

目次

| |
|---|
| 醤油（醤油または大豆ソースまたはケチャップ）（食品規則-1985） |
| 醤油（アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース）（食品規則-1985） |
| 醤油（混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース）（食品規則-1985） |
| 醤油（薄口醤油及び辛口醤油） |
| 醤油（濃口（濃厚）醤油）マレーシア規格（MS 1264:2005）（制定：2012年） |
| 味噌 |

醤油（醤油または大豆ソースまたはケチャップ）（食品規則-1985）

| | |
|----------|--|
| 範囲 | 醤油または大豆ソースまたはケチャップ（kicap） |
| 定義／説明 | 醤油または大豆ソースまたは一般に「キチャップ」として知られるものは、植物ダイズ（ <i>Glycine max</i> ）の実および穀物または穀粉の発酵から得られる透明で塩辛い褐色の液体であるものとする |
| 組成 | 1.糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい 2.以下の含有量は、下記を下回ってはならない (i) 全窒素分：0.6%（w/v） (ii) 塩：10% |
| 品質要件 | 規定無し |
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し |
| 食品添加物 | 認可保存料、着色料としてカラメル色素、および認可風味増強剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩；1,000L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩）グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム：350 ppm |
| 汚染物質／異物 | 規定無し |
| 衛生 | 規定無し |
| 重量及び分量 | 規定無し |

| | |
|-------------|---|
| 表示 | <p>食品規則-1985 (Food Regulations 1985) に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>遺伝子組替え (genetically-modified : GM) 表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源) に由来する遺伝子 (gene derived from [origin]) 」</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分が遺伝子組換え生物 (genetically modified organism : GMO) から成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え (成分名) (genetically modified [name of ingredient]) 」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え (成分名) から製造 (produced from genetically modified [name of ingredient]) 」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有 (contains genetically modified ingredient) 」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> |
| サンプリング及び分析法 | 規定無し |

醤油 (アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース) (食品規則-1985)

| | |
|----------|---|
| 範囲 | アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソース |
| 定義/説明 | アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースは、タンパク質を、場合に応じて、アミノ酸液または植物タンパク質加水分解物から得るソースであるものとする |
| 組成 | <p>1.以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分 : 2.5% (w/v)</p> <p>(ii) 塩 : 10%</p> |
| 品質要件 | 規定無し |
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し |
| 食品添加物 | <p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩 : 400安息香酸または安息香酸ナトリウム ; 1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩 ; 1,000L-グルタミン酸のモノナトリウム塩 (L-グルタミン酸ナトリウム塩) グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム : 350 ppm</p> |
| 汚染物質/異物 | 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : <0.02 ppm |
| 衛生 | 規定なし |
| 重量及び分量 | 規定無し |

| | |
|-------------|---|
| 表示 | <p>場合に応じて、包装のラベルに「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言を表示すること</p> <p>「醤油」および「発酵」という文言、ならびに同様の意味を持つ他の文言を、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースを収めた包装のラベルに表示しないこと</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示</p> <p>過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示</p> <p>現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「（供給源）に由来する遺伝子」現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え（成分名）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え（成分名）から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> |
| サンプリング及び分析法 | 規定無し |

醤油（混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース）（食品規則-1985）

| | |
|----------|---|
| 範囲 | 混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソース |
| 定義/説明 | 混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースは、場合に応じて、アミノ酸液ソースまたは植物タンパク質加水分解物ソースと、大豆および穀物または穀粉の発酵から得られる透明な液体とを混合して製造される製品であるものとする |
| 品質要件 | <p>3.糖、ブドウ糖液、もしくは糖蜜、またはこれらの組み合わせを含有してもよい</p> <p>4.以下の含有量は、下記を下回ってはならない</p> <p>(i) 全窒素分：0.3% (w/v)</p> <p>(ii) 塩：10%</p> |
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し |
| 品質要件 | 規定無し |
| 食品添加物 | <p>認可保存料、着色料としてカラメル色素、認可風味増強剤、および認可食品調整剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム；1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩；1,000L-グルタミン酸のモノナトリウム塩（L-グルタミン酸ナトリウム塩）グアニル酸もしくはイノシン酸のナトリウム塩もしくはカルシウム塩、またはこれらの組み合わせ酵母抽出物もしくは乾燥不活性酵母もしくは自己消化酵母、またはこれらの組み合わせアセスルファミカリウム：350 ppm</p> |
| 汚染物質/異物 | 3-MCPD：<0.02 ppm |
| 衛生 | 規定無し |
| 重量及び分量 | 規定無し |

