

列舉不能當作食品原料之案例

銀杏葉

品名：銀杏葉(已加工乾燥)

產地：中國大陸

結論：經查「可供食品使用原料一覽表」，
僅「銀杏果(種子)」可作為食品使用，而
「銀杏葉」非屬可供食品使用之原料，違
反食品衛生管理法第十一條第一項第九款
規定。

松樹皮萃取物

品名：松樹皮(*Pinus Massoniana L.*)萃取物

產地：中國大陸

結論：經查「可供食品使用原料一覽表」，無前揭該項學名，食用安全性未確認，不得使用於食品，違反食品衛生管理法第十一條第一項第九款規定。

補充說明：

可供食品使用原料一覽表中可供食用之松樹皮包括 *Pinus radiata*、*Pinus pinaster Aiton*、*Pinus morrisonicola Hayata*、*Pinus strobus L.*

蕨粉

品名：黃豆粉蕨餅、抹茶蕨餅、黑糖蕨餅，成分均含有蕨粉

學名：*Pteridium aquilinum*

產地：日本

結論：經查「可供食品使用原料一覽表」無前揭項目，食用安全性未確認，不得使用於食品，違反食品衛生管理法第十一條第一項第九款規定。

補充說明：

「*Pteridium aquilinum*」未經本局安全評估，在確認其安全無虞前，不得供作食品原料使用。

水含羞草

品名:水含羞草

學名:*Neptunia oleracea*

產地:越南

結論:經查「可供食品使用原料一覽表」無前揭項目，食用安全性未確認，不得使用於食品，違反食品衛生管理法第十一條第一項第九款規定。

補充說明:

1. 「水含羞草(water mimosa)」未經本局安全評估在確認其安全無虞前，不得供作食品原料使用。
2. 案內產品以生鮮蔬果申報,在越南與泰國為重要蔬菜，嫩莖葉可供炒、煮食用。

新橙(橘)皮苷

品名:新橙(橘)皮苷

原文:NEOHESPERIDIN

產地:西班牙

結論:經查「可供食品使用原料一覽表」無前揭項目，食用安全性未確認，不得使用於食品，違反食品衛生管理法第十一條第一項第九款規定。

補充說明:

Neohesperidin (E959)為歐盟准用之甜味劑，惟尚非本局准用之品項。

米糠萃取物阿魏酸

品名:米糠萃取物阿魏酸

原文: Ferulic acid

產地:日本

結論:經查「可供食品使用原料一覽表」無前揭項目，食用安全性未確認，不得使用於食品，違反食品衛生管理法第十一條第一項第九款規定。

補充說明:

本案之阿魏酸(Ferulic acid)其濃度高達98%，顯見該成分經特定純化萃取而得，未經本局安全評估在確認其安全無虞前，不得供作食品原料使用。

中文標示相關規定

輸入食品邊境查驗中文標示注意事項

一、食品標示應依食品衛生管理法第17條、第19條及施行細則第9、10、11、12及13條規定辦理。

二、成分/內容物之標示：

(一) 產品之內容物或成分應依本質於標示中詳實列出。例如：鹽、糖、胺基酸、醋、辣椒、蔥、蒜、乳酪、天然色素（婀娜多）等，**不得僅標示「調味料」、「香辛料」、「發酵調味料」、「蛋白加水分解物」、「乳製品」或「天然色素」等功用名稱，必須依其本質**，標示鹽、糖、胺基酸、醋、辣椒、蔥、蒜、乳酪、天然色素（婀娜多）等。

(二) **非傳統供膳之食品原料**，應於「進口食品基本資料申報表」中**註明原料之學名及使用部位，或由國外廠商提供說明文件**，以供查驗是否為可供食品原料。

三、添加物之標示：

(一) 「pH調整劑」、「酸味料」、「酸味劑」、「增黏多糖劑」、「甘味料」、「鹼性緩衝劑」、「風味增強劑」、「增香劑」、「酸化防止劑」、「安定劑」、「穩定劑」、「著色料」等，**均非屬「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**，故不符合食品衛生管理法規定。例如：實際使用之添加物為檸檬酸鈉，則應標示「檸檬酸鈉」或「調味劑」，添加山梨醇，應標示「山梨醇」及「甜味劑」。



輸入食品邊境查驗中文標示注意事項-續

- (二) 產品使用之添加物如屬施行細則第11條第1項第4款所定，**得以用途名稱標示者**，其中文標示得逕標示用途名稱（如調味劑、乳化劑、膨脹劑、酵素、豆腐凝固劑、光澤劑），惟仍應於「進口食品基本資料申報表」中**註明實際使用之添加物品名**，以供查驗是否符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。

四、營養標示之**熱量值**：

- (一) 熱量計算以「蛋白質4大卡/公克，脂肪9大卡/公克，碳水化合物4大卡/公克」為原則。
- (二) **原文已有營養標示者**，其中文之營養標示數值與原文相符，且標示方式及內容符合「市售包裝食品營養標示規範」及「市售包裝食品營養宣稱規範」者，可判定符合規定。
- (三) **原文未有營養標示者**，其中文營養標示之熱量標示值與依（一）原則計算所得**不符者**，先請業者於3天內（必要時可延長時限）提供出口國官方營養標示熱量計算之證明文件或檢驗報告以供佐證，可判定符合規定。**無法提供者，則判定不符合規定。**
- (四) 依88年1月26日衛署食字第88004567號公告，**熱量計算得扣除膳食纖維**，故對於膳食纖維含量高之產品，例如海帶或海菜類等，其熱量標示低於依（一）原則計算者，尚符合規定。

