

食品添加物使用範圍及限量標準食品分類系統食品類別說明指引草案

壹、前言

衛生福利部訂定「食品添加物使用範圍及限量標準」，參考國際間食品添加物管理模式，並考量我國食品產業現況，建立適合食品添加物標準之食品分類系統，為使食品業者及相關從業人員對該系統中各項食品類有一致之認識，以利食品添加物標準之遵循及管理，爰訂定「食品添加物使用範圍及限量標準食品分類系統食品類別說明指引」。

貳、目的

本指引係對「食品添加物使用範圍及限量標準」內「附件一 食品分類系統」中各項食品類別進行說明，包括其使用原料、製程及常見產品名稱等，以使食品業者及相關從業人員對各項分類及相應准用食品添加物規範有所瞭解，食品產品仍須符合其他相關規定。

參、食品分類系統說明

01.0 乳、乳製品及其類似產品(排除 2.0 脂肪、油及乳化油脂製品)

以泌乳動物(牛、山羊及綿羊等)生產之生乳為主要原料，經加工產製而成之各項產品。乳及乳製品之類似產品係指以植物油脂完全或部分取代乳脂之產品。

01.1 乳及乳飲料

包括經調味或原味(係指未經調味、調香、添加蔬菜或水果等非乳成分)之脫脂、低脂、中脂、全脂或高脂之液態乳製品。

01.1.1 乳

以泌乳動物之生乳為原料，經巴氏殺菌(pasteurization)、超高溫瞬間殺菌(UHT)或高溫滅菌(sterilization)等熱處理之脫脂、低脂、中脂、全脂或高脂液態乳，如鮮乳及保久乳。

01.1.2 乳飲料

以乳為原料，經調味、調香、發酵、混合乳成分或其他非乳成分，經或不經加熱殺菌等製程之即食乳飲料，包括調味乳、調味發酵乳、發酵乳飲料等產品。

01.2 無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)

以生乳、鮮乳或其他乳製品為原料，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體無健康危害微生物發酵而得之產品，且發酵後未對成分、風味或顏色進行調整之產品。

01.2.1 未經熱處理無調整發酵乳

未經熱處理無調整發酵乳。

01.2.2 經熱處理無調整發酵乳

經熱處理無調整發酵乳。

01.3 煉乳及其類似產品

以乳或乳製品為原料，經部分脫水後製成之產品，包括原味煉乳、加糖煉乳等，或由脫脂乳製品、植物油脂及糖等原料經混合或部分脫水而成之調製品，如奶精。

01.3.1 煉乳

以乳或乳製品為原料，經部分脫水後製成之產品，包括原味煉乳、加糖煉乳等。

01.3.2 奶精

以植物油脂或植物蛋白取代乳成分，並與脫脂煉乳、加糖脫脂煉乳或乳粉等原料，經均質乳化、混合、脫水等製程生產可取代乳或乳油之產品，亦可經乾燥處理製成粉體，可添加於咖啡或茶等飲料中。

01.4 乳脂(cream)及其類似產品

為脂肪含量較一般液態乳高之乳製品，外觀可為液體、濃稠流體或半固體，包括經巴氏殺菌或超高溫瞬間殺菌之乳脂、攪打乳脂(whipping cream)、凝固乳脂(clotted cream)與以植物油脂取代乳中油脂之乳脂類似物等。

01.5 奶粉及其製品

以生乳或乳製品為原料，經乾燥後之粉體產品，其中乳脂成分可能由植物油脂取代，亦可能添加其他非乳成分。

01.5.1 奶粉

以生乳、乳脂為原料，經乾燥脫水而得之粉體產品，包括全脂乳粉、低脂乳粉、脫脂乳粉及乳脂粉等產品。

01.5.2 奶粉製品

奶粉生產過程中，混合其他蔬菜、水果、糖或植物油脂等非乳成分，所得之粉體產品。

01.6 乾酪(cheese)及其製品

包括以生乳或乳製品為原料，經酵素、微生物發酵、酸鹼或加熱等處理產生凝乳，經或不經熟成製成之天然乾酪；天然乾酪經添加調味料、香辛植物、水果、蔬菜或肉等非乳成分製成之調味乾酪；由多種乾酪或與其他非乳成分經融化、混合、乳化、成型之再製乾酪；以天然乾酪或再製乾酪為原料，經乾燥脫水之起司粉等產品。

01.7 以乳為原料之甜點

以乳或乳製品為原料製成之各類即食甜點、餡料，如布丁、水果優格、慕斯等產品。

01.8 乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)

以乳清為原料，產製之液態或粉體產品。乳清係自乾酪或酸凝酪等生產製程中，自凝乳中分離之液體。

02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品

包括所有來自植物、動物、水產品油脂製品或其混合物。

02.1 不含水的脂肪和油

以植物、動物或水產品為來源，主要成分係三酸甘油酯之食用油脂。

02.1.1 酪乳油、無水乳油

以乳或乳脂等乳製品為原料，分離其中乳脂成分，去除大部分水及非脂固形物之產品，包括酪乳油(butter oil)及無水乳油(anhydrous milkfat)等產品。

02.1.2 植物油脂及脂肪

以可食用植物為原料製取之食用油脂，可為單一植物油脂或多種植物油脂混合，可供直接食用、烹調、油炸、調味或製作沙拉等用途之油脂產品，如大豆油、橄欖油、芝麻油、葵花籽油、茶籽油、花生油等。

02.1.3 魚油及其他動物油脂

動物油脂均來自健康的動物之脂肪組織，如腹腔、腎臟或心臟周圍及骨骼中脂肪組織，取得脂肪組織後，通常經由不同程度熱煉製(heat rendering)取得其中油脂成分，魚油則可自鯡魚、沙丁魚、鳳尾魚或鯷魚等適當魚種製取。

02.1.4 植物油脂與動物油脂混合製品

以 02.1.1 酪乳油、無水乳油、02.1.2 植物油脂及脂肪與 02.1.3 魚油及其他動物油脂，混合而成之油脂製品。

02.2 水油狀(油中水滴型)脂肪乳化產品

除 01.4 乳脂(cream)及其類似產品及 01.7 以乳為原料之甜點產品外之油脂乳化產品。

02.2.1 奶油(butter)

以乳或乳製品製成之油中水滴型油脂產品，其油脂成分均為乳脂。

02.2.2 脂肪、乳脂及混合之塗抹物

由乳脂或非乳脂經乳化後製成之可塗抹之產品，亦可由乳脂及/或非乳脂依不同比例混合製成，如人造奶油(margarine)、乳脂抹醬(butterine)、脂肪抹醬等產品。

02.3 油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品

以脂肪為原料，乳化型式為水中油滴乳化型之產品，但不包括點心類製品。如以植物脂肪取代乳脂之人造乳(imitation milk)、不含乳脂之攪打奶油(non-dairy whipped cream)與植物性奶油(vegetable cream)等。

02.4 脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)

以非乳脂肪為原料製成之點心產品，如以植物油脂取代乳脂製成之 01.7 各類點心產品或餡料。

03.0 食用冰品

包括以水、果汁、乳、乳脂或奶油等為原料，經冷凍製成之點心、糖果或其他新式產品，包括 03.1 冰淇淋、03.2 冰棒類及 03.3 其他冰品。

04.0 蔬菜及水果類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果及種子類)

本項分為 04.1 水果類及 04.2 蔬菜類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)，依其是否經加工再分為分為生鮮及加工等次分類。

