

111 年度食品標示法規說明會



主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

承辦單位：財團法人食品工業發展研究所

活動日期：高雄場 111 年 6 月 24 日 (星期五)

台北場 111 年 6 月 29 日 (星期三)

台中場 111 年 7 月 08 日 (星期五)

111 年度食品標示法規說明會

【活動緣起】食品所承接衛生福利部食品藥物管理署之 111 年度「提升食品標示管理研析計畫」，進行食品標示相關法規及對政策管理意見之蒐集，爰辦理食品標示法規說明會。藉由此說明會進行雙向交流，使食品相關人員獲取各項食品標示法規內容，提升自主管理能力，以提供正確的產品標示資訊予消費者參考；透過意見交流，蒐集各界對食品標示之需求及意見，以作為標示政策管理之參考。

【主辦單位】衛生福利部食品藥物管理署

【承辦單位】財團法人食品工業發展研究所

【參加對象】食品業者及農委會、食品產業公協會、各縣市衛生局人員

【活動日期】本年度共辦理 3 場次，請擇一場次報名

(重複報名者，主辦單位將取消報名資格，並將名額保留給其他擬參加者)

高雄場：111 年 6 月 24 日(星期五)下午 (高雄國際會議中心)

台北場：111 年 6 月 29 日(星期三)下午 (集思台大國際會議中心)

台中場：111 年 7 月 8 日(星期五)下午 (集思台中新烏日會議中心)

【活動議程】

時間	議程	主講人
12:45~13:15	報到	財團法人食品工業發展研究所
13:15~13:20	會前說明	財團法人食品工業發展研究所
13:20~13:30	長官致詞	衛生福利部食品藥物管理署
13:30~14:40	一般食品標示法規及案例探討	財團法人食品工業發展研究所
14:40~15:40	包裝食品營養標示法規及案例探討	財團法人食品工業發展研究所
15:40~15:50	中場休息	
15:50~16:40	食品標示法規新制	財團法人食品工業發展研究所
16:40~17:00	綜合討論	全體與會人員
17:00	散會	

提醒事項

- 請尊重智慧財產權，說明會進行中，請勿逕行攝影、錄音、錄影或現場直播。
- 本說明會提供書面講義，因數量有限，若遺失恕無法補發，敬祈見諒。
- 為瞭解與會者於說明會前、後對於食品標示法規之認知情形，「前測考卷」已於報名時請與會者於線上填答完畢，另請於說明會結束填妥「後測考卷」(綠色)，離場前交給工作人員。
- 為使後續辦理活動符合需求，敬請填寫「食品標示法規說明會意見調查表」，於離場前交給工作人員。
- 請將您的行動電話或其他電子設備設定為靜音或震動模式，以免影響會議進行。如有必要，請輕聲走到會場外接聽電話。
- 財團法人食品工業發展研究所為遵守《個人資料保護法》規定，每位與會者已於報名時填覆「蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書」。
- 如需研習證明，請向工作人員登記，於說明會結束後至報到處領取。
- 敬請妥善保管個人貴重物品。

一般食品標示法規及案例探討



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

一般食品標示法規及案例探討

111 年 06 月

簡報大綱

食品標示法規

1. 《食品安全衛生管理法》
2. 《食品安全衛生管理法》第22條內容
 - 品名
 - 內容物名稱
 - 淨重、容量或數量
 - 食品添加物名稱
 - 製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址
 - 原產地(國)
 - 有效日期
 - 營養標示
 - 含基因改造食品原料
 - 其他經中央主管機關公告之事項

食品標示是什麼？

包裝食品標示之緣由，係因製造廠商擬延長其產品陳售時間或擴大銷售範圍，消費者購買時必須依標示之內容選購，以確保其權益。

《食品安全衛生管理法》第3條第1項第8款

本法所稱標示，指於食品、食品添加物、食品用洗潔劑、食品器具、食品容器或包裝上，記載品名或為說明之**文字**、**圖畫**、**記號**或附加之**說明書**。

品名：維他命C錠	營養標示	
內容量：100錠	每一份量 1錠	
成份：維生素C(抗壞血酸)、微結晶纖維素、硬脂酸、硬脂酸鎂、甲基纖維素、二氧化矽、檸檬香料	本包裝含 100份	
有效日期：000年0月0日	每份	每日參考值百分比
製造商：00有限公司	維生素C 1000毫克	1000%
地址：00市0路0號		
電話：00-0000-0000		



2

食品標示法源依據 — 《食品安全衛生管理法》及施行細則

《食品安全衛生管理法》

第22條 — 包裝食品及食品原料

第24條 — 食品添加物

第25條 — 散裝食品及直接供應飲食場所販售之食品

第28條 — 食品廣告與標示宣稱

第23條 — 豁免標示

《食品安全衛生管理法施行細則》

第7~20條 — 規範字體大小等標示相關細節，補充解釋母法

3

包裝食品？散裝食品？

「**完整包裝食品**」係指經**固定密封包裝**、**具啟封辨識特性**、**同時可長時間保存**，並**可擴大銷售範圍**為目的之包裝食品

「**散裝食品**」指陳列販賣時無包裝，或有包裝而有下列情形之一者（食品安全衛生管理法施行細則§20）：

1. 不具啟封辨識性 (如：以**夾鏈袋**等方式包裝)
2. 不具延長保存期限 (如：以保鮮膜包裝後無法增加其保存期)
3. 非密封 (如：以塑膠袋打結)
4. 非以擴大販賣範圍為目的 (如：係指產品僅於定點販售，製造與販售為同一地點，如前店後廠之麵包店)

4

完整包裝食品法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

食品及食品原料之容器或外包裝，應以**中文及通用符號**，明顯標示下列事項：

- 一、**品名**。
- 二、**內容物名稱**；其為二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
- 三、**淨重、容量或數量**。
- 四、**食品添加物名稱**；混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱。
- 五、**製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址**。國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。
- 六、**原產地(國)**。
- 七、**有效日期**。
- 八、**營養標示**。
- 九、**含基因改造食品原料**。
- 十、**其他經中央主管機關公告之事項**。

內容物之主成分應標明所佔百分比，其應標示之產品、主成分項目、標示內容、方式及各該產品實施日期，由中央主管機關另定之。(目前已規範：米粉絲、果蔬汁、調製乳粉應標示主成分含量%)

營養標示及含基因改造食品原料標示之應遵行事項，由中央主管機關公告之。

僅標示國內負責廠商名稱者，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關；主管機關應開放其他主管機關共同查閱。

5

散裝食品法源依據：《食品安全衛生管理法》第25條

中央主管機關得對**直接供應飲食之場所**，就其供應之特定食品，要求以中文標示原產地及其他應標示事項；對**特定散裝食品販賣者**，得就其販賣之地點、方式予以限制，或要求以中文標示**品名**、**原產地(國)**、**含基因改造食品原料**、**製造日期**或**有效日期**及其他應標示事項。國內通過農產品生產驗證者，應標示**可追溯之來源**；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示**生產系統**。

前項特定食品品項、應標示事項、方法及範圍；與特定散裝食品品項、限制方式及應標示事項，由中央主管機關公告之。

(目前已公告：散裝食品標示規定、基改食品原料、牛肉及豬肉原料、重組肉及油脂肉、液蛋產品、巧克力以及自動販賣機食品)

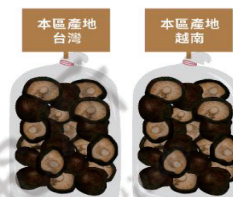
第一項應標示可追溯之來源或生產系統規定，自民國104年1月20日修正公布後6個月施行。

常見問題

Q：散裝食品之標示項目有哪些？

A：1.食品販賣業者如為已辦理公司登記或商業登記者，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：

- (1)品名。
- (2)原產地(國)。



- 2.食品販賣業者如未具公司登記或商業登記，且販售生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項散裝食品應標示「原產地(國)」。
- 3.對特定散裝食品販售者應另依中央主管機關公告規販特定標示事項標示之，如使用豬肉、牛肉及其可食部位之原料原產地、基因改造原料等。

相關罰則

- 如**未標示**，可處3萬~300萬元 (§47)
- 如**標示不實**，可處4萬~400萬元 (§45)
- 如**標示涉及醫療效能**，可處60萬~500萬元 (§45)
- 如**未標示或標示不實**，應限期回收改正，改正前不得繼續販賣；屆期未遵行或涉及醫療效能者，沒入銷毀之 (§52)

一般標示常見問題

Q：一般食品之標示位置為何？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號明顯標示。其標示應以印刷不易脫落為原則，如以黏貼覆蓋方式，其貼紙應具備不易再撕開、不易換貼或不易脫落之特性。



黏貼 (○)



印刷 (○)



束繩吊牌 (X)



折頁說明書 (X)

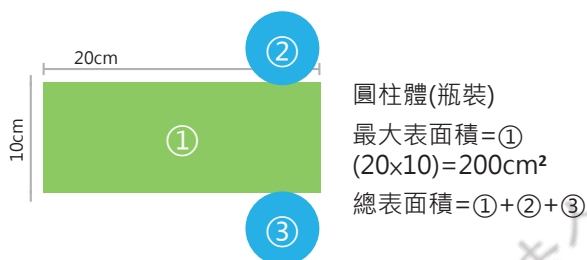
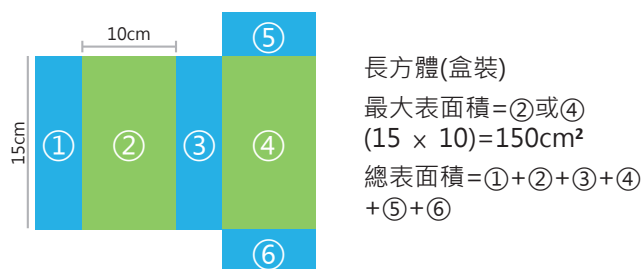
標示於最小販售單位、字體長寬不小於0.2公分

- 針對應標示之事項並無規定其標示之排列順序，惟其標示位置須為該產品之**最小販售單位**
- 在國內製造者，其標示如兼用外文時，應以**中文為主，外文為輔**
- 標示字體之長度及寬度**不得小於0.2公分**，但**最大表面積不足80平方公分**之小包裝，除**品名**、**廠商名稱**及**有效日期**外，其他項目標示字體得小於0.2公分

10

最大表面積

- 食品外包裝最大表面積，指容器中具有**最大面積之平面**，非全部表面積加總
- 面積之計算應以確實可標示之範圍做計算，但不包含黏合蓋住及壓條之部分



11

一般標示常見問題

Q：何謂最小販售單位？

A：「最小販售單位」係指產品販賣銷售時之**最小單位**，販售之對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者。例如：泡麵產品其規格為12包/箱，倘該產品之製造商係以「箱」作為最小販售單位，販售予超商、餐飲業者或消費者，且確認於任一販售通路，無以「包」單獨販售之情形，則依前揭規定得僅於外箱上作完整標示。惟倘該產品於最初設計時，製造商即欲以「包」為最小販售單位販售予消費者，則產品應於外箱及單包外作完整標示。



12

一般標示常見問題

Q：一定要在外包裝及小包裝上一併作完整標示資訊嗎？

A：不一定。

規範對象為購買之**最小販售包裝**。

如業者能確保小包裝**無單獨販售**，且零售商、通路商等無拆裝販售，則僅須於購買最小販售單位之外包裝完成標示即可。

品名：奶酥餅乾	營養標示		
內容量：165g	每100公克		
成份：麵粉、蔗糖、棕櫚油、大豆油、雞蛋、乳粉、食鹽、膨脹劑(碳酸氫銨、碳酸氫鈉)、大豆卵磷脂	每份 每100公克		
過敏原：本品含大豆、牛奶、蛋	每份 每100公克		
有效日期：00年0月0日	每份 每100公克		
製造商：00有限公司	每份 每100公克		
地址：00市0路0號	每份 每100公克		
電話：00-0000-0000	每份 每100公克		
	每份 每100公克	每份 每100公克	每份 每100公克
	171大卡	518大卡	518大卡
	2.1公克	6.9公克	6.9公克
	8.4公克	25.5公克	25.5公克
	4.6公克	13.8公克	13.8公克
	0公克	0公克	0公克
	21.6公克	65.5公克	65.5公克
	8.1公克	24.5公克	24.5公克
	51毫克	156毫克	156毫克



13

一般標示常見問題

Q：網路販賣自製辣椒醬，包裝標示須包含哪些項目？

A：

產品應**依包裝樣態**擇其**適用之規定作標示**。

倘包裝樣態符合散裝食品原則，應依《散裝食品標示規定》，食品販賣業者如為已辦理公司登記或商業登記者，應標示產品之品名及原產地(國)資訊。惟倘屬完整包裝食品，則仍應依《食品安全衛生管理法》第22條規定標示之。

網路販售食品另應符合《**以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項**》規定



14

一般標示常見問題

Q：食品外包裝標示(例如內容物部分)如有須更正的地方，可否加貼補正？

A：

為保障消費者權益及符合現行規定，業者**得採補正標示**之方式，以**更換包材或黏貼覆蓋**等型式為之；惟前述黏貼覆蓋之標示改正方式，應以消費者**無法看到原不符規定標示**之方式為之，例如以黏貼覆蓋方式，其貼紙應具備**不易再撕開、不易換貼或不易脫落**之特性，且整體表現不致消費者誤解，尚符合規定。

15

品名應與食品本質相符

《食品安全衛生管理施行細則》第7條

- 名稱與食品本質相符
- 經中央主管機關規定者，依中央主管機關規定之名稱；未規定者，得使用中華民國國家標準(CNS)所定之名稱或自定其名稱
- 例如：

調合油

速食麵

減鈉鹽

冬蟲夏草菌絲
體

果蔬汁

鮮乳
保久乳

16

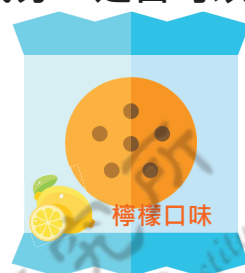
品名常見問題

Q：如單純使用水果類香料，而內容物不含水果相關成分，是否可以於品名標示該水果名稱及外包裝上標示水果圖案？

A：

產品倘僅以香料提供風味者，則應於品名或外包裝明顯處標示「○○口味/風味」或於內容物明確標示使用「○○香料」。

另外包裝倘標示該風味原料之圖片或圖畫，則宜於圖片或圖畫附近加註標示「○○口味/風味」，以避免造成消費者誤解。



品名：檸檬餅乾

成分：麵粉、棕櫚油、黑糖、砂糖、蛋、奶粉、檸檬香料、碳酸氫鈉、鹽

品名：檸檬口味餅乾

成分：麵粉、棕櫚油、黑糖、砂糖、蛋、奶粉、香料、碳酸氫鈉、鹽

17

二種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示 (§22-1-2)

■ 什麼是內容物？

食品是由哪些原料製成 (生產時實際投入之原料)

- 內容物名稱須反映該內容物真實屬性之名稱標示，可參考《可供食品使用原料彙整一覽表》、中華民國國家標準 (CNS) 名稱等
- 外文名稱之中文翻譯名稱得參考國內著名中文學術期刊或食品科技辭典之翻譯名稱

18

內容物無論含量多寡，皆須展開標示

- 內容物為兩種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之
- 倘食品中複合原料之品質規格符合中華民國國家標準(CNS)規格者，得依CNS所訂品名標示之，如：醬油、番茄醬等，無須展列該複合原料之各項組成物
- 如CNS未收載者，則應展開標示，
舉例：「豆豉辣椒醬」
「大豆油、豆豉(黑豆、水、食鹽)、辣椒、味精、白砂糖」

