501	5526:1991	発酵魚醤（ニョクマム [Nuoc mam] ）、微生物学的特性
502	5651:1992	輸出用乾燥ヤリイカ、規格
503	7049:2002	加熱処理加工肉、規格
505	5503-91	冷凍牛肉
517	5644:2008	白米、規格
518	4067:1985	菓子、サンプリング方法
519	1695-87	精白糖、規格
523	6297:1997	個々の規格の対象とならない、物理的手段のみを用いて保存された果汁に対する一般規格
525	5538:2002	粉乳、規格
528	7036:2002	黒コショウ ( <i>Piper nigrum L.</i> )、規格
530	5607:1991	缶詰果実、果実カクテル
531	7879:2008	即席めん
534	6347:1998	即席ビーフン
538	5644:1999	白米、規格
541	7041:2009	ソフトドリンク、規格
551	3974:2007	食用塩
555	1454:1993	紅茶、規格
556	3696-81	淡水魚、食用魚
560	7975:2008	袋入りハーブ茶
561	4809-89	コーヒートライアー
565	4849:1989	ダイズ、規格
576	6057:1995	缶ビール、規格
577	5835:1994	輸出用の個別急速冷凍された剥き身小エビ
580	6057:2009	ビール、規格
583	1274-72	レモン酒、規格
590	5288-90	養殖小エビ（後期幼生）、規格
596	4187-86	輸出用バナナボンボン
598	7808:2007	乾燥タマネギ ( <i>Allium cepa Linnaeus</i> )、規格
601	6389:2003	缶詰カニ肉
602	7240:2003	リョクトウ菓子
603	6392:2002	急速冷凍されたフィッシュスティック（フィッシュフィンガー）、魚の一部、および魚の切り身-パン粉または衣付き
604	7404:2004	脱脂粉乳、技術要件
613	2383:1993	殻付きラッカセイおよびラッカセイ種子、品質分類
621	4782-89	生鮮野菜および果実、品質特性一覧表
623	5777:1994	即席めん
626	2830-79	豚肉、小売り業者向け切断法および仕分け
634	5652:1992	生鮮ヤリイカおよびコウイカ

638	5107:2003	魚醤
639	6387:2006	缶詰小エビおよびエビ
640	5147-1990	肉および肉製品、残留ペニシリンの測定
641	4191-86	輸出用アンズ酒、規格
643	5089-90	穀類およびマメ類の保存、基本要件
644	7043:2009	白酒、規格
645	7110:2008	急速冷凍ロブスター
650	6046:1995	食用ヒマワリ種子油
658	7041:2002	ソフトドリンク、規格
659	4813-89	生鮮ヤリイカおよびコウイカ、用途分類
660	7400:2004	バター、技術要件
661	5322:1991	食用キノコおよびキノコ製品
667	4334:2001	コーヒーおよびコーヒー製品、用語集
669	7946:2008	果汁および果実ネクター
671	1442-1986	生鮮アヒル卵
677	5108-90	小エビ加工、規格および衛生要件
678	7974:2008	袋入り茶 ( <i>Camellia sinensis</i> ) [L.] O. Kuntze)
683	6048:1995	食用パーム油
684	4850:1998	カシューナッツ
685	7397:2004	チリソース、技術要件
688	6096:2004	瓶詰め／容器入り飲用水
696	4995:2008	穀類、用語集
706	6959:2001	白糖
709	6049:2007	マーガリン
710	5109-90	急速冷凍小エビおよびエビ
715	7045:2002	ワイン、規格
716	5250-90	焙煎コーヒー、規格
717	6310:1997	食用綿実油
718	6388:2006	缶詰マグロおよびカツオ
719	7597:2007	植物油
727	5289:1992	冷凍小エビおよびコウイカ（またはヤリイカ）、微生物学的要件
728	5371-91	精製豚脂
734	1858-1986	生鮮鶏卵
747	187:2007	缶詰パイナップル
748	6459:1998	食品添加物、リボフラビン
751	7396:2004	香辛塩粉末、技術要件
754	4843:2007	乾果および乾燥果実、定義および名称集
762	3806-83	缶詰果実、シロップ漬けランブータン

765	5370-91	瓶詰めミネラルウォーター
769	5258:2008	トウモロコシ（トウキビ）
770	7519:2005	カカオ豆
771	2637:1993	植物油、不溶性不純物含有量の測定
772	5650:1992	輸出用乾燥剥き身小エビ、規格
773	6044:1995	精製豚脂
774	4193:1993	コーヒー生豆、規格
780	2623-78	40度ショウガ酒、規格
783	7268:2003	糖類、用語および定義
786	4193:2001	コーヒー生豆、規格
787	3250-88	生鮮海水魚、用途分類
788	2080:2007	チリおよびトウガラシ属、ホールまたは挽いたもの（粉末）、規格
791	1455:1993	緑茶、規格
796	6045:1995	食用ゴマ油
798	4334-86	コーヒーおよびコーヒー製品、用語および定義
812	5258-90	トウモロコシ（トウキビ）
813	6312:1997	オリーブ油、バージンオリーブ油および精製オリーブ油、ならびに精製オリーブポマース油
816	6462:1998	食品添加物、エリスロシン
817	7267:2003	急速冷凍された、魚の切り身、すり身、および切り身とすり身の混合物の塊
818	4546:1994	冷凍セミエビ
819	3295-1980	ブドウ糖シロップ製造、用語および定義
826	2064-77	冷凍小エビ、規格
830	5836:1994	輸出用加熱調理済み冷凍剥き身小エビ
831	7403:2004	生後6カ月から36カ月までの乳幼児用食品、技術要件
834	5860:1994	低温殺菌乳
835	6463:1998	食費添加物、サッカリンカリウム
836	6390:2006	缶詰イワシおよびイワシ類製品
842	7110:2002	急速冷凍ロブスター
843	1575-74	缶詰肉、鶏の煮込み
846	6345:1998	東洋風即席めん
848	6312:2007	オリーブ油およびオリーブポマース油
849	4359:1996	小麦粉
851	5251:2007	コーヒーを挽いたもの
853	7042:2009	ドラフトビール、規格
856	6387:1998	缶詰小エビまたはエビ
858	1521-86	缶詰果実、シロップ漬けバナナ、規格
860	377-70	「ルアモイ（Lua moi）」酒（米ウオッカ）、規格
869	4784-89	冷凍肉、品質特性一覧表

872	7030:2002	ヨーグルト、規格
874	3141-86	輸出用ニンニク球根
875	6095:2008	小麦 ( <i>Triticum aestivum</i> L.)、規格
880	4381:1992	冷凍殻付き小エビ、規格
882	1578:2007	缶詰ミカン
886	6311:1997	食用ココヤシ油
891	5305:2008	加工トマト濃縮物
893	5450-91	缶詰肉、ソース漬け肉、規格
894	1870-76	缶詰果実、オレンジマーマレード、規格
895	4192-86	輸出用40度レモン酒、規格
897	2065-77	冷凍された魚の切り身、規格
898	3220-79	缶詰乳、品質特性一覧表
899	4186-86	冷凍小エビおよびコウイカ、微生物学的特性
903	4039-85	冷凍パイナップル
909	6175:1996	乾燥水産物、そのまま食用可能な調味ヤリイカおよび調味魚
913	3578:1994	乾燥キャッサバ
915	4844:2007	キュウリ
919	3244-79	茶樹、規格および試験法
921	4380:1992	冷凍剥き身小エビ、規格
923	6386:2003	缶詰サケ
927	2624-78	ミカン酒、規格
929	5539:1991	加糖練乳、規格
930	5605:1991	缶詰野菜、缶詰トマト
939	1576-74	缶詰肉、アヒルの煮込み
940	6049:1995	マーガリン
945	7029:2009	減菌還元乳および減菌還元乳
954	5109:2002	急速冷凍小エビまたはエビ
955	6391:1998	缶詰魚
	10036-2013	食品 - 血糖指数 (GI) の測定及び食品分類の推奨事項
	7087-2013	包装食品の表示
	10546-2014	タピオカデンプン
	4193-2014	未焙煎コーヒー
	9586-2014	淡水魚- 技術要件

## 1.5. 食品の規格・基準・分析法

食品一般に関する基準及び分析法について、微生物学的規格（QCVN 8-3:2011/BYT食品中の微生物学的汚染に関する国家技術規則）、QCVN 8-1:2011/BYT（食品中のマイコトキシン汚染の許容値に関する国家技術規則）、QCVN 8-2:2011（食品中の重金属の許容値に関する国家技術規則）及び化学物質（TCVN 4832-89 食品中の汚染物質リスト及びその最大値基準）がそれぞれあるが、詳細は不明である。また、事例研究で取り上げた個別の食品の基準及び分析法については、それぞれの食品の項で説明した。

農林水産省食料産業局輸出促進課

Copyright © 2018 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

## 2. 食品添加物

### 2. 食品添加物に関する法規

#### 2.1. 概要

ベトナムでは食品添加物は、加工食品に関しては保健省管轄のベトナム食品局（VFA）、また農産物用に認可されている特定の添加物に関しては、農業農村開発省（MARD）管轄の農林水産物品質管理局が規制されている。

食品添加物規制の主たる法的根拠は食品安全法 第55号/2010/QH12に収載されており、同法は食品添加物の定義を示し、保健省発布の技術規則に記載されている食品添加物のみを使用を許容している。

2015年に、保健省は、食品添加物の管理に係わる指針に関する2001年3月付通知第27/2012/TT-BYTに規定された食品添加物管理の条項を改正し、補充する為の通知第8/2015/TT-BYTを出した。2015年に更新された通知（表2）で、ベトナムで使用が許可されている食品添加物リストに7件の新しい食品添加物が追加された。改正された条項を統合するために、保健省は、2015年6月15日付で食品添加物管理に関する統合通知2/VBHN-BYTを出した。

2017年9月、ベトナム食品局は、ウェブサイト上で食品添加物管理に関する通知第27/2012の置き換えを目指す通知の案を発表し、パブリックコメントを募った。現在まだ発表されていない。

表2

INS	食品添加物の名称		機能
ベトナム語		日本語	
153	Carbon thực vật	植物性カーボン（Vegetable carbon）	着色剤
163(v)	Màu bả ́p cái đỏ	赤キャベツ色素	着色剤
363	Acid succinic	コハク酸	pH調整剤
515 (ii)	Kali hydro sulfat	亜硫酸カリウム	pH調整剤
639	DL-Alanin	DL-アラニン	風味増強剤
640	Glycin	グリシン	風味増強剤
958	Glycyrhizin	グリチルリチン	風味増強剤・甘味料

#### 2.2. 食品添加物の定義及び機能用途分類

食品添加物は、食品安全法において、以下のとおり定義されている：

『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』

ベトナムには、概ねコーデックスGSFAに基づく、23の食品添加物の機能分類がある。食品法では加工助剤を別に定義しているが、分類の中には加工助剤としても使用される物質も含まれている。機能分類は以下のとおりである：

- 1) pH調整剤
- 2) 固結防止剤
- 3) 消泡剤
- 4) 酸化防止剤
- 5) 人工甘味料
- 6) 増量剤/バルク剤
- 7) 着色料
- 8) 保色剤
- 9) 乳化剤
- 10) 酵素
- 11) 固化剤
- 12) 風味増強剤
- 13) 小麦粉処理剤
- 14) 発泡剤/起泡剤
- 15) 光沢剤
- 16) 保湿剤/湿潤剤
- 17) 加工デンプン
- 18) 保存料
- 19) 噴射剤
- 20) 膨張剤
- 21) 金属イオン封鎖剤
- 22) 安定剤
- 23) 増粘剤

## 2.3. 認可食品添加物及び最大許容値

---

食品に添加物を使用する際の条件ならびに最大許容値は、保健省通知第27/2012/TT-BYT、第8/2105/TT-BYT及び食品添加物管理に関する統合通知2/VBHN-BYTに示されている。本統合通知の別表1では使用が認められる添加物の完全なリストが示され、別表2では食品中の最大使用基準が示されている。本通知は、以下の場合における食品添加物の使用を禁止する：

- 1) 本通知別表に明示されているように、規定食品への使用が許可された添加物のリストに記載されていない
- 2) 本通知別表に明示されているように、許容値を上回っている、または不適切な食品区分に属している
- 3) 食品安全規格への準拠やGMP原則に準拠した使用などの管理要件に従っていない
- 4) 由来が不明、または賞味期限切れである

## 2.4. 食品への使用禁止物質

---

食品添加物としての使用が禁止されている物質のネガティブリストはない。食品での使用が可能なのは認可されている食品添加物のみである。

## 2.5. 食品添加物の規格・基準

---

食品添加物の規格と純度基準は、保健省が公布する国家技術規則QCVN 4-1:2010～QCVN 4-23:2010に記載されている。

## 2.6. 新規食品添加物の評価および承認

---

既存の規制には新規食品添加物の評価および承認に関する明確な手順はない。



## 2.7. 食品への食品添加物の表示

食品中の食品添加物に関する表示は、政府議定第43/2017/ND-CPに準拠するものとする。本政府議定は、ベトナムにおける全ての食品、飲料、農産材料に関する表示要件を示している。加工包装食品用各種食品、食品添加物、助剤に関する製品表示指導に関する合同通知第34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCTも現在施行されている。食品添加物については、以下の表示が必要である。

- 食品添加物名とともに、分類名及び国際コード（あれば）の記載が必要。
- 添加物が2種以上の場合は、重量基準での比率での添加物名の記載が必要。
- 用語「食品用」（ベトナム語）は、文字高最低2mmの太字で添加物名の下方に明記することが必要。

## 2.8. 食品添加物の概要（まとめ）

香料、加工助剤、キャリアオーバー等、食品添加物に関する定義を表3に、その他、指定/既存添加物、使用禁止物質等についてを表4にまとめた。

表3 食品添加物の概要/定義（一般）

	概要/定義	参照
関連法規	食品安全法 第55/2010/QH12	<a href="https://thuvienphapluat.vn/van-ban/Thuong-ma-i/Law-No-55-2010-QH12-of-June-17-2010-on-food-safety-114054.aspx">https://thuvienphapluat.vn/van-ban/Thuong-ma-i/Law-No-55-2010-QH12-of-June-17-2010-on-food-safety-114054.aspx</a>
概要（一般）/定義		
食品添加物の定義	食品添加物は、食品安全法において、以下の通り、定義されている： 『食品添加物とは、栄養価に関係なく、生産過程において、食品の特性の保持または改良を目的に食品に意図的に添加する物質である』	Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (13)
香料	記載なし	
加工助剤	『加工助剤』とは、食品原料あるいは食品成分の加工過程において、技術的目的を達成する目的で意図的に使用される物質で、食品から除去可能なものと食品内に残渣するものがある	Law No. 55/2010/QH 12 on Food Safety, Article 2 (3)
キャリアオーバー	ベトナムには、キャリアオーバー原則に関する定義はない	

表4 食品添加物の概要/定義（その他）

	概要/定義	参照
関連法規	保健省通知第27号/2012/TT-BYT、第8//2015/TT-BYT、第2/VMHN-BYT	<a href="http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-p-hu-gia-thuc-pham1.pdf">http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-p-hu-gia-thuc-pham1.pdf</a>  <a href="https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20Amendments%20the%20List%20of%20Additives%20Allowed%20for%20Use%20in%20Food_Hanoi_Vietnam_7-14-2015.pdf">https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20Amendments%20the%20List%20of%20Additives%20Allowed%20for%20Use%20in%20Food_Hanoi_Vietnam_7-14-2015.pdf</a>  <a href="https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20Revises%20List%20of%20Additives%20Approved%20for%20Use%20in%20Food_Hanoi_Vietnam_1-31-2013.pdf">https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20Revises%20List%20of%20Additives%20Approved%20for%20Use%20in%20Food_Hanoi_Vietnam_1-31-2013.pdf</a>
概要（指定）/附則		

1	指定添加物リスト	pH調整剤、固結防止剤、消泡剤、酸化防止剤、人工甘味料、充填剤、着色料、保色剤、乳化剤、酵素、固化剤、風味増強剤、小麦粉処理剤、発泡剤、光沢剤、湿潤剤、加工デンプン、保存料、噴射剤、膨張剤、金属イオン封鎖剤、安定剤、増粘剤を含む	保健省通知第27号/2012/TT-BYT、第8//2015/TT-BYT、第2/VMHN-BYT
2	既存添加物リスト及び食品中最大値	第 2/VMHN-BYTの付表 1 及び 2	<a href="http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-p-hu-gia-thuc-pham1.pdf">http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-p-hu-gia-thuc-pham1.pdf</a>
3	天然香料基原物質リスト	ベトナム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	ベトナムは該当するリストを作成していない	
ネガティブリスト（定められている場合）		ベトナムは食品添加物のネガティブリストは作成していない	
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		食品添加物に関する国家技術規則-風味増強剤、湿潤剤、膨張剤、固結防止剤、保色剤、酸化防止剤、発泡剤、人工甘味料、固化剤、発色剤、pH調整剤、保存料、安定剤、金属イオン封鎖剤、小麦粉処理剤、充填剤、噴射剤、加工デンプン、酵素、光沢剤、増粘剤、乳化剤	QCVN 4-1:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flavor enhancer QCVN 4-2:2010/BYT – national technical regulations on food additives – humectant QCVN 4-3:2010/BYT – national technical regulations on food additives – raising agent QCVN 4-4:2010/BYT – national technical regulations on food additives – anticaking agent QCVN 4-5:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colour retention agent QCVN 4-6:2010/BYT – national technical regulations on food additives – antioxidant agent QCVN 4-7:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent QCVN 4-8:2010/BYT – national technical regulations on food additives – artificial sweetener QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – firming agent QCVN 4-9:2010/BYT – national technical regulations on food additives – colours QCVN 4-11:2010/BYT – national technical regulations on food additives – acidity regulator QCVN 4-12:2010/BYT – national technical regulations on food additives – preservative QCVN 4-13:2010/BYT – national technical regulations on food additives – stabilizer QCVN 4-14:2010/BYT – national technical regulations on food additives – sequestrant

		<p>QCVN 4-15:2010/BYT – national technical regulations on food additives – flour treatment agent</p> <p>QCVN 4-16:2010/BYT – national technical regulations on food additives – bulking agent</p> <p>QCVN 4-17:2010/BYT – national technical regulations on food additives – propellant</p> <p>QCVN 4-18:2010/BYT – national technical regulations on food additives – modified starch</p> <p>QCVN 4-19:2010/BYT – national technical regulations on food additives – enzyme</p> <p>QCVN 4-20:2010/BYT – national technical regulations on food additives – glazing agent</p> <p>QCVN 4-21:2010/BYT – national technical regulations on food additives – thickener</p> <p>QCVN 4-22:2010/BYT – national technical regulations on food additives – emulsifier</p> <p>QCVN 4-23:2010/BYT – national technical regulations on food additives – foaming agent</p>
食品添加物に関する公式刊行物および公報	食品添加物管理に関する統合通知第2/VBHN-BYT	<a href="http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham1.pdf">http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huong-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham1.pdf</a>

## 3. 食品表示

### 3.1. 表示一般

食品、食品添加物、および包装済み食品加工助剤の表示の手引きに関する合同回状、No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT、2014年10月27日（英語版は非公式訳）

#### 第2条 用語の解釈

本回状では、以下の通り用語を解釈する。

1. 製品ラベルとは、製品に関する必要情報を提示するため、語、画像、およびイメージの手書き、印刷物、描画、複写を、製品、製品包装、あるいは製品または製品販売用包装に添付された他の物に直接、貼付、印刷、型打ち、および刻印されたものを指す。

a) ラベル主要部（前面）とは、実際の製品や製品販売用包装のサイズにふさわしく作成された、通常の陳列状況で消費者に最も容易かつ明らかに見えるラベル部分を指す。

b) ラベルの残りの部分とは、義務的情報その他が提示されるラベル部分を指す。ラベルの背面（または側面）、ラベル前面（主要部）の近く、反対側、上方、あるいは下方でもよい。

c) 補助ラベルとは、外国語からベトナム語に翻訳された義務的情報を提示するラベルであり、法の定めに従い、元のラベルで不足していた義務的情報内容をベトナム語で追加して提示するものである。

2. 製品材料とは、製品の製造に使用された全ての物質、原料、および食品添加物で、これらの形態が変化していても最終製品に残存しているものを指す。

3. 製造日および保存可能期間

a) 製造日とは、当該製品の製造、加工、組合せ、瓶詰め、包装、または他の形態の最終化の完了を示す日付を指す。

b) 保存可能期間とは、製造者からの指示に従いラベルに記された保管条件下で当該製品がその栄養価を保持し、かつ安全性を確保する期間を指す。

c) 販売期限とは、市場での当該製品販売がこの日以降は許可されない日付を指す。

d) 賞味期限とは、ラベルに記された保管条件下でこの日以前は当該製品が特有の品質全てを保持する日付を指す。

4. バッチとは、同一施設において同一条件下で製造された、同一の名称、品質、原材料、保存可能期間を有する、製品タイプの所定の品質を意味する。

## 第3条 表示要件

1. ラベル上の情報、イメージ、画像、またはロゴは、いかなる点についても製品の特性や効果に関して真実でなければならず、混乱・誤解を招いたり虚偽的であったり不正確な印象を与えたりしてはならない。

2. ラベルには、別の製品を直接的または間接的に明示または暗示し、消費者に当該製品を別の製品と混同させる語、シンボル、およびパターンが含まれてはならない。

3. ラベル上の義務的情報を示す字句の高さは最低1.2 mmである。表示（枠は考慮しない）に使用される包装面の面積が80 cm<sup>2</sup>未満である場合、字句の高さは最低0.9 mmである。字句の色はラベル背景と対照的でなければならない。

