

# 食品安全衛生管理法 修法重點說明

衛生福利部食品藥物管理署





# 食品安全衛生管理法

# 食品安全衛生管理法修法重點

1. 建構風險評估諮議體系
2. 業者自主管理，產品定期檢驗
3. 產品標示，兼顧食安與國貿
4. 違者從重罰，遏止不法事
5. 保障檢舉人
6. 設立食安基金，進一步保護消費者
7. 強化複方食品添加物管理
8. 提升基因改造食品原料管理位階

# 食品安全衛生管理法修正

自64年1月28日公布施行迄今，歷經**10次**修正

	舊法	102年6月19日 全文修正	103年2月5日 部分條文修正(28 條文)
法名	食品衛生管理法	食品衛生管理法	食品 <u>安全</u> 衛生管理法
章節	7	10	10
條文	40	60	60 + 4 (§48-1, 49-1, 55-1, 56-1)

# 修正重點



序號	102年6月19日全文修正	103年2月5日部分條文修正
1	政府監測，風險評估與預警措施	新增主管機關應 <b>成立</b> 各項食品 <b>諮議會</b>
2	業者自主管理，主動通報	新增 <b>食品業者應定期檢驗產品</b>
3	標示規定 1.食品添加物全成分標示 2.強制標示製造廠商 3.食品添加物之香料成分展開標示	修正標示規定 1.增訂緩衝期 2.製造廠商之標示，得選擇性標示之 3.授權中央主管機關另公告之
4	加重罰則	再次提高罰鍰及刑度
5	保障檢舉人	加強檢舉人保密規定 放寬檢舉人減免刑責之適用範圍
6	進一步保護消費者	提高損害賠償金額上限為3萬元 地方政府應協助民眾提起消費訴訟 <b>設立食品安全保護基金</b>
7	-	強化 <b>複方食品添加物</b> 管理
8	-	<b>提升基因改造食品原料管理位階</b> 1.定義 2.查驗登記 3.應 <b>標示</b> 含基改原料 4.建立 <b>追蹤追溯系統</b> 5.輸入產品 <b>紀錄資料保存</b> 規定

# 1. 建構風險評估諮議體系 (§4)

102.6.19

- 政府風險評估，召集**食品安全風險評估諮議會**
- 重大或突發性食品事件，依風險評估或流行病學調查，採取管制措施

103.2.5

- 明定主管機關應**成立各項食品諮議會**
  1. **食品安全風險評估諮議會**
  2. **食品衛生安全與營養諮議會**
  3. **基因改造食品諮議會**
  4. **食品廣告標示諮議會**
  5. **食品檢驗方法諮議會**



## 2.業者自主管理 產品定期檢驗(§7)

102.6.19

- 食品業者**自主管理**，負確保食品安全之責
- 產品**有危害衛生安全之虞**，主動停止製造、販賣、回收，並**通報**主管機關

103.2.5

- 食品業者應將其產品原材料、半成品或成品，**自行或送交其他檢驗機構檢驗**
- 違反者依第48條規定處辦

**第48條** 經命限期改正，屆期不改正者，處新台幣**3~300萬元**罰鍰

### 3. 產品標示 兼顧食安與國貿

102.6.19

- 食品添加物全成分應標示，資訊透明
- 強制標示製造廠商，立即查察源頭違規廠商
- 標示揭露食品主成分含量，保護消費者權益

103.2.5

- 食品之食品添加物展開標示，增訂緩衝期
- 食品添加物之香料成分展開標示，另授權公告
- 不強制標示製造廠商，僅須標明國內負責廠商即可

# 製造廠商及全成分標示法源

## 食品應標示事項

### 第22條第1項

**第4款** 食品添加物名稱；  
混合二種以上食品  
添加物，以功能性  
命名者，應分別標  
明添加物名稱。

**第5款** 製造廠商或國內負  
責廠商名稱、電話  
號碼及地址。

自103年6月19日  
施行  
(**第60條第2項**)

## 食品添加物應標示事項

### 第24條第1項

**第4款** 製造廠商或國內負  
責廠商名稱、電話  
號碼及地址。

### 第24條第2項

食品添加物之香料成分標  
示應遵行事項，由中央主  
管機關公告之。

# 4. 違者從重罰 遏止不法事

條文	違規情節	102.6.19	103.2.5
第44條	有毒有害人體健康 農藥或動物用藥超過安全容許量 攙偽或假冒 添加未經許可添加物...	6-1500萬	6-5000萬
第45條	標示、廣告、宣傳涉及不實、誇張或易生誤解等情形	4-20萬	4-400萬
第49條	攙偽或假冒、添加未經中央主管機關許可添加物	3年以下 有期徒刑	5年以下 有期徒刑

## 第49條之1

故意犯本法之罪者，因犯罪所得財物或財產上利益，除應發還被害人外，屬於犯人者，沒收之。如全部或一部不能沒收，追徵其價額或以其財產抵償。

為保全前項財物或財產上利益之追徵或財產上之抵償，必要時，得酌量扣押其財產。

## 5. 保障檢舉人

102.6.19

- **保障揭弊者工作權或減輕或免除刑責**

員工揭露企業內部不法行為，保護其免於遭受解僱、減薪等報復或其他不利益對待(\$50)

103.2.5

- **加強檢舉人保密規定**

明定對檢舉人身分資料嚴守秘密之規定，於訴訟程序亦同(\$43)

- **放寬檢舉人減免刑責之適用範圍(\$50)**

勞工→雇主以外之人



## 6. 設立食安基金 進一步保護消費者

102.6.19

- 消費者不易或不能證明損害金額時，亦得請求法院依侵害情節補償，每人每一事件500元以上2萬元以下(\$56)

103.2.5

- 提高賠償金額上限至3萬元，明定地方政府應協助民眾提起消費訴訟(\$56)
- 明定「**食品安全保護基金**」之來源、用途及監督管理事項(\$56-1)

**來源：**違反本法之**罰鍰**、**繳納之罰金**、**沒收之現金**或**變賣所得**、**追繳之不當利得**等

**用途：**

- (1) 補助因食安事件，依消保法規定提起訴訟之費用
- (2) 補助經公告之特定食安事件，人體健康風險評估費用
- (3) 補助其他促進食品安全及消費者訴訟協助費用

## 7. 強化複方食品添加物管理

102.6.19

- 食品添加物定義未特別區分單方或複方

103.2.5

- 明定食品添加物定義，包含單方或複方物質
- 明定複方食品添加物使用之添加物**僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成**，前述准用之單方食品添加物**皆應有中央主管機關之准用許可字號**(§3-3)

**准用許可字號**係指衛生福利部公布之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中，針對准用食品添加物之分類編號



## 8. 提升基因改造食品原料管理位階

102.6.19

- 基因改造食品涵括於「食品」定義中，**無專責條文管理**

103.2.5

- 明定「基因改造」定義 (§3-11)
- 授權公告**應標示含基改原料**之規定 (§22、24、25)
- **須取得查驗登記許可，緩衝期2年** (§21-2、21-7)
- 輸入業者應**建立追蹤追溯系統，緩衝期1年** (§21-3、60)
- 輸入業者應**保存產品相關紀錄5年**，由中央主管機關公告應保存之資料、方式及範圍 (§32)



# 食品安全衛生管理八大行動綱領及方案 -

## 全面落實推動及執行新食管法

### 一 強化食品業者登錄制度

103年底前，食品添加物製造、輸入、販售業者完成登錄

### 二 精進食品追蹤及追溯系統

103年底前，第一波高風險食品完成建置追溯追蹤制度，全面掌控供應來源及流向

### 三 源頭控管食品添加物

落實推動「邊境分流、製造分區、販賣分業」三分政策

### 四 建置食品三級品管機制

從業者自主管理，第三方驗證到政府稽查抽驗管理之食品三級品管模式

### 五 完善基因改造食品原料管理

從查驗登記、標示事項、追溯追蹤制度及輸入管控多面向加強管理

### 六 鼓勵檢舉

檢舉獎金核撥比例提高至10%  
加強檢舉人保密規定  
放寬檢舉人減免刑責之適用範圍

### 七 大幅加重罰則

重大食品違規事件，最高可罰5000萬元，追繳不當利得，最重可處無期徒刑

### 八 成立食品安全保護基金

以不法業者之罰鍰、罰金或不當利得，作為補助消費訴訟或健康風險評估相關費用之基金來源



字級大小: [A] [A] [A]

請輸入關鍵字 站內 站外 搜尋

公告資訊 機關介紹 業務專區 **法規資訊** 便民服務 出版品

- 法規資訊
  - 組織及處務類
  - 藥品、醫療器材及化粧品類
  - 食品、餐飲及營養類
  - 藥廠GMP相關法規
  - 實驗室認證管理
  - GTP相關法規
  - 規費與其他類
  - 修法專區
  - 檢驗類
  - 管制藥品類
  - 科技計畫執行作業相關法令及規定

目前位置: 首頁 >

### 法規資訊

- 組織及處務類
- 藥品、醫療器材及化粧品類
- 食品、餐飲及營養類
- 藥廠GMP相關法規
- 實驗室認證管理
- GTP相關法規
- 規費與其他類
- 修法專區
- 檢驗類
- 管制藥品類
- 飲料及營養類

次分類: 食品標示

區域檢索: 請輸入關鍵字 搜尋

序號	標題	發布日期
1	食品過期標示	2014-03-07
2	宣稱含科技計畫執行作業相關法令及規定(另開視窗)	2014-03-03
3	鮮乳保潔劑標示規定(另開視窗)	2014-02-19
4	食品品名標示規範彙整(另開視窗)	2014-03-18
5	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定(另開視窗)	2013-10-02
6	以基因改造黃豆及基因改造玉米為原料之食品標示事宜(另開視窗)	2013-09-26
7	市售真空包裝食品標示相關規定(另開視窗)	2013-08-05
8	即食鮮食食品標示作業指引(另開視窗)	2013-07-16
9	全穀產品宣稱及標示原則(另開視窗)	2013-04-30

