

奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定草案

規定	說明
<p>一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定。</p>	<p>本規定法源依據。</p>
<p>二、「奶油」及「乳脂」產品應符合下列規定：</p> <p>(一)品名標示為「奶油」，指僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉製成供食用之奶油，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品。</p> <p>(二)品名標示為「乳脂」，指將乳品中脂肪經由物理方式分離，製成脂肪於脫脂乳中型態之乳化產品，在冷凍溫度以上呈現液狀，且乳脂肪含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。其品名亦得標示為「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」。</p>	<p>「奶油」及「乳脂」產品之定義及品名標示規定。</p>
<p>三、「人造奶油」及「脂肪抹醬」係指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀之產品，並應符合下列規定：</p> <p>(一)油脂含量達百分之八十以上者，品名應標示為「人造奶油」。</p> <p>(二)油脂含量達百分之十以上未達百分之八十者，品名應標示為「脂肪抹醬」。</p> <p>(三)不得使用表彰其為植物性奶油</p>	<p>「人造奶油」及「脂肪抹醬」之定義及品名標示規定。</p>

之文字作為產品外包裝之標示。	
----------------	--