

中華民國國家標準	醬 油	總號	4 2 3
CNS		類號	N5006

Soy Sauce

1. 適用範圍：本標準適用於醬油及其檢驗方法。

2. 定義：以植物性蛋白質為原料，經下述第 2.1 節之方法製得之調味液，得稱之為醬油。包括加食鹽、糖類、酒精、調味料、防腐劑等製成者。

2.1 方法

2.1.1 釀造法：以大豆、脫脂大豆、黑豆及小麥、米等穀類，經蒸煮或以其他方法處理並經培養麴菌製成之「醬油麴」，或在此加入蒸熟米或蒸熟米以麴菌糖化，並注入食鹽水，或加生醬油、醬油醪使其發酵、熟成者。

2.1.2 速釀法：植物性蛋白質以酸分解或酵素水解處理所得之胺基酸液經添加醬油醪、生醬油等再發酵熟成者。

2.1.3 混合法：將第 2.1.1 或 2.1.2 節中添加酸分解法或（及）酵素水解法所得者。

2.2 種類

2.2.1 一般醬油：以大豆、脫脂大豆、黑豆及小麥、米等穀類為原料，依上述方法製得之醬油。

2.2.2 黑豆醬油：以黑豆及小麥、米等穀類，經蒸煮或以其他方法處理並經培養麴菌製成之「醬油麴」，依傳統釀造法製成之醬油。

2.2.3 醬油膏：凡醬油中添加黏稠劑，使其黏度於 25℃ 時達 250cps 以上者，包括蔭油、壺底油。

2.2.4 生醬油：指發酵熟成後之醬油醪，經壓榨所得之液體。

2.2.5 淡色醬油：其色度（Abs 555nm）小於 3.0（或標準色 19 以上）之醬油。

2.2.6 薄鹽醬油：其鹽度（NaCl 含量）以氯離子計算低於 12%，且不得添加防腐劑之醬油。

3. 品質

3.1 一般醬油

區 分	甲 級 品	乙 級 品	丙 級 品
性 狀	具優良釀造醬油固有之色澤與香味，且無異味、異臭。	具良好醬油固有之色澤與香味，且無異臭、異味。	具良好之色澤與香味，且無異臭、異味。
總氮量（g/100mL）	1.4 以上	1.1 以上	0.8 以上
胺基態氮（g/100mL）	0.56 以上	0.44 以上	0.32 以上
無鹽可溶性固形物（g/100mL）	13 以上	10 以上	7 以上
夾 雜 物	不得含有		

註：釀造醬油果糖酸含量不得超過 0.1%。

（共 10 頁）

公 布 日 期
42 年 3 月 26 日

經濟部標準檢驗局印行

修訂公布日期
91 年 8 月 7 日

3.2 黑豆醬油

區 分	甲 級 品	乙 級 品	丙 級 品
性 狀	具優良釀造黑豆醬油固有之色澤與香味，且無異味、異臭。	距良好釀造黑豆醬油固有之色澤與香味，且無異味、異臭。	具良好之色澤與香味，且無異味、異臭。
總氮量 (g/100mL)	1.2 以上	0.8 以上	0.5 以上
胺基態氮 (g/100mL)	0.48 以上	0.32 以上	0.2 以上
無鹽可溶性固形物 (g/100mL)	12 以上	11 以上	7 以上
夾 雜 物	不得含有		

註：釀造醬油之果糖酸含量不得超過 0.1%。

3.3 醬油膏（包括蔭油、壺底油等）

區 分	甲 級 品	乙 級 品	丙 級 品
總氮量 (g/100mL)	1.2 以上	0.9 以上	0.6 以上
胺基態氮 (g/100mL)	0.48 以上	0.36 以上	0.24 以上
夾 雜 物	不得含有		

註：釀造醬油膏之果糖酸含量不得超過 0.1%。

3.4 淡色醬油

性 狀	具良好之色澤與香味，且無異臭，異味
總氮量 (TN) (g/100mL)	1.1 以上
胺基態氮 (AN) (g/100mL)	0.44 以上
夾 雜 物	不得含有
色度 (Abs 555nm)	3.0 以下或標準色 19 以上

