

第四條附件一 優良農產品肉品項目驗證基準

一、評審規定

本評審規定依工廠作業型態及工作性質的不同，區分成廠區環境、廠房設施、設備及包裝材料、製程管理、品質管制、衛生管理、運輸管理、管理人員資格及其他等九部份。其認定評審規定如下：

1. 廠區環境：

- 1.1. 廠區四周環境應隨時保持清潔。
- 1.2. 廠區內應有適當而通暢之排水系統，不得有污水淤積，且不可有因滲透、泥濘、骯髒或有害動物（或微生物）滋長而造成食品污染之區域。
- 1.3. 廠區週界應有適當防範外來污染源侵入之設施與構築。
- 1.4. 工廠不得設置於易遭受污染之區域，否則應有嚴格之食品污染防治措施。
- 1.5. 廠區四週環境應容易隨時保持清潔，避免成為污染源。廠區之空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，以防塵土飛揚並美化環境。
- 1.6. 廠區不得有不良氣味及有害（毒）氣體、煤煙、塵埃、臭水溝、垃圾堆置或其他有礙衛生之場所。凡因製造食品所產生之廢氣、異臭等不良氣味，必須妥善處理排放。
- 1.7. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。
- 1.8. 廠區內員工宿舍、餐廳、休息室應與加工場所隔離。

2. 廠房設施：

廠房設施依作業區域之污染程度及清潔度不同，可區分成污染區、一般作業區、準清潔作業區、清潔作業區及週邊設施區。

污 染 區：從事家畜、禽之繫留、沖水、屠前檢查、電昏及放血等污染度最高之作業場所，例如：繫留場等。

一 般 作 業 區：從事禽畜之燙毛、脫毛等污染度較高之作業場所，例如：屠宰室。

準清潔作業區：從事禽畜之內臟摘除、內臟檢查、內臟分類清洗、屠後檢查、屠體清洗、產品原料凍藏與解凍、原料肉攪切、混合、充填、醃漬、成型、加熱或煙燻、販賣場所等清潔度要求較高之處理作業場所，例如內臟處理室、原料冷凍（藏）庫、原料解凍庫、配料室、加熱蒸煮區、產品成型區、油炸區、烘烤區、裹粉（漿）區、外紙箱去除區、外包裝區及成品凍藏庫、材（物）料室、走道、籃框及設備清洗區等。

清 潔 作 業 區：從事禽畜屠體預冷、內臟二次清洗、冷卻、包裝、可食副產物處理、生鮮肉分切、加工成品之內包裝、熱狗類產品去腸衣作

業等清潔度要求最高的作業場所，例如屠體預冷室、分切室、副產物處理室、加工包裝室等場所。

週邊設施區：非直接處理食品之作業區域，例如品管（檢驗）室、更衣室、洗手消毒室、機電室、廁所及辦公室等。

2.1. 作業場所設施

2.1.1. 供水規定

- 2.1.1.1. 與食品接觸及清洗食品器具之水，須符合飲用水質標準。
- 2.1.1.2. 加工用冰塊以飲用水製成。
- 2.1.1.3. 應能提供工廠各部所需之充足水量、適當壓力及水質。必要時，要有儲水設備及提供適當溫度之熱水。
- 2.1.1.4. 蓄水池（或塔、槽）內外清潔。
- 2.1.1.5. 儲水槽（塔、池）應以無毒，不致污染水質之材料構築，並應有防護污染之措施，儲水槽（塔、池）每年至少清理一次並作成紀錄。
- 2.1.1.6. 非使用自來水者，須設置淨水或消毒設備，且每年至少申請檢驗水質一次，檢驗紀錄至少保存二年。
- 2.1.1.7. 非使用自來水者，每日指定專人作水質餘氯及 pH 值測定並保存紀錄。
- 2.1.1.8. 不與食品接觸之非飲用水（及排放廢、污水）之管路系統與食品製造用水之管路系統間，應以明顯顏色區分，以完全分離之管線輸送，並不得有逆流或相互交接現象。
- 2.1.1.9. 不用的水管必須拆除。