4. ラベルは長持ちするものでなければならず、消去されたり削除されたり製品品質に影響を及ぼしたりしてはならない。

5. 組織および個人には、国際食品規格委員会（コーデックス）ガイドラインに従って製品ラベルに栄養情報を記載するよう奨励する。

## 第4条 表示言語

1. 製造されてベトナム市場で販売される製品のラベルは、ベトナム語で記載し、本合同回状で定める通りの適切な義務的情報を提示していなければならない。各製品タイプの要件によっては別の言語を用いてもよい。他言語での情報はベトナム語での情報と等しいもので、他言語の字句のサイズはベトナム語の字句のサイズ以下でなければならない。

2. ベトナム市場で販売するための輸入製品は、以下の方法の1つで表示しなければならない。

a) 製品ラベル以外に、ベトナム語で義務的情報を記載した補助ラベルがなければならない。補助ラベルは製品または包装に貼付し、製品ラベル内容を覆ってはならない。補助ラベル内容は製品ラベル内容を誤解させるものであってはならない。

b) 当該ラベルはベトナム語で、義務的情報を全て記載していなければならない。

## 第5条 ラベル内容

1. ラベルの義務的内容には、製品名、材料または成分、量、製造日、保存可能期間、保管方法、使用方法、製品の原産国に責任を負う組織または個人の名前および所在地、ならびに食品安全規制、強調表示、および食品安全上の警告への適合宣言または遵守宣言証明書の受領通知番号がある。

2. ラベル上の他の情報には、他の情報を伝える字句、イメージ、画像、シンボル、および数などがある。

表示に対する規制および表示方法

## 第6条 製品名

1. ラベル上の製品名は食品製造または取引を行う組織または個人が命名する。製品名は以下の要件を確保しなければならない。
  - a) 製品名は、食品、食品添加物、および食品加工助剤の性質や使用について消費者の誤認や誤解を招くものであってはならない。製品名はラベル主要部に記載しなければならない。
  - b) 製品名は、食品安全規制への適合宣言または遵守宣言証明書の受領通知番号によって特定される名称でなければならない。
2. 補助ラベルに記載する輸入製品名は元の名称から変更してはならないが、製品名に追加して商品分類名を外国語または発音通りに書き換えたベトナム語で併記し、製品表示に関するベトナム法に準拠したものでなければならない。
3. 製品が、販売用の同一包装内において、同一分類に属する多様なタイプのものから成る場合、当該製品をその分類に従って命名し、製造者の商標または製品の銘柄名を併記しなければならない。
4. 製品名には、消費者が製品の本質や本来の状態について容易にかつ正しく理解できるよう、ラベル主要部に他の補助的語句を併記することができる。
5. 材料を製品名または製品名の一部として用いる場合、製品名に続いて当該材料の量を記載し、材料リストには容易に気づくことができる位置に当該材料を記さなければならない。

## 第7条 製品材料

1. 全ての材料は、単一材料製の製品を除き、製品ラベルに明記しなければならない。
2. 材料は重量または割合の多い順に示さなければならない。材料リストの前に「材料」という語を記載しなければならない。
3. 製品の材料が2つ以上の構成物質から成る場合、これら構成物質をカッコ内に重量の多い順に示さなければならない。これらの材料が最終製品重量の5%未満の場合、最終製品に技術的機能をもたらさず食品添加物を除き、これら構成物質を明記しなくともよい。
4. 以下の材料を1つ以上含有する食品は、これらの材料をラベルに明示しなければならない。
  - a) グルテン含有穀物およびグルテン含有穀物製食品。小麦、スペルト小麦、ライ麦、大麦、オーツ麦、またはこれらの交配種および製品など。
  - b) 甲殻類およびその製品
  - c) 卵およびその製品
  - d) 水生動物およびその製品
  - d) 落花生、大豆、およびこれらの製品
  - e) 乳および乳製品（乳酸を含む）
  - g) ナッツおよびその製品
  - h) 10 mg/kg以上の濃度の亜硫酸塩（硫酸の塩）
5. 製品に添加した水は、混合食品に使用して既に材料リストに明記した塩水、シロップ、またはスープなど水の形態で原料の一部を成す場合を除き、材料リストに記さなければならない。製造中に揮発する水や物質は材料として記載しなくともよい。
6. 水のみ添加により復元可能な濃縮または乾燥製品の材料は、重量の多い順にリストに記載し、「ラベルの指示に従って復元される製品の材料」と明記しなければならない。
7. 材料リストでは、各材料名は具体的で、製品および材料の命名に関するガイダンスに遵守するものでなければならない。製品分類に従ってつけられた材料名では必要な情報を提供されない場合、本合同回状の付録1に定めた別のグループ名を用いてもよい。
8. 一般食品への使用が認められた認可添加物リストに記載された食品添加物、および下記グループに明記された食品添加物については、一致するグループ名および具体的な名称ならびに国際番号システム（INS）を記載しなければならない：pH調整剤、風味増強剤、増粘剤、発泡剤、ゲル化剤、固結防止剤、消泡剤、光沢剤、抗酸化剤、保湿剤、増量剤、保存料、漂白剤、色保持剤、噴射剤、包装用ガス、膨張剤、乳化剤、安定剤、固化剤、担体、金属キレート剤、小麦粉処理剤、甘味料、着色料、酵素。
9. 食品への使用が認可された食品添加物リストに記載され、香料および風味増強剤ならびに加工デンプンとして用いられる食品添加物は、一致するグループ名を記載しなければならない。ラベルへの「香料」という語の記載には、以下の1つまたは組み合わせを併記しなければならない：「天然」、「天然に類似の」、「合成」、または「人工」
10. 最初の原材料を通じて食品に導入したが最終製品に何ら技術的効果をもたらさない添加物は、材料リストに記載しなくともよい。

## 第8条 製品の定量（正味重量／実際の容量／量）

- 製品量は国際単位系で記載しなければならない。
- 各製品タイプの製品量は以下の方法で記載しなければならない。
  - 液体食品については実際の容量
  - 固体食品については正味重量
  - 固体および液体の双方またはスラリー状の食品については、食品の正味重量または実際の容量
- 液体に浸して包装した食品については、正味重量に続いて乾燥重量を記載しなければならない。

## 第9条 製造日、保存可能期間、および保管方法

- 食品製造者は製造日および保存可能期間について正確で真実の情報を確実に食品ラベル上に記載しなければならない。保存可能期間は内部および外部包装の双方に記載しなければならない。
- 製造日は「生産日」または「NSX」（ベトナム語での「生産日」短縮形）として記載してもよい。これらの日付は以下の方法のいずれかで記載しなければならない。日、月、および年を2桁で示す、あるいは日および月を2桁で示して年を4桁全部で示す。日、月、および年の間にピリオド（.）、ダッシュ（-）、またはフォワードスラッシュ（/）の中から選択して入れてもよく、全く符号を入れなくてもよい。全く符号を入れない場合、日付は6桁のみで示さなければならない。
- 保存可能期間情報には以下を含めなければならない。
  - 保存可能期間が3ヶ月間以下の場合は日および月
  - 保存可能期間が3ヶ月間を超える場合は月および年
  - 暗号化されていない一連の数字による日、月、および年
- 以下の製品には保存可能期間は記載しなくともよいが、製造日は記載しなければならない。
  - 製造後24時間以内に消費されるパンまたはケーキ
  - 食酢
  - 食品に用いられる食塩
  - 固形の砂糖
- 容量濃度で10%以上のアルコールを含有する飲料については、製造日および保存可能期間を記載しなくともよい。
- 保管方法：保存可能期間および保存条件（存在する場合）を記載しなければならない。

## 第10条 使用方法

- 製品ラベルには使用方法を記載しなければならない。
- 製品ラベルの表面積が10 cm<sup>2</sup>未満の場合、これらの内容は製品添付の使用説明に（使用方法説明書または補助ラベルの形態で）記載しなければならない。

## 第11条 強調表示および安全上の警告

- 健康強調表示は科学的根拠に基づくもので、かつ製品発売時に証明されていなければならない。

2. 栄養強調表示は本共同回状の付録2に準拠していなければならない。ベトナムに当該栄養強調表示の最新情報がない場合、国際食品規格委員会（コーデックス）ガイドラインを適用することができる。
3. 安全上の警告（存在する場合）については十分な指示を表示しなければならない。
4. 販売目的の製品に1つ以上の材料が存在しないことは、当該材料が同一グループの別の物質や材料に類似する特性や効果を有する場合、強調してはならない。

## 第12条 製品に責任を負う組織または個人の名称および所在地

製品に責任を負う組織または個人の名称および所在地を、以下の通り明記しなければならない。

1. 輸入製品については、製品を市場化した組織または個人の名称および所在地
2. 国内製品については以下の通り
  - a) 登録された事業所で製品を製造した場合、事業登録に提示される通りの製造者の名称および所在地を示さなければならない。
  - b) 登録された事業所以外の場所において、当該製造者の同一商標下で製品を製造した場合、製造者、あるいは製品を市場化した組織または個人の名称および所在地をラベルに記載し、製品の製造場所を確実に追跡できるようにしなければならない。
  - c) 製品を2つ以上の組織または個人で共同製造した場合、流通前の最終段階を実施して製品を完了した組織または個人の名称および所在地を記載しなければならない。
  - d) 販売目的で製品ラベルに別の組織または個人の名称および所在地を記載する場合、製品とこの組織または個人との関連を示さなければならない。
1. 輸入製品については、商品の原産国に関する法的規制に従い、製品ラベルに製品原産国を明記しなければならない。
2. 原産国以外の国で包装した製品については、原産国に加え、製品包装を完了した国の名称を記載しなければならない。

## 第14条 食品安全規制への適合宣言または遵守宣言証明書の受領通知番号

市場で販売中の製品については、所轄官庁の発行した、食品安全規制への適合宣言または遵守宣言証明書の受領通知番号を記載しなければならない。

## 第15条 いくつかの義務的ラベル内容の免除

1. 義務的表示の免除はラベル表面積が $10\text{ cm}^2$ 未満の表示に適用されるが、補助ラベルまたは使用説明書の添付が必要である。

香辛料およびハーブに加え、最大表面積が $10$

$\text{cm}^2$ 未満の小包装については、材料、保存可能期間、保管方法、使用方法の提示は、これら全ての事項が補助ラベルまたは外装に記載されている場合に免除される。

2. 食品の補助ラベルは以下の場合に免除される。

- a) ベトナムに入国する個人が個人的使用のため免税基準内で持参する食品、外交用または領事用郵便袋内の食品、再輸出のための一時的輸入食品および通過中の食品、保税倉庫内の食品、試作品または研究サンプル用食品、見本市や展示会用展示品としての食品
- b) 市場販売用ではなく国内製造のために輸入される原材料、食品添加物、食品加工助剤、および食品包装材料で、同一企業の別の地域にある倉庫間を国内輸送されるもの

### 第3章

いくつかの特定製品の表示要件

## 第16条 事業目的の食品添加物

本共同回状第2章に定めた表示要件に加え、事業目的の食品添加物には以下の通り表示しなければならない。

1. 添加物の名称と共にグループ名、たとえば乳化剤：ポリリン酸ナトリウム、あるいは食品添加物の国際コード（コードをカッコに入れる）、たとえば乳化剤（452i）
2. 国際コード（存在する場合）
3. 1包装内に2つ以上の食品添加物が存在する場合、これらの名称を重量の多い順に列挙しなければならない。
4. 添加物の名称の下に「食品用」という語句を2 mm以上の高さの太字で明瞭に記載しなければならない。

## 第17条 照射食品

照射技術を用いて製造、加工、および保管した食品には、「照射食品」、あるいはベトナムが適用すると公表した国際規制に従って照射食品のシンボルを表示しなければならない。

## 付録1 グループ名について

（保健省、農業農村開発省、産業通商省による2014年10月27日付共同回状No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCTと共に公表）

原料名	原料グループ名
オリーブ油以外の精油	「植物」または「動物」という語を伴う「油」、これには場合により「水素化」または「部分的に水素化された」という語句を伴記してもよい
精製脂	「植物」または「動物」という語を伴う「脂」
化工でんぷん以外のでんぷん	「でんぷん」
ラベルには明記されないが、他の食品の材料としての水生動物種	「水生動物」
ラベルには明記されないが、他の食品の材料としての牛肉または家禽肉	「蓄牛」または「家禽」
ラベルには明記されないが、他の食品の材料としてのチーズのタイプ（チーズまたはチーズ混合物）	「チーズ」
食品重量の2%未満の量で個別にまたは組み合わせて用いられる香辛料または香辛料抽出物	「香辛料（1つ）」、「香辛料（複数）」、または「香辛料調整品」
食品重量の2%未満の量で個別にまたは組み合わせて用いられるハーブまたはハーブの一部	「ハーブ」または「ハーブ調整品」
チューインガム製造に用いられるガムの最終製品	「ガム」
サッカロース	「砂糖」
無水ブドウ糖またはブドウ糖一水和物	「Dextroza」または「Glucoza」
カゼイン塩	「カゼイン塩」
乾燥重量で測定して50%以上の乳たんぱくを有する乳製品	「乳たんぱく」
圧搾、抽出、または精製ココアバター	「ココアバター」
食品重量の10%未満の砂糖漬け果実	「砂糖漬け果実」

## 付録2 表示が許可された幾つかの栄養強調表示

（保健省、農業農村開発省、産業通商省による2014年10月27日付共同回状No.34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCTと共に公表）



### 1. エネルギーについて

- 低カロリー：（固体については）100 gあたり40 kcal（170 kJ）、あるいは（液体については）100 mLあたり20 kcal（80 kJ）
- カロリーフリー：（液体については）100 mLあたり4 kcal

### 2. 脂肪について

- 低脂肪：（固体については）100 gあたり3 g、あるいは（液体については）100 mLあたり1.5 g。
- 脂肪フリー：（固体については）100 gあたり、および（液体については）100 mLあたり0.5 g

### 3. 飽和脂肪含有量について

- 低飽和脂肪：（固体については）100 gあたり1.5 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.75 gであり、かつエネルギーの10%を飽和脂肪で提供する。
- 飽和脂肪フリー：（固体については）100 gあたり0.1 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.1 g

### 4. コレステロール含有量について

- 低コレステロール：（固体については）100 gあたり0.02 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.01 g
- コレステロールフリー：（固体については）100 gあたり0.005 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.005 g。飽和脂肪が（固体については）100 gあたり1.5 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.75 g未満。エネルギーの10%を飽和脂肪で提供する。

### 5. 砂糖含有量について

- 砂糖フリー：（固体については）100 gあたり0.5 g、あるいは（液体については）100 mLあたり0.5 g

### 6. ナトリウム/食塩含有量について

- 低ナトリウム/食塩：100 gあたり0.12 g
- きわめて低ナトリウム/食塩：100 gあたり0.04 g
- ナトリウム/食塩フリー：100 gあたり0.005 g

### 7. たんぱく質について

- たんぱく質供給源：（固体については）100 gあたり参照栄養価の10%を提供し、（液体については）100 mLあたり参照栄養価の5%を提供する。100 kcalあたり参照栄養価の5%（1 MJあたり参照栄養価の12%）、あるいは食事あたり参照栄養価の10%を提供する。
- 高たんぱく質：たんぱく質供給源における場合の2倍の高さ。

### 8. ビタミンおよびミネラルについて

- ビタミンおよびミネラルの供給源：（固体については）100 gあたり参照栄養価の15%を提供し、（液体については）100 mLあたり参照栄養価の7.5%を提供する。100 kcalあたり参照栄養価の5%（1 MJあたり参照栄養価の12%）、あるいは食事あたり参照栄養価の15%を提供する。
- 高ビタミンおよびミネラル：ビタミンおよびミネラル供給源における場合の2倍の高さ。

### 9. 食物繊維について

- 食物繊維の供給源：100 g<sup>3</sup>あたり3 g、または100 kcalあたり1.5 g。あるいは食事あたり1日摂取量の10%を提供する。
- 高食物繊維：100 g<sup>3</sup>あたり6 g、または100 kcalあたり3 g。あるいは食事あたり1日摂取量の20%を提供する。

## 3.2. 栄養表示

栄養表示	ベトナム
------	------

<p>関連法規／規則</p>	<p>-製品表示に関する定 43/2017/ND-CP</p> <p><a href="https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/GVN%20revised%20Decree%20on%20Goods%20Labeling_Hanoi_Vietnam_6-15-2017.pdf">https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/GVN%20revised%20Decree%20on%20Goods%20Labeling_Hanoi_Vietnam_6-15-2017.pdf</a></p> <p>- 政府議定第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)であって、食品安全法第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を実施するための詳細規則。Section VI:Article 17, 18で提供される特殊規定。CAC/GL2-1985に概ね一致する内容。</p> <p>(<a href="https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20issued%20New%20Guidance%20on%20Food%20Safety%20Inspection%20of%20Imported%20Go_Hanoi_Vietnam_4-10-2015.pdf">https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Vietnam%20issued%20New%20Guidance%20on%20Food%20Safety%20Inspection%20of%20Imported%20Go_Hanoi_Vietnam_4-10-2015.pdf</a>)</p> <p>-乳児用栄養製品、ほ乳瓶、人工乳首の取扱いおよび使用について規定する議定第100/2014/ND-CP</p> <p>(<a href="http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/nghi-dinh-so-1002014nd-cp-cua-chinh-phu-quy-dinh-ve-kinh-doanh-va-su-dung-san-pham-dinh-duong-dung-cho-tre-nho-binh-bu-va-vu-ngam-nhan-tao-210.vfa">http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/nghi-dinh-so-1002014nd-cp-cua-chinh-phu-quy-dinh-ve-kinh-doanh-va-su-dung-san-pham-dinh-duong-dung-cho-tre-nho-binh-bu-va-vu-ngam-nhan-tao-210.vfa</a>)</p> <p>-包装食品、食品添加物及び食品加工助剤の表示に関する指針に関する合同通知第 34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT</p> <p>(<a href="http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/thong-tu-lien-tich-huong-dan-ghi-nhan-hang-hoa-doi-voi-thuc-pham-phu-gia-thuc-pham-va-chat-ho-tro-che-bien-thuc-pham-bao-goi-san-211.vfa">http://vfa.gov.vn/van-ban-phap-luat/thong-tu-lien-tich-huong-dan-ghi-nhan-hang-hoa-doi-voi-thuc-pham-phu-gia-thuc-pham-va-chat-ho-tro-che-bien-thuc-pham-bao-goi-san-211.vfa</a>)</p> <p>-機能性食品の管理について規定する通知第 43/2014/TT-BYT</p> <p>(<a href="http://hethongphapluatvietnam.com/circular-no-43-2014-tt-byt-dated-november-24-2014-regulating-the-management-of-functional-foods.html">http://hethongphapluatvietnam.com/circular-no-43-2014-tt-byt-dated-november-24-2014-regulating-the-management-of-functional-foods.html</a>)</p>
<p>栄養参照量（定義, NRVs-R/-NCD）</p>	<p>-ベトナム保健省制定のRNI2002をベトナム保健省による通達(circular)No.08(2004年8月8日付)と併用する。</p>
<p>栄養表示（適用：義務もしくは任意）</p>	<p>-機能性食品、食品補助剤、強化食品、0～36ヶ月の乳幼児向け食品に限定する(食品安全法、政令第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付)、Section VI: Article 18.2)。</p>
<p>適用される食品カテゴリー</p>	<p>- すべての包装食品(議定第89/2006/ND-CP,2006年8月30日付)</p>
<p>適用除外（食品カテゴリー）</p>	<p>規定無し</p>
<p>（食品事業者の規模）</p>	<p>規定無し</p>
<p>栄養成分リスト（栄養成分、記載順）</p>	<p>4大栄養素(エネルギー、炭水化物、たんぱく質及び脂肪)および強調表示される栄養素</p>
<p>その他の栄養成分</p>	<p>規定無し</p>
<p>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包装あたり）</p>	<p>100g当り、100ml当り、1包装当り</p>
<p>（表示する値：一定値もしくは幅表示）</p>	<p>幅表示が認められる。特定の値が必要な場合は、栄養価の平均値の提示が必要。</p>
<p>（分析値もしくは計算値）</p>	<p>計算値でよい場合がある。その他の場合は分析証明書の使用が必要。</p>
<p>栄養表示のための食品成分表／データベースの利用</p>	<p>規定無し</p>
<p>栄養表示のための食品成分表／データベース</p>	<p>規定無し</p>
<p>栄養成分の計算（エネルギー／たんぱく質／炭水化物／脂質）</p>	<p>総エネルギー量(kcal) = (たんぱく質エネルギー量 + 脂肪エネルギー量 + 炭水化物エネルギー量 + アルコールエネルギー量) (たんぱく質1g～4kcal, 脂肪1g～9kcal, 炭水化物1g～4kcal, アルコール1g～7kcal)</p>
<p>公差と適合性（誤差範囲）</p>	<p>国家技術規則に含まれている</p>

表示方法の特色（フォーマット、%NRV、表示）	必須ではない
（パッケージ正面の表示、FOP）	規定無し
栄養表示の行政/順守（政府所管当局/官庁）	ベトナム食品局（保健省）
査察と罰則	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

## 4. 健康強調・機能性食品

栄養強調表示	ベトナム
関連法規/規則	-ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理について規定する、議定第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付) -食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を施行するための規制が含まれる、政府議定第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付) -乳児用栄養製品、ほ乳瓶、人工乳首の取扱いおよび使用について規定する議定第100/2014/ND-CP s -包装食品、食品添加物及び食品加工助剤の表示に関する指針に関する合同通知第34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT -機能性食品の管理について規定する通知第43/2014/TT-BYT
定義（栄養含有量/比較強調表示）	1. 栄養含有量強調表示 2. 栄養比較強調表示
栄養含有量強調表示	規定無し
栄養比較強調表示	規定無し
無添加表示（糖類/ナトリウム塩の無添加）	許可される
栄養強調表示の行政/順守（政府所管当局/官庁）	ベトナム食品局（保健省）
査察と罰則	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局

