

農林水産省補助事業

ブラジル「飲料等の成分分析ガイドライン」

2019年10月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

農林水産・食品部 農林水産・食品課

サンパウロ事務所

はじめに

ブラジル農業・畜産・供給省（MAPA）は2019年8月15日、飲料等（アルコール、非アルコール、酢を含む）のブラジル向け輸出に関するガイドラインを公開した。

これは2018年11月5日付MAPA訓令第67号に基づき、飲料等をブラジル向けに輸出する際の手続きに関する情報を整理したものだ。特に、輸出に必要となる「原産地証明書」様式に添付が求められる製品の成分分析に関する情報を整理したことで、輸出事業者の負担軽減が期待される。

本資料は、日本の事業者が利用しやすいように、成分分析に関する点を中心に、同ガイドラインの一部の仮訳および関連する法令等の補足情報を付記したものである。

なお、ブラジルの法令は頻繁に改正が行われており、本資料の情報が最新でない可能性や、法令解釈に幅があり一義的な判断ができない場合があることはご了承願いたい。また、ご利用にあたっては、原文もご確認願いたい。

2018年11月5日付MAPA訓令第67号

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/instrucao-normativa-no-67-de-5-de-novembro-de-2018.pdf/view>

ガイドライン「ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV Nº 01/2019」

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/biblioteca-de-normas-vinhos-e-bebidas/AnexoNormaInternaDIPOVverso301219001.pdf>

【免責条項】本資料で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本資料で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

お役立ち度アンケートへのご協力をお願い

ジェトロでは、日本産食品の輸出拡大の参考とすることを目的に本仮訳を実施しました。
ぜひお役立ち度アンケートにご協力をお願いいたします。

◆本仮訳のお役立ち度（必須）

役に立った まあ役に立った あまり役に立たなかった 役に立たなかった
その理由をご記入ください。

◆本仮訳をご覧になり、実際にビジネスにつながった例がありましたらご記入ください。（任意）

◆今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。（任意）

◆貴社・団体名（任意）

◆お名前（任意）

◆メールアドレス（任意）

◆企業規模（必須） 大企業 中小企業 その他

FAX 送信先：03-3582-7378 ジェトロ農林水産・食品課宛

本アンケートはインターネットでもご回答頂けます

(https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afa/br_beverageguideline)

※お客様の個人情報につきましては、ジェトロ個人情報保護方針に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価および業務改善、事業フォローアップ、今後の調査テーマ選定などの参考のために利用いたします。

【資料名：ブラジル「飲料等の成分分析ガイドライン」】

目次

1. 日本酒 (SAQUÊ OU SAKE)	1
2. 焼酎 (Sochu ou Shochu)	3
3. ウイスキー (UÍSQUE OU WHISKY OU WHISKEY)	6
4. ジン (Gim ou gin)	9
5. ビール (Cerveja)	11
6. ファインワイン (Vinho fino)	13
7. スパークリングワイン (Vinho frisanete)	16
8. 混成酒(Bebida alcoólica MISTA)	19
9. RTD (Ready To Drink) 茶 (Chá pronto para consumo)	21
10. (果汁・果肉・野菜) ジュース (Suco ou Sumo)	26
11. 調合果汁、果肉、野菜ジュース (Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal)	34
12. 酢 (Vinagre)	48
13. 発酵酢酸 (Fermentado acético)	50
14. 清涼飲料水、果実・野菜飲料 (Refresco ou bebidas de fruta ou de vegetal)	53
16. 発酵乳製品 (Leite fermentado)	94
17. ナチュラルミネラルウォーター (Água Mineral Natural)	98

1. 日本酒 (SAQUÊ OU SAKE)

品目	日本酒 (SAQUÊ OU SAKE)
カテゴリー	アルコール飲料／発酵アルコール飲料／日本酒 Bebidas Alcoólicas / Bebida alcoólica fermentada / Saquê ou Sake
定義	日本酒は、摂氏 20 度でのアルコール度数が 14～26%の発酵アルコール飲料で、ニホンコウジカビ (<i>Aspergillus oryzae</i>) または酵素による米麴のアルコール発酵により得られ、自然な香りをもつ植物由来の飲料用のエチルアルコールを添加できる。 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	≥14	≤26
総二酸化硫黄	Anidrido sulfuroso total	Total sulfur dioxide	g/L	-	0,1
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	
糖度	Teor de açúcar	Sugar content	g/L		
辛口	Seco	Dry		-	< 30
甘口	Licoroso	Sweetish		≥30	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.1
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.2
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150

根拠法

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

Instrução Normativa MAPA N° 34, de 29 de novembro de 2012

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013.pdf

カテゴリーは以下の基準によって分類される。

	精米歩合 (%) (ポ語) Grau de polimento do arroz (英語) Rice polishing ratio		米の重量に対するエチルアルコール含有割合 (%) (ポ語) Uso de AEP (Álcool Etílico Potável de Origem Agrícola), em % de peso de arroz utilizado (英語) Use of PEA (Potable Ethyl Alcohol Agricultural Origin), in% by weight of rice used	
	最低値	最大値	最低値	最大値
純米大吟醸	-	<50	ゼロ	ゼロ
純米吟醸	≧50	<60	ゼロ	ゼロ
純米酒	≧60	<70	ゼロ	ゼロ
大吟醸	-	<50	-	<10
吟醸	≧50	<60	-	<10
本醸造	≧60	<70	-	<10
普通酒	-	最大値規定なし	-	最大値規定なし

2. 焼酎 (Sochu ou Shochu)

品目	焼酎 (Sochu ou Shochu)
カテゴリー	アルコール飲料／蒸留酒／焼酎 Bebidas Alcoólicas / Bebida alcoólica fermentada / Sochu ou Shochu
対象製品	焼酎、泡盛
定義	焼酎は米麴のアルコール発酵させたものを蒸留することによって得られる蒸留酒で、摂氏 20℃でのアルコール度数 15～35 度。塊茎、根茎および穀物を一緒にまたは別々に加えてもよい。 根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	15	35
同族体含有率 (下記①～⑤の合算)	Coeficiente de congêneres	Congeneric coefficient	mg/無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	200	500
①酢酸中の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	mg/無水アルコール 100ml	-	100
②高級アルコール (n-プロピルアルコール、イソブチルアルコール、脂肪族アルコールの合計)	Álcool superior (somatório de álcool n-propílico, álcool isobutílico e alcooisso-amílicos)	Higher alcohol (sum of n-propyl alcohol, isobutyl alcohol and iso-amyl alcohols)	mg/無水アルコール 100ml	-	200

③アセトアルデヒド	Aldeídos em aldeidos acérico		mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	20
④エステル (酢酸エチル)	Ésteres em acetato de etila	Esters in ethyl acetate	mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	200
⑤フルフラールおよびヒドロキシメチルフルフラールの合計	Somatório de Durdural e hidroximetifurfural	Sum of furfural and hydroxymethylfurfural	mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	5
糖度	Teor de açúcar	Sugar content	mg/L	-	5
一般	Normal			-	≤6
加糖したもの	Adoçado			>6	<30
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	
メチルアルコール	Álcool metílico		mg/無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	20
銅 (Cu)	Cobre	Copper	Mg/L	-	5
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.2
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.1
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009					

