

目次

醤油（発酵醤油）
醤油（辛口醤油）
醤油（タウチヨ（Tauco））
醤油（非発酵／加水分解辛口醤油）
醤油（アミノ酸液ソース）
醤油（甘醤油）
醤油（スパイシー醤油）
醤油（香辛料入り醤油（Kecap Bumbu））
醤油（混合アミノ酸液ソース）
味噌

醤油（発酵醤油）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
範囲	発酵醤油
定義／説明	発酵処理によって、大豆、穀物、塩、および水から製造される透明で乳化されていないソースである
組成	規定なし
品質要因	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠する パラオキシ安息香酸メチル：600 ppm L-グルタミン酸カルシウム：適正製造規範（Good Manufacturing Practice：GMP） 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-ジクロロ-2-プロパノール（1,3-DCP）：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）：<0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし

表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油（辛口醤油）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）	SNIS 3543.2:2013
範囲	辛口醤油	醤油－辛口のもの
定義／説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆(<i>Glycine max</i> L.)、又は大豆ミール／大豆油粕の発酵製品から得られる液状製品である。	
組成	タンパク質含有率 (nx6, 25) : 4.0 % 以上	
品質要因	正常な臭いおよび味であること	
「欠陥品」の分類	規定なし	
食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm</p> <p>安息香酸カルシウム：1000ppm</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：250ppm</p> <p>亜硫酸水素カリウム：300ppm</p> <p>L-グルタミン酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-グアニル酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP</p> <p>5'-イノシン酸カリウム：GMP</p> <p>クロロフィル：GMP</p> <p>カラメル色素I：GMP</p> <p>カラメル色素III－アンモニア法カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP</p> <p>ビートレッド：GMP</p>	
汚染物質／異物	3-MCPD：<0.02ppm	
衛生	規定なし	
重量及び容量	規定なし	
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	
サンプリング及び分析法	規定なし	

醤油（タウチヨ（Tauco））

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
範囲	タウチヨ（Tauco）（保存発酵大豆ペースト）
定義／説明	食品材料の追加の有無に拘わらず。大豆を塩溶液存在下での発酵により得られる大豆製品で、独特のにおいを持つ
組成	規定なし
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質／異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005） 3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油（非発酵／加水分解辛口醤油）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
範囲	非発酵／加水分解辛口醤油
定義／説明	非発酵／加水分解辛口醤油は、大豆（ <i>Glycine max</i> L.）の加工物や、大豆の化学処理（加水分解）によって得られる液状製品であり、他の食品原材料を添加する場合もあれば、しない場合もある
組成	タンパク質含有率（Nx6.25）：4.0%以上
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	規定なし

食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠する</p> <p>ソルビン酸カルシウム：600ppm</p> <p>パラオキシ安息香酸メチル：600ppm</p> <p>L-グルタミン酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-グアニル酸カルシウム：GMP</p> <p>5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP</p> <p>5'-イノシン酸カリウム：GMP</p> <p>クロロフィル：GMP</p> <p>カラメル色素I：GMP</p> <p>カラメル色素</p> <p>IV-アンモニア・亜硫酸塩法：GMP</p> <p>ビートレッド：GMP</p>
汚染物質／異物	<p>1,3-DCP：<0.005 ppm（全固形分の40%に基づいて算出）</p> <p>3-MCPD：<0.02 ppm（酸加水分解タンパク質を含有するすべての液状食品）</p>
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油（アミノ酸液ソース）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
範囲	アミノ酸液ソース
定義／説明	アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物から得られるソース製品である
組成	<p>全窒素分が2.75%以上であること</p> <p>塩含有量が10%以上であること</p>
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし

食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III-アンモニア法：50000 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100ppm サンセットイエローFCF：70ppm ニューコクシン：70ppm ブラウンHT：50ppm</p>
汚染物質／異物	3-MCPD：<0.02ppm
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 047 5号（2005） 3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.5 1.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油（甘醤油）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）	SNIS 3543.1:2013
範囲	甘醤油	醤油-甘いもの
定義／説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆 (<i>Glycine max</i> L.)又は、大豆ミールの発酵で得られる液状製品。	<p>甘醤油は、大豆または大豆油かすの、糖を加えた液状発酵物から製造される液状製品であり、他の食品原材料および認可食品添加物を添加する場合も、しない場合もある</p> <p>大豆または大豆油かすの液状発酵物は、こうじ菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) またはマイコトキシンを産生しない他の種類のカビ、および必要な場合には酵母や菌を用いて発酵させた大豆または油かすの抽出物であり、発酵処理中に酵素を塩溶液に添加する場合も、しない場合もある</p> <p>大豆油かすは、一部の油を抽出した大豆である</p>

