

衛生福利部 公告

發文日期：中華民國107年3月8日
發文字號：衛授食字第1061303972號
附件：包裝醬油製程標示之規定



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總說明

醬油為國人重要食品，應用範圍甚廣，依其製程可區分為釀造、水解、速成及混合等加工方式，為透明醬油製程資訊及加強醬油產品標示管理，爰依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定，訂定「包裝醬油製程標示之規定」，全文計六點，其要點如下：

- 一、法源依據。(第一點)
- 二、本規定適用範圍。(第二點)
- 三、規範醬油應依製程為「速成」、「水解」及「混合或調合」字樣之標示。(第三點至第五點)
- 四、規範標示製程為「釀造」字樣者，應以製麴發酵方式製成，且總氮量應符合規定。(第六點)

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。

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？

- 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)。
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. 我司產品屬釀造醬油，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、壺底油或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，仍應依「包裝醬油製程標示規定」辦理。

Q6. 醬油為產品之原料之一，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？

A6. 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。

Q7. 涼麵產品中所附的醬油包需要依規定標示醬油製程嗎？

A7. 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。

Q8. 我司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？

A8. 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。

Q9. 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？

A9. 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。

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。

Q10. 以醬油為基底添加黏稠劑製成的醬油膏，是醬油標示規定規範的對象嗎？

A10. 是的。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」。黏稠劑為食品添加物，案內產品，倘依前開規定所指醬油添加黏稠劑製成醬油膏，應依所使用的醬油於外包裝標示其製程。

Q11. 我司產品以醬油為基底添加其他原料如鰹魚、昆布、香菇製成，是醬油標示規定規範對象嗎？該如何標示？

A11: 是的。以「包裝醬油製程標示之規定」所指醬油添加其他原料製成之醬油產品，應依所使用的醬油於外包裝標示其製程，如釀造、速成、水解、混和或調和，其中標示「釀造」者其總氮量應符合規定方得標示釀造。

Q12. 以魚蝦等發酵製成的醬油，須於外包裝標示「釀造」字樣嗎？

A12: 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。

Q13. 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？

A13. 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。

Q14. 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？

A14: 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。

Q15. 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？

A15. 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。

Q16. 醬油產品倘未依規定標示，會有罰則嗎？

A16. 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。