

## 目次

醤油  
醤油 保健省告示

## 醤油

規格	TIS 252-1978 タイ工業規格 (Thai Industrial Standards : TIS) 252-1978	TCPS 511-2004 タイ国内製品規格 (Thai Community Product Standard : TCPS) 511-2004
範囲	醤油	醤油
定義／説明	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や着色料を添加してもよい。最後に、製品に対し低温殺菌を施すものとする普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味を獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>	<p>醤油は、大豆のタンパク質を発酵によって加水分解することで得られる液体産物である。製品の種類の特性を考慮して香料や甘味料、着色料を添加してもよい。最後に、製品を濾過、低温殺菌、熱間充填し、即座に冷却するものとする</p> <p>普通醤油：香料も着色料も添加していない醤油</p> <p>濃口醤油：普通醤油を、特定の濃度および色になるまで熟成させて得られる製品</p> <p>調味濃口醤油：所定の甘味および塩味獲得するまで、普通醤油と甘味料を適切な割合で混合して得られる製品</p> <p>甘醤油：所定の甘味を獲得するまで、少量の普通醤油と甘味料を混合して得られる製品</p>
組成	<p>普通醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水任意原材料：アミノ酸液調味濃口醤油および甘醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水、糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること任意原材料：アミノ酸液</p>	<p>普通醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水任意原材料：アミノ酸液調味濃口醤油および甘醤油必須原材料：大豆、小麦粉および／または米粉、塩、飲用水、糖、または糖蜜、コーンシロップ、ブドウ糖、もしくはブドウ糖液などの甘味料を、単独で、または組み合わせて用いること任意原材料：アミノ酸液</p>

<p><b>品質要件</b></p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通醤油：特級および等級I</li> <li>2. 濃口醤油：特級および等級I</li> <li>3. 調味濃口醤油</li> <li>4. 甘醤油</li> </ol> <p>普通醤油および濃口醤油の場合には、製品は透明であり、沈殿物を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた原材料の特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>醤油は、製造工程からは通常得られない異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で普通醤油：5.5 (特級)、4.5 (等級I) 濃口醤油：8.5 (特級)、7.5 (等級I) 調味濃口醤油：2.0</p> <p>甘醤油：1.5</p> <p>非揮発性固形分、重量%、最低で普通醤油：32 (特級)、30 (等級I) 濃口醤油：35 (特級)、32 (等級I) 調味濃口醤油：50</p> <p>甘醤油：50</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%普通醤油：17~23</p> <p>濃口醤油：17~23</p> <p>調味濃口醤油：8~16</p> <p>甘醤油：1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で普通醤油：7 (特級)、6 (等級I) 濃口醤油：12 (特級)、10 (等級I) 調味濃口醤油：25</p> <p>甘醤油：80</p> <p>27℃+3℃における比重、最低で普通醤油：1.20</p> <p>濃口醤油：1.23調味濃口醤油：1.33</p> <p>甘醤油：制限は設けられていない</p>	<p>醤油は以下の4種類に分類される</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 普通醤油</li> <li>2. 濃口醤油</li> <li>3. 調味濃口醤油</li> <li>4. 甘醤油</li> </ol> <p>醤油は透明であり、沈殿物および膜を含まないこと</p> <p>醤油は各種の醤油に用いた特性に応じた風味および臭いを有すること</p> <p>醤油は、種類または使用した原材料に応じて、赤褐色から暗褐色までさまざまな色を呈するものとする</p> <p>毛髪、埃、砂、砂利、ならびに伝染病保菌動物および他の動物の汚物の一部などの異物を含有しないこと</p> <p>タンパク質 (Nx6.25)、重量%、最低で普通醤油：4.5 濃口醤油：7.5 調味濃口醤油：2.0</p> <p>甘醤油：1.5</p> <p>pH：4.5~5.5</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして表した場合)、重量%普通醤油：17~23</p> <p>濃口醤油：17~23</p> <p>調味濃口醤油：8~16</p> <p>甘醤油：上限1</p> <p>全糖量 (転化糖として表した場合)、重量%、最高で普通醤油：6</p> <p>濃口醤油：10調味濃口醤油：25</p> <p>甘醤油：80</p>
<p><b>「欠陥品」の分類</b></p>	<p>適用なし</p>	<p>適用なし</p>
<p><b>食品添加物</b></p>	<p>食品添加物に関する (Re: Food Additives) 保健省 (Ministry of Public Health : MOPH) 告示に準拠して、認可された甘味料および香料を含有してもよい</p> <p>着色用として、カラメル色素のみを認める</p>	<p>着色用として、カラメル色素のみを使用すること</p> <p>保存料は、食品添加物に関する保健省告示に準拠して使用してもよい</p>
<p><b>汚染物質/異物</b></p>	<p>鉛 (Pb) : &lt;1 mg/kg</p> <p>銅 (Cu) : &lt;5 mg/kg</p> <p>ヒ素 (As) : &lt;0.5 mg/kg</p> <p>酵母菌およびカビ、大腸菌群、コアグラゼ陽性ブドウ球菌、ならびにアフラトキシンを含有しないこと</p>	<p>鉛 (Pb) : &lt;1 mg/kg</p> <p>銅 (Cu) : &lt;5 mg/kg</p> <p>ヒ素 (As) : &lt;0.5 mg/kg</p> <p>アフラトキシン : &lt;20µg/kg</p> <p>大腸菌群 : &lt;3 MPN/g</p> <p>酵母菌およびカビ : &lt;10 cfu/g</p>
<p><b>衛生</b></p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとし、当該容器に収納した製品にいかなる影響も及ぼさないこと</p> <p>TIS 34-1974 食品衛生の一般原則に対する規格 (Standard for General Principles of Food Hygiene) に準拠すること</p> <p>適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと</p> <p>微生物から発生した浮きかすを含まないこと</p>	<p>使用する容器は清潔であり、確実に密封するものとする</p> <p>TCPS 511-2004付録A</p>
<p><b>重量及び分量</b></p>	<p>容量については、SI単位で正味容量を表示すること</p> <p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>	<p>平均ロット容量は、ラベルに表示されたものと一致し、各瓶における醤油の容量はラベルに表示された容量未満であってはならない</p>