健康強調表示	ベトナム
関連法規/規則	-製品表示に関する議定第43/2017/ND-CP -ベトナムで流通する商品及び輸入/輸出品の表示のための内容物、表示、及び国家管理（についての規定）に関する議定第89/2006/ND-CP(2006年8月30日付) -食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)を実施するための詳細規則に関する議定第38/2012/ND-CP(2012年4月25日付) -包装食品、食品添加物及び食品加工助剤の表示に関する指針に関する合同通知第34/2014/TTLT-BYT-BNNPTNT-BCT -機能性食品の管理について規定する通知第43/2014/TT-BYT
定義（健康強調表示をした食品を指す名称が有る場合はその名称）	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)
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有る場合はその名称）	機能性食品
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有る場合はその名称）	機能性食品

疾病リスク低減強調表示（適用される食品を指す名称）	機能性食品
承認／認証の種類（規格基準型／事前承認型）	規定無し
（食品／特定の組成成分に対する承認）	食品に関わる文書/通知書に基づく承認プロセスで事前承認された表示
健康強調表示に関する科学的実証	当該食品に関する文書/通知の承認プロセスに基づく
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）	ベトナム保健省食品局 -提出書類は専門家にレビューされる。 -必要な場合、研究所の栄養分析値を提出する。 -研究所の分析結果をレビューする。 -会社または業界に承認許可を与える。
実証の基準および／または効果の評価	-栄養素の値に関するデータ -臨床的介入の結果 -必要な場合、国内の臨床試験結果。 -メタ分析結果のレビュー -ジャーナルの出版
特定の安全性に関する事項	規定無し
再評価	3年毎
製品品質に関する事項（GMP, ISO, HACCP または他の評価尺度）	推奨するが、要求しない
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）	ベトナム食品局（保健省）
査察と罰則	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付)に明記されている権限ある当局
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	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付) 機能性食品の管理を規定する通知第43/2014/TT-BYT ( <a href="http://hethongphapluatvietnam.com/circular-no-43-2014-tt-byt-dated-november-24-2014-regulating-the-management-of-functional-foods.html">http://hethongphapluatvietnam.com/circular-no-43-2014-tt-byt-dated-november-24-2014-regulating-the-management-of-functional-foods.html</a> )
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）	食品安全法 第55/2010/QH12(2010年6月17日付) 機能性食品の管理を規定する通知第43/2014/TT-BYT
サプリメントの行政／順守（政府所管当局／官庁）	ベトナム食品局（保健省）

## 5. 製造工程認証

### ベトナム：製造工程の認証

参照	2005年12月8日付決定No.42/2005/QD-BYT
表題	食品製造規格の記述に関する規定を公布する
監督官庁	参照：食品の安全および衛生を管理、観察、検定する行政システムを規制する2008年7月18日付通達No.79/2008/ND-CP <ul style="list-style-type: none"> <li>保健省（MOH）は加工食品の安全および衛生に対して責任を負う。</li> </ul>

<p>強制または任意</p>	<p><b>GMP/HACCP</b> 食品は輸入、国内生産のいずれも、保健省（MOH）のもとでベトナム食品局（VFA）が発行する食品品質登録証（RC）を取得しなければならない。加工食品がRCを得るためにVFAに提出する重要な文書の1つは、以下の証書のうち1つ（ある場合）の公証された写しである：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• GMP；</li> <li>• HACCP；または</li> <li>• 相当する、ベトナムまたは他国の公証人が公証した証書</li> </ul> <p><b>放射線および遺伝子組換え食品</b> 放射線処理した食品、遺伝子組換え食品（または材料に遺伝子組換え素材もしくは放射線処理した素材を含む食品）には、上記の要件の他に、その遺伝子組換え食品および放射線照射処理した食品はヒトの健康および環境に対し問題がないと証明する、原産国の所管国家機関が発行した生物学的安全性認証および照射安全性認証が要求される。また、製品の製造工程表の説明も求められる。</p> <p><b>自由販売証明書（衛生証明書：Health Certificate）</b> 乳児用の食品添加物および高栄養食品には、上記の文書すべての他に、原産国の所管官庁が交付した自由販売証明書（または衛生証明書）が必要である。乳児用食品については、製品が特定の年齢層における使用に適していることをその証明書で保証しなければならない。</p>
<p>適用される食品</p>	<p>本規定は、下記食品に適用される：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 国内で製造、またはベトナムでの販売および消費を目的として輸入される、食品、食品添加物、食品加工促進剤、タバコおよび食品原材料。</li> <li>• 食品の安全に関連した製品（食品および製造用の主要原材料に直接接触する容器および包装材）、並びに輸出専用の製品。これらの製品には、本規定の条項によって仕様書の明示を奨励するものとする。</li> <li>• 国内で輸出用に製造された製品</li> </ul> <p>品質が不安定な製品、常用目的で包装が質素な製品、季節的な注文または短期的注文により製造する製品、および通常的环境条件下での賞味期限が10日未満の製品については、本規定を免除する。</p>

## 6-1. 個別食品規格／調味料類

### 6.1. 調味料

<p>醤油</p>	<p>ベトナム国家基準 (TCVN 1763:2008)</p>
<p>範囲</p>	<p>醤油</p>
<p>定義／説明</p>	<p>醤油とは、大豆や、大豆と穀物や植物性たんぱく質との混合物を、発酵や加水分解して得た液体製品である。</p> <p>天然醸造醤油－<i>Aspergillus oryzae</i>や <i>Aspergillus sojae</i>、または細菌やカビ、酵母を用いて大豆または大豆／穀物混合物を発酵させ、食塩や甘味料を添加して得た製品。</p> <p>非醸造醤油／加水分解醤油－大豆や、大豆油かすおよび落花生油かすなどの植物性たんぱく質を、酸触媒または酵母触媒で加水分解し、食塩や甘味料を添加して得た製品。</p> <p>混合醤油－大豆または大豆／穀物混合物の微生物発酵で得た醤油を、純粋に酸触媒または酵母触媒での加水分解で得た醤油と組み合わせたもの</p>
<p>組成</p>	<p>主材料－大豆（脱脂大豆を含む）－穀物－植物性たんぱく質－糖類－食塩－水任意の材料－<i>Aspergillus oryzae</i>や <i>Aspergillus sojae</i>－適切な食品加工助剤－適切な酵母</p> <p>全窒素含有量－0.4 g/100mL以上無塩可溶性固形分－8 g/100mL以上全食塩（NaCl）含有量－13～22 g/100mL酸性度（酢酸ベースで算出）－0.8～1.6 g/100mL</p>

品質要因	色－製品特有の色状態－沈殿物または残留物を伴う透明な液体香り－醤油特有の香りで、異臭／カビ臭がない味－旨味を呈し、異味、苦味、および刺激性の不快味がない目に見える不純物－存在しない
「不良製品」の分類	該当なし
食品添加物	既存の食品規則に従う
汚染物質／異物	重金属、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）、マイコトキシンに関する既存の食品規則に従う
衛生	食品等級の清浄な気密容器に充填する。  乾燥した、衛生的で換気の良い場所に保持しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に保管してはならない。製品は適切な方法で輸送しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に輸送してはならない。
重量および容量	該当なし
表示	既存の食品規則およびTCVN 7087:2008（コーデックス基準1-1985、1991年1月改正）に従う  製品の名称は「天然醸造醤油」、「混合醤油」、または「非醸造醤油」と表示しなければならない。
サンプリングおよび分析方法	サンプリング－ TCN 4889（ISO 948） 感覚受容性および化学的要件－TCVN 1764:2008 3-MCDP－TCVN 7731:2008

## 6-2. 個別食品規格／菓子類

### 6.2. 菓子類

#### ハードおよびソフトキャンディ

及び規格 ハードキャンディ およびソフトキャンディ	TCVN 5908:2009 キャンディ
範囲	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 本規格は、全種類のフィリング入りハードキャンディ、ソフトキャンディ、マシュマロに適用される。</li> </ul>
関連する規格	<ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 4067:1985菓子－サンプリング方法</li> <li>● TCVN 4068:1985菓子－製品の正味重量、サイズ、感覚的特性の測定方法</li> <li>● TCVN 4069:2009</li> <li>● TCVN 4071:2009</li> <li>● TCVN 4074:2009</li> <li>● TCVN 4075:2009</li> <li>● TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001)</li> </ul> </li> </ul>

<p>説明</p>	<p>感覚刺激性の基準</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● フィリング入りハードキャンディ</li> <li>● 外形-当初の形状で変形していない、中心の溶解および外部への漏出がない：同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>● 色-外部：キャンディとして標準的；内部：キャンディとして標準的</li> <li>● 味-キャンディとして標準的</li> <li>● 食感-外部：硬性、砕けやすい；内部：濃厚、粘稠性</li> <li>● 異物-存在しない</li> <li>● ソフトキャンディ</li> <li>● 外形-当初の形状で変形していない；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>● 色：キャンディとして標準的</li> <li>● 味-キャンディとして標準的</li> <li>● 食感-軟性、滑らか</li> <li>● 異物-存在しない</li> <li>● マシュマロ</li> <li>● 外形-当初の形状で変形していない；キャンディは1個ずつ粉末コーティングされている；同一パッケージに入ったキャンディのサイズが等しい</li> <li>● 色：キャンディとして標準的</li> <li>● 味：キャンディとして標準的</li> <li>● 食感-弾力性、軟性、少し歯ごたえがある</li> <li>● 異物-存在しない</li> </ul>																				
<p>組成</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 7968:2008 (CODEX STAN 212-1999、改訂1-2001;糖類に関するコーデックス規格) に定める原料。</li> <li>● 他の原材料：粉乳、小麦粉、ココア粉末、植物油等は、それぞれに関する規格の下で要件を満たしていなければならない。</li> </ul> <table border="1" data-bbox="419 902 1481 1514"> <thead> <tr> <th></th> <th>ハードキャンディ</th> <th>ソフトキャンディ</th> <th>グミキャンディ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>含水量、重量%</td> <td>2.0 ~3.0</td> <td>6.5 ~8.0</td> <td>10~12</td> </tr> <tr> <td>還元糖含有率 (ブドウ糖による重量%)</td> <td>外層：15~18 内層：25~30</td> <td>18~25</td> <td>35~45</td> </tr> <tr> <td>糖の総含有量 (ショ糖による重量%の最低値)</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>不溶性灰分含有量 (10%HCl溶液における重量%の最大値)</td> <td>0.10</td> <td>0.10</td> <td>0.10</td> </tr> </tbody> </table> <p>フィリング入りハードキャンディについて、水分は外側の層でのみ測定する</p>		ハードキャンディ	ソフトキャンディ	グミキャンディ	含水量、重量%	2.0 ~3.0	6.5 ~8.0	10~12	還元糖含有率 (ブドウ糖による重量%)	外層：15~18 内層：25~30	18~25	35~45	糖の総含有量 (ショ糖による重量%の最低値)	40	40	40	不溶性灰分含有量 (10%HCl溶液における重量%の最大値)	0.10	0.10	0.10
	ハードキャンディ	ソフトキャンディ	グミキャンディ																		
含水量、重量%	2.0 ~3.0	6.5 ~8.0	10~12																		
還元糖含有率 (ブドウ糖による重量%)	外層：15~18 内層：25~30	18~25	35~45																		
糖の総含有量 (ショ糖による重量%の最低値)	40	40	40																		
不溶性灰分含有量 (10%HCl溶液における重量%の最大値)	0.10	0.10	0.10																		
<p>食品添加物</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 現行規定に基づいた添加物の使用法</li> </ul>																				
<p>汚染物質</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 重金属や真菌毒などの汚染物質は、現行規定の最大限度のとおり</li> </ul>																				
<p>衛生</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 微生物数は現行規定のとおり</li> </ul>																				
<p>表示</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) の製品表示のとおり</li> </ul>																				

分析およびサンプリングの方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>● サンプリング方法 TCVN 4067:1985のとおり</li> <li>● 含水量測定 TCVN 4069:2009</li> <li>● 還元糖含有量測定 TCVN 4075:2009</li> <li>● 糖の総含有量測定 TCVN 4074:2009</li> <li>● 10%HCl中の不溶性灰分測定 TCVN 4071:2009 規格に記載はないが、適用の可能性あり：</li> <li>● TCVN 4068:1985 菓子類－製品の正味質量、サイズ、感覚的特性およびフィリングの測定方法</li> <li>● TCVN 4073:2009 キャンディ－酸含有量の測定</li> <li>● TCVN 4070:2009 キャンディ－灰分総含有量の測定</li> </ul>
----------------	--

#### カカオおよびチョコレート製品

規格 カカオおよび チョコレート 製品	TCVN 10727:2015 チョコレートおよびチョコレート製品
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● TCVN 10727 : 2015はコーデックス規格87-1981とまったく同等であり、2003年に更新された。</li> </ul>
範囲	<ul style="list-style-type: none"> <li>● この規格は、食用を目的とするチョコレートおよびチョコレート製品に適用する。チョコレートおよびチョコレート製品は、カカオ料に糖を加えて調製したものとし、甘味料、乳製品、調味料、その他の食品成分を含有してもよい。</li> </ul>



説明

- チョコレートは以下の説明に準じた同種製品の総称であり、必須組成および品質要件に基づき表1にまとめる。カカオ原料を加工し、「食品添加物」一覧に記載の乳製品、糖、甘味料やその他の添加物などと混合できる。小麦粉およびでんぷん（「Chocolate a la taza」および「Chocolate familiar a la taza」製品用を除く）、動物性脂肪、乳脂以外の他の食品材料を追加してチョコレート製品を形成することが可能である。こうした補助食品は最終製品の総容積の40%を超えてはならない。
- カカオバター以外の植物性脂肪の追加は、他の補助食品の総量を引いた後の最終製品の5%を超えないものとし、カカオ原料の最少はならない。使用が認められる植物性脂肪の原料は規制に準じたものでなければならない。

チョコレートの種類（成分に基づく）

- チョコレート（別名ビタースイートチョコレートまたはダークチョコレート）は、乾燥カカオ固形分を35%以上含有するものと最低18%以上、無脂肪カカオ最低14%以上を含まなければならない。  
「Chocolate a la Taza」は、小麦、トウモロコシ、米などからの小麦粉やでんぷんを8%以下含有する。
- スイートチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち18%はカカオバターから、12%以上は無脂肪分からのものとする。  
「Chocolate familiar a la taza」は、小麦、トウモロコシ、米などから最大18% m/mの小麦粉やでんぷんを含有する。
- クーベルチュールチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低35%以上含有し、そのうち31%はカカオバター、2.5%以上は固形分とする。
- ミルクチョコレート-乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低12~14%（3.5%以上）含有する。該当する法規制に基づき管轄権を有する当局により、乳固形分および乳脂肪の最少含有量が適用される。「自然比率における乳成分の添加を指し、追加や除去した乳脂肪は除く。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳ものを設定する場合もある。
- ファミリーミルクチョコレート-乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分を最低25%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。
- ミルクチョコレートクーベルチュール-乾燥量基準でカカオ固形分を最低25%以上（無脂肪カカオ固形分2.5%以上）、乳固形分（脂肪3.5%以上）、総脂肪分31%を含有する。
- ホワイトチョコレート-乾燥量基準でカカオバターを最低20%以上、乳固形分を最低14%（関連当局および該当する法規制に基づき3.5%以上）を含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。
- ジャンドゥーヤチョコレート-第一に総乾燥カカオ固形分が最低32%以上を含有するチョコレート（乾燥無脂肪カカオ固形分8%）細挽きヘイゼルナッツ20~40%含有製品から得られた製品である。以下を添加してもよい。  
(a) 乳や蒸発で得られた乾燥乳固形分、最終製品に乾燥乳固形分を最大5%含有。  
(b) アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない。
- ジャンドゥーヤミルクチョコレート-乾燥乳固形分が最低10%以上、細挽きヘイゼルナッツ15~40%を含有するミルクチョコレート製品。アーモンド、ヘイゼルナッツ、その他のナッツ類（丸ごとまたは碎片）の合計が製品総重量の60%を超えない範囲で追加し監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したものを設定する場合もある。
- 「Chocolate para mesa（テーブルチョコレート）」-糖の粒度が70ミクロン以上の未加工チョコレート。乾燥量基準で総カカオ20%以上含有し、そのうち11%はカカオバター、9%は無脂肪カカオ固形分とする。  
(a) セミビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低30%以上含有し、そのうち15%はカカオバター、14%は無脂肪分とする。  
(b) ビターテーブルチョコレート-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低40%以上含有し、そのうち22%はカカオバター、18%は無脂肪分とする。

チョコレートの種類（形状）

- チョコレートバーミセリおよびチョコレートフレーク-混合、押出、硬化技術で得られるカカオ製品。独特でサクとした食感が得られは短く円筒状の粒子、フレークは小さく平らな薄片である。  
(a) チョコレートバーミセリ/チョコレートフレーク-乾燥量基準で総カカオ固形分を最低32%以上含有し、そのうち12%はカカオ14%は無脂肪カカオ固形分からのものとする。  
(b) ミルクチョコレートバーミセリ/ミルクチョコレートフレーク-乾燥量基準でカカオ固形分を最低20%以上（無脂肪カカオ固形分乳固形分を最低12%（乳脂肪3%以上）含有する。監督当局の要請がある場合は、最少含有量のカカオバターに乳脂肪を追加したも含めもある。
- 詰め物入りチョコレート-コーティングまたは「チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上で覆わ「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は成分によって外部コーティングと中心部除外。詰め物入りチョコレートは、粉菓子、ペストリー、ビスケット、アイスクリーム製品などは含まない。コーティングのチョコ当該製品の総重量の最低25%になるものとする。製品の中央部分の成分に対する個別の規格がある場合は、該当成分はその規格に準なければならない。
- チョコレート/プラリネ-ひとくちサイズで、チョコレート成分量が製品総重量の25%以上の製品を指す。詰め物入りチョコレート-チョコレートの種類（成分に基づく）」で定義するチョコレート1種類以上から成る製品。「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para mesa」は除外。

成分

**表1. 基本成分の概要**

製品	成分 (%) <sup>a</sup>						
チョコレートの種類	カカオバター	無脂肪カカオ固形分	総カカオ固形分	乳脂肪	総乳固形分 <sup>b</sup>	でんぷん/小麦粉	その他

チョコレートの種類（成分に基づく）

チョコレート	> 18	> 14	> 35			
Chocolate a la Taza	> 18	> 14	> 35			< 8
スイートチョコレート	> 18	> 12	> 30			
Chocolate familiar a la taza	> 18	> 12	> 30			< 18
クーベルチュールチョコレート	> 31	> 2.5	> 35			
ミルクチョコレート		> 2.5	> 25	> 2.5 - 3.5	> 12-14	
ファミリーミルクチョコレート		> 2.5	> 20	> 5	> 20	
ミルクチョコレートクーベルチュール		> 2.5	> 25	> 3.5	> 14	
ホワイトチョコレート	> 20			> 2.5 - 3.5	> 14	
ジャンドゥーヤチョコレート		> 8	> 32			:
ジャンドゥーヤミルクチョコレート		> 2.5	> 25	> 2.5 - 3.5	> 10	:
Chocolate para mesa	> 11	> 9	> 20			
セミビター chocolate para mesa	> 15	> 14	> 30			
ビター chocolate para mesa	> 22	> 18	> 40			

チョコレートの種類（性状に基づく）

チョコレート パーミセリ/ フレーク	> 12	> 14	> 32			
ミルクチョコ レートパーミ セリ/フレー ク		> 2.5	> 20	> 3	> 12	
詰め物入りチ ョコレート (説明参照)	説明参照					
チョコレート /ブラリネ						

<sup>a</sup>製品の乾燥成分ベースの算出%。承認済みのその他の可食部重量の差し引き後。

<sup>b</sup>「乳固形分」とは、天然比率における乳成分の添加を指し、追加したり除去した乳脂肪は除く。

食品添加物

下記の食品添加物のみが指定制限内で使用可能である。GSFA承認一覧コーデックス規格192-1995からの他の添加物を使用することもできるが、法規制に基づき管轄権を有する当局に準じるものとする。

国際番号	食品添加物	最大値
酸度調節		
503(i)	炭酸アンモニウム	
527	水酸化アンモニウム	
503(ii)	炭酸水素アンモニウム	
170(i)	炭酸カルシウム	
330	クエン酸	
504(i)	炭酸マグネシウム	
528	水酸化マグネシウム	
530	酸化マグネシウム	GMP
501	炭酸カリウム	GMP
525	水酸化カリウム	
501(ii)	炭酸水素カリウム	

500	炭酸ナトリウム	
524	水酸化ナトリウム	
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	
526	水酸化カルシウム	
338	正リン酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で2.5g/k表示
334	L-酒石酸	カカオおよびチョコレート製品の最終製品で5g/kg
乳化剤		
471	脂肪酸モノグリセリドおよびジグリセリド	
322	レシチン	GMP
422	グリセロール	
442	ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10 g/kg
476	インターエステル型リシノール酸のポリグリセリンエステル	5 g/kg
491	ソルビタンモノステアレート	単独で10g/kg 併用で15g/kg
492	トリステアリン酸ソルビタン	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	10 g/kg
香味剤		
	バニリン	併用で1g/kg
	エチルバニリン	
甘味料		
950	アセスルファム-K	500 mg/kg
951	アスパルテーム	2000 mg/kg
955	スクラロース	500 mg/kg
954	サッカリン、そのナトリウム塩およびカルシウム塩	500 mg/kg

