包裝食品之內容物及食品添加物名稱標示原則（草案）

壹、法源

一、內容物標示

食品安全衛生管理法第 22 條第 1 項第 2 款規定：食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示內容物名稱；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。

二、食品添加物標示

（一）同法第 22 條第 1 項第 4 款規定：食品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示食品添加物名稱；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。

（二）102 年 11 月 26 日預告修正同法施行細則（草案）第 8 條規定：本法第 22 條第 1 項第 4 款所定食品添加物名稱之標示，應依下列規定辦理：

1. 食品添加物名稱應使用中央主管機關所定之食品添加物品名或通用名稱。
2. 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。

食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入，且該添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品顯無功能者，得免標示之。

（三）102 年 12 月 27 日部授食字第 1021350702 號公告訂定「市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定」，並自即日生效。

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。

貳、用詞定義：

一、原料：係指食品可食部分之構成物，包括食品添加物。

二、食品添加物：係指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加

入、接觸於食品之單方或複方物質。

- 三、統括名稱：係指概括一類別、屬性之食品分類名稱，且不能表徵其所屬各項原料之專用名稱。例如：「香辛料」係泛指食品類別中能供給食品芳香之天然植物產物或其混合物之統括名稱，其涵蓋所屬原料包含荳蔻、蔥、蒜、辣椒、丁香、茴香、月桂葉、薄荷、迷迭香等。
- 四、澱粉：係指源自穀粒或根部（如玉米、高粱、米、小麥、馬鈴薯、甘薯、樹薯、西米椰子等）製得之天然澱粉，且未經化學藥品處理，非屬食品添加物粘稠劑中食用化製澱粉（修飾澱粉）類者。
- 五、食用化製澱粉（修飾澱粉）：係將源自穀粒或根部之天然澱粉，以少量化學藥品處理，改變其物理特性而得者，屬食品添加物粘稠劑中食用化製澱粉（修飾澱粉）類者。
- 六、蔗糖：依中華民國國家標準（CNS）206 號標準所定，係指以甘蔗、甜菜為原料，經加工處理製成之產品，各種蔗糖包括精製細砂、精製特砂、粉糖、冰糖、特號砂白、一號砂白、紅糖。
- 七、葡萄糖：依中華民國國家標準（CNS）3348 號標準所定，係指澱粉經完全水解、純化、結晶及乾燥後所得之產物，各種葡萄糖包括無水葡萄糖、單水葡萄糖、粉狀葡萄糖。
- 八、複合原料：係指本身為二種以上原料組成，且非以食品添加物為關鍵原料，可供食品製程中使用之構成物。例如：「咖哩粉」係由胡荽粉、小茴香粉、薑母粉、大蒜粉、紅辣椒粉等原料組成之複合原料。
- 九、複方食品添加物：將單方食品添加物與其他單方食品添加物或作為輔料（包含輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等特定目的之需要）之食品原料進行物理方式混合，製成具有「食品添加物」功能，非供直接食用之調製品，且其中使用之食品添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成。例如：「複方防腐劑」係由二醋酸鈉、檸檬酸及乳糖等調製之複方食品添加物。

參、內容物及食品添加物名稱標示原則

一、內容物標示原則

(一) 內容物名稱須以反映該內容物真實屬性之專用名稱，包含經衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」所定名稱、中華民國國家標準（CNS）所定名稱、食品分類名稱或其通用名稱等標示之；無標準規定者，應使用能幫助消費者理解該內容物真實屬性之常用名稱或通用名稱標示之。一般而言，除一、(二)、1點所列者外，內容物不得以統括名稱標示之。

(二) 特定內容物名稱之標示方式：

1. 若有符合下列表格左欄中所列示該分類者，得使用同一表格右欄中所列示統括名稱標示之。

分類	統括名稱
澱粉〔不包括食用化製澱粉（修飾澱粉）〕	澱粉
魚類及魚肉（僅限於無標示宣稱特定種類魚類名稱者）	魚或魚肉
家禽、家畜肉類（僅限於無標示宣稱特定種類家禽、家畜類名稱者）	雞、雞肉、鴨、鴨肉、鵝、鵝肉、豬、豬肉、牛、牛肉、羊或羊肉等
所有型式之蔗糖，包含精製細砂、精製特砂、粉糖、冰糖、特號砂白、一號砂白、紅糖	糖
所有型式之葡萄糖，包含無水葡萄糖(dextrose anhydrous)、單水葡萄糖(dextrose monohydrate)、粉狀葡萄糖(powdered dextrose; icing dextrose)	葡萄糖