表示	<p>TIS 31-1973 工業製品表示の一般原則に対する規格 (Standard for General Principles of Labelling Industrial Products) に準拠すること</p> <p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <p>i) 種類</p> <p>ii) 等級 (当てはまる場合)</p> <p>iii) 食品保存料 (含有される場合) は以下のように表示すること</p> <p>(a) 「食品保存料」という文言</p> <p>(b) 使用した食品保存料の化学名の一覧表</p> <p>(c) 使用した食品保存料の量</p> <p>iv) 正味容量</p> <p>v) 製造日のバッチ番号を示した数字、文字、またはコード</p> <p>vi) 製造業者の名称、または商標、または包装業者もしくは販売業者の名称</p> <p>vii) 原産国</p> <p>viii) 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会 (Industrial Product Standards Council) から認可を受けた場合のみ、その製品に関して規格マーク (Standard Mark) を使用してもよい</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <p>i) 「普通醤油」、「濃口醤油」などの製品の名称</p> <p>ii) 主成分</p> <p>iii) 食品保存料 (含有される場合)。使用した食品保存料の化学名および量を一覧表形式で示すこと</p> <p>iv) 正味容量または正味重量</p> <p>v) 有効期限の月および年、もしくは日、月、および年、または「賞味期限 (best before) (日、月、年を表示)」という文言</p> <p>vi) 保管の説明</p> <p>vii) 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称</p> <p>viii) 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</p> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p>
サンプリング及び分析法	TIS 252-1978、第12項	TCPS 511-2004、第8項

## 醤油 保健省告示

規格	保健省告示第317号BE2553 (2010年) および保健省告示第322号BE2553 (2010年)	TIS 8-2006
範囲	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料	調味ソース
定義/説明	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料は、大豆タンパク質の加水分解または発酵、あるいは他の適切な加工に由来する液体製品である。また、大豆タンパク質の加水分解から生じる脱水物を含む、醤油、調味ソースなどの風味または色を加えてもよい	酸加水分解または酵素加水分解を用いた植物タンパク質の加水分解から得られる液体製品
組成	適用なし	適用なし