Instrução Normativa Mapa N° 15, de 31 de março de 2011

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013.pdf

3. ウイスキー (UÍSQE OU WHISKY OU WHISKEY)

品目	ウイスキー (UÍSQE OU WHISKY OU WHISKEY)
カテゴリー	アルコール飲料／蒸留酒／ウイスキー Bebidas Alcoólicas / Bebidas Alcoólicas Destiladas / UÍSQE OU WHISKY OU WHISKEY
定義	ウイスキーは、部分的またはすべてが麦芽の熟成した穀物のシンプルなアルコール蒸留物から得られる蒸留酒で、摂氏 20°C でのアルコール度数が 38～54%。植物由来の飲用エチルアルコールまたは穀物のシンプルな蒸留アルコール、またアルコール度数を下げるために飲用水、色の補正のためにキャラメルを加えてもよい。 根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	≥ 38	≤ 54
同族体含有率 (下記①～⑤の合算)	Coeficiente de congêneres	Congeneric coefficient	mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml		
ピュアモルトウイスキー				≥350	-
グレインウイスキー、ブレンドウイスキー	Uisque cortado ou uisque de cereais			≥100	-
①酢酸中の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	mg/無水アルコール 100ml	-	150
②高級アルコール (n-プ)	Álcool superior (somatório)	Higher alcohol (sum of	mg/無水アルコール	-	300

ロピルアルコール、イソブチルアルコール、脂肪族アルコールの合計)	de álcool n-propílico, álcool isobutílico e alcoois isso-amilicos)	n-propyl alcohol, isobutyl alcohol and iso-amyl alcohols)	100ml		
③アセトアルデヒド	Aldeídos em aldeidos acérico		mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	20
④エステル (酢酸エチル)	Ésteres em acetato de etila	Esters in ethyl acetate	mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	150
⑤フルフラールおよびヒドロキシメチルフルフラールの合計	Somatório de Durdural e hidroximetifurfural	Sum of furfural and hydroxymethylfurfural	mg /無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	5
メチルアルコール	Álcool metílico	Methyl alcohol	mg/無水アルコール 100ml 無水アルコール 100ml	-	20
銅 (Cu)	Cobre	Copper	Mg/L	-	5
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.2
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.1
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Instrução Normativa Mapa N° 15, de 31 de março de 2011					

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

4. ジン (Gim ou gin)

品目	ジン (Gim ou gin)
カテゴリー	アルコール飲料／調整アルコール飲料／ウイスキー Bebidas Alcoólicas / Bebidas Alcoólicas Retificadas / GIM OU GIN
定義	<p>ジンは、ジュニパーベリー (Juniperus communis) を使用して、植物由来の飲用エチルアルコールを再蒸留することにより得られる調整飲料。摂氏 20°C でのアルコール度数 35～54%。他の芳香性植物物質を添加また無添加、ジュニパーベリーエキスの添加、他の芳香性の植物由来の飲用エチルアルコールに添加することによって作られる。両方の場合において、ジュニパーベリーの味が優勢である必要があり 15 g / L までの糖の添加ができる。</p> <p>根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p>
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	≥35	≤54
同族体含有率	Coeficiente de congêneres	Congeneric coefficient	mg/無水アルコール 100ml	-	50
総糖量	Teor de açúcar	Sugar content	g/l		
蒸留ジン	Gin destilado			ゼロ	
ロンドンドライジン	London dry gin			ゼロ	
ドライ・ジン	Seco			-	≤6
甘口ジン	Doce			>6	≤15
メチルアルコール	Álcool metílico	Methyl alcohol	mg/無水アルコ	-	20

			ール 100ml		
銅	Cobre	Copper	mg/L	-	5
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 29, de 19 de setembro de 2012					

5. ビール (Cerveja)

品目	ビール (Cerveja)
カテゴリー	アルコール飲料／発酵アルコール飲料／ビール Bebidas Alcoólicas / Bebida alcoólica fermentada / Cerveja
定義	ビールは、麦芽浸出液または麦芽エキスのビール酵母による発酵から生じる発酵アルコール飲料である。予めホップまたはホップエキスを添加されている場合は、麦芽浸出液または麦芽エキスの一部を醸造助剤に置き換えてもよい。 根拠法： Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
名称	根拠法： Decreto 6.871/2009
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%		
アルコール入りビール	Com Álcool	With alcohol		>0.5	≤54
ノンアルコールビール	Sem Álcool	Nonalcohol		-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	1	-
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	mg/kg	-	0.1
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	mg/L	-	0.2
カドミウム	Cádmio	Cadmium	mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	mg/kg	-	150

根拠法

Instrução Normativa MAPA N° 54, de 5 de novembro de 2001

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

6. ファインワイン (Vinho fino)

品目	ファインワイン (Vinho fino)
カテゴリー	ブドウ由来製品とワイン／発酵アルコール飲料／ファインワイン Derivados da uva e do vinho / Fermentado alcoólico / Vinho fino
定義	ファインワインは、摂氏 20°C で 8.6～14%のアルコール度数を持つワインであり、官能特性の最適化を保証する適切な技術的プロセスでヴィティス・ヴィニフェラ種で作られるもの。 根拠法 Lei N° 7.678, de 8 de novembro de 1988
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	≥8.6	≤14
糖度	Teor de açúcar	Sugar content	g/L		
辛口	Seco	Dry		-	≤4
セミドライ	Meio-seco	Demi-sec		-	≤25
ソフトまたは甘口	Suave ou Doce	Soft or Sweet		-	≤80
総酸度	Acidez total	Total acidity	mEq/L (pH 8.2)	40	130
揮発性酸度	Acidez volátil	Volatile acidity	mEq/L	-	20
クエン酸	Ácido cítrico	Citric acid	g/L	-	1
総硫酸塩（硫酸カリウムで表される）	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Total sulphates, expressed potassium sulphate	g/l		
熟成されていないか、熟成	Os vinhos que não	Wines not aged or under 2		-	1.2

期間が2年以内のもの	passaram por envelhecimento ou passaram por período inferior a 2 anos	years old			
最低2年熟成されたもの	Os vinhos que passaram por, no mínimo, 2 anos de envelhecimento	Wines that have been aged for at least 2 years		-	1.5
総塩化物（塩化ナトリウムで表される）	Cloretos totais, expresso cloreto de sódio	Total chlorides, expressed sodium chloride	g/l	-	0.2
灰分	Cinzas	Ash content	g/l		
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine		1.5	-
白ワイン、ロゼ、クラレット	Elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	Made with white and rosé wine, rosé or claret		1.0	-
乾燥エキス	Extrato seco reduzido, g/l	Reduced Dry Extract			
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine	g/l	21	-
白ワイン、ロゼ、クラレット	Elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	Made with white and rosé wine, rosé or claret	g/l	16	-
外因性の水	Água exógena	Exogenous water		ゼロ	
合成着色料	Corante artificial	Artificial colorant		ゼロ	
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	
オクラトキシンの最大許容限	Ocratoxina A, em limite	Ocratoxin A, maximum	μ g/kg	-	2