2.1.2. 區隔與隔間

- 2.1.2.1. 凡使用性質不同之場所，如：禽畜肉處理場所不得與水產類、蔬果類混用；原料肉與成品不得混在一室處理，應個別設置或隔間獨立。
- 2.1.2.2. 凡清潔度區分不同之場所，應個別設置或隔間獨立。
- 2.1.2.3. 生品與熟食品之處理須分別獨立。
- 2.1.2.4. 內臟類、配菜類（調味肉品）與畜禽肉之分切處理須分別獨立。
- 2.1.2.5. 場內加熱區和非加熱區應適當隔間。
- 2.1.2.6. 廠房應有有效隔絕鳥類、寵物、蚊蠅進入之設施。
- 2.1.2.7. 工廠生產優良農產品標章肉品與進口肉品之作業應以空間或時間區隔。在非優良農產品標章肉品之作業中，不得出現印有優良農產品標章之包裝材料。

2.1.3. 作業場所入口

2.1.3.1. 廠房入口處應有有效清潔消毒鞋子之設備。

2.1.3.2. 廠房入口處應清潔。

2.1.3.3. 出入口應足以嚴格管制人員出入。

2.1.4. 場內基本設施情況

2.1.4.1. 場內各種製造設備應有系統排列。

2.1.4.2. 場內各種製造設備應保持適當距離及操作空間。

2.1.4.3. 場內不得堆置無關物品（如：廢棄物、非加工用器具等）。

2.1.4.4. 工作區不得放置私人物品。

2.1.4.5. 非加熱區（包括加工區、絞肉區及非乾燥類食品包裝室）室溫應保持在 15℃ 以下（註一）。

2.1.4.6. 醃漬室、按摩滾打室須於 5℃ 以下。

2.1.4.7. 食品之製造、調配、加工、包裝等均應在工作台上操作，不得與地面直接接觸。

2.1.4.8. 食品之製造、調配、加工、包裝等作業場所與設備之清洗工作應在全部作業結束後或於作業中能有效防止污染時再進行。

2.1.4.9. 器具（如：水管、模具...等）應潔淨並妥適放置待用。

2.1.4.10. 在工作線上適當位置設有洗滌用冷、熱水槽之裝置。

2.1.4.11. 作業場設有 83℃ 之熱水消毒裝置。

2.1.4.12. 家畜（禽）屠宰衛生檢查位置應有洗手設備，並能提供熱（83℃）水消毒設備。

2.1.4.13. 作業場中原料肉修整下之廢棄物（如淋巴、腫瘤等）應設有不漏水之專用容器收集，且應有明顯之標示。

2.1.4.14. 作業場所之垃圾應適時清理。

2.1.4.15. 垃圾桶之設置應符合衛生要求，如有桶蓋時應為腳踏式或不用手掀桶蓋之裝置等。

2.1.4.16. 作業場內不得有玻璃器皿。

2.1.4.17. 作業場所應設洗手設備。

2.1.5. 牆壁、柱子

2.1.5.1. 原料處理場、分切或調理場等建築物之牆壁和牆柱，應以耐水易洗之材料構築。

2.1.5.2. 場內牆壁與柱子應使用非吸水性、不透水、易清洗之淺色材料鋪設。

2.1.5.3. 清潔度要求較高之場所其牆腳及柱腳應有適當弧度。

2.1.5.4. 牆壁與柱子必要時應設防撞擊設施。

2.1.5.5. 場內牆壁與柱子等應潔淨（無黴斑、污物、凝結水...等）。

2.1.5.6. 場內牆壁平整、柱子磁磚、油漆等無損毀剝落。

2.1.6. 地面

2.1.6.1. 原料處理場、分切或調理場、包裝室建築物之地面應採用耐酸鹼、非吸水、不透水、易洗不納垢材料鋪設（例如磨石子、水泥磚、紅銅磚等）。

2.1.6.2. 廠內地面平坦不滑。

2.1.6.3. 廠內地面無侵蝕裂縫。

2.1.6.4. 廠內地面無積水。

2.1.6.5. 廠內地面保持清潔。

2.1.6.6. 廠內地面有良好之排水斜度，無積水並設有完整之排水系統。

2.1.7. 排水溝

2.1.7.1. 場內排水溝上方宜加金屬蓋或水泥蓋板以保障員工安全。

2.1.7.2. 場內排水溝之出口處應有防止鼠類、昆蟲侵入之設施。

2.1.7.3. 場內排水溝應有防止固體廢棄物流入之裝置。

2.1.7.4. 場內排水溝應有防止臭氣溢出之裝置。

2.1.7.5. 場區內部之排水溝，須深淺適度並有斜度，以防止逆流及淤積。

2.1.7.6. 場內排水溝中不得配有其它管路。

2.1.8. 樓板或天花板

2.1.8.1. 廠房屋頂（樓板或天花板），應白色或淺色、表面平滑，且可防止灰塵儲積，易清掃之構築。

2.1.8.2. 廠房屋頂（樓板或天花板）潔淨及維修良好（無蜘蛛網、成片剝落、破損情形、黴斑及冷凝水等）。