1

食品

2

藥品

醫療器材

化粧品

管制藥品

區管理中心

實驗室認證

邊境查驗專區

研究檢驗

製藥工廠管理

業務專區 > 食品

## 業務專區

- 食品
- 藥品
- 醫療器材
- 化粧品
- 管制藥品
- 區管理中心
- 實驗室認證
- 邊境查驗專區
- 研究檢驗
- 製藥工廠管理

### 預防食品中毒宣導-肉毒桿菌專區

預防肉毒桿菌中毒宣導及真空包裝即食食品選購等須知  
[詳細內容]



### 食品藥物消費者知識服務網

提供食品、餐飲衛生、食品營養、食品查驗登記及相關宣導等資訊平台  
[詳細內容]



### 食品Q&A

提供一般民眾常見食品安全衛生及特殊食品安全事件相關之問與答  
[詳細內容]

## 新聞焦點

- 輸入食品邊境查驗流程及102年度查驗成果
- 導尿管正確使用配合產品安全監控可保病患安全

[更多](#)

## 不合格資訊

殘留動物用藥安全容許量審查資料

- 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準增修訂申請表

[更多](#)

## 日本輸入食品輻射檢測專區

## 全國食品安全會議專區

全國食品安全會議相關檔案下載

## 食品、食品添加物、食品容器具及食品用洗潔劑標示專區

## 食品查驗登記管理

健康食品、膠囊錠狀食品、食品添加物、基因改造食品、特殊營養食品相關資訊

## 食品衛生安全宣導專區

文宣品下載及索取、多媒體宣導、宣導教材區、食品圖書館、食品問答區、宣導活動、藥物食品安全週報

## 內分泌干擾物質(環境荷爾蒙)專區

# 謝謝聆聽 敬請指教



**牛肉乾**

品名:牛肉乾  
內容物名稱:牛肉、砂糖、醬油、  
辣椒、蔥、蒜  
重量:100公克  
有效日期:請見包裝標示(西元年月日)  
保存方式:請避免日光直接照射及高溫  
開封後如未能食用完畢,請將袋口密  
封,以確保產品的新鮮美味。  
廠商名稱:○○○○  
電話:(02)12345678  
地址:新北市新店區○○路○○號  
原產地(國):臺灣



# 食品身分證 包裝食品的正名運動

103年5月

# 食品標示

# 食品是標示什麼？

- 食品安全衛生管理法第3條第1項第8款  
本法所稱標示，指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之文字、圖畫、記號或附加之說明書。

## 何謂有容器或包裝之食品？

- 「有容器或包裝之食品」係指經固定密封包裝、可長時間保存、具擴大銷售之包裝食品
- 「固定密封包裝」係指未啟封或未開啟之原包裝，而能與已啟封過或開啟過之包裝予以區別或認定之包裝狀態
  - 即具「啟封辨識特性」

# 常見疑問

- 包裝標示一定要在外包裝及小包裝皆須完整標示資訊嗎？
  - 不一定，只要最小販單位售包裝上依規定完整標示即可
  - 只要業者能確保小包裝無單獨販售(零售商、通路商等不能拆裝販售)，則於外包裝完整標示即可



# 食品標示法規.....



# 食品標示字體

有容器或包裝之食品及食品添加物之標示：

- 標示字體不得小於2毫米（長度及寬度）；但小包裝（最大表面積不足10平方公分），**除品名、廠商名稱及有效日期外**，其他項目標示字體得小於2毫米
- 在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以**中文為主**，外文為輔
- 103.05.21第二次預告修正「食品衛生管理法施行細則修正草案」擬修正將最大表面積調整為不足50平方公分，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體得小於2毫米

標示字體對照表

字體號碼	相當大小
標楷體 7 號	0.2cm
標楷體 10 號	0.3cm
標楷體 13 號	0.4cm
標楷體 16 號	0.5cm
標楷體 19 號	0.6cm



# 食品應標示事項(§22)

1.品名

2.內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之

3.淨重、容量或數量

4.食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

5.製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址

6.原產地(國)



# 食品應標示事項(§22)

7.有效日期

8.營養標示，由中央主管機關公告之

9.含基因改造食品原料，由中央主管機關公告之

10.其他經中央主管機關公告之事項(例如：素食宣稱、  
咖啡因含量、過敏原、速食麵、調合油...等標示)

第二項：內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

- 優先實施類別：宣稱含果蔬汁飲料標明原汁含有率、米粉標明米含量、調製乳粉標明乳含量，自103年7月1日生效



# 食品安全衛生管理法中食品標示 修正重點

- 食品中食品添加物名稱標示 ( §22-1-4 ) : 食品添加物名稱，須詳實標明各別名稱，不得單以功能性名稱標示
- 食品中香料成分標示 ( 102.12.27 部授食字第1021350702 號 ) : 食品所含香料成分得以「香料」標示，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示
- 製造廠商標示 ( §22-1-5 ) : 已不強制要求標明製造廠商，得以國內負責廠商標示之
- 特定產品應標示內容物主成分所占百分比 ( §22- 2 ) ，目前業已公告優先施行之三類產品，未來將持續評估國際規範、各界關切議題及產業情況等，逐步公告訂定之

# 1.品名

- 品名定義？
  - 該食品之名稱
  - 食品者，應使用國家標準所定之名稱；無國家標準名稱者，得自定其名稱。其為食品添加物者，應依中央主管機關規定之名稱。依前項規定自定食品品名者，其名稱應與食品本質相符，避免混淆
  - 本署已公布「食品品名標示規範彙整」，供各界參考

# 1. 品名—常見違規案例

- 品名與本質不符
  - 「葡萄汁」，但實際內容物並沒有葡萄
- 涉及誇張、易生誤解或醫療效能
  - 「芯血通」膠囊→品名影射五官臟器，且其諧音，涉及醫療效能

2. 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之

- 內容物定義？
  - 食品是由哪些原料製成
- 食品中所含各項內容物，應依其含量多寡由高至低，詳實展開標示各別原料名稱。其中屬二種以上混合物者（即複合原料），亦應展開標示
  - 舉例：「三合一咖啡粉包」
    - ✓ 「咖啡粉、奶精（氫化棕櫚油、玉米糖漿、酪蛋白、脂肪酸甘油酯、檸檬酸鈉）、砂糖」
    - ✓ 「咖啡粉、氫化棕櫚油、玉米糖漿、酪蛋白、脂肪酸甘油酯、砂糖、檸檬酸鈉」

## 2. 內容物名稱；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之

- 食品之製造、加工製程中，為達一定製造、加工之功能性目的而使用之原料，於終產品完成前，經中和、去除、失去活性，對終產品無功能者，得免標示之（將納入本法施行細則訂定之）
  - 例如：萃取油脂之「溶劑」已至終產品中去除、使用之「酵素」加工製程後已失去活性
- 常見違規樣態：
  - 內容物未詳實展開標示
  - 內容物名稱不正確，例如：「調味料」為統稱名稱，而非原料名稱

# 常見疑問

- 內容物中文標示方式：
  - 一般傳統食用原料（如麵粉、糖、鹽），於成分欄中應如何標示→以該原料名稱標示之
  - 如「可供食品使用原料彙整一覽表」中已建立非傳統食用原料→依表列中文名稱標示之
  - 如該原料無在「可供食品使用原料彙整一覽表」中→確認可否做為食品原料使用，如非傳統食用原料，則在安全性未明前，不得添加於食品中。

本署食品藥物消費者知識服務網(<http://consumer.fda.gov.tw>)首頁→整合查詢中心→食品→核可資料查詢→可供食品使用原料彙整一覽表項下查詢

### 3. 淨重、容量或數量

- 依個別產品特性，標示重量、容量或數量
- 液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量
  - 例如：「水果罐頭」淨重200公克，固形量120公克
- 以公制單位標示
- 常見違規樣態：標示值與實際量測值不符
  - 淨重容許負誤差，可參考CNS 12924號包裝食品裝量檢驗法及CNS 974號食品罐頭檢驗法—裝量測定

# 動動腦

- 範例：

- 水蜜桃罐頭

- 成分→ 水、水蜜桃、蔗糖

- 成分→ 蔗糖、水蜜桃、水

- ( 依含量多寡由高至低標示 )

- 內容量→ 200公克、固形量：120公克

- ( 因有液汁與固形物混合者 )

- 內容量→ 6 oz

- ( 應以公制單位表示 )

- 內容量→ 200 g

- (kg、g為通用符號，但仍建議修改為公斤、公克)

## 4. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

### • 食品添加物使用限制？

- 受「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」規範，其中規定有列入該表中之食品添加物品項，才可依其限量及使用範圍添加於食品當中

項次	類別	中文品名	英文品名	使用食品範圍及限量	使用限制	規格
1.	保色劑	亞硝酸鉀	Potassium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.07 g/kg以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.0050 g/kg以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。	05001亞硝酸鉀 Potassium Nitrite
2.	保色劑	硝酸鉀	Potassium Nitrate	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.07 g/kg以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以NO <sub>2</sub> 殘留量計為0.0050 g/kg以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。	05003硝酸鉀 Potassium Nitrate



#### 4. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

- 應使用中央主管機關所定之食品添加物品名或通用名稱，不得僅以功能（用途）名稱標示之
  - 例如：「羥丙基澱粉」黏稠劑，應標示為「羥丙基澱粉」，不得直接標示為「化製（修飾）澱粉」、「黏稠劑」或「澱粉」
  - 原本法施行細則中「屬調味劑（不含甜味劑、咖啡因）、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐用凝固劑、光澤劑者，得以用途名稱標示之」之規定，已不適用，並自103年6月19日施行（以產製日期為準）
  - 依據102.12.27 部授食字第1021350702號，「香料成分」得以「香料」標示，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示；但其他原料(包含食品添加物)仍須展開標示

4. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

• 依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」  
所定之食品添加物品名或通用名稱

- 混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- 甜味劑（含化學合成、天然物萃取及糖醇）：同時標示「甜味劑」及品名或通用名稱
- 防腐劑、抗氧化劑：同時標示其用途名稱及品名或通用名稱
- 舉例：如產品添加抗氧化劑-維生素C，應標示「抗氧化劑維生素C」或「維生素C（抗氧化劑）」等