19

內容物常見問題

Q：市面上許多包裝食品，原料標示會區分為「主原料」與「副原料」，此種標示方式是否符合規定？

A：

不符合。食品內容物之標示應依《食品安全衛生管理法》第22條第1項第2款規定辦理，並依實際使用原料名稱如實標示。另內容物欄位標題以**法定名詞標示為「內容物」**字樣為宜，**不另區分主、副原料標示**，避免消費者誤解或產生消費爭議。



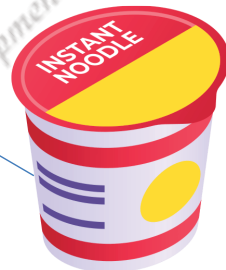
20

內容物常見問題

Q：泡麵使用醬油粉作為原料之一，此醬油粉係以釀造醬油噴霧乾燥製成，倘未使用載體(如麥芽糊精)，需要展開標示嗎？或者可僅標示「醬油粉」？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第2款及第4款之規定，食品應詳實標示其內容物及食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標示之。倘成份內之**醬油粉**，確實為釀造醬油直接噴霧乾燥，且該釀造醬油確實符合**中華民國國家標準(CNS)之品質標準**，得僅以「醬油粉」標示而不展開。

品名：醬油拉麵
內容物：拉麵(小麥粉、棕櫚油、食鹽)、食鹽、醬油粉、澱粉、棕櫚油、蔥、水解大豆蛋白、豬肉萃取粉、乾燥蔥、乳糖、L-麩酸鈉、焦糖色素、碳酸鈉、梔子藍色素、抗氧化劑(維生素E)。
有效日期：00年0月0日
製造商：00有限公司
地址：00市0路0號
電話：00-0000-0000



21

淨重、容量或數量

依個別產品特性，標示淨重、容量或數量

- 以公制單位(公克、公斤...)或其通用符號(g、ml...)標示
- 可加註誤差範圍，內容物含量，得視食品性質，註明最低、最高或最低與最高含量
 - ◆ 一般食品 (冷凍食品及罐頭除外)：CNS 第12924號包裝食品裝量檢驗法
 - ◆ 罐頭食品：CNS 第974號 食品罐頭檢驗法
- 《食品安全衛生管理法施行細則》第8條

液汁與固形物混合者，分別標明內容量及固形量。但其為均勻混合且不易分離者，得僅標示內容物淨重

梅子醋：淨重200公克、固形量10公克
小魚辣椒醬：淨重250公克



22

淨重、容量或數量常見問題

Q：包裝食品依《食品安全衛生管理法》第22條第1項第3款規範，產品外包裝應標示淨重、容量或重量，請問「淨重、容量或重量」是否為法定名詞？產品能否使用「內容量」，或同義字樣標示？

A：

依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第3款之規定，食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示出淨重、容量或數量。其中淨重係指食品去除食品包裝或容器後之實際重量，業者應審慎確認食品內容物實際重量並誠實標示之。標示為「**淨重**」、「**重量**」、「**內容量**」或同等意義文字，倘不致誤解，尚屬適法。

23

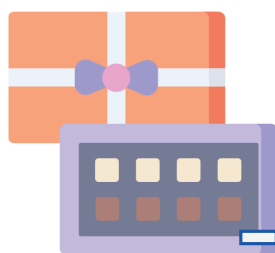
淨重、容量或數量常見問題

Q：如果販售一盒8入的巧克力，於內容量欄位是否可以標示「數量：8個」？

A：**不可以**。依《食品安全衛生管理法》第22條第1項第3款之規定，食品應標示淨重、容量或數量。其中淨重係指食品除去食品包裝或容器後之實際重量，其應為**定值**。另，淨重之標示可依《食品安全衛生管理法施行細則》第8條規定，內容物含量，**得視食品性質，註明最低、最高或最低與最高含量**。

淨重：100公克~120公克 ❌

淨重：110公克±10公克 ○



品名：○○巧克力
數量：8個 ❌

品名：○○巧克力
內容量：○○公克 ○

混合二種以上食品添加物，以功能性命名者，應分別標明添加物名稱

- 食品添加物名稱，應使用《**食品添加物使用範圍及限量暨規格標準**》所定之品名或一般社會通用名稱，不得僅以功能(用途)名稱標示
例如：粘稠劑羥丙基澱粉，應標示為「羥丙基澱粉」，不得直接標示為化製(修飾)澱粉、粘稠劑或澱粉
- 複方食品添加物應展開標示
例如：複方膨脹劑(碳酸鈣、碳酸氫鈉、樹薯澱粉、燒鉀明礬、磷酸氫鈣、鉀明礬)
- 屬**甜味劑、防腐劑、抗氧化劑**者，應同時標示其功能性名稱及品名或通用名稱
例如：糖精(甜味劑)、防腐劑-己二烯酸

食品添加物通用名稱 (105/03/04公告)

法定名稱	通用名稱	法定名稱	通用名稱
L-麩酸鈉	味精	氫氧化鈣	熟石灰
苯甲酸	安息香酸	氧化鈣	生石灰或石灰
苯甲酸鈉	安息香酸鈉	乾酪素	酪蛋白
苯甲酸鉀	安息香酸鉀	乾酪素鈉	酪蛋白鈉
碳酸氫鈉	小蘇打	乾酪素鈣	酪蛋白鈣
胺基乙酸	甘胺酸	甜菊糖苷	甜菊糖
胺基丙酸	丙胺酸	本多酸鈣	泛酸鈣
二胺基己酸	離胺酸	本多酸鈉	泛酸鈉
己二烯酸	山梨酸	DL-蛋胺酸	DL-甲硫胺酸
己二烯酸鉀	山梨酸鉀	L-蛋胺酸	L-甲硫胺酸
己二烯酸鈉	山梨酸鈉	玉米糖膠	三仙膠
己二烯酸鈣	山梨酸鈣	D-山梨醇	山梨糖醇
去水醋酸	脫氫乙酸	維生素O	維他命 O

26

食品中香料成分

《市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定》

(102/12/27發布)

市售包裝食品所含香料成分得以「**香料**」標示之，如該成分屬天然香料者，得以「**天然香料**」標示之。倘香料產品，除香料功能外，尚有其他原料或食品添加物功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。

惟倘有特殊風味宜加註其風味名稱，如：香草香料、草莓香料等。

成分：砂糖、水飴、明膠(豬皮)、品質改良劑(D-山梨醇)、複方調味劑(檸檬酸、檸檬酸鈉、檸檬酸鈣)、糊精、檸檬濃縮果汁、品質改良劑(碳酸鈣)、**香料**、果膠(來源自檸檬、萊姆、葡萄柚)、營養添加劑(維生素C)、食用色素(杜沙藻色素)、乳化劑(脂肪酸甘油酯)。

另，**一般香辛料**(例如丁香、八角...等)，非屬食品添加物之香料，不得以「香料」或「香辛料」標示之。

27

食品添加物常見問題

Q：食品添加物與內容物是否可合併標示？如合併標示是否皆須依含量多寡由高至低排列？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第4款之規定，食品中如添加食品添加物，應於產品外包裝詳實標示各食品添加物之名稱，其標示方式**得與內容物名稱分列欄位標明之，亦得與內容物名稱合併標示**，惟與內容物合併標示時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。

合併標示

- 品名：橘子氣泡飲料
- 成分：水、濃縮橘子汁、糖、**二氧化碳、香料(香料、丙二醇)、檸檬酸**

“二氧化碳”
在111/07/01
改列食添管理

分欄標示

- 品名：橘子氣泡飲料
- 成分：水、濃縮橘子汁、糖
- **食品添加物：二氧化碳、香料(香料、丙二醇)、檸檬酸**



28

食品添加物常見違規案例

複方食品添加物未詳實展開標示

例如：「綜合維他命粉末」

複方維他命粉末應展開標示為「**綜合維他命粉末(OO、OO)**」

食品添加物名稱不正確

例如：「修飾澱粉」、「泡打粉」

應依《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》如實標示為「**醋酸澱粉**」、「**碳酸氫鈉、磷酸鈣、...**」

29

食品添加物常見問題

Q：已確認使用之香料為天然香料，請問是否可在包裝上標示宣稱「無添加人工香料」、「不含人工香料」、「No artificial flavor」或「添加天然香料」？

A：

依《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。

產品無論添加香料或天然香料，皆為經人工加工製成之產品，爰宣稱「無添加人工香料」、「不含人工香料」、「No artificial flavor」等字樣，恐易使消費者誤解無額外添加香料。

另，產品倘於外包裝標示宣稱「添加天然香料」、「含天然香料」、「使用天然香料」等字樣，倘與事實相符，尚屬適法，惟業者應備有佐證資料以供備查。



30

食品添加物常見問題

Q：綠奶茶中有使用到綠茶香料，且該複方香料含有綠茶粉，是否得僅標示香料而不展開標示綠茶粉？

A：市售包裝食品所含香料成分得以「香料」標示之。倘香料產品，除香料功能外，尚有其他原料或食品添加物功能，仍應展開標示具功能性之原料或食品添加物名稱。

倘該奶茶因使用綠茶香料，且該香料內所含之綠茶粉對終產品確實提供功能性，仍應展開標示之。



31

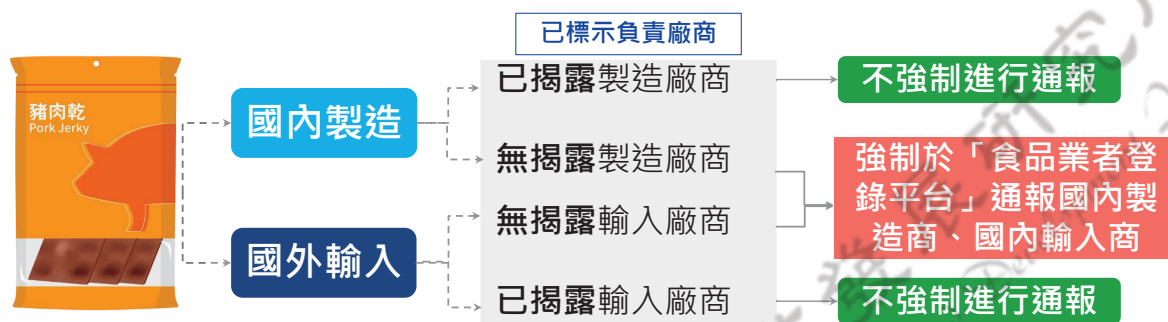
製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址

- **製造廠商**，指製造、加工、調配製成最終食品之廠商，如食品以委託方式製造、加工、調配時，則視受託製造廠商為該食品之製造廠商
- **國內負責廠商**，指對該食品於國內直接負法律責任之食品業者，其得為該產品之製造者、包裝者、輸入者、輸出者或販賣者
產品如已完整標明國內負責廠商名稱、地址及電話即屬符合規定，**不強制**要求標明製造廠商資訊
- **輸入食品**，應標示**國內負責廠商**資訊；並得另標示國外製造廠商之名稱、電話號碼及地址

32

食品標示廠商資訊通報

- **僅標示國內負責廠商名稱者**，應將製造廠商、受託製造廠商或輸入廠商之名稱、電話號碼及地址通報轄區主管機關。(104年12月10日(以製造日期為準)施行)



33

製造廠商常見問題

Q：進口國外完整包裝食品，是否一定要在包裝上標示出原製造廠商的資訊？或可僅標示國內負責廠商資訊即可？

A：依《食品安全衛生管理法施行細則》第11條之規定，輸入食品，應標示國內負責廠商之名稱、電話號碼及地址。市售包裝食品如已完整標示國內負責廠商之資訊，並「**自願性**」標示國外製造廠商之資訊，雖未完整標示該製造廠商之名稱、地址和電話，亦尚符合規定。惟不得僅標示國外製造廠商之資訊。

倘輸入之食品於外包裝僅標示**國內負責廠商**資訊者，應將輸入廠商(進口商)資訊於「食品業者登錄平台」進行通報事宜。

34

國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯來源

《食品安全衛生管理法》第22條第1項第5款

製造廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。**國內通過農產品生產驗證者，應標示可追溯之來源**；有中央農業主管機關公告之生產系統者，應標示生產系統。

通過**農產品生產驗證**者，指通過中央農業主管機關所定《農產品生產及驗證管理法》規範之



有機農產品



產銷履歷農產品



優良農產品

應標示**可追溯之來源**，指生產該農產品之農場、畜牧場、養殖場、生產合作社、產銷班或產製者等，應標示該來源之名稱、地址及其電話號碼。

35

農產品生產驗證標示內容舉例

產品	標示事項
生鮮雞(鴨)蛋等	生產雞(蛋)場、牧場或洗選蛋場等之名稱、地址及電話號碼
皮蛋、液蛋等加工製品	製造廠(場)之名稱、地址及電話號碼
生鮮魚貝類等水產品	生產者(個人或團體組織，例如漁民、養殖場、生產合作社等)之名稱、地址及電話號碼
生鮮蔬菜水果等	生產者(個人或團體組織，例如農民、產銷班、生產合作社等)之名稱、地址及電話號碼
截切蔬菜水果	截切加工廠(場)之名稱、地址及電話號碼
乳品類(例如鮮奶等)	生產者(例如農牧場或乳品製造廠)之名稱、地址及電話號碼
冷凍食品(水產品)、冷藏調理食品(肉品)等(例如豬肉、雞肉、香腸、貢丸、水餃、雞塊...等)	製造(加工)工廠之名稱、地址及電話號碼

36

原產地(國)指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區

■ 《食品安全衛生管理法施行細則》第12條

輸入食品之原產地(國)，依《**進口貨物原產地認定標準**》認定之第7條第3項明定，**不得認定為實質轉型**作業：

- 運送或儲存期間所必要之保存作業
- 貨物為上市或為裝運所為之分類、分級、分裝與包裝等作業
- 貨物之組合或混合作業，未使組合後或混合後之貨物與被組合或混合貨物之特性造成重大差異
- 簡單之裝配作業
- 簡單之稀釋作業未改變其性質者

37

原產地(國)指製造、加工或調配製成終產品之國家或地區

- 輸入食品依《進口貨物原產地認定標準》，屬不得認定為實質轉型之**混裝食品**，應依各食品混裝含量多寡由高至低標示各別原產地(國)



哥倫比亞咖啡豆(55%)及巴西咖啡豆(45%)，
於臺灣混合之綜合咖啡豆

原產地：哥倫比亞、巴西

- 《食品安全衛生管理法施行細則》第12條
中文標示之**食品製造廠商地址**足以表徵為原產地(國)者，得免為標示
- 可參考**原產地標示Q&A**，食品藥物管理署>業務專區>食品Q&A

38

原產地-茶葉產品之原產地標示規定

- 94年財政部與經濟部會銜公告《大蒜等8項農產品之原產地認定基準》，及99年公告之《金針之原產地認定基準》，所公告之特定農產品以**其收割或採集之國家或地區**為其**原產地**。

大蒜、香菇、竹筍、梅、李、**茶葉**、稻米、花生、金針



✓ 茶葉（不論生鮮、冷藏、冷凍、乾、發酵、未發酵）
以其收割或採集之國家或地區為其原產地

39

原產地-茶葉產品之原產地標示規定(續)

- 依**食安法第22條**規定，以及**第25條**之公告規定，**強制**包裝及散裝茶葉均應標示「**原產地(國)**」。
- 自**110年1月1日起**，**未具**公司登記或商業登記之食品販售業者所販售之**散裝茶葉**，亦強制標示「**原產地(國)**」。

