

包裝醬油標示規定草案

規定	說明
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。	本規定之法源依據。
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。	本規定適用範圍。
三、以含植物性蛋白質原料經製麩發酵製成，總氮量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)，且果糖酸含量未超過百分之零點一者，為釀造醬油，並應於包裝明顯處標示「釀造」字樣。	定義「釀造醬油」並規範其應為「釀造」字樣之標示。
四、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，為速成醬油，並應於包裝明顯處標示「速成」字樣。	<p>一、定義「速成醬油」並規範其應為「速成」字樣之標示。</p> <p>二、醬油醪係指醬油麩加入食鹽(食鹽水)並經發酵之半成品。</p> <p>三、生醬油係指醬油醪經發酵熟成後，再壓榨、過濾所製得。</p>
五、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，為水解醬油，並應於包裝明顯處標示「水解」字樣。	定義「水解醬油」並規範其應為「水解」字樣之標示。
六、混合二種(含)以上醬油製成者，為混合(調合)醬油，並應於包裝明顯處標示「混合」或「調合」字樣。	定義「混合(調合)醬油」，並規範其應為混合或調合」字樣之標示。