957	タウマチン	GMP
420	ソルビトール	GMP
421	マンニトール	GMP
953	イソマルト	GMP
965	マルチトール	GMP
966	ラクチトール	GMP
967	キシリトール	GMP
艶出し剤		
414	アラビアゴム	GMP
440	ペクチン	GMP
901	みつろう（白および黄色）	GMP
902	カンデリラろう	GMP
904	セラック	GMP
抗酸化剤（脂肪ベースで算出したホワイトチョコレート製品用）		
304	アスコルビン酸パルミテート	200 mg/kg
319	第三ブチルヒドロキノン（TBHQ）	単独または併用で200mg/kg
320	ブチル化ヒドロキシアニソール（BHA）	
321	ブチル化ヒドロキシトルエン（BHT）	
310	没食子酸プロピル	
307	$\alpha$ -トコフェロール	750 mg/kg
着色剤（装飾目的用のみ）		
175	金	GMP
174	銀	GMP

	<table border="1"> <tr> <td colspan="3">増量剤</td> </tr> <tr> <td>1200</td> <td>ポリデキストロースAおよびN</td> <td>GMP</td> </tr> <tr> <td>加工助剤</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ヘキサン（62～82℃）</td> <td>脂肪ベースで1mg/kg</td> </tr> </table>	増量剤			1200	ポリデキストロースAおよびN	GMP	加工助剤				ヘキサン（62～82℃）	脂肪ベースで1mg/kg
増量剤													
1200	ポリデキストロースAおよびN	GMP											
加工助剤													
	ヘキサン（62～82℃）	脂肪ベースで1mg/kg											
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>本規格では規定なし。</li> </ul>												
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>国際実施規範-食品衛生の一般原則（CAC/RCP 1-1969）および他の関連規格に準じる。</li> <li>製品は、TCVN 9632：2013（CAC/GL 21-1997）「食品に対する微生物基準の制定および適用」で制定された微生物基準に従う。</li> </ul>												
重量および分量	<ul style="list-style-type: none"> <li>本規格では規定なし。</li> </ul>												
ラベル表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>コーデックス規格1-1985「包装済み食品の表示に関する一般規格」に加えて、以下の表示を行うものとする。</li> <li>製品名 <ul style="list-style-type: none"> <li>本規格に記載に準じた製品名（要件に準じる限り）</li> <li>糖の一部または全部を甘味料に置き換える場合は、甘味料含有であることを記載。たとえば「甘味料入りXチョコレート」などとす</li> <li>カカオバターに植物性脂肪を追加している場合はラベルにその旨を示す。</li> <li>詰め物入りチョコレート - 「詰め物入りチョコレート」、「X入りチョコレート」、「チョコレート（X入り）」、「チョコレート（り）」などとし、「X」は詰め物が何かを説明した表示。</li> <li>外側コーティングに用いたチョコレートの種類を記載してもよい。</li> <li>中に入っているものを適切な記載で消費者に知らせること。</li> <li>アソートチョコレート - 本規格に記載の製品（「chocolate a la taza」、「chocolate familiar a la taza」、「chocolate para rく」）を詰め合わせで販売する場合、製品名は「詰め合わせチョコレート」または「詰め物入りチョコレート詰め合わせ」、「詰めあトバーミセリ」などに置き換えることができる。詰め合わせた全製品の成分一覧があれば十分だが、製品別の成分表に代えてもよい</li> <li>チョコレート風味以外の特徴的風味は製品名称に含めることとする。</li> <li>成分、特に芳香性で製品に特徴的なものは、製品名の一部を成すものである。たとえば「モカチョコレート」などである。</li> <li>本規格に定義されない製品、およびチョコレート風味が無脂肪カカオ固形分のみに由来する場合は、製品が最終消費者に販売される規制や慣習に準じてその名称に「チョコレート」という用語を用いることができる。</li> </ul> </li> <li>カカオ最少含有量の表示 <ul style="list-style-type: none"> <li>管轄権を有する当局の要請がある場合、本規格に記載の製品はホワイトチョコレートを除きカカオ固形分を表示しなければならない。センテージは、承認済みのその他の可食部重量を差し引いた後の数値である。</li> </ul> </li> <li>非小売り用容器の表示 <ul style="list-style-type: none"> <li>上記記載が必要な情報は、容器または添付書類のいずれかに記載されるもので、製品の名称、ロット識別番号、製造業者・包装業者・輸入業者などの名称および所在地は容器に表示することとする。</li> <li>ただし、ロット識別番号、製造業者・包装業者・流通業者・輸入業者などの名称および所在地は、添付書類で明確に識別可能な場合に代えてもよい。</li> </ul> </li> </ul>												

分析およびサンプリング方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>• カカオバターの測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>oAOAC963.15 カカオ脂肪。ソックスレー抽出方法、または</li> <li>oカカオ、チョコレートおよび砂糖菓子類国際事務局（IOCCC）14(1972)カカオ全脂肪の測定</li> </ul> </li> <li>• 無脂肪カカオ固形分の測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>oAOAC931.05 チョコレートリカーのカカオマス（無脂肪） [液体カカオのカカオ（無脂肪）重量]</li> </ul> </li> <li>• 無脂肪乳固形分の測定- <ul style="list-style-type: none"> <li>oIOCCC17-1973 またはAOAC939.02</li> </ul> </li> <li>• 乳脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>oIOCCC5-1962 セミマイクロ値の測定、</li> <li>oAOAC945.34 ミルクチョコレートの脂肪（乳）</li> <li>oAOAC925.41 B 油脂（揮発）酸（ライヘルトマイスルおよびポレンスケー価）。滴定法</li> <li>oAOAC920.80 ミルクチョコレートの乳脂肪</li> </ul> </li> <li>• 水分量の測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>oIOCCC26-1988 水分量の測定（カールフィッシャー法）、または</li> <li>oAOAC977.10 カカオ製品の水分。カールフィッシャー法、または</li> <li>oAOAC931.04 カカオ製品の水分。重量法、または</li> <li>oIOCCC1-1952 水分量の測定（炉乾法）。</li> </ul> </li> <li>• 全脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>oAOAC963.15</li> </ul> </li> <li>• カカオ以外の植物性脂肪の測定 <ul style="list-style-type: none"> <li>o以下の分析法を用いる。</li> <li>oチョコレート内のカカオバター以外の植物性脂肪の検出</li> <li>-AOCS Ce 10/02 (02) チョコレートに添加した精製植物性脂肪内のステロール分解生成物を検出する、ステロール分解産物による脂肪。</li> <li>o非カカオバター植物性脂肪の定量</li> </ul> </li> <li>• J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 57,286-293 のGC-FID（ミルクチョコレートでは、乳脂を補正する必要がある）カカオバターとバター植物性脂肪内のトリアシルグリセロール（C50、C52、C54）を測定。 注1：非カカオバター植物性脂肪の種類が分かっている場合、非カカオバター植物性脂肪の量は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1980), 従って算出する 注2：非カカオバター植物性脂肪の種類が分からない場合は、J. Amer. Oil Chem. Soc. (1982), 61(3), 576-581に従って算出する</li> </ul>
---------------	--

## 6-3. 個別食品規格／清涼飲料

### 6.3. 炭酸飲料

#### 食品規格・基準・分析法：

規格はノンアルコールのフルーツジュースやネクター（花のみつ）飲料に関するものを記載した（QCVN 6-2:2010/BYT ソフトドリンクに対する国家技術基準 [National technical regulation for soft drinks] ）。本規格は機能性食品には適用できない。分析項目は微生物のみである（表8、9）。

#### 食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表10）。

表8 事例研究 (2) 炭酸飲料：食品規格・規格

規格項目	QCVN 6-2:2010/BYT
規格の名称	ソフトドリンクに対する国家技術規則（National technical regulation for soft drinks）
範囲	本国家技術規則は食品安全規格品目を規制し、以下などのソフトドリンク製品の要件を管理する：アルコールを含有せずそのまま飲用できる（ready to drink）果実飲料、ネクター飲料。本国家技術規則は、機能性食品には適用されない
説明	
必須組成及び品質要件	ソフトドリンクに対する水質の要件としては、2009年6月17日付保健省決定第04号/2009/TT-BYTに準拠して公布された水質に関するQCVN01:2009/BYTに適していること
	ソフトドリンク製品に対する食品安全性要件

汚染物質		最大残留規格値 (MRL)	分析方法
重金属	鉛 (Pb) (mg/L)	0.05	TCVN 8126: 2009
	スズ (Sn) (スズを使用した缶詰製品に適用) (mg/L)	150	TCVN 7769: 2007 (ISO 17240:2004)、TCVN 7788:2007
微小菌類の毒性	リンゴ飲料およびリンゴネクターにおけるパツリン (mcg/L)	50	TCVN 8161:2009 (EN 14177:2003)
残留農薬	果実飲料 (柑橘類)		
	Piperonyl butoxid (mg/L)	0.05	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4 (US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E4+C4)
	オレンジ飲料およびネクター		
	2-phenylphenol (mg/L)	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2 (US FDA PAM, Vol.1, Section 302, E1/E2)
	Propargit (mg/L)	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	リンゴ飲料およびリンゴネクター		
	Diphenylamin (mg/L)	0.5	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	Propargit (mg/L)	0.2	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	ブドウ飲料およびブドウネクター		
	Propargit (mg/L)	1	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E2
	トマト飲料およびトマトネクター		
	Carbaryl (mg/L)	3	TCVN 8171-1:2009 (EN 14185-1:2003)
	Malathion (mg/L)	0.01	AOAC 970.53
	Piperonyl butoxid (mg/L)	0.3	米国FDA PAM、第1巻、第302項、E1/E4+C4
微生物	一般生菌数 (cfu/mL)	100	TCVN4884 : 2005 (ISO 4833:2003)
	大腸菌群 (cfu/mL)	10	TCVN6848 : 2007 (ISO 4832 : 2006)、TCVN 4882 : 2007 (ISO 4831:2006)
	大腸菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001)
			TCVN7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)、TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)
	大便連鎖球菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)
	緑膿菌 (cfu/mL)	存在しないこと	ISO 16266:2006
	黄色ブドウ球菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999・修正票1:2003)、TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999・修正票1:2003)、TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2:2003)
	ウェルシュ菌 (cfu/mL)	存在しないこと	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)



	酵母菌およびカビの合計 (cfu/mL)	10	TCVN8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)
食品添加物	食品添加物使用は最新の規則に準拠する – 第 2/VMHN-BYTの付表 1 及び 2		
表示	ソフトドリンク製品の表示は、2006年8月30日付 商品の表示に関する政府議定第89/2006/ND-CPに準拠する		
サンプリング	規定無し		

表9 炭酸飲料 : 分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
QCVN 6-2:2010/BYT- ソフトドリンクに対する 国家技術規則	大腸菌群	10cfu/mL	ISO4832: 2006、ISO 4831: 2006	
	大腸菌	検出されない こと	ISO 16649-1:2001、ISO 16649-2:2001、ISO 16649- 3:2005	
	黄色ブドウ球 菌	検出されない こと	ISO 6888-1:1999・修正票1:2003、ISO 6888-2:1999・修正 票1:2003、ISO 6888-2:2003	
	ウェルシュ菌	検出されない こと	ISO 7937: 2004	
	大便連鎖球菌	検出されない こと	ISO 7899-2:1984	
	酵母菌および カビ	10cfu/mL	ISO 21527-1:2008	
	緑膿菌	検出されない こと	ISO 16266:2006	
	一般生菌数	10cfu/mL	ISO 4833:2003	

表10 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	清涼飲料	QCVN 6-2: 2010/BYT National technical regulation for soft drinks
ポジティブおよび/ま たはネガティブリスト	食品添加物の使用は、食品への使用が認可されている食品添加物リストに関する保健省決定第3742号/2001/QD-BYT最新版に準拠する	
使用制限/使用上限 (定められている場 合)		
果汁および果 実ネクター	国家規格 TCVN 7946: 2008	

定義／説明

(1) 果汁

－果汁とは、適度に熟して状態が良く新鮮な果実、または現行の規則の適用可能な規定に従って施された収穫後の表面処理などの適切な方法によって良い状態に保たれた果実の可食部から得た、未発酵であるが発酵可能な液体である。

－果汁によっては、通常果汁中には混合されない種子および果皮と共に加工されることがあるが、適正製造規範（GMP）に従っても除去不能な種子および果皮の部分または成分の中には、許容可能なものがある。

果汁は、その果実の果汁に不可欠な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特徴を保持する適切な工程によって調製する。果汁は混濁していても清澄であってもよく、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁には、同一種の果実から適切な物理的方法で得た果肉および細胞を添加してもよい。

－単一果汁は単一種の果実から得る。混合果汁は異種の果実から得た、2つ以上の果汁または果汁およびピューレを混合して得る。

－果汁とは、以下の方法で得たものである。

(a) 機械的抽出工程によって果実から直接圧搾した果汁。

(b) 「濃縮果汁」で定義された濃縮果汁を、「基本材料」（必須成分および品質要因を参照）に記載された基準を満たす飲料水で還元した、濃縮物からの果汁。

(2) 濃縮果汁

濃縮果汁とは、上記セクション2.1.1に記載の定義に従う製品であるが、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果汁のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果汁から物理的に除去したものとす。濃縮果汁の製造には適切な工程を用いるが、水分が除去された可溶性果実固形分を当初の果汁に加える場合、濃縮処理の前に、水で果肉細胞または果肉を均一に拡散させる工程を同時に組み合わせてもよい。

果汁濃縮物は、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果汁濃縮物には、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞を加えてもよい。

(3) 水抽出果汁

水抽出果汁とは、以下のものを水で拡散させて得た製品である。－物理的手段では果汁を抽出できない果肉質の果実全体、または、－脱水した果実全体。

これらの製品は濃縮し還元してもよい。

最終製品の固形含有量は、付録で定められた還元果汁の最低ブリックス度を満たさなければならない。

(4) 果汁および果実ネクター製造に用いる果実ピューレ

果汁および果実ネクター製造用の果実ピューレとは、果汁を除去していない果実全体または皮を除去した果実の可食部に、ふるい掛け、破碎、粉碎などの適切な工程を施して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。果実は状態が良く適度に熟した、新鮮なものあるいは現行の規則の適用可能な規定に従って施した物理的手段または処理によって保存されたものでなければならない。

果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。果実ピューレには、同一種の果実から適切な物理的手段で得た果肉および細胞を添加してもよい。

(5) 果汁および果実ネクター製造に用いる濃縮果実ピューレ

果汁および果実ネクター製造用の濃縮果実ピューレは、付録で示す通り、同一果実からの還元果汁に定められたブリックス度より濃縮果実ピューレのブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を、果実ピューレから物理的に除去して得る。

濃縮果実ピューレは、復元された芳香性物質および揮発性風味成分を有してもよいが、これら芳香性物質および揮発性風味成分は全て、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものでなければならない。

(6) 果実ネクター

果実ネクターとは、糖（セクション3.1.2(a)に定められた通り）、ハチミツやシロップ（3.1.2(b)に定められた通り）、甘味料（セクション2.1.1、2.1.2、2.1.3、2.1.4、および2.1.5に定められた製品またはこれら製品の混合物に関する食品添加物の一般規格（GSFA）（*General Standard for Food Additives*）に記載された食品添加物）の添加の有無にはかかわらず、水を添加して得た、未発酵であるが発酵可能な製品である。芳香性物質および揮発性風味成分、ならびに果肉および細胞<sup>2</sup>は、同一種の果実から適切な物理的方法で抽出したものであれば、添加してもよい。さらに果実ネクター製品は、付録で定められた果実ネクターの要件を満たさなければならない。

混合果実ネクターは2種以上の果実から得る。

<p>必須組成および品質要因</p>	<p>種：製品名に該当する果実については、付録で学名として示された種を、果汁、果実ピューレ、および果実ネクターの調整に用いなければならない。</p> <p>付録に記載されていない果実種については、正確な学名または俗称のものを使用しなければならない。</p> <p>組成</p> <p>(1) 基本材料</p> <p>(a) 果実を圧搾して得た果汁のブリックス度は、果実から圧搾したままの果汁のブリックス度でなければならず、同一種の果汁の混合による場合を除き、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分が変更されてはならない。</p> <p>(b) 濃縮されて還元を要する果汁の調整では、任意で添加する材料および添加物の固形分を除き、付録で定められた最低ブリックス度の通りでなければならない。表でブリックス度が定められていない場合、最低ブリックス度は、当該濃縮果汁製造に用いる、果実を圧搾したままの果汁の可溶性固形分に基づいて算出しなければならない。</p> <p>(c) 還元果汁およびネクターで還元を用いる飲料水は、少なくとも、世界保健機構の飲料水質ガイドライン（第1および2巻）最新版に合致するものでなければならない。</p> <p>(2) 他の認可材料</p> <p>他に規定がある場合を除き、以下の品目については材料表示要件に従わなければならない。</p> <p>(a)TCVN 7968:2008（コーデックス規格 [CODEX STAN] 212-1999）に定められた通り、含水量2%未満の糖 糖：シロップ、無水ブドウ糖、グルコース、果糖は、セクション2.1に定められた全ての製品に添加してもよい（(a)および(b)に記載された材料の添加は、消費者への販売を意図する製品またはケータリングサービス目的の製品のみに適用される）。</p> <p>(b) シロップ（糖の基準に定められた通り）、液体シロップ、転化糖溶液、転化糖シロップ、果糖シロップ、液体甘糖糖、異性化糖、および高果糖シロップは、濃縮物からの果汁、濃縮果汁、濃縮果実ピューレおよび果実ネクターにのみ添加してよい。ハチミツや果実由来の糖は、果実ネクターにのみ添加してよい。</p> <p>(c) 輸入国の法に従い、レモン (<i>Citrus limon</i>(L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i>Rissa) 果汁、ライム (<i>Citrus aurantifolia</i>(Christm.) 果汁、またはこれら双方は、1、2、3、4、5の区分（定義/説明を参照）で分類された未加糖果汁を酸性化する目的で、無水クエン酸等量で3 g/L以下を果汁に添加してよい。レモン果汁、ライム果汁、またはこれら双方は、無水クエン酸当量で5 g/L以下を果実ネクターに添加してよい。</p> <p>(d) 同一果汁への糖（サブパラグラフ(a)および(b)で定義）および酸化剤（GSFA収載）双方の添加は禁止される。</p> <p>(e) 輸入国の法に従い、<i>Citrus reticulata</i>や<i>Citrus reticulata</i>交配種の果実の果汁は、<i>Citrus reticulata</i>果汁の可溶性固形分がオレンジ果汁の総可溶性固形分の10%以下の量であれば、オレンジ果汁に添加してよい。</p> <p>(f) 食塩、香辛料、および芳香性ハーブ（およびこれらの天然抽出物）はトマト果汁に添加してよい。</p> <p>(g) 製品強化の目的で、果汁と分類される製品に必須栄養素（ビタミンやミネラルなど）を添加してもよい。この添加では、本目的のため定められた現行の規則の適用可能な規定に従わなければならない。</p> <p>(3) 品質基準</p> <p>果汁および果実ネクターは、これらの製造原料と同一種の果実の果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。果実は、洗浄、蒸熱、または他の予備的操作によって、技術的に不可避な量を超える水分を得てはならない。</p>
--------------------	--

<p>食品添加物</p>	<p>食品添加物一般規格の表1および2に記載された食品添加物は、本規格7に従い、食品区分14.1.2.1（果汁）、14.1.2.3（果汁用濃縮物）、14.1.3.1（果実ネクター）、および14.1.3.3（果実ネクター用濃縮物）の食品に使用してよい。</p> <table border="1" data-bbox="284 181 1481 1406"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 181 595 264">機能</th> <th data-bbox="595 181 1481 264">物質</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 264 595 383">消泡剤</td> <td data-bbox="595 264 1481 383">ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 383 595 1106">清澄剤 ろ過助剤 凝集剤</td> <td data-bbox="595 383 1481 1106">吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1106 595 1285">酵素調製物</td> <td data-bbox="595 1106 1481 1285">ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1285 595 1406">包装用ガス</td> <td data-bbox="595 1285 1481 1406">窒素 二酸化炭素</td> </tr> </tbody> </table>	機能	物質	消泡剤	ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）	清澄剤 ろ過助剤 凝集剤	吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄	酵素調製物	ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）	包装用ガス	窒素 二酸化炭素
機能	物質										
消泡剤	ポリジメチルシロキサン 吸着剤粘土（漂白土、天然土、または活性白土）										
清澄剤 ろ過助剤 凝集剤	吸着剤樹脂 活性炭（植物由来のみ） ベントナイト 水酸化カルシウム セルロース キトサン コロイド状シリカ 珪藻土 ゼラチン（皮膚コラーゲン由来） イオン交換樹脂（陽イオンおよび陰イオン） アイシングラス カオリン パーライト ポリビニルポリピロリドン カゼインカリウム7 酒石酸カリウム 沈降炭酸カルシウム もみ殻 シリカゾル カゼインナトリウム7 二酸化硫黄										
酵素調製物	ペクチナーゼ（ペクチン分解用） プロテイナーゼ（たんぱく質分解用） アミラーゼ（でんぷん分解用） セルラーゼ（細胞壁崩壊促進用の限定的使用）										
包装用ガス	窒素 二酸化炭素										
<p>汚染物質</p>	<p>6.1 . 残留農薬 本規格の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた農薬の最大残留限界に従わなければならない。</p> <p>6.2 . 他の汚染物質 本規格の規定の対象となる製品は、国際食品規格委員会がこれらの製品に対して定めた汚染物質の最大残留限界に従わなければならない。</p>										
<p>衛生</p>	<p>7.1 .本規格の規定の対象となる製品は、実施規範－食品衛生の一般原則TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969, REV.4-2003）、ならびに衛生実施規範および実施規範などの他の関連規格に従って調製し取り扱わなければならない。</p> <p>7.2 .当該製品は、食品のための微生物学的基準の制定および適用の原則（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。</p>										
<p>表示</p>	<p>包装済み食品の表示TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005)に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <p>8.1 . 最終消費者向けの容器</p> <p>8.1.1 . 製品名 製品名称は、セクション2.2で定義された果実名でなければならない。果実名は、本セクションで述べる製品名の空白部に記入したものでなければならない。これらの名称は、当該製品がセクション2.1の定義に合致する、あるいは本基準の他のセクションに合致する場合にのみ使用してよい。</p>										

