

溯源水產品資訊登錄管理作業規範第二點附件二修正規定

溯源水產品加工品適用品項

申請溯源水產品加工品，應遵循以下加工品基本說明。

大類	項目	基本說明	產品品項
蒸煮品	熟食	以加熱處理方式經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再冷凍(藏)。	熟食(白蝦)
			熟食(魷仔魚)
			熟食(小卷)
			熟食(櫻花蝦)
冷凍(藏)調理品	蒲燒(白燒)魚	經清洗、選別、切塊後，進行蒲燒(白燒)之加工製品，再冷凍。	蒲燒(白燒)魚(臺灣鯛)
			蒲燒(白燒)魚(日本鰻)
			蒲燒(白燒)魚(黑鰻)
			蒲燒(白燒)魚(鮪魚)*註1
	調味貝類	經清洗、選別、去殼後，進行調味調理再冷凍之產品。	調味貝類(九孔)
			調味貝類(文蛤)
	調味魚排	經清洗、選別、切塊後，進行調味調理再冷凍之產品。	調味魚排(臺灣鯛)
			調味魚排(虱目魚)
			調味魚排(鱸魚)
			調味魚排(旗魚)
			調味魚排(石斑)
			調味魚排(烏魚)
			調味魚排(鬼頭刀)
			調味魚排(土魷)
	裹粉頭足類	經清洗、選別、切塊後，進行裹粉預炸再冷凍之產品。(原型塊狀頭足類重量應達60%以上)	裹粉頭足類(魷魚)
			裹粉頭足類(透抽)
			裹粉頭足類(花枝)
	裹粉魚排	經清洗、選別、切塊後，進行裹粉預炸再冷凍之產品。(原型塊狀魚排重量應達60%以上)	裹粉魚排(塊)(臺灣鯛)
			裹粉魚排(塊)(虱目魚)
			裹粉魚排(塊)(鱸魚)
			裹粉魚排(塊)(烏魚)
			裹粉魚排(塊)(鬼頭刀)
			裹粉魚排(塊)(土魷)
			裹粉魚排(塊)(旗魚)

			裹粉魚排(塊)(水鯊)	
			裹粉魚排(塊)(鮪魚)*註1	
	調理魚排* 註1	經清洗、選別、切塊後，進行水產品重組、調味調理再冷凍之產品。(主原料應為單一魚種，添加蔬果須為國產原料外，水產品使用應達60%以上。)	調理魚排(虱目魚排)	
	魚精(冷凍)	經清洗、選別後，再蒸煮或熬煮或萃取之加工品，再冷凍。	魚精(冷凍)(鰻魚)	
			魚精(冷凍)(虱目魚)	
			魚精(冷凍)(鱸魚)	
			魚精(冷凍)(烏魚)	
			魚精(冷凍)(鯖魚)	
	罐頭製品	魚精(常溫)	經清洗、選別後，進行調味調理封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌，而可於室溫下長期保存之加工製品。(主原料、蔬果須為國產原料)	魚精(常溫)(鰻魚)
				魚精(常溫)(虱目魚)
魚精(常溫)(鱸魚)				
魚精(常溫)(烏魚)				
魚精(常溫)(鯖魚)				
罐頭		罐頭(臺灣鯛)		
		罐頭(鱸魚)		
		罐頭(鮪魚(正鰹))		
		罐頭(鯖魚)		
		罐頭(九孔)		
		罐頭(虱目魚)		
乾鹽製品	魚鬆	經清洗、選別後，再進行調味、翻炒之加工製品，如：魚鬆、魚酥、魚脯。	魚鬆(虱目魚)	
			魚鬆(臺灣鯛)	
			魚鬆(鱸魚)	
			魚鬆(鮪魚(鰹魚))	
			魚鬆(鬼頭刀)	
			魚鬆(旗魚)	
			魚鬆(狗母魚)	
			魚鬆(烏魚)	
	一夜干	經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械	一夜干(午仔魚)	
			一夜干(鱸魚)	

		方式風乾使其產生風味之加工製品，再冷凍。	一夜干(石斑)
			一夜干(竹筴魚)
			一夜干(鯖魚)
			一夜干(烏魚)
	鹽漬鯖魚	經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬之加工品，再冷凍。	鹽漬鯖魚
煉製 品	魚丸*註1	經清洗、選別後，再加鹽擂潰及蒸煮之加工製品，再冷凍。(主原料應為單一魚種，添加蔬果須為國產原料外，水產品使用應達65%以上。)	魚丸(虱目魚)
			魚丸(鬼頭刀)
	黑輪*註1	經清洗、選別後，再加鹽擂潰及蒸煮、油炸之加工製品，再冷凍。(主原料應以溯源水產品為主，其使用應達65%以上，如需添加其他魚種調味，其來源亦應為溯源水產品，並應明確標示使用比例。)	黑輪
	甜不辣*註1		甜不辣

註：1. 「調理魚排」、「魚丸」、「黑輪」、「甜不辣」、「蒲燒(白燒)魚(鯰魚)」、「裹粉魚排(塊)(鯰魚)」屬專案申請品項。

2. 表列品項將視實際執行情形，由初審單位提送至本會研議調整。

3. 烏魚子不適用本表，請逕依規定申請。