

食用牛羊脂衛生標準草案總說明

為加強管理食用牛羊脂產品，依據食品安全衛生管理法第十七條規定：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。」爰訂定「食用牛羊脂衛生標準草案」，其要點如次：

- 一、本標準法源依據。(第一條)
- 二、食用牛羊脂之原料來源規定。(第二條)
- 三、食用牛羊脂之一般性狀規定。(第三條)
- 四、食用牛羊脂之酸價及應符合其他相關標準之規定。(第四條)
- 五、本標準施行日期。(第五條)

食用牛羊脂衛生標準草案逐條說明

| 條 文 | 說 明 |
|--|------------------------|
| 第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之 | 本標準之法源依據。 |
| 第二條 食用牛羊脂之原料來源，應符合食品安全衛生管理法之規定，並來自屠宰時健康之牛或羊所取得之清潔完整且可供食用之脂肪組織，及帶骨或肌肉之脂肪部分熬製而成之食用牛羊脂。 | 食用牛羊脂之原料來源規定。 |
| 第三條 食用牛羊脂應具良好色澤(灰白色至淡黃色)，不得有異味或酸敗氣味。 | 食用牛羊脂之一般性狀規定。 |
| 第四條 食用牛羊脂之酸價，應為 2.5 mg KOH/g fat 以下。其衛生安全，應另符合食品安全衛生管理法所定之其他相關標準。 | 食用牛羊脂之酸價及應符合其他相關標準之規定。 |
| 第五條 本標準自發布日施行。 | 本標準施行日期。 |