

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【06 醬油】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明	
06. 醬油		微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g(mL))	100 以下	√	若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測	
			沙門氏菌	陰性	√		
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g(mL))	100 以下	√		
		化學分析	總氮量(g/100ml)	依 CNS 標準	△		
			胺基態氮(g/100ml)	依 CNS 標準	△		
			無鹽可溶性固形物(g/100ml)	依 CNS 標準	△		
			夾雜物	不得含有	△		
			3-單氯丙二醇(3-MCPD)(mg/kg)	0.3 以下	√		
			果糖酸(%)	0.1 以下	△	適用釀造醬油及釀造醬油膏	
				0.01 以下	△	適用淡色醬油及薄鹽醬油	
			4-甲基咪唑	依廠商自主規定	△		
			鹽度(NaCl 含量)(%)	12 以下	△	以 Cl ⁻ 計，適用薄鹽醬油	
			防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	√	以己二烯酸計
				苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	√	以苯甲酸計
				對羥苯甲酸酯類(g/kg)	0.25 以下	√	以對羥苯甲酸計
				雙十二烷基硫酸硫酸胺明(g/kg)	0.01 以下	√	以 Laurylsulfate 計
			焦糖色素	第三類:銨鹽焦糖(g/kg)	60.0 以下	√	適用濃色醬油
				第四類:亞硫酸-銨鹽焦糖(g/kg)	60.0 以下		適用醬油
			甜菊糖苷(%)	0.1 以下	√		
			總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (μg/kg)	4 以下	√		

註：

1. 檢驗項目分為：√表示為「衛生安全標準」、△表示為「品質規格」。必要時得增加「關注項目」，由驗證機構依實務需求做專業決定。
2. 衛生標準與品質規格為進行現場評核、新增產品及追蹤管理作業之依據。
3. 衛生法規或是國家標準（依《CNS 423 醬油》標準）有更新時，廠方應符合更新之規範。
4. 同一使用範圍之食品添加物混合使用時，每一種食品添加物之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於 1。

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【06 醬油】

類 別	驗證範圍	檢驗類別	檢 驗 項 目	判定標準	檢驗必 要性 ¹⁾	備 註 說 明
-----	------	------	---------	------	-------------------------	---------

5. 本表僅列目前台灣優良食品產品驗證檢驗項目規格及標準已驗證之類別及其驗證範圍，未包括該驗證範圍內之所有產品。
6. 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
7. 依廠商自主規定：該項無衛生法規及國家標準者，從廠商自訂之產品規格或廠內管制基準。
8. 如有使用食品添加物，需提供相關檢驗報告，如未使用則不需提供檢驗報告。
9. 判定標準如為「不得檢出」、「不得添加」，若食品工廠可舉證其為合法來源帶入者（Carry over）除外。
10. 產品若為罐頭食品，其微生物檢驗判定合格標準為「保溫試驗（37°C，10 天）檢查合格，沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或 pH 值異常改變等情形」，並由廠商提供保溫試驗報告。