

農薬有効成分名	EU (0600000)	EU (0640000)	Japan
ROTENONE	0.02 *		0.01 一律基準として
SEC-BUTYLAMINE			0.1
SILAFLOUFEN			0.05
SILTHIOFAM	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
SIMAZINE	0.05 *		0.01 一律基準として
SPINOSAD: SUM OF SPINOSYN A AND SPINOSYN D, EXPRESSED AS SPINOSAD (F)		0.02 *	0.01 一律基準として
SPIRODICLOFEN (F)	0.02 *		0.01 一律基準として
SPIROMESIFEN	0.01 *		0.01 一律基準として
SPIROXAMINE (R)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
SULCOTRIONE	0.05 *		0.01 一律基準として
SULFENTRAZONE			0.05
SULFOSULFURON	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
SULFURYL FLUORIDE			0.2
SULPHUR	5		0.01 一律基準として
TAU-FLUVALINATE (F)	0.01 *		0.01 一律基準として
TEBUCONAZOLE		0.05 *	0.01 一律基準として
TEBUFENOZIDE (F)	0.1		0.01 一律基準として
TEBUFENPYRAD (F)	0.1		0.01 一律基準として
TEBUTHIURON			0.02
TECNAZENE (F)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
TEFLUBENZURON	0.05 *		0.02
TEFLUTHRIN (F)	0.05		0.01 一律基準として
TEPP	0.02 *	0.02 *	0.01 一律基準として
TEPRALOXIDIM			0.05
TERBUFOS	0.01 *		0.01 一律基準として
TERBUTHYLAZINE	0.05 *		0.01 一律基準として
TETRACONAZOLE (F)	0.02 *		0.01 一律基準として
TETRADIFON	0.05 *		0.01 一律基準として
THIABENDAZOLE (R)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
THIACLOPRID (F)	0.05 *	0.05 *	0.02
THIAMETHOXAM		0.05 *	0.02
THIFENSULFURON-METHYL	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
THIOBENCARB	0.1 *		0.01 一律基準として
THIOPHANATE-METHYL (R)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
THIRAM (EXPRESSED AS THIRAM) (13)	0.2 *	0.2 *	0.01 一律基準として
TOLCLOFOS-METHYL	0.1 *		0.01 一律基準として
TOLYLFLUANID (SUM OF TOLYLFLUANID AND DIMETHYLAMINOSULFOTOLUIDIDE EXPRESSED AS TOLYLFLUANID) (R)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
TRIADIMEFON AND TRIADIMENOL (SUM OF TRIADIMEFON AND TRIADIMENOL) (F)	0.2 *	0.2 *	0.01 一律基準として
TRI-ALLATE	0.1 *		0.01 一律基準として
TRIASULFURON	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
TRIAZOPHOS (F)	0.02 *	0.02 *	ND
TRIBENURON-METHYL	0.02 *	0.02 *	0.01 一律基準として
TRICHLAMIDE			0.1

農薬有効成分名	EU (0600000)	EU (0640000)	Japan
TRICHLORFON	0.1 *		0.01 一律基準として
TRICLOPYR (R)	0.1 *		0.03
TRICYCLAZOLE	0.05 *		0.02
TRIDEMORPH (F)		0.1 *	0.01 一律基準として
TRIFLOXYSTROBIN	0.05 *	0.05 *	0.01 一律基準として
TRIFLUMIZOLE: TRIFLUMIZOLE AND METABOLITE FM-6-1 (N-(4-CHLORO-2-TRIFLUOROMETHYLPHENYL)-N-PROPOXYACETAMIDINE), EXPRESSED AS TRIFLUMIZOLE (F)	0.1 *		0.05
TRIFLUMURON (F)	0.05 *		0.02
TRIFLURALIN	0.1 *		0.01 一律基準として
TRIFORINE	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
TRIMETHYL-SULFONIUM CATION, RESULTING FROM THE USE OF GLYPHOSATE (F)	0.05 *	0.05 *	0.01 一律基準として
TRINEXAPAC	0.05 *		0.01 一律基準として
TRINEXAPAC-ETHYL			0.02
TRITICONAZOLE	0.02 *	0.02 *	0.01 一律基準として
VAMIDOTHION			0.02
VINCLOZOLIN (SUM OF VINCLOZOLIN AND ALL METABOLITES CONTAINING THE 3,5-DICHLORANILINEMOIEITY, EXPRESSED AS VINCLOZOLIN) (R)	0.1 *	0.1 *	0.01 一律基準として
WARFARIN			0.001
ZIRAM (13)	0.2 *	0.2 *	0.01 一律基準として
ZOXAMIDE	0.05 *	0.05 *	0.01 一律基準として

