

目次

醤油
味噌

醤油

規格	食品安全衛生管理法 (Food Safety and Sanitation Act)	国家規格 CNS (業界規格、任意)
規格の名称	醤油における3-モノクロロプロパン-1,2-ジオールの上限値に関する衛生基準 (Sanitation Standard for Limit of 3-Monochloro-1,2-propanediol in Soy Sauce)	醤油、中華民国国家標準 (Chinese National Standards : CNS) 423 (またはN5006)
範囲		本規格は醤油およびその検査方法に適用される
定義／説明		<p>植物性タンパク質を原材料として使用し、以下の方法を用いたすべての調味液を醤油と呼ぶ。塩、糖類、アルコール、調味料、保存料などを添加した製品も含まれる</p> <p>1.製造方法</p> <p>1.1 醸造法：小麦や米などの穀類と共に、大豆、脱脂大豆、または黒豆に対して蒸煮または他の処理を施す。その後、こうじ菌を培養して醤油こうじを作る。次にこの醤油こうじに蒸し米（こうじ菌による糖化の有無は問わない）、および塩水、生揚げ醤油、または醤油もろみを加えて、発酵・熟成させる</p> <p>1.2 速醸法：植物性タンパク質に酸加水分解または酵素加水分解を施してアミノ酸溶液を得る。本アミノ酸溶液に醤油もろみまたは生揚げ醤油を加えて、発酵または熟成させる</p> <p>1.3 混合法：植物性タンパク質の酸加水分解および／または酵素加水分解から得たアミノ酸溶液を、上記のいずれかの産物である醤油製品に加える</p> <p>2.1 一般醤油：大豆、脱脂大豆、黒豆、および小麦や米などの穀物を原材料として使用して製造し、上記に定めた方法に従って発酵・熟成させた醤油</p> <p>2.2 黒豆醤油：黒豆および小麦や米などの穀物を原材料として用い、これらに蒸煮または他の処理を施し、こうじ菌を培養して醤油こうじを作り、伝統的方法によって発酵・熟成させて製造した醤油</p> <p>2.3 醤油膏：25℃において250 cpsを上回るまで粘度を増加させる目的で、醤油に増粘剤を添加する</p> <p>2.4 生醤油：発酵・熟成の完了後に、醤油もろみを圧搾して得られる液体</p> <p>2.5 淡色醤油：色度値（吸光度555 nm）が3.0未満の醤油、または醤油標準色が19以上の醤油</p> <p>薄塩醤油：塩化ナトリウム（NaCl）含有量（塩化物イオン濃度から算出）が12%未満の醤油であり、保存料の添加は禁止されている</p>
組成（食品添加物を除く原材料）		適用なし
品質要件	特定の衛生基準は規定されていない。「一般食品衛生基準	下記に醤油の各種品質等級区分を定義する。（注：発酵によって製

(Sanitation Standard for General Foods) 」に準拠すること [\[外部リンク\]](#) [🔗](#)

製品は独自の好ましい風味および色を有すること。腐敗、変色、異臭や異味、汚染、カビ、異物、寄生虫が存在してはならない

造された醤油の場合には、別段の定めがない限り、レブリン酸含有量は0.1%を超過してはならない)

一般醤油

甲級特徴：

発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.4以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.56以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 13以上

異物：含有を禁止する

乙級特徴：

発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 10以上

異物：含有を禁止する

丙級特徴：

良好な色を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上

異物：含有を禁止する

黒豆醤油

甲級特徴：

発酵によって製造された優良な醤油に特有の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 12以上

異物：含有を禁止する

乙級特徴：

発酵によって製造された良好な醤油の色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.8以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.32以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 11以上