2.1.8.3. 食品直接暴露之上方不得有凝結水現象。

2.1.8.4. 蒸氣、水、電氣等配管潔淨且不得設於食品直接暴露之上方，否則應加裝能防止塵埃及凝集水等掉落之裝置。

2.1.9. 出入口、門窗及其他孔道

2.1.9.1. 需有防鼠、防蠅、防昆蟲等設施，而門窗口應有有效防止病媒侵入之設施（如紗窗、密閉系統、紗門、空氣簾、暗道），且門窗口及防止病媒侵入之設施應潔淨（無灰塵、黴斑等）無破損。但有密閉系統者不在此限。

2.1.9.2. 門扉應以平滑不透水、易清洗之堅固材料製作，並經常保持關閉。

2.1.9.3. 出入口應採用不會吸引昆蟲之照明設備。

2.1.9.4. 門應能完全關閉。

2.1.10. 照明

2.1.10.1. 燈具以不安裝在食品加工線上方為原則，否則應採安全型照明

設施，以防破裂。

2.1.10.2.一般作業區與機械設備台面照明在 100 米燭光(LUX)以上。

2.1.10.3.工作台面應保持 200 米燭光(LUX)以上。

2.1.10.4.檢查作業台面應保持 500 米燭光(LUX) 以上。

2.1.10.5.燈具應潔淨、無破損、發霉及沾滿灰塵...等。

2.1.10.6.光源應不影響食品之顏色。

2.1.11. 通風

2.1.11.1.通風及排氣口應保持清潔，不得有灰塵、凝集水、油垢堆積，並應有防止病媒侵入之設施。不得有病媒及其他昆蟲，或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒及其他昆蟲之防治。

2.1.11.2.加工場所應通風良好、且無異味。

2.1.11.3.密閉之加工室應有空調設備。

2.2. 包材物料倉庫及冷藏、冷凍庫（包括預冷室）

2.2.1. 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實紀錄。

2.2.2. 倉儲過程中應定期檢查，並確實紀錄，如有異狀應立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

2.2.3. 禽畜肉類及其加工產品應有專用之冷藏、冷凍設施，且需具有適當空間。

2.2.4. 冷凍庫庫溫保持在-25℃以下（註二），並有溫度測定設備及紀錄。

2.2.5. 倉庫庫內地面應較庫外為高並採用不透水材料建築。

2.2.6. 倉庫應保持清潔、無異味。

2.2.7. 可食性與不可食性物品應分別存放。

2.2.8. 原料與成品、生品與熟品（或不同性質之產品）應分別存放，或予適當區隔。

2.2.9. 倉庫內貯存品應放置整齊。

2.2.10. 倉庫內所設之棧板應足以配合存貨及生產作業所需。

2.2.11. 可食性原料與成品不可直接置於地面。

2.2.12. 原物料倉庫及冷藏（凍）庫內物品存放與牆壁須有適當間隔（5 公分以上）。

2.2.13. 冷藏庫內不得有積水。

2.2.14. 冷藏庫庫溫應維持在 5℃以下，凍結點以上，且有溫度測定設備及紀錄。

2.2.15. 冷藏凍庫內無嚴重結霜、濕滑、雜亂或異味等現象。

2.2.16. 包裝材料貯放室應與加工場隔開。

2.2.17. 包裝材料貯放室設有棧板及架子，並儲放有序。

2.2.18. 包裝材料貯放室整潔通風，並有有效防止異物侵入之設備。

- 2.2.19. 豬屠體及牛屠體預冷室須有送風設備，室溫 5℃ 以下。
- 2.2.20. 豬屠體及牛屠體預冷室內屠體排列不得過密，其空間應能維持每 2 公尺吊軌吊掛豬體 6 頭以下或牛體 3 頭以下。
- 2.2.21. 豬屠體及牛屠體應於 1 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 18 小時內達到 0-5℃ 以下。
- 2.2.22. 家禽屠體預冷裝置如使用冷卻槽時，應有溢流裝置且能使屠體中心溫度降至 7℃ 以下。
- 2.2.23. 家禽屠宰場之屠體冷卻水，其水槽之前、中、後三點平均水溫應於 4℃ 以下。
- 2.2.24. 冷藏庫、冷凍庫內之安全門把完好，可由內往外推門而出。
- 2.2.25. 家禽冷卻水槽應設檢查站，以利掌握水質。
- 2.2.26. 冷藏庫、冷凍庫內所使用之燈具應採安全型防爆照明設施，以防破裂。

