

台灣優良食品發展協會  
107 年度「建構完整食品標示管理體系」計畫  
「包裝醬油製程標示之規定」之說明會  
會議紀錄

時間：107 年 6 月 6 日(星期三) 上午 10 時正

地點：衛生福利部食品藥物管理署 A201 會議室

主席：潘志寬 組長

紀錄：楊蕙安、韋婕婷

出席人員：如簽到單

一、主席致詞：(略)

二、報告事項：如會議資料(略)

三、會議結論：與會代表建議「包裝醬油製程標示之規定」問答集之部分問答內容做文字修正，使業者更清楚了解規範，並正確標示，修正題號及修正內容如下：

(一)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。

(二) 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。

(三)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、混和或調和，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。

(四)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？

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。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。

(五)Q16：產品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。

四、臨時動議：無

五、散會：上午 12 時 00 分。

(內部文件請勿修改)