液態乳品類標示規定

鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、
加糖脫脂煉乳、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（75.8.4.衛署食字第
609484號）。

多重標示不符規定

食品標示「保存期限：常溫30天、冷藏...90天、冷凍180天」，是為多重標示，未能明確告知消費者有效日期為何，且產品有交叉貯存，逾期販售之可能，不符食品衛生管理法規定，應請擇一標示。另有效日期應以不褪色油墨打印於包裝上，如食品雖有打印，惟日期均模糊不清，亦不符規定（92.04.10 衛署食字第0920020655號）。

素食標示規定

包裝食品宣稱為素食之標示規定(衛署食字第0970402575號)

一、包裝食品宣稱為素食者，應於包裝上顯著標示「**全素或純素**」、「**蛋素**」、「**奶素**」、「**奶蛋素**」、「**植物五辛素**」等字樣。

二、本公告相關名詞定義如下：

(一) **全素或純素**：只食用不含植物五辛（蔥、蒜、韭、蕎及興渠）之純植物性食物。

(二) **蛋素**：食用全素或純素及蛋製品。

(三) **奶素**：食用全素或純素及奶製品。

(四) **奶蛋素**：食用全素或純素及奶蛋製品。

(五) **植物五辛素**：食用植物性之食物。（含奶或蛋者須於內容物名稱內說明）

三、凡「**素食可食**」之相關字樣將不得使用。



冷凍食品類標示規定

「冷凍食品類衛生標準」規定冷凍食品類除應標示食品衛生管理法所規定之事項外，應標示下列事項：

1. **類別**（冷凍鮮魚介類、冷凍生食用魚介類、冷凍蔬菜類、其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類、其他不需加熱調理即可供食之冷凍食品類）。
2. **保存方法及條件**。
3. **需調理後供食者，其調理方法**。

冷凍食品類標示規定-續

- ◆ 「冷凍食品類衛生標準」有關標示第3點之規定，特別註明「**需調理後供食者，其調理方法**」，該點適用於：
 - 「冷凍蔬菜類-需加熱調理後始得供食者」
 - 「其他需加熱調理始得供食之冷凍食品類」
- ◆ 其他生鮮冷凍(未經調味加工)之產品，無另標示「調理方法」之必要。

冷凍食品類標示規定-續

- ◆依據本署96年5月24日衛署食字第0960400468號公告規定，市售包裝冷凍食品、食用調味料類食品及其他完整包裝之食品，自民國97年1月1日起（以製造日期為準），應標示營養成分及含量。
- ◆其中冷凍食品係指經前處理及加工調理作業，並急速凍結，且保持凍結狀態，其產品品溫保持在-18℃以下儲運及販賣的包裝食品，包括冷凍農產食品、冷凍畜產食品、冷凍水產食品、冷凍調理食品及其他類冷凍食品。
- ◆至於未經加工調理的冷凍畜禽肉品、水產品及蔬果農產品，例如：未經加工調理的冷凍肉塊、肉條、冷凍魚片、凍條魚、冷凍毛豆等產品，即使有包裝，無需營養標示（97.2.4衛署食字第0970003869號）。

咖啡因標示規定

- 一、含有咖啡因成分，且有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量標示方式應符合下列要求：
- (一)每100毫升所含咖啡因高於或等於20毫克者，其咖啡因含量以每100毫升所含咖啡因之毫克數為標示方式，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。
 - (二)每100毫升所含咖啡因低於20毫克者，其咖啡因含量以「20mg/100mL以下」標示之。
 - (三)咖啡、茶及可可飲料，每100毫升所含咖啡因等於或低於2毫克者，得以標示「低咖啡因」替代前述「20mg/100mL以下」用語。

咖啡因標示規定-續

- 二、「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，以每一食用份量所含咖啡因總量（毫克）為標示方法，其標示值之誤差允許範圍，請業者依照廠規確實品管。
- 三、其他種類原料及型態之粉末狀飲品，不適用本規定。
- 四、前述各項咖啡因含量標示，均不得列入營養標示中，以免使消費者誤認咖啡因為營養成分。
- 五、本公告自中華民國九十七年一月一日起實施（以製造日期為準）。
- 六、業者如未能於公告實施日期前將庫存之包材用完，應於九十六年十二月一日前，透過公會將庫存量及預定使用期限向轄區衛生局報備。

包裝速食麵標示規定

自100年7月1日（以製造日期為準）生效(99.05.28 署授食字第0991301488號公告)

(一)包裝速食麵品名標示原則：

- 1.內容物附調味粉包，並無**食材包**者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。
- 2.內容物**含有調味粉包及食材包**者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。

(二)包裝速食麵之醒語標示內容：

- 1.可精簡為「調理參考」、「調理建議」，擇一標示。
- 2.字體大小：字體長寬不得小於六公厘。
- 3.標示位置：單位最小包裝圖片上明顯易見處。
- 4.其他注意事項：醒語之標示，需與外包裝底色不同，俾利辨認。