散裝



棉紙包裝



麻布袋束口

完整包裝



密封袋裝



密封罐裝

40

原產地-牡蠣產品之原產地標示規定

- 依**食安法第22條**規定，以及**第25條**之公告規定，包裝牡蠣以及具公司登記或商業登記之食品販賣業者販售之所有散裝牡蠣，均**強制**要求標示「**原產地(國)**」。

散裝



完整包裝



41

牛肉原料原產地標示 (102/10/02 部授食字第1021350501號)

規範對象	含牛肉及牛可食部位原料之包裝食品、散裝食品、直接供飲食之場所販售之食品
標示內容	1. 含牛肉及牛可食部位原料之食品，應標示所含牛肉及牛可食部位原料之原產地(國)。 2. 牛肉及牛可食部位，不包含牛乳及牛脂。 3. 食品中之牛肉及牛可食部位原料，以其屠宰國為原產地(國)。
標示字體	1. 包裝食品：依據食品安全衛生管理法第22條規定之字體大小標示。 2. 散裝食品 ✓ 應以中文顯著標示，其標示得以卡片、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，擇一為之。 ✓ 標示之單一字體長度及寬度，其以標記(標籤)註記者，各不得小於0.2公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。 3. 直接供應飲食場所 ✓ 標示得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，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。 ✓ 標示之單一字體長度及寬度，其以菜單註記者，各不得小於0.4公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。

42

牛肉原料原產地標示 (102/10/02 部授食字第1021350501號)

■ 散裝食品及直接供應飲食場所原料原產地標示方式

標籤



插牌



立牌



■ 包裝食品原料原產地標示方式



成分：牛肉、砂糖、醬油、蒜、辣椒粉、黑胡椒粉、L-麩酸鈉、己二烯酸鉀(防腐劑)
 原產地：台灣
 牛肉原產地：紐西蘭、澳洲

43

豬肉原料原產地標示規定(109/09/17 部授食字第1091302807號、1091303073號、1091302814號)

- **實施對象：**所有食品販賣業者(包裝食品、散裝食品及直接供應飲食場所)
- **實施品項：**含豬肉及豬可食部位原料之食品
- **標示事項：**豬肉原料原產地(國)，以屠宰地(國)為原產地

44

豬肉原料原產地標示規定(續)

包裝食品

- 包裝食品標示方式：於外包裝標示

- 標示字體大小：標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分



成分：豬肉、砂糖、醬油、肉桂粉、甘草粉、L-麩酸鈉、乙基麥芽醇、己二烯酸鉀(防腐劑)、亞硝酸鈉、鹽
 原產地：台灣
 豬原料原產地：台灣、丹麥

45

豬肉原料原產地標示規定(續)

直接供應 飲食場所

- 標示方式：卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

- 標示字體大小：

➢ 以標籤、菜單註記者，標示字體長度及寬度各不得小於0.4公分；

➢ 以其他標示型式者，各不得小於2公分



肉絲炒麵(豬肉原料產地丹麥、豬脂(油)來源原料產地台灣)

肉絲炒麵

豬肉原料原產地標示規定(續)

散裝食品

- 標示方式：卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

- 標示字體大小：

➢ 以標記(標籤)者，標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分；

➢ 以其他標示型式者，各不得小於2公分



豬肉原料原產地標示方式



48

常見問題

Q：如果販售的食品使用的豬肉來源有多個國家，該如何標示？

A：單一豬肉原料有多個國家來源，倘原料原產地有2個以上者，由高至低標示前2個原料之原產地(國)，第3個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)得不需依含量多寡標示。

台灣豬肉 40%

丹麥豬肉 30%

澳洲豬肉 20%

美國豬肉 10%

方式1:增列

豬原料原產地：台灣、丹麥、澳洲、美國

豬原料原產地：台灣、丹麥、其他(澳洲、美國)

方式2:加標

成分：豬肉(台灣、丹麥、澳洲、美國)、○○○、

成分：豬肉(台灣、丹麥、其他(美國、澳洲))、○○○、

方式3:數字表示

3	2	4	1
澳洲	丹麥	美國	台灣

49

常見問題

Q：速食拉麵之湯料包使用豬骨熬湯製作，「豬骨」是否也須標示豬原料原產地？

A：以豬肉及豬可食部位為原料，經萃取、水解、純化等加工製程，且終產品非為真正豬肉及豬可食部位者，如豬肉萃取物、明膠、膠原蛋白、豬肉香料等，得免標示。豬肉(高)湯、豬肉湯麵、豬肉風味麵等食品，若非含有真正豬肉及豬可食部位之原料者，亦不須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。

倘產品係添加前開規定之原料，並非含有真正豬肉及豬可食部位之原料者，尚無須標示豬肉及豬可食部位原料之原產地(國)。



50

有效日期應採打印方式以不退色油墨印刷於容器或外包裝之上

■ 《食品安全衛生管理法施行細則》第17條

依**習慣能辨明之方式**標明年月日，應為「時間點」

- 110.01.10、10.01.110(日/月/年)、2022/01/10、01/10/2022(月/日/西元年)
- 保存期限在三個月以上者，其有效日期得僅標明年月，並以當月之末日為終止日



- ### ■ 鮮乳、脫脂乳、淡煉乳、加糖全脂煉乳、加糖脂煉乳、乳油(Cream)、調味乳、發酵乳、合成乳及其他液態乳製品**應加標示保存期限及保存條件**

品名：全脂鮮乳
內容量：936毫升
成分：100%生乳
保存期限：13天(冷藏未開封)
保存條件：冷藏7°C以下
有效日期：標示於封口處(西元年/月/日)



51

有效日期常見問題

Q：如有標示製造日期及保存期限是否可以代表標示「有效日期」？

A：依據《食品安全衛生管理法》第22條第1項第7款之規定，**包裝食品之容器或外包裝，應標示「有效日期」**。產品應依前述規定明確標示有效日期之時間點，不應僅標示製造日期及保存期限，要求消費者自行推算有效日期。

製造日期：○○○年○○月○○日
保存期限：○年



製造日期：○○○年○○月○○日
有效日期：○○○年○○月○○日



有效日期：○○○年○○月○○日



52

營養標示相關法規

- 得免營養標示之包裝食品規定
(107年03月14日衛授食字第1071300397號)
- 包裝食品營養標示應遵行事項
(110年04月27日衛授食字第1101300478號)
- 包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項
(108年11月07日衛授食字第1081302633號)
- 包裝食品營養宣稱應遵行事項
(104年03月03日部授食字第1031304757號)

53

含基因改造食品原料標示(104/12/31全面實施)



目前取得我國基因改造食品原料查驗登記許可流通之基因改造食品原料有：
黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜



包裝食品 **散裝食品** **食品添加物**
只要有使用基因改造食品原料，就應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣。
註：字體大小不得小於2mm，並與其他文字明顯區分
散裝食品倘使用標籤以外之標示方式字體大小不得小於2cm



高層次加工品

應標示「基因改造」或「本產品為基因改造○○加工製成，但已不含基因改造成分」等字樣。

54



國際上已審核通過可種植或作為食品原料之基因改造食品原料
包含：黃豆、玉米、棉花、油菜、甜菜、苜蓿、木瓜、南瓜、茄子等及其他作物



非基因改造可自願標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣



目前國際上並沒有基因改造芭樂，因此芭樂不能標示「非基因改造」或「不是基因改造」字樣

非基因改造食品原料



非故意攙雜率
 $\leq 3\%$

可自願標示「符合○○(國家)標準(或等同意義字樣)」或以實際攙雜率標示



非故意攙雜率

$\leq 3\%$

基因改造食品原料

$> 3\%$

註：非故意攙雜率，是指「非」基因改造食品原料，可以因非故意、偶發性且無法預防之因素，如：採收、儲運等，而攙雜到基因改造食品原料。

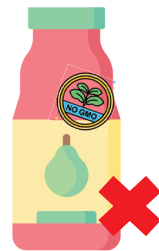
55

含基因改造食品原料標示常見問題

Q：國外原料商可提供芭樂汁「非基因改造(Non GMO)」證明，該產品是否可宣稱非基因改造？

A：含**非基因改造**食品原料，如其並存在有國際上已審核通過可種植或作為食品原料使用屬基因改造者，始得自願性標示「**非基因改造**」或「**不是基因改造**」字樣，惟應檢附相關資料備查。

芭樂非為國際上存在已審核通過可種植或作為食品原料使用之基因改造品項，不得針對該原料標示「**非基因改造**」或「**不是基因改造**」字樣。



56

其他經中央主管機關公告之事項

公告日期	實施日期	公告名稱
78/07/01	78/07/01	有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字體字樣不得小於商標或商品名稱之字體
86/04/18	86/07/18	合成食醋應標示酸度(以醋酸計，%)及使用方法
87/10/21	87/10/21	國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示「水源別」及「水源地點」，並於102年9月10日修正法源依據
90/12/31	90/12/31	經輻射照射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章，並於102年9月10日修正法源依據
94/06/29	94/06/29	10公斤及10公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝上
94/09/30	94/09/30	市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示
96/07/05	97/07/01	含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於外包裝標示咖啡因含量有關事項，並於102年9月10日修正法源依據
97/07/01	98/07/01	包裝食品宣稱為素食之標示規定，並於102年9月10日修正法源依據
99/10/14	99/11/14	市售真空包裝食品標示相關規定，並於100年8月22日修正規定第一點、第三點、第四點

57

其他經中央主管機關公告之事項(續)

99/09/02	100/03/01	市售包裝調合油外包装品名標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
99/05/28	100/07/01	包裝速食麵標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
100/11/07	101/11/01	市售包裝減鈉鹽應標示事項，並於102年9月10日修正法源依據
102/10/02	102/10/02	含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定
102/10/02	103/07/01	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定，並於103年3月3日修正
102/11/20	102/11/20	市售包裝冷凍食品標示規定
102/11/29	103/07/01	市售包裝米粉產品標示規定
102/12/27	102/12/27	市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定
103/02/19	103/07/01	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定
103/05/20	103/05/20	食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項
103/12/22	104/12/31	包裝食品、食品添加物及散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項，並於104年5月29日修正
104/01/23	105/01/01	包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項
104/06/30	104/07/31	直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

58

其他經中央主管機關公告之事項(續)

104/07/10	104/08/04	國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定
104/08/10	104/12/31	直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定
105/03/04	105/03/04	食品添加物之通用名稱
105/06/15	105/07/01	包裝食用鹽品之氟標示規定
105/02/17	106/01/01	包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定
105/03/08	106/01/01	食品添加物應明顯標示產品登錄碼
105/11/01	106/07/01	包裝食用鹽品之碘標示規定
105/11/10	106/07/01	包裝奶精產品之品名標示規定
106/06/02	106/07/01	自動販賣機販售食品之標示規定
106/02/06	106/07/01	市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定
106/06/03	107/07/01	包裝食用醋標示規定
107/03/08	108/01/01	包裝醬油製程標示之規定

59

其他經中央主管機關公告之事項(續)

107/03/14	107/03/14	修正得免營養標示之包裝食品規定
107/08/21	109/07/01	食品過敏原標示規定
108/10/18	108/10/18	食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定
108/11/07	108/11/07	修正包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項
108/11/07	109/01/01	液蛋產品標示規定
109/08/04	111/07/01	公告修正「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」第四條及第六條
109/09/17	110/01/01	修正「散裝食品標示規定」
109/09/17	110/01/01	包裝食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/09/17	110/01/01	直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/10/05	110/01/01	修正「連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定」
110/03/02	111/01/01	修正「巧克力之品名及標示規定」
110/04/27	110/04/27	修正「包裝食品營養標示應遵行事項」
110/09/01	110/09/01	小包裝食品免一部標示規定
111/03/17	111/07/01	重組肉及注脂肉食品標示規定
111/05/11	112/07/01	包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定

60

其他經中央主管機關公告之事項(續)

現行標示管理原則、指引、通知

102/04/30	全穀產品宣稱及標示原則
104/03/02	真菌類食品標示管理原則
102/04/24	市售包裝食品有效日期評估指引
103/01/20	業務用完整包裝食品(含原料)之標示管理原則
105/12/16	日本輸入食品原產地之中文標籤至都道府縣
105/12/30	輔導餐廳揭露日本食品來源資訊
110/03/17	即食鮮食散裝食品標示作業指引

61

包裝醬油製程標示之規定

公告日期：107年03月08日

- **規範對象**：本規定所稱**醬油**，係指以大豆、脫脂大豆、黑豆(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品。
- **標示內容**：本規定規範對象為包裝醬油產品，製成為「**速成**」、「**水解**」、「**混合**」或「**調合**」者。

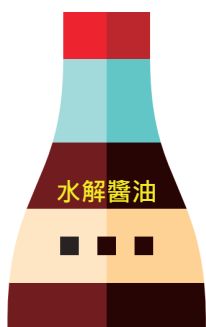
	速成醬油	水解醬油	混合/調合醬油	釀造醬油
製程	以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪生醬油等再經發酵及熟成所製成者	以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者	混合 兩種 (含)以上之醬油者	植物性蛋白質之原料經麴菌發酵製成者
標示方式	包裝明顯處標示「 速成 」字樣	包裝明顯處標示「 水解 」字樣	包裝明顯處標示「 混合 」或「 調合 」字樣	自願標示

62

包裝醬油製程標示規定範例



以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者



以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者



混合**兩種**(含)以上之醬油者



包裝標示為「**釀造**」者，產品總含氮量應達每**0.8 g/100 mL**以上(黑豆醬油為**0.5 g/100 mL**以上)。添加糯米粉或玉米澱粉之膏狀醬油產品，總含氮量應達**0.5 g/100 mL**。

63

包裝醬油製程標示規定常見問題

Q：醬油產品如非直接販售予消費者，而係販售予食品製造業、餐飲業等，是否屬本規定規範之範疇？

A：無論業務用(即B TO B)或市售(B TO C)之醬油，倘屬完整包裝樣態者，應依《包裝醬油製程標示之規定》辦理。



64

包裝醬油製程標示規定常見問題

Q：涼麵產品中所附的醬油包、或速食店等餐廳隨餐附贈的醬油包需要依規定標示「醬油製程」嗎？

A：

1. 組合式產品所附的醬油包，得標示為「OO醬油」、「醬油」，或依其所含原料如實展開標示。
2. 小包裝醬油包，雖為完整包裝食品，惟如屬隨餐供應，於店內配餐服務消費者，得免各別標示之，惟業者應提供相關產品資訊供消費者查閱。



65

日本食品原產地標示相關規則

§ 在台販售的日本輸入食品，都必須清楚標示原產地至「都、道、府、縣」

● 法源依據：

□ 《消費者保護法》第24條第2項

➢ 輸入之商品或服務，應附中文標示及說明書，其內容不得較原產地之標示及說明書簡略。

● 規範對象：

□ 完整包裝食品、散裝食品、**宣稱使用日本原料**之直接供應飲食場所。

● 標示方法：

□ 屬日本輸入之**完整包裝食品**，應於包裝上明確標示。

□ 屬日本輸入之**散裝販售食品**、**宣稱使用日本原料**之直接供應飲食場所，得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

➢ 以**標記(標籤)**、**菜單標示**者，標示字體長度及寬度各**不得小於0.2公分**；以**其他標示型式**者，各**不得小於2公分**。

66

日本食品原產地標示示意圖

完整密封包裝食品

品名含特定原料產地



到台灣再分裝販售者



內含多個小包裝組合販售產品，且來自不同都、道、府、縣



① 小包裝均有完整標示各別原產地

② 小包裝僅標示日本製造所固有記號

③ 小包裝僅標示日本販售者資訊

④ 小包裝未有任何標示

組合包上應用中文標示**組合包**及**內附小包裝**之原產地至都、道、府、縣屬②③④者，應留存**內附小包裝**之製造工廠資訊供主管機關備查

67

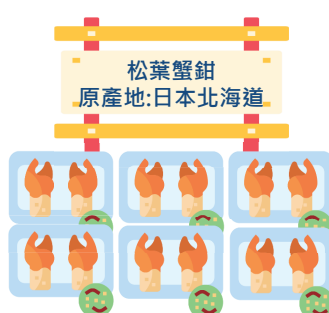
日本食品原產地標示示意圖(續)

