

奶油、乳脂、人造奶油與相關產品之品名及標示規定草案

規定	說明
<p>一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定。</p>	<p>敘明本規定法源依據。</p>
<p>二、「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」及相關產品應符合下列規定：</p> <p>(一)奶油：僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉製成供食用之奶油，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品，其品名為「奶油」。</p> <p>(二)乳脂：將乳品中脂肪經由物理方式分離，製作成脂肪於脫脂乳中型態之乳化產品，在冷凍溫度以上呈現液狀，且乳脂肪含量達百分之十以上未達百分之八十之產品，其品名為「乳脂」、「食用乳油」或「鮮奶油」。</p> <p>(三)人造奶油：</p> <p>1. 指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀，且脂肪含量達百分之三十五以上之產品：</p> <p>(1) 油脂含量達百分之八十以上者，品名應標示為「人造奶油」。</p> <p>(2) 油脂含量達百分之六十以上未達百分之八十者，品名應標示為「中脂人造奶</p>	<p>明定「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」與相關產品，其產品定義及品名標示規定。</p>

油」。

(3) 油脂含量達百分之三十五以上未達百分之六十者，品名應標示為「低脂人造奶油」。

2. 不得使用表彰其為植物性奶油之文字作為產品外包裝之標示。

(四) 食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀，且油脂含量達百分之十以上未達百分之三十五之相關產品，其品名應標示為「脂肪抹醬」或標示與其產品本質、用法及用途具關聯性文字。另不得使用表彰其為植物性奶油之文字作為品名或產品外包裝之標示。