有加底線者為可點選之項目〔法條〕

發文單位： 行政院衛生署

發文字號： 衛署食字第 88004567 號

發文日期： 民國 88 年 01 月 26 日

資料來源： 臺灣省政府公報 88 年春字第 36 期 9-10 頁
行政院衛生署公報 第 28 卷 12 號 10-12 頁
台北市政府公報 88 年春字第 32 期 5-8 頁

要旨： 公告市售包裝食品中蛋白質、脂肪、碳水化合物、熱量、鈉等項營養標示值之誤差允許範圍，與建議測定方法及其適用食品

主　　旨：公告市售包裝食品中蛋白質、脂肪、碳水化合物、熱量、鈉等項營養標示值之誤差允許範圍，與建議測定方法及其適用食品。

說　　明：一　市售包裝食品各項營養標示值產生之方式可依實際之需要，選擇以檢驗分析或計算等方式為之，其標示值之誤差允許範圍如下：

項　　目	單　位	標示值之誤差允許範圍
蛋白質	公　克	-20 %～+20 %
脂肪	公　克	-20 %～+20 %
碳水化合物	公　克	-20 %～+20 %
熱量	大　卡	-20 %～+20 %
鈉	毫　克	-20 %～+20 %

二　市售包裝食品蛋白質、脂肪、碳水化合物、熱量、鈉等項營養標示值產生方式，如選擇以檢驗分析為之時，所建議測定方式及其適用食品如下：

項　　目	單位	建　議　測　定　方　法	適　用　食　品
蛋白質	公克	一　凱氏氮法（Kjeldahl法）	一　般　食　品
		二　自動與半自動法（自動流體分析法）	一　般　食　品
脂肪	公克	一　索氏萃取法（Sohlet萃取法）	一　般　食　品
		二　酸水解法	穀類、烘焙、薯芋、澱粉類、含油量少之種子、豆類（大豆除外）、菇類、飲料

			類、糖果、醬油、調理加工食品
		三　氯仿／甲醇抽出法	大豆及大豆製品（發酵食品除外）、蛋類、藻類
		四　鹼處理法：〔莫秋尼耳管法（Mojonnicr）瑞氏法（Rose-Gottlieb法）Rohrig管法〕	
		五　酸處理法：〔格氏法（Gerber法）、貝氏法（Babcock）、瑞氏法（Rose-Gottlieb 法））〕	乳製品
碳水化合物	公克	100-（蛋白質+ 脂肪+ 水分+灰分）	一般食品
熱量	大卡	蛋白質之熱量+ 脂肪之熱量+碳水化合物之熱量（得扣除膳食纖維之熱量）	一般食品
鈉	毫克	一　原子吸光光度法（AAS法）	一般食品
	公克	二　感應耦合電漿原子發散光譜法（ICPAES法）	一般食品
	公克	三　火燄光度計法	一般食品

※水分、灰分及膳食纖維之建議測定方法及其適用食品如附註。

附註：

水分、灰分及膳食纖維之建議測定方法及其適用食品：

項目	單位	建議測定方法	適用食品
水分	公克	一　常壓乾燥法	一般食品
		二　減壓乾燥法	一般食品
		三　紅外線水分測定法	一般食品
		四　卡爾費雪法（Karl Fischer法）	油脂類
灰分	公克	直接灰化法（灰化爐，520～600℃）	一般食品
膳食纖維	公克	酵素水解重量法	一般食品

三　本公告自民國八十九年七月一日起（以產品在工廠完成製造之日期為準）實施。