04.1 水果類

分為 04.1.1 生鮮水果及 04.1.2 加工水果兩大類。

04.1.1 生鮮水果

採收後未經加工或經去皮、分切之水果，不得添加食品添加物。若為保持鮮度而在果皮表面進行包覆層處理，包覆層成分得使用准用之食品添加物。

04.1.1.1 未經處理生鮮水果

採收後未經加工處理直接販賣之水果。

04.1.1.2 經表面處理生鮮水果

表面經包覆劑、蠟及/或其他食品添加物處理以維持生鮮品質之水果。

04.1.1.3 經去皮及/或分切生鮮水果

生鮮水果經去皮及/或分切等處理後販賣之產品。

04.1.2 加工水果

包覆層、去皮及分切以外之各種加工型式之水果。

04.1.2.1 冷凍水果

以水果為原料，進行冷凍處理之產品，水果冷凍前得進行殺菁(blanching)處理，水果得浸泡於果汁或糖漿中進行冷凍。

04.1.2.2 乾燥水果

以水果為原料，經各種乾燥程序，在不影響重要營養成分的情況下，降低水分含量以抑制微生物生長，延長保存期限之產品。

04.1.2.3 水果浸醋、油或鹽液

以醋、油或鹽液醃漬之水果，不包括蜜餞類之產品。

04.1.2.4 罐裝水果(包括殺菌之瓶裝水果)

生鮮水果經清洗、分切等程序，置於容器(金屬罐、玻璃瓶或殺菌軟袋等)中，填充果汁或糖液(可能含甜味劑)，經巴氏殺菌或滅菌之產品。

04.1.2.5 果醬

果醬係以水果、果泥、果漿、果汁或濃縮果汁等為原料，經加糖加熱濃縮後之黏稠可塗抹性產品，可添加果膠或水果組織(整粒、切塊或切片)。果皮膠通常係由柑橘類水果、果漿或果泥，經加糖加熱濃縮製成之黏稠可塗抹性產品，可添加果膠、水果組織(整瓣、切塊或切片)或截切果皮。前列產品均可使用低熱量甜味劑取代糖，產製類似產品。

04.1.2.6 以水果為基底之抹醬

以水果為原料製備之可塗抹性產品，如蘋果醬(apple butter)及檸檬醬(lemon curd)等，不包括 04.1.2.5 之果醬產品，亦包括用於調味之水果醬，如芒果酸辣醬(mango chutney)及葡萄乾酸辣醬(raisin chutney)。

04.1.2.7 糖漬水果及蜜餞(candied or other preserved fruit)

包括蜜餞水果(以糖溶液醃漬或以糖溶液醃漬後乾燥的水果)、糖漬水果(在糖溶液中浸漬並乾燥的乾式蜜餞，以使水果表面包覆一層糖)及裹糖晶體的蜜餞(裹有冰糖或砂糖結晶並乾燥的乾式蜜餞)。

04.1.2.8 水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等

此類產品通常不直接供作食用，多用於烘焙產品(麵包、鬆餅、蛋糕等)、冰品(冰淇淋、霜淇淋、sherbet 或 sorbet 等)或其他產品之佐料、裝飾或餡料。果漿(fruit pulp)、果泥(fruit puree)及水果醬汁(fruit sauce)均為原料水果擠壓榨汁後，經不同程度加熱處理而得，果泥具有較平滑細緻之果肉組織，水果醬汁加熱程度較高故較黏稠。椰奶係椰子胚乳經分切、破碎、壓榨及過濾去除纖維及殘渣而得，得添加椰子水或水，可經巴氏殺菌、滅菌及超高溫瞬間殺菌，亦可經濃縮或脫脂而製成不同椰奶產品。此分類亦包括下列食品：羅望子濃縮汁(羅望子澄清萃出物，可溶性固形物 65%以上)、羅望子粉(與木薯澱粉混合的羅望子糊)、羅望子太妃糖(羅望子漿與糖、乳固形物混合，添加抗氧化劑、香料、穩定劑和防腐劑之產品)及水果棒(單一果漿或果漿混合物與糖、香料混合後添加防腐劑，乾燥成塊狀之產品)。

04.1.2.9 以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點

以水果或水果調味水為原料製成之各類甜點，如果味膠凍、水果羹、燴水果及椰果等製品。不包括含有水果的精緻烘焙製品(07.2.1 和 07.2.2)、冰品(03.0)。

04.1.2.10 發酵水果產品

水果經鹽漬並經乳酸發酵之產品，如發酵李子。

04.1.2.11 水果餡料

以水果為原料，除 04.1.2.8 果漿類產品外之各種餡料，通常含有完整水果或水果切塊，如櫻桃派餡料及燕麥餅之葡萄乾餡料。

04.1.2.12 經調理之水果

生鮮水果經蒸煮、烘烤或油炸等處理之製品，產品表面得經經裹粉、裹漿等外層處理。

04.2 蔬菜類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)

包括生鮮蔬菜(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)及其加工產品。

04.2.1 生鮮蔬菜

未經處理之生鮮蔬菜通常不含食品添加物；經表面處理、去皮或截切之蔬菜，為延長保存期限，得使用食品添加物。

04.2.1.1 未經處理生鮮蔬菜

採收後未經加工處理生鮮蔬菜。

04.2.1.2 經表面處理生鮮蔬菜

表面經包覆劑、蠟及/或其他食品添加物處理以維持生鮮品質之蔬菜。

04.2.1.3 經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜

生鮮蔬菜經去皮、分切及/或切碎等處理之產品。

04.2.2 加工蔬菜

除表面處理、去皮及截切以外處理之加工蔬果。

04.2.2.1 冷凍蔬菜

生鮮蔬菜經殺菁後冷凍之產品。如經快速凍結之蕃茄、豌豆、四季豆等。

04.2.2.2 乾燥蔬菜

以蔬菜為原料，經各種乾燥程序，在不影響重要營養成分

的情況下，降低水分含量以抑制微生物生長，延長保存期限之產品。

04.2.2.3 醃漬蔬菜

蔬菜浸漬於醋、油、鹽液、味噌、酒麴或醬油等之產品，不包括 04.2.2.10.6 發酵大豆製品。

04.2.2.4 罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)

蔬菜經清洗、殺菁後置於容器中，並填充水、鹽水、油或醬汁等，經巴氏殺菌或滅菌之產品。

04.2.2.5 以蔬菜為基底之抹醬

蔬菜經熱處理後，經破碎、攪打及加熱濃縮等方式製成之蔬菜泥或抹醬，其固形物含量較蔬菜糊低。

04.2.2.6 蔬菜配料

蔬菜糊之製程與蔬菜泥類似，但固形物含量較高，亦包括經糖漬並乾燥之蔬菜製品，通常為做食品(如蔬菜醬汁)之原料或裝飾用。

04.2.2.7 蔬菜發酵製品

蔬菜經日曬、風乾或鹽漬脫水後，置於室溫密閉環境下，促進乳酸菌繁殖並進行乳酸發酵，可添加食鹽、香辛料及調味料，如韓式泡菜、酸黃瓜及德式酸菜等產品。

04.2.2.8 經調理之蔬菜(cooked or fried vegetables)

