

## 目次

食品規格・基準／調味料類

以下は平成26年現在の情報です。

## 食品規格・基準／調味料類

## みそ

範囲	GB/T 24399-2009《みそ（黄豆醬）》：本基準は、主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品に適用する。 《ソラマメみそ（豆瓣醬）（基準案）》：本基準は、ソラマメみそ製品の用語および説明に適用する。
定義／説明	1. GB/T 24399-2009《みそ（黄豆醬）》： みそ：主原料として大豆を用いて微生物で発酵させたペースト状製品。本製品はGB 2718《醸造ペースト（醸造醬）》に属する。 2. 《ソラマメみそ（豆瓣醬）》：主原料としてソラマメ、他の豆、または赤唐辛子を用いて微生物で発酵させ、食塩やチリなどの他の材料と混合したもの。
組成	1. 基本材料 <ul style="list-style-type: none"><li>(a)大豆、ソラマメ（蚕豆）</li><li>(b)食塩</li><li>(c)飲用水</li><li>(d)小麦粉</li><li>(e)自然発生したまたは培養した微生物</li></ul> 2. 任意の材料 <ul style="list-style-type: none"><li>(a)大豆油</li><li>(b)チリなどの香辛料およびハーブ</li><li>(c)食酢</li><li>(d)グルタミン酸ソーダ（MSG）</li></ul>
品質要因	1. ペースト醸造 <ul style="list-style-type: none"><li>アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.30</math></li></ul> 2. 大豆のみを用いて製造した発酵大豆みそ <ul style="list-style-type: none"><li>アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.50</math></li><li>含水量 / (g/ 100 g) <math>\leq 65.0</math></li><li>アンモニア塩（窒素として）の含有量：アミノ窒素（窒素として）の30%以下</li></ul> 3. 砂糖入りソラマメみそ <ul style="list-style-type: none"><li>アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.30</math></li><li>含水量 / (g/100g) <math>\leq 55.0</math></li><li>食塩（NaClとして） (g/100g) <math>\leq 15.0</math></li></ul> 4. チリと共に製造したソラマメみそ <ul style="list-style-type: none"><li>アミノ窒素（窒素として） / (g/100 g) <math>\geq 0.15</math></li><li>含水量 / (g/100g) <math>\leq 70.0</math></li><li>食塩（NaClとして） (g/100g) <math>\leq 21.0</math></li></ul>

<b>「不良品」の分類</b>	該当なし
<b>食品添加物</b>	<p>GB 2760-2014 &lt;食品添加物使用基準&gt;の表A.1 1（区分12.05）およびA.2に記載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従い食品中への使用が容認される。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：製造管理および品質管理基準（GMP）</li> <li>2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物       <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2.1着色料           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ エリスロシンおよびエリスロシアルミニウムレーキ（エリスロシンとして）<math>\leq 0.05</math> g/kg</li> <li>○ カラメル色素クラスIII-アンモニア法、カラメル色素クラスI-ブレン：GMP</li> <li>○ カラメル色素クラスIV-アンモニア亜硫酸塩法<math>\leq 10.0</math> kg</li> <li>○ カルタミン黄色素<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> <li>○ 赤麹米、紅麹赤色素：GMP</li> <li>○ ターメリック：GMP</li> <li>○ パプリカ赤色素：GMP</li> <li>○ クチナシ黄色素<math>\leq 1.5</math> g/kg</li> <li>○ クチナシ青色素<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> </ul> </li> <li>● 2.2保存料           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、およびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単一でまたは組み合わせて<math>0.5</math> g/kg以下</li> <li>○ 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一でまたは組み合わせて<math>1.0</math> g/kg以下</li> <li>○ ナイシン<math>\leq 0.2</math> g/kg</li> </ul> </li> <li>● 2.3甘味料           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ スクラロース<math>\leq 0.25</math> g/kg</li> <li>○ ステビオール配糖体<math>\leq 0.35</math> g/kg</li> <li>○ アセスルフェームカリウム<math>\leq 0.5</math> g/kg</li> </ul> </li> <li>● 2.4増粘剤           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ カルボキシメチルナトリウムでんぶん<math>\leq 0.1</math> g/kg</li> <li>○ リン酸ナトリウムでんぶん：GMP</li> <li>○ ソウカクシ（Gleditsia sinensis lam）ガム<math>\leq 4.0</math> g/kg</li> </ul> </li> <li>● 2.5旨味調味料           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ グリシン<math>\leq 1.0</math> g/kg</li> <li>○ コハク酸二ナトリウム<math>\leq 20.0</math> g/kg</li> <li>○ L-アラニン：GMP</li> </ul> </li> <li>● 2.6乳化剤           <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 脂肪酸のスクロースエステル<math>\leq 5.0</math> g/kg</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>3. 加工助剤 加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など</li> </ol>
<b>汚染物質／異物</b>	<p>GB 2761-2011 &lt;食品中マイコトキシンの限度&gt; およびGB 2762-2012 &lt;食品中汚染物質の限度&gt;</p> <p>アフラトキシンB1<math>\leq 5.0</math> <math>\mu\text{g}/\text{kg}</math>  鉛（Pbとして）<math>\leq 1.0</math> mg/kg  総ヒ素（Asとして）<math>\leq 0.5</math> mg/kg</p>
<b>衛生</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 14881食品製造の一般衛生規則</li> <li>2. 衛生指標はGB2718&lt;醸造ペースト&gt;に一致しなければならない。大腸菌群の検査には3段階サンプリング法を用いる。 大腸菌群：10～100 CFU/gの範囲</li> <li>3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：最確数（MPN）が100～1000/gの範囲</li> </ol>
<b>重量および容量</b>	該当なし