| | |
|---------------------------|--|
| <p>表示</p> | <p>場合に応じて、包装のラベルに「混合アミノ酸液ソース」もしくは「混合HVPソース」、または「混合植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「混合HPPソース」という文言を均一な字体を用いて表示すること</p> <p>混合アミノ酸液ソースまたは混合植物タンパク質加水分解物ソースの包装は、「アミノ酸液ソース」もしくは「HVPソース」、または「植物タンパク質加水分解物ソース」もしくは「HPPソース」という文言をラベルに表示しないこと。ただし、これらの文言を「混合 (blended)」という文言と均一な字体を用いて統合表示する場合を除くものとする</p> <p>食品規則-1985に準拠した一般表示要件を満たすこと</p> <p>アレルギー表示： 過敏症を引き起こす事が知られている特定の食品または成分には、小麦、ライ麦、大麦、カラス麦といったグルテンを含有する穀物などが含まれる</p> <p>GM表示 現代生命工学から得た食品および食品成分の由来は以下のように表示すること：「(供給源)に由来する遺伝子」現代生命工学から得た食品および食品成分は以下のように表示すること</p> <p>(a)食品および食品成分がGMOから成る、またはGMOを含む場合には、「遺伝子組換え(成分名)」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(b)食品および食品成分がGMOから製造されたものの、GMOを含有しない場合には、「遺伝子組換え(成分名)から製造」という文言をラベルに表示すること</p> <p>(c)段落(a)および(b)の適用上、単一成分から成る製品の場合には、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に当該情報を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> <p>(d)段落(a)および(b)の適用上、複数成分から成る製品の場合には、原材料の直後に配置された成分一覧表に当該情報を表示すること</p> <p>(e)段落(d)の適用上、食品の名称のごく近くに配置された主要表示欄に「遺伝子組換え成分を含有」という記述を表示し、10ポイント以上の文字を用いること</p> |
| <p>サンプリング及び分析法</p> | <p>規定無し</p> |

醤油（薄口醤油及び辛口醤油）

| | マレーシア規格 (MS 807:2005) | マレーシア規格 (MS 2042:2007) |
|---------------------|---|--|
| <p>範囲</p> | <p>薄口醤油 (kicap cair)</p> | <p>辛口醤油</p> |
| <p>定義/説明</p> | <p>大豆および/または脱脂大豆、ニホンコウジカビ (<i>Aspergillus oryzae</i>) および/またはショウユコウジカビ (<i>Aspergillus sojae</i>) および穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩/塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料</p> | <p>醤油は、大豆および/または脱脂大豆、ニホンコウジカビ および/またはショウユコウジカビおよび穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ) を、塩溶液中 (食用塩/塩化ナトリウム) で発酵させることによって得られる食用調味料である</p> |
| <p>組成</p> | <p>基本原材料</p> <p>a)大豆および/または脱脂大豆</p> <p>b)穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>c)食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>d)飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p> | <p>基本原材料</p> <p>e)大豆および/または脱脂大豆</p> <p>f)穀物/穀粉 (小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ)</p> <p>g)食用塩 (塩化ナトリウム)</p> <p>h)飲用水</p> <p>甘味料 (ショ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など)、カラメル色素 (着色料として)、および糖蜜を含有してもよい</p> <p>アミノ酸液を含有しないこと</p> |
| <p>品質要件</p> | <p>醤油 (kicap cair) の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格 (Malaysian Standards) に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油 (kicap cair) に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、% w/w、最低で：35pH：4.0~5.1</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして)、% w/v、最低で：10.0</p> <p>全窒素分、% w/v、最低で：0.8</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：<100</p> | <p>醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること</p> <p>臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない</p> <p>全固形分、% w/w、最低で：35pH、最大で：4.8</p> <p>塩 (塩化ナトリウムとして)、% w/v、最低で：10.0</p> <p>全窒素分、% w/v、最低で：0.8</p> <p>耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：<100</p> <p>比重、最低で：1.2</p> |

| | | |
|-------------|---|--|
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し | 規定無し |
| 食品添加物 | <p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム酵母抽出物非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p> | <p>認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい</p> <p>二酸化硫黄または亜硫酸塩：400</p> <p>安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000</p> <p>ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム5'-リボヌクレオチド二ナトリウム酵母抽出物</p> <p>上記の保存料のうち複数を使用する場合には、単独使用に関して認められた量における割合で各保存料の使用量を表した際に、かかる複数の保存料の割合の和が100を上回らないこと</p> <p>非栄養甘味料を含有しないこと</p> <p>カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと</p> <p>別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと</p> |
| 汚染物質／異物 | 異物を含有しないこと | 3-MCPD：検出限界未満であること 異物を含有しないこと |
| 衛生 | <p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やポリエチレンテレフタレート（PET）製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p> | <p>低温殺菌および／または加熱処理を施すこと</p> <p>現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること</p> <p>製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること</p> |
| 重量及び分量 | 規定無し | 規定無し |
| 表示 | <p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料（permitted preservative）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有（contains [state the chemical name of the flavour enhance] as permitted flavour enhancer）」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p> | <p>以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付すること</p> <p>a) 製品の名称</p> <p>b) 製造業者または供給業者の名称および住所</p> <p>c) 最低限の正味重量または正味容量</p> <p>d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表</p> <p>e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること</p> <p>f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること</p> <p>g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段</p> <p>h) 大文字で記載した有効期限日</p> <p>i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい</p> |
| サンプリング及び分析法 | <p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース（Sauces）-サンプリングおよび試験法（Sampling and Testing Methods）の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p> | <p>サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること</p> <p>3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである</p> |