註：釀造淡色醬油之果糖酸含量不得超過 0.01%。

3.5 薄鹽醬油

性 狀	具良好之色澤與香味，且無異臭，異味
總氮量 (TN) (g/100mL)	1.1 以上
胺基態氮 (AN) (g/100mL)	0.44 以上
NaCl 含量 (g/100mL)	12 以下
夾 雜 物	不得含有

註：釀造薄鹽醬油之果糖酸含量不得超過 0.01%。

4. 內容量：應符合 CNS 12924 [包裝食品裝量檢驗法] 之規定。

5. 衛生要求：應符合我國有關衛生法令之規定。

6. 檢驗

6.1 色度測定

6.1.1 標準色比較法：取試樣置於口徑 10mm 試管中與醬油標準色比較之。

- 6.1.2 吸光度法（淡色醬油適用）：取醬油 5mL 稀釋至 250mL，以光度計測定其在 555nm 之吸光值，該數值乘以稀釋倍數（50 倍），即為醬油之色度。
- 6.2 夾雜物測定：依 CNS 5629 [食品檢驗法－異物之檢查] 之規定。
- 6.3 鹽分測定：量取 5mL 試樣，放入 250mL 定量瓶中，加蒸餾水定容之。量取 5mL 定容液置於蒸發皿中，加入 1mL 之 2% 鉻酸鉀溶液作為指示劑，以玻棒攪拌之，再以 0.02N 硝酸銀溶液滴定至呈現微橙色止。
其計算式如下：

$$\text{NaCl (g/100mL)} = V \times 0.00117 \times F \times C \times \frac{250}{5} \times \frac{100}{5}$$

V：0.02N 硝酸銀溶液之用量

F：0.02N 硝酸銀溶液之濃度係數

C：各種醬油之補正係數（一般醬油為 0.98，淡色醬油為 0.99）

6.4 無鹽可溶性固形物測定

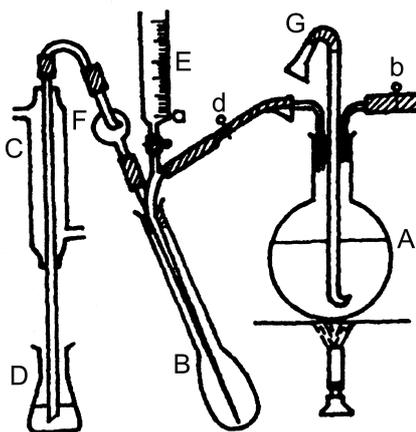
6.4.1 糖度計法：以糖度屈折計測定之。

6.4.2 乾燥法：以瓷皿稱取經濃鹽酸處理過河砂約 5g，置於 100-105℃ 乾燥箱中，乾燥至恆量為止，加入試樣 5mL，置於沸水浴上蒸發至乾涸後移於 105-110℃ 乾燥箱中乾燥，並在乾燥箱中冷卻 1 小時後稱重，反復操作至恆量，所得重量扣除瓷皿與河砂量，再乘以 20，即得 100mL 中之總固形物，減去第 6.3 節之鹽分，即為無鹽可溶性固形物。

6.5 總氮量之測定

6.5.1 器具：300mL 分解瓶、鹽入奧田式蒸餾裝置(如圖一)。

圖一、鹽入奧田式蒸餾裝置



6.5.2 試藥：中和用 30% 氫氧化鈉液、滴定液（0.1N 硫酸標準溶液；0.1N 氫氧化鈉標準溶液）

6.5.2.1 分解促進劑：硫酸銅與硫酸鉀(1：9、w/w) 之混和粉末、濃硫酸(比重 1.84，試藥一級)。

6.5.2.2 指示劑（Groom's indicator）：100mL 甲基紅酒精飽和液，添加）4mL 1% 次甲基藍（methylene blue）。