

## 目次

味噌  
醤油

## 味噌

シンガポールでは、現状、味噌に関する規格はない。

## 醤油

規格	シンガポール（食品規則）	シンガポール規格（SS 288:1998）
範囲	醤油	食用を目的とした調味料である醤油に適用される。醤油は以下の各区分において、2種類の等級から成るものとする (a) 薄口醤油－等級AおよびB (b) 濃口醤油－等級AおよびB
定義／説明	醤油は、酵素反応または酸加水分解のいずれか、あるいはこれら両方の方法を用いて、健全な大豆から製造された透明で塩辛い褐色の液体であるものとし、他の健全な食品を含む場合もあれば、含まない場合もある	醤油は、こうじの酵素消化に由来する発酵もろみから製造された酒または産物であり、塩水溶液中での酵母菌または乳酸菌による追加発酵を伴うものとする。こうじとは、調理済みまたは蒸した大豆／脱脂大豆および小麦／小麦ふすまにおいてニホンコウジカビ ( <i>Aspergillus oryzae</i> ) またはショウユコウジカビ ( <i>Aspergillus sojae</i> ) を固体培養したものである

<b>組成</b>	1.糖およびカラメル色素を含有してもよい 2.全窒素分が0.6% (w/v) 以上であること	<b>原材料</b> 1. 大豆／脱脂大豆 2. 小麦／小麦ふすま 3. こうじ：1および2から成る培地で培養されたニホンコウジカビまたはショウユコウジカビの固体培養物 4. ニホンコウジカビまたはショウユコウジカビの培養物 5. 酵母菌および乳酸菌の混合培養物（これにより塩水中のこうじ培養培地において天然発酵が引き起こされる） 6. 塩化ナトリウム (NaCl) 7. 糖 8. カラメル色素 9. 認可保存料 10. 飲用水  <b>化学的および物理的特性</b> 1. 25℃におけるpH：4.2～4.8（濃口醤油）、4.2～4.6（薄口醤油） 2. 塩（NaClとして）、% (m/v)、最大で：20 3. 総固形分（添加塩を差し引いたもの）、% (m/v)、最低で：22～44（濃口醤油）、15～18（薄口醤油） 4. 全窒素分、% (m/v)、最低で：1.0（等級A）、0.8（等級B） 5. アミノ窒素分、% (m/v)、最低で：0.35（等級A）、0.26（等級B） 6.1 mL当たりの耐塩性酵母数：検出されないこと
<b>品質要件</b>	旨味を有し、悪臭およびフラブスオリザエ ( <i>flavus-oryzae</i> ) 群に属する無害なこうじ菌 ( <i>Aspergillus</i> ) 株以外のいかなるカビも含まないこと	薄口醤油は、良く混合された旨味がある酸味と塩味を伴い、この種のソースに特徴的な香りとおくこの特性を有する透明で赤褐色の液体であるものとする。沈殿物、異味、好ましくない臭い、外来性のカビ、および異物を含んではならない  濃口醤油は、バランスが取れた旨味がある酸味と甘味のある塩味を伴い、この種のソースに特徴的な香りとおくこの特性を有する濃暗色かつ赤褐色の液体であるものとする。異味、好ましくない臭い、外来性のカビ、および異物を含んではならず、また、沈殿物をほとんど含んではならない  アミノ窒素に関する等級Aの栄養価は、等級Bのものよりも高い
<b>「欠陥品」の分類</b>	適用なし	適用なし
<b>食品添加物</b>	以下を含む認可化学保存料を含有してもよい 二酸化硫黄：300 ppm 安息香酸：750 ppm パラオキシ安息香酸メチルまたはパラオキシ安息香酸プロピル：250 ppm ソルビン酸：1000 ppm	糖および認可保存料を含有してもよい カラメル色素以外の添加着色料を含有してはならない。薄口醤油に対してカラメル色素を添加してはならないが、濃口醤油に対してはカラメル色素を添加しても、しなくてもよい
<b>汚染物質／異物</b>	3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD)：<0.02 ppm (乾物含量で算出)	適用なし
<b>衛生</b>	適用なし	醤油は、同食品に対し有害な影響を与えない清潔なガラス製／ポリエチレンテレフタレート (PET) 製容器または他の適切な容器に充填されなければならない 醤油は低温殺菌されなければならない
<b>重量及び分量</b>	適用なし	適用なし

<p><b>表示</b></p>	<p>食品規則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：大豆またはその産物を含有する食品に対して必要とされる</p>	<p>醤油のすべての容器に以下を明確に表示しなければならない</p> <p>(a) 製造業者の名称および住所、ならびに存在する場合には製造業者の登録商標</p> <p>(b) 本標準規格の名称</p> <p>(c) バッチ番号またはコード番号</p> <p>(d) 正味含有量</p>
<p><b>サンプリング及び分析法</b></p>	<p>適用なし</p>	<p>本規格の付録に以下に対する測定方法が記載されている</p> <p>1) pH</p> <p>2) NaClとしての塩</p> <p>3) 添加塩を差し引いた総固形分</p> <p>4) 全窒素分の測定</p> <p>5) アミノ窒素分の測定</p> <p>6) 耐塩性酵母数の測定</p>