#### 8.1.1.1 . セクション2.1.1で定義された果汁

製品名は「\_\_\_\_\_果汁」または「\_\_\_\_\_の果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.2 . セクション2.1.2で定義された濃縮果汁

製品名は、「濃縮\_\_\_\_\_果汁」または「\_\_\_\_\_果汁濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.3 .セクション2.1.3で定義された水抽出果汁

製品名は、「水抽出\_\_\_\_\_果汁」または「\_\_\_\_\_の水抽出果汁」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.4 .セクション2.1.4で定義された果実ピューレ

製品名は、「\_\_\_\_\_ピューレ」または「\_\_\_\_\_のピューレ」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.5 .セクション2.1.5で定義された濃縮果実ピューレ

製品名は、「濃縮\_\_\_\_\_ピューレ」または「\_\_\_\_\_ピューレ濃縮物」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

#### 8.1.1.6 .セクション2.1.6で定義された果実ネクター

製品名は、「\_\_\_\_\_ネクター」または「\_\_\_\_\_のネクター」（空白部には果実名を記入する）としなければならない。

8.1.1.7.2 種以上の果実から製造した果汁製品（セクション2.1での定義による）の場合、製品名には、混合物を構成する果汁の名称を重量（m/m）の多い順に、もしくは、「混合果汁」、「果汁混合物」、「混合した果汁」、または他の類似の文言を含めなければならない。

8.1.1.8 . 果汁、果実ネクター、および混合果汁／ネクターについては、製品が濃縮果汁および水を含有する場合、製品が濃縮果汁および水で調製された場合、もしくは、製品が濃縮物製の果汁、および果実を直接圧搾した果汁またはネクターで調製された場合、製品名と共にまたは製品名の近くに、「濃縮物から」または「還元」という語を、背景から十分に目立ち、明らかに見える文字で、果汁名の文字の2分の1以上の高さで記載しなければならない。

#### 8.1.2 . 追加要件

以下の特殊規定が追加適用される：

8.1.2.1 果汁、果実ネクター、果実ピューレ、および混合果汁／果実ネクター／果実ピューレについては、付録の表に示す通り、同一果実の還元果汁に定められたブリックス度より製品のブリックス度を50%以上高めるために十分な量の水分を果汁から物理的に除去して製品が調製されたものである場合、「濃縮」と表示しなければならない。

8.1.2.2 セクション2.1.1～2.1.5に定義された製品については、セクション3.1.2(a)および(b)に定められた通り、1つ以上の任意の糖またはシロップ原料を添加した場合、製品名には、果汁または混合果汁名の後に「糖添加」という記載を含めなければならない。果実ネクターおよび混合果実ネクターに、食品添加物の甘味料を糖の代わりに用いた場合、製品名と共にまたは製品名に近接して「甘味料入り」という語を記載しなければならない。

8.1.2.3 濃縮果汁、濃縮果実ピューレ、濃縮果実ネクター、または濃縮混合果汁／果実ネクター／果実ピューレを、果汁、果実ピューレ、果実ネクター、または混合果汁／果実ネクター／果実ピューレとして消費前に還元する場合、ラベルには、付録に記載された還元果汁について、該当するブリックス度にまで達する、水との適切な還元方法を容量／容量ベースで記載しなければならない。

8.1.2.4 ラベルには明確な種の呼称を果実の通称と共に用いてよいが、これらの名称の使用が誤解を招かない場合に限られる。

8.1.2.5 果実ネクターおよび混合果実ネクターには、容量／容量ベースで算出したピューレや果汁のパーセントを空白部に入れた「果汁含有量\_\_%」という記載を目立つように表示しなければならない。「果汁含有量\_\_%」という語は、製品名に近接して明らかに見える文字で、果汁名の文字の高さの2分の1以上の高さで記載しなければならない。

8.1.2.6 「アスコルビン酸」を抗酸化剤としてではなく使用した場合、「アスコルビン酸」という材料の記載はそれ自体「ビタミンC」の強調表示となる。

8.1.2.7 添加した必須栄養素は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）、および栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 26-1997）に従って表示しなければならない。

果実ネクターに、セクション3.1.2(a)および(b)に記載された通り、食品添加物の甘味料を、添加用の糖、およびハチミツや果実由来の糖など、他の糖またはシロップを全体的または部分的に代用する目的で使用した場合、糖削減に関連する栄養素含有強調表示は、強調表示の一般ガイドライン（CAC/GL 1-1979）、栄養強調表示の使用ガイドライン（CAC/GL 23-1997）、および栄養表示ガイドラインTCVN 7088:2008（CAC/GL 2-2003）に準拠しなければならない。

8.1.2.8 ラベルにおける画像での果実の提示については、描かれた果実が消費者の誤解を招くものであってはならない。

8.1.2.9 製品が添加による二酸化炭素を含有する場合、ラベルには、製品名の近くに「二酸化炭素添加」または「スパークリング」という語を記載しなければならない。

#### 8.1.2.10 トマト果汁がセクション3.1.2

(f)に従って香辛料や芳香性ハーブを含有する場合、ラベルには、果汁名の近くに「香辛料入り」という語や芳香性ハーブの通称を記載しなければならない。

8.1.2.11 果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えて果汁に添加した場合、材料リストには果肉および細胞と記載しなければならない。芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞を、果汁が通常含有する量を超えてネクターに添加した場合、材料リストには芳香性物質、揮発性風味成分、果肉および細胞と記載しなければならない。

#### 8.2 . 非小売り用容器の表示

最終消費者向けでない非小売り用容器では、情報を容器に記載しなければならない。ただし、製品名、ロット識別記号、正味含有量、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地、保管方法は、既に容器に記載済みのものを除き、添付文書に記載してもよい。タンク車の場合はこの規定も除外され、添付文書にのみ情報を記載してよい。

ただし、ロット識別記号、ならびに製造者、包装者、販売者、または輸入種の名称および所在地については、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能な場合に限り、識別マークで代用してよい。

サンプリング および分析方 法	<p>(4) 真実性 製品が由来する果実の本質的な物理的、化学的、感覚刺激的、および栄養的特性については真実を述べなければならない。</p> <p>(5) 組成、品質、および真実性の証明 必要かつ適用可能な場合、果汁および果実ネクターには真実性、組成、および品質の試験を実施しなければならない。分析法は、セクション9の分析およびサンプリング方法に記載されたものを用いなければならない。 サンプルの真実性/品質の証明では、本基準に記載された適切な方法を用い、サンプルのデータを同一地域からの同一種の果実で生成されたデータと比較して、通常の変動、季節的变化、および加工に起因して生じる相違を考慮して評価することができる。 サンプリングおよび分析方法については下記の表および付録を参照されたい。</p>
-----------------------	--

#### サンプリングおよび分析方法

規定	方法	原則	タイプ
酢酸 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	欧州規格12632 (EN 12632) 国際果汁製造者連盟法第66番 (1996) (IFU Method No. 66 (1996))	酵素的定量	II
アルコール (エタノール) (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.52(1996)	酵素的定量	II
アントシアニン (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	IFU Method No.71(1998)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	I
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	IFU Method No.17a(1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	公認分析化学者協会 967.21 (AOAC967.21) IFU Method No.17 TCVN 6427-2:1998 (国際標準 化機構6557-2:1984 (ISO 6557-2:1984))	インドフェノール法	III
L-アスコルビン酸 (セクション4 食品添加物)	TCVN 6427-1:1998 (ISO 6557-1:1986)	蛍光分光分析	IV
果実製品中の灰分 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 940.26 EN 1135 (1994) IFU Method No. 9 (1989)	重量法	I
果汁中の甜菜糖 (セクション3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 995.17	重水素核磁気共鳴法 (重水素 MRI)	II
オレンジ果汁中のマーカーとしての安息香酸 (セクシ ョン3.2 品質基準および3.3 真実性)	AOAC 994.11	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	III
安息香酸およびその塩	TCVN 6428:2007 (ISO 5518:2007) TCVN 7810:2007 (ISO 6560:1983)	分光分析	III
安息香酸およびその塩、ソルビン酸およびその塩	IFU Method No. 63 (1995) 食品分析北欧委員会124 (1997) (NMKL 124(1997))	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
果実由来のエタノールのC/C比 (セクション3.2 品質 基準および3.3 真実性)	国際AOAC誌79, Sô´ 1, 1996, 62-72 (JAOAC 79, Sô´ 1, 1996, 62-72)	安定同位体比質量分析	II
二酸化炭素 (セクション4 添加物、および5 加工助 剤)	IFU Method No. 42 (1976)	滴定法 (沈殿後の逆滴定)	IV
リンゴ果汁の炭素安定同位体比 (セクション3.2 品質 基準および3.3 真実性)	AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	安定同位体比質量分析	II

オレンジ果汁の炭素安定同位体比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 982.21	安定同位体比質量分析	II
カロテノイド、グループ合計/個別（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12136 (1997) IFU Method No. 59 (1991)	分光光度法	I
セロビオース	IFU勧告2000年10月No.4 (IFU Recommendation No. 4 October 2000)	毛细管ガスクロマトグラフィー	IV
遠心分離可能な果肉  （セクション3.2 品質基準および3.3 真実性） <sup>11</sup>	EN 12134 (1997) IFU Method No. 60 (1991)	遠心分離/%値	I
塩化物（塩化ナトリウムとして表す）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12133 (1997) IFU Method No. 37 (1991)	電気化学的滴定	III
クエン酸（セクション4 食品添加物）	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
クエン酸（セクション4 食品添加物）	EN 1137:1994 IFU Method No. 22 (1985)	酵素的定量	III
精油（スコット法滴定）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 968.20 IFU Method No. 45b	（Scott法）蒸留、滴定	I
精油（柑橘果実）（容量測定）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ISO 1955:1982	蒸留および容量直接測定	I
発酵可能性（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No.18 (1974)	微生物学的方法	I
ホルモル数（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1133 (1994) IFU Method No.30 (1984)	電位差滴定	I
遊離アミノ酸（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12742 (1999) IFU Method No. 57 (1989)	液体クロマトグラフィー	II
フマル酸（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No. 72 (1998)	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
グルコースおよび果糖-グルコース、果糖、およびシヨ糖の定量（セクション3.1.2 認可材料）	EN 12630 IFU Method No. 67 (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
D-グルコースおよびD-果糖（セクション3.1.2 認可材料）	EN 1140 IFU Method No. 55 (1985)	酵素的定量	II
グル混酸（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No. 76 (2001)	酵素的定量	II
グリセロール（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No. 77 (2001)	酵素的定量	II
ヘスペリジンおよびナリンギン（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12148 (1996) IFU Method No.58 (1991)	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
リンゴ果汁中の高果糖コーンシロップおよびイヌリン加水分解シロップ（セクション3.1.2 認可材料）	JAOAC 84, 486 (2001)	毛细管ガスクロマトグラフィー（米国病理医協会 [CAP] ガスクロマトグラフィー [GC] 法）	IV
ヒドロキシメチルフルフラール（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No. 69 (1996)	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
ヒドロキシメチルフルフラール（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ISO 7466:1986	分光分析	III
D-イソクエン酸（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1139 (1999) IFU Method No. 54 (1984)	酵素的定量	II

D-乳酸およびL-乳酸（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12631 (1999) IFU Method No.53 (1983/1996)	酵素的定量	II
リンゴ果汁中のL-リンゴ酸／総リンゴ酸比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
リンゴ酸（セクション4 食品添加物）	AOAC 993.05	酵素的定量、および高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	III
D-リンゴ酸	EN 12138 IFU Method No. 64 (1995)	酵素的定量	II
リンゴ酸中のD-リンゴ酸	AOAC 995.06	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	II
L-リンゴ酸	EN 1138 (1994) IFU Method No. 21 (1985)	酵素的定量	II
オレンジ果汁中のナリンギンおよびネオヘスペリジン（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 999.05	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	III
ペクチン（セクション4 食品添加物）	IFU Method No. 26 (1964/1996)	沈殿／測光	I
pH値（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	NMKL 179:2005	電位差滴定	II
pH値（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1132 (1994)IFU Method No. 11 (1989)TCVN 7806:2007 (ISO 1842:1991)	電位差滴定	IV
リン／リン酸塩（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1136 (1994) IFU Method No.50 (1983)	光度測定	II
果汁中の保存料（ソルビン酸およびその塩）	TCVN 7807:2007 (ISO 5519:1978)	分光分析	III
測光によるプロリンー非特異的測定（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1141 (1994) IFU Method No.49 (1983)	測光	I
クランベリー果汁カクテルおよびリンゴ果汁中のキナ酸、リンゴ酸、およびクエン酸（セクション3.1.2 認可材料およびセクション4 食品添加物）	AOAC 986.13	高性能液体クロマトグラフィー（HPLC）	III
相対密度（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1131 (1993) IFU Method No.1 (1989) および IFU Method No. General sheet (1971)	比重瓶	II
相対密度（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No.1A	濃度測定	III
サッカリン	NMKL 122 (1997)	液体クロマトグラフィー	II
果汁中のナトリウム、カリウム、カルシウム、およびマグネシウム（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 1134 (1994) IFU Method No.33 (1984)	原子吸光分析	II
可溶性固形分	AOAC 983.17 EN 12143 (1996) IFU Method No. 8 (1991) TCVN 7771:2007 (ISO 2173:2003)	屈折率測定による間接法	I
D-ソルビトール（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	IFU Method No. 62 (1995)	酵素的定量	II



果汁中の果肉の炭素安定同位体比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ENV 13070 (1998) Analytica Chimica Acta誌340 (1997) (Analytica Chimica Acta 340 (1997))	安定同位体比質量分析	II
果汁中の糖の炭素安定同位体比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ENV 12140 Analytica Chimica Acta271 (1993)	安定同位体比質量分析	II
果汁中の水分の水素安定同位体比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ENV 12142 (1997)	安定同位体比質量分析	
果汁中の水分の酸素安定同位体比（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	ENV 12141 (1997)	安定同位体比質量分析	
でんぷん（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 925.38 (1925) IFU Method No.73 (2000)	比色分析	I
シヨ糖（セクション3.1.2認可材料）	EN 12630 IFU Method No. (1996) NMKL 148 (1993)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
シヨ糖（セクション3.1.2認可材料）	EN 12146 (1996) IFU Method No. 56 (1985/1998)	酵素的定量	III
冷凍濃縮オレンジ果汁中の甜菜糖由来のシロップ、水中の重酸素 ( $\delta^{18}\text{O}$ ) の測定（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 992.09	酸素同位体比分析	I
二酸化硫黄（セクション4 食品添加物）	Optimized Monier Williams AOAC 990.28 IFU Method No.7A (2000) NMKL 132 (1989)	蒸留後の滴定	II
二酸化硫黄（セクション4 食品添加物）	TCVN 6641:2000 (ISO 5522:1981) ISO 5523:1981	蒸留後の滴定	III
二酸化硫黄（セクション4 食品添加物）	NMKL 135 (1990)	酵素的定量	III
ブドウ果汁中の酒石酸（セクション4 食品添加物）	EN 12137 (1997) IFU Method No. 65 (1995)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
滴定酸、合計（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12147 (1995) IFU Method No.3 (1968) TCVN 5483:2007 (ISO 750:1998)	滴定	I
全乾燥物質（70℃で真空乾燥器乾燥）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 12145 (1996) IFU Method No.61 (1991)	重量測定	I
全窒素	EN 12135 (1997) IFU Method No.28 (1991)	温浸／滴定	I
全固形分（電子レンジ乾燥）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 985.26	重量測定	I
ビタミンC（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	EN 14130 (2004)	高性能液体クロマトグラフィー (HPLC)	II
ビタミンC（デヒドロアスコルビン酸およびアスコルビン酸）（セクション3.2 品質基準および3.3 真実性）	AOAC 967.22	顕微蛍光測光	III

	<p>TCVN 6297: 1997          コーデックス規格164-1989          物理的方法によってのみ保存される、個別基準対象外の果汁の一般基準</p>
定義/説明	<p>本基準は、セクション2の定義の通り、単一種の果実の果汁に適用される。          ただし、本基準は特定基準の対照となる果汁には適用されない。          果汁          直接消費の意図で、状態が良く熟した果実またはその果肉から機械的工程で得て、物理的方法によってのみ保存した、未発酵であるが発酵可能な、混濁したまたは清澄な、果汁および果肉質の果汁。果汁は、果汁の必須組成および品質要因を保持する目的で、濃縮した後に適切な水で還元したものでよい。</p>
必須組成および品質要因	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 可溶性固形分：果汁の総果実固形含有量（添加した糖を除く）は、屈折計を用いて20℃で測定して酸度で補正せず、国際シヨ糖尺度でブリックス度として示された、熟した果実の可溶性固形分に一致する値以上でなければならない。</li> <li>- 糖：1種以上の固形糖であり、還元果汁の場合、国際食品規格委員会によって定められた通り、100 g/kg以下の量で1種以上の糖を添加してよいが、きわめて酸っぱい果実の場合は200 g/kg以下を添加してもよい。糖の添加は、セクション4.1および4.2に従って果汁を酸性化した場合には許可されない。</li> <li>- エタノール含有量：≤ 5 g/kg</li> <li>- 感覚刺激的特性：製品は、当該果汁特有の色、香り、および味を有していなければならない。揮発性の天然果汁成分を失った果汁には、同一種の果実から得た揮発性の天然果汁成分を還元してもよい。</li> <li>- 濃縮物の使用：果汁には濃縮物を添加してもよい。同一種の果実から得た濃縮物のみを使用してよい。</li> </ul>
食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> <li>- クエン酸：GMPによる制限あり。</li> <li>- リンゴ酸：GMPによる制限あり。</li> <li>- 果汁がセクション3.2に従って添加された糖を含有する場合には、セクション4.1および4.2に述べた酸の添加は許可されない。</li> <li>- L-アスコルビン酸：最終製品中に400 mg/kg</li> <li>- 二酸化炭素：GMPによる制限あり。</li> </ul>
汚染物質	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ヒ素 (As) : 0.2 mg/kg</li> <li>- 鉛 (Pb) : 0.3 mg/kg</li> <li>- 銅 (Cu) : 5 mg/kg</li> <li>- 亜鉛 (Zn) : 5 mg/kg</li> <li>- 鉄 (Fe) : 15 mg/kg</li> <li>- スズ (Sn) : 200 mg/kg</li> <li>- 銅、亜鉛、および鉄の合計 : 20 mg/kg</li> <li>- 二酸化硫黄 : 10 mg/kg</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 本基準の規定の対象となる製品には、国際食品規格委員会が推奨する、缶詰果実および野菜製品の推奨国際衛生規範（参照番号 CAC/RCP 2- 1969）および食品衛生の一般原則（参照番号 CAC/RCP 1-1969, Rev.2-1985）に従う調製が推奨される。</li> <li>- 適切なサンプリングおよび分析方法で検査した場合、製品は以下でなければならない。</li> <li>(a) 通常の保管条件下で繁殖可能な微生物が存在しない。</li> <li>(b) 微生物による物質を、健康に害を及ぼす可能性のある量で含有しない。</li> </ul>
表示	<p>包装済み食品の表示のコーデックス一般基準（CODEX STAN 1-1985, Codex Alimentarius, 第1巻）の要件に加え、以下の特殊規定が適用される。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ラベルに記載する食品名は、「○○果汁」、または「果肉質の○○果汁」としななければならない。「○○」には果実の通称を入れる。</li> <li>- 添加した糖の量が15 g/kgを超える場合、製品名には「○○添加」という語を目立つよう明らかに記載しなければならない。「○○」には、添加した糖の名称または「糖」という語を入れる。「○○添加」という語の代わりに「加糖」という語を使用してもよい。</li> <li>- 濃縮物から製造した果汁の場合、還元したという事実を以下の通り記載しなければならない：「濃縮物製の果汁」または「濃縮○○果汁製の○○果汁」とし、「○○」には果汁を得た果実の名称を入れる。この情報はラベルにおいて、食品名の近くまたは他の目立つ場所に記載しなければならない。</li> <li>- 一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション4.2に従い、ラベルには全材料リストを記載しなければならない。ただし、セクション2に従い、果汁の還元のために添加した水および揮発性物質は記載しなくともよい。</li> <li>- 果汁中に存在する、または果汁を得た果実種以外の果実または果汁の画像をラベルに提示してはならない。</li> <li>- 食品が販売される国の当局に容認される量の「ビタミンC」を食品が含有しない限り、「ビタミンC」に関する強調表示、または「ビタミンC」という語をラベルに記載してはならない。</li> <li>- 食品が2 g/kgを超える二酸化炭素を含有する場合、「炭酸添加」という語を食品名の近くに記載し、かつ二酸化炭素を材料リストに記載しなければならない。</li> <li>- 果汁を冷蔵条件下で保管しなければならない場合、保管方法、および必要に応じて食品解凍方法を記載しなければならない。</li> <li>- 非小売り用容器：包装済み食品の表示の一般基準（CODEX STAN 1-1985）セクション2および3に加え、非小売り用容器入り果汁には以下の特殊規定が適用される：必要に応じ、上記で必要とされる情報を、容器上または添付文書に記載しなければならない。ただし、食品名、日付表示、保管方法、ロット識別記号、名称および所在地は容器に記載しなければならない。ロット識別記号、名称および所在地は、これらの識別マークが添付文書で明らかに識別可能である場合、代わりにマークで記載してもよい。</li> </ul>