組成	全糖（asスクロース）：30%以上	原材料 a. 大豆または大豆油かす b. 糖 c. 塩、および d. 水
品質要件	正常な臭いおよび味であること	臭いおよび味：正常であること タンパク質含有量（Nx6.25）、%、（w/w）：最低で10 糖含有量（ショ糖として算出）、%、（w/w）：最低で30 pH：3.5～6.0
「欠陥品」の分類	規定なし	規定なし
食品添加物	現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法：GMP カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP	現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP クロロフィル：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III－アンモニア法カラメル色素IV－アンモニア・亜硫酸塩法：GMP ビートレッド：GMP
汚染物質／異物	1,3-DCP：<0.005ppm（全固形分の40%に基づいて算出）	鉛（Pb）：<1.0mg/kg カドミウム（Cd）：<0.2mg/kg スズ（Sn）：<40.0mg/kg 水銀（Hg）：<0.05mg/kg ヒ素（As）：<0.5mg/kg 大腸菌群：<3MPN/g カビ：<50cfu/g アフラトキシンB1：<15µg/kg 総アフラトキシン：<20µg/kg * 大豆の液状発酵物の場合のみ
衛生	規定なし	適切な調理方法および取扱い方法を含む、適正食品加工規範に対する指針（Guidelines for Good Food Processing Practices）における現行規定に準拠した衛生的製造方法 製品は、その保管期間および輸送期間を通して、製品の内容物およびその安全性に影響されない、またはそれらに影響しない密封容器内に包装されなければならない
重量及び容量	規定なし	規定なし

表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>	一般表示要件に適合すること
サンプリング及び分析法	規定なし	<p>サンプリング: SNI 0428</p> <p>甘醬油の分析泡（Method for Analysis of Sweet Soya Sauce）：</p> <p>SNIS 3543.1:2013, Appendix A:</p>

醬油（スパイシー醬油）

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第21号（2016）
範囲	スパイシー醬油
定義／説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず、チリを混合した甘醬油製品
組成	規定なし
品質要因	臭いおよび味が正常であること
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質／異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

醬油（香辛料入り醬油（Kecap Bumbu））

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)
範囲	香辛料入り醤油 (Kecap Bumbu)
定義/説明	他の食品材料の追加の有無に拘わらず香辛料と混合された醤油
組成	規定なし
品質要件	正常な臭いおよび味であること
「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質/異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<ol style="list-style-type: none"> 1.インドネシア共和国政府規則第69号 (1999) 2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 047 5号 (2005) 3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.5 1.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号 (2011) 4.食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.0 9909号 (2011) 5.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号 (2016) 6.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号 (2016)
サンプリング及び分析法	規定なし

醤油 (混合アミノ酸液ソース)

規格	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号 (2016)
範囲	混合アミノ酸液ソース
定義/説明	混合アミノ酸液ソースは、植物タンパク質加水分解物と、大豆 (Glycine max) 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得られるソース製品である
組成	<p>全窒素分が0.3%以上であること</p> <p>塩含有量が3%以上であること</p>
品質要件	規定なし
「欠陥品」の分類	規定なし

食品添加物	<p>現行の食品添加物規則に準拠するソルビン酸カルシウム：1000ppm 安息香酸カルシウム：1000ppm パラオキシ安息香酸メチル：250ppm 亜硫酸水素カリウム：300ppm L-グルタミン酸カルシウム：GMP 5'-グアニル酸カルシウム：GMP 5'-イノシン酸カリウム：GMP 5'-リボヌクレオチドナトリウム：GMP クルクミン：GMP リボフラビン：GMP クロロフィル：GMP クロロフィルおよびクロロフィリン、銅複合体：GMP カラメル色素I：GMP カラメル色素III-アンモニア法：50000 カラメル色素IV-アンモニア・亜硫酸塩法：1500 βカロテン（野菜）：2000ppm アナトー抽出物、ピキシンに基づく：10ppm ビートレッド：GMP タートラジン：100ppm サンセットイエローFCF：70ppm ニューコクシン：70ppm ブラウンHT：50ppm</p>
汚染物質／異物	<p>1,3-DCP：<0.005ppm（全固形分の40%に基づいて算出） 3-MCPD：<0.02ppm</p>
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999） 2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 047 5号（2005） 3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.5 1.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011） 4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016） 5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし

味噌

規格 味噌	インドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則 第21号（2016）
範囲	発酵大豆ペースト
定義／説明	<p>1.本分類には、大豆、塩、水、および他の原材料を発酵させたものから製造され、スープ、ドレッシング、および調味料の調理・調合に用いられる製品が含まれる。「豆醬（Doujiang）」、「テンジャン（Doenjang）」、「味噌」などが含まれる</p> <p>味噌</p> <p>他の食品材料の追加の有無に拘わらず、大豆、米／オオムギ、麴、塩、水から発酵工程を経て作られる製品で、味噌の滑らかなペースト状のテクスチャー、フレーバー、色、独特の香りを持つ。スープ、調味料、香料料として使用できる。</p>
組成	規定なし
品質要件	規定なし

「欠陥品」の分類	規定なし
食品添加物	規定なし
汚染物質／異物	規定なし
衛生	規定なし
重量及び容量	規定なし
表示	<p>1.インドネシア共和国政府規則第69号（1999）</p> <p>2.表示への栄養情報記載のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51. 0475号（2005）</p> <p>3.食品表示への栄養情報の使用のためのガイドラインに関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.00.06.51.0475号の改正としてインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第HK.03.1.23.11.11.09605号（2011）</p> <p>4.加工食品表示及び広告に関する強調表示の管理に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第13号（2016）</p> <p>5.栄養表示参照に関するインドネシア共和国医薬品食品監督庁長官規則第9号（2016）</p>
サンプリング及び分析法	規定なし