<注釈>

①農薬有効成分名欄に記載されている(F)は脂溶性である事を示し、(R)は別途説明の記載がなされている事を示します。

～(R)の記載がなされている農薬有効成分について～

ACETAMIPRID: acetamipridとIM-2-1 metaboliteの総和

BENTAZONE: bentazone単体をさす

BOSCALID: boscalidとconguatesを含むM 510F01の総和

CARBENDAZIM: carbendazim、thiophanate-methylをcarbendazimに換算したものの総和

CAMPHECHLOR: Parlar No 26, 50 and 62の3つの指標化合物の総和

Parlar No 2 = 2-endo,3-exo,5-endo,6-exo,8,8,10,10-octachlorobornane

Parlar No 5 = 2-endo,3-exo,5-endo,6-exo,8,8,9,10,10-nonachlorobornane

Parlar No 62 = 2,2,5,5,8,9,9,10,10,-nonachlorobornane

CHLORDANE: シス-トランス異性体とoxychlordanesをchlordanesに換算したものの総和

CHLORPROPHAM: chlorprophamと4'-hydroxychlorpropham-O-sulphonic acid (4-HSA)をchlorprophamに換算したものの総和

CYPRODINIL: cyprodinilとCGA 304075代謝物の総和

CLOFENTEZINE: 2-chlorobenzoylを含む化合物をclofentezineに部分換算したものの総和

DIFLUBENZURON: diflubenzuronと4-chlorophenylureaをdiflubenzuronに換算したものの総和

FENPROPIDIN: fenpropidinとCGA289267をfenpropidinに換算したものの総和

FENPROPIMORPH: fenpropimorph carboxylic acid (BF 421-2)をfenpropimorphに換算したものの総和

FENTIN ACETATE: triphenyltin cationをFentin含量に換算したもの

FENTIN HYDROXIDE: triphenyltin cationをFentin含量に換算したもの

FLUCYTHRINATE: 各異性体をFlucythrinateに換算したものの総和

FLUROXYPYR: fluroxypyr単体をさす

農薬有効成分名	EU (060000)	EU (064000)	Japan
---------	-------------	-------------	-------

FLUSILAZOLE: flusilazoleとその代謝物IN-F7321をflusilazoleに換算したものの総和
HALOXYFOP-Rを含むHALOXYFOP: haloxyfop-Rをhaloxyfop-Rに換算したHaloxyfop-Rand複合体をさす
IPIRODIONE: vinclozolin, iprodione, procymidone, および3,5-dichloroanilineを含む全ての代謝物を3,5-dichloroanilineに換算したものの総和
KRESOXIM-METHYL: 490M1をkresoxim-methylに換算したもの、乳製品については490M9をaskresoxim-methylに換算したものの総和
LAMBDA-CYHALOTHRIN: 異なる異性体の化合物(異性体の総和)を含むlambda-cyhalothrinをさす
MCPA AND MCPB: MCPA, MCPB, MCPAチオエテルをMCPAに換算したものの総和
MALEIC HYDRAZIDE: maleic hydrazideとその複合物をmaleic hydrazidelに換算したものの総和
MILBEMECTIN: Milbemectin単体をさす
MYCLOBUTANYL: alpha-(3-hydroxybutyl) - alpha - (4-chloro-phenyl) - 1H - 1,2,4 - triazole -1-propanenitrile (RH9090)をcyclobutanilに換算したものの総和
SPIROXAMINE: spiroxamine carboxylic acidをspiroxamineに換算したものの総和
PHENMEDIPHAM: phenmedipham (Methyl-N-(3-hydroxyphenyl) carbamate (MHPC)をphenmediphanに換算したものの総和
PROCYMIDONE: vinclozolin, iprodione, procymidone, 3,5-dichloroanilineを含む化合物とすべての代謝物を3,5 dichloroanilineに部分換算したものの総和
PROPYZAMIDE: propyzamideと3,5-dichlorobenzoicの酸分画を含む全ての代謝物をpropyzamideに換算したものの総和
THIABENDAZOLE: thiabendazoleと5-hydroxythiabendazoleの総和
THIOFANATE-METHYL: carbendazimとthiophanate-methylをcarbendazimに換算したものの総和
TOLYLFLUANID: dimethylaminosulfotoluidideと分析されたTolylfluanidをtolylfluanidに換算したものの総和
TRICLOPYR: triclopyrと3,5,6 trichloro-2-pyridinolの総和
VINCLOZOLIN: vinclozolin, iprodione, procymidone, 3,5-dichloroanilineを含む化合物と全ての代謝物を3,5 dichloroanilineに部分換算したものの総和