サンプリング および分析方 法	コーデックス規格1992第6巻第6部 (part 6 of volume 6 of Codex Alimentarius 1992) に従う。
-----------------------	--

加糖バンレイシ果汁に関するTCVN 4042:1985は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008 (on Fruit Juice and Nectar) で置き換え  
オレンジ果汁に関するTCVN 1682:1994は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008 で置き換え  
天然レモン果汁に関するTCVN 2815:1978は果汁およびネクターに関する TCVN 7946:2008 で置き換え

清涼飲料	TCVN 7041: 2009 清涼飲料 – 規格
範囲	
定義/説明	本基準は清涼飲料に適用される。ミネラルウォーターおよびろ過水には適用されない。 清涼飲料 水、糖、食品添加物で調製されるもので、果汁およびCO <sub>2</sub> の有無にはかわらない。
組成	原料 – 水：既存の規定に従う – 他の物質：食品用として適切な品質のもの 感覚刺激的指標 – 色：各製品タイプに特有のもの – 香りおよび味：各製品タイプ特有のものであり、異臭および異味がない – 外観：液状で均一であり、薄片が存在しない 物理化学的指標 – 酸度：製造者の記載通り – 二酸化炭素含有量：製造者の記載通り – 総糖含有量：製造者の記載通り
食品添加物	既存の規定に従う。
汚染物質	清涼飲料中の重金属含有量の最大限界：既存の規定に従う。
衛生	微生物指標：既存の規定に従う。
表示	– 清涼飲料は、特に食品に使用され、製品品質に影響を及ぼさない密閉容器に収容する。 – 清涼飲料の表示は、既存の規定およびTCVN 7087: 2008 (CODEX STAN 1-2005)に準拠する。 – 保管：乾燥して涼しく直射日光が当たらず製品品質に影響を及ぼさない場所に保管する。 – 輸送：乾燥して清浄で異臭がなく製品品質に影響を及ぼさない輸送方法による。
検査方法	酸度の測定：AOAC 950.15に従う。 二酸化炭素含有量の測定：TCVN 5563: 2009に従う。 糖含有量の測定：TCVN 7044: 2009に従う。

瓶詰め/容器 入り飲料水	TCVN6096:2010 瓶詰め/容器入り飲料水
範囲	本規格は飲料目的の水に適用される。TCVN 6213: 2010 (CODEX STAN 108-1981, Rev. 2).に定義された通り、本規格は瓶入り天然ミネラルウォーターには適用されない。
コメント	瓶詰め/容器入り飲料水 (天然ミネラルウォーターを除く) に関するTCVN 6096:2010 は、CODEX STAN 227-2001 General Standard for Bottled/ Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters) に完全に準拠している。(http://www.fao.org/input/downlo ad/standards/369/CXS_227e.pdf)
定義/説明	瓶詰め/容器入り飲料水 人が直接消費する瓶詰め水は、自然に生じたまたは意図的に添加されたミネラルおよび二酸化炭素 (CO <sub>2</sub> ) を含有してよいが、瓶詰 め天然ミネラルウォーターは、糖、甘味料、香料、および他の食品材料を含有してはならない。

天然ミネラル ウォーター	TCVN6213:2010 天然ミネラルウォーター
-----------------	------------------------------

範囲	本規格は、全ての瓶詰め（容器入り）天然ミネラルウォーターに適用され、他の目的に販売あるいは使用される天然ミネラルウォーターには適用されない。
コメント	TCVN 6213: 2010 は CODEX STAN 108-1981, Rev.2-2008;天然ミネラルウォーター（Natural Mineral Waters）に対応( <a href="http://www.fao.org/input/download/standards/223/CXS_108e.pdf">http://www.fao.org/input/download/standards/223/CXS_108e.pdf</a> )
定義/説明	<p>瓶詰め天然ミネラルウォーター</p> <p>天然ミネラルウォーターは以下の理由で一般の飲料水とは明確に区別される。</p> <p>a) 特定の無機塩の含有量とその相対的な割合、及び微量元素または他の成分の存在に特徴があり；</p> <p>b) 天然ミネラルウォーターの化学的及び物理的特性への汚染或いは外的影響を避けるため全ての可能な予防措置が講じられた地下水層からの天然あるいは掘削による水源から直接採取され；</p> <p>c) 組成の不変性及び送出量及び温度の安定性について、微妙な視線に発生する変動サイクルに関し、適正な手段が講じられ；</p> <p>d) 採水においては、本来の微生物学的純度と必須成分の化学的組成を保証し；</p> <p>e) 特定の衛生に関する予防措置が講じられた水源の近接地点で包装され、</p> <p>f) 本規格で認証されている措置以外の方法を利用していないこと。</p> <p>補足</p> <p>自然炭酸化天然ミネラルウォーター（Naturally carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、常温・常圧下では自然にまた目で確認できる程度に放出する二酸化炭素を含有する天然ミネラルウォーター</p> <p>非炭酸化天然ミネラルウォーター（Non-carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、溶存炭酸水素塩に必要な量を超える二酸化炭素を含有しない天然ミネラルウォーター</p> <p>脱炭酸天然ミネラルウォーター（Decarbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び通常の技術的許容度が考慮された包装の後、もともとより二酸化炭素量が少なく、かつ常温・常圧下では自然にまた目で確認できる程度に放出される二酸化炭素を含有しない天然ミネラルウォーター</p> <p>水源からの二酸化炭素で強化された天然ミネラルウォーター（Natural mineral water fortified with carbon dioxide from the source）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び包装の後、もともとより二酸化炭素量を多くした天然ミネラルウォーター</p> <p>炭酸化天然ミネラルウォーター（Carbonated natural mineral water）：規格Section 3.1.1に準拠する可能な措置の後及び包装の後、別の供給源よりの二酸化炭素を添加して発泡性を持たせた天然ミネラルウォーター</p>
組成	天然ミネラルウォーターの採水及び生産には、管轄する国の機関による認可が必要
汚染物質	<p>瓶詰め天然ミネラルウォーターは、下記の限界値以上の物質を含有してはならない：</p> <p>アンチモン 0.005 mg/l</p> <p>ヒ素0.01mg/l, calculated according to the total number of As</p> <p>バリウム 0.7 mg/l<sup>1</sup></p> <p>ホウ酸塩5 mg/l,calculated according to B</p> <p>カドミウム 0.003 mg/l</p> <p>クロム 0.05 mg/l, calculated according to total Cr</p> <p>銅 1mg/l</p> <p>シアン化物 0.07 mg/l</p> <p>フッ化物 See 6.3.2 of Standard</p> <p>鉛 0.01mg/l</p> <p>マンガン 0.4 mg/l</p> <p>水銀 0.001 mg/l</p> <p>ニッケル0.02 mg/l</p> <p>硝酸塩 50 mg/l, 硝酸塩として</p> <p>亜硝酸塩0.1 mg/l, 亜硝酸塩として</p> <p>セレン 0.01 mg/l</p> <p>次の物質の含有量は、Article7の方法に従う分析で、定量限界より低くなければならない：</p> <p>界面活性剤</p> <p>農薬およびPCB s</p> <p>鉱油</p> <p>Multiphous aromatic hydrocarbons</p> <p>科学的証拠をさらに検証するまでの一時的規定</p> <p>ISOの関連する検査法に記載</p> <p>適切な分析法までの一時的確認</p> <p>微生物学的要件</p> <p>消費過程において：</p> <p>a) 天然ミネラルウォーターの品質が消費者の健康を危険にさらさないことを保証し；</p> <p>b) 次の微生物学的要件に適合すること</p>

1次検査		判定
大腸菌または耐熱性大腸菌群	1 x 250 ml	サンプル中に存在しないこと No presence in any samples allowed
全大腸菌群	1 x 250 ml	$\geq 1$ 、または $\leq 2$ の場合には第2検査が必要 $> 2$ の場合は廃棄
フェカリス菌（大便連鎖球菌）	1 x 250 ml	
緑膿菌	1 x 250 ml	
嫌気性細菌	1 x 50 ml	

2次検査				
	n	c	m	M
全大腸菌群	4	1	0	2
フェカリス菌	4	1	0	2
嫌気性芽胞形成硫酸塩還元菌	4	1	0	2
緑膿菌	4	1	0	2

サンプル量は2次検査、1次検査とも同一。

n：検査用製品ロットからのサンプリング単位数

c：微生物のm基準を超えても差し支えない最大容認サンプル数、またはサンプリング単位の最大数。この値を超えた場合、製品ロットは不良とみなされる。

m：グラム当たり微生物の最大数または最大当量。このレベルを超える値は容認されることもされないこともある。

M：容認されなかった食品中で容認された食品量。サンプルでM以上の値のものは、人の健康に影響を及ぼすため容認されない。一次および2次検査の結果

<p>衛生</p>	<p>取り扱い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 可能な取り扱い方法には、必要に応じ傾瀉及び/或いは濾過の前に曝気して、鉄、マンガン、硫黄、イソ化合物などの不安定な化合物を分離する方法を含む。</li> <li>● 規格のsections 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5 and 3.1.1 に適用される方法は、水中のミネラル含有量を変化させない条件下でのみ実施可能である。</li> <li>● 天然ミネラルウォーターの瓶詰めあるいは瓶詰め前の何らの処理のための、天然ミネラルウォーターのパルクコンテナーでの輸送は厳禁されている。</li> <li>● 本規格の対象となる製品は、TCVN 5603: 2008 (CAC / RCP 1-1969, Rev.4-2003) 食品衛生に関する実行規範 (Code of Practice for Common Principles for food hygiene) の適切な規定に従い、及び TCVN 6214: 1996 (CAC / RCP 33-1985) 天然ミネラルウォーターの衛生、採水及び消費に関する実行規範 (Code of Practice on Sanitary, Exploitation and Consumption of Natural Mineral Water) を遵守して取り扱われなければならない。</li> <li>● 水源あるいはその区域は、汚染リスクから防御されなければならない。</li> <li>● 瓶詰め天然ミネラルウォーターの製造設備は、汚染の可能性を完全に排除せねばならない。</li> </ul> <p>例:</p> <p>a)採水に使用されるパイプライン及びタンクは水に適した材料製で、かつ、系外からの物質の混入を避けなければならない。</p> <p>b)製造のための機器及びその使用、特に洗浄を瓶詰め系での装置は、衛生要件に適合しなければならない。</p> <p>c)製造工程において汚染水が検出された場合、生産者は、汚染の原因が除去されるまで、全操作系を停止しなければならない。</p> <p>d)これらの要件の実施は、現行規則に従って、定期的に確認されなければならない。</p> <p>包装</p> <p>天然ミネラルウォーターは、水の汚染の可能性或いは偽造品の可能性を避けるために、小売り販売に適した密封容器に充填されなければならない。</p>
<p>表示</p>	<p>1.製品名</p> <p>a)製品名は "天然ミネラルウォーター"とすること</p> <p>b)次の文言は、規格のsection 2.2 に準拠して使用されなければならない。また、適切な説明の用語（例「無ガス」及び「no gas」）を使用してもよい。</p> <p>i.天然炭酸塩含有天然ミネラルウォーター</p> <p>ii.非炭酸ミネラルウォーター</p> <p>iii.脱酸素化天然ミネラルウォーター;</p> <p>iv.産地二酸化炭素添加天然ミネラルウォーター;</p> <p>v.炭酸塩添加天然ミネラルウォーター</p> <p>2.名称及び所在地: 水源の所在地と名称は記載されなければならない。</p> <p>3.化学組成: 製品の成分はラベルに明記されなければならない。</p> <p>4.製品が1 mg/l 超のフッ化物を含有する場合、製品名の一部あるいは製品名の直近あるいは目立つ位置に「フッ化物含有」と表示されなければならない。また、製品が1.5 mg/l 超のフッ化物が含まれる場合、「7歳以下の子供に不適当」と表示されなければならない。 .</p> <p>5.天然ミネラルウォーターが本規格のsection 3.1.1 によって処理される場合、ラベル上にその処理結果が記載されなければならない。</p> <p>表示禁止事項</p> <p>1.医学的効能（予防、緩和あるいは治療）に関する情報開示は、本規格では対象としない。消費者の健康に関連する他の有益な効果は、真実でなく消費者の誤解を招くならば、開示してはならない</p> <p>2.地域の名称は、村落或いは特定の場所の名称は、商品名の水源で採水される天然ミネラルウォーターを言う場合を除き、製品の商品名の一部に使用しない。</p> <p>3.消費者及び販売用天然ミネラルウォーターの性状、産地、成分、特性を誤解させ、欺く可能性がある文書および写真をしない。 .</p>
<p>検査法</p>	<p>CODEX STAN 234 推奨分析法及びサンプリング法 (Recommended Methods of Analysis and Sampling) .</p>

## 6-4. 個別食品規格／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. 即席めん

#### 食品規格・基準・分析法：

規格はTCVN 7879: 2008に記載されている穀物製品、即席めん（Cereal products instant noodles）を表記した。分析項目は微生物の混入のみが挙げられている（表5、6）。

#### 食品添加物：

国家規格にTCVN 7879: 2008穀物製品、即席めんがある。食品添加物の使用は即席めんのコーデックス規格 249：2006に拠る（表7）。

表5 事例研究 (1) 即席めん：食品規格・基準

規格項目	TCVN 7879: 2008
規格の名称	即席めん (Instant noodles)
範囲	穀物製品、即席めん
説明	小麦粉、穀粉、その他を用いる。任意の添加原材料の有無にはかかわらない
必須組成及び品質要件	基本原材料：小麦粉、穀粉、その他。飲用水 一般要件： 含水量：フライ製品の場合 $\leq 10\%$ 、非フライ製品の場合 $\leq 14\%$ 酸性度指数： $\leq 2$ mg KOH/g油（フライ製品に適用）
食品添加物	コーデックス委員会（Codex Stan 249：2006）に準拠すること 使用が許可されている食品添加物 pH調整剤 酸化防止剤 着色料 小麦粉処理剤 安定剤 増粘剤（Chat lam day） 乳化剤（Chat tao nhu） 保存料 保湿剤/湿潤剤（Chat giu am）
汚染物質	コーデックス委員会（Codex Stan 193：1995）に準拠する
包装および包	衛生的な包装材料に包装され、製品の栄養、知覚可能な特性、および技術を示すこと

装材料	包装および包装素材は安全な素材から製造され、使用目的に適していること。包装は、製品に対し有害物質または臭いまたは好ましくない臭いを移行させ得ないこと
衛生	TCVN 5603:2008 (Cac/RCP 1-1969; Rev. 4-2003) 食品衛生の実践的一般原則に対する指針 (Guideline for practical general principles to food hygiene) および他の関連するコーデックス規格に準拠すること
	製品中の細菌数は、CAC/GL 21-1997-食品における微生物学的規格の策定および適用に関する原則 (Principles to establishing and application microbiology standard in food) に定められた微生物学的規格に準拠すること
表示	本規格の製品は、TCVN 7087: 2008 (Codex Stan 1-2005) 包装済み製品の食品表示 (Food labelling for packaged products) に準拠した表示を行うこと
	製品の名称
	製品の名称に、「即席めん (Instant noodles) 」または「フライ即席めん (Instant noodles with fry) 」または「非フライ即席めん (Instant noodles without fry) 」を表示すること
	「ハラール (HALAL) 」製品の表示
	即席めんのラベルにおいて「ハラール」食品と主張する場合には、Codex CAC/GL 24-1997 「ハラール」という用語の使用に関する一般指針 (General Guidelines for Using Halal's terminology) に準拠すること
分析及びサンプリング	サンプリング方法 : CAC/GL 50-2004 サンプリングに関する一般指針 (General Guidelines for sampling) に準拠すること
	含水量の測定 : TCVN 7879:2008に準拠すること
	遊離油の測定 : TCVN 7879:2008に準拠すること
	酸性度指数の測定 : TCVN 7879:2008に準拠すること

表6 事例研究 (1) 即席めん : 分析法

関連法規	項目	規格	分析方法	参照
	細菌	10,000/q	ISO 4833: 1991	EU, Australia
	大腸菌群	10/q	ISO 4832: 1991	
	大腸菌	3	ISO 7251: 1993	
	黄色ブドウ球菌	10/q	ISO 6883: 1983	
	ウェルシュ菌	10/q	ISO 7937: 1985	
	セレウス菌	10/q	ISO 7932: 1987	
	サルモネラ	陰性	ISO 6579:1983	
	酵母菌およびカビ	100/q	ISO 7954: 1987	

表7 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	TCVN 7879:2008 Instant noodles
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物の使用は、即席めんに関するコーデックス規格249 : 2006に準拠する	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		



規格 乾燥パスタお よびめん	TCVN 7879:2008 即席めん
範囲	<ul style="list-style-type: none"> <li>本規格は、以下のような種々の即席めんに適用される。別袋での付け合せの有無にかかわらず、めん調味料と同梱もしくは味付けめんの形で包装されためん。あるいは噴霧乾燥めんおよび乾燥工程を経て食品として摂取可能となるめん。</li> <li>本規格は、パスタには適用されない。</li> </ul>
説明	<ul style="list-style-type: none"> <li>即席めんは、主な原材料に小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンを単独で、または組み合わせて用いた製品であり、他の原料が追加される場合も、されない場合もある。</li> <li>アルカリ性薬剤で処理される場合がある。</li> <li>揚げ調理または他の方法による、アルファ化処理および乾燥処理を特徴とする。</li> <li>製品は揚げ調理を実施している場合も、していない場合もある。</li> </ul>
組成	<ul style="list-style-type: none"> <li>必須の原料：小麦粉、米粉、その他の粉末、デンプンの単独使用または組み合わせ使用；水</li> <li>任意の原料：多くの場合用いられる原料</li> <li>品質基準</li> </ul> <p>o 感覚刺激性—外観、食感、臭い、味、および色に関して許容可能であること</p> <p>o 異物—異物の混入がないこと</p> <p>o めんの分析要件（調味料を除く）</p> <p>-含水量—揚げめん10%以下、非揚げめん14%以下</p> <p>-酸価：2 mg KOH/g oil 以下（揚げめんのみ）</p>
食品添加物	食品添加物ならびにキャリアオーバー添加物の使用には、CODEX STAN 192-1995 食品添加物に関する一般規格により許可された最大値を遵守するものとする。しかし、食品添加物に関する一般規格（GSFA）における食品分類06.4.3「調理済みパスタ、調理済みめん等の製品」に対する食品添加物条項が確定するまで、添付資料に記載した食品添加物を使用することができる。
汚染物質	国際食品規格委員会（CODEX STAN 193:1995 食品中の汚染物質および毒素に関する一般規格）のとおり
包装および包装状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装は、製品の衛生、栄養、感覚刺激性、および技術的特徴を保証するものでなければならない。</li> <li>包装および包装材は、安全な素材で製造され使用に適したものでなければならない。包装は毒性物質、有害な臭気または不快な味を、製品に向けて透過させてならない。</li> </ul>
衛生	<ul style="list-style-type: none"> <li>TCVN 5603:2008（CAC/RCP 1-1969；改訂4-2003）食品衛生の一般的原則に関する規則、および衛生規則など関連する他のCODEXガイドラインのとおり</li> <li>製品中の微生物については、CAC/GL 21-1997—食品の微生物学的規格の設定および適用の原則に定められた、微生物学的規格を遵守しなければならない。</li> </ul>
ラベル表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>本規格の製品には、TCVN 7087:2008（CODEX STAN 1-2005）の包装食品のラベル表示に従った表示を実施しなければならない。</li> <li>製品には「即席めん」と表示するか、場合により「揚げめん」もしくは「非揚げめん」の表示が必要である。国家規定に適合する場合は、他の名称を用いてもよい。</li> <li>即席めん製品のラベルに「ハラル」食品であると表示する場合、CODEX CAC/GL 24-1997；ハラルという語の使用に関する一般指針を遵守しなければならない。</li> </ul>
分析およびサンプリングの方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>CAC/GL 50-2004 サンプリングの一般指針によるサンプリング方法</li> <li>水分の測定—TCVN 7879:2008による</li> <li>遊離油の測定—TCVN 7879:2008による</li> <li>酸性度指数の測定—TCVN 7879:2008による</li> </ul>

## 即席めん：分析方法

項目	規格	分析方法	参照
細菌	10,000/q	ISO 4833: 1991	EU、オーストラリア

大腸菌群	10/q	ISO 4832: 1991	
大腸菌	3	ISO 7251: 1993	
黄色ブドウ球菌	10/q	ISO 6883: 1983	
ウェルシュ菌	10/q	ISO 7937: 1985	
セレウス菌	10/q	ISO 7932: 1987	
サルモネラ菌	陰性	ISO 6579:1983	
酵母菌および糸状菌	100/q	ISO 7954: 1987	

## 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	TCVN 7879:2008
ポジティブおよび／またはネガティブリスト	即席めんに関するコーデックス規格249:2006に基づいた食品添加物の使用法	即席めん
使用制限／使用上限（定められている場合）		

INS 番号	食品添加物	使用上限
酸度調整剤		
260	酢酸、氷酢酸	GMP
262(i)	酢酸ナトリウム	GMP
270	乳酸（L-、D-、DL-）	GMP
296	リンゴ酸（DL-）	GMP
327	乳酸カルシウム	GMP
330	クエン酸	GMP
331(iii)	クエン酸三ナトリウム	GMP
334	酒石酸（L(+)-）	7500 mg/kg
350(ii)	リンゴ酸ナトリウム	GMP
365	フマル酸ナトリウム	GMP
500(i)	炭酸ナトリウム	GMP
500(ii)	炭酸水素ナトリウム	GMP
501(i)	炭酸カリウム	GMP
516	硫酸カルシウム	GMP
529	酸化カルシウム	GMP
抗酸化剤		

