

包裝醬油之品名及標示規定草案

- 一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二項訂定。
- 二、本規定所稱醬油指以植物性蛋白質為原料，以下點加工方式並添加食鹽、糖類、酒精、調味料或防腐劑等製成之產品。
- 三、醬油之品名應依下列規定命名：
 - (一)品名標示為「釀造醬油」者，其應以大豆、脫脂大豆、黑豆等植物性蛋白質及(或)小麥、米等穀類，經蒸煮、培養麴菌製成醬油麴、注入食鹽水使其發酵及熟成之釀造方式製成。
 - (二)以酸或酵素水解植物性蛋白質所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者，其品名應標示為「速成醬油」。
 - (三)以酸或酵素水解植物性蛋白質所得之胺基酸液，未經發酵製成者，其品名應標示為「水解醬油」。
 - (四)混合前三款醬油製成者，其品名應標示為「混合醬油」或「調合醬油」，並應於內容物欄位標示所混合醬油之含量百分比。