界 (MTL)	maximo tolerado (LMT)	tolerated limit (MTL)			
メチルアルコール	Álcool metílico	Methyl alcohol	g/L (無水アルコール中)	-	
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine		-	400
白ワイン、ロゼ、クラレット	Elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	Made with white and rosé wine, rosé or claret		-	300
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg		0.20
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L		0.15
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg		0.01
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg		150
<p>根拠法</p> <p>Lei N° 7.678, de 8 de novembro de 1988</p> <p>Decreto n° 8.198, de 20 de fevereiro de 2014</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 14, de 8 de fevereiro de 2018</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 48, de 31 de agosto de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

7. スパークリングワイン (Vinho frisanter)

品目	スパークリングワイン (Vinho frisanter)
カテゴリー	ブドウ由来製品とワイン／発酵アルコール飲料／スパークリングワイン Derivados da uva e do vinho / Fermentado alcoólico / Vinho frisanter
定義	スパークリングワインは、摂氏 20°C でアルコール度数が 7～14%、天然発泡またはガス充填で摂氏 20°C で最小気圧が 1.1～2.0 atm あるワイン。 根拠法 Lei N° 7.678, de 8 de novembro de 1988
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	≥7	≤14
気圧	Pressão		atm	1.1	2
糖度	Teor de açúcar	Sugar content	g/L		
辛口	Seco	Dry			≤4
セミドライ	Meio-seco	Demi-sec		>4	≤25
ソフトまたは甘口	Suave ou Doce	Soft or Sweet		>25	≤80
総酸度	Acidez total	Total acidity	mEq/l (pH 8,2)	40	130
揮発性酸度	Acidez volátil	Volatile acidity	mEq/l	-	20
クエン酸	Ácido cítrico	Citric acid	g/l	-	1.0
総硫酸塩 (硫酸カリウムで表される)	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Total sulphates, expressed potassium sulphate	g/l	-	1.2

総塩化物（塩化ナトリウムで表される）	Cloretos totais, expresso cloreto de sódio	Total chlorides, expressed sodium chloride	g/l	-	0.2
灰分	Cinzas	Ash content	g/l		
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine		1.5	-
白ワイン、ロゼ、クラレット	Elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	Made with white and rosé wine, rosé or claret		1.0	-
乾燥エキス	Extrato seco reduzido, g/l	Reduced Dry Extract			
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine	g/l	21	-
ロゼ、クラレット	Elaborado com rosé e rosado ou clarete	Made with rosé wine and rosé or claret	g/l	19	-
白ワイン	Elaborado com branco	Made with white wine	g/l	16	-
外因性の水	Água exógena	Exogenous water		ゼロ	
合成着色料	Corante artificial	Artificial colorant		ゼロ	
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	
オクラトキシンの最大許容限界 (MTL)	Ocratoxina A, em limite maximo tolerado (LMT)	Ocratoxin A, maximum tolerated limit (MTL)	μ g/kg	-	2
メチルアルコール	Álcool metílico	Methyl alcohol	g/L (無水アルコール中)		
赤ワイン	Elaborado com vinho tinto	Made with red wine		-	400
白ワイン、ロゼ、クラレット	Elaborado com vinho branco e rosé, rosado ou clarete	Made with white and rosé wine, rosé or claret		-	300

ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.20
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.15
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.01
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Lei N° 7.678, de 8 de novembro de 1988</p> <p>Decreto n° 8.198, de 20 de fevereiro de 2014</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 14, de 8 de fevereiro de 2018</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 48, de 31 de agosto de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

8. 混成酒(Bebida alcoólica MISTA)

品目	混成酒(Bebida alcoólica MISTA)
対象製品	梅酒、酎ハイ、各種カクテルなど
カテゴリー	アルコール飲料／混成アルコール飲料／ミックスアルコール飲料またはカクテル Bebida alcoólica / Bebidas alcoólicas por mistura / Bebida alcoólica mista ou coquetel
定義	混成酒またカクテルは、摂氏 20°C でアルコール度数 0.5～54%の飲料で、以下を含むもの。 アルコール原料：植物由来のエチルアルコール、植物由来の蒸留アルコール、その他のアルコール、またはそれらをミックスしたもの。 添加物：ノンアルコール飲料、果汁、果実抽出物、フルーツシロップ、牛乳、鶏卵、その他植物由来の材料、またはそれらをミックスしたもの。 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	梅酒はブラジルでは「梅のリキュール」と呼ばれることがあるが、分類上は混成酒になる。

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%		
炭酸が入っていない場合				>0.5	≤54
炭酸が入っている場合	Bebida Alcoólica Mista Gaseificada ou o Coquetel Alcoólico Gaseificado ou o Cocktail Alcoólico Gaseificado	Carbonated Mixed Alcoholic Drink or Carbonated Alcoholic Cocktail or Carbonated Alcoholic Cocktail		>0.5	≤15
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		ゼロ	

メチルアルコール	Álcool metílico	Methyl alcohol	mg/無水アルコール 100ml	-	200
銅	Cobre	Copper	mg/L	-	5
鉛	Chumbo	Lead	mg/L	-	0.2
<p>根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa Mapa N° 35, de 16 de novembro de 2010 Instrução Normativa MAPA N° 17, de 9 de abril de 2018</p>					

9. RTD (Ready To Drink) 茶 (Chá pronto para consumo)

品目	RTD (Ready To Drink) 茶 (Chá pronto para consumo)		
対象製品	ペットボトル入りお茶		
カテゴリー	非アルコール飲料／非発酵飲料／RTD (Ready To Drink) 茶 Bebbida não-alcoólica / Bebida não fermentada / Chá pronto para consumo		
定義	RTD (Ready To Drink) 茶は、チャノキ属 (Thea sinensis など) 各種の葉や芽、イエルバ・マテの葉柄または花柄、またはその他植物を、浸軟、浸出または浸透することによって得られる飲料で、他の植物由来成分および糖類を添加することができる。 根拠法：Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009		
備考	お茶として使用している植物と部位		
	植物名	学名	使用してよい部位
	パイナップル	Bromelia ananas L, Ananas sativus Schult. & Schult. F	パルプ
	アセローラ	Malpighia glabra L.	果肉
	プラム	Prunus domestica L.	果肉
	ブラックベリー	Rubus spp	果肉
	バナナ	Musa sinensis L.、Musa sapientum L.、Musa paradisiaca L	果肉
	バニラ	Vanilla aromatica Swart.	果肉
	ビート	Beta vulgaris L.	根
	カモミール	Matricaria recutita L.	花序
	レモングラス	Cymbopogon citratus Stapf	葉

