

目次

味噌
醤油

味噌

コーデックス食品分類12.9.1：発酵大豆ペーストでは、「発酵過程を利用して大豆、食塩、水、及びその他の原材料で作られた製品。「豆漿（dou jiang）」（中国）、「デンジャン（doenjang）」（韓国）、又は「味噌」（日本）が含まれ、これらの製品はスープ又はドレッシングを作るため、あるいは香味料として使用されることがある」としている。

味噌に関するコーデックス規格として **CODX STAN 298R-2009** が策定されており、以下に概要を示した。

<p>範囲</p>	<p>本規格は、下記項目「定義」において規定され、飲食サービス目的を含む直接消費用に、または（必要な場合には）再包装用に提供される製品に適用される。製品が追加加工用であることが示されている場合には、本規格はその製品に対しては適用されない</p>
<p>定義 / 説明</p>	<p>発酵大豆ペーストは、その主成分を大豆とする発酵食品である。同製品はペースト状であり、半固形状および部分的に形を保った大豆といったさまざまな物理的特性を備え、下記項目「組成」において規定された原材料から、以下の加工によって製造する。</p> <ul style="list-style-type: none"> a. 煮大豆、または蒸し大豆、あるいは煮大豆または蒸し大豆および穀類の混合物を、天然に存在するまたは培養した微生物によって発酵させる b. 塩または塩水などと混合する c. 混合物または混合物の固形部分を、製品の品質が項目「品質要件」に規定された要件を満たすまで、一定期間熟成させなければならない。及び d. 容器に気密封止される前または後に、変質防止を目的として、加熱または他の適切な手段によって加工する
<p>組成</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. 主成分 <ul style="list-style-type: none"> a. 大豆 b. 塩 c. 飲用水 d. 天然に存在するまたは培養された微生物（バチルス属菌やアスペルギルス属菌。これらは病原性を持たず、毒素を産生しない） 2. 任意成分 <ul style="list-style-type: none"> a. 穀類および／または穀粉（小麦、米、大麦など） b. 酵母菌および／または酵母エキス c. 乳酸菌および／または乳酸球菌 d. 農産物（タピオカ、サトウキビ、サツマイモなど）に由来する蒸留エチルアルコール e. 糖類 f. 水飴 g. 天然調味料の原材料（干し魚または乾燥海藻、香辛料およびハーブなどから得た粉末または抽出物）

品質要件	<ol style="list-style-type: none"> 大豆のみから製造した発酵大豆ペースト 全窒素分 (w/w) : 1.6%以上 アミノ窒素分 (w/w) : 0.3%以上 含水量 (w/w) : 60%以下 大豆および穀類から製造した発酵大豆ペースト 全窒素分 (w/w) : 0.6%以上 アミノ窒素分 (w/w) : 0.12%以上 含水量 (w/w) : 60%以下 製品は、本食品特有の風味、臭い、色、および食感を有すること
「欠陥品」の分類	項目「品質要件」において規定された適用品質要件を満たさない容器を「欠陥品」と見做す
食品添加物	<p>食品添加物に関するコーデックス一般規格 (GSFA) の表3に記載されたpH調製剤、酸化防止剤、着色料、風味増強剤、保存料、安定剤、及び甘味料については、本規格に準拠した製品における使用が許容される。</p> <ol style="list-style-type: none"> pH調製剤：L(+)-酒石酸、酒石酸一ナトリウム、L(+)-酒石酸ナトリウム、酒石酸一カリウム、酒石酸二カリウム、及びL(+)-酒石酸カリウムナトリウム：酒石酸として1000 mg/kg以下 酸化防止剤：チオ硫酸ナトリウム：二酸化硫黄として30 mg/kg以下 着色料：合成リボフラビン：10 mg/kg以下 保存料：ソルビン酸、ソルビン酸カリウム及びソルビン酸カルシウム：ソルビン酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下 安息香酸、安息香酸ナトリウム、及び安息香酸カリウム：安息香酸として単独使用または併用において1000 mg/kg以下 甘味料：アセスルファムカリウム：350 mg/kg以下、サッカリンナトリウム：200 mg/kg以下 加工助剤：プロテアーゼ、ヘミセルロース、リパーゼ、グリセロールのクエン酸および脂肪酸、乳酸、ポリリン酸ナトリウム（ガラス状）、及びポリリン酸カリウム
汚染物質／異物	<p>本規格の対象となる製品は、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（General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed）の最大基準値に準拠しなければならない。</p> <p>本規格の対象となる製品は、コーデックス委員会が規定した農薬の最大残留基準値に準拠しなければならない</p>
衛生	<ol style="list-style-type: none"> 本規格の規定の対象となる製品について、食品衛生の一般原則(CAC/RCP 1-1969)の適切な項目、および適正衛生規範や実施規範といった他の関連コーデックス文書に従って、調理および取扱いを行うことを勧告する。 製品は、食品の微生物学的基準の設定と適用の原則およびガイドライン（CAC/GL 21-1997]）に従って規定された微生物学的基準に準拠しなければならない。
重量及び分量	<ol style="list-style-type: none"> 最低充填量（詳細略） 欠陥品の分類（詳細略） ロット許容（詳細略）
表示	<p>本規格の規定の対象となる製品は、包装食品の表示に関する一般規格に従って表示を行わなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> 製品の名称（詳細略） 「ハラール」表示（詳細略） 非小売り用容器の表示（詳細略）
分析及びサンプリング	<ol style="list-style-type: none"> 全窒素分の測定：AOAC 984.13に準拠する アミノ窒素分の測定以下の条件でAOAC 920.154 B（フォルモール滴定法）に準拠する……（以下略） 含水量の測定：乾燥温度70℃以下でAOAC 934.01に準拠する

醤油

コーデックス食品分類FCS 12.9.2として、「大豆の発酵、大豆の非発酵（加水分解等）、又は植物性タンパク質の加水分解によって得られる液体香味」があるが、醤油についてのコーデックス規格は2018年2月現在、策定されていない。