

## 目次

## 醤油

## 醤油

	ベトナム国家基準 (TCVN 1763:2008)
範囲	醤油
定義／説明	醤油とは、大豆や、大豆と穀物や植物性たんぱく質との混合物を、発酵や加水分解して得た液体製品である。 天然醸造醤油 - <i>Aspergillus oryzae</i> や <i>Aspergillus sojae</i> 、または細菌やカビ、酵母を用いて大豆または大豆／穀物混合物を発酵させ、食塩や甘味料を添加して得た製品。 非醸造醤油／加水分解醤油 - 大豆や、大豆油かすおよび落花生油かすなどの植物性たんぱく質を、酸触媒または酵母触媒で加水分解し、食塩や甘味料を添加して得た製品。 混合醤油 - 大豆または大豆／穀物混合物の微生物発酵で得た醤油を、純粋に酸触媒または酵母触媒での加水分解で得た醤油と組み合わせたもの
組成	主材料 - 大豆（脱脂大豆を含む） - 穀物 - 植物性たんぱく質 - 糖類 - 食塩 - 水任意の材料 - <i>Aspergillus oryzae</i> や <i>Aspergillus sojae</i> - 適切な食品加工助剤 - 適切な酵母 全窒素含有量 - 0.4 g/100mL以上無塩可溶性固形分 - 8 g/100mL以上全食塩 (NaCl) 含有量 - 13~22 g/100mL酸性度（酢酸ベースで算出） - 0.8~1.6 g/100mL
品質要因	色 - 製品特有の色状態 - 沈殿物または残留物を伴う透明な液体香り - 醤油特有の香りで、異臭／カビ臭がない味 - 旨味を呈し、異味、苦味、および刺激性の不快感がない目に見える不純物 - 存在しない
「不良製品」の分類	該当なし
食品添加物	既存の食品規則に従う
汚染物質／異物	重金属、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD)、マイコトキシンに関する既存の食品規則に従う
衛生	食品等級の清浄な気密容器に充填する。 乾燥した、衛生的で換気の良い場所に保持しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に保管してはならない。製品は適切な方法で輸送しなければならない。醤油は、醤油の品質低下を招く可能性のある製品と共に輸送してはならない。
重量および容量	該当なし
表示	既存の食品規則およびTCVN 7087:2008（コーデックス基準1-1985、1991年1月改正）に従う 製品の名称は「天然醸造醤油」、「混合醤油」、または「非醸造醤油」と表示しなければならない。
サンプリングおよび分析方法	サンプリング - TCN 4889 (ISO 948) 感覚受容性および化学的要件 - TCVN 1764:2008 3-MCPD - TCVN 7731:2008