2. 食品中使用之各類油脂，須標示各別油脂名稱，不得以「動物油」、「植物油」、「食用油脂」或等同意義字樣代稱之。且食品中使用經氫化製

得之油脂，如大豆油、椰子油、棕櫚油等，須加註標示「氫化」字樣。

◇ 例如：「餅乾」中所使用之「牛油」，標示為「動物油（牛油）」、「牛油」或等同意義字樣，惟不得直接標示為「動物油」或「食用油脂」等。

◇ 例如：「餅乾」中所使用之「棕櫚油」，標示為「棕櫚油」、「植物油（棕櫚油）」或等同意義字樣，惟不得直接標示為「植物油」或「食用油脂」等。

◇ 例如：「餅乾」中所分別使用之「大豆油、葵花油」，依其各別含量多寡由高至低標示為「大豆油、葵花油」、「植物油脂（大豆油、葵花油）」或等同意義字樣，惟不得直接標示為「植物油」或「食用油脂」等。

◇ 例如：「餅乾」中使用經氫化製得之「大豆油」，標示為「氫化大豆油」、「氫化植物油（大豆油）」或等同意義字樣。

（三）食品中使用之複合原料，其標示方式應符合下列情形：

1. 標示複合原料名稱，依前述第一、（一）點方式，其名稱須反映該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示之；或是，

2. 將複合原料中組成之各項原料，與其他原料依含量多寡依序標示之，得不標示該複合原料名稱。

◇ 例如：「義大利麵調理包」中使用之「義大利麵（其組成分依含量多寡依序為小麥粉、蛋、水）」複合原料，其標示方式得擇一為：

✓ 「番茄、水、義大利麵（小麥粉、蛋、水）、糖、鹽」。

✓ 「番茄、水、小麥粉、蛋、糖、鹽」。

◇ 例如：「三合一咖啡粉包」中所使用之「奶精（其組成分依含量多寡依序為氫化棕櫚油、玉米糖漿、酪蛋白、乳化劑脂肪酸甘油酯、調味劑檸檬酸鈉）」複合原料，其標示方式得擇一為：

✓ 「咖啡粉、奶精（氫化棕櫚油、玉米糖漿、酪蛋白、脂肪酸甘油酯、

檸檬酸鈉)、砂糖」。

✓ 「咖啡粉、氫化棕櫚油、玉米糖漿、酪蛋白、脂肪酸甘油酯、砂糖、檸檬酸鈉」。

3.食品中使用之複合原料佔終產品含量小於5%時，且其專用名稱（不包括統括名稱）符合中華民國國家標準（CNS）所定，並可明確表達其所含各項原料者，得不依前述二點所定，豁免展開標示複合原料中組成之各項原料名稱（但對終產品具有食品添加物功能之食品添加物，或經中央主管機關公告指定之致過敏性原料者，仍須標明其原料名稱）。

◇例如：「咖哩牛肉調理包」中所使用之「咖哩粉（其組成分依含量多寡依序為胡荽粉、小茴香粉、薑母粉、大蒜粉、紅辣椒粉）」複合原料，其使用含量佔終產品小於5%，且符合國家標準所定「咖哩粉」，得僅標示為「咖哩粉」。

◇例如：「速食麵」中所使用之「風味調味料（其組成分依含量多寡依序為鹽、糖、棕櫚油、魚類抽出物、香菇粉末、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉）」複合原料，其使用含量佔終產品小於5%，雖符合中華民國國家標準（CNS）所定「風味調味料」，但不屬專用名稱，而為統括名稱，仍須詳實標示所含各項原料名稱，且亦須標示對終產品具有調味功能之5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉食品添加物，標示為「風味調味料（鹽、糖、棕櫚油、魚類抽出物、香菇粉末、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉）」、「鹽、糖、棕櫚油、魚類抽出物、香菇粉末、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉」或等同意義字樣，不得直接標示為「風味調味料」或等同字義字樣。

（四）食品之製造、加工製程中，為達一定製造、加工之功能性目的而使用之原料，除經中央主管機關公告之致過敏性原料外，於終產品完成前，經中和、去除或已失去活性，對終產品無功能者；或該原料，雖存在於終產品，但其含量極微，對終產品無功能者，得免標示之。