生鮮蔬菜經蒸煮、烘烤或油炸處理之製品，得經裹粉、裹漿等外層處理，可供直接食用之產品。

04.2.2.9 熟豆及豆餡製品

豆類經加熱烹煮之製品，可能有調味、粉碎等處理，包括各類豆餡製品。

04.2.2.10 大豆製品

以大豆為主原料，經乾燥、蒸煮、油炸或發酵等加工製成之產品，亦包括豆腐、豆乾等相關製品。

04.2.2.10.1 豆粉製品

大豆加熱後，去皮磨粉之產品。

04.2.2.10.2 豆漿製品

乾大豆浸泡於水中使其吸水軟化後，經磨漿、壓榨、過濾及煮沸後之液體產品，亦可由大豆粉、大豆濃縮物、大豆分離物等原料加水溶解調配而得，前述之產品可以粉末型式供應消費者沖泡。

04.2.2.10.3 豆皮製品

將豆漿煮沸後，撈取表面形成之薄膜，將薄膜乾燥後之產品，可經油炸處理，如豆皮、腐竹及油皮。

04.2.2.10.4 豆腐製品

以大豆為原料製取豆漿後，添加凝固劑，於模具中成型之塊狀產品，可藉由製程條件控產品質地軟硬。

04.2.2.10.5 豆乾製品

豆腐於模具中成型時，可再加壓去除豆腐中部分水分，即為半濕豆乾產品，水分大約為 62%，具有耐咀嚼之特性，亦可再經滷煮、油炸、乾燥等加工處理。

04.2.2.10.6 發酵大豆製品

大豆經蒸煮後，以特定真菌或細菌進行發酵之產品，具有柔軟質地及特殊風味，如豆汁、納豆及天貝等產品。

04.2.2.10.7 發酵豆乾製品

豆乾切塊後，經微生物發酵製成之產品，質地柔軟及具有特殊風味，外觀為紅色、米黃色或灰綠色，如各類豆腐乳。

04.2.2.10.8 其他大豆蛋白質產品

自大豆中濃縮或分離大豆蛋白質產品，或以大豆蛋白質經擠壓或組織化加工製成之產品。

04.2.2.11 液態堅果、種子及菇蕈類製品

堅果、種子及菇蕈類，經粉碎、磨漿、壓榨、過濾及煮沸等處理之液體產品。亦包括以粉末型式供應消費者沖泡之產品。

04.3 其他植物及微生物來源產品

以植物或微生物為來源，經萃取、分離或其他加工處理，取其特定成分製成之產品。

04.3.1 膠體類產品

以植物或微生物來源多醣類製成之膠體產品，包括仙草凍、椰果等產品。以水果、果汁或果汁風味飲料為原料，添加海藻膠或其他膠體之果凍點心，屬 04.1.2.9 以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點；以澱粉為原料製成之膠體產品，屬 06.7 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心；以蒟蒻為原料製成之產品，屬 06.10.4 蒟蒻相關製品。

05.0 糖果及甜點類

包括可可或巧克力製品(05.1)、糖果製品(05.2)、口香糖及泡泡糖(05.3)及糕餅、甜點及糖果之裝飾(05.4)，或由前述各類組合之產品。

05.1 可可或巧克力製品

包括各種以可可或巧克力為原料之產品。

05.1.1 可可粉、可可膏及可可餅

包含各種可用於製作巧克力及可可飲品之產品。可可豆經清洗去皮後，可得可可粒(cocoa nib)，為此類產品主要原料。依產品需求不同，可可粒可經由鹼處理使風味熟成，可可

粒經輾壓破碎後可得可可膏或可可餅(cocoa mass/cake)。可可細粉(cocoa dust)為可可豆選別及去胚芽過程收集之細碎顆粒，可可粉(cocoa powder)為可可膏/餅經粉碎後之產品。可可粒經烘烤、乾燥、破碎及磨漿等處理後，即為可可漿(cocoa liquor)製品。巧克力飲品沖泡粉末可由可可漿、可可粉、糖及香料等成分混合而得，可可粉亦可與糖混合製成可可粉-糖混合物。

05.1.2 可可糖漿

可可糖漿為經微生物澱粉水解酶作用之可可漿，藉由分解澱粉降低可可漿黏度及防止沉澱，可應用於巧克力牛奶及熱巧克力飲品生產。可可糖漿與 05.4 之巧克力聖代醬(fudge sauce)產品不同。

05.1.3 可可抹醬及餡料

可可與其他原料(通常富含油脂)混合後具塗抹性之產品，用於塗抹麵包或做為精緻烘焙產品之餡料。

05.1.4 以可可為主之巧克力產品

以可可粒、可可膏、可可餅、可可漿或可可粉為原料，得添加糖、可可脂、香料或其他配料製成巧克力產品，或由前述之巧克力為主體，添加堅果、果干或果漿等其他配料製成之產品。

05.1.5 仿製巧克力、代可可脂巧克力產品

利用刺槐豆片或其他原料(含可可或不含可可)製成具有類以巧克力官能特質之產品；或以可可為主原料，但添加 5% 以上植物油脂取代可可脂之產品。亦可以前述產品為主體，添加堅果、果乾或果漿等其他配料製成之產品。

05.2 糖果(包括硬軟糖)

所有以糖或其他可食用甜味劑為主原料，得添加可可成分，包括硬糖(05.2.1)、軟糖(05.2.2)與牛軋糖(nougats)及杏仁軟糖(marzipans) (05.2.3)等產品。

05.2.1 硬糖

由水、糖或糖漿、色素及香料等原料製成，得添加甜味劑、可可或餡料等成分，如經輾捲、成型及充填餡料之圓形硬糖(pastilles)、方形硬糖(lozenges)或其他形狀硬糖。本類產品可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.2.2 軟糖

質地軟且耐咀嚼之糖果產品，如由糖漿、油脂、色素及香料製得之牛奶糖(caramels)；添加可可及牛乳之太妃糖及巧克力牛奶糖；由果膠、明膠及/或其他膠類成分與色素及香料等製得之水果軟糖；添加洋菜加熱凝結之羊羹及洋菜凍等各類產品。本類產品可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.2.3 牛軋糖(nougats)、杏仁軟糖(mazipans)及類似產品

牛軋糖由經焙烤之堅果、糖果、可可或其他類似原料混合製成；杏仁軟糖由杏仁膏及糖混合後經成型及著色製成，亦包括由花生、芝麻與其他原料製成之花生糖、貢糖及芝麻糖等產品。前述產品均可直接供食用，亦可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.3 口香糖及泡泡糖

以天然或合成膠體為基礎原料，添加香料、甜味劑及其他食品添加物等製成之產品，包括口香糖及泡泡糖。

05.4 糕餅、甜點及糖果之裝飾

包括用於蛋糕、餅乾、派、麵包及其他烘焙食品裝飾用糖衣及糖霜產品或數種產品之混合物，包括以糖或巧克力為主原料用於烘焙食品之包衣，亦可用於食用冰品之裝飾。本類產品不包括 04.1.2.8 水果配料、05.1.2 可可糖漿及 11.4 其他糖類及糖漿。