#### 4. 食品添加物名稱；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

- 屬二種以上原料混合時（即複方食品添加物）亦應展開標示所含各別名稱
- 食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入（carry-over），且該食品添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品無功能者，得免標示之（將納入本法施行細則訂定之）
  - 例如：粽子中使用醬油（含防腐劑），但該防腐劑對粽子無功能
- 常見違規樣態：
  - 食品添加物未詳實展開標示
  - 食品添加物名稱不正確，例如：「修飾澱粉」為統稱名稱，而非該食品添加物名稱

# 常見疑問

- 如果添加的食品添加物很多項，皆須要完全標示出來嗎？
  - 依新修正食品安全衛生管理法第22條第1項第4款，食品添加物皆須**展開標示**，不得僅以用途名稱標示
  - **且屬防腐劑、抗氧化劑、甜味劑者，須依序展開標示品名(通用名稱)及用途名稱**
  - **食品添加物須標明全成分名稱，不論單方、複方食品添加物，皆須依前述原則展開標示各別原料名稱**

# 常見疑問

- 「香料」、「天然香料」成分：
  - 本署已於102年12月27日以部授食字第1021350702號公告訂定「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」
  - 市售包裝食品所含**香料成分**得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「天然香料」標示之。
  - 所含之其他原料仍應標示各原料名稱

## 包裝**食品添加物**中所含**香料**成分標示之 應遵行事項

- 103年5月20日以部授食字第1031300957號公告
- 根據食品安全衛生管理法第24條第2項
- 包裝**食品添加物**中所含香料成分得以「**香料**」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「**天然香料**」標示之；但所含除香料成分外之其他原料，仍應標示其各別名稱。

# 常見疑問

食品中使用之**半成品**或**複合內容物**，例如：鳳梨餡等，所有原料都需要標示出來嗎？

- 食品中混合二種以上之內容物及添加物，依現階段食品安全衛生管理法規定，應分別標明。惟食品中食品添加物係透過合法內容物之使用而帶入，且該添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品無功能者，得免標示之。

# 請問以下產品是否違規？

麵：麵粉、精製棕櫚油、精製豬油、芝麻油、精鹽、糖、味精、醬油、  
麵質改良劑（食品級碳酸鉀、碳酸鈉、重合磷酸鹽）、  
維生素E（天然抗氧化劑）。

調味粉包：精鹽、味精、糖、香辛料、當歸粉、調味劑、脫水高麗菜、

調味油包：精製豬油、當歸精、維生素E（天然抗氧化劑）。

## 5. 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址

- 標示廠商用意？

產品製造廠商或國內負責廠商標明聯繫資訊（如廠商名稱、地址、電話等資訊），讓消費者得以有聯繫廠商之管道，亦可立即查察源頭之違規廠商

- 製造廠商，指製造、加工、調配製成最終食品之廠商，如食品以委託方式製造、加工、調配時，則視受託製造廠商為該食品之製造廠商

- 國內負責廠商，指對該食品於國內負直接法律責任之食品業者，其得為該產品之製造者、包裝者、輸入者、輸出者或販賣者

**P.S.**產品如已完整標明國內負責廠商名稱、地址及電話即屬符合規定，不強制要求標明製造廠商資訊

- 輸入食品，應標示國內負責廠商資訊（將納入食安法施行細則訂定之）

## 6.原產地(國)

- **原產地(國)**，指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區
- 輸入食品之原產地(國)，依「**進口貨物原產地認定標準**」認定之
  - 該法第7條第3項明定，不得認定為實質轉型作業：
    - 運送或儲存期間所必要之保存作業
    - 貨物為上市或為裝運所為之分類、分級、分裝與包裝等作業
    - 貨物之組合或混合作業，未使組合後或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異
    - 簡單之裝配作業
    - 簡單之稀釋作業未改變其性質者

## 6.原產地(國)

- 不得認定為實質轉型之混裝食品，應依各食品混裝含量多寡由高至低標示各別原產地（國）
  - 例如：越南茶葉(60%)及台灣茶葉(40%)混合之茶葉，其原產地應標示為「越南、台灣」
- 中文標示之食品製造廠商地址足以表徵為原產地（國）者，得免為標示。

# 範例

品名	麵包-花生口味
主要成分	麵粉、花生醬、油脂、花生、糖、鹽、奶粉、酵母、脂肪酸甘油酯、己二烯酸鉀 (防腐劑)
有效日期	102.02.01
淨重	100公克
製造廠商	OO企業公司 台灣O市OO工業區O路O號 服務專線：0800-555333
注意事項	請避免儲存於高溫或日光照射處，拆封後請盡早食用。

製造廠商資訊其地址足以表徵為原產地者，得免另列欄位標示原產地(國)

# 常見疑問

詳見食品藥物消費者知識服務網(<http://consumer.fda.gov.tw>)首頁 > 便民服務 > 食品問答 > 食品項下查詢

產品	進口國	實質轉型、加工或包裝方式	標示方式
大包裝奶粉	美國、 澳洲	在台灣混合後分裝成小罐裝	美國、澳洲(依混裝含量依序標示)
進口燕麥粒	澳洲	於台灣逕予壓輾製成燕麥片	澳洲
燕麥片	澳洲	在台灣經蒸煮、壓輾、乾燥後製成即食燕麥片	台灣
茶菁	越南、 日本、 台灣	在台灣經乾燥、自然發酵後，製成烏龍茶葉後包裝販售(特定貨物原產地認定基準，由經濟部及財政部視貨物特性另訂定公告)	越南、日本、台灣(依混裝含量依序標示)
茶葉	越南、 日本	在台灣加工製成茶包或茶飲料(產品物理性狀、外觀改變)	台灣

# 食品原產地及牛肉原料原產地

食品類別	現行規範		實施日期	標示方式
	食品	牛肉原料		
有容器或包裝食品	強制	強制	101.9.20	外包裝標示
散裝牛肉及其加工食品（販售場所具公司或商業登記）	強制	強制	101.9.12	卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採張貼、懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式
散裝牛肉及其加工食品（販售場所不具公司或商業登記）		強制		
直接供飲食場所		強制		

# 食品原產地及牛肉原料原產地

## 有容器或包裝的食品

## 散裝食品

**牛肉乾**

品名: 牛肉乾  
 內容物名稱: 牛肉(○○國)、砂糖、醬油、  
 辣椒、蔥、蒜  
 重量: 100公克  
 有效日期: 請見包裝標示(西元年月日)  
 保存方式: 請避免日光直接照射及高溫  
 開啓後如未能食用完畢, 請將裝包  
 封, 以確保產品的新鮮美味。  
 廠商名稱: ○○○○  
 電話: (02)12345678  
 地址: 新北市新店區○○路○○號  
 原產地(國): 臺灣  
 牛肉原產地(國): ○○○

擇一

增加標示:  
 牛肉原產地(國): ○○○  
 (或等同意義字樣)



## 直接供應飲食場所

**安心餐廳**

本店使用 ○○○牛肉

主食  
 美國肋眼牛排  
 紐西蘭小牛排  
 澳洲菲力牛排

本店使用 ○○○牛肉





## 7.有效日期

- 標示有效日期用意？  
提醒民眾該項產品須於有效日期前食用完畢，以防食品變質
- 經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之
  - 75.8.4.衛署食字第609484號公告  
鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脂煉乳、乳油（Cream）、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品應加標示保存期限及保存條件

## 7.有效日期

- 依習慣能辨明之方式標明年月日
  - 例如：104.01.01、2015/01/01、01/01/2015(月/日/西元年)
- 保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並以當月之末日為有效期限之終止日
- 「有效日期」之標示應以「有效日期」字樣或等同意義字樣敘明
  - 「有效」、「有效日」、「有效期限」等
  - 或以製造日期及保存期限推算認定有效日期→建議請廠商修正，直接標示「有效日期」
- 本署已公布「市售包裝食品有效日期評估指引」，供各界參考

本署署網(<http://www.fda.gov.tw>)首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品標示專區 > 食品及食品添加物 > 指引 項下查詢

## 8. 營養標示，由中央主管機關公告之

### 市售包裝食品營養標示規範



一般食品



不含礦物質或維生素（營養添加劑）之錠狀、膠囊狀食品

### 市售包裝食品維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示方式及內容標準



含有以營養添加劑作為礦物質或維生素來源之錠狀、膠囊狀食品

# 範例(5種格式，可擇一) 以高鈣牛奶為例



一般食品或  
一般膠錠類食品

## 1. 七大營養標示

## 2. 宣稱之營養素含量

## 3. 其他自願之營養素

營養標示		標題	
每一份量	50毫升		
本包裝含	2份	須為整數	
		每份	每100毫升
熱量		30.5大卡	61大卡
蛋白質		0.8公克	1.5公克
脂肪		1.2公克	2.3公克
飽和脂肪		0.8公克	1.6公克
反式脂肪		0公克	0公克
碳水化合物		4.3公克	8.5公克
鈉		18毫克	35毫克
鈣		60毫克	120毫克
(其他營養素含量)		數據以有效數字不超過3位為原則	

數據得以整數或小數點後一位

# 營養標示修正重點

- 103年4月15日公告，104年7月1日施行(以產製日期為準)
- 增列 「糖」含量
- 修正 反式脂肪定義及得以「0」標示之條件
- 增訂 膳食纖維定義
- 修訂 每日熱量及各項營養素攝取參考值
- 增修訂 數據修整方式

# 營養標示修正重點

- 縮減為2種格式

營養標示		
每一份量 公克 (或毫升) 本包裝含 份		
	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

營養標示		
每一份量 公克 (或毫升) 本包裝含 份		
	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪	公克	%
反式脂肪	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克或微克	%或*

# 營養宣稱未來修正方向

- 103年5月1日部授食字第1031300988號預告訂定，並同時預告廢止原規定，預計104年7月1日施行(產製日期為準)
- 增訂反式脂肪之「無、不含、零」宣稱標準
- 增訂乳糖之「無、不含、零」、「低、少、薄、略含」宣稱標準
- 修訂維生素A、維生素C、維生素E、鈣之「高、多、強化、富含」及「來源、供給、含有」之宣稱標準，並增列1-3歲、孕乳婦兩個族群
- 增訂宣稱「低鈉」之食品，應同時於營養標示中標示「鉀」含量
- 將鹽及味精由表7中刪除
- 增訂包裝膠囊狀、錠狀食品之「高、多、強化、富含」及「來源、供給、含有」宣稱標準
- 增訂需再經稀釋才可供食用，以及沖泡用之包裝食品，其營養宣稱之衡量基準及標示規定
- 增訂同一包裝食品有兩項或以上之營養宣稱，其衡量基準及標示規定