散裝食品

販售地點之插卡



販售地點之立牌



產品標籤(貼紙/打印)



通路商或零售商必須依照「產品輸入許可證明」上載明的原產地資訊，以「插卡」、「立牌」或「標籤」等方式，擇一以中文揭露產地至都道府縣。

- 插卡、立牌 → 單一字體皆要大於2 cm
- 標籤(貼紙) → 單一字體皆要大於0.2 cm

68

日本食品原產地標示相關規則(續)

罰則

依《消費者保護法》第56條

違反消保法第24條、第25條或第26條規定之一者，經主管機關通知改正而逾期不改正者，處新臺幣2萬元以上20萬元以下罰鍰。

另如有違反《食品安全衛生管理法》者，依食安法規定處辦。



在台灣銷售的所有日本輸入食品，皆可清楚看到原產地標示資訊至都、道、府、縣

69

THANK YOU



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

包裝食品營養標示法規及案例探討



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

包裝食品營養標示法規 及案例探討

111 年 06 月

簡報大綱

食品標示法規

1. 《得免營養標示之包裝食品規定》
2. 《包裝食品營養標示應遵行事項》
3. 《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項》
4. 《包裝食品營養宣稱應遵行事項》

得免營養標示之包裝食品規定

107年03月14日衛授食字第1071300397號公告修正

■ 未有營養宣稱之下列包裝食品，得免營養標示：

- (一) 飲用水、礦泉水、冰塊。
- (二) 未添加任何其他成分或配料之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋、液蛋及水產品。
- (三) 沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉、咖啡、乾豆、麥、其他草木本植物及花果種子。
- (四) 調味香辛料及調理滷包。
- (五) 鹽及鹽代替品。
- (六) 其他食品之熱量及營養素含量皆符合「包裝食品營養標示應遵行事項」得以「0」標示之條件者。

如欲提供營養標示，應依《食品安全衛生管理法》第22條規定辦理。

■ 非直接販售予消費者之食品及食品原料，得免營養標示。

↑
自願提供營養標示，應如實標示，否則違反
《食品安全衛生管理法》第28條規定

2

常見問題

Q：未添加其他成分、食品添加物，僅燙熟/乾燥/炙燒之包裝水產品，是否需要標營養標示？

A：依據《得免營養標示之包裝食品規定》，未添加任何其他成分或配料且未有營養宣稱之生鮮、冷藏或冷凍之水果、蔬菜、家畜、家禽、蛋品和水產品，得免標示營養標示。倘於製程中已經**加熱或乾燥處理**，非前揭規定之生鮮、冷藏或冷凍之水產品，應依《包裝食品營養標示應遵行事項》辦理營養標示。

已加熱處理之蝦仁，非屬於《得免營養標示規定》之規範對象



3

常見問題

Q：請問茶葉研磨之即溶抹茶粉產品，是否為規定中沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉，可免除營養標示？

A：直接加水飲用之抹茶粉產品，**非屬於沖泡用且未含其他原料或食品添加物之茶葉**，應標示營養標示，惟倘該產品熱量及營養素皆符合《包裝食品營養標示應遵行事項》得以「0」標示之條件者，可免除營養標示。



抹茶粉非屬於《得免營養標示規定》之規範對象



4

常見問題

Q：請問茉莉花茶包(內容物僅含茉莉花與茶葉)以及濾掛式咖啡，是否皆可免除營養標示？

A：如茉莉花茶包內容物僅有茉莉花與茶葉、濾掛式咖啡內容物僅有咖啡，且皆未有營養宣稱，則皆可免營養標示。



僅含茶葉或乾花之茶包、濾掛咖啡，屬於《得免營養標示之包裝食品規定》之規範對象



5

散裝食品免『營養標示』

散裝食品：陳列販售時無包裝，或雖有包裝但有下列情形之一者：(《食品安全衛生管理法施行細則》第20條)

- 不具啟封辨識性
- 不具延長保存期限
- 非密封
- 非以擴大銷售範圍為目的

自願提供營養資訊，應如實標示，否則違反《食品安全衛生管理法》第28條規定

6

常見問題

Q：已知一般食品標示之字體大小應大於2mm，營養標示之字體大小是否也要大於2mm？

A：依據《食品安全衛生管理法施行細則》第19條規定，有容器或外包裝之食品，**標示字體之長度及寬度各不得小於2毫米**，但最大表面積不足80平方公分之小包裝，除品名、廠商名稱及有效日期外，其他項目標示字體之長度及寬度各得小於2毫米。

7

修正《包裝食品營養標示應遵行事項》

衛授食字第1101300478號

公告日期：110年4月27日

施行日期：110年4月27日

名詞定義

● 本規定用詞定義如下：

- (一) 反式脂肪：指食品中非共軛反式脂肪(酸)之總和。
- (二) 碳水化合物：即醣類，指總碳水化合物。
- (三) 糖：指單醣與雙醣之總和。
- (四) 膳食纖維：指人體小腸無法消化與吸收之三個以上單醣聚合的可食碳水化合物及木質素。
- (五) 營養宣稱：指任何以說明、隱喻或暗示方式，表達該食品具有特定的熱量或營養素性質。

8

標示方式及範例

包裝食品之熱量及營養素含量標示數值，應以阿拉伯數字標示

於外包裝明顯處以表格方式由上至下依序提供以下內容

包裝食品營養標示格式(一)

營養標示		
每一份量 公克(或毫升) 本包裝(含)份	每份	每日參考值百分比
熱量	大卡	%
蛋白質	公克	%
脂肪	公克	%
飽和脂肪(或飽和脂肪酸)	公克	%
反式脂肪(或反式脂肪酸)	公克	*
碳水化合物	公克	%
糖	公克	*
鈉	毫克	%
宣稱之營養素含量	公克、毫克 或微克	%或*
其他營養素含量	公克、毫克 或微克	%或*

符合第二點營養宣稱定義之營養素或出現於《包裝食品營養宣稱應遵行事項》中之宣稱營養素含量

包裝食品營養標示格式(二)

營養標示		
每一份量 公克(或毫升) 本包裝(含)份	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪(或飽和脂肪酸)	公克	公克
反式脂肪(或反式脂肪酸)	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱營養素含量	公克、毫克或 微克	公克、毫克或 微克
其他營養素含量	公克、毫克或 微克	公克、毫克或 微克

* 參考值未訂定
每日參考值：熱量2000大卡、蛋白質60公克、脂肪60公克、飽和脂肪18公克、碳水化合物300公克、鈉2000毫克、宣稱之營養素每日參考值、其他營養素每日參考值。

未滿一歲嬰兒食用之食品，應以格式(一)標示；
食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)應以格式(二)標示。

9

標示方式及範例 (若加標宣稱或自願性標示之營養素含量)

個別或總膳食纖維、
個別糖類或糖醇類、
膽固醇或其他脂肪酸、
胺基酸
二擇一標示
(①或②)

營養標示		
每一份量 本包裝含	公克 (或毫升) 份	
	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
精胺酸	毫克	毫克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
膽固醇	毫克	毫克
單元不飽和脂肪酸	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
乳糖	公克	公克
膳食纖維	公克	公克
赤藻糖醇	公克、毫克、微克	公克、毫克、微克
鈉	毫克	毫克
精胺酸	毫克	毫克
膽固醇	毫克	毫克
單元不飽和脂肪酸	公克	公克
乳糖	公克	公克
膳食纖維	公克	公克
赤藻糖醇	公克、毫克、微克	公克、毫克、微克

10

常見問題

Q：如何清楚界定營養素的範圍，即營養標示欄內得以標示哪些營養素？

A：一般營養學上，營養素係指存在於食物內，能用於維持並建造身體組織、提供能源，調節新陳代謝者，故廣義而言，**蛋白質類**(各胺基酸、支鏈胺基酸)、**脂肪類**(飽和及不飽和脂肪酸、EPA、DHA、 ω -3 脂肪酸、支鏈脂肪酸、中鏈脂肪酸等)、**碳水化合物類**(單、雙、多醣類、膳食纖維)、**維生素類**(維生素 A、類胡蘿蔔素、視網醇、D、E、K、C、B1、B2、B6、B12、菸鹼素、泛酸、葉酸、生物素、膽素、肌醇、葉黃素)、**礦物質類**(鈣、磷、鈉、氯、鉀、硫、鎂、鐵、碘、氟、鋅、銅、鉻、硒、錳、鈷、鉬、硼、鎳、砷、錫、釩)等均屬之，以及得列於嬰兒與較大嬰兒配方食品及特定疾病配方食品營養標示之營養素項目。

至於一般食品原料，屬《食品安全衛生管理法》第22條第1項第2款所稱之「內容物」，應標示於內容物名稱欄位內。

11

標示方式及範例

營養標示以垂直表格方式無法完整呈現者，得切割後以橫向連續性表格方式標示。

(範例格式一)

營養標示					
每一份量 公克(毫升) 本包裝含 份					
	每份	每100公克 (或每100毫升)		每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡	宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
蛋白質	公克	公克	其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

(範例格式二)

營養標示			宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
每一份量 公克(或毫升) 本包裝含(含) 份			其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
	每份	每100公克 (或每100毫升)			
熱量	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克			
脂肪	公克	公克			
飽和脂肪(酸)	公克	公克			
反式脂肪(酸)	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克			
糖	公克	公克			
鈉	毫克	毫克			

12

標示方式及範例

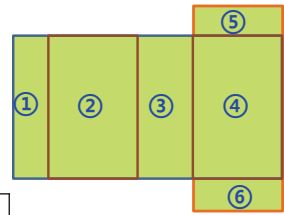
多項包裝食品或多種口味共同使用同一個營養標示，得以組合併列格式標示。

營養標示						
	草莓果凍		藍莓果凍		橘子果凍	
每一份量 本包裝含	公克 份		公克 份		公克 份	
	每份	每100公克	每份	每100公克	每份	每100公克
熱量	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克	公克	公克	公克	公克
脂肪	公克	公克	公克	公克	公克	公克
飽和脂肪(或飽和脂肪酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
反式脂肪(或反式脂肪酸)	公克	公克	公克	公克	公克	公克
碳水化合物	公克	公克	公克	公克	公克	公克
糖	公克	公克	公克	公克	公克	公克
鈉	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克	毫克

13

標示方式及範例

總表面積小於100平方公分之產品，得以表格框橫向方式標示。



營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每100公克或每100毫升）：熱量○大卡（○大卡）、蛋白質○公克（○公克）、脂肪○公克（○公克）、飽和脂肪○公克（○公克）、反式脂肪○公克（○公克）、碳水化合物○公克（○公克）、糖○公克（○公克）、鈉○毫克（○毫克）、宣稱之營養素含量（○公克、毫克或微克）、其他營養素含量（○公克、毫克或微克）。

營養標示

每一份量○公克（或毫升），本包裝含○份。每份（每日參考值百分比）：熱量○大卡（○%）、蛋白質○公克（○%）、脂肪○公克（○%）、飽和脂肪○公克（○%）、反式脂肪○公克（*）、碳水化合物○公克（○%）、糖○公克（*）、鈉○毫克（○%）、宣稱之營養素含量（%或*）、其他營養素含量（%或*）。* 參考值未訂定

14

份量訂定

包裝食品各類產品每一份量之重量(或容量)，應考量國民飲食習慣及市售包裝食品型態之一般每次食用量。

食品型態為錠狀、膠囊狀(不包含糖果類食品)

應以建議食用量(須為整數)作為每一份量之標示。

例如：膠囊食品建議食用量為一次1~2顆，則每一份量得以1或2顆(顆數須為整數)之重量作為每一份量標示。

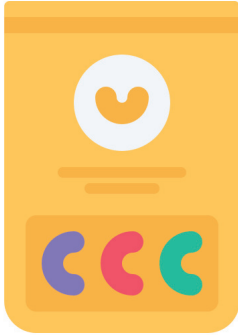
參考《食品營養標示份量參考值指引表》(103/04/15發布) (非強制性)

15

份量訂定常見問題

Q：請問如何訂定包裝食品營養標示之「每一份量」重量？每一份量與份數相乘大於淨重是否符合法規規定？

綜合軟糖
淨重：120公克



每一份量 10 公克
本包裝(含) 12 份



每一份量 20 公克
本包裝(含) 6 份



每一份量 25 公克
本包裝(含) 5 份



16

營養標示之單位

- 固體(半固體)以公克或g表示，液體以毫升、mL或ml標示



醬油膏得視產品流動性情況而自行判定以公克或毫升為單位。

- 熱量以大卡、Kcal或kcal表示 (~~仟卡、焦耳~~)
- 蛋白質、脂肪、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、單元及多元不飽和脂肪(酸)總量、碳水化合物、糖及膳食纖維以公克或g表示
- 鈉、膽固醇、胺基酸以毫克或mg表示
- 維生素、礦物質之單位標示以附表一(即每日熱量及各項營養素攝取參考值)規定辦理
- 其他營養素以通用單位標示(單一種脂肪酸，例如EPA、DHA得以通用單位)

17

營養標示之單位

- 需經復水之食品，如**有營養宣稱**，且其宣稱基準以復水後之營養素含量計算時，應以復水後「每份(或每一份量、每一份)」或「每100毫升」為營養標示基準。
- 如**未營養宣稱**，得以復水前或後為營養標示基準。
- 其復水之沖泡方式應於包裝上註明。
(例如：綜合穀物粉、奶茶粉、三合一咖啡粉.....)