06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品

包括未經處理與經加工處理之穀物與以穀物為原料之產品。

06.1 完整、破碎及薄片之穀粒

完整、未經處理之穀物與經去殼、去麩皮、破碎或壓延等處理之穀物，如大麥、玉米、燕麥、米、高粱、大豆及小麥等。

06.2 塊根、塊莖及其他非穀類作物

含有澱粉可供主食之非穀類作物，如甘藷、馬鈴薯、芋頭及蒟蒻薯等。

06.2.1 完整塊根、塊莖及其他非穀類作物

採收後未經處理之塊根、塊莖及其他非穀類作物。

06.2.2 經分切之塊根、塊莖及其他非穀類作物

經去皮、分切之塊根、塊莖及其他非穀類作物。

06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品

以各類可供主食作物如小麥、米、玉米等直接磨製之粉末，或經破碎後分離其中澱粉成分之製品，可直接販售或做為食品之原料。

06.3.1 穀類、塊根、塊莖等磨粉產品

穀類、塊根、塊莖等可供主食作物直接磨製成粉體之產品。

06.3.1.1 麵粉

以小麥為原料，經磨製後之粉體產品。

06.3.1.2 米穀粉

以完整、破碎之米粒磨製之粉體產品。

06.3.1.3 其他穀物、塊根、塊莖磨粉產品

以米、麥以外可供主食作物磨製之粉末。

06.3.2 澱粉

各類穀物、塊根及塊莖經破碎、沉澱、清洗及分離等程序(各類原料澱粉生產程序不同)，自其中將葡萄糖聚合物分離之產品，如樹薯澱粉、地瓜澱粉及米澱粉等。

06.3.2.1 穀物澱粉

以各類穀物如米、玉米、小麥等為原料，經破碎分離其中葡萄糖聚合物之產品。

06.3.2.2 塊根、塊莖澱粉

以塊根、塊莖為原料，經破碎分離其中葡萄糖聚合物之產品。

06.3.2.3 其他澱粉

非以穀物、塊根、塊莖為原料製成之澱粉產品。

06.4 麵條、麵皮或其他類似製品

以麵粉、米穀粉或其他澱粉為原料，經加水混合，揉捏成糰，成型為條狀、片狀等之產品。

06.4.1 濕麵條、麵皮及類似產品

未經水煮、蒸等加熱處理、預糊化及冷凍之麵條產品，通常製備完成後短時間內即食用，亦包括水餃、春捲、餛飩、披薩、蔥油餅及燒賣等之麵皮。

06.4.2 乾麵條及類似產品

未經水煮、蒸等加熱處理、預糊化及冷凍之脫水麵條產品，如乾義大利麵、乾豆粉絲、乾米粉、乾粉條、乾通心麵等產品。

06.4.3 預先煮熟麵條、麵皮及類似產品

經水煮、蒸等加熱處理、預糊化或冷凍之麵條相關產品，如加熱後冷卻後直接販賣之冷藏或冷凍麵條產品；或為冷凍或冷藏即食食品之澱粉原料，如微波食品中的義大利麵；亦包括經預糊化、加熱及乾燥之泡麵產品。

06.5 以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品

以麵粉或澱粉為原料，以蒸汽加熱、油炸方式膨發之製品。

06.5.1 蒸類膨發製品

添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之膨發製品。

06.5.1.1 饅頭、包子等製品

添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之米穀粉、麵粉或澱粉製品，為亞洲傳統食品，得填充內餡，無內餡者為饅頭，有內餡者為包子，麵團經捲曲成型者為花卷。

06.5.1.2 蒸類膨發糕點製品

除 06.5.1.1 饅頭、包子等製品以外，添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之糕點製品，如發糕、馬拉糕等。

06.5.2 油炸麵粉或澱粉膨發製品

以油炸方式膨發之麵粉或澱粉製品，如油條、麻花捲等製品。

06.5.3 麵粉或澱粉等膨發製品預拌粉

將製造各類麵粉或澱粉等膨發製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作 06.5 以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品。

06.5.3.1 饅頭、包子等製品預拌粉

為 06.5.1.1 饅頭、包子等製品之預拌粉。

06.5.3.2 蒸類膨發糕點製品預拌粉

為 06.5.1.2 蒸類膨發糕點製品之預拌粉。

06.5.3.3 油炸膨發製品預拌粉

為 06.5.2 油炸麵粉或澱粉膨發製品之預拌粉。

06.6 早餐穀片

各類即食或需加熱食用之早餐穀片，如混合堅果、果乾、穀物之格拉諾拉早餐穀片(granola-type breakfast cereals)、即食燕麥片、穀粉、玉米片、膨發穀物、綜合早餐穀片(米、小麥、玉米、豆、米糠或麩皮等)、擠壓早餐穀片等。

06.7 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心

以穀物、塊根、塊莖等可供主食作物或其澱粉為主原料之點心製品，亦可做為食品之餡料，如米布丁、粗粒小麥粉布丁、木薯布丁、湯圓、麻薯、粉圓及其他澱粉點心。

06.8 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料

以穀類、塊根或塊莖為原料製備之餡料，如甘藷餡、芋頭餡等產品。

06.9 油炸麵糊

片狀、破碎穀物、穀粒或穀物粉末等，與蛋、水或牛奶等原料混合後之產品，常用於包覆禽、畜、水產加工品，如天婦羅麵糊。常以未加水分之預拌粉型式販賣，不包括生麵團(分類屬 07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑)、07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉及 07.2.3 精緻烘焙製品預拌粉。

06.10 可供主食塊根、塊莖冷凍製品

以甘藷、馬鈴薯、樹薯等可供主食塊根、塊莖為原料，經去皮、分切後冷凍製品。

06.11 可供主食塊根、塊莖乾燥製品

以甘藷、馬鈴薯、樹薯等可供主食塊根、塊莖為原料，經去皮、分切後乾燥製品。

06.12 預煮的穀類、塊根、塊莖及其類似產品

經水煮、蒸等加熱處理、預糊化或冷凍之穀類、塊根、塊莖及其類似產品，如加熱後冷卻販售之常溫、冷藏或冷凍飯類產品。

06.13 液態穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品

穀類、塊根、塊莖等可供主食作物，經粉碎、磨漿、壓榨、過濾及煮沸等處理之液體產品。亦包括以粉末型式供應消費者沖泡之產品。

06.14 蒟蒻相關製品

以蒟蒻為原料製成之食品，如蒟蒻乾、蒟蒻絲及其他類似產品。

06.15 其他穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品

除 06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品至 06.14 蒟蒻相關製品以外之穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品。

07.0 烘焙食品

包括麵包及一般烘焙食品(07.1)與各類精緻烘焙製品(07.2)。

07.1 麵包及一般烘焙食品

各類不甜的烘焙食品及麵包之衍生產品。

07.1.1 麵包及麵包捲

酵母菌膨發麵包、特製麵包及蘇打麵包。

07.1.1.1 酵母發酵麵包

包括所有類型的不甜的焙烤食品及麵包的衍生產品。例如：
白麵包、黑麵包、裸麥粉粗麵包、葡萄乾麵包、全麥麵包、

pain courant francais、麥芽麵包、漢堡包卷、全麥卷和牛奶小麵包。

07.1.1.2 蘇打麵包

以小蘇打(碳酸氫鈉)為膨脹劑製成之麵包相關產品。

07.1.2 餅乾(排除甜餅乾)

係指外觀為薄片，具有鬆脆質地之烘焙產品，通常使用未加糖之麵團製成，如蘇打餅、黑麥餅或未膨發薄餅等產品。

07.1.3 其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)

包含前述各類之外的烘焙製品，如玉米麵包(cornbread)及無酵母小麵包(biscuits)等產品。

07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑

自麵包衍生之產品，如經油炸麵包塊、麵包屑及生麵團等產品。

07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉

將製造麵包及其他一般烘焙製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作麵包及一般烘焙製品之生麵團。

07.2 精緻烘焙製品

包括各類精緻烘焙製品(07.2.1 及 07.2.2)與其預拌粉(07.2.3)。

07.2.1 蛋糕、(甜)餅乾及派(水果夾心類或蛋奶酥餅皮類)