カシス、黒スグリ	<i>Ribes nigrum</i> L.	果肉
サクランボ	<i>Prunus serotina</i> Ehrh	果肉（種なし）
紅茶、緑茶、白茶	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kunt-ze	葉と茎
チコリ	<i>Cichorium intybus</i> L.	葉と茎
ニンジン	<i>Daucus carota</i> L.	根
ダマスカス、杏	<i>Prunus armeniaca</i> L.	果肉（種なし）
レモンバーム、メリッサ	<i>Melissa officinalis</i> L.	葉と茎
イェルバ・マテ	<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.	葉と茎
アニス	<i>Pimpinella anisum</i> L.	果肉
ラズベリー	<i>Rubus idaeus</i> L.	果肉
ウイキョウ	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	果肉
フサスグリ	<i>Ribes rubrum</i> L.	果肉
グアラナ	<i>Paullinia cupana</i> L.	種
ハイビスカス	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	花
ペパーミント	<i>Mentha piperita</i> L.	葉と枝
ヨウシュハッカ	<i>Mentha arvensis</i> L.	葉と枝
ジャスミン	<i>Jasminum officinale</i> L.	花
ダイダイ	<i>Citrus aurantium</i> L.	果肉、果皮、葉、花
レモン	<i>Citrus limmonia</i> Osbeck、 <i>Citrus limonium</i> Risso	果肉、果皮、葉、花
リンゴ	<i>Pyrus malus</i> L.	果肉
パパイヤ	<i>Carica papaya</i> L.	果肉

マンゴー	Mangifera indica L.	果肉
パッションフルーツ	Passiflora quadrangularis L.、Passiflora edulis F.、Flavicarpa Degener、Passiflora alata Dryand.、Passiflora edulis Sims	パルプ
マルメロ	Pyrus cydonia L.、Cydonia vulgaris Pers.、Cydonia sinensis Thouin.	果肉
ビルベリー	Vaccinium myrtillus L.	果肉
イチゴ	Fragaria spp.	果肉
セイヨウナシ	Pyrus communis L.	果肉
モモ	Prunus persica (L.) Batsch.	果肉（種なし）
ピタンガ	Eugenia uniflora L.	果肉、葉
マンダリンオレンジ	Citrus reticulata Blanco	果肉
ブドウ	Vitis vinifera L.	果肉
<p>根拠法 Resolução Dediretoria Colegiada -RDC N° 267, de 22 de setembro de 2005.pdf</p> <p>補足 麦は穀物なので、RTD の麦茶等はお茶のカテゴリーではなく、「清涼飲料水」(Refresco ou bebida de fruta ou bebida de vegetal) に含まれることに注意する。</p>		

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
「ダイエット」茶の場合の天然糖分	Teor de açúcares naturais, para o Chá “Dietético”	Natural Sugar Content for “Diet” Tea	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」茶の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Chá “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Tea	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	mg/kg	-	0.60
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	mg/L	-	0.60
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.40
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150

根拠法

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999

Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018

Resolução Da Diretoria Colegiada -RDC N° 54, de 12 de novembro de 2012

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

10. (果汁・果肉・野菜) ジュース (Suco ou Sumo)

品目	(果汁・果肉・野菜) ジュース (Suco ou Sumo)
カテゴリー	非アルコール飲料／非発酵飲料／果汁・果肉・野菜ジュース Bebida não-alcoólica / Bebida não fermentada / Suco ou sumo
定義	(果汁・果肉・野菜エキス) ジュースは、熟成した健康的な果物または野菜の一部を適切な技術処理を施すことによつて抽出される未発酵、未濃縮の飲料で、とくに指定されていない場合は希釈されていない消費飲料である。消費の瞬間までその外見と保存性を保つ必要がある。 根拠法：Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	

パイナップル (Abacaxi)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	11	-
pH	pH	pH		3.5	-
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	0.5	-
全糖	Açúcares totais	Total sugars	g/100 g	-	15
アスコルビン酸	Ácido ascórbico	Ascorbic acid	g/100g	14	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05

カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

キウイ (Kiwi)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	10	-
pH	pH	pH		2.8	-
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	1.3	-
アスコルビン酸	Ácido ascórbico	Ascorbic acid	g/100g	9	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018</p>					

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

リンゴ (Maçã)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	10.5	-
リンゴ酸として表される総酸度	Acidez total, expressa em ácido málico	Total acidity expressed as malic acid	g/100g	0.12	-
リンゴの天然全糖	Açúcares totais naturais da Maçã	Apple's Natural Total Sugars	g/100g	-	13.5
酢酸の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	g/100g	-	0.04
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013					

マンゴー (Manga)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	11	-
pH	pH	pH		3.5	-
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	0.3	-
全糖	Açúcares totais	Total sugars	g/100 g	-	16
アスコルビン酸	Acido ascorbico	Ascorbic acid	g/100 g	6.1	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013					

パッションフルーツ (Maracuja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-

可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	11	-
pH	pH	pH		2.7	-
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	2.5	-
全糖	Açúcares totais	Total sugars	g/100 g	-	18
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

イチゴ (Morango)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	6.5	-
pH	pH	pH		3.3	-
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	0.8	-
アスコルビン酸	Acido ascorbico	Ascorbic acid	g/100 g	56	-

ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

ナシ (Pera)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	8	-
リンゴ酸として表される総酸度	Acidez total, expressa em ácido málico	Total acidity expressed as malic acid	g/100 g	0.15	-
ナシの自然糖	Açúcares totais naturais da Pera	Total natural sugars of pear	g/100 g	-	12.5
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法					

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
 Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

モモ (Pêssego)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	10.5	-
pH	pH	pH		3	
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	0.6	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013					

トマト (Tomate)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	atm	-	-
可溶性固形分	Sólidos solúveis	Soluble solids	°Brix	5	-
pH	pH	pH		4.3	
クエン酸として表される総酸量	Acidez total, expressa em ácido cítrico	Total acidity expressed as citric acid	g/100 g	0.4	-
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.10
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.05
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 37, de 1° de outubro de 2018 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013					

11. 調合果汁、果肉、野菜ジュース (Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal)

品目	調合果汁、果肉、野菜ジュース (Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal)
カテゴリー	非アルコール飲料／非発酵飲料／果実・果汁・野菜エキスジュース Bebida não-alcoólica / Bebida não fermentada / Bebida composta de fruta, de polpa ou de extrato vegetal
対象製品	ミルク入りフルーツ飲料・缶コーヒーなど。
定義	調合果汁、果肉、野菜ジュースは、砂糖が添加されているかいないかにかかわらず、果汁、果肉または野菜エキスを一緒にまたは別々に動物製品と混合することによって得られる飲料だが、植物由来の原料が優勢であること。 根拠法：Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	ミルク入り缶コーヒーはこのカテゴリーに入るが、MAPA の規定には検査項目は記載されていないため、「特産品」(Tipicidade)として扱われていると思われる。韓国製のミルク入りコーヒーのレベルには(Bebida composta adoçada)と記載されている。なお、ミルクの入らないコーヒー飲料は、清涼飲料水、果実・野菜飲料 (Refresco ou bebidas de fruta ou de vegetal) のカテゴリーに入る。「特産品」(Tipicidade) の輸入にあたっては、特産品証明が必要。(ANEXO XI, Instrução Normativa MAPA Nº 67, de 5 de novembro de 2018)。

パイナップル					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
パイナップル果汁またはパルプ	Suco ou Polpa de Abacaxi	Pineapple juice or pulp	mL/100 mL	5	-
「ダイエット飲料」の場合の	Teor de açúcares, naturais	Natural Sugar Content of	g/100 mL	-	0.5

果実の天然糖分	da fruta para a Bebida Composta de Fruta “Dietética”	Fruit for the “Dietetic” Fruit Composite Drink			
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p>					