②農薬の有効成分次の番号については、それぞれ下記内容を示します。

- (7) 二硫化炭素換算のなされたMRLは、異なる複数のdithiocarbamatesにより構成されるものであるため、適正使用基準(GAP)には反映しません。従って、これらのMRLはGAP適合性の確認には使用できません。
- (10) RPA 202248は2-cyano-3-cyclopropyl-1-(2-methylsulfonyl-4-trifluoromethylphenyl) propane-1,3-dioneをさします。RPA203328は、2-methanesulfonyl-4-trifluoromethylbenzoic acidをさします。
- (13) 残留二硫化炭素として示されたdithiocarbamatesは、それぞれを個別に認識することは一般的には不可能です。しかしながら、単体での残留分析は、propineb、ziram、thiramについては可能です。propineb、ziram、thiramの定量分析が必要な場合は、その分析方法はケースバイケースで行われます。

③MRL記載欄に*印が付いている場合は、当該MRLはLODを基準として設定されている事を示します。

④EU0600000: "Tea, Coffee, Herbal Infusions and Cocoa" (はEU0640000: "Cocoa (fermented beans)" に対する親番となります。EU0640000にて個別にMRLが設定されていない農薬有効成分についてはEU0600000のMRLが適用となります。

以上

カカオ豆の外皮（シェル）除去方法例（非加熱）

日本チョコレート・ココア協会

カカオ豆の残留農薬分析における「検査部位」について、EUでは法律で「Beans after removal of shells」と決められているが、具体的な外皮（シェル）を除去する方法については定めていない。ヨーロッパのカカオ豆の加工会社をメンバーとするECA(European Cocoa Association)は、外皮を除く方法として、予備加熱(130℃—25分)を推薦している。

日本チョコレート・ココア協会は以下に述べる「カカオ豆の外皮を非加熱で除去する方法」を提案する。

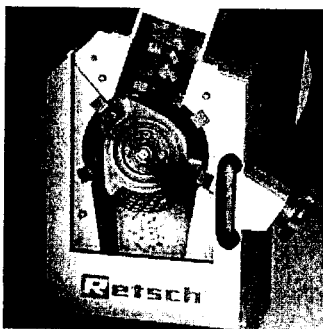
カカオ豆は全体の87%を占めるニブ(Cotyledon)と1%のジャームを包む約12%の外皮(Husk又はシェル)から構成されている。工業的製法では予備加熱して外皮とニブの間に隙間をつくり、クラッシャーで破碎したあと、風選により外皮を分離したニブを焙煎する。ホールの状態では、非加熱で外皮（シェル）をニブから取り除くことは容易ではないが、下記の方法に準じて行えば、加熱をしなくても比較的短時間で外皮を取り除くことができる。方法は、破碎と風選の順に行う。

<破碎>

豆を砕くこと（破碎）で、出来るだけ細粒化することにより外皮はニブから剥がれやすくなるが、ニブは50%を超える油脂分があるため、発熱によりペースト化したり、粉末が出たりしないような注意が必要である。破碎は、2種類の方法について述べる。

・方法 1 装置と操作

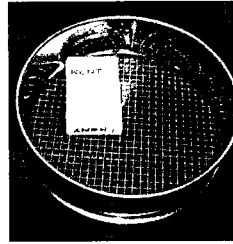
パワーカッティングミル（ドイツ レッチェ社 SM 2000：約200万円）のローターはセクションローター（回転数695回転）を使い、ローターの下はスクリーンは10mmのものを使う。



ミルの上部から、カカオ豆1kgを5~10分かけて投入し、スクリーンを通して排出される破碎物を容器で受ける。

・方法 2 装置と操作

市販のフードカッターと金属篩3.5メッシュ(目開き5.60mm)