18

熱量及各項營養素攝取參考值

附表一

項目	適用對象	四歲以上 (無特定族群)	一歲至三 歲	孕乳婦	維生素E ⁽²⁾	13毫克 α-TE	5毫克 α-TE	14毫克 α-TE
熱量		2000大卡	1200大卡	2200大卡	維生素K	120微克	30微克	90微克
蛋白質		60公克	20公克	65公克	菸鹼素	18毫克 NE	9毫克 NE	16毫克 NE
脂肪		60公克	*	65公克	葉酸	400微克	170微克	600微克
碳水化合物		300公克	*	330公克	泛酸	5毫克	2毫克	6毫克
鈉		2000毫克	1200毫克	2000毫克	生物素	30微克	9微克	30微克
飽和脂肪		18公克	*	18公克	膽素	500毫克	180毫克	410毫克
膽固醇		300毫克	*	300毫克	鈣	1200毫克	500毫克	1000毫克
膳食纖維		25公克	15公克	30公克	磷	1000毫克	400毫克	800毫克
維生素A ⁽¹⁾		700微克 RE	400微克 RE	600微克 RE	鐵	15毫克	10毫克	45毫克
維生素B ₁		1.4毫克	0.6毫克	1.1毫克	碘	140微克	65微克	200微克
維生素B ₂		1.6毫克	0.7毫克	1.2毫克	鎂	390毫克	80毫克	355毫克
維生素B ₆		1.6毫克	0.5毫克	1.9毫克	鋅	15毫克	5毫克	15毫克
維生素B ₁₂		2.4微克	0.9微克	2.6微克	氟	3毫克	0.7毫克	3毫克
維生素C		100毫克	40毫克	110毫克	硒	55微克	20微克	60微克
維生素D		10微克	5微克	10微克				

* 參考值未訂定

註1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。1 μg RE=1 μg視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素(β-Carotene)。

註2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol。

註3：NE (Niacin Equivalent)即菸鹼素當量。菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺及菸鹼醯胺先質之色胺酸，以菸鹼素當量表示之。1mg NE = 60 mg tryptophan。

註4：公克得以g標示，毫克得以mg標示，微克得以μg標示。

19

得以「0」標示之條件

附表二

項目	得以「0」標示之條件
熱量	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過 4大卡
蛋白質	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5公克
脂肪	
碳水化合物	
鈉	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過 5毫克
飽和脂肪	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過 0.1公克
反式脂肪	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含總脂肪不超過 1.0公克 ；或 該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含反式脂肪不超過 0.3公克
糖	該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5公克

20

常見問題

Q：產品每100公克的蛋白質為0.8公克、脂肪0公克、碳水化合物0公克，換算總熱量小於4大卡，是否可標示為「每份(200公克)及每100公克0大卡」及可宣稱「零熱量」？

A：產品營養標示中熱量係由蛋白質以每公克4大卡、脂肪每公克9大卡及碳水化合物每公克4大卡加總計算而得。當產品總熱量僅由蛋白質計算而得，並符合得標示為「**0**」之條件(4大卡/每100公克)，惟蛋白質之檢測值未小於得以標示「**0**」之條件(0.5公克/每100公克)時，熱量及蛋白質仍均應如實標示，以避免消費者誤解，且不得宣稱「零熱量」。

21

數據修整方式

- 每一份量、份數、每日參考值百分比、熱量、蛋白質、胺基酸、脂肪、脂肪酸、膽固醇、碳水化合物、糖、鈉、膳食纖維，以整數或至小數點後一位標示。
- 前點之標示項目，其每100公克(或毫升)所含之熱量或營養素含量無法符合以「0」標示之條件時，且其每份熱量或營養素含量標示至小數點後一位時，仍無法呈現數值時，其每份熱量或營養素含量得以至小數點後二位標示。
- 每一份量之重量(或容量)經數據修整以小數點後一位標示仍無法呈現數值時，得以至小數點後二位標示。
- 非拼裝販售且無法固定重量之產品(例如：單片烏魚子等)，得將份數數值修整為整數，再加標「約」字。
- 維生素、礦物質以有效數字不超過三位為原則。
- 數據修整原則應參照中華民國國家標準CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法。

22

常見問題

Q：產品每100公克之蛋白質含量為0.8公克，每一份量為5公克之蛋白質含量可否標示為0.04公克？

A：依據《包裝食品營養標示應遵行事項》第9點，蛋白質

含量應參照中華民國國家標準CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」或四捨五入法修整至整數或至小數後1位標示之。惟產品每100公克(或毫升)所含熱量或營養素含量無法符合以「0」標示之條件(不超過0.5公克/每100公克)時，且其每份熱量或營養素含量標示至小數點後1位，仍無法顯現數值時，得以至小數點後2位標示，故產品每一份量之蛋白質數值得標示為0.04公克。

營養標示			
每一份量 5 公克 本包裝含 份			
	每份	每100公克	
熱量	大卡	大卡	大卡
蛋白質	0.04 公克	0.8	公克
脂肪	公克	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克	公克
反式脂肪	公克	公克	公克
碳水化合物	公克	公克	公克
糖	公克	公克	公克
鈉	毫克	毫克	毫克

◆ 產品每一份量之蛋白質含量得標示至小數點後2位

23

標示值產生方式

- 包裝食品各項營養標示值產生方式，得以**檢驗分析**或**計算方式**依實際需要為之
- 食品之特定營養素含量如依其特性隨時間改變，得以加註標示特定營養素含量之實際衰退情形

針對豆腐乳等發酵類別食品，會因為放置時間長短或季節變化等因素，持續在進行發酵反應，而造成其中某些特定營養素變動性大（例如假設因為持續發酵反應而造成蛋白質含量衰退），所以用加註方式標示實際衰退情形。

24

營養標示值誤差允許範圍

附表三

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之 80 % ~ 120 % (食品型態屬膠囊錠狀者≤ 標示值之 120 %)
熱量、脂肪、飽和脂肪（酸）、反式脂肪（酸）、膽固醇、鈉、糖	≤ 標示值之 120 % Ex: 標示 100 g 檢驗值不超過 120 g
胺基酸 維生素（不包括維生素A、維生素D） 礦物質（不包括鈉） 膳食纖維 其他自願標示之營養素	≥ 標示值之 80 % Ex: 標示 100 g 檢驗值不低於 80 g
維生素A、維生素D	標示值之 80 % ~ 180 %

25

標示之內容介紹

- (一) 蛋白質之熱量，以每公克4大卡計算。
 (二) 脂肪之熱量，以每公克9大卡計算。
 (三) 碳水化合物之熱量，以每公克4大卡計算，但加以標示膳食纖維者，其膳食纖維熱量得以每公克2大卡計算。
 (四) 赤藻糖醇之熱量得以0大卡計算，其他糖醇之熱量得以每公克2.4大卡計算；有機酸之熱量得以每公克3大卡計算；酒精(乙醇)之熱量得以每公克7大卡計算。並應將糖醇含量標示於營養標示格式中，有機酸及酒精(乙醇)含量應於『營養標示』格式外明顯處註明。
 (五) 每份熱量計算方式，得以每100公克(或毫升)之熱量換算之，或以每100公克(或毫升)之蛋白質、脂肪及碳水化合物含量換算為每份含量後，再以第一款至前款計算方式計算每份之熱量。

營養標示		
每一份量 公克 (或毫升) 本包裝含 份	每份	每100公克 (或每100毫升)
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪	公克	公克
反式脂肪	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
膳食纖維	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

26

實例演算-標示膳食纖維含量之熱量計算

Q：碳水化合物是否包含膳食纖維？熱量又該如何計算？

A：碳水化合物包含膳食纖維，如不加標示膳食纖維，則熱量以4大卡/公克計算；

如欲加標示膳食纖維含量，其膳食纖維熱量以2大卡/公克計算。例如：某食品含碳水化合物10公克，其中內含3公克膳食纖維，如不加標膳食纖維含量，則該食品碳水化合物之熱量為 $10 \times 4 = 40$ 大卡；如欲加標膳食纖維含量（熱量為 $3 \times 2 = 6$ 大卡），則該食品碳水化合物之熱量為 $(10 - 3) \times 4 + 3 \times 2 = 34$ 大卡。

無標示膳食纖維含量

營養標示		
每一份量 50 公克 本包裝含 4 份	每份	每100公克
熱量	240 大卡	480 大卡
蛋白質	3 公克	6 公克
脂肪	12 公克	24 公克
飽和脂肪	4 公克	8 公克
反式脂肪	1 公克	2 公克
碳水化合物	30 公克	60 公克
糖	9 公克	18 公克
鈉	200 毫克	400 毫克

每份熱量
 $= 3 \times 4$
 $+ 12 \times 9$
 $+ 30 \times 4$
 $= 240$

每100公克熱量
 $= 6 \times 4$
 $+ 24 \times 9$
 $+ 60 \times 4$
 $= 480$

有標示膳食纖維含量

營養標示		
每一份量 50 公克 本包裝含 4 份	每份	每100公克
熱量	230 大卡	460 大卡
蛋白質	3 公克	6 公克
脂肪	12 公克	24 公克
飽和脂肪	4 公克	8 公克
反式脂肪	1 公克	2 公克
碳水化合物	30 公克	60 公克
糖	9 公克	18 公克
膳食纖維	5 公克	10 公克
鈉	200 毫克	400 毫克

每份熱量
 $= 3 \times 4$
 $+ 12 \times 9$
 $+ (30 - 5) \times 4$
 $+ 5 \times 2$
 $= 230$

每100公克熱量
 $= 6 \times 4$
 $+ 24 \times 9$
 $+ (60 - 10) \times 4$
 $+ 10 \times 2$
 $= 460$

27

不適用類別

包裝維生素礦物質類之錠狀、膠囊狀食品，不適用本規定。

健康食品、嬰兒與較大嬰兒配方食品
、特定疾病配方食品仍適用於本標準。

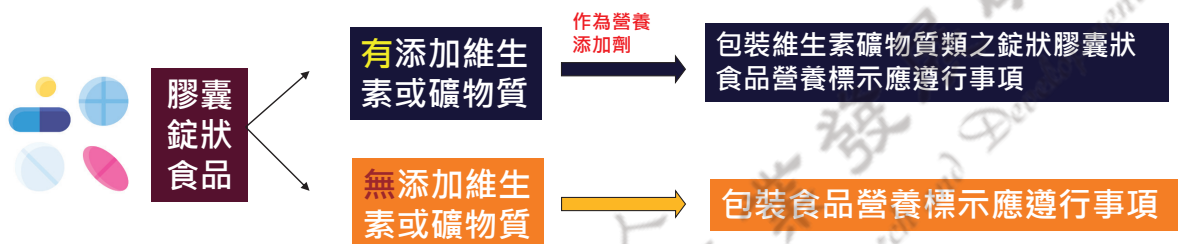
28

修正《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品 營養標示應遵行事項》 衛授食字第1081302633號

公告日期：108 年 11 月 07 日
施行日期：108 年 11 月 07 日

適用範圍

膠囊錠狀食品如含有以營養添加劑作為來源之礦物質或維生素，則應依《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項》之規定標示營養標示；若無，則依《包裝食品營養標示應遵行事項》之規定辦理。



29

常見問題

Q：如何判定包裝食品應選擇《包裝食品營養標示應遵行事項》或《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項》進行標示？

A：

- 1.《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項》係針對添加維生素、礦物質作為營養添加劑之錠狀、膠囊狀食品；至於其他一般包裝食品，請依《包裝食品營養標示應遵行事項》提供營養標示。
- 2.添加維生素、礦物質為營養添加劑之發泡錠產品，應以《包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項》進行營養標示。



包裝食品營養標示應遵行事項



包裝維生素礦物質類之錠狀膠囊狀食品營養標示應遵行事項

30

標示方式及範例

整數，以每次建議食用量訂之

營養標示		
每一份量 2顆(或錠、粒)		
本包裝含50份		
單位	每份	每日參考值百分比
1.各項維生素	維生素B ₁ 1.25毫克	78%
	維生素C 120毫克	120%
	維生素D 5微克(200IU)	50%
2.各項礦物質	鈣 360毫克	30%
	銅 1毫克	*
	膳食纖維 0.5公克	2%
3.宣稱之營養素(高纖)	赤藻糖醇 0.1公克	*
4.其他自願之營養素		

標示項目未有每日參考值
須標明

*參考值未訂定

維生素A、維生素D及維
生素E須加註國際單位(IU)

整數
或至
小數
點後
一位

31

標示方式及範例

以垂直表格方式無法完整呈現者，得切割以橫向連續性表格方式標示。

營養標示								
每一份量 1 顆 本包裝(含) 30 份						鈣		
						鐵		
						鎢		
						鎂		
						鋅		
每份	每日參考 值百分比	每份	每日參考 值百分比	每份	每日參考 值百分比			
維生素B1	毫克 %	鈣	毫克 %	維生素B1	毫克 %			
維生素B2	毫克 %	鐵	毫克 %	維生素B2	毫克 %			
維生素B6	毫克 %	鎢	微克 %	維生素B6	毫克 %			
維生素C	毫克 %	鎂	毫克 %	維生素C	毫克 %			
泛酸	毫克 %	鋅	毫克 %	泛酸	毫克 %			
生物素	微克 %			生物素	微克 %			

註：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註國際單位 (IU) 之含量標示。

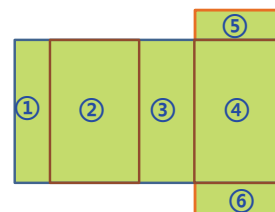
32

標示方式及範例

總表面積小於100平方公分之產品，得以表格框橫向方式標示。

營養標示	
每一份量○顆（或錠、粒），本包裝含○份。每份（每日參考值百分比）：維生素 ⁽¹⁾ ○毫克或微克（○%）、礦物質○毫克或微克（○%）、宣稱之營養素含量○公克、毫克或微克（○%或*）、其他營養素含量○公克、毫克或微克（○%或*）。* 參考值未訂定	

註：維生素 A、維生素 D 及維生素 E 應另加註國際單位 (IU) 之含量標示



33

熱量及各項營養素攝取參考值

附表一

適用對象 項目	四歲以上 (無特定族群)	一歲至三 歲	孕乳婦	磷	1000毫克	400毫克	800毫克
維生素A ⁽¹⁾	700微克 RE	400微克 RE	600微克 RE	鐵	15毫克	10毫克	45毫克
維生素B ₁	1.4毫克	0.6毫克	1.1毫克	碘	140微克	65微克	200微克
維生素B ₂	1.6毫克	0.7毫克	1.2毫克	鎂	390毫克	80毫克	355毫克
維生素B ₆	1.6毫克	0.5毫克	1.9毫克	鋅	15毫克	5毫克	15毫克
維生素B ₁₂	2.4微克	0.9微克	2.6微克	氟	3毫克	0.7毫克	3毫克
維生素C	100毫克	40毫克	110毫克	硒	55微克	20微克	60微克
維生素D	10微克	5微克	10微克	鈉	2000毫克	1200毫克	2000毫克
維生素E ⁽²⁾	13毫克 α-TE	5毫克 α-TE	14毫克 α-TE	蛋白質	60公克	20公克	65公克
維生素K	120微克	30微克	90微克	脂肪	60公克	*	65公克
菸鹼素	18毫克 NE	9毫克 NE	16毫克 NE	碳水化合物	300公克	*	330公克
葉酸	400微克	170微克	600微克	飽和脂肪	18公克	*	18公克
泛酸	5毫克	2毫克	6毫克	膽固醇	300毫克	*	300毫克
生物素	30微克	9微克	30微克	膳食纖維	25公克	15公克	30公克
膽素	500毫克	180毫克	410毫克				
鈣	1200毫克	500毫克	1000毫克				

* 參考值未訂定

註1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。1 μg RE=1 μg視網醇(Retinol)=6 μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)。

註2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。1 mg α-TE =1 mg α-Tocopherol。

註3：NE (Niacin Equivalent)即菸鹼素當量。菸鹼素包括菸鹼酸及菸鹼醯胺及菸鹼醯胺先質之色胺酸，以菸鹼素當量表示之。1mg NE = 60 mg tryptophan。

註4：公克得以g標示，毫克得以mg標示，微克得以μg標示。

34

數據修整方式

- 每包裝所含之份數，以整數標示。
- 每日參考值百分比，以整數或小數點後一位標示。
- 維生素、礦物質含量以有效數字不超過三位為原則。
- 宣稱或其他營養素以整數或小數點後一位標示。
- 數據修整應參照中華民國國家標準 CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」規定或四捨五入法。

35

營養標示值誤差允許範圍

附表二

項目		誤差允許範圍
維生素 A、維生素 D		標示值之 80 % ~ 180 %
維生素(不包括維生素A、維生素D) 礦物質(不包括鈉)		≥ 標示值之 80 %
自願標示之營養素	蛋白質、碳水化合物、 熱量、脂肪、飽和脂肪、 反式脂肪、膽固醇、鈉、 糖	≤ 標示值之 120 %
	其他營養素	≥ 標示值之 80 %

Ex: 標示 100 g
檢驗值不低於 80 g

Ex: 標示 100 g
檢驗值不超過 120 g

36

須於包裝容器外表明顯處加註標示警語

- 「一日請勿超過○顆(或錠、粒)」, 「多食無益」
 - 以《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》之限量標準, 並以產品所含維生素、礦物質之含量換算之。
 - 應於包裝容器外表明顯處加註標示, 不得併於營養標示欄位內