# 得免營養標示之包裝食品

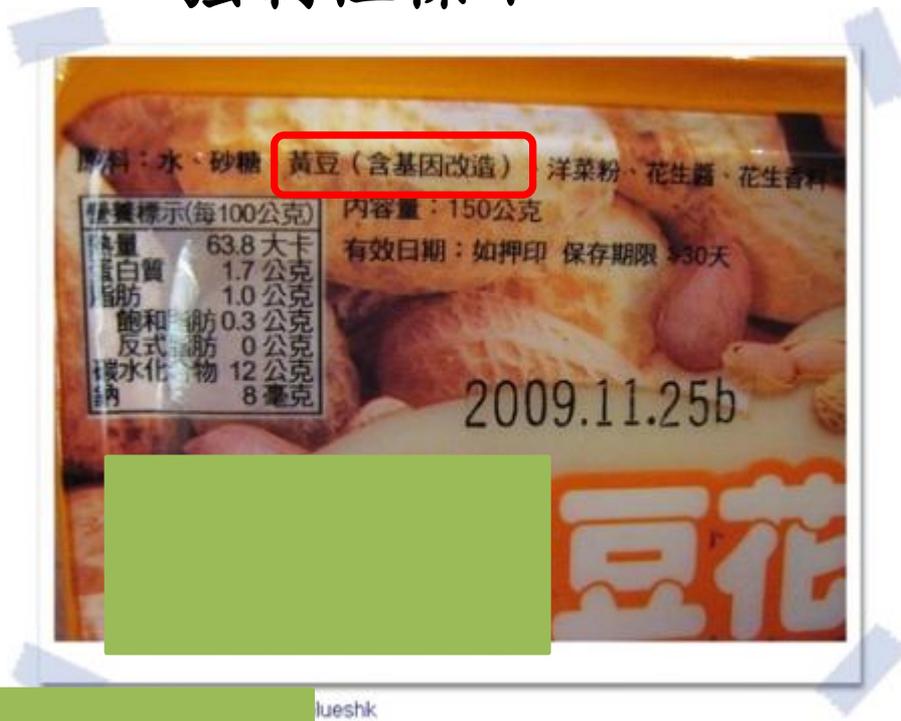
- 103年6月10日以部授食字第1031301291號公告，並自即日生效
- 未有營養宣稱之下列包裝食品，得免營養標示：
  - 飲用水、礦泉水、**冰塊**。
  - **未添加任何其他成分或配料**之生鮮、**冷藏或冷凍**之水果、蔬菜、家畜、家禽、**蛋品**和水產品。
  - 沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、草本植物等。
  - 非直接食用之調味香辛料、**調理滷包**。
  - **單方提香用之調味香辛料**。
  - 鹽及鹽代替品。
  - **非直接販售予消費者之食品原料**。
- 如欲提供營養標示，應依本法第二十二條規定辦理。

## 9. 含基因改造食品原料，由中央主管機關公告之

- 現行規定，90年公告「以基因改造黃豆及基因改造玉米為原料之食品標示事宜」
  - 以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量5%以上之食品，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣
  - 以非基因改造之黃豆或玉米為原料之食品，得標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣
  - 非基因改造之黃豆或玉米，若因採收、儲運或其他因素摻雜有基因改造之黃豆或玉米未超過5%，且此等摻雜非屬有意摻入者，得視為非基因改造黃豆或玉米
  - 使用基因改造之黃豆或玉米所製造之醬油、黃豆油(沙拉油)、玉米油、玉米糖漿、玉米澱粉等，得免標示「基因改造」或「含基因改造」字樣
  - 前述標示字樣應加標於品名或黃豆、玉米原料成分之後或其他明顯處所，其字體長度及寬度不得小於2公厘

# 範例

## ■ 強制性標示



## ■ 自願性標示



# 常見疑問

- 其他非屬玉米或黃豆之原料，可否標示「非基因改造」？
  - 不行，衛生福利部公告應辦理查驗登記並取得許可證之基因改造原料僅有黃豆及玉米二種，否則有使消費者誤解另有基因改造其他原料之虞
- 可否標示「基因改良」？
  - 不行，法定名詞為「基因改造」
- 為何黃豆或玉米所製造之醬油、黃豆油、玉米油、玉米糖漿、玉米澱粉等，得免標示「基因改造」字樣？
  - 產品經過高層次加工後，屬不含轉殖基因片段或蛋白質之高層次玉米或黃豆加工食品，得免標示之



# 103年基因改造原料修訂方向

- 因應103年2月5日公布修正之「**食品安全衛生管理法**」第22條、第24條及第25條，**食品**、**食品添加物**及**散裝食品**均應明確標示含基因改造原料，其應遵行事項，由中央主管機關公告之。

# 103年基因改造原料修訂方向

- 衛生福利部將依食品安全衛生管理法針對含基因改造原料食品，按**產品項目**(如：初級加工食品或高層次加工食品)及基因改造食品**原料**的**摻雜容許率**等，蒐集各國的國際資料及各國作法後，研議該等產品之標示規範，已於4月29日邀請學者、消保團體代表及(協會)代表召開「含基因改造原料食品之標示」專家會議，並於後續再行舉辦業者說明會，廣納各界意見後，研擬草案並對外公告之。



## 10.其他經中央主管機關公告之事項(例如：素食宣稱、 咖啡因含量、過敏原、速食麵、調和油...等標示)

公告時間	實施日期	公告名稱
96/07/05	97/07/01	含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於外包裝標示咖啡因含量有關事項
97/07/01	98/07/01	包裝食品宣稱為素食之標示規定
99/10/14	99/11/14	市售真空包裝食品標示相關規定，並於100年8月22日修正規定第一點、第三點、第四點
99/09/02	100/03/01	市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定
99/05/28	100/07/01	包裝速食麵標示相關規定
100/11/07	101/11/01	市售包裝減鈉鹽應標示事項
101/02/09	103/02/09	冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定
102/10/02	102/10/02	含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定
102/10/02	103/07/01	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定，並於103年3月3日修正
102/11/20	102/11/20	市售包裝冷凍食品標示規定
102/11/29	103/07/01	市售包裝米粉絲產品標示規定
103/02/19	103/07/01	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定
103/03/07	104/07/01	食品過敏原標示規定

# 食品過敏原標示規定

- 自中華民國104年7月1日生效。
- 公告事項：
  - 一、市售有容器或包裝之食品，含有下列對特殊過敏體質者致生過敏之內容物，應於其容器或外包裝上，顯著標示含有致過敏性內容物名稱之醒語資訊：
    - (一)蝦及其製品。
    - (二)蟹及其製品。
    - (三)芒果及其製品。
    - (四)花生及其製品。
    - (五)牛奶及其製品；由牛奶取得之乳糖醇 ( lactitol ) ，不在此限。
    - (六)蛋及其製品。
  - 二、前項醒語資訊，應載明「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合其過敏體質者食用」或等同意義字樣。

第二項：內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。

- 目前業已公告優先施行之三類產品，自103年7月1日生效(產製日期為準)
  - 市售包裝**米粉**產品標示規定
  - **鮮乳**保久乳調味乳乳飲品及**乳粉**品名及標示規定
  - 宣稱含**果蔬汁**之市售包裝飲料標示規定



# 食品添加物應標示事項(§24)

- 1.品名及「食品添加物」字樣
- 2.食品添加物名稱。其為二種以上混合物時，應分別標明
- 3.淨重（量）、容量或數量
- 4.製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
- 5.有效日期
- 6.使用範圍、限量標準及使用限制
- 7.原產地（國）
- 8.含基因改造食品添加物之原料
- 9.其他經中央主管機關公告之事項

# 食品標示之禁止事項(§28)

- 食品、食品添加物、食品用洗潔劑及經中央主管機關公告之食品器具、食品容器或包裝，其標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 食品不得為醫療效能之標示、宣傳或廣告。
- 可參考 「食品標示宣傳或廣告詞句涉及誇張易生誤解或醫療效能之認定基準」

# 罰則

- 如未標示，可處**3-300萬元**(§47)
- 如標示不實可處**4-400萬元**(§45)
- 如未標示或標示不實，應限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或涉及醫療效能者，沒入銷毀之(§52)

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」 業者說明會



財團法人董氏基金會

103年5月

# 大綱

- ◆ 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定
- ◆ 常見Q&A
- ◆ 違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之相關罰則
- ◆ 產品舉例