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

レモン (Limão)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
レモン果汁	Suco de Limão	Lemon juice	mL/100 mL	5	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta "de Baixa Caloria"	Calorie content for "Low Calorie" Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したもの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em	Sugar Content (sum of natural and / or added) for "Low Sugar Product "	g/200 mL	-	5

	açúcares”				
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 3, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

パッションフルーツ（Maracuja）					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した	Sódio, quando adicionado	Sodium when added with	mg/200ml	-	≤5

場合のナトリウム量	de cloreto de sódio	sodium chloride			
パッションフルーツ果汁またはパルプ	Suco ou Polpa de Maracujá	Passion fruit juice or pulp	mL/100 mL	5	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta “Dietética”	Natural Sugar Content of Fruit for the “Dietetic” Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p>					

Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

イチゴ (Morango)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
イチゴ果汁またはパルプ	Suco ou polpa de morango	Strawberry juice or pulp	mL/100 mL	5	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta "de Baixa Caloria"	Calorie content for "Low Calorie" Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したもの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares"	Sugar Content (sum of natural and / or added) for "Low Sugar Product "	g/200 mL	-	5

「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ナシ（Pera）					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5

ナシ果汁またはパルプ	Suco ou Polpa de Pera	Pear Juice or Pulp	mL/100 mL	20	-
「ダイエット飲料」の場合の 果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料 の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta "de Baixa Caloria"	Calorie content for "Low Calorie" Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然 と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares"	Sugar Content (sum of natural and / or added) for "Low Sugar Product "	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分(天 然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto " Reduzido em açúcares"	Sugars content (sum of natural and / or added) for product " Reduced in sugars"	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%減糖しており、かつその減 糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法					

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
 Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013
 Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

トマト (Tomate)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
トマト果汁	Suco de Tomate	Tomato juice	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta "de Baixa Caloria"	Calorie content for "Low Calorie" Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したもの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais	Sugar Content (sum of natural and / or added) for	g/200 mL	-	5

	e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	“Low Sugar Product ”			
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

大豆 (Soja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
大豆タンパク中の大豆	Soja, em Proteína de Soja	Soy, in Soy Protein	g/100 mL	2	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta "de Baixa Caloria"	Calorie content for "Low Calorie" Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares"	Sugar Content (sum of natural and / or added) for "Low Sugar Product "	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto " Reduzido em açúcares"	Sugars content (sum of natural and / or added) for product " Reduced in sugars"	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	

ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

キウイ (Kiwi)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
キウイエキス	Extrato de Kiwi	Kiwi Extract	g/100 mL	0.5	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para aBebida Composta de Fruta "Dietética"	Natural Sugar Content of Fruit for the "Dietetic" Fruit Composite Drink	g/100 mL	-	0.5

「低カロリー」フルーツ飲料 の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “ de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Composite Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然 と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分(天 然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%減糖しており、かつその減 糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

12. 酢 (Vinagre)

品目	酢 (Vinagre)
カテゴリー	ブドウ由来製品とワイン／酢／酢 Derivados da uva e do vinho / Vinagre / Vinagre
定義	酢はワインの酢酸発酵から得られる製品。 根拠法 Lei N ^o 7.678, de 8 de novembro de 1988
備考	

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低	最高
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤1.0
酢酸中の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	g/100 mL	≥4.0	
灰分	Cinzas	Ash content	g/L	1.0	-
総硫酸塩 (硫酸カリウムで表される)	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Total sulphates, expressed potassium sulphate	g/L	-	1.2
総塩化物 (塩化ナトリウムで表される)	Cloretos totais, expresso cloreto de sódio	Total chlorides, expressed sodium chloride	g/L	-	1.0
乾燥エキス	Extrato seco reduzido, g/l	Reduced Dry Extract			
赤またはロゼワインで作られたもの	Elaborado com vinho tinto e rosado	Made with red and rosé wine	g/L	7	
白ワインで作られたもの	Elaborado com vinho	Made with white wine	g/L	6	

	branco				
着色料	Corante	Food coloring		不可	
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		不可	
官能検査					
味	Sabor	Flavor	酸味		
匂い	Cheiro	Smell	匂いの特徴		
色	Cor	Color	元の原料の色があること		
外見	Aspecto	Aspect	不自然なものが混じっていないこと		
オクラトキシンの最大許容限界 (MTL)	Ocratoxina A, em limite máximo tolerado (LMT)	Ocratoxin A, maximum tolerated limit (MTL)	μ g/kg	-	2
<p>根拠法</p> <p>Lei N° 7.678, de 8 de novembro de 1988</p> <p>Decreto n° 8.198, de 20 de fevereiro de 2014</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 14, de 8 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada–RDC N° 7, de 18 de fevereiro de 2011</p> <p>補足</p> <p>「官能検査」の結果は、「ノーマル」「アブノーマル」で表現される。「アブノーマル」の場合はその理由を記載する。</p> <p>根拠規定</p> <p>MET LABV/11/04/01, MAPA/SDA/CGAL</p>					

13. 発酵酢酸 (Fermentado acético)

品目	発酵酢酸 (Fermentado acético)
カテゴリー	発酵酢酸 Fermentado acético
対象製品	リンゴ酢、穀物酢など
定義	発酵酢酸は、酢酸として表される揮発性の最低酸性度 4g/100 mL の製品。 根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	ブラジルでは果実を原料として作られる酢はワインを発酵させた酢とは区別されている。

果実酢					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤1.0
酢酸中の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	g/100 mL	≥4.0	
灰分	Cinzas	Ash content	g/L	1.0	5.0
総硫酸塩 (硫酸カリウムで表される)	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Total sulphates, expressed potassium sulphate	g/L	-	1.0
乾燥エキス	Extrato seco reduzido, g/l	Reduced Dry Extract	g/L	6.0	
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		不可	
官能検査					

味	Sabor	Flavor	酸っぱさがあること
匂い	Cheiro	Smell	特徴のある匂い
色	Cor	Color	元の原料の色があること
<p>根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 6, de 3 de abril de 2012</p> <p>補足 「官能検査」の結果は、「ノーマル」「アブノーマル」で表現される。「アブノーマル」の場合はその理由を記載する。</p> <p>根拠規定 MET LABV/11/04/01, MAPA/SDA/CGAL</p>			

穀物酢					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤1.0
酢酸中の揮発性酸度	Acidez volátil, em ácido acético	Volatile acidity in acetic acid	g/100 mL	≥4.0	
灰分	Cinzas	Ash content	g/L	1.0	5.0
総硫酸塩（硫酸カリウムで表される）	Sulfatos totais, expresso sulfato de potássio	Total sulphates, expressed potassium sulphate	g/L	-	1.0
乾燥エキス	Extrato seco reduzido, g/l	Reduced Dry Extract	g/L	7.0	-
人工甘味料	Edulcorantes	Artificial sweetener		不可	

官能検査				
味	Sabor	Flavor	酸っぱさがあること	
匂い	Cheiro	Smell	特徴のある匂い	
色	Cor	Color	元の原料の色があること	
<p>根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009 Instrução Normativa MAPA N° 6, de 3 de abril de 2012</p> <p>補足 「官能検査」の結果は、「ノーマル」「アブノーマル」で表現される。「アブノーマル」の場合はその理由を記載する。</p> <p>根拠規定 MET LABV/11/04/01, MAPA/SDA/CGAL</p>				