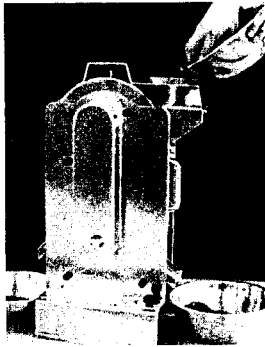
250gの豆を5秒間処理し、篩を通し、篩の残渣は再度5秒処理して篩を通す。この操作を篩の残渣がなくなるまで繰り返す。回数は豆の種類により異なるが、4回から10回ぐらい。1kgの場合、250gの処理を4回行い、破砕物を合わせる。

<風選 (ウイノア) >

カカオ豆の破砕物を風力により軽いもの(低比重部)と重いもの(高比重部)に分けるのが風選である。

装置と操作

風力選別機は、農薬分析に使用するため、洗浄可能なカートリッジ式に改造された JOHN & GORDON の装置を用いる。(約50万円)



左側には軽比重部(外皮)、右側には高比重部(ニブ)が出る

サンプルを右上のホッパーから入れると、下部から上昇してくる風に当たり、軽いものは風と一緒に半弧になった最上部を通り抜け、斜めに付いた樋に落ち、左側から出るのに対し、重いものは風に逆らって落ち右側から出る。風量は正面にあるダイヤルで調整される。カカオ豆破砕物の場合、主として左の軽比重部には外皮が、右側の高比重部にはニブが出てくる。工業的製造法ではロースト前のニブに2%以下の外皮が含まれるが、装置のダイヤルを回し風量を変えると、高比重部の収率を変えると、高比重部のニブに含まれる外皮混入率を変えることが出来る。又、ニブ中の外皮は目視で取り出し、外皮混入率を計算することが出来る。

カカオ豆は生産国により豆の外皮の厚み(重さ)が異なるものもあるため、生産地域により高比重部の収率を決めることで、外皮の混入率はほぼ一定に出来る。破砕物を投入(1分/1kg)し、得られた高比重部を繰り返し2回通したもので収率をチェックする。西アフリカ豆、エクアドル豆では高比重部の収率を85%、ベネズエラ豆を80%にセットすることにより、いずれの場合もニブ中の外皮混入率はほぼ2%になる。

CODEX STANDARD FOR COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR) AND COCOA CAKE

CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001

1. SCOPE

This standard applies to Cocoa (Cacao) Mass or Cocoa/Chocolate Liquor, and Cocoa Cake, as defined, for the use in the manufacture of cocoa and chocolate products. These products may also be sold directly to the consumer.

2. DESCRIPTIONS

2.1 COCOA (CACAO) MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR)

Cocoa (Cacao) Mass or Cocoa/Chocolate Liquor is the product obtained from cocoa nib, which is obtained from cocoa beans of merchantable quality which have been cleaned and freed from shells as thoroughly as is technically possible with/without roasting, and with/without removal or addition of any of its constituents.

2.2 COCOA CAKE

Cocoa Cake is the product obtained by partial or complete removal of fat from cocoa nib or cocoa mass.

3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS

3.1 COCOA MASS (COCOA/CHOCOLATE LIQUOR)

Cocoa Shell and Germ	not more than 5% m/m calculated on the fat-free dry matter or not more than 4.5% calculated on an alkali free basis (for Cocoa Shell only)
----------------------	---

Cocoa Butter	47-60% m/m
--------------	------------

3.2 COCOA CAKE

Cocoa Shell and Germ	not more than 5% m/m calculated on the fat-free dry matter or not more than 4.5% calculated on an alkali free basis (for Cocoa Shell only)
----------------------	---

4. FOOD ADDITIVES

Only those food additives listed below may be used and only within the limits specified.

4.1 ACIDITY REGULATORS		MAXIMUM LEVEL
503(i)	Ammonium carbonate	Limited by GMP
527	Ammonium hydroxide	
503(ii)	Ammonium hydrogen carbonate	
170(i)	Calcium carbonate	
330	Citric acid	
504(i)	Magnesium carbonate	
528	Magnesium hydroxide	
530	Magnesium oxide	
501(i)	Potassium carbonate	
525	Potassium hydroxide	
501(ii)	Potassium hydrogen carbonate	
500(i)	Sodium carbonate	
524	Sodium hydroxide	
500(ii)	Sodium hydrogen carbonate	
526	Calcium hydroxide	
338	Orthophosphoric acid	
334	L-Tartaric acid	5 g/kg in finished cocoa and chocolate products
4.2 EMULSIFIERS		MAXIMUM LEVEL
471	Mono- and diglycerides of edible fatty acids	Limited by GMP
322	Lecithin	

