

連鎖飲料便利商店及速食業之 現場調製飲料標示規定問答集

Q1. 調製飲料標示規定所稱連鎖飲料、便利商店及速食業，是指那些業者？

A1. 本規定所稱的連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者，故符合前開連鎖定義之飲料業、便利商店及速食業皆為本規定之適用對象。

Q2. 中西式餐廳(複合式餐廳)或連鎖餐廳以供餐為主，飲料雖非主要供應項目，但也提供飲料單點是否也需依本規定標示？

A2. 以供餐為主之中西式餐廳、早餐店及連鎖餐廳等，非屬本規定規範之對象，本規定規範對象為連鎖飲料業、便利商店及速食業。

Q3. 現場調製飲料之總糖量及總熱量之標示為實際值或最高值擇一標示即可？

A3. 本規定第四點，現場調製之飲料其總糖量及總熱量，得以實際值或以最高值擇一標示，惟以實際值標示者，其標示值之誤差允許範圍應符合「包裝食品營養標示應遵行事項」規定。如以最高值表示者，則應加註「最高值」，惟食品業者仍應秉持自主管理之精神，確認標示數值之正確性，以免產生消費者誤解之情事。

Q4. 有關調製飲料之總糖量及總熱量標示係指該杯飲料(含食材)的所有糖量及熱量？可以直接標示「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」嗎？

A4. (1)將先前規定「應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量」修正為「應標示該杯飲料總糖量及總熱量，並得以最高值表示之」。爰本規定所稱之總糖量係指該杯飲料所含單醣與雙醣之總和，及該杯飲料之總熱量。

- (2)可標示為「總糖量○○公克，總熱量○○大卡」或「總糖量○○顆方糖，總熱量○○大卡」或「總糖量最高值○○公克，總熱量最高值○○○大卡」。

Q5. 如果現場調製飲料有半糖、全糖之分別，只須標示全糖之總糖量及總熱量？另，如有大中小杯之分，需要依各容量標示？還是僅需標示最大杯之數值？

- A5. 倘店家以「全糖」作為標準化之最高糖添加量，標示該飲品以「全糖」調製時之總糖量及總熱量，尚屬適法；惟倘飲品有大中小杯等容量區分則應依各容量標示其總糖量及總熱量。

Q6. 衛生單位抽檢結果判定標示符合性之標準為何？

- A6. 將依實際抽驗產品之容量，計算飲料之總糖量、總熱量及總咖啡因含量為判定基準。

Q7. 以茶精調製的茶飲料須標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的要如何標示？

- A7. 如僅以茶精調製應標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的，則可標示為茶飲料，並應標示茶葉原料產地(國)，如混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

Q8. 咖啡因含量受咖啡品種、季節、沖調方式等影響，難以正確標示？

- A8. (1)咖啡飲料除原規定以紅黃綠標示區分總咖啡因含量外，另新增「最高值」之數值表示方式，業者得依店家需求擇一方式標示。
- (2)以紅黃綠標示區分者，各顏色代表一定區間之咖啡因含量(紅色代表咖啡因 ≥ 201 毫克/杯，黃色代表咖啡因101-200毫克/杯，綠色代表咖啡因 ≤ 100 毫克/杯)，非以數值方式標示；

以最高值表示者，其數值應包含咖啡品種、季節、沖調方式等影響數值之因素。

爰上揭表示方式應不致因原料、沖泡等因素致咖啡因含量變異而無法正確標示。

Q9. 義式咖啡都是混豆，是否可以在店內立牌或菜單上表示產地及混豆依比例由高至低標示即可？

A9. (1) 咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

(2) 標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)、標示牌(板)、QR Code 或其他電子化方式揭露，採張貼懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式擇一為之；咖啡因含量之紅黃綠標示區分得以符號或圖樣標示之。

Q10. 咖啡因含量得以紅黃綠符號或圖樣標示，有無圖樣大小之規定？

A10. 咖啡因含量以紅黃綠符號或圖樣標示之大小，以菜單註記、標記(標籤)者，其圖樣長度及寬度與字體規定相同各不得小於零點二公分；以其他型式標示者，各不得小於一公分。

Q11. 咖啡豆經烘焙後屬實質轉型，倘於台灣烘焙則該咖啡豆產地可標示為台灣嗎？

A11. 本規定係規定現場調製飲料之咖啡、茶飲料應標示咖啡及茶葉原料之原產地(國)，不論是否實質轉型皆應標示其原料原產地，故咖啡豆雖於台灣烘焙，仍應標示該咖啡豆之原產地(國)，不得標示為台灣。