14. 清涼飲料水、果実・野菜飲料 (Refresco ou bebidas de fruta ou de vegetal)

品目	清涼飲料水、果実・野菜飲料 (Refresco ou bebidas de fruta ou de vegetal)
対象製品	フルーツエキスの清涼飲料水、缶コーヒー (ミルク入りでない)、麦茶、その他
カテゴリー	非アルコール飲料／非発酵飲料／清涼飲料水またはフルーツ・野菜飲料 Bebida não-alcoólica / Bebida não fermentada / Refresco ou bebidas de fruta ou de vegetal 根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
定義	清涼飲料またはフルーツ飲料または野菜飲料は、加糖または無加糖の未発酵飲料で、植物由来の果汁、果肉、または抽出物を飲料水で希釈することによって得られるもの。 根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

パイナップル					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL		≤5
パイナップル果汁または果肉	Suco ou Polpa de Abacaxi	Pineapple Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5

「低カロリー」フルーツ飲料 の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “ de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然 と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分(天 然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より)最 低 25%減糖しており、か つその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

パッションフルーツ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
パッションフルーツ果汁または果肉	Suco ou Polpa de Maracujá	Passion fruit Juice or Pulp	mL/100 mL	6	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したもの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したもの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais	Sugars content (sum of natural and / or added) for	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%減糖しており、か	

	e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	product “ Reduced in sugars”		つその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150

根拠法

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999

Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

イチゴ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm2	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
イチゴ果汁または果肉	Suco ou Polpa de Morango	Strawberry Juice or Pulp	mL/100 mL	5	-

「ダイエット飲料」の場合の 果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の 果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料 の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “ de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然 と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天 然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最 低 25%減糖しており、か つその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p>					

Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

モモ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
モモ果汁または果肉	Suco ou Polpa de Pêssego	Peach Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したもの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天	Teor de açúcares	Sugars content (sum of	g/200 mL	（基準となる製品より）最	

然と加糖したものの合計)	(somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”		低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

トマト					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm2	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5

トマト果汁	Suco ou Polpa de Tomate	Tomato Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p>					

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

野菜エキスミックス					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
2種類以上の野菜	Dois ou Mais Vegetais	Two or more Vegetables	mL/100 mL	5	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5

「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より)最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

キウイ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm2	≥2	
塩化ナトリウムを追加した	Sódio, quando adicionado	Sodium when added with	mg/200 mL	-	≤5

場合のナトリウム量	de cloreto de sódio	sodium chloride			
キウイのエキス	Extrato do Kiwi	Kiwi Extract	mL/100 mL	0.5	-
「ダイエット飲料」の場合の 果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の 果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料 の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “ de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然 と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天 然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最 低 25%減糖しており、か つその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009					

Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013
 Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

オレンジ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
オレンジ果汁	Suco ou Polpa de Laranja	Orange Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5

	açúcares”				
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ミカン					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm2	≥2	

塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
ミカン果汁	Suco ou Polpa de Tangerina	Tangerine Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したもの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したもの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法					

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
 Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013
 Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

リンゴ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
リンゴ果汁または果肉	Suco ou Polpa de Maçã	Apple Juice or Pulp	mL/100 mL	20	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分(天然と加糖したもの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5

	produto Baixo em açúcares”				
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ブドウ					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度数	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5

ガス圧	Pressão gasosa	Gas pressure	kg/cm ²	≥2	
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200 mL	-	≤5
ブドウ果汁または果肉	Suco ou Polpa de Uva	Grape Juice or Pulp	mL/100 mL	30	-
「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	"Teor de açúcares d naturais da fruta para a	「ダイエット飲料」の場合の果実の天然糖分	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para a Bebida Composta de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Compound Drink	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “ Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “ Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150

根拠法

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009

Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999

Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

15. 炭酸飲料 (Refrigerantes)

品目	炭酸飲料 (Refrigerantes)
カテゴリー	非アルコール飲料／非発酵飲料／炭酸飲料 Bebida não-alcoólica / Bebida não fermentada / Refrigerantes
定義	炭酸飲料は飲料水に、そのジュースまたは植物由来のエキスに砂糖を加えて溶かした炭酸入り飲料 根拠法 : Decreto Nº 6.871, de 4 de junho de 2009
備考	

パイナップル					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C	kg/cm ²	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
パイナップル果汁	Suco de Abacaxi	Pineapple juice	mL/100 mL	10	
フルーツの「ダイエット炭酸飲	Teor de açúcares, naturais da	Natural Sugar Content for	g/100 mL	-	0.5

料」の場合の果実の天然糖分	fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Dietary Fruit Soda			
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p>					

Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009

Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

パッションフルーツ (Maracuja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C	kg/cm ²	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
パッションフルーツ果汁	Suco de Maracujá	Passion fruit juice	mL/100 mL	3	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分 (天然と	Teor de açúcares (somatório	Sugar Content (sum of	g/200 mL	-	5

加糖したものの合計)	dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	natural and / or added) for “Low Sugar Product ”			
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ナシ（Pera）					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Graduação alcoólica	%	-	≤0.5

摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C	kg/cm ²	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
ナシ果汁	Suco de Pera	Pear Juice	mL/100 mL	5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分 (天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分 (天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%減糖しており、かつその減糖量	

	açúcares”			が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

モモ (Pêssego)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5

	Gaseificado				
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
モモ果汁	Suco de Pêssego	Peach juice	mL/100 mL	5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法					

Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009
 Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013
 Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

トマト (Tomate)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
トマト果汁	Suco de Tomate	Tomato juice	mL/100 mL	10	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5

	Fruta “Dietético”				
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p>					

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

ミックス (Misto)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C	kg/cm ²	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
2 種類かそれ以上の果実の果汁	Suco de Duas ou Mais Frutas	Juice of Two or More Fruits	mL/100 mL	5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分 (天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados)	Sugar Content (sum of natural and / or added) for	g/200 mL	-	5

	para o produto Baixo em açúcares”	“Low Sugar Product ”			
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

大豆 (Soja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素	Pressão gasosa, em vol. de	Gas pressure, in vol. CO2 at	kg/cm2	>2.5	-

のガス圧力	CO ₂ , a 20 °C	20 ° C			
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力（ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの）	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
大豆タンパク中の大豆	Soja, em Proteína de Soja	Soy, in Soy Protein	g/100 mL	2.5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より）最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	

ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçõada Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

サクランボ (Cereja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5

塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
サクランボエキス	Extrato de Cereja	Cherry Extract	g/100 mL	0.5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より） 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
根拠法 Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009					

Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013
 Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

キウイ (Kiwi)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
キウイのエキス	Extrato de Kiwi	Extrato de Kiwi	g/100 mL	0.5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5

「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より） 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

オレンジ (Laranja)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C	kg/cm ²	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
オレンジ果汁	Suco de Laranja	Orange juice	mL/100 mL	10	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分 (天然と加糖したものの合計)	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5

	açúcares”				
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	(基準となる製品より) 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ミカン (Tangerina)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Gradação alcoólica	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-

摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力（ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの）	Pressão gasosa, em vol. de CO ₂ , a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO ₂ at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
ミカン果汁	Suco de Tangerina	Tangerine juice	mL/100 mL	10	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より） 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05

鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

ブドウ (Uva)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Gradação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場	Sódio, quando adicionado de	Sodium when added with	mg/200ml	-	≤5

合のナトリウム量	cloreto de sódio	sodium chloride			
ブドウ果汁	Suco de Uva	Grape juice	mL/100 mL	10	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5
「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より） 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛 (Pb)	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ (缶入の場合)	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p>					

Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999
 Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018
 Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013
 Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009
 Resolução da Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003

レモン (Limão)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
アルコール度	Graduação alcoólica	Alcohol percentage	%	-	≤0.5
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C	kg/cm2	>2.5	-
摂氏 20 度における二酸化炭素のガス圧力 (ミックス果汁入の炭酸飲料でガスの弱いもの)	Pressão gasosa, em vol. de CO2, a 20 °C, para o Refrigerante de Fruta Levemente Gaseificado	Gas pressure, in vol. CO2 at 20 ° C for Lightly Carbonated Fruit Soda		-	≤2.5
塩化ナトリウムを追加した場合のナトリウム量	Sódio, quando adicionado de cloreto de sódio	Sodium when added with sodium chloride	mg/200ml	-	≤5
クエン酸中、酸度 5 g / 100 g を含むレモン果汁	Suco de Limão, com 5 g/100 g de acidez titulável, em ácido cítrico	Lemon juice with 5 g / 100 g titratable acidity in citric acid	mL/100 mL	2.5	
フルーツの「ダイエット炭酸飲料」の場合の果実の天然糖分	Teor de açúcares, naturais da fruta, para o Refrigerante de Fruta “Dietético”	Natural Sugar Content for Dietary Fruit Soda	g/100 mL	-	0.5

「低カロリー」フルーツ炭酸飲料の場合のカロリー含有量	Teor calórico para o Refrigerante de Fruta “de Baixa Caloria”	Calorie content for “Low Calorie” Fruit Soda	kcal/200 mL	-	40
低糖飲料の場合の糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto Baixo em açúcares”	Sugar Content (sum of natural and / or added) for “Low Sugar Product ”	g/200 mL	-	5
「減糖飲料」の場合糖分（天然と加糖したものの合計）	Teor de açúcares (somatório dos naturais e/ou adicionados) para o produto “Reduzido em açúcares”	Sugars content (sum of natural and / or added) for product “Reduced in sugars”	g/200 mL	（基準となる製品より） 最低 25%の減糖しており、かつその減糖量が最低 5g	
ヒ素	Arsênio	Arsenic	Mg/kg	-	0.05
鉛（Pb）	Chumbo	Lead	Mg/L	-	0.05
カドミウム	Cádmio	Cadmium	Mg/kg	-	0.02
スズ（缶入の場合）	Estanho	Tin	Mg/kg	-	150
<p>根拠法</p> <p>Decreto N° 6.871, de 4 de junho de 2009</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 19, de 19 de junho de 2013</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 30, de 27 de setembro de 1999</p> <p>Instrução Normativa MAPA N° 03, de 14 de fevereiro de 2018</p> <p>Resolução da Diretoria Colegiada -RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013</p> <p>Instrução Normativa N° 54, de 18 de novembro de 2009</p> <p>Resoluçãoda Diretoria Colegiada-RDC N° 360, de 23 de dezembro de 2003</p>					

16. 発酵乳製品 (Leite fermentado)

品目	発酵乳製品 (Leite fermentado)																																															
対象製品	乳酸菌飲料など																																															
カテゴリー	発酵乳製品／発酵乳製品																																															
Categoria	Leite fermentado / Leite fermentado																																															
定義 Definição	<p>発酵乳は、他の食品添加物を加えた、または、加えない牛乳の凝固または、pH 低減により得られた製品、あるいは、別の乳製品を加えた、あるいは、加えない特定微生物の培養作用を通じた乳酸発酵により再構成された製品。</p> <p>根拠法 Instrução Normativa MAPA N° 46, de 23 de outubro de 2007</p>																																															
備考	<p>含まれる脂肪分によって次のように分類されている。</p> <table border="1" data-bbox="501 762 1948 1114"> <thead> <tr> <th>日本語</th> <th>ポルトガル語</th> <th>英語</th> <th>単位</th> <th>最低値</th> <th>最大値</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>乳脂肪</td> <td>Gorda láctea</td> <td>Milk fat</td> <td>g/100g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>クリーム</td> <td>Com creme</td> <td>With cream</td> <td></td> <td>6.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>全乳</td> <td>Integral</td> <td>Whole milk</td> <td></td> <td>3.0</td> <td>5.9</td> </tr> <tr> <td>一部脱脂乳</td> <td>Parcialmente desnatado</td> <td>Partly Skimmed milk</td> <td></td> <td>0.6</td> <td>2.9</td> </tr> <tr> <td>脱脂乳</td> <td>Desnatado</td> <td>Skimmed milk</td> <td></td> <td>-</td> <td>0.5</td> </tr> </tbody> </table>						日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値							乳脂肪	Gorda láctea	Milk fat	g/100g			クリーム	Com creme	With cream		6.0	-	全乳	Integral	Whole milk		3.0	5.9	一部脱脂乳	Parcialmente desnatado	Partly Skimmed milk		0.6	2.9	脱脂乳	Desnatado	Skimmed milk		-	0.5
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値																																											
乳脂肪	Gorda láctea	Milk fat	g/100g																																													
クリーム	Com creme	With cream		6.0	-																																											
全乳	Integral	Whole milk		3.0	5.9																																											
一部脱脂乳	Parcialmente desnatado	Partly Skimmed milk		0.6	2.9																																											
脱脂乳	Desnatado	Skimmed milk		-	0.5																																											

日本語	ポルトガル語	英語	(日語) 規格基準 (ポ語) Critério de aceitação (英語) Acceptance Criterion	(日語) ICMSF ケース (ポ語) Categoria ICMSF (英語) ICMSF Case
微生物	Microrganismos	Microorganisms		
30度でのg当たり大腸菌総数	Coliformes / g (30°C)	Coliforms / g (30°C)	n=5 c=2 m=10M=100	4
45度でのg当たり大腸菌総数	Coliformes/g (45°C)	Coliforms / g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4
g当たりカビと酵母総数	Bolores e leveduras/g	Mould and leaven/g	n=5 c=2 m=50M=200	2

ヨーグルト (Iogurte)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
酸度	Acidez	Acidity	g /100g (乳酸)	0.6	1.5
エタノール	Etanol	Ethanol	% v/m	-	-
総乳酸菌総数	Contagem de bactérias láticas totais	Total Lactic Bacteria	CFU /g	10 ⁷	-
特定酵母総数	Contagem de leveduras específicas	Specific leaven count	CFU /g	-	-

発酵乳 (Leite cultivado ou fermentado)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
酸度	Acidez	Acidity	g /100g (乳酸)	0.6	2.5
エタノール	Etanol	Ethanol	% v/m	-	-
総乳酸菌総数	Contagem de bactérias lácticas totais	Total Lactic Bacteria	CFU /g	10 ⁶	-
特定酵母総数	Contagem de leveduras específicas	Specific leaven count	CFU /g	-	-