2.3. 洗手消毒室

- 2.3.1. 應在適當且方便之地點（如在進入廁所及調理、加工場之前等處）設置足夠數目之洗手及乾手設施。必要時，應提供適當溫度之溫水，或熱水及冷水並裝設可調節冷熱水流之水龍頭。
- 2.3.2. 乾手設備應採烘手器或/及紙巾。使用後之紙巾應丟入易保持清潔的垃圾桶內。
- 2.3.3. 在洗手設備附近應備有洗手清潔劑。必要時（如其污染可能引起公共衛生危險時）應備有手部之消毒設備。
- 2.3.4. 洗手台應以不透水之材料構築，其設計和構造應不易納垢、易於清洗、消毒。
- 2.3.5. 洗手台內外應整潔。
- 2.3.6. 洗手設備應以腳動或自動開關或肘動水龍頭，以防止已清洗或消毒之手部再度遭受污染。
- 2.3.7. 洗手設施之排水，應直接導入排水溝，且有防止逆流、有害動物侵入、臭味產生之裝置。
- 2.3.8. 應有簡明易懂的洗手方法標示，這些標示應張貼或懸掛在洗手消毒設施附近。

2.4. 更衣室

- 2.4.1. 更衣室內外應整潔。
- 2.4.2. 應設於調理、加工或包裝場所附近適當而方便之地點，並獨立隔間，男女更衣室應分開。室內應有適當的照明，通風良好。
- 2.4.3. 應有足夠大小，以便於員工更衣之用，並應備有更衣鏡及數量足夠之儲藏櫃等。

2.5 廁所

- 2.5.1. 廁所與加工場（指製造、調配、加工、販賣、貯存食品與食品添加物之場所）應完全隔離，並隨時保持清潔。

註：廁所之門不得正面開向食品處理區，但如有緩衝設施和有效控制空氣流向能防止污染者不在此限。

- 2.5.2. 應採用沖水式，並採不透水、易清洗、不積垢且其表面可進行消毒之材料構築，以便經常保持清潔。
- 2.5.3. 廁所內備有液體清潔劑供洗手用。
- 2.5.4. 廁所內備有擦手紙巾或/及烘手器。
- 2.5.5. 廁所應備有腳動、自動開關或/及肘動式水龍頭（軸柄長度須大於 15 公分）。
- 2.5.6. 廁所環境整潔且有良好之通風、採光與防鼠、蟲、蠅等設備。
- 2.5.7. 廁所應有專人管理、清潔。
- 2.5.8. 廁所應有如廁後應洗手之標示。
- 2.5.9. 化糞池位置與水源距離 20 公尺以上並防止污染水源。
- 2.5.10. 廁所用之清潔劑與用品應獨立置放並保持整潔。
- 2.5.11. 廁所內無異味。
- 2.5.12. 廁所之門為自動感應門或活頁門且無門把。

2.6 員工宿舍餐廳休息室

- 2.6.1. 員工宿舍、餐廳、休息室需環境整潔、有良好之通風採光以防鼠、蠅、蚊等設備並有專人管理。

3. 設備及包裝材料：

3.1. 器具、容器及包裝材料

- 3.1.1. 凡與食品接觸者，不得以非食品用洗潔劑或不符合飲用水質標準之用水洗滌。
- 3.1.2. 加工及運送用容器、包材等應潔淨無污垢堆積。
- 3.1.3. 加工及運送用容器、包材等不可直接與地面接觸必要時應實施有效殺菌。
- 3.1.4. 使用中之容器、包材等應保養良好且無破損裂痕。
- 3.1.5. 使用後之容器、包材等應集中置放並迅速移離作業區。
- 3.1.6. 清洗後之容器應保持清潔妥為放置。
- 3.1.7. 包裝材料不得重複使用。
- 3.1.8. 回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
- 3.1.9. 食品器具、容器及設備之材質：食品在製造過程中可能接觸之容器、器具及有關食品製造之設備，應採用不銹鋼（刀具得使用碳鋼材質）或陽極處理鋁或無毒塑膠等耐水性材料製作，不可使用鉛、