表示	<p>1. GB 7718 &lt;包装済み食品の表示の一般基準&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1.1 製品名</li> <li>• 1.2 材料</li> <li>• 1.3 正味重量および包装サイズ</li> <li>• 1.4 製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源</li> <li>• 1.5 製造日</li> <li>• 1.6 保存可能期間および保管条件</li> <li>• 1.7 QS製造免許番号</li> <li>• 1.8 製品の基準番号</li> <li>• 1.9 文字サイズ</li> </ul> <p>2. 栄養表示</p> <p>3. 遺伝子組換え（GMO）原料を用いる場合のGMO表示</p>
サンプリングおよび分析方法	<p>1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う</p> <p>2. 含水量 GB/T 5009.3に従う</p> <p>3. 食塩（NaClとして）（g/100g）<math>\leq 15.0</math> GB/T 12457に従う</p> <p>4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う</p> <p>5. 全窒素量 GB 18186-2000の6.3に従う</p>

## 醤油

範囲	醤油の醸造																																																				
定義/説明	大豆および（または）脱脂大豆、小麦および（または）小麦粉および（または）ふすまを主原料として微生物により発酵させ、特有の色、香り、および味を呈する液体調味料																																																				
組成（食品添加物以外の原材料）	<p>1. 基本材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a)大豆/脱脂大豆</li> <li>• (b)小麦/小麦粉/ふすま</li> <li>• (c)食塩</li> <li>• (d)飲用水</li> <li>• (e)自然発生したまたは培養した微生物</li> </ul> <p>2. 任意の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (a)砂糖</li> <li>• (b)香辛料およびハーブ</li> <li>• (c)植物たんぱく質加水分解物</li> <li>• (d)MSG</li> </ul>																																																				
品質要因	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="3">項目</th> <th colspan="8">指標</th> </tr> <tr> <th colspan="4">塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）</th> <th colspan="4">塩分の少ない醤油発酵液</th> </tr> <tr> <th>特級</th> <th>1級</th> <th>2級</th> <th>3級</th> <th>特級</th> <th>1級</th> <th>2級</th> <th>3級</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>可溶性塩分、固形、 g/100 mL <math>\geq</math></td> <td>15.0</td> <td>13.0</td> <td>10.0</td> <td>8.0</td> <td>20.0</td> <td>18.0</td> <td>15.0</td> <td>10.0</td> </tr> <tr> <td>全窒素、g/100 mL <math>\geq</math></td> <td>1.50</td> <td>1.30</td> <td>1.00</td> <td>0.70</td> <td>1.60</td> <td>1.40</td> <td>1.20</td> <td>0.80</td> </tr> <tr> <td>アミノ窒素、 g/100 mL <math>\geq</math></td> <td>0.80</td> <td>0.70</td> <td>0.55</td> <td>0.40</td> <td>0.80</td> <td>0.70</td> <td>0.60</td> <td>0.40</td> </tr> </tbody> </table>	項目	指標								塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）				塩分の少ない醤油発酵液				特級	1級	2級	3級	特級	1級	2級	3級	可溶性塩分、固形、 g/100 mL $\geq$	15.0	13.0	10.0	8.0	20.0	18.0	15.0	10.0	全窒素、g/100 mL $\geq$	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80	アミノ窒素、 g/100 mL $\geq$	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40
項目	指標																																																				
	塩分の多い醤油発酵液（含固稀発酵醤油）				塩分の少ない醤油発酵液																																																
	特級	1級	2級	3級	特級	1級	2級	3級																																													
可溶性塩分、固形、 g/100 mL $\geq$	15.0	13.0	10.0	8.0	20.0	18.0	15.0	10.0																																													
全窒素、g/100 mL $\geq$	1.50	1.30	1.00	0.70	1.60	1.40	1.20	0.80																																													
アミノ窒素、 g/100 mL $\geq$	0.80	0.70	0.55	0.40	0.80	0.70	0.60	0.40																																													