各類經調味之烘焙製品，通常具有裝飾及內餡，包括：奶油蛋糕、乳酪蛋糕、果餡穀物棒、重乳酪蛋糕、鬆糕、西點蛋糕、月餅、松糕、水果餡派、麥片餅乾、撒糖屑餅乾(sugar cookies)和英式甜餅乾(biscuits)。

07.2.2 其他精緻烘焙製品(如甜甜圈、馬芬、斯康等)

可做為點心或早餐食用之烘焙製品，包括鬆餅(pancakes)、威化餅(waffles)、帶餡甜包子(filled sweet buns)、丹麥酥皮餅(Danish pastry)、霜淇淋甜筒(wafers or cones for ice cream)、trifles 及其他糕餅產品。

07.2.3 精緻烘焙製品預拌粉

將製造精緻烘焙製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作精緻烘焙製品之生麵團，如蛋糕預拌粉、糕點預拌粉、薄烤餅預拌粉、派預拌粉及威化餅預拌粉。不包括生麵團(分類屬 07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑)及 07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉。

08.0 肉類及其相關製品

包括各種生鮮(完整、分切、切片或絞碎)或經加工處理的畜肉、禽肉及野味，亦包括其內臟及血液。

08.1 生鮮畜肉、禽肉及野味

生鮮肉品除特殊情況，不得添加食品添加物，特殊情況如下：食用色素可用於生鮮肉品檢驗及分級時之押印；特定生鮮產品如燒烤肉品之香辛料塗抹物，塗抹物可能為 4.1.2.8 水果配料，或 12.2 香辛植物及調味料中包括之產品。

08.1.1 整塊或分割之生鮮肉類

整塊或經分割的禽、畜或野味生肉，如豬、牛、雞屠體與其內臟、血液、雞排、豬排及牛排等產品。

08.1.2 絞碎之生鮮肉類

經機械去骨或/及絞碎之禽、畜或野味生肉，如生鮮絞肉、鮮肉條肉絲、漢堡肉餅、碎肉丸、去骨雞肉及鮮肉香腸等產品。

08.2 整塊或分割之加工肉品

肉類經不同加工處理後，可分為未熱處理(08.2.1)、經熱處理(08.2.2)及冷凍處理(08.2.3)三類。

08.2.1 未熱處理之整塊或分割之加工肉品

利用醃漬(curing)、鹽漬(salting)、乾燥(drying)及鹽水漬(pickling)等方法延長保存期限之加工肉品。

08.2.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之整塊或分割肉品

利用食鹽或其他食品添加物，以塗佈、浸漬、煙燻及注射等方式加入肉品，以延長保存期限之加工肉品。例如：培根、單面培根、鹹牛肉、浸泡牛肉、味噌漬肉(miso-zuke)、日本酒麴漬肉(koji-zuke)、醬油漬肉(shoyu-zuke)等產品。

08.2.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之整塊或分割肉品

僅經乾燥或經 08.2.1.1 方式醃漬後再經乾燥之肉品，乾燥方式包括熱風或真空乾燥等，如各類乾燥火腿、乾肉等產品。

08.2.1.3 發酵，但未加熱之整塊或分割肉品

在醃漬過程中添加乳酸菌進行發酵的肉品，如發酵牛肉及豬肉等。

08.2.2 加熱處理之整塊或分割之加工肉品

肉品經醃製或乾燥後經熱處理與經熱處理(包括滅菌)之罐裝肉品，如熟火腿、醃製熟肉等。

08.2.3 冷凍處理之整塊或分割肉品

包括生肉或熟肉經冷凍處理之產品。如冷凍牛排、豬排、全雞或雞排等。

08.3 絞碎加工肉品

各種未加熱或加熱之絞碎肉加工製品。

08.3.1 未熱處理之絞碎加工肉品

經醃漬(curing)、鹽漬(salting)、乾燥(drying)及鹽水漬(pickling)等延長保存期限處理之機械去骨或/及絞碎肉品。

08.3.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之絞碎加工肉品

利用食鹽或其他食品添加物，以混合、浸漬、煙燻及注射等方式加入去骨或/及絞碎肉品，以延長保存期限之肉品。例如：各種醃製、煙燻之香腸(未經發酵或乾燥)。

08.3.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之絞碎加工肉品

僅經乾燥或經 08.3.1.1 方式醃漬後再經乾燥之去骨或/及絞碎肉品，乾燥方式包括熱風或真空乾燥等，如中式香腸及臘腸。

08.3.1.3 發酵，但未加熱之絞碎加工肉品

在醃漬過程中添加乳酸菌進行發酵的肉品，部分香腸有經發酵處理。

08.3.2 熱處理之絞碎加工肉品

碎肉經醃製或乾燥後經熱處理之產品，如預烤之牛肉餡餅、熟肉丸等產品。

08.3.3 冷凍處理之絞碎肉品

包括生的、半熟或全熟的冷凍去骨或絞碎肉品，如冷凍漢堡、冷凍肉丸等產品。

08.4 熟肉製品

經各種加工方式，並加熱至熟，具完整包裝，供消費者直接食用之即食肉品。

08.4.1 醬、滷肉製品類

以醬汁或湯汁滷煮之肉品，如焗肉、滷肉等。

08.4.2 燻、燒、烤肉類

生肉或經醃漬等處理之肉品，以煙燻、燒或烤等方式加熱至熟，如燻雞翅、烤肉片、烤雞腿等產品。

08.4.3 油炸肉類

生肉或經醃漬等處理之肉品，以油炸方式加熱至熟，如炸豬排、炸雞塊、炸雞排等產品。

08.4.4 西式火腿類(燻烤、煙燻、蒸煮)類

生火腿經燻烤、煙燻或蒸煮等方式加熱至熟。

08.4.5 香腸類

經各種加熱方式處理，可即食之各類香腸。

08.4.6 熟發酵肉製品類

經各種加熱方式處理，可即食之各類發酵肉品。

08.4.7 熟肉乾類

生肉經醃漬、調味等製程，再經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性肉品。

08.4.7.1 肉乾類

肉塊或肉片經醃漬、調味等處理，再經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性肉品。

08.4.7.2 肉脯類

肉塊或肉絲經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之肉品，成品之肉纖維較長(通常在 1 公分以上)。

08.4.7.3 肉鬆類

肉塊或絞碎肉經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之肉品，成品之肉纖維較短(通常在 1 公分以下)。

08.5 可食腸衣

豬或羊或其他可食動物之小腸處理後之天然腸衣，或以膠原蛋白、纖維素與其他食品級原料製成之人工腸衣，為香腸等產品之包衣。

08.6 其他肉及肉製品

除 08.2 整塊或分割之加工肉品至 08.4 熟肉製品以外之肉類產品。

09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物)

包括生鮮及經各種加工的水產品，水產品包括水生脊椎動物如各種魚類；無脊椎動物如水母等；軟體動物如章魚、烏賊、蛤蜊、海螺等；甲殼類動物如蝦、蟹、龍蝦等；棘皮動物如海膽、海參等。生鮮水產品除准用於冷凍用包冰(glazing)層中成分外，不得添加食品添加物。