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」



# 根據衛生福利部之公告

- ◆ 102年10月2日公告發布：

訂定「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」，並自中華民國104年7月1日起生效。

- ◆ 103年3月3日修正發布：

為即早提供消費者充足標示資訊，現已提前至103年7月1日生效。

→指製造日期為103年7月1日後之產品

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## ◆ 法源依據：

103年2月5日公布之「食品安全衛生管理法」第22條第1項第10款及第2項訂定。

## ◆ 本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標示果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料。

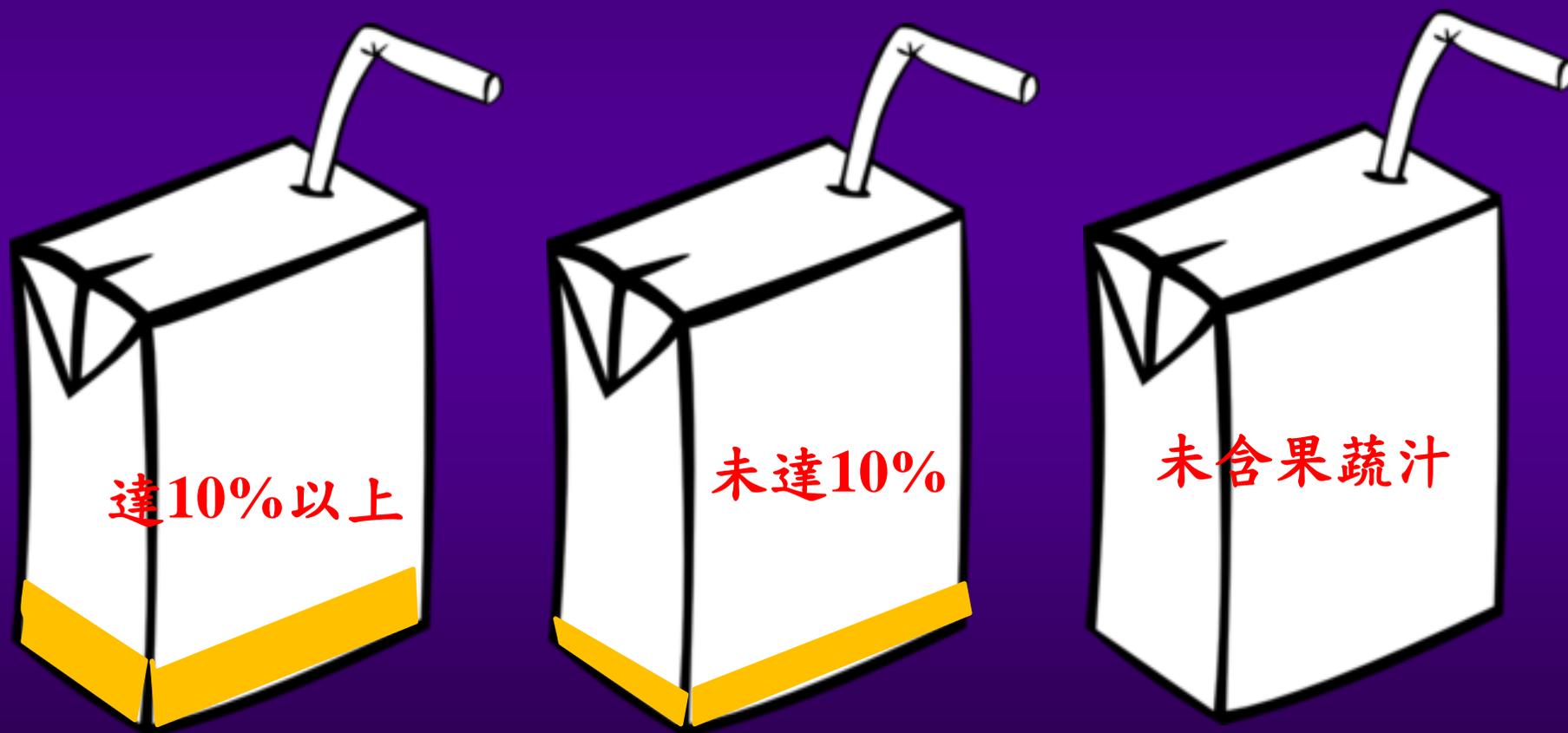
重要！

→ 不在此規範內

1. 雖有添加但產品外包裝未標示果蔬名稱或圖示者。
2. 非直接飲用之果蔬濃縮汁、果凍、糖果、錠狀、粉狀食品。

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

- ◆ 此規定區分三種不同原汁含有率之飲料：



# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## ◆ 果蔬汁總含量達10%以上者，須符合下列規定

應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。

由兩種以上果  
蔬汁混合而成，  
且品名標示為  
果蔬汁者

品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含  
量多寡由多至少依序標示。

品名未揭露全部果蔬名稱，應於品名或  
外包裝正面處標示「綜合果(蔬)汁」、  
「混合果(蔬)汁」或等同意義字樣。

果蔬汁原汁含有率達10%以上，才可稱為「果蔬汁」。

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## ◆ 果蔬汁總含量未達10%者，須符合下列規定

除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣。

應於外包裝正面處顯著標示

「果(蔬)汁含量未達10%」或等同意義字樣。

直接標示其原汁含有率。

常見產品：果蔬調味水、果蔬茶飲。

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## ◆ 未含果蔬汁者，須符合下列規定

應於外包裝正面顯著處標示 「無果(蔬)汁」 或等同意義字樣。

產品品名含果蔬名稱者，應於品名中標示 「口味」、「風味」 或等同意義字樣。

常見產品：茶飲品、碳酸飲料。

# 「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## ◆ 字體之規定

字體顏色應於底色明顯不同。

	產品體積(mL)	字體長寬(cm)
字體長寬標準	150以下	各0.3以上
	150~300	各0.5以上
	301~600	各0.8以上
	600以上	各1.2以上

# 常見Q&A



## 常見Q&A—原汁含有率計算方法

◆如何計算原汁含有率呢？若添加濃縮果蔬汁又如何計算？

A：

1. 原汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量×100%

例：一瓶300mL芭樂汁，其中100%芭樂原汁率佔100mL

$$\underline{\text{原汁含有率} = 100/300 \times 100\% = 33\%}$$

2. 濃縮果蔬汁應依濃縮倍數還原至100%後，果蔬汁總量佔產品之比例作為原汁含有率標示值。

例：一瓶300mL芭樂汁，使用250%濃縮率之濃縮芭樂汁20mL加水而成

$$\underline{\text{原汁含有率} = 20 \times 250\% \div 300 = 17\%}$$

# 常見Q&A—適用的蔬果汁

◆ 蔬果種類包含哪些？

A：新鮮成熟的蔬菜或果實。

**不包含！！**

**重要！**

非屬一般消費者  
認定之果蔬種類

如菊花、玫瑰、洛神花、木耳、桂圓、  
紅棗、枸杞等草、木本植物。

經醃漬、發酵之  
果實為原料，再  
經加工調製提供  
風味者

如酸梅汁、烏梅汁、話梅汁等。

## 常見Q&A—添加果實後過篩之包裝飲料

◆ 添加果實並將果實(如檸檬片、梅子)過篩去除之包裝屬規定內嗎？如何標示呢？

A：

1. 若直接飲用且外包裝有標示果蔬名稱或果蔬圖示仍屬規範對象。
2. 以添加果粒、果凍或使用原果等確含果蔬汁之原料，並於最終製程過篩之包裝飲料，如所含果蔬比例無法精確計算標示原汁含有率實際值，可於外包裝正面處顯著標示「果(蔬)汁含量未達百分之十」或等同意義字樣。

## 常見Q&A—果蔬汁+乳品

◆ 果蔬乳品、果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶，有添加果蔬汁，要如何標示呢？

A：根據CODEX，乳品不屬於包裝飲料，故不適用於本規範。

	適用規範
果蔬乳品	屬乳品，應符合「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定」
果蔬乳酸飲料、果蔬蜜豆奶	屬包裝飲料，應符合「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## 常見Q&A—果蔬醋飲

◆ 果蔬醋飲是否符合此規範呢？

A：

製成類別	適用規範
醋+果蔬濃縮汁	如為直接飲用且外包裝標示果蔬名稱或圖示，且為額外添加果蔬濃縮汁者，應符合「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」
果蔬原料直接發酵	不適用「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」

## 常見Q&A—其他類別

◆ 添加果蔬汁粉、果蔬萃取物之包裝飲料是否符合此規範呢？

A： 果蔬汁粉及果蔬萃取物之本質已與新鮮成熟果蔬不同，如添加該類成分，且屬外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)之直接供飲用包裝飲料，應依該規範第5點「未含果蔬汁者」相關規定辦理。

◆ 添加多種型態果蔬原料的綜合果蔬汁及飲料，如何標示原汁含有率呢？

A：如同時添加果蔬原汁、果蔬濃縮汁、原果、果蔬汁粉之綜合果汁，其中僅果蔬汁粉不納入原汁含有率計算範圍。

## 常見Q&A—濃縮還原

◆濃縮還原的果蔬汁是否須標示「濃縮還原」字樣呢？

A：成份欄應如實標示添加之原料，如濃縮蘋果汁等。另可自願依CNS2377規定，於產品主展示面標示「還原果(蔬)汁」字樣。

# 違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之相關罰則



# 違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之相關罰則

- ◆ 市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有標示不完整之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。
- ◆ 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料，標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。

# 違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之相關罰則

- ◆ 依據食安法第 45 條第 1 項規定，違反同法第 28 條第 1 項規定，可處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。
- ◆ 依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，標示違反第 22 條或 28 條第 1 項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。

# 違反「宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定」之相關罰則

- ◆ 經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準 CNS 2377 號「水果及蔬菜汁飲料(已包裝)」規定 (<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆須符合該規範，即使屬自願性標示，其標示內容仍須與實質相符，如有標示不實的情形，仍依前3點食安法規定處辦。



Thank You !



「市售包裝米粉絲產品標示規定」

財團法人董氏基金會

103.5.10



# 大綱

- ◆ 市售包裝米粉絲產品標示規定
- ◆ 營養價值(白米、修飾澱粉、玉米澱粉、糙米)
- ◆ 相關規範及罰則
- ◆ 案例說明



# 市售包裝米粉絲產品標示規定

- ◆ 衛生福利部於102年11月29日以部授食字第1021350846號訂定「市售包裝米粉絲產品標示規定」，並自中華民國103年7月1日生效。

→ 指製造日期為103年7月1日後之產品

～ 提供消費者明確資訊，可依個人需求自行選擇 ～



# 市售包裝米粉絲產品標示規定

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第22條第1項第10款及第2項訂定之。
- 二、本規定適用於使用**百分之五十以上**之米穀（粉）為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條之包裝製品，包括：
  - （一）**純米粉（絲）、米粉（絲）**：使用**百分之百**米為原料製成者。
  - （二）**調合米粉（絲）**：使用**百分之五十以上**之米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者。



- 原料：米、水
- 含米量達100%

純米粉（絲）  
米粉（絲）

- 原料：米、澱粉、  
穀粉、水
- 含米量達50%以上

調合米粉（絲）

- 原料：澱粉、米、  
穀粉、水
- 含米量未達50%

不能標示米粉  
（可標示調合粉絲、  
澱粉絲等）



# 市售包裝米粉絲產品標示規定



- 三、市售包裝純米粉（絲）、米粉（絲）、調合米粉（絲）**產品應於產品外包裝正面處顯著標示含米量百分比或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，字體大小長寬不得小於四毫米。**
- 四、前點所稱含米量百分比，指**扣除食材包、油包及調味粉包**之純米粉（絲）、米粉（絲）、調合米粉（絲）本體與米之重量百分比。
- 五、純米粉（絲）、米粉（絲）、調合米粉（絲）產品，其品名應含純米粉（絲）、米粉（絲）、調合米粉（絲），且**字體大小應一致。**