醤油（濃口（濃厚）醤油）マレーシア規格（MS 1264:2005）（制定：2012年）

| | |
|----------|--|
| 範囲 | 濃口（濃厚）醤油 (kicap pekat) |
| 定義／説明 | 大豆および／または脱脂大豆、二ホンコウジカビおよび／またはシヨウコウジカビおよび穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ）を、塩溶液中（食用塩／塩化ナトリウム）で発酵させることによって得られる食用調味料 |
| 組成 | 基本原材料 a)大豆および／または脱脂大豆 b)穀物／穀粉（小麦、米、トウモロコシ、またはタピオカ） c)食用塩（塩化ナトリウム） d)飲用水 甘味料（シヨ糖、ブドウ糖、ブドウ糖液など）、カラメル色素III（着色料として）、および糖蜜を含有してもよい アミノ酸液を含有しないこと |
| 品質要件 | 醤油の製造に用いられる原材料は、該当する場合には関連するマレーシア規格に準拠すること 臭いおよび味は、醤油に特有のものでなければならない 全固形分、% w/w、最低で：55pH：4.0～5.1 塩（塩化ナトリウムとして）、% w/v、最低で：10.0 全窒素分、% w/v、最低で：0.7 耐塩性酵母、1 mL当たりの総数：<100 比重、最低で：1.2 |
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し |
| 食品添加物 | 認可保存料および認可風味増強剤を含有してもよい 二酸化硫黄または亜硫酸塩：400 安息香酸または安息香酸ナトリウム：1,000 ソルビン酸、またはそのナトリウム塩、カルシウム塩、もしくはカリウム塩：1,000 L-グルタミン酸ナトリウム塩5'-グアニル酸二ナトリウム5'-イノシン酸二ナトリウム酵母抽出物 非栄養甘味料を含有しないこと カラメル色素以外の添加着色料を含有しないこと 別段の定めがない限り、他の添加物を含有しないこと |
| 汚染物質／異物 | 3-MCPD：<0.02 ppm 異物を含有しないこと |
| 衛生 | 低温殺菌および／または加熱処理を施すこと 現行の公衆衛生法規に準拠して認可された施設において、衛生的条件下で、製品を加工および包装すること 製品を清潔なガラス製やPET製の容器、または他の適切な容器に収納すること。容器を適切に密封すること |
| 重量及び分量 | 規定無し |
| 表示 | 以下の情報を各容器に読みやすく消えないように表示すること。または、以下の情報を含むラベルを容器に添付するものとする a) 製品の名称 b) 製造業者または供給業者の名称および住所 c) 最低限の正味重量または正味容量 d) 現行のマレーシア食品規則-1985に規定された表示要件に準拠して、製品に用いられた割合が多い順に記載された成分一覧表 e) 保存料を添加した場合には、「認可保存料」という文言をラベルに表示すること f) 風味増強剤を添加した場合には、「認可風味増強剤として（当該風味増強剤の化学名を記載）を含有」という文言をラベルに表示すること g) 製造の日・月・年を示したコード番号または表示手段 h) 大文字で記載した有効期限日 i) マレーシア国内で製造、調理、または包装された食品の場合には、マレーシア語で表示すること。また、他の言語による翻訳文を含んでもよい |

| | |
|-------------|--|
| サンプリング及び分析法 | サンプリングおよび試験は、MS 1120-ソース-サンプリングおよび試験法の規定に準拠すること 3-MCPDに対する有効な抽出法として同位体希釈を用い、その結果、MCPDに対するアセトンの酸触媒添加によって誘導体化された抽出物が生じる。その後、本抽出物をガスクロマトグラフィー質量分析計によって分析する。有効検出限界は2 ppbであり、定量限界は5 ppbである |
|-------------|--|

味噌

| | |
|-------------|--|
| 範囲 | 発酵大豆製品 |
| 定義/説明 | <p>1. 発酵大豆製品は、無害な微生物を用いて発酵させた、全粒または挽いた大豆とする。他の健全な食品を含有してもよい。当該製品はソースであってはならず、「tauju#」または「sufu」および「tauceong」または「taucu」が含まれる</p> <p>1.1 .Tauceongまたはtaucuは、こうじ菌種 (<i>Aspergillus</i>species) を用いて大豆を発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする （#taujuまたはsufuは、発酵大豆製品から得られた凝固物 （Tauceongまたはtaucuは、こうじ菌種 (<i>Aspergillus</i>species) を用いて大豆を発酵させ、さらに塩水漬けにして追加発酵させて得られた生成物（全粒または挽いたもの）とする</p> |
| 組成 | 規定無し |
| 品質要件 | 規定無し |
| 「欠陥品」の分類 | 規定無し |
| 食品添加物 | 発酵大豆製品は、認可保存料、認可着色料、および認可風味増強剤を含有してもよい安息香酸：1000 ppm |
| 汚染物質/異物 | 規定無し |
| 衛生 | 規定無し |
| 重量及び分量 | 規定無し |
| 表示 | 食品規則-1985 (Food Regulations 1985) に準拠した一般表示要件を満たすこと |
| サンプリング及び分析法 | 規定無し |