

衛生福利部公告

中華民國 107 年 3 月 8 日

衛授食字第 1061303972 號

主 旨：訂定「包裝醬油製程標示之規定」，並自中華民國一百零八年一月一日生效。

依 據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款。

公告事項：訂定「包裝醬油製程標示之規定」如附件。

部 長 陳時中

包裝醬油製程標示之規定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、本規定所稱醬油，指以大豆、脫脂大豆、黑豆及（或）穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列加工方式，可添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品。
- 三、以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者，應於包裝明顯處標示其製程「速成」字樣。
- 四、以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者，應於包裝明顯處標示其製程「水解」字樣。
- 五、混合二種（含）以上醬油製成者，應於包裝明顯處標示其製程「混合」或「調合」字樣。
- 六、包裝標示其製程為「釀造」字樣者，應以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且總氮量應達每一百毫升零點八公克以上（黑豆醬油之總氮量達每一百毫升零點五公克以上）為條件。