



藥物食品安全週報



2025年2月14日
發行人：林金富代理署長

歡迎訂閱電子報

DRUG AND FOOD SAFETY WEEKLY LETTER

第 1013 期

「巧克力」傳情，怎麼挑有攻略

農曆新年後，緊接著2月14日西洋情人節 (Valentine's Day)，是個充滿粉紅泡泡及花言「巧」語的日子，連商家販售的各式巧克力，都像在默默祝福天下有情人。但挑選傳情巧克力時，您有留意外包裝的品名標示嗎？接下來由食品藥物管理署（下稱食藥署）帶您一同了解巧克力的標示規定吧！

巧克力的身分證

依據衛生福利部2021年3月2日公告修正之「巧克力之品名及標示規定」，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的不含內餡固體型態產品，品名如欲標示為「黑巧克力」、「白巧克力」、「牛奶巧克力」及「巧克力」，應符合下列規定：

品名標示為「黑巧克力」，代表產品總可可固形物含量至少35%、可可脂至少18%及非脂可可固形物至少14%；品名標示為「白巧克力」，代表產品可可脂含量至少20%及牛乳固形物至少14%；而品名標示為「牛奶巧克力」，代表產品總可可固形物含量至少25%、非脂可可固形物至少2.5%及牛乳固形物至少

12%；品名標示為「巧克力」，產品原料及含量應以前三款為限。

不含餡固態巧克力

內容物含量	黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力
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%



植物油、食品原料添加有學問

若上述巧克力產品添加其他植物油，添加量不能超過產品總重量5%，且品名附近應標示「添加植物油」或「添加○○油」等字樣。

產品使用本規定的巧克力作為原料，添加其他食品原料製成固體型態產品，如欲以巧克力為品名，其巧克力含量至少25%，且應於品名前加標示「含餡」或「加工」等字樣，例如：可依所含原料（如堅果）或夾心、披覆態樣等特徵標示為堅果巧克力等。



添加植物油

添加量 ≤ 產品總重量5%
品名附近應標示「添加植物油」或等字義

含餡/加工巧克力

巧克力含量 ≥ 25%
品名前加標示「含餡」或「加工」等字樣



最後，食藥署提醒民眾在選購時，要辨明食品相關標示及清楚了解產品訊息，購買符合自身需求的產品。而食品業者，更應該在食品的標示、宣傳或廣告應遵守食品安全衛生管理法第28條規定，不可有不

實、誇張或易生誤解的情形。

想要更加了解標示規定的詳細內容，可至食品標示諮詢服務平台 (www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Home/Index) 查看相關資訊。

乾燥陰涼，妥善保存， 防止花生製品滋生黃麴毒素

花生製品因其特殊香氣，具高營養價值，深受消費者的喜愛。然因臺灣氣候高溫潮溼，若未妥善保存，花生易孳生黴菌，進而可能產生真菌毒素污染。

花生製品的主要風險因子

根據研究，花生製品中最主要的真菌毒素污染物質為黃麴毒素或赭麴毒素A，國際癌症研究機構(IARC)已將黃麴毒素B1列為一級致癌物，無耐受量，且無法藉由加工製程去除；赭麴毒素A會影響腎臟功能，可能引發急性腎衰竭以及腎小管壞死等病變。

花生製品加工過程的衛生管理要點

為協助業者加強花生製品管理，食品藥物管理署（下稱食藥署）已發布「花生及其製品製造業者符合食品良好衛生規範準則之指引」供業者依循，凡是製作花生原料（帶殼花生、脫殼之帶膜花生仁、脫膜花生仁／片）或花生製品（如調味花生、花生糖、花生醬、花生粉、花生碎粒等），都可以參考此指引，其管理要點包括：