異物：含有を禁止する

丙級特徴：

良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

全窒素分 (g/100 mL) : 0.5以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.20以上

無塩可溶性固形物 (g/100 mL) : 7以上

異物：含有を禁止する

醤油膏

甲級

全窒素分 (g/100 mL) : 1.2以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.48以上

異物：含有を禁止する

乙級

全窒素分 (g/100 mL) : 0.9以上

アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.36以上

異物：含有を禁止する

丙級

全窒素分 (g/100 mL) : 0.6以上



アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.24以上

異物：含有を禁止する

淡色醤油

特徴：

良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない

		<p>全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上 異物 : 含有を禁止する 色度 (吸光度555 nm) : 3.0未満。または醤油標準色が19以上であること (注 : 発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p> <p>薄塩醤油 特徴 : 良好な色および風味を有し、異味および異臭を呈さない 全窒素分 (g/100 mL) : 1.1以上 アミノ窒素分 (g/100 mL) : 0.44以上 NaCl含有量 (g/100 mL) : 12以下 異物 : 含有を禁止する (注 : 発酵によって製造された淡色醤油の場合には、レブリン酸の含有量は0.01%を超過してはならない)</p>
食品添加物	<p>食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準 (Food Additives Standard) に準拠すること</p> <p>着色料 カラメル色素 カラメルI : 適正製造規範 (GMP) に準拠する、カラメルI I : GMPに準拠する カラメルIII : 20 g/kg以下 (暗色の醤油の場合 : 50 g/kg以下) カラメルIV : 60 g/kg以下</p> <p>抗菌剤 ソルビン酸 : 1.0 g/kg以下 ソルビン酸カリウム : 1.0 g/kg以下 ソルビン酸ナトリウム : 1.0 g/kg以下 ソルビン酸カルシウム : 1.0 g/kg以下 安息香酸 : 1.0 g/kg以下 安息香酸ナトリウム : 1.0 g/kg以下 安息香酸カリウム : 1.0 g/kg以下 パラオキシ安息香酸エチル : 0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸プロピル : 0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸ブチル : 0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸イソプロピル : 0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸イソブチル : 0.25 g/kg以下 パラオキシ安息香酸メチル : 0.25 g/kg以下 チアミンラウリル硫酸塩 : 0.01 g/kg以下</p> <p>甘味料 ステビオール配糖体 : 0.1%以下</p>	
汚染物質/異物	<p>3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.4 ppm以下 [外部リンク] </p>	<p>上記の品質要件の規定に準拠して、異物の含有を禁止する</p>
衛生	<p>特定の衛生基準は規定されていないが、「一般食品衛生基準」に準拠すること [外部リンク] </p> <p>微生物限度 (追加調理をしない場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> 大腸菌群 (MPN/mL) : 10^3以下 大腸菌 (MPN/mL) : 陰性 <p>包装関連</p> <ul style="list-style-type: none"> 規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準 (Food Containers and Food Packaging Sanitation Standard) に準拠すること 	

<p>表示</p>	<p>食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件に準拠すること</p> <p>1加工食品品質表示基準</p> <p>1.1 文字サイズ</p> <p>1.2 食品の名称</p> <p>1.3 成分一覧表</p> <p>1.4 正味容量</p> <p>1.5 有効期限日</p> <p>1.6 保管条件</p> <p>1.7 製造業者の名称および住所</p> <p>2アレルギー</p> <p>3遺伝子組換え食品に関する表示</p> <p>4栄養表示</p>	<p>CNS 3192（事前包装食品の表示〔The labeling of prepackaged foods〕）の規定に準拠すること</p> <p>品質等級区分を有する製品の場合には、区分を表示すること。</p> <p>伝統的な発酵法によって製造された醤油については、「純醸造醤油」と表示してもよいが、黒豆を用いて製造された醤油の場合には、「黒豆醤油」と表示すること</p>
<p>サンプリング及び分析法</p>	<p>台湾食品薬物管理署（Taiwan Food and Drug Administration：TFDA）による関連試験法に準拠する [外部リンク]</p>	<p>CNS 423</p> <p>1.色度の測定</p> <p>1.1 試験管比色法</p> <p>1.2555nmでの吸光度法</p> <p>2.異物の測定（CNS5629：食品検査法-異物の検出〔Method of Test for Foodstuffs -Detection of Extraneous Materials〕）</p> <p>3.塩分の測定：硝酸銀滴定法</p> <p>4.無塩可溶性固形物の測定</p> <p>4.1 糖度計法：糖度屈折計を用いる</p> <p>4.2 乾燥法：全固形分（105～110℃での炉乾燥によって得たもの）から上記3で得た塩分を減じる</p> <p>5.全窒素分の測定：蒸解および蒸留の後、滴定を行う</p> <p>6.アミノ窒素分の測定：フォルモール窒素含有量からアンモニア態窒素含有量を減じる</p> <p>6.1 フォルモール窒素含有量の測定：滴定法により測定</p> <p>6.2 アンモニア態窒素含有量の測定：真空吸引の後、滴定を行う</p> <p>7.醤油膏の粘度の測定：ブルックフィールド粘度計LVF型により測定</p> <p>8.レブリン酸の測定：エチルエーテルによる抽出後、ガスクロマトグラフィー（gas chromatography：GC）内部標準法により測定</p> <p>9.3 -MCPDの測定：カラム吸着および誘導体化の後、ガスクロマトグラフィー/質量分析（gas chromatograph mass spectrometry：GC-MS）法により測定</p>