442	Ammonium salts of phosphatidic acids	10 g/kg in finished cocoa or chocolate products
476	Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid	5 g/kg in finished cocoa or chocolate products

4.3 FLAVOURING AGENTS

MAXIMUM LEVEL

Natural and artificial flavours, except those which reproduce the flavour of chocolate or milk

Limited by GMP

Vanillin

Ethyl vanillin

5. HYGIENE

5.1

It is recommended that the products covered by the provisions of this standard be prepared and handled in accordance with the appropriate sections of the *Recommended International Code of Practice - General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), and other relevant Codex texts such as Codex Codes of Hygienic Practice and Codes of Practice.

5.2

The products should comply with any microbiological criteria established in accordance with the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997).

6. LABELLING

In addition to the *Codex General Standard for Labelling of Prepackaged Foods* (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991) the following apply:

6.1 NAME OF THE PRODUCT

6.1.1

The name used to describe the product defined under Section 2.1 and complying with provisions of Section 3.1 of the Standard include "Cocoa (Cacao) Mass", "Cocoa/Chocolate Liquor", "Cocoa Paste", "Unsweetened Chocolate" and "Bitter Chocolate".

In the case of products traded internationally, the name of the product shall be acceptable to the importing authorities.

6.1.2

The name of the product described under Section 2.2 and complying with provisions of Section 3.2 of the Standard shall be: "Cocoa Cake".

6.2 LABELLING OF NON-RETAIL CONTAINERS

6.2.1

Information required in Section 6.1 of this Standard and Section 4 of the *Codex General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods* shall be given either on the container or in accompanying documents, except that the name of the product, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor and/or importer shall appear on the container.

6.2.2

However, lot identification, and the name and address of the manufacturer, packer, distributor and/or importer may be replaced by an identification mark provided that such a mark is clearly identifiable with the accompanying documents.

7. METHODS OF ANALYSIS AND SAMPLING

7.1 DETERMINATION OF COCOA SHELL

According to AOAC 968.10 and 970.23.

7.2 DETERMINATION OF FAT CONTENT

According to AOAC 963.15 or IOCCC 14 (1972).

7.3 DETERMINATION OF LEAD

According to AOAC 934.07.

CODEX STANDARD FOR COCOA(CACAO)MASS(COCOA/CHOCOLATE LIQUOR) AND COCOA CAKE

CODEX STAN 141-1983, Rev. 1-2001

1. ねらい

本基準は、ココアおよびチョコレート製品を製造するために使われるココア(カカオ)マスまたはココア/チョコレート・リカーとココアケーキに適用される。これらの製品は消費者に直接販売されることもある。

2. 定義

2.1 ココア(カカオ)マス(ココア/チョコレート・リカー)

ココア(カカオ)マスまたはココア/チョコレート・リカーは、カカオニブから得られる製品で、そのカカオニブとは、適正品質のカカオ豆をクリーニングし、シェル(外皮)を技術的に可能な範囲で完全に除去し、ローストして/もしくはローストしないで、そしてその成分のどれかを除去ないしは追加したりして/しないで、得られるものである。

2.2 ココアケーキ

ココアケーキは、カカオニブまたはカカオマスから脂肪分を一部もしくは完全に除去することにより得られるものである。

3. 必須となる組成および品質要素

3.1 カカオマス

カカオ外皮(シェル) および胚芽(ジャーム)	脂肪分のない固形分ベースで5% m/m 以下 もしくは アルカリ処理されていない状態で、4.5%以下 (カカオシェルのみで)
ココアバター	47-60% m/m

<補足説明>

ココア用カカオマスは、通常アルカリ処理をするが、チョコレート用カカオマスは、アルカリフリーである。

カカオマスの成分は、一般的にココアバター55%と脱脂固形分 45%であり、その脱脂固形分がカカオ外皮(シェル)を 4.5%含有するということは、 $45 \times 0.045 = 2.0$ となるので、ココアバター55%のカカオマスの場合、カカオ外皮(シェル)は、2.0%以下である。