<b>品質要件</b>	大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料の特性固有の臭いおよび味 タンパク質含有量 ≥4重量%（香料も着色料も添加していない場合） ≥1.5重量%（香料または着色料を添加した場合） ≥10重量% その他の適切な工程による大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料に関しては、食品医薬品局の承認を受けること	風味および臭い：本ソースに用いた原材料の特性に応じたものであること 色：暗褐色 透明度：透明であり、沈殿物を含まないこと。沈殿物の最大許容量は0.03% w/w以下とする 異物（すなわち、成分ではない汚染物質、または毛髪、昆虫の一部といった製造工程からは通常得られない汚染物質）を含有しないこと pH：4.5～6.0 塩（塩化ナトリウムとして）、%、w/w、最低で：15 タンパク質、%、w/w、最低で：12 窒素（アミノ酸由来）、%、w/w、最低で：60
<b>「欠陥品」の分類</b>	適用なし	適用なし
<b>食品添加物</b>	食品添加物の使用は、食品添加物に関する保健省（Ministry of Public Health：MOPH）告示に準拠すること カラメル色素を除き、着色料を添加しないこと	保存料の使用は認められていない 甘味料を、コーデックスの食品添加物に関する一般規格（General Standard for Food Additives：GSFA）に準拠して使用してもよい 着色用として、カラメル色素のみを使用すること
<b>汚染物質／異物</b>	鉛（Pb）：≤1 mg/kg 銅（Cu）：≤20 mg/kg ヒ素（As）：≤2 mg/kg 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）： 乾物含有率が40%以下の場合は≤0.4mg/kg 乾物含有率が40%を上回る場合は≤1 mg/kg ヨウ素（I）：2 mg～3 mg/lまたは 原料として、食用塩に関する保健省告示に準拠した規格を有する食用ヨウ素添加塩を使用した、大豆タンパク質の加水分解または発酵に由来する食品調味料に関しては、食品医薬品局の承認を受けること 大腸菌群：<3 MPN/g ウェルシュ菌：1gに付き陰性であること セレウス菌：0.1gに付き陰性であること（香料または着色料を添加した製品の場合）、0.01gに付き陰性であること（香料も着色料も添加していない場合） 酵母菌およびカビ：≤10cfu/g 微生物が放出する有害物質、および健康に害を及ぼす可能性がある他の有害物質を含有しないこと 病原微生物については、食品中の病原微生物の規格に関する保健省告示第364号BE2556（2013年）に準拠するものとする。	3-MCPD：<1 mg/kg 一般生菌数（35℃および37℃における）：10000 cfu/g 大腸菌群：<3 MPN/g 酵母菌およびカビ：<10 cfu/g セレウス菌：<100 cfu/g 黄色ブドウ球菌：0.01gに付き陰性であること
<b>衛生</b>	製造過程、製造設備、および食品貯蔵に関する保健省告示、および包装に関する保健省告示に従うこと	TIS 34 食品衛生の一般原則に対する規格に準拠すること 使用する容器は清潔で、乾燥しており、密封するものとする 適正製造規範において可能な限り、製品は好ましくない物質を含まないこと 微生物から発生した浮きかすを含まないこと
<b>重量及び分量</b>	適用なし	正味容量が規定されていない場合には、正味容量は100 mL、200 mL、600 mL、および700 mLに相当するものとし、正味容量はラベルに表示された正味容量未満であってはならない

<p><b>表示</b></p>	<p>ラベルに関する (Re: Labels) 保健省告示に従うこと ラベルに明確に判読可能な文字で「ヨウ素の消費を制限されている人向け」と表示する</p>	<p>明確に、かつ読みやすく記載された以下の情報を示した数字、文字、または記号を、各容器に表示すること</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i) 「調味ソース」という文言</li> <li>ii) mL単位で表示した正味容量</li> <li>iii) 日付および/あるいは賞味期限日 (best before date) を示した数字、文字、またはコード</li> <li>iv) 甘味料 (含有される場合)</li> <li>v) 製造業者の名称および住所、あるいは登録商標、あるいは包装業者または販売業者の名称</li> <li>vi) 外国語使用の場合には、その意味はタイ語での意味と一致すること</li> </ul> <p>各梱包箱に、少なくとも上記に規定した情報を示した数字、文字、または記号、および箱内に収納した容器の数を、明確に、かつ消えないように表示すること</p> <p>本規格に準拠して製品を製造する者は、工業製品規格委員会から認可を受けた場合にのみ、その製品に関して規格マークを使用してもよい</p>
<p><b>サンプリング及び分析法</b></p>	<p>適用なし</p>	<p>TIS 8-2006</p>