CNSは任意規格である。 [\[外部リンク\]](#)

味噌

<p>規格</p>	<p>別段の定めがない限り、任意業界規格である中華民国国家標準CNS 5628（N5160）に規定が定められている</p>
<p>範囲</p>	<p>本規格は、以下に定義する蒸煮大豆製品に適用される</p>
<p>定義/説明</p>	<p>本製品は、原材料として蒸煮大豆（米や小麦などの穀物を追加してもよい）を用い、米こうじ単独または他のこうじとの併用物、および塩を添加した後、発酵処理を施して半固形状産物を形成して製造される</p>
<p>組成</p>	<p>NA（適用なし）</p>
<p>品質要件</p>	<p>外観：典型的な淡黄色から褐色を呈し、離漿やカビによる汚れが存在しないこと</p> <p>臭い：味噌に特有の臭いを有すること</p> <p>全窒素分：1.51%を上回ること</p> <p>無塩固形物含有量：40.8%を上回ること</p> <p>pH値：4.85～5.85</p>

「欠陥品」の分類	適用なし
食品添加物	<p>CNSでは規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品添加物基準に準拠すること</p> <p>着色料</p> <p>カラメル色素</p> <p>カラメルI：GMPに準拠する、カラメルII：GMPに準拠する</p> <p>カラメルIII：20 g/kg以下</p> <p>カラメルIV：50 g/kg以下</p> <p>抗菌剤</p> <p>ソルビン酸：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>ソルビン酸カルシウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸ナトリウム：1.0 g/kg以下</p> <p>安息香酸カリウム：1.0 g/kg以下</p>
汚染物質／異物	適用なし
衛生	<p>特定の衛生基準は規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた「一般食品衛生基準」に準拠すること</p> <p>[外部リンク] </p> <p>微生物限度（追加調理をしない場合）</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 大腸菌群（MPN/mL）：10³以下 ● 大腸菌（MPN/mL）：陰性 <p>包装関連</p> <p>規定されていないが、食品安全衛生管理法に基づいて定められた食品容器および食品包装に関する衛生基準に準拠すること</p>
重量及び分量	CNS12924：包装済み食品の正味容量の検査法（Checking The Net Contents of Packaged Foods）（サンプリング数、許容可能な負誤差、および許容可能な欠陥品数を規定）
表示	<p>表示はCNS 3192（事前包装食品の表示）に準拠すること</p> <p>また、食品安全衛生管理法に定められた一般表示要件にも準拠すること</p> <p>1.加工食品品質表示基準</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1 文字サイズ 1.2 食品の名称 1.3 成分一覧表 1.4 正味容量 1.5 有効期限日 1.6 保管条件 1.7 造業者の名称および住所 <p>2.アレルギー</p> <p>3.遺伝子組換え食品に関する表示</p> <p>4.栄養表示</p>
サンプリング及び分析法	<p>CNS 6246塩水漬け食品に対する試験法（Method of test for brined foods）に準拠する</p> <p>塩分：硝酸銀滴定法</p> <p>窒素分：粗タンパク質法</p> <p>アルコール含有量：蒸留物の滴定またはGC法</p>