300	アスコルビン酸 (L-)	GMP
304	アスコルビン酸パルミチン酸エステル	単独で、または併用で500 mg/kg
305	ステアリン酸アスコルビル	
306	トコフェロール濃縮剤	単独で、または併用で200 mg/kg
307	アルファ-トコフェロール	
310	プロピルガレート	主成分の油脂中に、単独でまたは併用で200 mg/kg
319	ターシャリブチルヒドロキノン (TBHQ)	
320	ブチルヒドロキシアニソール (BHA)	
321	ジブチルヒドロキシトルエン (BHT)	
着色剤		
100(i)	クルクミン	500 mg/kg
101(i)	リボフラビン	単独で、またはリボフラビンとして併用で200 mg/kg
101(ii)	リボフラビン 5'-リン酸エステルナトリウム	
102	タートラジン	300 mg/kg
110	サンセットイエローFCF	300 mg/kg
120	カルミン	100 mg/kg
123	アマランス	100 mg/kg
141(i)	銅クロロフィル	100 mg/kg
141(ii)	銅クロロフィリンナトリウムおよびカリウム塩	100 mg/kg
143	ファストグリーンFCF	290 mg/kg
150a	カラメル I-ブレーン	GMP
150b	カラメル II-腐食性亜硫酸塩	50000 mg/kg
150c	カラメル III-アンモニア	50000 mg/kg
150d	カラメル IV-アンモニア亜硫酸塩	50000 mg/kg
160a(i)	ベータカロテン (合成)	1200 mg/kg
160a(ii)	ベータカロテン (野菜)	1000 mg/kg
160a(iii)	ベータカロテン (ブラケスレアトリスポラ)	1000 mg/kg
160e	ベータ-アポ-カロテナール	200 mg/kg
160f	ベータ-アポ-8'-カロテン酸、メチルまたはエチルエステル	1000 mg/kg
162	赤カブ	GMP
調味料		
620	グルタミン酸 (L(+)-)	GMP
621	グルタミン酸ナトリウム、L-	GMP
631	5'-イノシン酸二ナトリウム	GMP
627	5'-グアニル酸二ナトリウム	GMP
635	5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	GMP
安定剤		
170(i)	炭酸カルシウム	GMP

406	ゼリー	GMP
459	ベータ-シクロデキストリン	1000 mg/kg
増粘剤		
400	アルギン酸	GMP
401	アルギン酸ナトリウム	GMP
410	カロブビーンガム	GMP
407	カラギナン並びにNa、K、NH <sub>4</sub> （フルセラランを含む）の塩類	GMP
407a	加工ユーケマ藻類（PES）	GMP
412	グァーガム	GMP
414	アラビアガム	GMPP
415	キサントガム	GMP
416	カラヤガム	GMP
417	タラガム	GMP
418	ジェランガム	GMP
424	カードラン	GMP
440	ペクチン	GMP
466	カルボキシメチルセルロースナトリウム	GMP
508	塩化カリウム	GMP
1401	酸処理デンプン	GMP
1402	アルカリ処理デンプン	GMP
1403	漂白デンプン	GMP
1404	酸化デンプン	GMP
1405	酵素処理デンプン	GMP
1410	リン酸化デンプン	GMP
1412	リン酸架橋デンプン（トリメタリン酸塩ナトリウムでエステル化； 酸塩化亜リン酸でエステル化）	GMP
1413	リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン	GMP
1414	アセチル化リン酸架橋デンプン	GMP
1420	酢酸デンプン	GMP
1422	アセチル化アジピン酸架橋デンプン	GMP
1440	ヒドロキシプロピルデンプン	GMP
1442	ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン	GMP
1450	オクテニルコハク酸デンプンナトリウム	GMP
1451	アセチル化酸化デンプン	GMP
保湿剤/湿潤剤		
325	乳酸ナトリウム	GMP
339(i)	オルトリン酸一ナトリウム	単独で、または亜リン酸との併用で2000mg/kg
339(ii)	オルトリン酸二ナトリウム	

339(iii)	オルトリン酸三ナトリウム	
340(i)	オルトリン酸一カリウム	
340(ii)	オルトリン酸二カリウム	
340(iii)	オルトリン酸三カリウム	
341(iii)	オルトリン酸三カルシウム	
450(i)	ニリン酸二ナトリウム	
450(iii)	ニリン酸四ナトリウム	
450(v)	ニリン酸四カリウム	
450(vi)	ニリン酸二カルシウム	
451(i)	トリポリリン酸ナトリウム	
452(i)	ポリリン酸ナトリウム	
452(ii)	ポリリン酸カリウム	
452(iv)	ポリリン酸カルシウム	
452(v)	ポリリン酸アンモニウム	
420	ソルビトールおよびソルビトールシロップ	GMP
1520	プロピレングリコール	10000 mg/kg
乳化剤		
322	レシチン	GMP
405	アルギン酸プロピレングリコールエステル	5000 mg/kg
430	ポリオキシエチレン(8)ステアレート	単独または併用で5000 mg/kg (乾燥状態で)
431	ポリオキシエチレン(40)ステアレート	
432	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノラウレート	単独で、または総ポリオキシエチレン(20)ソルビタンエステルとして併用で5000mg/kg
433	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノオレエート	
434	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノパルミテート	
435	ポリオキシエチレン(20)ソルビタンモノステアレート	
436	ポリオキシエチレン(20)ソルビタントリステアレート	
471	脂肪酸のモノグリセリドおよびジグリセリド	GMP
472e	グリセリンジアセチル酒石酸脂肪酸エステル (DATEM)	10000 mg/kg
473	ショ糖脂肪酸エステル	2000 mg/kg
475	ポリグリセリン脂肪酸エステル	2000 mg/kg
476	ポリグリセリン縮合リシノール酸エステル	500 mg/kg
477	プロピレングリコール脂肪酸エステル	5000mg/kg (乾燥状態で)
481(i)	ステアロイル乳酸ナトリウム	5000 mg/kg
482(i)	ステアロイル乳酸カルシウム	5000 mg/kg
491	ソルビタモノステアレート	単独で、または併用で5000mg/kg (乾燥状態で)
492	ソルビタントリステアレート	
493	ソルビタンモノラウレート	
495	ソルビタモノパルミテート	

小麦粉処理剤		
220	二酸化硫黄	単独で、または二酸化硫黄との併用で20mg/kg
221	亜硫酸ナトリウム	
222	亜硫酸水素ナトリウム	
223	メタ重亜硫酸ナトリウム	
224	メタ重亜硫酸カリウム	
225	亜硫酸カリウム	
227	亜硫酸水素カルシウム	
228	重亜硫酸カリウム	
539	チオ硫酸カルシウム	
保存料		
200	ソルビン酸	単独で、またはソルビン酸と併用で2000mg/kg
201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
固化防止剤		
900a	ポリジメチルシロキサン	50 mg/kg

## 6-6. 個別食品規格／乳・乳製品

### 6.6. 牛乳

#### 食品規格・基準・分析法：

QCVN 5-1:2010/BYT 液状乳製品に対する国家技術規則がある。（表12）

#### 食品添加物：

食品添加物の使用は保健省決定第3742号/2001QD-BYTに拠る（表13）。

表12 事例研究 (4) 牛乳：規格・基準・分析法

	規格項目	QCVN 5-1:2010/BYT
	規格の名称	液状乳製品に関する国家技術規則（National technical regulation for fluid milk products）
	範囲	<u>本規格は、液状乳製品に関する食品安全性規格および管理要件を明記する。本液状乳製品には、各種の低温殺菌された乳、練乳、植物性脂肪添加練乳が含まれる。</u>

	説明	<p>-低温殺菌乳 (Freshly pasteurized milk) : 乳をいっさい添加せず、または、食品添加物等の他成分を全く添加していない生乳で調製され、低温殺菌されたもの。</p> <p>-低温殺菌新鮮乳 (Fresh milk, pasteurized) : 主に、乳のあらゆる成分の添加をいっさいしていない生乳からなる。果汁、カカオ、珈琲、食品添加物等の材料及び糖の添加が可能で、低温殺菌されたもの</p> <p>-全乳 (Whole milk) : 乳のあらゆる成分の添加をいっさいせず、または食品添加物等を全く添加していない生乳だけからなる。滅菌されたもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>生乳 (Raw milk) : 乳のあらゆる成分の添加をいっさいしていない生乳から調製される。果汁、カカオ、コーヒー、食品添加物等の材料及び糖の添加が可能で、低温殺菌されたもの。</li> </ul> <p>-滅菌乳 (Sterilized milk) : 粉乳、練乳或いは生乳に、水と固形分の比率を適切にする必要な量の水を添加して調整される。糖、果汁、カカオ、コーヒー、食品添加物などの添加する場合でも、主たる成分は乳であることが必要。</p> <p>-練乳 (Condensed milk) : 乳から一部の水を除去、或いは乳中の一部成分を添加又は除去するが、製品の成分および特性は維持して調整される。原乳の乳清タンパク質とカゼインの比に、糖と食品添加物を加えることが可能。</p> <p>-濃縮脱脂乳 (Concentrated skimmed milk) : 植物性脂肪を含む (植物性脂肪入り脱脂乳)。水、植物性脂肪、食品添加物を添加した脱脂乳からなる。</p>		
	必須組成及び品質要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>乳タンパク質含有率、質量, % : 2.7以上</li> <li>-密度 20 ° C, 1.026以上</li> <li>練乳及び植物性脂肪添加脱脂乳: 乳タンパク質含有率、質量, % : 34以上</li> </ul>		
		汚染物質	MRLs	分析法
	重金属	鉛, 乳製品に対しmg / kg ,練乳及び植物性脂肪含有濃縮脱脂乳に直接使用される精製製品に対しmg / kg	0.02	TCVN 7933:2008 (ISO 6733:2006), TCVN 7929:2008 (EN 14083:2003)
		スズ (缶詰製品), mg / kg	250	TCVN 7730:2007 (ISO/TS 9941:2005), TCVN 8110:2009 (ISO 14377:2002), TCVN 7788:2007
		カドミウム, mg / kg	1,0	TCVN 7603: 2007, TCVN 7929: 2008 (EN 14083: 2003)
		水銀, mg / kg	0,05	TCVN 7993: 2008 (EN 13806: 2002)
		アンチモン mg / kg	1,0	TCVN 8132: 2009
		アフラトキシン M1, g/kg	0.5	TCVN 6685:2009 (ISO 14501:2007)
		メラミン, mg/kg	2.5	Regular technical regulation of melamine in foods (QD 4143 / QD-BYT)
残留農薬		1. Endosulfan	0,01	TCVN 7082:2002 (ISO 3890:2000), phá`n 1 và phá`n 2; TCVN 8170:2009 (EN 1528:1996), phá`n 1, 2, 3 và 4
		2. 2,4-D	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 402, E1
		3. Abamectin	0,005	
		4. Acephat	0,02	AOAC 970.52
		5. Aldicarb	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1+DL1
		6. Aminopyralid	0,02	
		7. Amitraz	0,01	
		8. Bentazon	0,05	
		10. Bifenthrin	0,05	AOAC 970.52

	11. Bitertanol	0,05	TCVN 4884 : 2005 (ISO 4833:2003)
	12. Carbaryl	0,05	AOAC 964.18; US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1+DL1
	13. Carbendazim	0,05	
	14. Carbofuran	0,05	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1, DL1
	16. Clormequat	0,5	
	17. Clorpropham	0,0005	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C1-C4
	18. Clorpyrifos	0,02	TCVN 8101:2009 (ISO 8260:2008)
	19. Clorpyrifos-methyl	0,01	TCVN 8101:2009 (ISO 8260:2008)
	20. Clethodim	0,05	TCVN 7924-1:2008 (ISO 16649-1:2001)
	21. Clofentezin	0,05	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001); TCVN 7924-3:2008 (ISO/TS 16649-3:2005)
	22. Cyhexatin	0,05	TCVN 6189-2:1996 (ISO 7899-2:1984)
	23. Cyprodinil	0,0004	ISO 16266:2006
	24. Cyromazin	0,01	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888-1:1999 with Amd.1:2003); TCVN 4830-2:2005 (ISO 6888-2:1999, with Amd.1:2003); TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888-2:2003)
	25. Diclorvos	0,02	TCVN 8101:2009 (ISO 8260:2008)
	26. Difenconazol	0,005	TCVN 8275-1:2009 (ISO 21527-1:2008)
	27. Dimethenamid-p	0,01	
	28. Dimethipin	0,01	
	29. Dimethoat	0,05	AOAC 970.52
	30. Dimethomorph	0,01	
	31. Diquat	0,01	
	32. Disulfoton	0,01	
	33. Dithiocarbamat	0,05	
	34. Ethephon	0,05	
	35. Ethoprophos	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C1, C3
	36. Fenamiphos	0,005	
	37. Fenbuconazol	0,05	
	38. Fenbutatin oxid	0,05	
	39. Fenpropimorph	0,01	
	40. Fipronil	0,02	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C1-C4



	41. Fludioxonil	0,01	
	42. Flutolanil	0,05	
	43. Glufosinat-amoni	0,02	
	44. Imidacloprid	0,02	
	45. Indoxacarb	0,1	
	46. Kresoxim-methyl	0,01	
	47. Lindan	0,01	AOAC 970.52
	48. Methamidophos	0,02	
	49. Methidathion	0,001	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C2, C4
	50. Methomyl	0,02	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1, DL1
	51. Methoxyfenozid	0,01	
	52. Myclobutanil	0,01	
	53. Novaluron	0,4	
	54. Oxamyl	0,02	US FDA PAM, Vol. I, Section 401, E1, DL1
	55. Oxydemeton-methyl	0,01	
	56. Paraquat	0,005	
	57. Penconazol	0,01	
	58. Pirimicarb	0,01	
	59. Pirimiphos-methyl	0,01	TCVN 8101:2009 (ISO 8260:2008)
	60. Procloraz	0,05	
	61. Profenofos	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C1, C3
	62. Propamocarb	0,01	
	63. Propiconazol	0,01	
	64. Pyraclostrobin	0,03	
	65. Pyrimethanil	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, E4, C1-C4
	66. Quinoxifen	0,01	
	67. Spinosad	1	
	68. Tebuconazol	0,01	
	69. Tebufenozid	0,01	
	70. Terbufos	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, C1-C4
	71. Thiacloprid	0,05	
	72. Triadimefon	0,01	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, C1, C3
	73. Triadimenol	0,01	
	74. Trifloxystrobin	0,02	

		75. Vinclozolin	0,05	US FDA PAM, Vol. I, Section 304, C1-C3; E1-E5+C6
	食品添加物	食品添加物使用は最新の規則に準拠する - 第 2/VMHN-BYTの付表 1 及び 2		
	表示	液状乳製品の表示は、2006年8月30日付政府議定第 89/2006 / ND-CP (on goods labels and documents guiding the implementation there) の規定に準拠すること。		
	サンプリング	TCVN 6400 (ISO 707) 乳及び乳製品 -サンプリング指針		

表 1 3 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	液体乳製品	<a href="http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huo-ng-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham1.pdf">http://www.fsi.org.vn/pic/files/van-ban-hop-nhat-thong-tu-huo-ng-dan-quan-ly-phu-gia-thuc-pham1.pdf</a>
ポジティブおよび/またはネガティブリスト	食品添加物使用は最新の規則に準拠する - 第 2/VMHN-BYTの別表 1 及び 2	
使用制限/使用上限 (定められている場合)		

## バター

範囲	本規格は、規格の説明に準拠してすぐに消費するか或いは後続加工をするためのバターに適用される。	
定義 / 説明	バターは、乳および/または乳から得られる製品からのみ得られる脂肪製品であり、主に油中水型エマルジョンの形態をしている脂肪製品。	
コメント	バターに関するTCVN 7400: 2010は、CODEX STAN 279-1971バターに関する規格 (Standard on Butter) と完全に等価である。(http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ar/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B279-1971%252FCXS_279e.pdf)	
成分	<p>原材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>乳および/または乳から得られる製品</li> </ul> <p>許容される成分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-塩化ナトリウムおよび食品グレードの食塩</li> <li>-黄色ブドウ球菌及び/あるいは乳酸菌</li> </ul> <p>飲料水</p> <p>組成</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>乳脂肪分含有量 80体積%以上</li> <li>水分含有量 16体積%以下</li> <li>-非脂肪固体含有量 2体積%以下</li> </ul>	
食品添加物	TCVN 5660:2010 (CODEX STAN 192-1995) の表 1 . 表 2 に記載されている食品添加物が使用可能。 食品グループ02.2.1 (バター) の食品添加物の一般基準 (General criteria for food additives in food group 02.2.1 (for butter))	
汚染物質	<p>重金属: 本規格の対象となる製品は、現行規定による重金属の最大許容値に適合すること。</p> <p>残留農薬: 本規格の対象となる製品は、現行規則による農薬の最大許容値に適合すること。</p>	
衛生	本規格の対象とする製品は、ISO / IEC Guide 5603: 2008 (CAC / RCP 1-1969, Rev.4-2003) 実施規範 (Code of Practice) 、CAC / RCP 57-2004乳及び乳製品に関する衛生実施規範 (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products) 及び関連する乳及び乳製品及び衛生実務に関する衛生実施規範 (Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products and hygiene practices) 等の関連する規格の対応する規定に準拠して調製されること。これらの製品は、CAC / GL 21-1997 食品中の微生物学的基準の策定及び適用のための原則 (Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods Criteria for Foods). food).に従って定められた微生物学的基準に適合すること。	

表示	<p>TCVN 7087:2008 (CODEX STAN 1-2005) 包装食品の表示 (Labeling of Prepackaged Foods) 及びCODEX STAN 206-1999 乳製品用語乳の使用に関する一般規格 (General Standard for the Use of Dairy Terms milk),の規定に加え、以下の特定の規定が適用される。</p> <p><b>1.製品の名称:</b> 「バター」であること。「バター」は脂肪含有量95%超のバターに使用される。製品の表示は、所轄官庁の規定により、塩無添加バターあるいは塩添加バターと付加することができる。</p> <p><b>2.申告乳脂肪含有量:</b> 乳脂肪含有量は、無記載の場合消費者の判断を誤らせるので、(i)体積パーセント或いは(ii)サービング回数に記載されている場合はサービングあたりグラム数のいずれかの、国家が最終消費者への販売に関して国が適当と認める方法で記載されなければならない。</p> <p><b>3.非小売り容器の表示:</b> 国際規格 (CODEX STAN 279-1971) のArticle 7及び ISO / IEC Guide 70: 2008 (CODEX STAN 1-2005) 包装食品の表示 ( Labelling of pre-packaged food) の4.1~4.8で必要とされる情報、及び必要に応じ保管に関する指示は、容器上或いは添付文書で提供されなければならない。これとは別に、製品名、ロット識別番号、および製造業者あるいは包装業者名及び所在地は容器に表示されなければならない。しかし、ロット識別番号、および製造業者あるいは包装業者の名称及び所在地は、識別マークが添付文書で明確に特定できる場合は、識別マークによる表示で代替することができる。</p> <p>-</p>
サンプリングおよび分析方法	CODEX STAN 234 推奨分析とサンプリング法 (Recommended Methods of Analysis and Sampling) 参照

## チーズ

	TCVN7401-2010 チーズ
範囲	本規格は、規格の説明に準拠してすぐに消費するか或いは後続加工をするためのすべてのチーズに適用される。個別に特定の規格があるチーズについては、特定の規定を条件として、本規格の規定よりも具体的な規定があつてよい。
定義/説明	<p><b>2.1</b> .チーズとは、熟成または非熟成の、軟質、半硬質、硬質、または特に硬質の製品で、コーティングされていてもよく、チーズ中のホエイ/カゼイン比は対応する乳中での比を超えないものであり、以下の方法で得る。</p> <p>(a) 乳、脱脂乳、部分脱脂乳、クリーム、ホエイクリーム、またはバタークリーム、あるいはこれらの材料を組み合わせたものたんぱく質を、レンネットまたは他の適切な凝固剤の作用により全体的または部分的に凝固させ、凝固により生じたホエイを部分的に脱水する。これはチーズ製造の結果として乳たんぱく（特にカゼイン部）が濃縮されるという原則と、チーズを製造するための上記の乳原料混合物と比較してチーズ中のたんぱく質含有量が結果として顕著に高くなるという原則に関わるものである。</p> <p>(b) 加工技術として乳や乳製品中のたんぱく質の凝固に関わるものがあり、これにより最終製品の特性が、(a)に定義した製品の物理的、化学的、および官能的特性に類似する。</p> <p>2.1.1 .熟成チーズとは、製造直後には消費用でなく、当該チーズを特徴づけるに必要な生化学的・物理的変化を生じさせるために一定の時間、温度、および他の条件下で保持されなければならないチーズである。</p> <p>2.1.2 .カビ熟成チーズとは、主として、チーズ内部や表面全体での特有のカビの増殖進展により熟成が完了する熟成チーズである。</p> <p>2.1.3 .フレッシュチーズなどの非熟成チーズとは、製造直後に消費用となるチーズである。</p>
コメント	<p>チーズに関する一般規格TCVN 7401: 2010は、CODEX STAN 283-1978 チーズに関する一般規格 (General Standard for Cheese) と完全に等価である。( <a href="http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B283-1978%252FCXS_283e.pdf">http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&amp;url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B283-1978%252FCXS_283e.pdf</a> )</p>
組成	<p><b>3.1 . 原料</b> 乳や乳製品</p> <p><b>3.2 . 認可材料</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 無害な乳酸菌や風味生成菌および他の無害な微生物のスターター培養物</li> <li>- 安全で適切な酵母</li> <li>- 塩化ナトリウム</li> <li>- 飲用水</li> </ul>
食品添加物	<p>以下に記載した食品添加物のみを、定めた限度内のみで使用してもよい。</p> <p>非熟成チーズ TCVN 8430: 2010フレッシュチーズなどの非熟成チーズの基準 (コーデックス基準221-2001, 2008年1月修正) (Standard for Unripened Cheese Including Fresh Cheese [CODEX STAN 221-2001, Amd.1-2008] ) に記載の通り</p> <p>塩水漬けのチーズ TCVN 8429: 2010塩水漬けのチーズ (Standard for Cheeses in Brine) (コーデックス基準208-1999) に記載の通り。</p> <p>カビ熟成チーズなどの熟成チーズ 以下に記載していない食品添加物であるが、種々の熟成チーズの個別基準については、個別基準に定めた限度内で類似のタイプのチーズの基準を用いてもよい。</p>

