

巧克力標示規定草案總說明

為使巧克力的品名依所含成分及內容含量命名，以維護消費者的權益，爰依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項規定，擬具「巧克力標示規定」草案，全文計六點，其要點如下：

- 一、 法源依據。(草案第一點)
- 二、 本規定之適用範圍。(草案第二點)
- 三、 巧克力品名標示規定。(草案第三點)
- 四、 可可脂中植物油之添加量未超過該巧克力產品總重量百分之五之標示規定。(草案第四點)
- 五、 可可脂中植物油添加量超過該巧克力產品總重量百分之五之品名標示規定。(草案第五點)
- 六、 包裝及散裝巧克力之標示方式。(草案第六點)

巧克力標示規定草案

規定	說明
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及第二十五條第二項訂定之。	本規定法源依據。
二、本規定所定巧克力為以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成，為固體型態不含內餡之黑巧克力、白巧克力及牛奶巧克力。	本規定適用範圍。
<p>三、巧克力之品名應依下列規定標示：</p> <p>(一) 以可可脂混合可可粉、可可膏為原料，且其總可可固形物含量至少百分之三十五、可可脂至少百分之十八、非脂可可固形物至少百分之十四者，品名應標示為黑巧克力或巧克力。</p> <p>(二) 以可可脂及乳粉為原料，且其可可脂含量至少百分之二十、牛乳固形物至少百分之十四者，品名應標示為白巧克力或巧克力。</p> <p>(三) 以可可脂及乳粉混合可可粉、可可膏為原料，且其總可可固形物含量至少百分之二十五、非脂可可固形物百分之二點五、牛乳固形物至少百分之十二者，品名應標示為牛奶巧克力或巧克力。</p>	<p>一、巧克力品名標示規定。</p> <p>二、黑巧克力以可可脂混合可可粉、可可膏為原料，可擇一混合或兩者同時混合。</p> <p>三、牛奶巧克力以可可脂及乳粉混合可可粉、可可膏為原料，可擇一混合或兩者同時混合。</p>
四、添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量未超過該產品總重量之百分之五者：應於品名附近標示「可可脂中添加植物油」或等同字義。	可可脂中植物油添加量未超過該巧克力產品總重量百分之五之標示規定。
五、添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量超過該產品總重量之百分之五者：應於品名前加標示「代可可脂」字樣。	可可脂中植物油添加量超過該巧克力產品總重量百分之五之品名標示規定。
<p>六、本規定之標示方式：</p> <p>(一) 包裝巧克力應依第三點、第四點或前點之規定標示，其字體長度及寬度不得小於零點二公分。</p> <p>(二) 具營業登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力，應於販售之場所依第三點、第四點或前點</p>	包裝及散裝巧克力之標示方式。

<p>之規定標示，並得以卡片、標記（標籤）或標示牌（板）等型式，採懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記（標籤）標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。</p>	
---	--