

## 5. 《参考資料》

### キムチ CODEX 規格（仮訳）

— DRAFT CODEX STANDARD FOR KIMCHI —

#### 1. 適用範囲

本規格は、発酵前に調整、切断、塩漬け及び調整された主原料としての白菜及びその他の野菜で製造されたキムチとして知られている製品に適用する。

#### 2. 定義

##### 2. 1 製品の定義

キムチは、次のような製品である。

- (a) 各種の白菜 “*Brassica pekinensis* Rupr” から製造されたもの。このような白菜は大きな欠点を有することなく、また不可食部分を除去するために調整され、塩漬けし、新鮮な水で洗い、余分な水を除去するために水切りを行う。これらは、切断し又は切断せずに適当な大きさの細片/部分にする。
- (b) 主に赤唐辛子 (*Capsium annuum* L.) 粉、にんにく、生姜、にんにくを除く *Allium* 種及び根菜からなる調味混合物を加工処理したもの。これらの原材料は、細切、薄切り、及び破碎により細片にすることができる。また、
- (c) 低温での乳酸生成による製品の適正な熟成及び保存を確保するため、適切な容器に充填する前又は後に発酵したもの。

##### 2. 2 形態

製品は、次のいずれかの形態で提供される。

- (a) 全形：全体の白菜
- (b) 半形：縦に二分した白菜
- (c) 4分の1形：縦に四分した白菜
- (d) 薄切または細片：縦横が1～6 cmの細片に切断した白菜

#### 3. 必須組成及び品質要素

##### 3. 1 組成

###### 3. 1. 1 基本的原料

- (a) 第2章に記載される白菜及び調味混合物
- (b) 塩（塩化ナトリウム）

###### 3. 1. 2 他の認められた原料

- (a) 果実
- (b) 第2章に記載される以外の野菜
- (c) ごまの種子

- (d) 木の实
  - (e) 糖類（異性化糖）
  - (f) 塩漬け及び発酵した海産物
  - (g) 糊状餅米
  - (h) 糊状小麦粉
3. 1. 3 その他の組成
- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| (a) 全酸度（乳酸として）    | 1.0% m/m 以下    |
| (b) 塩（塩化ナトリウム）含有量 | 1.0 ~ 4.0% m/m |
| (c) 鉱物性不純物        | 0.03% m/m 以下   |
3. 2 品質基準
- キムチは、正常な風味、香り及び色並びに製品特有の食感を有していること。
3. 2. 1 その他の品質基準
- (a) 色 : 製品は、赤唐辛子由来の赤色を有していること。
  - (b) 味 : 製品は、辛味及び塩味を有していること。また酸味も有していて良い。
  - (c) 食感 : 製品は、適度に堅く、シャキシャキし、噛みごたえがあること。
4. 食品添加物
- 以下に掲げる食品添加物のみ、指定の範囲で使用できる。
- 最大レベル
4. 1 香料
- Codex Alimentarius 1巻で定義する天然香料及び天然同一物 GMPで制限
4. 2 風味増強剤
- |                    |        |
|--------------------|--------|
| 627 5'-グアニル酸二ナトリウム | GMPで制限 |
| 631 5'-イノシン酸二ナトリウム | GMPで制限 |
| 621 グルタミン酸ナトリウム    | GMPで制限 |
4. 3 pH調整剤
- |          |        |
|----------|--------|
| 270 乳酸   | GMPで制限 |
| 330 クエン酸 | GMPで制限 |
| 269 酢酸   | GMPで制限 |
4. 4 増粘剤及び安定剤
- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| 407 カラギナン（ファーセラランを含む） | GMPで制限 |
| 415 キサンタンガム           | GMPで制限 |
4. 5 増感剤(texturizer)
- |            |        |
|------------|--------|
| 420 ソルビトール | GMPで制限 |
|------------|--------|
5. 汚染物質

## 5. 1 重金属

本規格の規定が適用される製品は、コーデックス食品規格委員会がこれらの製品のために設定した重金属の最大値に適合すること。

## 5. 2 残留農薬

本規格の規定が適用される製品は、コーデックス食品規格委員会がこれらの製品のために設定した最大残留限度に適合すること。

## 6. 衛生

(a) 本規格の規定が適用される製品は、勸励国際実施規範—食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969, 改訂 2-1985) の適切な章及び衛生実施規範及び実施規範のような他の適切なコーデックステキストに従って製造され、取り扱われることを勧告する。

(b) 製品は、食品に関する微生物学的基準の設定及び適用に関する原則 (CAC/GL 21-1997) に従って設定された微生物学的基準に適合すること。

## 7. 表示

本規格が適用される包装食品は、「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」(Codex STAN 1-1985, 改訂 1-1991 Codex Alimentarius 1A 巻) に従って表示すること。

### 7. 1 食品の名称

製品の名称は“キムチ”とすること。形態は、製品の名称に近接したところに表示されていること。

### 7. 2 非小売り用容器への表示

「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」の 4.1 ~ 4.8 で表示される情報及び必要な場合の保存方法は、製品の名称、ロットの識別及び製造者又は包装者の氏名及び住所が容器に記載されている場合を除き、容器又は添付資料のいずれかに記載しなければならない。しかしながら、ロット識別及び製造業者又は包装者の氏名及び住所は、識別マークが添付書類で明確に識別できる場合には、識別マークに代えることができる。

## 8. 重量と測定

### 8. 1 容器の充填

#### 8. 1. 1 最低液切り後重量

最終製品の液切り後重量は、完全に充填した場合に密封容器が保持する 20℃ の蒸留水の重量に基づき算出された重量の 80% 以下であってはならない。表示重量により % で表された最終製品の液切り後重量は、重量で 80% 以下であってはならない。

9. 分析及びサンプリングの方法  
Codex Alimentarius 13 巻を参照。

## 6. 引用・参考文献

- 1) 「一般的衛生管理マニュアル」 (財) 食品産業センター (2000 年)
- 2) 「衛生管理と HACCP 導入の手引きマニュアル」  
(財) 食品産業センター (2001 年)
- 3) 「ケアマークと食品の輸・配送管理」 (財) 食品産業センター (2001 年)
- 4) 「HACCP 手法による自主衛生管理マニュアル」(調理パン編)  
(財) 食品産業センター (2001 年)
- 5) 「HACCP 管理実用マニュアル」 サイエンスフォーラム (1998 年)
- 6) 「HACCP 必須技術」 幸書房 (1999 年)
- 7) 「キムチ (沈菜)」 食品研究社 (1999 年)  
P79 ~ P97 (「コーデックスキムチ国際規格と日本キムチのあり方」前田安彦)
- 8) 「漬物学—その化学と製造技術」(前田安彦) 幸書房 (2002 年)
- 9) 「HACCP の基礎と実際」 中央法規出版(株) (1997 年)  
P87 ~ P96 (第 2 章 5 : 「農産加工品の微生物制御」宮尾茂雄)