3.2 ココアケーキ

カカオ外皮(シェル) および胚芽(ジャーム)	脂肪分のない固形分ベースで5% m/m 以下 もしくは アルカリ処理されていない状態で4.5%以下 (カカオシェルのみで)
---------------------------	--

4. 食品添加物

以下に記載の食品添加物だけが、その規定限度に限って使用を認められている。

4.1 酸性の規定

最大レベル

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 501 (i) 炭酸カリウム 525 水酸化カリウム 501 (ii) 炭酸水素カリウム 500 (i) 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	GMP の制限に従う
338 オルトリン酸	2.5g/kg (ココアとチョコレートの最終製品の中で P ₂ O ₅ として)
334 L-酒石酸	5g/kg (ココアとチョコレートの最終製品で)

4.2 乳化剤

最大レベル

471 可食脂肪酸のモノ and ジグリセリド 322 レシチン	GMP の制限に従う
442 ホスファチジン酸のアンモニウム塩	10g/kg (ココアとチョコレートの最 終製品で)
476 inter-esterified されたリシノール酸の ポリグリセニエステル	5g/kg (ココアとチョコレートの最 終製品で)

4.3 香料

最大レベル

天然および人工香料で、チョコレートまたはミルクの香味を再生したものを除く。 バニリン エチルバニリン	GMP の制限に従う
--	------------

5. 衛生

5.1 本基準の規定が適用される製品は、「Recommended International Code of Practice—General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997)」（推奨された国際的慣行—食品衛生の基本原則 (CAC/RCP 1-1969 年、改定 3-1997 年)）に記載されている必要な事項に沿って製造、取り扱われることが勧められる。

5.2 製品は、「Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods (CAC/GL 21-1997)」（食品の微生物基準の制定とアプリケーションの原理 (CAC/GL 21-1997 年)）に応じて制定された微生物基準に適合する必要がある。

6. ラベリング

Codex General Standard for Labeling of Prepackaged Foods (Codex Stan 1—1985, Rev. 1-1991)（包装された食品のラベリングに関する Codex 一般基準 (Codex Stan 1—1985 年、改定 1-1991 年)）に加えて、以下の事項が適用される：

6.1 商品名

6.1.1

本基準の 2.1 に定義され、そして 3.1 項の規定に適合している製品を言い表すのに使用される名前は、「ココア(カカオ)マス」、「ココア/チョコレート・リカー」、「ココアペースト」、「無糖チョコレート」および「ビターチョコレート」を含む。

これらの製品が国際間で取引される場合、製品名は輸入国の輸入当局が承認したものでなければならない。

6.1.2

本規定の 2.2 項に言い表され、そして 3.2 項の規定に適合している製品の名前は、「ココアケーキ」とする。

6.2 非小売商品のラベリング

6.2.1

本基準の 6.1 項および Codex General Standard for the labeling of Prepackaged Foods (包装された食品のラベリングに関する Codex 一般基準) の 4 項で求められる情報は、当該容器または付属書類に記載されなければならない。但し、製品名、ロット識別番号、製造者、包装者、販売者、または輸入者の名前と住所は、当該容器に表示されなければならない。

6.2.2

但し、ロット識別番号、製造者、包装者、販売者、または輸入者の名前と住所は、識別マークが添付書類にて身元確認可能な場合には、その識別マークにて代用することが認められている。

7. サンプルングと分析方法

7.1 カカオシェルの測定

AOAC の 968.10 項および 970.23 項による。

7.2 脂肪分の測定

AOAC の 963.15 項または IOCCC の 14 項 (1972 年) による。

7.3 鉛の測定

AOAC の 934.07 項による。

カカオ豆の工業的処理法

カカオ豆の組成は胚乳部と外皮(シェル)から出来ており、チョコレートに使われる部分は、この胚乳部のうち、胚芽(ジャーム)を除いたニブ(nib)と呼ばれる部分です。ニブはカカオ豆の87%、外皮と胚芽で13%を占めます。

工業的には、下記の二つの方法のどちらかで、ロースト(焙煎)または未ロースト(未焙煎)のカカオ豆を、ウイノア(Winnow : Winnowing machineとも言う)で処理することにより、破碎した豆を各種の篩を使って、ニブ、シェル、ジャームに分離します。ローストされたニブは、粗碎され、リカーミルですり潰されて、ペースト状のカカオマスになります。このカカオマスがチョコレートの原料に使用されます。シェルとジャームは廃棄されます。