◇例如：「大豆油」中所使用之己烷溶劑，係為萃取大豆中所含油脂，

且終產品完成前即去除，對終產品無功能，得免標示「己烷」。

◇ 例如：「柳橙汁」中所使用之纖維素酶（酵素），係為分解纖維素，且終產品完成前即加熱使其失去活性，對終產品無功能，得免標示「酵素」。

◇ 例如：「速釀醬油」中所使用之鹽酸化學藥品，係為分解大豆蛋白質取得胺基酸，且終產品完成前即中和或去除，對終產品無功能，得免標示「鹽酸」。

（五）食品中額外添加之內容物「水」，仍須標示之；惟「水」本身為某內容物之構成物（例如：使用於食品中的鹽水、糖漿或肉湯），且該內容物名稱足以表徵含有水分者，得免標示「水」。

於食品之製造、加工過程中，蒸發、揮發等去除之水或其他揮發性原料，且不會成為終產品之構成物，則得免標示之。

◇ 例如：「果汁」係以濃縮果汁並額外添加「水」調配而得，則內容物仍須標示「水」。

◇ 例如：「飲品」中使用之「葡萄糖漿」，僅須標示為「葡萄糖漿」，因其足以表徵含有水分，得免標示「水」。

◇ 例如：「麵包」中使用之「水」，於烘焙過程中即蒸發去除，則得免標示「水」。

◇ 例如：「麻油雞調理包」中使用之「酒精」，於加工製程中揮發，僅殘留其香氣，得免標示「酒精」。

（六）食品中使用之內容物，已經部分加工製程處理，例如：萃取、發酵、酵素分解等，使其組成分、性質改變，與原先內容物本質不同，其名稱應加註其加工製程。

◇ 例如：「保健飲品」中所使用之「紅棗濃縮液（其係由紅棗加水萃取且濃縮而得）、人參萃取物（其係由人參加水萃取而得）」，依各別含量多寡依序標示為「紅棗濃縮液、人參萃取物」或等同意義字樣，尚不致造成消費者誤解。

- ◇ 例如：「沖泡粉包」中所使用之「牛奶水解物（其係由奶粉加水還原後再經酵素分解而得）」，標示為「牛奶水解物」或等同意義字樣，尚不致造成消費者誤解。
- ◇ 例如：「飲品」中所使用之「還原蔓越莓汁（其係由濃縮蔓越莓汁加水還原而得）、葡萄發酵物（其係由葡萄經微生物發酵而得）」，依各別含量多寡依序標示為「還原蔓越莓汁、葡萄發酵物」或等同意義字樣，尚不致造成消費者誤解。
- ◇ 例如：「速釀醬油」中所使用之「大豆（酸）水解物（其係由大豆經酸水解而得）」，標示為「大豆（酸）水解物」或等同意義字樣，尚不致造成消費者誤解。

（七）欲標示內容物中特定成分或來源之標示原則：

1. 食品內容物名稱標示，如欲標示內容物所含成分，得以內容物名稱併列其所含成分名稱標示之，且須不致造成消費者誤解；並不得直接標示其所含成分名稱。
 - ◇ 例如：「餅乾」中所使用之「魚油」，得併列標示其所含成分「DHA」，標示為「魚油」、「魚油（含 DHA）」、「含 DHA 魚油」或等同意義字樣，尚不致造成消費者誤解；惟不得直接標示「DHA」，因其僅係食品原料中特定純化成分，如食品中內容物並非使用該純化成分，則不得直接宣稱該純化成分名稱，僅得以其原料名稱及該成分名稱併同列示之。
2. 依衛生福利部公布之「可供食品使用原料彙整一覽表」，食品中使用之「纖維素」及「果膠」，建議加註標示其取自來源，尚不致造成消費者誤解。
 - ◇ 例如：「沖泡粉包」中所使用之「纖維素」取自來源為「小麥」，標示為「小麥纖維素」。
 - ◇ 例如：「沖泡粉包」中所使用之「果膠」取自來源為「蘋果」，標示為「蘋果果膠」。

二、食品添加物標示原則

(一) 食品中添加之食品添加物，其名稱應使用中央主管機關所定之食品添加物品名或通用名稱，不得僅以功能（用途）名稱標示之；且屬防腐劑、抗氧化劑及甜味劑者，並須同時標示各功能（用途）名稱。

◇ 例如：「植物油」中所添加之「維生素E」抗氧化劑，應詳實標示其所含食品添加物名稱及其功能（用途）名稱為「維生素E（抗氧化劑）」、「抗氧化劑維生素E」或等同字義字樣。