09.1 生鮮水產品

除以冷藏、冰藏等方式防止產品分解或腐敗外，未有其他加工處理之水產品。

09.1.1 生鮮魚產品

生鮮魚肉及魚卵等。

09.1.1.1 完整或分切之生鮮魚

完整或經分切之魚類，如全魚、生魚塊等。

09.1.1.2 絞碎之生鮮魚肉

經機械或人工絞碎之魚肉，如魚絞肉等。

09.1.2 生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

包括生鮮蝦、蟹等甲殼動物；蛤蜊、海螺等軟體動物；海膽、海參等棘皮動物與水母等無脊椎動物等。

09.1.2.1 完整或分切之生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

完整或經分切之生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品，如全蝦、全蟹或蟹腳等產品。

09.1.2.2 絞碎之生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

經機械或人工絞碎之蝦蟹肉或其他水產品，如生鮮蝦泥及蟹泥等。

09.2 加工水產品

包括冷凍後需再進一步加工之水產品與經烹調之即食水產品，亦包括經煙燻、乾燥、發酵或鹽漬之水產品。

09.2.1 冷凍水產品

生鮮或經分切的水產品，為達長期保存之目的，經冷凍或快速冷凍之製品，可供進一步加工。生鮮水產品除准用於冷凍用包冰(glazing)層中成分外，不得添加食品添加物。

09.2.1.1 分切之冷凍水產品

經分切及/或經表面處理(如油炸麵衣、塗抹香辛料、調味料等)處理，經冷凍或快速冷凍之水產品。

09.2.1.2 冷凍絞碎水產品

生鮮或半熟的水產品，絞碎後經冷凍或快速冷凍之製品。

09.2.1.3 冷凍乳狀碎水產品

水產品經絞碎搗潰後，使呈乳化狀態後再經冷凍或快速冷凍之製品，如冷凍魚漿等。

09.2.2 煮或油炸之水產品

經蒸、水煮或油炸等加熱方式之水產製品。

09.2.2.1 煮過之魚產品

魚肉、魚片、或魚塊等經蒸、水煮或其他加熱方式製成之水產品，如水煮魚肉、魚卵等產品。

09.2.2.2 煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

以除油炸外其他加熱方式處理之即食軟體動物、甲殼類及棘皮動物等，如煮熟之蝦、蟹、龍蝦、蛤蜊、章魚、烏賊等。

09.2.2.3 油炸之水產品

以魚或其他水產品為原料，經醃漬、調味等前處理，包裹或不包裹麵衣，經油炸後之水產製品。

09.2.3 煙燻、乾燥及/或發酵水產品

包括以煙燻、發酵及/或乾燥等方式處理水產品，可些許延長保存期限之水產製品。

09.2.4 水產煉製品

以魚肉搗潰為魚漿或直接以魚漿為原料，添加其他成分(澱粉、蛋、其他水產品等)，成型後以蒸煮、烤、油炸等方式定型之水產製品，如魚肉香腸、魚丸、魚糕、蟹味棒及竹輪等。

09.2.5 浸漬或保存於凝膠之水產品

水產品亦經蒸煮等處理使其組織軟化，加入含有鹽及防腐劑之酒或醋中，再添加凝膠使其固化，將水產品保存於凝膠之水產製品。

09.2.6 醃漬水產品

以水、鹽、醋、酒、香辛料及其他原料調製成醃漬液，醃漬各種水產品原料，以些許延長水產品保存期限之水產製品，如各種鹽漬、酒漬、味噌或酒麴漬之水產品。

09.2.7 罐頭水產品

水產品經充填、脫氣、包裝、密封及殺菌等製程，具有較長保存期限之製品，如各類水產品罐頭，不包括 09.2.4 水產煉製品。

09.3 魚卵製品及其替代品

魚卵經清洗、鹽漬及熟成等處理所得之製品，魚子醬(caviar)特指由鱈科魚類之魚卵製得之產品。魚子醬及鮭魚卵替代品，係指由其他魚類如鱈魚、鮭魚之魚卵加工製成之仿製品。魚卵製品經殺菌後，可歸類為 9.2.8 罐頭水產品，冷凍、煮熟或煙燻之魚卵亦可分別歸類於 09.2.1 冷凍水產品、09.2.2.1 煮過之魚產品及 09.2.3 煙燻、乾燥及發酵水產品，生鮮魚卵則屬 09.1.1 生鮮魚產品。

09.4 熟製水產品

經各種加工方式，並加熱至熟，有完整包裝供消費者直接食用之即食水產品。

09.4.1 醬、滷之水產品

以醬汁或湯汁滷煮之水產品，如滷魚等。

09.4.2 燻、燒、烤之水產品

生鮮水產品或經醃漬等處理之水產品，以煙燻、燒或烤等方式加熱至熟，如煙燻魚、烤魚等產品。

09.4.3 熟乾燥水產品

水產品經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性水產品。

09.4.3.1 魚鬆、魚脯

魚肉或絞碎魚肉經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之熟乾燥水產品。

09.4.3.2 熟水產乾製品

水產品經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分，加熱前後均可進行調味處理，如香魚片、魷魚片、魷魚絲等產品。

09.5 其他水產加工製品

除 09.2 水產加工品及 09.4 熟製水產品以外之水產加工製品。

10.0 蛋及蛋製品

包括生鮮蛋(10.1)、蛋製品(10.2)及其他蛋製品(10.3 及 10.4)。

10.1 生鮮蛋

除食用色素用於蛋外殼之標示及裝飾外，生鮮帶殼蛋不得使用食品添加物。

10.2 蛋製品

可取代生鮮蛋產製食品，可分為全蛋、蛋白及蛋黃製品，型態可為液態蛋、冷凍蛋及乾燥蛋製品。

10.2.1 液態蛋

分離後之全蛋、蛋白及蛋黃經巴氏殺菌及添加食鹽等成分，延長其保存期限。

10.2.2 冷凍蛋

分離後之全蛋、蛋白及蛋黃經巴氏殺菌後之冷凍製品。

10.2.3 乾燥或熱凝蛋製品

全蛋、蛋白及蛋黃經移除糖成分後，經巴氏殺菌及乾燥之製品。

10.3 保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)

以鹼及鹽等醃製之蛋品，如鹹蛋及皮蛋；或經充填、脫氣、包裝、密封及殺菌等製程，具有較長保存期限之罐裝蛋製品。

10.4 蛋基製品(例如：蛋奶凍等)

包括以蛋為原料之即食產品或由乾粉原料混合製成之產品，如以卡士達醬(custard)為餡料之餡餅、蛋塔、烘焙產品及茶碗蒸等。

11.0 甜味料，包括蜂蜜

包括各類可食糖結晶、糖粉、糖漿等，亦包括蜂蜜。

11.1 精製及粗製糖

可為熱量來源(營養型)甜味劑，如經純化或部分純化之蔗糖、葡萄糖及果糖(11.1.1-11.1.5)。

11.1.1 白糖、脫水葡萄糖、單價水葡萄糖、果糖等

白糖係經純化及結晶之蔗糖，其偏光性(polarization)不低於99.7°Z；脫水葡萄糖係經純化及結晶之D-葡萄糖；單價水葡萄糖為經純化及結晶之D-葡萄糖，含有1分子結晶水；果糖為經純化及結晶之D-果糖。

11.1.2 糖粉及葡萄糖粉

糖粉係指白糖經精細研磨後之粉末製品；葡萄糖粉為脫水葡萄糖、單價水葡萄糖或兩者之混合物，經精細研磨後之粉末製品。得添加抗結塊劑。

11.1.3 綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖

綿白糖為純化之糖小顆粒，含有一定之水分，呈白色；綿砂糖為純化之糖小顆粒，呈紅棕色。葡萄糖漿係以澱粉或菊糖為原料，經純化及濃縮之葡萄糖水溶液，移除部分水分後即為乾製葡萄糖漿。粗製甘蔗糖為經部分純化之甘蔗汁結晶所得。

