

包裝醬油製程標示之規定問答集

Q1. 包裝醬油應標示其製程方式規定所規範對象為何？

A1: 本規定所稱醬油係指以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列的加工方式，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。

Q2: 未於外包裝標示「釀造」字樣，但品名有「釀造」字樣，例如「○○ 釀造醬油」或取得釀造認證標章或宣稱○○釀製，總氮量是否仍需符合規定？需於外包裝標示其總氮含量嗎？

A2: 1. 案內產品倘於品名或宣稱或相關認證標章，表達製程為「釀造」者，其應以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且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)。另得自願標示其總氮量。
2. 倘總氮量不符前開規定，卻標示或宣稱「釀造」，核屬食品安全衛生管理法第二十八條第一項之標示不實。

Q3. 產品屬釀造醬油，但不標示釀造字樣，會違反規定嗎？

A3: 不會。以含植物性蛋白質原料經製麴發酵製成，且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)者，得自願標示「釀造」字樣。

Q4. 以蔭油、壺底油、白豆油等為品名的產品，是包裝醬油標示規定規範的對象嗎？

A4: 案內所詢產品倘以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，以本規定所列釀造、水解、速成、混合等加工方式，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，雖其品名以民間通俗或諧音等方式命名，如蔭油、壺底油、白豆油、缸底油、白曝油、生抽、老抽等仍應依「包裝醬油製程標示規定」辦理。

Q5. 餅乾、肉鬆、烤肉醬、醬菜罐頭等產品，前述產品以醬油為原料之一，內容物欄位須標示所使用的醬油類別，例如混合醬油，或僅須標示醬油即可？

A5: 以本規定之○○醬油作為產品內容物原料之一者，該內容物名稱得標示為○○醬油、醬油，或依其所含原料如實展開標示，另標示○○醬油者，應符合包裝醬油製程之標示規定。

包裝醬油製程標示之規定問答集

Q6. 涼麵產品中所附的醬油包或速食店等餐廳隨餐附贈的醬油包需要依規定標示醬油製程嗎？

- A6: 1. 組合式產品所附的醬油包，得標示為○○醬油、醬油，或依其所含原料如實展開標示。
2. 小包裝醬油包，雖為完整包裝食品，惟如屬於隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免個別標示之，惟業者應提供相關產品資訊供消費者查閱。

Q7. 進口一款以微生物發酵釀造而成的醬油，但做成終產品前經濃縮後還原，此款醬油是否屬於釀造醬油？

- A7: 案內產品倘確實以植物性蛋白質原料經微生物發酵釀造製成，且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)者，倘欲於外包裝標示釀造字樣，尚符合規定，惟倘該醬油再經濃縮後還原過程，建議於外包裝加註「還原」或「濃縮還原」等字樣，以透明消費資訊。

Q8. 以含有 1% 經酸或酵素水解所取得胺基酸，再經發酵所製醬油，是屬於「速成」還是「釀造」醬油？

- A8: 1. 以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油膠、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。
2. 案內所詢產品倘以含有 1% 經酸或酵素水解所取得胺基酸，再經發酵所製成之醬油，屬「速成」加工方式，應於包裝明顯處標示「速成」字樣。

Q9. 以醬油為主要原料添加糯米粉、玉米澱粉或黏稠劑製成的醬油膏，是醬油標示規定規範的對象嗎？

- A9: 以「包裝醬油製程標示之規定」所指醬油再添加糯米粉或玉米澱粉或黏稠劑製成的膏狀醬油產品，倘其外包裝標示有「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則應依所使用的醬油於外包裝標示其製程，如釀造、速成、水解、混合或調合，其中標示「釀造」者，其原料之總氮量需達每一百毫升零點五公克以上。若外包裝未標示「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則不須依規定標示製程。

Q10. 產品以醬油為主要原料添加如鰹魚、昆布、香菇、生蠔、紅麴、果汁製成之產品，是醬油標示規定規範對象嗎？該如何標示？

[鍵入文字]

包裝醬油製程標示之規定問答集

A10:以「包裝醬油製程標示之規定」所指醬油再添加其他原料製成之產品，倘其外包裝標示有「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則應依所使用的醬油於外包裝標示其製程，如釀造、速成、水解、混合或調合，其中標示「釀造」者其總氮量應符合規定方得標示釀造。若外包裝未標示「醬油」或醬油之民間通俗或諧音字樣者，則不須依規定標示製程。

Q11. 以魚蝦等發酵製成的醬油，須於外包裝標示「釀造」字樣嗎？

A11:不是。倘非以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，而係以魚蝦等發酵製成，非本規定規範的對象，得不依規定標示製程。惟倘自願標示「釀造」應與事實相符。

Q12. 本規定規範對象包括國外進口的醬油嗎？進口產品實施日期以輸入日期或其實際產製日期為準？

A12:案內所詢產品，倘屬本規定所定之醬油產品，不論國產或輸入之產品皆應依規定辦理標示，且不論國產或輸入皆以產品產製日期為準，即108年1月1日產製的醬油應依規定於外包裝明顯處標示其製程。

Q13. 包裝醬油標示「釀造」、「速成」、「水解」、「混合或調合」字樣，有規範字體大小嗎？

A13:包裝醬油製程標示之字體大小應依食品安全衛生管理法施行細則第19條規定：標示字體之長度及寬度各不得小於2毫米，但外包裝或容器之最大表面積不足80平方公分者，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於2毫米。

Q14. 醬油產品如非直接販售予消費者，而係販售予食品製造業、餐飲業等，是否屬本規定規範之範疇？

A14:無論業務用(即B TO B)或市售用(B TO C)之醬油，倘屬完整包裝樣態者，應依「包裝醬油製程標示之規定」辦理標示。

Q15. 醬油產品倘未依規定標示，會有罰則嗎？

A15:醬油產品未依「包裝醬油製程標示之規定」辦理標示，將依違反食品安全衛生管理法第22條規定，處3萬以上300萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第28條規定，處4萬以上400萬以下罰鍰；產品依第52條限期回收改正。

包裝醬油製程標示之規定問答集

Q16. 以黑豆及黃豆為原料製成之釀造醬油，歸屬一般醬油還是黑豆醬油？可以標示「釀造」嗎？

A16：依據 CNS 黑豆醬油為以黑豆及(或)小麥、米等穀類為原料製成者，案內所詢產品倘以黑豆及黃豆製成之釀造醬油，應屬一般醬油，其總氮量達每一百毫升零點八公克以上者，於外包裝標示釀造字樣，尚符合規定。

Q17. 產品僅以穀類為原料發酵製成，屬包裝醬油製程標示之規定規範對象嗎？其總氮量之規範為何？

A17:1. 依「包裝醬油製程標示之規定」第二點：「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」，案內所詢產品以穀類為原料單一原料未添加黃豆或黑豆，以前開規定所列加工方式製程者，應依規定於外包裝明顯處標示其製程。
2. 另倘欲於外包裝標示「釀造」字樣，其應經微生物發酵釀造製成，且總氮量應達每一百毫升零點五公克以上。