<b>食品添加物</b>	<p>GB 2760-2014 &lt;食品添加物使用基準&gt;の表A.1（区分12.04）およびA.2に記載された着色料、旨味調味料、保存料、安定剤、pH調整剤、乳化剤、および甘味料は、本基準に従って食品中への使用が容認される。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 2760の表A.2の添加物リスト：GMP</li> <li>2. 大豆みそおよびソラマメみそ中の使用が限定的に認可されている食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2.1着色料 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ カラメル色素（クラスI、III、IV）：GMP</li> <li>○ カルタミン黄色素≤0.5 g/kg</li> <li>○ 赤麹米、紅麹赤色素：GMP</li> <li>○ ターメリック：GMP</li> <li>○ パプリカ赤色素：GMP</li> <li>○ クチナシ黄色素≤1.5 g/kg</li> </ul> </li> <li>●</li> <li>● 2.2保存料 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、およびソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単一または組み合わせて1.0 g/kg以下</li> <li>○ 安息香酸、安息香酸ナトリウム、および安息香酸カリウム：安息香酸として単一または組み合わせて1.0 g/kg以下</li> <li>○ プロピオン酸、プロピオン酸ナトリウム、プロピオン酸カルシウム≤2.5 g/kg</li> <li>○ ナイシン≤0.2 g/kg</li> </ul> </li> <li>●</li> <li>● 2.3甘味料 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ スクラロース≤0.25 g/kg</li> <li>○ アセスルフェームカリウム≤0.5 g/kg</li> </ul> </li> <li>●</li> <li>● 2.4増粘剤 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ カルボキシメチルナトリウムでんぷん≤0.1 g/kg</li> <li>○ リン酸ナトリウムでんぷん：GMP</li> </ul> </li> <li>●</li> <li>● 2.5旨味調味料 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ グリシン≤1.0 g/kg</li> <li>○ コハク酸二ナトリウム≤20.0 g/kg</li> <li>○ L-アラニン：GMP</li> </ul> </li> <li>●</li> <li>● 2.6乳化剤 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 脂肪酸のスクロースエステル≤5.0 g/kg</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>3. 加工助剤 加工助剤についてはGB 2760の付録Cを参照されたい。プロテアーゼ、アミラーゼ、リパーゼや、グリセロールのクエン酸および脂肪酸エステル、乳酸など</li> </ol>
<b>汚染物質／異物</b>	<p>GB 2761-2011 &lt;食品中マイコトキシンの限度&gt; およびGB 2762-2012 &lt;食品中汚染物質の限度&gt;</p> <p>アフラトキシンB1≤5.0 µg/kg 鉛（Pbとして）≤1.0 mg/kg 総ヒ素（Asとして）≤0.5 mg/kg</p>
<b>衛生</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 14881食品製造の一般衛生規則</li> <li>2. 衛生指標はGB717-2003に一致しなければならない 総菌数（TPC）≤30,000 CFU/mL 大腸菌群：10～100 CFU/gの範囲</li> <li>3. 病原菌の限度はGB 29921に一致しなければならない。サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌の検査には3段階サンプリング法を用いる。 サルモネラ菌：0 黄色ブドウ球菌：100～1,000 MPN/gの範囲</li> </ol>

<p><b>表示</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. GB 7718&lt;包装済み食品の表示の一般基準&gt; <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1.1製品名</li> <li>● 1.2材料</li> <li>● 1.3正味重量および包装サイズ</li> <li>● 1.4製造者の名称、所在地、連絡先情報、起源</li> <li>● 1.5製造日</li> <li>● 1.6保存可能期間および保管条件</li> <li>● 1.7QS製造免許番号</li> <li>● 1.8製品基準番号</li> <li>● 1.9文字サイズ</li> </ul> </li> <li>2. 栄養表示</li> <li>3. 遺伝子組換え原料を用いる場合のGMO表示</li> </ol>
<p><b>サンプリングおよび分析方法</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. アミノ窒素 GB/T 5009.40に従う</li> <li>2. 含水量 GB/T 5009.3に従う</li> <li>3. 食塩 (NaClとして) (g/100g) ≤15.0 GB/T 12457に従う</li> <li>4. アンモニア塩の含有量 GB/T 24399の4.2.3に従う</li> </ol>