◇ 例如：「醬油」中所添加之「苯甲酸」防腐劑，應詳實標示其所含食品添加物名稱及其功能（用途）名稱為「苯甲酸（防腐劑）」、「防腐劑苯甲酸」或等同字義字樣。

◇ 例如：「飲料」中所添加之「檸檬酸」調味劑，應詳實標示其所含食品添加物名稱，得免標示其功能（用途）名稱，標示為「調味劑（檸檬酸）」、「檸檬酸」或等同意義字樣，但不得直接標示為「調味劑」。

◇ 例如：「粉絲」中所添加之「羥丙基澱粉」黏稠劑，應詳實標示其所含食品添加物名稱，得免標示其功能（用途）名稱，標示為「羥丙基澱粉」、「黏稠劑（羥丙基澱粉）」、「化製澱粉（羥丙基澱粉）」或等同意義字樣，不得直接標示為「化製（修飾）澱粉」、「黏稠劑」等，且不得以致生混淆方式標示為「澱粉」。

(二) 食品中使用之複方食品添加物，其標示方式應符合下列情形，不得僅以功能（用途）名稱、自定名稱或商品名稱等代括之：

1. 標示複方食品添加物名稱，且其名稱須反映該複方食品添加物真實屬性、功能之名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料展開標示之；或是，
2. 將複方食品添加物中組成之各項原料，與其他原料展開標示之，得不標示該複方食品添加物名稱。

◇ 例如：「蛋糕」中所添加之「著色劑」複方食品添加物，應詳實標示其所含各項原料名稱，其標示方式得擇一為：

- ✓ 「食用藍色二號、偏磷酸鈉、鉀明礬、蟲漆酸、檸檬酸鈉」。
- ✓ 「複方著色劑（食用藍色二號、偏磷酸鈉、鉀明礬、蟲漆酸、檸檬酸鈉）」或等同意義字樣，且「複方著色劑」名稱能反映該複方食品添加物真實屬性、功能。

惟不得僅以功能（用途）名稱「著色劑」；或以致生混淆之自定名稱、商品名稱「藍寶素」等標示之，因其無法反映該複方食品添加物之真實性質、功能；且不得僅以該複方食品添加物主要賦予功能之食品添加物標示為「食用藍色二號、蟲漆酸」。

（三）食品中之食品添加物係透過合法原料之使用而帶入，且該食品添加物含量明顯低於直接添加於食品中所需量，對終產品無功能者，得免標示之。

◇ 例如：「牛肉調理包」中所使用之「醬油」（其組成分含防腐劑己二烯酸，但對「牛肉調理包」不具防腐功能），符合中華民國國家標準（CNS）所定「醬油」，標示為「醬油」，並得免標示「己二烯酸」。

◇ 例如：「咖哩牛肉調理包」中所使用之「咖哩粉」（其組成分含調味劑 L-麩酸鈉、胺基乙酸，並對「咖哩牛肉調理包」具調味功能），符合國家標準所定「咖哩粉」，其標示為「咖哩粉（含 L-麩酸鈉、胺基乙酸）」；或分列於內容物標示為「咖哩粉」及食品添加物標示為「L-麩酸鈉、胺基乙酸」。

◇ 例如：「蛋糕」中所添加之「風味香料」複方食品添加物，應詳實標示其所含各項原料名稱，但其中所含之香料成分得以「香料」標示之，以及得免標示該「風味香料」帶入且對終產品無功能之食品添加物，其標示方式得擇一為：

- ✓ 「內酯類^{註1}、芳香族醛類^{註1}、棉籽油、高級脂肪族醇類^{註1}、食用黃色 4 號、丙二醇^{註2}」。

註 1：內酯類、芳香族醛類、高級脂肪族醇類等屬香料成分，得以「香料」標示之。

註 2：一般香料成分不溶於水，添加丙二醇使其成為水溶性，但對終產品無

功能，得免標示之。

- ✓ 「香料、棉籽油、食用黃色 4 號」。
- ✓ 「複方香料（香料、棉籽油、食用黃色 4 號）」、「複方香料（含棉籽油、食用黃色 4 號）」或等同意義字樣，且「複方香料」名稱能反映該複方食品添加物真實性質、功能。

惟不得僅以功能（用途）名稱「複方香料」、「風味香料」或以致生混淆之自定名稱、商品名稱「風味粉」等標示之，因其無法反映該複方食品添加物之真實性質、功能；且不得僅以該複方食品添加物主要賦予功能之食品添加物標示為「香料」。