鐵、銅及有毒化學材料之物品，並不得使用油漆為塗料。

3.1.10. 塑膠容器（盛裝食品與墊底用）應能區分使用。

3.1.11. 印有優良農產品之紙箱（容器）或標籤等不得提供給未取得標章之廠（場）或下游業者使用。

3.1.12. 在製造過程中可能與食品接觸之容器、器具及有關食品製造之設備表面應平整。

3.2. 工作台面

3.2.1. 工作台面應以不銹鋼、無毒塑膠等易洗不納垢材質製造。

3.2.2. 工作台面應平整潔淨（無黴斑、污穢等），且應定時清潔與乾燥。

3.3. 機械設備

3.3.1. 機械設備保養良好無生鏽或損裂現象。

3.3.2. 機械設備應潔淨（無斑點、污物、肉屑等）。

3.3.3. 機械設備便於拆卸、清洗、消毒。

3.3.4. 機械設備之零件應潔淨。

3.3.5. 機械設備之零件排放整齊待用、無殘留肉屑等。

3.3.6. 待用之刀具應潔淨及放置適當之場所且有防護裝置，使用過（待洗）之刀具應分別放置。

3.3.7. 機械保養應使用可食性油脂，且不得有污染屠體、半成品、成品等之現象。

3.3.8. 與製造、調配、加工、包裝無關之物品，不得存放於場內。

4. 製程管理：

4.1. 原料肉管理

4.1.1. 分切場之原料肉須為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證之肉品。如為屠體應來自合格屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格。

4.1.2. 加工廠之原料肉應為優良農產品驗證或產銷履歷農產品驗證之肉品。

4.1.3. 原料肉須備有來源證明。

4.1.4. 原料肉表面應潔淨。

4.1.5. 原料肉的解凍應在室內行之，如以浸泡解凍應有適當之溢流。

4.1.6. 原料肉驗收不合格者，應明確標示，並適當處理。

4.1.7. 肉質生鮮，無瘀血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。無骨折。

4.2. 生鮮肉類處理場所、超市及肉品專賣店之管理，應包括：

4.2.1. 原料肉驗收。

4.2.2. 作業場之溫度和濕度管制。

4.2.3. 原料肉與成品保管室之溫度和濕度管制。

4.2.4. 成品的品質和有效日期。

4.3. 加工肉品製造場所之管理應包括：

4.3.1. 原料肉驗收。

4.3.2. 原料肉的配合比例管制。

4.3.3. 調味浸漬之溫度及時間管制。

4.3.4. 乾燥、煙燻之時間和溫度管制。

4.3.5. 水煮或蒸煮之時間和溫度管制。

4.3.6. 製品之品質和有效日期。

4.3.7. 製品貯存之溫度和濕度管制。

4.3.8. 製造作業過程中應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。

4.3.9. 食品添加物管理

4.3.9.1. 食品添加物應設專室或專櫃存放，其中硝酸鹽（或亞硝酸鹽）類，應明顯標示並單獨存放。

4.3.9.2. 食品添加物應專人負責管理。

4.3.9.3. 食品添加物應專冊登錄（使用之種類、進貨量、使用量、存量等）。

4.3.9.4. 食品添加物應使用領有衛生署有效查驗登記證者，並符合食品添加物使用範圍及限量之規定，食品添加物之秤量與投料應建立重複檢核制度，並確實執行作成紀錄。

4.3.9.5. 食品添加物存放室之溫度和濕度管制。

5. 品質管制：

5.1. 應備有品管計劃書，必須依據衛生署公告之食品良好衛生規範（GHP）相關規定更新，並確實實施管制及確認。

5.2. 品質管制制度，應備有適當之品管資料並保留紀錄。

5.3. 應有食品添加物及成品管理資料、原料肉及成品進出貨月報表並保留紀錄。新申請驗證之工廠必須有正常營運三個月之品管資料、進出貨證明文件與原料肉及成品進出貨月報表，以備查核。