国際番号システムの番号 (INS No.)	食品添加物の名称	
着色料		
100	クルクミン (摂食可能なチーズ外皮用)	GMPによる限度
101	リボフラビン	GMPによる限度
120	カルミン (赤色の大理石紋様のチーズ用のみ)	GMPによる限度
140	クロロフィル (緑色の大理石紋様のチーズ用のみ)	GMPによる限度
141	銅クロロフィル	15mg/kg
160a (i)	$\beta$ -カロテン (合成)	25mg/kg
160a (ii)	カロテン類 (天然抽出物)	600mg/kg
160b(ii)	アナトー抽出物、ノルビキシンを主原料とするもの	50mg/kg
160c	パプリカ含油樹脂	GMPによる限度
160e	$\beta$ -アポ-8'-カロテナール	35mg/kg
160f	$\beta$ -アポ-8'-カロテン酸メチルまたはエチルエステル	35 mg/kg
162	ビートレッド	GMPによる限度
171	二酸化チタン	GMPによる限度
pH調整剤		
170	炭酸カルシウム	GMPによる限度
504	炭酸マグネシウム	
575	グルコノデルタラクトン	
保存料		
200	ソルビン酸	ソルビン酸として算出して3,000 mg/kg

201	ソルビン酸ナトリウム	
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
234	ナイシン	12,5mg/kg
239	ヘキサメチレンテトラミン（プロヴォローネチーズ用のみ）	ホルムアルデヒドとして表して25 mg/kg
251	硝酸ナトリウム	NaNO <sub>3</sub> として表して50 mg/kg
252	硝酸カリウム	
280	プロピオン酸	プロピオン酸として算出して3,000 mg/kg
281	プロピオン酸ナトリウム	
282	プロピオン酸カルシウム	
1105	リゾチーム	GMPによる限度
表面／外皮の処理用のみ		
200	ソルビン酸	ソルビン酸として算出して1 g/kg
202	ソルビン酸カリウム	
203	ソルビン酸カルシウム	
235	ピマリシン（ナタマイシン）	表面で2 mg/cm <sup>2</sup> 。深さ5 mmでは存在しない。
雑添加物		
508	塩化カリウム	GMPによる限度
スライス、カット、シュレッド、または粉チーズ		
抗凝結剤		
460	セルロース	GMPによる限度
551	二酸化ケイ素、非結晶性	二酸化ケイ素として単独でまたは組み合わせて算出して10 g/kg
552	ケイ酸カルシウム	

	553	ケイ酸マグネシウム	
	554	アルミノケイ酸ナトリウム	
	555	アルミノケイ酸カリウム	
	556	ケイ酸アルミニウムカルシウム	
	559	ケイ酸アルミニウム	
	560	ケイ酸カリウム	
	保存料		
	200	ソルビン酸	ソルビン酸として単独でまたは組み合わせて算出して1 g/kg
	202	ソルビン酸カリウム	
	203	ソルビン酸カルシウム	
汚染物質	<p><b>5.1 . 重金属</b> 本基準の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。</p> <p><b>5.2 . 残留農薬</b> 本基準の規則の対象となる製品は、現行の規則で定められた最大限度に従わなければならない。</p>		
衛生	<p>本規格の規定の対象となる製品は、TCVN 5603: 2008実施規範 – 食品衛生の一般原則（Code of Practice – General Principles of Food Hygiene）（CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003）、乳および乳製品に関する衛生実施規範（Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Product）（CAC/RCP 57-2004）や、衛生実施規範および実施規範などの他の関連基準の適切なセクションに従って、調製および取扱いを行うよう推奨する。製品は、食品の微生物学的基準の確立および適用のための原則（Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods）（CAC/GL 21-1997）に従って定められた微生物学的基準に準拠しなければならない。</p>		

表示

TCVN 7087: 2008 包装食品の表示 (Labelling of Prepackaged Food) (コーデックス基準1-2005) および乳製品用語使用の一般基準 (General Standard for the Use of Dairy Terms) (コーデックス基準206-1999) の規定に加え、以下の特定の規定が適用される。

### 7.1 .食品の名称

食品の名称はチーズとしなければならない。ただし、「チーズ」という語は、個々のチーズの特定基準で保持された個別のチーズ種の呼称から省いてもよい。このような特定基準がなく、「チーズ」という語の省略によって食品の特性に関する誤解が生じない場合、当該製品が販売される国の法令で定められた種々の名称を用いてもよい。

食品に種類名の呼称がなく「チーズ」という呼称のみがある場合、呼称には下表の適切な説明的な語を添えてもよい。

硬さおよび熟成の特性による呼称		
硬さに関するもの：用語1		熟成の特徴に関するもの：用語2
MFFB %	呼称	
<51	特に硬質	熟成
49~56	硬質	カビ熟成
54~69	硬め/半硬質	非熟成/フレッシュ
>67	軟質	塩水漬け

MFFBとは無脂肪ベースでの水分 (MFFB) パーセントである。すなわち、

チーズ中の水分重量	x 100
チーズの全重量 - チーズ中の脂肪重量	

例：無脂肪ベースでの水分が57%で、ダブルチーズが熟成する形態に類似して熟成したチーズの呼称は：「カビ熟成半硬質チーズ、または半硬質カビ熟成チーズ」

### 7.2 . 乳脂肪含有量の記載

乳脂肪含有量は、最終的な消費者に販売される国で許容可能と認められる方法で、(i) 質量百分率で、(ii) 乾燥物質中脂肪 (FDM) の百分率で、または(iii) 何食分に当たるかがラベルに記載されている場合に1食分中の量をグラムで記載しなければならない。

さらに、以下の用語を用いてもよい：

- 高脂肪 (FDM含有量が60%以上の場合)
- 十分な脂肪 (FDM含有量が45%以上、60%未満の場合)
- 中程度の脂肪 (FDM含有量が25%以上、45%未満の場合)
- 部分脱脂 (FDM含有量が10%以上、25%未満の場合)
- 脱脂 (FDM含有量が10%未満の場合)

### 7.3 . 日付表示

TCVN 7087: 2008 (コーデックス基準1-2005) 包装済み食品の表示 (Labelling of Prepackaged Foods) のセクション4.7.1の規定にもかかわらず、カビ/軟質-熟成チーズでなく、かつ最終的な消費者がカビ/軟質-熟成チーズとして購入する意図のない、半硬質、硬質、および特に硬質のチーズには、保存可能期間を表示に記載しなくともよい。カビ/軟質-熟成チーズの場合には製造日を記載しなければならない。

### 7.4 . 非小売り容器の表示

本基準のセクション7、およびTCVN 7087: 2008 (コーデックス基準1-2005) 包装食品の表示 (Labelling of Prepackaged Foods) のセクション4.1~4.8で必要とされる情報、および必要に応じて保管方法は、容器または添付文書に記載しなければならないが、製品名、ロット識別番号、および製造者または包装業者の名称および所在地は容器に記載しなければならない。このような容器がない場合はチーズ自体に記載しなければならない。ただし、ロット識別番号、ならびに製造者または包装業者の名称および所在地は、識別マークが貼付文書で明瞭に識別可能である場合、識別マークで代替することができる。

サンプリングおよび分析方法	コーデックス基準234-1999推奨される分析およびサンプリング方法（ <i>Recommended Methods of Analysis and Sampling</i> ）を参照されたい。
---------------	---

## 付録A

### （参照）

チーズ外皮、チーズ表面、およびチーズコーティング

#### A.1. チーズ外皮

カビチーズのカードが熟成中、天然の生成場所、あるいは空気の湿度およびおそらくは空気の組成が管理されている環境においては、水分が少なく半閉鎖的な層がチーズ表面に生じる。チーズのこの部分は外皮と呼ばれる。外皮は、熟成開始時にはチーズ内部と同一の組成であるチーズ塊から成る。多くの場合、チーズを塩水に浸すことで外皮形成が始まる。塩水中の塩の濃度勾配、酸素、乾燥、および他の反応の影響で、外皮は次第にチーズ内部とは若干異なる組成を呈することとなり、苦味が増すことも多い。

熟成中または熟成後にチーズ外皮を、*Penicillium candidum*または*Brevibacterium linens*などの望ましい微生物の培養物で処理したり、これらの微生物の自然なコロニー生着を生じさせたりしてもよい。結果として生じる層はスミアと呼ばれることがあり、外皮の一部を成す。

外皮のないチーズは熟成フィルムを使用して熟成させる。水分の少ない外皮はこのチーズ表面に形成されないが、内部と比較すると光の影響で若干の相違が生じ得る。

#### A.2. チーズ表面

「チーズ表面」という語は、スライス、シュレッド、または粉末形態であってもチーズの外層またはチーズの外側の部分に用いられる。外皮形成の有無にはかかわらず、「チーズ表面」という語にはチーズ全体の表面が含まれる。

#### A.3. チーズコーティング

チーズは熟成以前、熟成過程中、または熟成完了時にコーティングしてもよい。熟成中にコーティングを用いる場合、コーティングの目的はチーズの水分管理および微生物からの保護である。

熟成完了後のチーズコーティングは、チーズの微生物および他の汚染物質からの保護、ならびに輸送および配送中の物理的損傷からの保護や、チーズに特有の外観（着色など）を与えるために行われる。

コーティングは非チーズ物質で製造されていることと、ブラシ掛け、摩擦、または剥離によりコーティングの多くが除去可能であることから、外皮とはきわめて容易に区別することができる。

チーズは以下のものでコーティングしてもよい：

- 熟成中の湿度管理に役立て、チーズを微生物から保護するため、多くはポリ酢酸ビニル製で、他の合成物質または天然原料で構成される物質製の場合もあるフィルム（熟成フィルムなど<sup>1)</sup>）。
- 熟成後のチーズを微生物、および小売取扱い中の物理的損傷から保護し、時にはチーズの外観改善に役立てる、通常は水分不浸透性で、多くの場合はワックス、パラフィン、またはプラスチックの層。

## 6-7. 個別食品規格／アルコール飲料

### 1. 関連法および制度的規則

#### (1) ベトナムへの輸入に対する規則および手続要件

アルコール飲料の輸入は、以下の適用対象となる。

1) 特別消費税法（Law on Special Consumption Tax）第27/2008/QH12および特別消費税法の若干の規定を改正する法律第、及び付加価値税法（Law on value added tax）、特別消費税法及び税務管理法（Law on tax managing）の若干の規定を改正する法律第 106/2016/QH13

- アルコール飲料に対して消費税を課す。



2)2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP (Government Decree No.40/2008/ND-CP of April 7, 2008, on Liquor Production and Trading)

-「酒類 (liquor)」を以下のように定義する。「各種穀類のデンプンまたは各種植物および果実の糖汁から発酵処理によって製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」

-酒類の製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。

-酒類に対し、科学技術省 (Ministry of Science and Technology) が発布した品質基準 (すなわちTCVN基準) への準拠を義務付ける。

-酒類に対し、表示要件への準拠を義務付ける。

-輸入酒類に対し、財務省 (Ministry of Finance) 規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。

3)2012年11月12日付ワインの製造および流通 (Wine Production and Trading) に関する政府議定第94/2012/ND-CP

-「ワイン (wine)」を以下のように定義する。「穀類のデンプン、もしくはは植物および果実から得た糖類から発酵処理によって製造された、または飲用アルコール (エタノール) から製造されたアルコール飲料。蒸留実施の有無は問わない」

-ワインの製造または流通のための許可証取得を目的とした申請を義務付ける。

-ワインに対する適合証明書 (Statement of Conformity) 取得を目的とした申請を義務付ける。

-ワインに対し、表示要件への準拠を義務付ける。

-輸入ワインおよび現地生産ワインに対し、財務省規則に従って、その包装に輸入証紙を添付することを義務付ける。

-ワインの流通、卸売り、および小売りに対する許可証の数を制限する。

4)輸入証紙添付に関する財務省通知第91/2003/TT-BTC (Minister of Finance Circular No. 91/2003/TT-BTC on Affixation of Import Stamp)

-輸入アルコール飲料に対し、輸入証紙を添付することを義務付ける。

5)食品安全法 (Law on Food Safety) 第55/2010/QH12

-アルコール飲料に対し、食品安全性要件および表示要件に関する技術規則への準拠を義務付ける。

-アルコール飲料に対し、技術規則への適合証明書の取得を義務付ける。

6)アルコール飲料の食品安全性に関する国家技術規則QCVN 6-3:2010/BYT (National Technical Regulation of Food Safety for Alcoholic Beverages)

-アルコール飲料に対して、食品安全性の基準および要件を規定する。

## (2)販売時の規則および手続要件

以下にアルコール飲料の販売に関連する規則および制限について記載する。

1)2008年4月7日付酒類の製造および流通に関する政府議定第40/2008/ND-CP

-酒類に対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。

-18歳未満の者に対する酒類の販売を禁止する。

2)2012年11月12日付ワインの製造および流通に関する政府議定第94/2012/ND-CP

-ワインに対し、アルコール依存症の害に関する情報を表示することを義務付ける。

-18歳未満の者に対するワインの販売を禁止する。

3)付加価値税法 (Law on Value Added Tax) 第13/2008/QH12を改正する付加価値税法第31/2013/QH13、政府議定第209/2013/ND-CP、および財務省通知第219/2013/TT-BTC及び付加価値税法 (Law on value added tax)、特別消費税法及び税務管理法 (Law on tax managing) の若干の規定を改正する法律第106/2016/QH13

-アルコール飲料の販売に付加価値税を課す。

4)ベトナムビール・アルコール飲料協会 (Vietnam Beer Alcohol Beverage Association : VBA) の責任ある宣伝広告に関するベトナムビール業界に対するビール業界販売規範指針 (Beer Industry's Marketing Code Guidelines for the Vietnam Beer Industry on Responsible Commercial Communications)

-アルコール飲料の宣伝に対する行動規範を規定する。

5)模倣品または禁制品の製造および流通に対する行政処分 (Administrative Sanctions on the Production and Trade of Counterfeit or Prohibited Goods) に関する政府議定第185/2013/ND-CP

-アルコール飲料の模倣品の販売を禁止する。

ベトナム政府は現在、所定の時間帯 (午後10:00から午前6:00まで) における規定地域でのアルコール飲料販売を禁止する法律制定を計画している。ただし、現在も議論は継続中である。

## 2. 手続き

### (1) 輸入および販売の許可に関する手続き

-アルコール飲料および表示に関する国家技術規則QCVN 6-3:2010/BYT (National Technical Regulation for Alcoholic Beverages and Labeling) に準拠すること。

-財務省規則に準拠して、輸入証紙を添付すること。

-輸入必要書類

1. 商業送り状
2. 売買契約書または同等のもの
3. 税関価格申告書/検査書の登録
4. 運賃保険/書類
5. 船荷証券
6. 送り状
7. 梱包明細書
8. 原産地証明書

### (2) 管轄権を有する官庁、機関、および部門の連絡先

商工省 (Ministry of Industry and Trade)

54 Hai Ba Trung, Hoan Kiem

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: +844 2220 2222

["http://www.moit.gov.vn/">www.moit.gov.vn](http://www.moit.gov.vn/)

ベトナム税関 (Vietnam Customs)

No. 162 Nguyen Van Cu Street

Long Bein District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 872 7033

["http://www.customs.gov.vn/">www.customs.gov.vn](http://www.customs.gov.vn/)

ベトナム食品局 (Vietnam Food Administration)

135 Nui Truc

Ba Dinh District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 6273 2273

["http://www.vfa.gov.vn/">www.vfa.gov.vn](http://www.vfa.gov.vn/)

科学技術省

39 Tran Hung Dao Street

Hoan Kiem District

Hanoi Capital, Vietnam

Tel: (+844) 3943 8058

["http://www.most.gov.vn/">www.most.gov.vn](http://www.most.gov.vn/)

## 6-8. 個別食品規格／調理冷凍食品

### 6.8. 調理冷凍食品

**食品規格・基準・分析法：**

規格は冷凍水産物（Frozen aquatic products）（TCVN 5289：2006）と冷凍肉（Frozen meat）（TCVN 7047:2002）に関するものを記載した（表11）。

**食品添加物：**

冷凍食品一般の食品添加物規格はない。

**表 11 事例研究 (3) 調理冷凍食品：規格・基準・分析法**

規格項目	TCVN 5289：2006		
規格の名称	冷凍水産物-衛生要件（Frozen aquatic products - Hygienic requirements）		
範囲	食品加工に使用する冷凍水産物中のヒスタミン、残留重金属、および微生物のMRLに適用される		
説明			
必須組成及び品質要件			
汚染物質		MRL	分析方法
	ヒスタミン（mg/kg）	100	規定無し
重金属	ヒ素（mg/kg）	0.5	規定無し
	鉛（mg/kg）		
	軟体動物	1	規定無し
	他の水産物	0.5	規定無し
	水銀（mg/kg）		
	肉食魚（サメ、マグロ）	1	規定無し
	他の水産物	0.5	規定無し
	カドミウム		
	魚	0.1	規定無し
	甲殻類	0.5	規定無し
	軟体動物	1	規定無し
	微生物	一般生菌数（cfu/g）	1,000,000
大腸菌（cfu/g）		100	規定無し
黄色ブドウ球菌（cfu/g）		100	規定無し
ウェルシュ菌（cfu/g）		100	規定無し
サルモネラ（/25g）		0	規定無し
腸炎ビブリオ（cfu/g）		100	規定無し
サンプリング	規定無し		

規格項目	TCVN 7047:2002-技術規格
------	---------------------

規格の名称	冷凍肉-規格 (Frozen meat - Specification)		
範囲	食品としての用途を目的に冷凍および冷凍保存される畜肉、家禽肉、鳥肉、獣肉		
説明	食品として利用する生鮮肉を-12℃より低い温度で冷凍および冷凍保存したもの		
		MRL	分析方法
技術要件	原材料		
	生鮮肉		TCVN 7046 : 2002
	冷凍肉の利用は認められない		
衛生	pH	5.5 ~6.2	TCVN 4835 : 2002 (ISO 2917 : 1999)
	水硫化物 (定性)	陰性	TCVN 3699 : 1990
	アンモニア (mg/100 g)	35	TCVN 3699 : 1990
汚染物質			
重金属	鉛 (mg/kg)	0.5	TCVN 5151 : 19901
	カドミウム (mg/kg)	0.05	AOAC 945.58
	水銀 (mg/kg)	0.03	TCVN 5152 : 1990
微生物	一般生菌数 (cfu/g)	1,000,000	TCVN 5667 : 1992
	大腸菌 (cfu/g)	100	TCVN 5155 : 1990
	大腸菌群 (cfu/g)	100	TCVN 4882 : 2001 (ISO 4831 : 1993)
	ウェルシュ菌 (cfu/g)	10	TCVN 4991 : 1989 (ISO 7937 : 1985)
	サルモネラ (/25 g)	0	TCVN 5153 : 1990 (ISO 6888 : 1993)
	黄色ブドウ球菌 (cfu/g)	100	TCVN 5156 : 1990
	セレウス菌 (cfu/g)	100	TCVN 4992 : 1989
	ボツリヌス菌 (cfu/g)	0	AOAC 977.26
残留農薬	Cabaryl (mg/kg)	0	規定無し
	DDT (mg/kg)	0.1	規定無し
	2,4 D (mg/kg)	0	規定無し
	Lindan (mg/kg)	0.1	規定無し
	Triclophon (mg/kg)	0	規定無し
	Diclovos (mg/kg)	0	規定無し
	Diazinon (mg/kg)	0.7	規定無し
	Fenclophos (mg/kg)	0.3	規定無し
	Clopyrifos (mg/kg)	0.1	規定無し
	Cuomaphos (mg/kg)	0.2	規定無し
残留ホルモン	ジエチルステルベステロール (mg/kg)	0	規定無し
	テストステロール (mg/kg)	0.015	規定無し
	エストラジオール (mg/kg)	0.0005	規定無し
表示	国内で販売される食品ならびに輸出食品および輸入食品の表示に関する決定第178号/1999/QD-TTg (Regulation of labelling circulated in nationwide and imported & exported food No 178/1999/QD-TTg) に準拠する		

サンプリング	国家規格TCVN 4833-1:2002 (ISO 3100-1:1991) –肉および肉製品–サンプリングおよび試験試料の調製–第1部：サンプリング (Meat and meat products - Sampling and prepared testing samples - Part 1: Sampling) 、およびTCVN 4833-2:2002 (ISO 3100-2:1988) –肉および肉製品–サンプリングおよび試験試料の調製–第2部：微生物学的試験用の試験試料の調製 (Meat and meat products - Sampling and prepared testing sample - Part 2: Preparing of testing samples for micribiological tesing) に準拠する
--------	---

## 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](http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/zannou_kisei.html)