敘述維生素、礦物質生理功能之條件

- 包裝維生素、礦物質類之錠狀、膠囊狀食品欲敘述維生素、礦物質之生理功能, 其每日最低攝取量需達每日基準值15%以上。

宣稱規定

- 應配合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之宣稱 (高、富含、含、含有....) 規範。

37

常見問題

Q：添加維生素D₃為營養添加劑的膠囊食品，欲宣稱「增進鈣吸收、幫助骨骼與牙齒的生長發育」之生理功能詞句，其維生素D含量應達到多少才能符合標示標準？

A：

倘欲依《食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則》，宣稱、標示維生素D之生理功能詞句，應將「維生素D₃」含量換算成「維生素D」含量，且該膠囊每日最低攝取量之維生素D，應達維生素D之每日參考值15%以上。



38

《包裝食品營養宣稱應遵行事項》

部授食字第1031304757號

公告日期：104 年 3 月 3 日
施行日期：105 年 1 月 1 日

何謂營養宣稱

- 指任何以**說明、隱喻或暗示**之方式，**表達該食品具有特定的營養性質**（例如：富含維生素A、高鈣、低鈉、無膽固醇、高膳食纖維等）
- 可說明宣稱為強調產品好的營養性質，但宣稱內容若有誤導消費者，仍涉違反《食品安全衛生管理法》第28條規定

39

可宣稱營養素項目

- 「**需適量攝取**」營養宣稱(8項):
熱量、脂肪、飽和脂肪、膽固醇、鈉、糖、**乳糖及反式脂肪**
- 「**可補充攝取**」營養宣稱(8項):
膳食纖維、維生素A、維生素B₁、維生素B₂、維生素C、維生素E、鈣、鐵



上列營養素項目才可作
「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱

未公告規範「需適量攝取」及「可補充攝取」之營養素，
不得作「需適量攝取」及「可補充攝取」營養宣稱

40

其標示應遵循下列之原則，不得以其他形容詞句作營養宣稱

所使用之宣稱

「**需適量攝取**」:

「無」、「不含」或「零」
「低」、「少」、「薄」、「**微**」或「略含」
「較...低」、「較...少」或「**減...**」

「**可補充攝取**」:

「高」、「多」、「強化」或「富含」
「來源」、「供給」、「**含**」或「含有」
「較...高」或「較...多」

41

常見問題

Q：請問產品外包裝標示非「可補充攝取」之營養素含量，例如每份蛋白質30公克、每顆葉黃素15毫克等，是否有違反食品標示相關法規？

A：一般包裝食品(除《包裝食品營養宣稱應遵行事項》中表七所列之食品品項外)，倘於產品外包裝標示，例如每份蛋白質30公克、每顆葉黃素15毫克等，同時符合《包裝食品營養標示應遵行事項》規定，於營養標示欄位內標示該等營養素含量，且未作「可補充攝取」或「需適量攝取」之營養宣稱，尚屬適法。

營養標示		
每一份量 1 顆 本包裝含 30份		
	每份	每日參考值百分比
葉黃素	15毫克	*
維生素E	0.75毫克α-TE (1.16IU)	6%

*參考值未訂定

僅重複營養標示資訊，且未作「可補充攝取」或「須適量攝取」之宣稱

42

表一、第一欄所列營養素標示「無」、「不含」或「零」時，該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體(半固體)100公克	液體100毫升
熱量	4大卡	4大卡
脂肪	0.5公克	0.5公克
飽和脂肪	0.1公克	0.1公克
反式脂肪	0.3公克 (且飽和脂肪及反式脂肪合計須在1.5公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之10%以下)	0.3公克 (且飽和脂肪及反式脂肪合計須在0.75公克以下，飽和脂肪及反式脂肪之合計熱量須在該食品總熱量之10%以下)
膽固醇	5毫克 (且飽和脂肪須在1.5公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	5毫克 (且飽和脂肪須在0.75公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
鈉	5毫克	5毫克
糖	0.5公克	0.5公克
乳糖	0.5公克	0.5公克

註一：糖係指單醣與雙醣之總和。

註二：符合本表規定者，得於營養標示中將該營養素之含量標示為「0」。

43

表二、第一欄所列營養素標示「低」、「少」、「薄」、「微」或「略含」時，該食品每100公克之固體(半固體)或每100毫升之液體所含該營養素量分別不得超過本表第二欄或第三欄所示之量。

第一欄	第二欄	第三欄
營養素	固體(半固體)100公克	液體 100毫升
熱量	40大卡	20大卡
脂肪	3公克	0.5公克
飽和脂肪	1.5公克 (且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	0.75公克 (且飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
膽固醇	20毫克 (且飽和脂肪須在1.5公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)	10毫克 (且飽和脂肪須在0.75公克以下，飽和脂肪之熱量須在該食品總熱量之10%以下)
鈉	120毫克	120毫克
糖	5公克	2.5公克
乳糖(僅限乳製品可宣稱)	2公克	2公克

註1：糖係指單醣與雙醣之總和。

註2：乳製品係指乳品類及乳品加工食品。

註3：第一欄所列營養素標示「較...低」、「較...少」或「減...」(不包含減鈉鹽)時，該固體(半固體)或液體食品中所含該營養素量與同類參考食品所含該營養素量之差距必須分別達到或超過本表第二欄或第三欄所示之量，且須標明被比較之同類參考食品之品名及其減低之量或其減低之比例數。

44

市售包裝食品標示甜味宣稱

發文日期：108年09月20日

施行日期：110年07月01日

- 1.依**食品安全衛生管理法第28條**，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 2.考量消費者選購食品時，將產品標示之**甜味宣稱，視為糖含量高低之參考**，倘產品不符合「包裝食品營養宣稱應遵行事項」之「微糖」、「無糖」等宣稱，其標示「微甜」、「無甜」等字樣，依當前科學知識，其驗證仍有未逮處，致有易生誤解之情事。

倘欲於食品外包裝標示「微甜」，其糖含量應符合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之「低少、薄、微、略含」糖宣稱標準



45

表三、第一欄所列營養素標示「高」、「多」、「強化」或「富含」時，該食品每100公克之固體(半固體)、每100毫升之液體或每100大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

以「無特殊族群訴求適用」為例，另有1-3歲及孕乳婦規定

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體(半固體) 100公克	液體 100毫升	液體 100大卡
膳食纖維	6公克	3公克	3公克
維生素A	210微克RE ⁽¹⁾	105微克RE ⁽¹⁾	70微克RE ⁽¹⁾
維生素B ₁	0.42毫克	0.21毫克	0.14毫克
維生素B ₂	0.48毫克	0.24毫克	0.16毫克
維生素C	30毫克	15毫克	10毫克
維生素E	3.9毫克α-TE ⁽²⁾	1.95毫克α-TE ⁽²⁾	1.3毫克α-TE ⁽²⁾
鈣	360毫克	180毫克	120毫克
鐵	4.5毫克	2.25毫克	1.5毫克

註1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。1μg RE=1μg視網醇(Retinol)=6μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。1 mg α-TE = 1 mg α-Tocopherol

46

表四、第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每100公克之固體(半固體)、每100毫升之液體或每100大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄、第三欄或第四欄所示之量。

以「無特殊族群訴求適用」為例，另有1-3歲及孕乳婦規定

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體(半固體) 100公克	液體 100毫升	液體 100大卡
膳食纖維	3公克	1.5公克	1.5公克
維生素A	105微克RE ⁽¹⁾	52.5微克RE ⁽¹⁾	35微克RE ⁽¹⁾
維生素B ₁	0.21毫克	0.11毫克	0.07毫克
維生素B ₂	0.24毫克	0.12毫克	0.08毫克
維生素C	15毫克	7.5毫克	5毫克
維生素E	1.95毫克α-TE ⁽²⁾	0.98毫克α-TE ⁽²⁾	0.65毫克α-TE ⁽²⁾
鈣	180毫克	90毫克	60毫克
鐵	2.25毫克	1.13毫克	0.75毫克
碘(僅限鹽品可宣稱)	12 ppm (須同時符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」)		

註1：RE (Retinol Equivalent)即視網醇當量。1μg RE=1μg視網醇(Retinol)=6μg β-胡蘿蔔素 (β-Carotene)

註2：α-TE (α-Tocopherol Equivalent)即生育醇當量。1 mg α-TE = 1 mg α-Tocopherol

47

中央主管機關公告規範「可補充攝取」之營養素，
欲敘述該營養素之生理功能時，其所含該營養素之
量應符合第二點第二款第三目及第四目之規定(即為
「來源」、「供給」、「含」或「含有」之標準)

48

表五 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每30公克(實重)作為衡量基準。

- 起司、起司粉、乳油 (Cream)、奶精
- 肉鬆、肉醬、肉燥、肉酥、肉脯、肉絨、醃燻肉品
- 魚鬆、魚醬、醃漬水產類、海苔醬
- 豆腐乳、素肉鬆、素肉醬、拌飯料
- 果醬、花生醬、芝麻醬、花生粉
- 西式烘焙食品 (包括餅乾類，不包括蛋糕類、麵包類、披薩)
- 中式糕餅 (包括餅乾類)
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

表六 下列食品如欲進行「可補充攝取」之營養宣稱時，應以每1公克(乾貨)作為衡量基準。

- 蝦皮、蝦米、海菜、髮菜、柴魚、海帶芽、海苔片、紫菜、洋菜、海蜇皮
- 其他經中央主管機關公告指定之食品

49

常見問題

Q：黑芝麻豆奶飲品添加黑芝麻成分，不訴求該產品之鈣含量多寡，想強調黑芝麻原料之鈣質，是否可於產品外包裝標示「黑芝麻含有豐富之鈣質」？

A：

- 1.如欲於販售產品之外包裝針對營養素含量之高低使用形容詞句加以描述食品營養宣稱，須符合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》規定。
- 2.倘液體產品每100毫升所含之鈣含量確實達到或超過180毫克，方可宣稱「含有豐富之鈣質」之字樣，並依《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之規定標示鈣含量。



50

表七 不得宣稱「高」、「多」、「強化」、「富含」、「來源」、「供給」、「含」及「含有」，以及營養素之生理功能例句之食品

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 額外使用營養添加劑之零食類食品
米果、膨發及擠壓類
蜜餞及脫水蔬果類
種子類
核果類
豆類製品
水產休閒食品• 糖所佔熱量超過總熱量百分之十之汽水、可樂• 額外使用食品營養添加劑之糖果類食品 (不包含符合表一之糖含量宣稱之口香糖、泡泡糖)
硬糖、軟糖類
冬瓜糖、木瓜糖、蜜甘薯
巧克力、口齒芳香糖、其他糖果 | <ul style="list-style-type: none">• 調味料類
乾粉類
味噌、豆豉
調味油類
調味醬 (用量較大)
沾醬 (用量較小)
蘑菇醬、黑胡椒醬
義大利麵醬
糖類 (固體、液體)
鮮味劑
蒜頭酥、紅蔥頭
八角粒、粉狀香料
桂花醬
其他調味料• 醃漬醬菜類• 其他經中央主管機關公告指定之食品 |
|--|---|

51

常見問題

Q：糖果類食品如果再另外添加維生素C的量，達到「來源、供給、含、含有」或是「高、多、強化、富含」宣稱標準時，可以在產品包裝上標示「含有維生素C」、「富含維生素C」，或是直接以「維生素C軟糖」命名嗎？

A：不可以。

糖果類食品屬於《包裝食品營養宣稱應遵行事項》中表七所列之食品品項，如果額外添加維生素C的量來達到「來源、供給、含、含有」，或是「高、多、強化、富含」維生素C之宣稱標準，則該類食品不得進行前述之營養宣稱及生理功能例句。



52

常見問題

Q：如果添加維生素B₁之碳酸飲料，且糖含量超過總熱量10%，是否可在包裝上標示、宣稱「添加維生素B₁」，或標示「Vit B₁」字樣嗎？

A：不可以。

糖所佔熱量超過總熱量10%之碳酸飲料屬於《包裝食品營養宣稱應遵行事項》中表七所列之食品品項。倘於外包裝標示、宣稱「添加維生素B₁」，或標示「Vit B₁」字樣，已表達飲料具有維生素B₁之營養素，恐造成消費者誤解作為補充維生素B群之目的，導致過度攝取糖含量、熱量等。

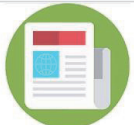


53

營養標示格式專區 使用說明

54

營養標示格式專區 使用方式

法規與公告查詢專區 (含預告草案) ◆法規與公告查詢專區 ◆草案專區 	常用問答查詢專區 提供常用問答整理查詢，可利用分類查詢以及關鍵字查詢功能來查詢相關標示常用問題。 	自學影片專區 食品標示相關說明影片，提供詳細解說，可自行觀看學習。 
標示模板專區 ◆營養標示格式專區 ◆食品添加物產品標示專區 ◆正面營養資訊 ◆包裝食品-果蔬汁 ◆包裝食品-乳製品 	其他相關資料專區 ◆標示手冊區 ◆會議相關資料區 ◆其他相關資料區 	食品營養成分 資料庫 提供各種類食品之相關成分查詢及計算等資訊 

55

營養標示

營養標示				【適用對象】		
每份量	份	每份	每100公克 (或每100公克)	一般食品		
每包量	份	每包	每100公克 (或每100公克)			
能量	大卡	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克	公克			
脂肪	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克	公克			
纖維	公克	公克	公克			
鈉	公克	公克	公克			
鈣	公克	公克	公克			
維生素A	公克	公克	公克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
營養標示				【適用對象】		
每份量	份	每份	每100公克或每100公克	一般食品		
每包量	份	每包	每100公克或每100公克			
能量	大卡	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克	公克			
脂肪	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克	公克			
纖維	公克	公克	公克			
鈉	公克	公克	公克			
鈣	公克	公克	公克			
維生素A	公克	公克	公克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
營養標示				【適用對象】		
每份量	份	每份	每100公克或每100公克	一般食品		
每包量	份	每包	每100公克或每100公克			
能量	大卡	大卡	大卡			
蛋白質	公克	公克	公克			
脂肪	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
醣和糖(類)	公克	公克	公克			
碳水化合物	公克	公克	公克			
纖維	公克	公克	公克			
鈉	公克	公克	公克			
鈣	公克	公克	公克			
維生素A	公克	公克	公克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			
深綠色蔬菜每份含量	公克	或毫克或微克	公克、或毫克或微克			

56

新增產品確認

如需修改請按取消，設定無誤請按下一步

營養標示格式專區 使用方式-一般食品

Excel 匯入 範本下載

產品名稱 ①

請輸入該產品每 公克之各項營養數值(若樣品非100公克請輸入樣品公克數) ②

熱量		大卡
蛋白質		公克
脂肪		公克
飽和脂肪		公克
反式脂肪		公克
碳水化合物		公克
糖		公克
鈉		毫克
每份量		公克或毫升
本包裝含		份

③

④

宣稱或自願性營養素 ⑤

新增

營養素名稱	含量	單位
No items to display		

⑥

酒精或有機酸

新增

營養素名稱	含量	單位
No items to display		

填寫完成 送出 ⑦

本系統採用 CNS2925 規定極限值之有效位數指示法

58

營養標示格式專區 使用方式-膠囊錠狀食品

輸入個別營養成分含量

請輸入 ①

維生素A		微克 RAE
維生素B1		毫克
維生素B2		毫克
維生素B6		毫克
維生素B12		微克
維生素D		微克
維生素E		毫克 α-TE
維生素K		微克
鈣		毫克
鎂		毫克
磷		毫克
鉀		毫克
鈉		毫克
氯		毫克
鈣		毫克
鐵		毫克
鋅		毫克
銅		毫克
錳		毫克
鈣		毫克
鎂		毫克
磷		毫克
鉀		毫克
鈉		毫克
氯		毫克
鈣		毫克
鐵		毫克
鋅		毫克
銅		毫克
錳		毫克
鈣		毫克
鎂		毫克
磷		毫克
鉀		毫克
鈉		毫克
氯		毫克