# 營養價值

(白米、修飾澱粉、玉米澱粉、糙米)



圖片來源：上下游新聞市集



- 原料：米、水
- 含米量達100%

純米粉（絲）  
米粉（絲）

- 原料：米、穀粉、  
澱粉、水
- 含米量達50%以上

調合米粉（絲）

- 原料：米、穀粉、  
澱粉、水
- 含米量未達50%

不能標示米粉  
（可標示調合粉絲、  
澱粉絲等）



# 違反「市售包裝米粉產品標示規定」 之相關罰則

- ◆ 市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有**標示不完整**之情節，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，**可處新臺幣 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰**；情節重大者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



# 違反「市售包裝米粉產品標示規定」 之相關罰則

- ◆ 市售包裝米粉產品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。
- ◆ 依據食安法第 45 條第 1 項規定，違反同法第 28 條第 1 項規定，可處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。



# 違反「市售包裝米粉產品標示規定」 之相關罰則

- ◆ 依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，標示違反第 22 條或 28 條第 1 項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。
- ◆ 經濟部標準檢驗局訂有中華民國國家標準CNS11172號「米粉絲」規定(<http://www.cnsonline.com.tw/>)，如宣稱符合該自願性規範，則產品皆需符合該規範，即使屬自願性標示，其標示內容仍須與實質相符，如有標示不實的情形，仍依前3點食安法規定處辦。



# 中華民國國家標準 CNS11172 米粉絲(條)

第三次修訂97年9月30日

## 純米粉絲(條)：

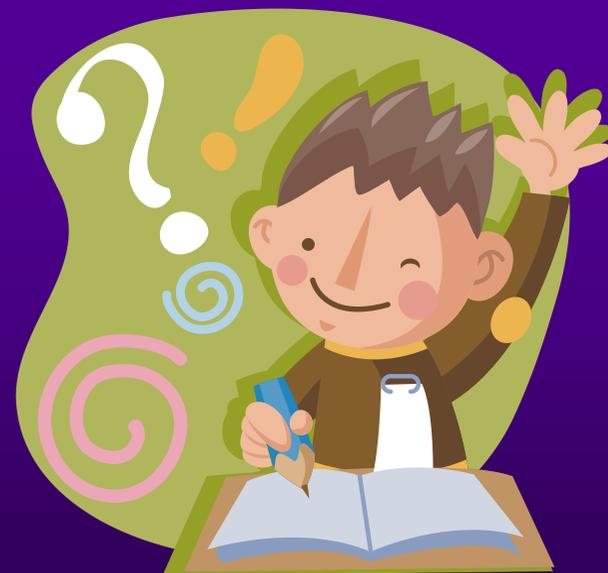
- ◆ 僅以米為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品
- ◆ 粗蛋白質含量應在5.0%以上

## 調合米粉絲(條)：

- ◆ 係以50%以上之米為主要原料，並混合其他食用原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條形之製品
- ◆ 粗蛋白質含量應在2.5%以上



# Q & A 時間



謝謝您的參與

洽詢專線：02-27113301



# 鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉 品名及標示規定

陳明汝

國立臺灣大學動物科學技術學系

# 每日飲食指南



# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

乳飲品

乳粉

# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

乳飲品

乳粉

# 鮮乳

- 指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

# 鮮乳

- 生乳為原料 (CNS 3055)

標準	牛乳	標準	牛乳
乳脂	3%	沉澱物	2.0
SNF	8%	體細胞數	100萬
酸度	0.18%	生菌數	10萬
比重(15°C)	1.028- 1.034	酒精測試 牛乳(70%)	陰性

# 鮮乳

- 生乳為原料 (CNS 3055)

標準	牛乳	標準	牛乳
乳脂	3%	沉澱物	2.0
SNF	8%	體細胞數	100萬
酸度	0.18%	生菌數	10萬
比重(15°C)	1.028- 1.034	酒精測試 牛乳(70%)	陰性

# 鮮乳

- 指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

# 鮮乳

Pasteurization Type	Temperature	Holding Time	Typical Storage
high temperature short time (HTST)	72°C (161°F) *	15 sec	Refrigerated
	166°F (74.4°C)	15 sec	Refrigerated
higher heat short time (HHS)	<b>Viscous products, or products with more than 10% fat or added sweetener</b>		Refrigerated
			Refrigerated
			Refrigerated
	201°F (93.8°C)	0.1 sec	Refrigerated
	204°F (96.2°C)	0.05 sec	
	212°F (100°C)	0.01 sec	Refrigerated

# 鮮乳

<b>Pasteurization Type</b>	<b>Temperature</b>	<b>Holding Time</b>	<b>Typical Storage</b>
<b>high temperature short time (HTST)</b>	<b>72°C (161°F) *</b>	<b>15 sec</b>	<b>Refrigerated</b>
	<b>166°F (74.4°C)</b>	<b>15 sec</b>	<b>Refrigerated</b>
<b>higher heat shorter time (HHST)</b>	<b>191°F (88.3°C)</b>	<b>1 sec</b>	<b>Refrigerated</b>
	<b>194°F (90°C)</b>	<b>0.5 sec</b>	<b>Refrigerated</b>
	<b>201°F (93.8°C)</b>	<b>0.1 sec</b>	<b>Refrigerated</b>
	<b>204°F (96.2°C)</b>	<b>0.05 sec</b>	
	<b>212°F (100°C)</b>	<b>0.01 sec</b>	<b>Refrigerated</b>

# 鮮乳

- 加溫殺菌

Pasteurization Type	Temperature	Holding Time	Typical Storage
<b>Ultrapasteurization</b>	<b>280°F (137.8°C)</b>	<b>2 sec</b>	<b>Refrigerated extended storage</b>

# 鮮乳

- 加溫殺菌

Process standards				
category	valve technology	storage tank design	filling technology	expected shelf life at $\leq 8^{\circ}\text{C}$
standard	standard valve technology	no air blanketing	standard line	10 days
clean	standard valve technology	unpressurised tanks blanketed with sterile air	closed system, sterile air above the filling element	14 days
ultra-clean	special single-seat or double-seat valves	unpressurised tanks blanketed with sterile air	closed system, sterile air above the filling element and decontamination of the package	> 21 days
aseptic	sterile valves	pressurised sterile tanks	aseptic line	up to 30 days

# 鮮乳

- 指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

# 鮮乳

- 冷藏

<b>Pasteurization Type</b>	<b>Log aerobic Psychotropic spores</b>	<b>Expected shelf life 6°C</b>	<b>Expected shelf life 10C</b>	<b>B-Lg (mg/L)</b>
<b>HTST</b>	<b>0</b>	<b>10-12</b>	<b>3-4</b>	<b>4225</b>
<b>Microfiltration</b>	<b>2-3</b>	<b>30</b>	<b>6-7</b>	<b>&gt;3500</b>
<b>ESL Pas.</b>	<b>8</b>	<b>Over 45</b>	<b>Up to 45</b>	<b>&gt;3000</b>
<b>High heat process</b>	<b>8</b>	<b>180 days at 25°C</b>	<b>180 days at 25°C</b>	<b>&gt;1400</b>

# 鮮乳

- 指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

# 鮮乳

## 脂肪調整

- 鮮牛乳的非乳脂固形物須在8.25% ( m / m ) 以上
- 依照脂肪高低分為
  - ✓ 高脂 ( 3.8%以上 ) ，
  - ✓ 全脂 ( 3.0%以上，未滿3.8% ) ，
  - ✓ 中脂 ( 1.5%以上，未滿3.0% ) ，
  - ✓ 低脂 ( 0.5%以上，未滿1.5% )
  - ✓ 脫脂乳 ( 未滿0.5% )

# 鮮乳

## 脂肪調整:

- 無調整鮮乳
  - ✓ 高脂 ( 3.8%以上 ) ,
  - ✓ 全脂 ( 3.0%以上 , 未滿3.8% ) ,
  - ✓ 中脂 ( 1.5%以上 , 未滿3.0% ) ,
  - ✓ 低脂 ( 0.5%以上 , 未滿1.5% )
  - ✓ 脫脂乳 ( 未滿0.5% )

# 鮮乳

## 牛乳成分

<b>Overall Composition</b>	<b>Unit</b>	<b>Whole (3.25% fat)</b>	<b>Reduced Fat (2% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Lowfat (1% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Skim<sup>1</sup></b>
<b>Water</b>	<b>g</b>	<b>88.32</b>	<b>89.33</b>	<b>89.92</b>	<b>90.84</b>
<b>Energy</b>	<b>kcal</b>	<b>60</b>	<b>50</b>	<b>42</b>	<b>34</b>
<b>Carbohydrate<sup>2</sup></b>	<b>g</b>	<b>4.52</b>	<b>4.68</b>	<b>4.99</b>	<b>4.96</b>
<b>Fat</b>	<b>g</b>	<b>3.25</b>	<b>1.97</b>	<b>0.97</b>	<b>0.08</b>
<b>Protein</b>	<b>g</b>	<b>3.22</b>	<b>3.30</b>	<b>3.37</b>	<b>3.37</b>

**100 g reference amount. Compiled from the USDA Nutrient Data**

# 鮮乳

## 生乳成分

- 乳糖: 4.8%,  $\alpha$ 及 $\beta$ - lactose

# 鮮乳

## 生乳成分

- 蛋白質: > 2.8%

**Table 2.1** Characteristics of the principal proteins in cow's milk protein

	Molecular mass	AA residues			PO <sub>4</sub>	Concentration (g/L)
		Total	Pro	Cys		
$\alpha_{s1}$ -Casein	23 164	199	17	0	8	10.0
$\alpha_{s2}$ -Casein	25 388	207	10	2	10–13	2.6
$\beta$ -Casein	23 983	209	35	0	5	9.3
$\kappa$ -Casein <sup>a</sup>	19 038	169	20	2	1	3.3
$\beta$ -Lactoglobulin	18 277	162	8	5	0	3.2
$\alpha$ -Lactalbumin	14 175	123	2	8	0	1.2