Q12. 果蔬汁含量僅5%者，不能標示為果蔬汁，應如何標示？

A12. 以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達10%以上，果蔬汁含量為

0.1%至9.9%者應標示為「○○果蔬飲料」，未含果蔬汁者則應標示為「○○風味飲料」。

Q13. 檸檬因酸度高，調製一般消費者可接受之口味，其檸檬汁的含量無法達10%，而檸檬汁是消費者熟知之果蔬汁是否品名仍可為檸檬汁？

A13. 「檸檬汁」雖其檸檬汁含量未達10%，但消費者應了解檸檬為酸度較高之水果，調製為果汁其檸檬汁含量未達10%，依約定俗成之原則，品名得為「檸檬汁」。

Q14. 如何計算果蔬汁含量？

A14. 果蔬汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量*100%。

Q15. 同時有茶葉及果汁之飲料，例如檸檬紅茶，應屬於茶飲或蔬果汁，該如何標示？

A15. (1)以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達10%以上，飲料之內容物有茶葉及果蔬汁，倘果蔬汁含量達10%以上者，品名可標示為○○汁，並標示茶葉原料原產地、該杯飲料總糖量及總熱量。

(2)倘果蔬汁含量未達10%以上或未以果蔬汁為品名者(例如以○○茶或○○飲為品名)則應標示茶葉原料原產地、該杯飲料總糖量及總熱量。

(3)倘不含果蔬汁或以茶精調製則應標示「○○風味」。

Q16. 本公司為連鎖速食業者有販售現場調製飲料，也有將完整包裝飲料倒入本公司杯子後提供予消費者之非現場調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示嗎？

A16. 倘該飲料僅更換容器未做任何調製，且該品項明確標示出其品

牌及品名，可不需依本規定標示。

Q17. 本公司屬連鎖飲料便利商店及速食業，門市販售之飲料，皆為從中央工廠生產之大包裝飲料，在販售現場進行分裝至杯中再封膜，現場無進行添加糖的動作。請問本公司於門市販售之飲料還需標示糖添加量與熱量嗎？

A17. 倘屬中央工廠提供之飲料，雖現場僅分裝，仍應標示該杯飲料總糖量、總熱量及總咖啡因含量等。

Q18. 消費者常會依自己的需求增減配料，這種客製化之飲料該如何標示？

A18. 本規定係規範標準化商品應標示總糖量、總熱量及總咖啡因含量等，至於客製化商品係因應消費者的個別需求增減配料，非屬規範對象。惟仍建議標示出添加每份配料之總糖量及總熱量，供消費者參考。

Q19. 請問規定第六點所提「菜單」之標示方式，是否能說明何為「菜單」？

A19. 本規定第六點所提之菜單係指提供消費者點餐資訊之單張、摺頁、手冊或桌上型立牌等，消費者可隨時拿取觀看，非指懸掛於牆面或落地式立牌。

Q20. 如未依規定標示或標示不實，其罰則為何？

A20. 倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；如果是標示不實依違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

Q21. 本公司以現行商業化生產之即溶茶粉調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示茶原料原產地嗎？

A21. 現場以商業化生產即溶茶粉調製飲料，應依本規定標示茶葉原料來源之原產地(國)，如茶葉原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

Q22. 業者可以主動標示減糖或咖啡因醒語嗎？

A22. 可以。鼓勵業者可以主動標示相關之醒語，如首選無糖或微糖、微糖無糖會更好、減糖生活新主張、清爽少糖少負擔、避免過量攝取咖啡因飲料、請適量飲用咖啡因飲料或其他等同字義之醒語，隨時提醒消費者選購飲料時之參考。另，如「檸檬汁」為高酸度果汁，業者得提醒消費者其含糖量較高等資訊。

Q23. 市面上含有咖啡因之食品原料有哪些？

A23. 咖啡因(Caffeine)是一種植物鹼，天然存在於咖啡樹、茶樹、可可樹、瓜拿納、巴拉圭冬青等植物之果實及葉片中。食品中的咖啡因，除直接透過食品原料之使用外，也可能會透過食品複合原料帶入，存在於終產品中。

Q24. 針對新增 QR Code (Quick Response Code，短陣圖碼) 或其他電子化方式揭露方式，有其揭露位置或長寬大小等規定嗎？

A24. 沒有。業者應確認電子化方式揭露之資訊可閱性，以直接、快速之畫面來揭露標示資訊為佳，其大小應可利用市面流通之行動裝置(如智慧型手機) QR Code 等讀碼軟體或販售場所提供之 QR Code 讀碼設備，辨識並讀取之大小為主。建議如標示於杯身，其圖形長寬不宜小於二公分；如標示於現場店面，圖形長寬則不宜小於十公分。