②

③

④

宣稱之營養素 ⑤

新增

營養素名稱	含量	單位
No items to display		

⑥

填寫完成 送出

本系統採用 CNS2925 規定極限值之有效位數指示法

59

營養標示格式專區 使用方式

(1) 單一產品格式

預覽計算結果

寄送PDF 進行包裝食品正面營養資訊標示

營養標示		
每份	25 公克	每100公克
每份	25 公克	
本包裝含	30 份	
熱量	61.3 大卡	245.3 大卡
蛋白質	2.5 公克	10 公克
脂肪	1.8 公克	7.2 公克
飽和脂肪	0.5 公克	2 公克
反式脂肪	0.6 公克	2.4 公克
碳水化合物	6.8 公克	27.2 公克
糖	0.9 公克	3.6 公克
鈉	5.9 毫克	23.6 毫克
維生素E	7.5 毫克 α-TE	30 毫克 α-TE

每份含 纖維 0.8公克，糖質 0.8公克

營養標示		
每份	25 公克	每日參考百分比
每份	25 公克	
本包裝含	30 份	
熱量	61.3 大卡	3 %
蛋白質	2.5 公克	4 %
脂肪	1.8 公克	3 %
飽和脂肪	0.5 公克	3 %
反式脂肪	0.6 公克	*
碳水化合物	6.8 公克	2 %
糖	0.9 公克	*
鈉	5.9 毫克	0 %
維生素E	7.5 毫克 α-TE	50 %

* 參考值未訂定

每日參考值：熱量 2000大卡、蛋白質 60公克、脂肪 60公克、飽和脂肪 18公克、碳水化合物 300公克、鈉 2000毫克、維生素E 13毫克 α-TE

每份含 纖維 0.8公克，糖質 0.8公克

(2) 多項組合併列格式

食品標示諮詢服務平台

product/GroupDetail?systemId=7fc2bdaa-bcfb-4869-b8a8-2908184

125.227.33.241 顯示

信件寄出成功

確定

營養標示					
每份	測試一		測試二		每份
	每份	每100公克	每份	每100公克	
每份	22.6大卡	188.6大卡	57.3大卡	260.5大卡	
本包裝含	12公克	30份	22公克	40份	
每份	22.6大卡	188.6大卡	57.3大卡	260.5大卡	
蛋白質	1.2公克	10公克	4.4公克	20公克	
脂肪	0.7公克	5.4公克	1公克	4.5公克	
飽和脂肪	0.2公克	2公克	0.3公克	1.22公克	
反式脂肪	0.1公克	1.2公克	0.1公克	0.35公克	
碳水化合物	3公克	25公克	7.7公克	35公克	
糖	0.2公克	2.11公克	4.9公克	22.1公克	
鈉	0.3毫克	2.25毫克	66.4毫克	302毫克	
維生素E	3.6毫克 α-TE	30毫克 α-TE	13.2毫克 α-TE	60毫克 α-TE	

60

正面營養資訊 標示格式專區 使用說明

61

正面營養資訊(FoP)標示

正面營養資訊(FoP)標示

[【使用說明】](#) 及 [【教學影片】](#)

使用聲明

「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」適用所有包裝食品，特殊營養食品除外。得免營養標示之包裝食品，倘欲自願標示正面營養資訊，無須依

「包裝食品營養標示應遵行事項」辦理營養標示，惟仍應確定其標示值之正確性。

此標示模板僅針對「包裝食品正面營養資訊標示作業指引」之內容，提供FOP格式，使用者應確認填寫之內容、數值、單位等正確性。倘其他宣傳(例如：營養宣稱、生理功能例句等)，業者應自行確認其他相關規定，並對產品標示資訊負完全責任。

每份(250毫升)

熱量	飽和脂肪	糖	鈉	膳食纖維
98.5大卡	0.5公克	21.8公克	42.5毫克	0.3公克
4.9%	2.8%		2.1%	1.2%

開始使用

62

正面營養資訊標示 基本資料

方式一

1.選擇標示項目

- ☐ 僅標示熱量
- ☐ 僅標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉
- ☒ 僅標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉、以及至多兩項自我宣稱之營養素

2.使用者類別

(不適用一歲以下嬰兒食品)

- ☒ 非特定對象
- ☐ 一歲至三歲
- ☐ 孕乳婦

3.輸入產品資訊

每一份量 公克

4.請輸入每一份量之營養素含量

熱量 大卡

飽和脂肪 公克

糖 公克

鈉 毫克

廠商自願標示之其他營養素

新增			
營養素類別	營養素名稱	含量	單位
No items to display			

本系統採用CNS2922規定標示值之有效位數指示法

填寫完成 送出

63

正面營養資訊標示 基本資料

方式二

1.選擇標示項目

- ☐ 僅標示熱量
- ☐ 僅標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉
- ☒ 僅標示熱量、飽和脂肪、糖、鈉、以及至多兩項自我宣稱之營養素

2.使用者類別

(不適用一歲以下嬰兒食品)

- ☒ 非特定對象
- ☐ 一歲至三歲
- ☐ 孕乳婦

3.輸入產品資訊

每一份量

10

公克

4.請輸入每一份量之營養素含量

熱量

35.5

大卡

飽和脂肪

0.04

公克

糖

0.1

公克

鈉

12.2

毫克

廠商自願標示之其他營養素

新增	營養素類別	營養素名稱	含量	單位
刪除	脂肪類	二十碳五烯酸(EPA)	0.1	公克
刪除	碳水化合物類	膳食纖維	0.1	公克

本系統採用 CNS2925 規定標示值之有效位數指示法

預覽結果 退出

64

預覽計算結果

125.227.33.241 顯示

信件寄出成功

寄送PDF

確定

每份(10公克)

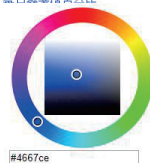


%：每日參考值百分比

每份(10公克)



%：每日參考值百分比



#4667ce

65

THANK YOU



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

食品標示法規新制



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute

食品標示法規新制

111年 06 月

109~111年公告食品標示法規新制

名稱	公告日期	實施日期
《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》	111/06/07	112/01/01
《包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定》	111/05/11	112/07/01
《重組肉及注脂肉食品標示規定》	111/03/17	111/07/01
公告修正「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」第四條及第六條	109/08/04	111/07/01
《巧克力之品名及標示規定》	110/03/02	111/01/01
《小包裝食品免一部標示規定》	110/09/01	110/09/01
《即食鮮食散裝食品標示作業指引》	110/03/17	110/03/17
《散裝食品標示規定》	109/09/17	110/01/01

連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

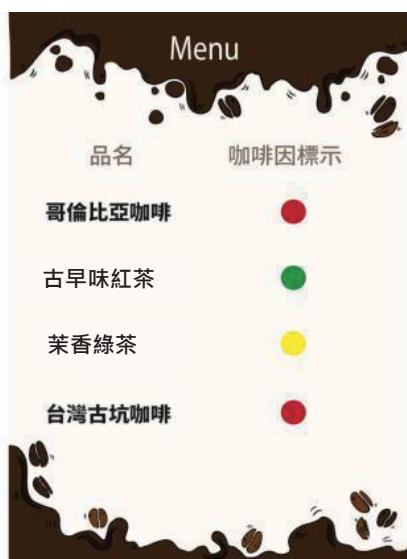
實施對象：具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業者

公告日期：111年06月07日

施行日期：112年01月01日

類型	茶飲料	咖啡飲料	果蔬汁飲料
品名標示	以茶香料調製者，應標示風味或口味	-	• 果蔬汁含量未達10%，應標示為「○○飲料」 • 未含果蔬汁者，應標示風味或口味
原料原產地	以茶葉、茶粉、茶湯、茶湯濃縮液或天然茶葉製得之原料調製者，應標示茶葉原料原產地	標示咖啡原料原產地	-
總糖量及總熱量	應標示該杯飲料之「總糖量」及「總熱量」；亦得以「最高值」標示，並加註「最高值」		
咖啡因含量	含咖啡因之現調飲料應標示該杯飲料總咖啡因含量之「最高值」，並加註「最高值」；亦得以紅黃綠之符號或圖樣區分總咖啡因含量		
標示方法	• 標記(標籤)、菜單等型式，字體之長度及寬度各不得小於0.2公分 • 卡片、標示牌(版)等型式，字體之長度及寬度各不得小於1公分 • QR Code或其他電子化方式揭露，標示於杯身圖形長寬建議宜不小於2公分；標示於現場店面，建議宜不小於10公分		

含咖啡因飲料之標示方式



總咖啡因含量：
 紅:201毫克以上、黃:101-200毫克、
 綠:100毫克以下



常見問題

Q：如有大杯、中杯之分，需要依各容量標示？還是僅需標示最大杯之總糖量及總熱量即可？另，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？

A：倘飲品有不同容量之區分，應依各容量標示其各別總糖量及總熱量；如以最高值表示者，則應加註「最高值」。

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。



大杯：
總糖量：52公克
總熱量：753大卡



中杯：
總糖量：34公克
總熱量：496大卡

4

常見問題

Q：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？

A：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。



茶包



茶粉



茶濃縮液

無論使用茶葉(茶包)、茶粉、茶湯、茶濃縮液或天然茶葉製得之原料調製茶飲料，皆應標示其茶葉原料來源地。

5

常見問題

Q：咖啡因含量如果因產季、品種、沖調方式不同，會趨近兩種燈號的數值，應如何標示？是否有誤差允許範圍？

A：依據《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》，規定具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製含咖啡因飲料，應標示咖啡或茶葉原料來源之原產地(國)及總咖啡因含量最高值，並加註「最高值」；或以紅、黃、綠標示區分咖啡因含量，該標示得以符號或圖樣標示之。倘產品會介於兩不同燈號之間，得以最高值標示，並加註「最高值」。



咖啡因含量若介於196~201毫克之間，建議以「最高值201毫克」標示

6

包裝蜂蜜及其糖漿類產品標示規定

公告日期：111年05月11日
施行日期：112年07月01日

●實施品項：包裝蜂蜜及其糖漿類產品

※品名之字體大小應一致

類型	蜂蜜產品	含蜂蜜糖漿類產品	糖漿類產品
蜂蜜含量	蜂蜜≥60%	0%<蜂蜜<60%	不含蜂蜜
添加糖(糖漿)	品名應標示「 加糖蜂蜜 」或等同意義字樣	品名含「蜂蜜(蜜)」字樣者，其品名之字體大小應一致，並完整標示「 蜂蜜(蜜)口味 」、「 蜂蜜(蜜)風味 」或等同意義字樣	品名不得標示「 蜂蜜 」字樣
添加糖(糖漿)以外之其他原料，而未添加糖(糖漿)者	品名應標示「 含○○(非蜂蜜之原料名稱)蜂蜜 」或「 調製蜂蜜 」或等同意義字樣		
原產地	應標示蜂蜜原料原產地，並依蜂蜜含量多寡，由高至低依序標示之		
宣稱	包裝蜂蜜產品，標示「 蜂蜜(蜜) 」、「 100%蜂蜜(蜜) 」、「 純蜂蜜(蜜) 」或等同意義字樣，應為僅含蜂蜜成分之產品		

7

包裝蜂蜜及其糖漿類產品 標示示意圖

蜂蜜含量 $\geq 60\%$ 以上



蜂蜜含量 $< 60\%$



品名字樣
大小應一致

未含蜂蜜成分之糖漿類產品



品名不得標示
“蜂蜜”字樣

8

常見問題

Q：包裝蜂蜜及其糖漿類產品如非直接販售予消費者為目的，而係販售予食品工廠、餐廳、飲料店等，是否屬本公告規範之對象？

A：是。業務用之包裝蜂蜜及其糖漿類產品，倘屬完整包裝之型態，雖販售予下游廠商(包含：食品工廠、餐飲業者等)，其品名及外包裝之標示仍應符合本公告之規定。



9

常見問題

Q：市售產品如「蜂蜜蛋糕」、「蜂蜜風味軟糖」等添加蜂蜜之其他相關產品是否應符合本公告之規定？其品名應如何標示？

A：本公告係規範**完整包裝之蜂蜜及其糖漿類產品**，**不包含以蜂蜜為原料之二次加工食品**，如「蜂蜜蛋糕」等添加蜂蜜之其他相關產品。

產品如確實添加蜂蜜原料，始得於產品品名標示「**蜂蜜**」字樣(如:「蜂蜜蛋糕」)，倘未添加蜂蜜原料，僅以香料提供風味者，則應於品名或外包裝明顯處標示「蜂蜜口味/風味」(如:「蜂蜜風味軟糖」)，或於內容物欄位明確標示使用「蜂蜜香料」，以避免造成消費者誤解。



10

重組肉及注脂肉食品標示規定

公告日期：111年03月17日

施行日期：111年07月01日

●實施品項：重組肉食品、注脂肉食品

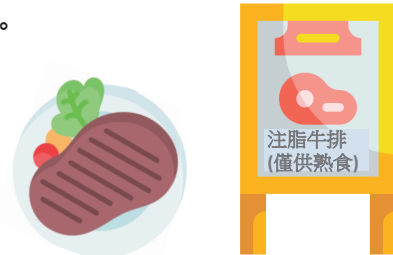
類型	重組肉食品	注脂肉食品
原料類別	禽畜肉、水產品	畜肉
製程	經組合、黏著、壓型或其他方式， 以一種或多種加工過程製造，且該產品外觀易造成消費者誤解為單一肉(水產品)塊(排、片)之產品	經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物 注入、調理 過程製造之產品
標示	重組肉、注脂肉食品，應明確標示「 重組 」、「 注脂 」或等同字義說明，並加註「 僅供熟食 」或等同字義之醒語	
規範類型	包裝食品、散裝食品、直接供應飲食場所	

11

重組肉及注脂肉食品標示規定(續)

● 標示方式：

- 包裝重組肉、注脂肉產品，其字體大小長寬不得小於0.2公分。
 - 具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝重組肉、注脂肉產品，應於販售場所以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
 - 直接供應飲食場所販售重組肉、注脂肉產品，應於販售場所以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
- 以標記(標籤)、菜單標示者，標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。



12

常見問題

Q：如果產品以重組肉為原料，但是產品外觀不是肉(水產品)排或肉(水產品)塊狀，不會造成消費者誤解為單一肉(水產品)片之產品，是否可以不用標示「重組肉」？

A：貢丸、魚丸、熱狗、火腿、培根、香腸、魚板、牛肉丸、鴨肉丸等為消費大眾熟知之加工製品，且外觀不是排或塊狀，得免適用。漢堡肉雖為排狀，但依習慣目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示。



貢丸/魚丸



熱狗/香腸



火腿



培根



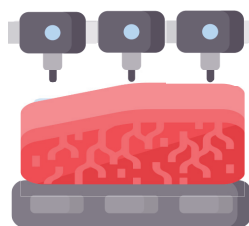
魚板

13

常見問題

Q：注脂肉是否應標示「注脂」字樣？另，注脂牛肉是否可以標示「雪花牛肉」或「霜降牛肉」？

A：注脂肉指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之產品。注脂牛肉產品，可以標示為「雪花牛肉」或「霜降牛肉」，惟為避免誤導消費者，誤以為是具天然油花(油脂)之「原形肉」，除其**內容物名稱**應依規定完整標示外，並應加註「**注脂肉**」及「**需熟食**」或等同字義之醒語。