1.加強原料驗收：

乾燥莢果水分含量宜控制在10～12%；花生仁／片水分含量建議控制在8%以下；並以低溫方式貯運。

2.管控貯藏條件：

以低溫、乾燥方式貯存為宜，相對溼度宜保持在55～65%之間。

3.成品檢測：

應確認符合相關衛生標準及品保條件後，始得出貨，必要時可藉由金屬檢測作為金屬異物偵測之措施。

購買注意事項

民眾購買花生及其製品時，除選擇信譽良好的商家之外，更要特別注意包裝的完整性，購買回家後，應置於密封罐、袋內免於受潮，同時開封後應儘早食用完畢，或存放於冰箱維持低溫，以降低黴菌生長。隨著全球食品安全意識的提升，食品業者須持續精進管理機制，落實製程管制，透過乾燥設備，克服臺灣多雨潮溼氣候，掌控花生原料的水分含量，須由產業整體供應鏈全面上下配合，以促進花生產業整體向上提升，保障消費者健康。

如何看懂認證檢驗機構檢驗報告

隨著消費保護的觀念提升，現在有許多業者為了證明產品安全無虞，常常會在販售產品時，出具該產品的檢驗報告，但針對檢驗報告上面琳瑯滿目的資訊，您看得懂嗎？食品藥物管理署（下稱食藥署）針對認證檢驗機構所出具的檢驗報告內容來解謎。

檢驗報告三大部分

認證檢驗機構收到委託的檢驗案件，會依據合約載明的檢驗方式進行檢驗，並出具檢驗報告，檢驗報告包含三大部分：第一部分為「委託者資訊」，包括是誰委託檢驗（如製造商、販售商）、委託檢驗的樣品資訊（如產品名稱、製造商、產品批號、製造及有效日期等）以及委託檢驗樣品的狀態（包裝是否完整、樣品的保存方式）；第二部分為「檢驗方法」，包括本次委託的檢驗項目（是否為食藥署認證的項目）、該檢驗項目所使用的檢驗方法，以及該檢驗項目可以檢驗的範圍；第三部分為「檢驗結果」，即各委託檢驗項目的檢驗結果。

食藥署把關檢驗機構品質

食藥署也提醒，實驗室係受業者委託檢驗，檢驗報告僅對該送驗樣品負責，另因送驗樣品非由實驗室抽樣，故實驗室

無法追溯送驗樣品之代表性，因此即便是認證實驗室出具的報告，亦不能對產品合法性進行判斷，產品之合法性仍須由衛生單位判定。

食藥署表示，為確保民間檢驗機構檢驗品質及擴展量能，以利政府部門、民間團體、業者自主品管及產品輸出入等檢驗工作，食藥署辦理食品、藥品、醫療器材、化粧品等領域之檢驗機構認證作業。通過認證名單均即時公開於食藥署網站，供各界參考。截至2024年10月底，獲食藥署認證之檢驗機構於各領域共有123家次，認證項目數共1,804品項。食藥署提醒，一般業者如有食品、藥品、醫療器材及化粧品的委託檢驗需求或想瞭解認證相關資訊，可上食藥署檢驗機構認證專區查詢（網址：<http://lams.fda.gov.tw/Default.aspx>）。

檢驗機構報告三大部分



委託者資訊

誰委託檢驗、委託檢驗的樣品資訊、委託檢驗樣品的狀態



檢驗方法

本次委託的檢驗項目、該檢驗項目所使用的檢驗方法、該檢驗項目可以檢驗的範圍



檢驗結果

各委託檢驗項目的檢驗結果



食安驗證

作伙來!!

申請

驗證

發證

強制驗證業別

GHP & HACCP

掃一掃知更多



罐頭食品、食品添加物、特殊營養食品、乳品加工食品及資本額三千萬元以上食用油脂、麵粉、澱粉、鹽、糖及醬油製造業，其他業別也可以自願申請喔！

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

廣告

版權聲明：如需引用本署圖文，請原圖文轉載並註明出處，請勿重製、刪減或修改內容。

刊名：藥物食品安全週報

出版機關：衛生福利部食品藥物管理署

地址：臺北市南港區研究院路一段130巷109號 電話：02-2787-8000 GPN：4909405233 ISSN：1817-3691

編輯委員：林金富、王德原、許朝凱、廖家鼎、廖姿婷、林蘭砮、林意筑、黃玟甄
吳亭瑤、張志旭、吳孟修、許家銓、吳立雅、林炎英

執行編輯：楊淑真
美術編輯：楊雲涵

出版年月：2025年2月14日

創刊年月：2005年9月22日

刊期頻率：每週一次