ケフィア (Kefir)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
酸度	Acidez	Acidity	g /100g (乳酸)	-	<1.0
エタノール	Etanol	Ethanol	% v/m	0.5	1.5
総乳酸菌総数	Contagem de bactérias lácticas totais	Total Lactic Bacteria	CFU /g	10 ⁷	-
特定酵母総数	Contagem de leveduras específicas	Specific leaven count	CFU /g	10 ⁴	-

馬乳酒 (Kumys)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
酸度	Acidez	Acidity	g /100g (乳酸)	>0.7	-
エタノール	Etanol	Ethanol	% v/m	0.5	-

総乳酸菌総数	Contagem de bactérias lácticas totais	Total Lactic Bacteria	CFU /g	10 ⁷	-
特定酵母総数	Contagem de leveduras específicas	Specific leaven count	CFU /g	10 ⁴	-

凝乳 (Coalhada)					
日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
酸度	Acidez	Acidity	g /100g (乳酸)	0.6	2.0
エタノール	Etanol	Ethanol	% v/m	-	-
総乳酸菌総数	Contagem de bactérias lácticas totais	Total Lactic Bacteria	CFU /g	10 ⁶	-
酵母総数	Contagem de leveduras específicas	Specific leaven count	CFU /g	-	-
根拠法 Instrução Normativa MAPA N° 46, de 23 de outubro de 2007					

17. ナチュラルミネラルウォーター (Água Mineral Natural)

品目	ナチュラルミネラルウォーター (Água Mineral Natural)
対象製品	ミネラルウォーター
カテゴリー	ボトル入り水または氷 / ナチュラルミネラルウォーター Águas envasadas e gelo / Água Mineral Natural
定義	自然や地下水の抽出源から直接得られる水。自然の変動を考慮して、特定のミネラル、微量元素および他の成分の含量によって特徴づけられる。 根拠法 Resolução de Diretoria Colegiada -RDC N° 274, de 22 de setembro de 2005

日本語	ポルトガル語	英語	単位	最低値	最大値
無機物	Inorgânica	Inorganic			
アンチモン	Antimônio	Antimony	mg/L	-	0.005
ヒ素	Arsênio	Arsenic	mg/L	-	0.01 (ヒ素合計)
バリウム	Bário	Barium	mg/L	-	0.7
ホウ素	Boro	Boron	mg/L	-	5
カドミウム	Cádmio	Cadmium	mg/L	-	0.003
クロム	Cromo	Chrome	mg/L	-	0.05 (クロム合計)
銅	Cobre	Copper	mg/L	-	1
シアン化物	Cianeto	Cyanide	mg/L	-	0.07

鉛	Chumbo	Lead	mg/L	-	0.01
マンガン	Manganês	Manganese	mg/L	-	0.5
水銀	Mercúrio	Mercury	mg/L	-	0.001
ニッケル	Níquel	Nickel	mg/L	-	0.02
硝酸塩	Nitrato	Nitrate	mg/L	-	50
亜硝酸塩	Nitrito	Nitrite	mg/L	-	0.02
セレン	Selênio	Selenium	mg/L	-	0.01
有機物	Orgânicas	Organic			
アクリルアミド	Acrilamida	Acrylamide	µg/L	-	0.5
ベンゼン	Benzeno	Benzene	µg/L	-	5
ベンゾピレン	Benzopireno	Benzopyrene	µg/L	-	0.7
塩化ビニル	Cloreto de Vinila	Vinyl chloride	µg/L	-	5
1,2 ジクロロエタン	1,2 Dicloroetano	1,2 Dichloroethane	µg/L	-	10
1,1 ジクロロエタン	1,1 Dicloroetano	1,1 Dichloroethane	µg/L	-	30
ジクロロメタン	Diclorometano	Dichloromethane	µg/L	-	20
スチレン	Estireno	Styrene	µg/L	-	20
四塩化炭素	Tetracloroeto de Carbono	Carbon tetrachloride	µg/L	-	2
テトラクロロエテン	Tetracloroeteno	Tetrachloroethene	µg/L	-	40
トリクロロベンゼン	Triclorobenzenos	Trichlorobenzenes	µg/L	-	20
トリクロロエテン	Tricloroeteno	Trichloroethene	µg/L	-	70
農薬	Agrotóxicos	Pesticides	µg/L		

アラクロール	Alaclor	Alaclor	µg/L	-	20
アルドリンとディルドリン	Aldrin e Dieldrin	Aldrin and Dieldrin	µg/L	-	0.03
アトラジン	Atrazina	Atrazine	µg/L	-	2
ベンタゾン	Bentazona	Bentazone	µg/L	-	300
クロルデン (異性体)	Clordano (isômeros)	Chlordane (isomers)	µg/L	-	0.2
2,4 D	2,4 D	2,4 D	µg/L	-	30
DDT (異性体)	DDT (isômeros)	DDT (isomers)	µg/L	-	2
エンドスルフアン	Endossulfan	Endosulfan	µg/L	-	20
エンドリン	Endrin	Endrin	µg/L	-	0.6
グリホサート	Glifosato	Glyphosate	µg/L	-	500
ヘプタクロルおよびヘプ タクロルエポキシド	Heptacloro e Heptacloro epóxido	Heptachlor and Heptachlor Epoxide	µg/L	-	0.03
ヘキサクロロベンゼン	Hexaclorobenzeno	Hexachlorobenzene	µg/L	-	1
リンデン (ガンマ・BHC)	Lindano (gama-BHC)	Lindano (gamma-BHC)	µg/L	-	2
メトラクロール	Metolacoloro	Metolachlor	µg/L	-	10
メトキシクロール	Metoxicloro	Methoxychlor	µg/L	-	20
モリネート	Molinato	Molinate	µg/L	-	6
ペンディメタリン	Pendimetalina	Pendimethalin	µg/L	-	20
ペンタクロロフェノール	Pentaclorofenol	Pentachlorophenol	µg/L	-	9
ペルメトリン	Permetrina	Permethrin	µg/L	-	20

プロパニル	Propanil	Propanil	µg/L	-	20
シマジン	Simazina	Simazina	µg/L	-	2
トリフルラリン	Trifluralina	Trifluralin	µg/L	-	20
シアノトキシン	Cianotoxinas	Cyanotoxins			
マイクロシスチン	Microcistinas	Microcystins	µg/L	-	1.0
消毒剤と消毒剤二次生成物	Desinfetantes e produtos secundários da desinfecção	Disinfectants and disinfection by-products			
臭素酸塩	Bromato	Bromate	mg/L	-	0.025
亜塩素酸塩	Clorito	Chlorite	mg/L	-	0.2
遊離塩素	Cloro livre	Free chlorine	mg/L	-	5
モノクロラミン	Monocloramina	Monochloramine	mg/L	-	3
2,4,6 トリクロロフェノール	2,4,6 Triclorofenol	2,4,6 Trichlorophenol	mg/L	-	0.2
総トリハロメタン	Trihalometanos total	Total Trihalomethanes	mg/L	-	0.1
<p>根拠法 Resolução de Diretoria Colegiada -RDC N° 274, de 22de setembro de 2005</p>					

ブラジル「飲料等の成分分析ガイドライン」

2019年10月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載