11.1.3.1 製造糖果甜點用的乾製葡萄糖漿

用於產製 05.2 糖果甜點製品之乾製葡萄糖漿。

11.1.3.2 製造糖果甜點用的葡萄糖漿

用於產製 05.2 糖果甜點製品之葡萄糖漿。

11.1.4 乳糖

為乳中之天然成分，多以乳清為原料製取，產品可為無水或單水合物結晶，亦可為兩者之混合物。

11.1.5 耕地白糖

經純化及結晶之蔗糖，其偏光性(polarization)不低於 99.5°Z。

11.2 紅糖

黃色或棕色的大顆粒糖，如二砂糖，不包括 11.1.3 之綿砂糖及粗製甘蔗糖等製品。

11.3 糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖

包括糖蜜等糖純化過程副產品；水解蔗糖產生果糖及葡萄糖之轉化糖；以玉米、菊苣、樹薯等為原料之高果糖糖漿；與玉米糖等製品，不包括 11.1.3 相關製品。

11.4 其他糖類及糖漿

包括各種餐用糖漿如楓糖漿；烘焙產品或冰品用糖漿如焦糖或調味糖漿；及各種裝飾用糖如著色糖結晶及著色糖漿。

11.5 蜂蜜

蜂蜜為蜜蜂採集花蜜或蜜露，混合自身特殊物質，經轉化、儲存、脫水到熟成之天然甜味物質，如野花蜜及龍眼花蜜等。

11.6 餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品

以高甜味度甜味劑(如醋磺內酯鉀)及/或糖醇類(多元醇，polyols)(如山梨糖醇)為原料，得混合其他添加物及營養成分(如糖類)，型態可為粉末、錠狀、塊狀或液態等。

12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品)

此類別包括用於強化食品香氣及嚐味之調味品(12.1 鹽及鹽替代物、12.2 香辛植物及調味料、12.3 醋、12.4 芥末醬)；部分食品配料(12.5 湯、12.6 醬及醬製品、12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬)；以大豆、乳、穀物、蔬菜或其他原料來源之蛋白質製品(12.9 大豆製調味品、12.10 大豆以外其他蛋白質製品)。

12.1 鹽及鹽替代物

可用於食品調味之鹽(12.1.1)及鹽替代物(12.1.2)。

12.1.1 鹽

主要為食品級氯化鈉，包括餐用鹽、加碘及/或氟鹽及經快溶處理之鹽等。

12.1.2 鹽替代物

取代鹽用於食品調味之替代物，主要產品為降低鈉含量之鹽類。

12.2 香辛植物及調味料

用於加強食品之香氣及嚐味所用之各類產品。

12.2.1 香草及香辛料

香草及香辛料通常為植物來源，得經乾燥，可為磨碎或完整之植株，香草如薄荷、香茅、羅勒、奧勒岡草、百里香及迷迭香等，香辛料如辣椒、荳蔻、孜然、茴香、馬芹、葛縷子及百味胡椒等。香辛料產品亦可為單種或數種香辛料混合粉體或糊狀產品，如生鮮辣椒醬、生鮮辣椒糊、咖哩粉及咖哩糊等產品，此類產品可用於肉或魚類醃漬或表面塗抹物。

12.2.2 調味料

包括嫩肉精、胡椒鹽、咖哩鹽及混和調味粉、灑於米飯上之香鬆及麵條調料等製品。不包括蕃茄醬、蛋黃醬及芥末醬與酸黃瓜醬等產品。

12.3 醋

包括各種含酒精之原料如酒醪、水果酒或稀釋食用酒精等，進行醋酸發酵將酒精轉化為醋酸之產品，直接發酵製成之釀造醋；或由釀造醋及/或醋酸稀釋，添加各種配料之調理醋或合成醋。

12.4 芥末醬

芥末子(通常為去脂)磨碎後與水、醋、鹽、油脂、蜂蜜或其他香辛料混合成之糊狀製品，如各種風味之第戎芥末醬(Dijon mustard)、蜂蜜芥末醬(Honey Mustard)等。

12.5 湯

包含即食湯及其濃縮製品，可分為以水或乳為基底兩類。

12.5.1 即食湯

包括罐裝、瓶裝或冷凍之即食湯。

12.5.2 湯濃縮製品

濃縮湯製品可加水或乳還原，可添加蔬菜、肉或麵條等配料

12.6 醬及醬製品

包括各種調味醬、醬汁及肉汁等製品，及在使用前可被復原為前述製品之產品，可分為乳化型醬(12.6.1)、調味醬料濃縮物(12.6.2)、澄清調味醬汁(12.6.3)及其他調味醬(12.6.4)。

12.6.1 乳化型醬

部分或全部為水中油滴型乳化型之調味醬、醬汁及肉汁等製品，如：沙拉醬、脂肪基底之三明治抹醬及以油脂為基底之調味醬。

12.6.2 調味醬料濃縮物

通常為粉狀、塊狀或膏狀濃縮製品，可添加水、乳、油脂或前述之混合物，經混合後可製成調味醬，如乾酪醬混合物等製品。

12.6.3 澄清調味醬汁

為澄清、非乳化且稀薄的調味醬汁，大多以水為基底，如味醂及魚露。

12.6.4 其他調味醬

除 12.6.1 乳化型醬、12.6.2 調味醬料濃縮物與 12.6.3 澄清調味醬汁以外之調味醬製品，如烤肉醬、蕃茄醬、日式豬排醬、白醬、沙茶醬及干貝醬等產品。

12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬

包括各類沙拉及以乳為基底之鹹味三明治抹醬，或類似美奶滋之三明治抹醬，不包括以可可(05.1.3)或堅果(04.2.2.5)為基底之抹醬。

12.8 發酵微生物製品

包括用於食品膨發之酵母菌醃，用於食品生產或調味之酒麴、醬油麴等微生物製品。

12.9 大豆製調味品

以大豆為主原料製成之調味品，如大豆醬及大豆醬油。

12.9.1 發酵大豆調味醬(例如：味噌)

以大豆及水、鹽及其他原料經發酵製成之調味品，如豆醬、味噌，可用於製備湯及調味醬汁，或直接做為調味料。

12.9.2 醬油

由大豆或其他植物蛋白經發酵或水解(不經發酵)製成之液態調味品。

12.9.2.1 釀造醬油

以大豆、穀物、鹽、水等原料，經發酵製成之澄清非乳化醬汁。

12.9.2.2 非釀造醬油

亦稱非釀造醬油，以脫脂大豆等植物蛋白經酸水解(通常為鹽酸)、中和、過濾後製得之產品。

12.9.2.3 其他醬油

由發酵醬油及/或無發酵醬油衍生之各類非乳化調味醬，得添加糖或澱粉(如醬油膏)，或進行焦糖化反應(如濃色醬油)。

12.10 大豆以外其他蛋白質製品

以源自乳、穀物及蔬菜蛋白為原料之加工製品，如以小麥蛋白(麩質)製成之麵腸、麵筋等產品，或經加工製成肉、魚或乳之替代品，如素雞、素肚及素魚等。

13.0 特定營養需求食品

特定營養需求食品係指為滿足特殊體質、疾病或異常之人體營養需求，經特定製程或配方化之食品。此類食品與其類似之普通食品之組成有明顯差異。

13.1 嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途

嬰兒配方食品

可分為出生至 6 個月以內之嬰兒配方食品(13.1.1)、6 個月以上至 12 個月之較大嬰兒配方輔助食品(13.1.2)、特殊醫療用途嬰兒配方食品(13.1.3)。