14

《食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則》-食品品名不得標示「健康」字樣規定

公告日期：109年08月04日
施行日期：111年07月01日

●法源依據：《食品安全衛生管理法》第28條

- 規範對象：除取得許可之健康食品，一般食品不論是否直接販售給終端消費者，皆為本準則適用之對象
- 標示內容：食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解

15

食品外包裝出現「健康」字樣標示示意圖

無直接違規



商標或產品系列名稱、宣稱字詞出現健康字樣且未與產品品名併列或併排

違規範例



以「健康」為產品品名之一部分

16

常見問題

Q：如果產品僅於商標或宣稱出現「OO健康」，是否亦涉及本準則第四條第二項中，有關一般食品如以「健康」字樣為品名之一部分者，認定為涉及不實、誇張或易生誤解？

A：本準則係規範一般食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解，惟倘產品之註冊商標、Logo、品牌、系列名稱出現「健康(Health)」字樣，雖於品名中未出現，惟該註冊商標、Logo、品牌、系列名稱與產品品名併列或併排，整體表現易使消費者誤解為產品品名之一部分者，則亦視為違反本準則之規定。

17

巧克力之品名及標示規定

公告日期：110年03月02日

施行日期：111年01月01日

- **實施品項**：以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物製成不含內餡固體型態之產品，其**品名**標示應遵守下列規定：

類型		黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力
應有成分		可可脂、可可粉與(或)可可膏	可可脂、乳粉	可可脂、乳粉、可可粉 與(或)可可膏
內容物含量	總可可固形物(%)	≥ 35	-	≥ 25
	可可脂(%)	≥ 18	≥ 20	-
	非脂可可固形物(%)	≥ 14	-	≥ 2.5
	牛乳固形物(%)	-	≥ 14	≥ 12
添加植物油		於 品名附近 加標「添加植物油」或等同之字樣，且不得超過產品總重量5%		

18

巧克力之品名及標示規定(續)

類型	含餡巧克力	巧克力糖漿(或抹醬)
成分	以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力添加其他食品原料製成之 <u>固體型態</u> 產品，並以「巧克力」為品名者	以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成 <u>半固體型態或流體型態</u>
含量	巧克力含量至少25%	總可可固形物含量至少5%或可可脂至少2%
標示注意事項	應於 品名前 加標示「含餡」或「加工」或等同之字義	
添加植物油	於 品名附近 加標「添加植物油」或等同之字樣，且不得超過產品總重量5%	

19

巧克力之品名及標示規定(續)

● 標示方式：

- 包裝巧克力產品，其字體大小長寬不得小於0.2公分。
- 具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力應於販售場所以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
- 以標記(標籤)者，標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。

● 實施日期：111年1月1日



黑/白/牛奶巧克力



含餡巧克力



巧克力抹醬(或糖漿)

20

111年1月1日起全面實施 巧克力標示新制

不含內餡固體型態巧克力

品名	可可脂	非脂可可固形物	牛奶固形物
黑巧克力 DARK CHOCOLATE	≥18%	≥14%	≥35%
牛奶巧克力 MILK CHOCOLATE	≥2.5%	≥2.5%	≥12%
白巧克力 WHITE CHOCOLATE	≥20%	≥14%	≥25%

添加植物油

巧克力
添加植物油

添加量≤5%
品名附近須加標「添加植物油」或等同之字義

新增 含餡/加工巧克力

固體型態巧克力含量≥25%，品名須加標「含餡/加工巧克力」或等同之字義

新增 巧克力抹醬(或糖漿)

半固體或液體型態巧克力
總可可固形物含量≥5%
或可可脂含量≥2%

巧克力抹醬
巧克力糖漿

21

常見問題

Q：品名如果要命名為「黑巧克力抹醬」或「黑巧克力糖漿」，需要符合「黑巧克力」成分含量標示規定嗎？還是只要符合巧克力抹醬(或糖漿)的成分含量即可？

A：產品倘以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態之產品，只要符合總可可固形物含量至少5%或可可脂至少2%的成分含量要求即可。



22

常見問題

Q：如果產品是以「代可可脂巧克力」為原料製作的巧克力蛋糕，在111年1月1日以後，是否需更改產品品名？

A：產品本質倘為蛋糕，則非屬《巧克力之品名及標示規定》規範範疇，內容物含有可可及可可醬，標示為「巧克力蛋糕」，尚符合規定。然，內容物標示「代可可脂巧克力」部分則需更正，得自訂與本質相符之品名，例如得命名為「巧克力風味磚」、「可可鈕扣」等，並依序展開內容物如「可可鈕扣(可可粉、棕櫚油、糖、卵磷脂.....)」等。



品名：巧克力蛋糕 ○
內容物：麵粉、奶油、代可可脂巧克力 ✖

23

小包裝食品免一部標示規定

公告日期：110年09月01日
施行日期：110年09月01日

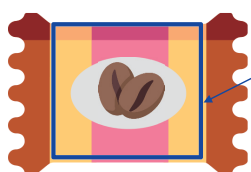
●法源依據：《食品安全衛生管理法》第23條

類型	市售包裝食品最大表面積不足20平方公分	
標示方法	產品外包裝得僅以文字完整標示	其他標示項目得以「QR Code」或其他電子化方式揭露
標示項目	1.品名 2.有效日期 3.國內負責廠商名稱及電話號碼 4.原產地及經中央主管機關公告應標示之原料原產地 5.過敏原等醒語資訊	除品名、有效日期仍應標示於外包裝上，其他標示項目得以「QR Code」或其他電子化方式揭露，並應於電子化標示之上方或下方位置，附有「掃描此處可獲得產品標示資訊」或等同意義字樣
字體大小	除品名、廠商名稱及有效日期須符合 0.2公分 外，其餘標示資訊得小於0.2公分	除品名、廠商名稱及有效日期須符合 0.2公分 外，電子化標示(如QR Code)大小應以可被市面流通之行動裝置(如智慧型手機)等讀碼軟體辨識並讀取之大小為主

24

小包裝食品免一部標示規定(續)

最大表面積計算原則-不含黏貼封口處

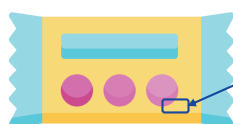


不包含壓條及黏合處



不包含壓條及黏合處

文字標示



品名：櫻桃QQ糖
有效日期：00年00月00日
原產國：台灣
製造商名稱：00公司
電話：(02)-0000-0000
過敏原：本產品含**魚**類

部分使用電子化標示



品名：綜合調味堅果迷你包
有效日期：00年00月00日



「掃描此處可獲得產品標示資訊」

25

小包裝食品免一部標示規定(續)

罰則

- 符合本標示規定之小包裝食品，得豁免部分《食品安全衛生管理法》第22條規定之應標示事項，惟如產品外包裝未標示本公告規定之應標示事項、電子化標示(如 QR Code)無法辨識或讀取、或電子化標示未完整揭露本公告規定之應揭露事項，將依違反食安法第22條規定，以同法第 47條處新台幣(以下同)3萬元以上、300萬元以下罰鍰。
- 標示不實或揭露資訊不實，依違反同法第28條規定，以第45條處4萬元以上、400萬元以下罰鍰；包裝產品依同法第52條限期回收改正。

26

常見問題

Q：年貨大街攤位，供消費者自由挑選、秤重再裝袋的糖果餅乾，是否屬於「散裝食品」？或者需依照《食品安全衛生管理法》第22條做完整食品標示？

A：年貨大街攤位販售的糖果倘屬於機器旋轉壓緊的棒棒糖、元寶巧克力，或僅以玻璃紙、鋁箔紙包覆的產品，得認屬「散裝食品」，應依衛生福利部《散裝食品標示規定》辦理標示，其標示方式得以使用插牌、立牌方式標示。倘屬於有熱壓封口或抽真空包裝的牛軋餅、肉干條，應依食安法第22條做完整標示。惟倘最大表面積小於20平方公分，得依《小包裝食品免一部標示規定》以文字或部分使用QR Code標示擇一標示。

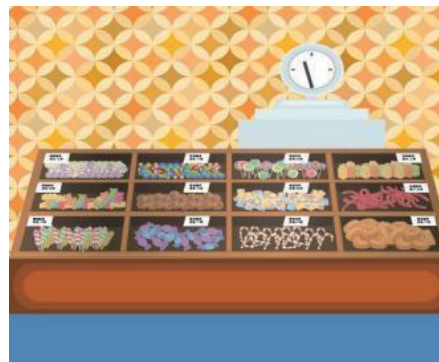


27

常見問題

Q：大賣場或超市將大包裝拆售，供消費者挑選再裝袋的完整包裝糖果或餅乾，是否可以插卡立牌方式，提供消費者完整包裝資訊？

A：符合本標示規定所定義之完整小包裝食品，如採零散販售型式，雖以原大包裝產品陳列，倘以單入小包裝供消費者選購，其最小販售單位為小包裝食品，仍屬本標示規定之規範對象。不得僅以插卡、立牌方式提供消費者相關標示資訊。



28

即食鮮食散裝食品標示作業指引

公告日期：110年03月17日
施行日期：110年03月17日

適用對象	即食鮮食散裝食品。 惟現場烘焙(烤)食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。
標示項目	(一)內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。 (二)淨重、容量或數量。 (三)食品添加物名稱；其名稱應使用中央主管機關所定之品名，如為二種以上混合添加物時，應分別標明。 (四)製造商或負責廠商名稱、電話號碼及地址。 (五)有效日期。 (六)其他自願性標示：如保存方法或保存條件、需調理後供食者，其調理方法、 營養標示 、過敏原警語資訊等。

前款營養標示，所標示營養素之標示值誤差允許範圍，請業者依附表一辦理；營養標示方式得依《包裝食品正面營養資訊標示作業指引》辦理，或以「QR Code」等電子化方式揭露資訊。

29

即食鮮食散裝食品標示指引

範例

滷雞腿便當
有效日期：○○年○○月○○日○○時
重量：409公克
保存條件：0~7°C

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。

75元

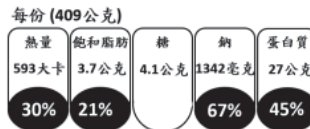
成分：滷雞腿[水、雞腿、醬油、草果、八角、月桂葉、薑、甘草]、葵花油、水、白米、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、滷蛋[蛋、醬油、八角]、滷豆腐[滷汁(水、醬油、冰糖、米酒、桂皮)、豆腐]、琥珀酸二鈉、焦糖色素
本產品含蛋、大豆製品不適對其過敏者食用
製造商：○○有限公司 地址：○○市○○路○○號 電話：○○-○○○-○○○○

營養標示	每份 (409公克)	每100公克
熱量	593大卡	145大卡
蛋白質	27公克	6.6公克
脂肪	13.9公克	3.4公克
飽和脂肪	3.7公克	0.9公克
膽固醇	0公克	0公克
碳水化合物	90公克	22公克
糖	4.1公克	1公克
鈉	1342毫克	328毫克



營養標示資訊 (A)、(B)、(C) 形式可擇一標示

(B) FOP



(C)

掃描此處可獲得營養標示資訊



即食鮮食散裝食品營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之80% ~ 120%
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤標示值之120%
其他標示之營養素	≥標示值之80%
維生素A、維生素D	標示值之80% ~ 180%

30

「食品原產地」vs「食品原料原產地」

- 「食品原產地」：最終產製之食品其原產地(國)。
- 「食品原料原產地」：食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。
- 以在臺灣加工製造之豬肉乾產品為例，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「豬肉原產地(國)：澳洲」。

原產地：臺灣
豬肉原料原產地：澳洲



31

散裝食品標示規定

公告日期：109年09月17日

施行日期：110年01月01日

實施對象	具公司登記或商業登記之食品販賣業者	未具公司登記或商業登記之食品販賣業者
標示內容	品名及原產地(國)	原產地(國)
實施品項	所有食品類別(品項)，以及但現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外 牛肉或牛可食部位為原料之散裝食品、豬肉或豬可食部位為原料之散裝食品	生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品
標示方式	卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之。 以標籤形式者，字體大小長寬各不得小於0.2公分；以其他形式者，字體大小長寬各不得小於2公分。	

新增規定

32

散裝食品標示方式



33

散裝食品標示舉例

- 販售**散裝茶葉**：所有食品販賣業者應標示茶葉之「原產地(國)」
- 販售**散裝牡蠣**：具公司登記或商業登記之食品販賣業者，應標示牡蠣之「原產地(國)」



34

食品標示諮詢服務平臺

<https://www.foodlabel.org.tw/>

衛生福利部
食品藥物管理署
Food and Drug Administration

首頁 法規及公告查詢 常用問答查詢 影片專區 其他相關資料 活動報名

食品標示諮詢服務平台

食品標示清楚看
吃得安心又健康

熱門搜索關鍵字：營養標示；標籤；食品標示法規字號；食品添加物；食品標示

最新消息	熱門排行榜
一般公告	活動報名
發布修正「巧克力之品...	2021/03/03
修正「巧克力之品...	2020/12/29
修正「巧克力之品...	2020/12/29
修正「巧克力之品...	2020/12/29
修正「巧克力之品...	2019/05/24

詳細列表

35

食品標示諮詢服務平臺

影片專區

自學影片區

關鍵字

熱門搜索關鍵字 營養標示; 食品標示; 添加物; 品名; 巧克力

項次	標題	更新日期	查詢次數
1	標示小學堂-日本輸入食品之原產地標示規範	2022-03-08	91
2	巧克力標籤使用教學	2022-01-10	153
3	食品標示輕鬆學-小包裝食品免一標示規定	2021-11-11	300
4	食品標示輕鬆學-巧克力之品名及標示規定	2021-07-19	451
5	食品標示輕鬆學-豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定	2021-06-22	532
6	食品標示輕鬆學-真菌類食品相關標示規定	2021-05-28	126
7	食品標示輕鬆學-鮮乳保久乳調味乳飲品及乳粉品名及標示規定	2021-05-28	97
8	標籤影片-有關於鈉鹽中的鈉-40	2021-05-28	54
9	食品標示輕鬆學-宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定	2021-05-28	185
10	果汁標籤使用教學	2021-02-17	109

36

食品標示法規諮詢服務聯絡方式

食品標示諮詢服務聯絡方式



食品標示諮詢信箱
foodlabel@hibox.biz



食品標示諮詢專線
0800-035-958(代表號, 2線)
03-561-9633



滿意度調查

諮詢專線服務時間為周一至周五(不含假日)，每日上午9:00至12:00，下午1:30至5:30。

針對在臺灣銷售之產品(含國內製造與進口品)，服務項目包括：

- (一)食品、食品容器具、洗潔劑、健康食品、特殊營養食品及警語等標示法規。
- (二)營養標示法規。
- (三)食品添加物標示法規。
- (四)散裝食品及直接供應飲食場所相關標示法規。

非屬以上標示服務項目，例如廣告、文宣、健康食品、某成分是否屬食品原料、成分翻譯、食品添加物之使用範圍...等，請撥打衛生福利部食品藥物管理署諮詢服務專線02-2787-8200，或由食藥署官網點選上方之「為民服務信箱」(<https://www.fda.gov.tw>)，進入後再點選上方之「我有話要說」，依該網頁各欄位填寫資料，由承辦人員判定。謝謝！

37

THANK YOU



財團法人
食品工業發展研究所
Food Industry Research and Development Institute