# 鮮乳

## 生乳成分

- 蛋白質: > 2.8%

**Table 2.3** Some properties of minor proteins in bovine milks

Protein	Molecular mass (daltons)	Concentration (mg/L)	Source
Immunoglobulins	150 000–1 000 000	200	Blood, mammary
Blood serum albumin	66 433	100–400	Blood
$\beta_2$ -Microglobulin	11 636	9.5	Monocytes
Osteopontin	60 000	3–10	Mammary
Proteose peptone 3	28 000	300	Mammary
Folate-binding protein	30 000	6–10	—
Vitamin D-binding protein	52 000	16	Blood
Vitamin B <sub>12</sub> -binding protein	43 000	0.1–0.2	—
Angiogenin-1	14 577	4–8	Mammary
Angiogenin-2	14 522	—	—
Kininogen	68 000/17 000	—	Blood
Lactoferrin	82 000	20–350	Mammary
Transferrin	77 000	—	Blood
Ceruloplasmin	132 000	—	Mammary
$\alpha_1$ -Acid glycoprotein	40 000	<20	Blood
Prosaposin	66 000	6.0	Mammary
Enzymes (~60)	Various	Trace	Blood, mammary <sup>21</sup>

# 鮮乳

## 牛乳成分

- 脂肪
  - ✓ **triglycerides (98%)**
  - ✓ **1% phospholipids**
  - ✓ **small amounts of diglycerides, monoglycerides, cholesterol, cholesteryl esters and traces of fat-soluble vitamins and other lipids**

# 牛乳成分: 脂肪

# 鮮乳

<b>Fat Detail</b>	<b>Unit</b>	<b>Whole (3.25% fat)</b>	<b>Reduced Fat (2% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Lowfat (1% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Skim<sup>1</sup></b>
<b>Cholesterol</b>	<b>mg</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>2</b>
<b>Fatty acids, total saturated</b>	<b>g</b>	<b>1.865</b>	<b>1.257</b>	<b>0.633</b>	<b>0.117</b>
<b>4:0</b>	<b>g</b>	<b>0.075</b>	<b>0.077</b>	<b>0.024</b>	<b>0.004</b>
<b>6:0</b>	<b>g</b>	<b>0.075</b>	<b>0.040</b>	<b>0.018</b>	<b>0.000</b>
<b>8:0</b>	<b>g</b>	<b>0.075</b>	<b>0.020</b>	<b>0.013</b>	<b>0.001</b>
<b>10:0</b>	<b>g</b>	<b>0.075</b>	<b>0.049</b>	<b>0.027</b>	<b>0.002</b>
<b>12:0</b>	<b>g</b>	<b>0.077</b>	<b>0.055</b>	<b>0.029</b>	<b>0.001</b>
<b>13:0</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.002</b>	<b>ND</b>	<b>ND</b>
<b>14:0</b>	<b>g</b>	<b>0.297</b>	<b>0.175</b>	<b>0.091</b>	<b>0.008</b>
<b>15:0</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.020</b>	<b>0.010</b>	<b>ND</b>
<b>16:0</b>	<b>g</b>	<b>0.829</b>	<b>0.580</b>	<b>0.287</b>	<b>0.025</b>
<b>17:0</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.011</b>	<b>0.006</b>	<b>ND</b>
<b>18:0</b>	<b>g</b>	<b>0.365</b>	<b>0.243</b>	<b>0.126</b>	<b>0.009</b>
<b>20:0</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.004</b>	<b>0.002</b>	<b>ND</b>

# 鮮乳

## 牛乳成分: 脂肪

<b>Fatty acids, total monounsaturated</b>	<b>Unit</b>	<b>Whole (3.25% fat)</b>	<b>Reduced Fat (2% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Lowfat (1% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Skim<sup>1</sup></b>
<b>14:1</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.014</b>	<b>0.007</b>	<b>ND</b>
<b>15:1</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.004</b>	<b>0.002</b>	<b>ND</b>
<b>16:1 unspecified</b>	<b>g</b>	<b>0.000</b>	<b>0.027</b>	<b>0.017</b>	<b>0.003</b>
<b>16:1 cis</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.027</b>	<b>0.017</b>	<b>ND</b>
<b>17:1</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.005</b>	<b>0.002</b>	<b>ND</b>
<b>18:1 unspecified</b>	<b>g</b>	<b>0.812</b>	<b>0.507</b>	<b>0.250</b>	<b>0.018</b>
<b>18:1 cis</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.430</b>	<b>0.213</b>	<b>ND</b>
<b>18:1 trans</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.078</b>	<b>0.037</b>	<b>ND</b>
<b>Fatty acids, total polyunsaturated</b>	<b>g</b>	<b>0.195</b>	<b>0.073</b>	<b>0.035</b>	<b>0.007</b>
<b>18:2 unspecified</b>	<b>g</b>	<b>0.120</b>	<b>0.062</b>	<b>0.030</b>	<b>0.002</b>
<b>18:2o-6,cis,cis</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.055</b>	<b>0.027</b>	<b>ND</b>
<b>18:2 i</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.007</b>	<b>0.003</b>	<b>ND</b>
<b>18:3 unspecified</b>	<b>g</b>	<b>0.075</b>	<b>0.008</b>	<b>0.004</b>	<b>0.001</b>
<b>18:3o-3,cis,cis,cis</b>	<b>g</b>	<b>ND</b>	<b>0.008</b>	<b>0.004</b>	<b>ND<sup>24</sup></b>

# 鮮乳

## 生乳成分: Mineral

**Table 2.4** Concentration and distribution of the principal ions in bovine milk (modified from Fox and McSweeney, 1998)

Species	Concentration (mg/L)	Soluble		Colloidal
		%	Form	%
Sodium	500	92	Ionized	8
Potassium	1450	92	Ionized	8
Chloride	1200	100	Ionized	—
Sulphate	100	100	Ionized	—
Phosphate	750	43	10% bound to Ca and Mg 51% $\text{H}_2\text{PO}_4^-$ 39% $\text{HPO}_4^{2-}$	57
Citrate	1750	94	85% bound to Ca and Mg 14% $\text{Citr}^{3-}$ 1% $\text{HCitr}^{2-}$	—
Calcium	1200	34	35% $\text{Ca}^{2+}$ 55% bound to citrate 10% bound to phosphate	66
Magnesium	130	67	Probably similar to calcium	33

# 鮮乳

## 生乳成分：牛乳鈣

Table 21. Calcium Content of Common Calcium-Based Binders or Supplements

Compound	Brand Name	Compound Content (mg)	% Calcium	Elemental Calcium (mg)	No. of Pills to Equal ~1,500 mg Elemental Calcium
Calcium Acetate	PhosLo™	667	25%	167	9
Calcium Carbonate	Children's Mylanta	400	40%	160	9
	Chooz™ (Gum)	500	40%	200	7.5
	TUMS™				
	TUMS EX™ (extra strength)	750	40%	300	5
	TUMS Ultra™	1,000	40%	400	3.75
	LiquiCal	1,200	40%	480	3
	CalciChew™	1,250	40%	500	3
	CalciMix™				
	Oscal 500™				
	TUMS 500™				
Caltrate 600™		1,500	40%	600	2.5
NephroCalci™					
Calcium Citrate	Citracal™		Not Recommended		
Calcium Acetate + Magnesium Carbonate	MagneBind™ 200	200 Magnesium carbonate		(Magnesium = 57 mg)	13
		450 Calcium acetate		113 mg	
	MagneBind™	300 Magnesium carbonate		(Magnesium = 85 mg)	20
		300 Calcium acetate		76 mg	

# 鮮乳

<b>Vitamins</b>	<b>Unit</b>	<b>Whole (3.25% fat)</b>	<b>Reduced Fat (2% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Lowfat (1% fat)<sup>1</sup></b>	<b>Skim<sup>1</sup></b>
<b>Vitamin A</b>	<b>µg</b>	<b>28</b>	<b>55</b>	<b>58</b>	<b>61</b>
<b>Thiamin (Vitamin B1)</b>	<b>mg</b>	<b>0.044</b>	<b>0.039</b>	<b>0.02</b>	<b>0.045</b>
<b>Riboflavin (Vitamin B2)</b>	<b>mg</b>	<b>0.183</b>	<b>0.185</b>	<b>0.185</b>	<b>0.182</b>
<b>Niacin (Vitamin B3)</b>	<b>mg</b>	<b>0.107</b>	<b>0.092</b>	<b>0.093</b>	<b>0.094</b>
<b>Pantothenic Acid (Vitamin B5)</b>	<b>mg</b>	<b>0.362</b>	<b>0.356</b>	<b>0.361</b>	<b>0.357</b>
<b>Vitamin B6 (Pyridoxine)</b>	<b>mg</b>	<b>0.036</b>	<b>0.038</b>	<b>0.037</b>	<b>0.037</b>
<b>Vitamin B12 (Cobalamin)</b>	<b>µg</b>	<b>0.44</b>	<b>0.46</b>	<b>0.44</b>	<b>0.53</b>
<b>Vitamin C</b>	<b>mg</b>	<b>0.0</b>	<b>0.2</b>	<b>0.0</b>	<b>0.0</b>
<b>Vitamin D</b>	<b>IU</b>	<b>40</b>	<b>43</b>	<b>52</b>	<b>41</b>
<b>Vitamin E</b>	<b>mg</b>	<b>0.06</b>	<b>0.03</b>	<b>0.01</b>	<b>0.01</b>
<b>Folate</b>	<b>µg</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
<b>Vitamin K</b>	<b>µg</b>	<b>0.2</b>	<b>0.2</b>	<b>0.1</b>	<b>0.0</b>

# 鮮乳

- 指以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整鮮乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化鮮乳及低乳糖鮮乳。