13.1.1 嬰兒配方食品

為特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足出生至 6 個月內嬰兒之營養需要。可為即食液

態食品或粉狀需沖泡食品，亦可分為水解蛋白、胺基酸或乳為基礎之配方。

13.1.2 較大嬰兒配方輔助食品

供 6 個月以上至 12 個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品。可為即食液態食品或粉狀需沖泡食品，亦可分為以水解蛋白、胺基酸或乳為基礎之配方。

13.1.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品

可替代母乳或嬰兒配方食品，以供應疾病或醫療狀況造成特殊營養需求之嬰兒，可做為單獨或部分營養來源之產品。

13.2 嬰兒副食品

為輔助嬰兒適應一般食品製造之產品，可為即食或以水、乳或其他適當液體沖泡後食用，如各類以穀物、水果、蔬菜、肉或其他食材為主原料之嬰兒食品，亦包括嬰兒食用之米麥粉、餅乾及脆麵包等。

13.3 特定疾病配方食品

病人因身體功能失調、疾病或醫療目的等原因，無法消化、吸收或代謝一般食品或食品中特定營養成分，且無法藉由調整飲食內容達到供應其營養之目的。為供應病人之特殊營養需求，經特定加工或配方化之食品，可為病人單一或部分營養來源。

13.4 體重控制食品

用於取代部分或全部日常膳食之配方食品，包括降低熱量、低糖、低脂、無糖、無脂或含有脂肪或醣類替代品等產品。

13.5 其他特定營養需求食品

前列各項特殊營養食品以外之特殊營養食品。

14.0 飲料類

主要包括酒精含量在 0.5% 以下之各種飲料產品，不包括 01.1.2 乳飲料。

14.1 包裝飲用水

以符合飲用水水質標準之水為原料，包裝於密閉容器中，以供人飲用為目的之水。除天然存在或人為添加二氧化碳、氧氣兩種氣體及微量礦物鹽外，不得含有糖、甜味劑、香料及其他食品添加物等成分。

14.2 非酒精飲料

包括果蔬汁(14.2.1)、果蔬泥飲料(14.2.2)、調味飲料(14.2.3)與供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可(14.2.4)，不包括酒精含量 0.5% 以上之飲料。

14.2.1 果蔬汁

包括果汁及蔬菜汁與其相關(混合)製品，不包括 04.2.2.10.2 豆漿製品、04.2.2.11 液態堅果、種子及菇蕈類製品及 06.13 液態穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品。

14.2.1.1 果汁

以優良品質且適當成熟度之生鮮水果，或以適當條件下良好保存之水果可食部位為原料，經適當加工程序(破碎、壓搾或萃取等加工方式)，取得具有來源水果之物理、化學、感官及營養組成特徵的混濁或澄清液體產品，可為單一水果或數種不同水果汁混合之產品。

14.2.1.2 蔬菜汁

以優良品質生鮮蔬菜或以物理方式良好保存之蔬菜為原料，經壓搾、碾碎、碾磨或過濾等方式製得之液體產品，

可為混濁或澄清，亦可呈漿狀，可為單一蔬菜或數種蔬菜混合之產品。

14.2.1.3 濃縮果汁

利用物理方式去除果汁(14.2.1.1)中之水分，應提高至原可溶性固形物 1.5 倍以上，可添加相同水果之果肉，可加水還原為果汁，亦可直接販賣。

14.2.1.4 濃縮蔬菜汁

利用物理方式去除蔬菜汁(14.2.1.2)中水分製成，可加水還原為蔬菜汁，亦可直接販賣。

14.2.1.5 發酵果汁

以優良品質且適當成熟度之生鮮水果，或以適當條件下良好保存之水果可食部位為原料，經發酵後製得之果汁產品，可為單一水果或數種不同水果汁混合之產品。

14.2.1.6 發酵蔬菜汁

以優良品質生鮮蔬菜或以物理方式良好保存之蔬菜為原料，經發酵後製得之蔬菜汁產品，可為混濁或澄清，亦可呈漿狀，可為單一蔬菜或數種蔬菜混合之產品。

14.2.2 果蔬泥飲料

以果蔬泥、果蔬汁及濃縮果蔬汁或前述成分之混合物為原料，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品，不包括 04.2.2.10.2 豆漿製品、04.2.2.11 液態堅果、種子及菇蕈類製品及 06.13 液態穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品。

14.2.2.1 果泥飲料

單一或數種水果之果泥、果汁、濃縮果汁或前述之混合物，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品。

14.2.2.2 蔬菜泥飲料

單一或數種蔬菜之蔬菜泥、蔬菜汁、濃縮蔬菜汁或前述之混合物，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品。

14.2.2.3 濃縮果泥飲料

以物理方式移除果泥飲料或其原料水分之製品，可能以液態、糖漿或冷凍方式販賣，可加水還原為果泥飲料。

14.2.2.4 濃縮蔬菜泥飲料

以物理方式移除蔬菜泥飲料或其原料水分之製品，可能以液態、糖漿或冷凍方式販賣，可加水還原為蔬菜泥飲料。

14.2.3 調味飲料

包括各種碳酸或非碳酸飲料，如果蔬汁風味飲料(果蔬汁含量 10% 以下)、咖啡、及茶飲料產品。

14.2.3.1 碳酸飲料

添加二氧化碳之各類飲料產品，如可樂、沙士及汽水等產品。

14.2.3.2 非碳酸飲料

不添加二氧化碳之各類飲料產品，如風味水、水果風味飲料、稀釋蔬果汁等產品。

14.2.3.3 飲料濃縮及相關調配製品

為粉狀、糖漿、液態或冷凍狀態各類飲料產品濃縮物，可加入水或碳酸水還原為即飲產品。

14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，

不包括可可

包括咖啡豆、咖啡豆替代品、茶葉、香草植物、穀物等，經乾燥等處理後供沖泡的產品。

15.0 零食及堅果加工產品

以穀類、薯類、麵粉、澱粉、堅果及種子等為原料，多在正餐以外食用之食品。

15.1 以薯(薯)類、麵粉或澱粉為原料之零食

以穀類、薯(薯)類、麵粉或澱粉等為原料，以油炸、烘培、膨發等之加工技術製成之產品。

15.2 堅果加工產品

帶殼或不帶殼之堅果或種子，經烘烤、水煮等加工之製品，包括包裹蜂蜜、糖漿、發酵乳或穀物等之堅果製品，亦包括堅果、穀物、果乾之混合產品。包裹巧克力或仿製巧克力之堅果產品分別屬 05.1.4 及 05.1.5。

16.0 膳食補充品

有標示每日食用量，以補充(1)維生素；(2)礦物質；(3)草本植物或其他植物；(4)胺基酸、胜肽；或(5)其他特定膳食成分之產品，包括膠囊、錠狀、粉體或液體等型態之產品。

17.0 其他加工食品

未包括於 1-16 類之加工食品，必須對其原料及製程等相關資料進行個案判定，若為 1-16 類食品類別中各項產品組合而成之食品，則可參考各該類食品之添加物使用規範，但仍須依可達加工目的之最小用量及添加物之帶入原則進行判斷使用。