

目次

醤油

醤油

規格	フィリピン国家規格 (PNS 274:1993)
範囲	醤油
定義／説明	醤油は、以下から製造された褐色で塩辛い液体である (i)発酵した大豆および小麦などの他の穀物 (ii)加水分解した大豆タンパク質 (iii)上記 (i) および (ii) の原料の混合物
組成	pH4.3～5.0 塩（塩化ナトリウム [NaCl] として）、% (m/m) : 15～25総固形分 (NaClを除く)、% (m/m)、最低で : 5 全窒素分、% (m/m)、最低で : 0.6 (発酵)、0.4 (加水分解)、0.6 (混合) アミノ窒素分、% (m/m)、最低で : 0.20 (発酵)、0.14 (加水分解)、0.20 (混合) 耐塩性酵母の総数、cfu/mL、最高で : <20
品質要件	製品の色、味、および香りの特性を有さなければならない。浮きかすおよび他の異物を含んではならない
「欠陥品」の分類	規格なし
食品添加物	フィリピンにおいては、食品医薬品局 (FDA) 通達第2006-016号 最新版食品添加物リスト (Updated List of Food Additives) に準拠して、食品添加物に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Food Additives) (Stan) が適用される
汚染物質／異物	フィリピンにおいては、FDA通達第2010-008号 加工食品中の食品汚染物質に関するコーデックス規格の適用 (Adoption of the Codex Standards on Food Contaminants in Processed Food) に準拠して、食品および飼料中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (Codex General Standard for Contaminants and Toxins in Food & Feed) (Codex Stan 193-1995) が適用される3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) : 0.4 ppm (天然発酵醤油を除く、酸加水分解植物タンパク質を含有する醤油の場合のみ)
衛生	規格なし
重量及び分量	規格なし
表示	現行の規則に準拠する
サンプリング及び分析法	規格なし