**乳糖低於1.5% (CNS 3445)**

# 鮮乳

## 品名標示

「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊乳」、  
或「牛/羊奶」

# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

乳飲品

乳粉

# 保久乳(滅菌乳)

- 指以生乳或鮮乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝生乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁，可於室溫下儲藏。
- **CNS 13292 沉澱物0.5mg/L**
- 包含脂肪調整保久乳(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化保久乳及低乳糖保久乳。

# 保久乳(滅菌乳)

## 品名標示

- 「保久乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣
- 未以「保久乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳」字樣
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同
- 包裝明顯處以中文標示滅菌方式。

# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

乳飲品

乳粉

# 調味乳

- 指以百分之五十以上之生乳、鮮乳或保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成。

標準	含量
蛋白質	1.5% ↑
SNF	4% ↑
脂肪: 中脂	1.5%
脂肪: 低脂	0.5-1.5%
脂肪: 脫脂	0.5 ↓

# 調味乳

## 品名標示

- 「調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣
- 未以「調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調味乳」字樣
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同

# 保久調味乳(滅菌調味乳)

- 指調味乳經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝調味乳，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。

# 保久調味乳(滅菌調味乳)

## 品名標示

- 「保久調味乳」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣
- 未以「保久調味乳」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久調味乳」字樣
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同
- 包裝明顯處以中文標示滅菌方式。

# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

**乳飲品**

乳粉

# 乳飲品

- 指將乳粉或濃縮乳加水還原成比例與原鮮乳比例相同之還原乳，並佔總內容物含量百分之五十以上，或還原乳混合生乳、鮮乳或保久乳後，佔總內容物含量百分之五十以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲用製品。

# 乳飲品

標準	含量
蛋白質	1.5% ↑
SNF	4% ↑
脂肪: 中脂	1.5%
脂肪: 低脂	0.5-1.5%
脂肪: 脫脂	0.5 ↓

# 乳飲品

## 品名標示

- 「乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣
- 未以「乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「乳飲品」字樣
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同

# 保久乳飲品(滅菌乳飲品)

- 指乳飲品經高壓滅菌或高溫滅菌，以無菌包裝後供飲用之乳汁；或以瓶（罐）裝乳飲品，經高壓滅菌或高溫滅菌後供飲用之乳汁。

# 保久乳飲品(滅菌乳飲品)

## 品名標示

- 「保久乳飲品」、「牛/羊乳」、或等同意義字樣
- 未以「保久乳飲品」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「保久乳飲品」字樣
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同
- 包裝明顯處以中文標示滅菌方式。

# 內容

鮮乳

保久乳

調味乳

乳飲品

乳粉

# 乳粉

- 指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。  
包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉。

# 乳粉

- CNS10860 , CNS2343

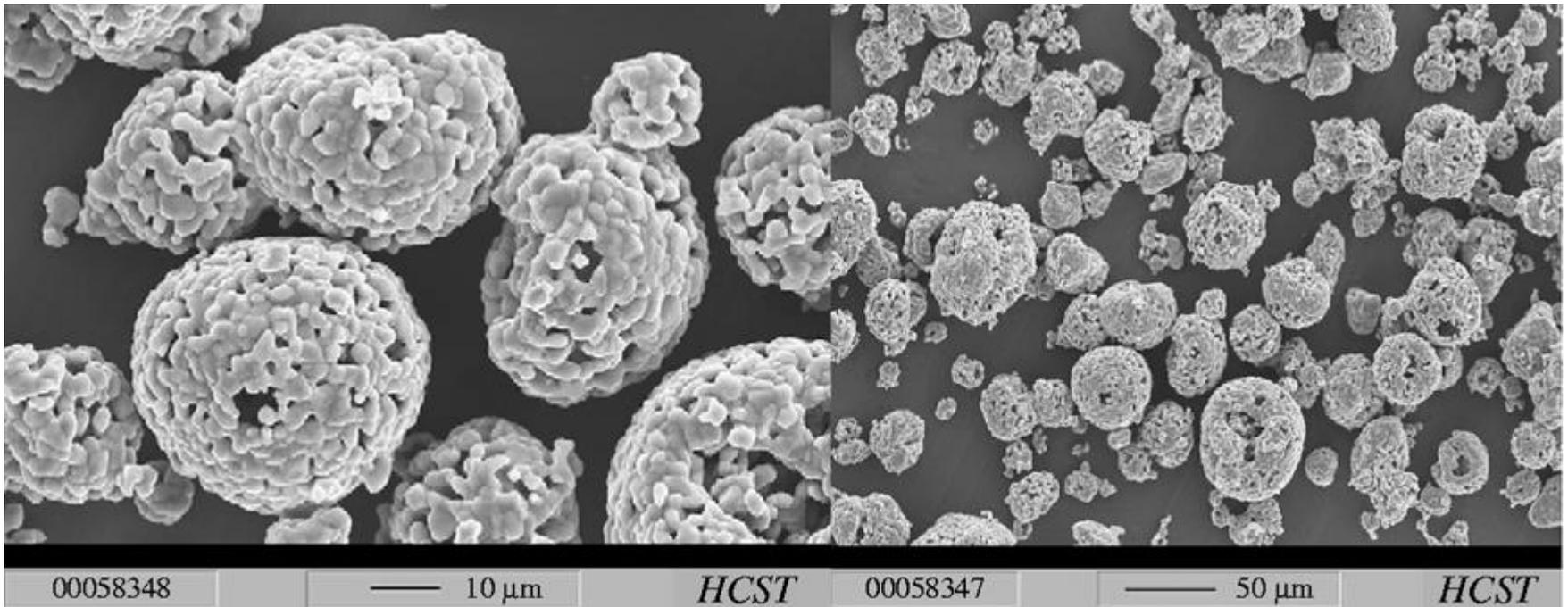
項目	標準	項目	標準
全脂	<b>26-42%</b>	水分	<b>5%↓</b>
部分脫脂	<b>1.5-26%</b>	滴定酸度	<b>18↓</b>
脫脂	<b>1.5↓</b>	磷酶試驗	<b>4μg/mL Phenol</b>
<b>SNF</b>	<b>34%↑</b>		

# 乳粉

- 指由生乳除去水分所製成之粉末狀產品。包含脂肪調整乳粉(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉。
- 強化乳粉得添加生乳中所含之營養素。

# 即溶乳粉

- 指由生乳除去水分，改善其分散性的產品。



# 乳粉

## 品名標示

- 「乳粉」或「奶粉」



# 調製乳粉

- 指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

# 調製乳粉

- CNS 2509
- 指由生乳、鮮乳、乳粉或**食用乳清粉**等為主要原料，添加其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。

標準	含量
一般性狀	不得有結塊，雜物及異味
溶解性	50C水15秒完全溶解
乳固形物	40% ↑
水分	5% ↓

# 調製乳粉

## 品名標示

- 「調製乳粉」
- 未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣。
- 市售包裝之調製乳粉產品，應於包裝明顯處以中文顯著標示乳粉含量百分比。

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{乳粉重量}}{\text{配方總重量}} \times 100$$

# 調製乳粉

## 品名標示

- 「調製乳粉」
- 未以「調製乳粉」為品名者，應於產品外包裝顯著處以中文標示「調製乳粉」字樣。
- 市售包裝之調製乳粉產品，應於包裝明顯處以中文顯著標示乳粉含量百分比。
- 字體長寬須大於四毫米，字體顏色須與包裝底色不同

# 違反「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉 品名及標示」之相關罰則

- 市售包裝食品應以中文及通用符號完整標示食安法第 22 條規定事項，如有**標示不完整之情節**，依據第 47 條第 1 項第 7 款規定，可處新臺幣 **3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰**；情節重大者，並得命其**歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄**。
- 市售鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉，標示、宣傳或廣告，**不得有不實、誇張或易生誤解之情形**，如有該等情形，係涉違反食安法第 28 條第 1 項規定。

# 違反「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉 品名及標示」之相關罰則

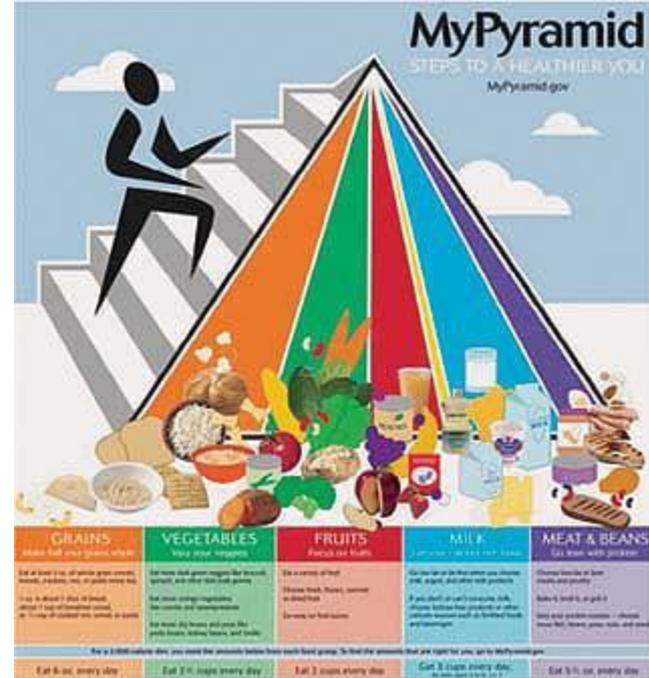
- 依據食安法第 45 條第 1 項規定，違反同法第 28 條第 1 項規定，可處新臺幣 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰；再次違反者，並得命其歇業、停業一定期間、廢止其公司、商業、工廠之全部或部分登記事項，或食品業者之登錄；經廢止登錄者，一年內不得再申請重新登錄。
- 依據食安法第 52 條第 1 項第 3 款規定，標示違反第 22 條或 28 條第 1 項規定者，應通知限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行將沒入銷毀之。

# 違反「鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉 品名及標示」之相關罰則

- 如宣稱符合該CNS自願性規範，則產品皆須符合該規範，即使屬自願性標示，其標示內容仍須與實質相符，如有標示不實的情形，仍依前3點食安法規定處辦。

# 結論

- CNS與食品安全衛生管理法中鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名定義一致。
- 誠實清楚的標示，讓消費者有選擇的權利



# THANK YOU