5.4. 製程及品質管制應明確訂出管制標準，以確保產品品質。

5.5. 每批成品應經確認方可出貨，確認不合格者應訂定適當處理程序並確實執行。

5.6. 消費者申訴案件之處理應作成紀錄，以供查核。

5.7. 成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

5.8. 食品製造業者對食品良好衛生規範有關之紀錄至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

5.9. 紀錄及頻率

- 5.9.1. 原料肉（包括：豬肉、雞肉、鴨肉...等）驗收：1 次/批；驗收項目：來源、品溫、重量及原料肉來源之無藥物殘留證明或自行檢驗紀錄。
- 5.9.2. 冷藏庫（櫃）溫度（※濕度）：2 次/天。
- 5.9.3. 冷凍庫（櫃）溫度：2 次/天。
- 5.9.4. 作業場溫度（分切室、原料處理室、攪拌室、醃漬室、按摩滾打室、充填室、包裝室）：2 次/天。
- 5.9.5. 冷卻水槽溫度（指家禽屠宰場）：1 次/時。
- 5.9.6. 分切前（預冷後）屠體或原料肉中心溫度：1 次/批。
- 5.9.7. 販賣櫃溫度（指超市或肉品專賣店）：2 次/天。
- 5.9.8. 運輸車溫度（產品集中處理後，需運送至廠區以外之地點者）：1 次/車。
- 5.9.9. 食品用水餘氯：1 次/天，水質微生物（生菌數及大腸桿菌）：1 次以上/年；非使用自來水者，每日指定專人作水質餘氯及 pH 值測定並保存紀錄。
- 5.9.10. 成品之微生物（依成品種類按優良農產品標章肉品項目之微生物標準檢驗項目）：頻率依廠商之品管說明書辦理。
- 5.9.11. 加工製品之蒸煮加熱溫度（肉品中心到達目的溫度）與時間：1 次/批。
- 5.9.12. 食品添加物使用登記（亞硝酸鹽、磷酸鹽、防腐劑、色素）：1 次/批。
- 5.9.13. 肉製品之營養標示及一般成份：頻率依廠商之品管計畫書辦理。
- 5.9.14. 肉製品之亞硝酸鹽殘留量：頻率依廠商之品管計畫書辦理。
- 5.9.15. 廠商自主檢驗資料之管制圖
例如：作業場溫度、冷藏庫（櫃）溫度、冷凍庫（櫃）溫度、殘氯（泡鞋池、冷卻水槽、加工用水、消毒用水等）、成品一般成份之水分等。
- 5.9.16. 主管閱讀品管紀錄後應簽章並加註日期。
- 5.9.17. 品管紀錄應妥善運用並有矯正措施及矯正後之效果評估與追蹤。
- 5.9.18. 開工前之衛生檢查紀錄（包括建築與設施、衛生管理等）應確實並切實執行。
- 5.9.19. 在職從業人員應定期舉辦有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，並確實執行，作成紀錄。
- 5.9.20. 檢查所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與原有檢驗方法核對，並予紀錄。
- 5.9.21. 製程及品質管制應作紀錄及統計。

5.9.22.內包裝材料應有符合衛生標準之檢驗紀錄。

5.9.23.紀錄之塗改，應直接以筆劃去並簽名，不得使用修正帶（液）。

5.10. 設備

5.10.1.溫度計。

5.10.2.微生物（APC., Coliform）檢驗設備：

乾熱滅菌器、高壓滅菌器、冰箱、培養箱、水浴槽、攪拌均質器、
菌落計數器、無菌操作台、電子天秤

5.10.3.食品添加物（亞硝酸）檢驗。

5.10.4.餘氯測定器。

5.10.5.一般成分測定設備：粗蛋白、脂肪、水分。

蛋白質：電子天秤、凱氏氮/氮氮分析裝置

脂 肪：電子天秤、脂肪萃取器、乾燥器

水 分：電子天秤、恆溫箱、乾燥器

5.10.6.藥物殘留（磺胺劑）檢驗設備：

電子天秤、均質器、振盪器、離心機、真空濃縮機、展開槽、排氣
櫃

5.10.7.用於測定、控制或紀錄之測量器或紀錄儀，應能發揮功能且須準確，
並定期校正。

5.11. 成品

5.11.1.成品的包裝完整。

5.11.2.成品的標示完整並印有優良農產品標章，且加工品應有營養標示。

5.11.3.成品需依其特性分別冷藏或冷凍。

6. 衛生管理：

6.1. 員工個人衛生

6.1.1. 手部應保持清潔，工作前應用食品級清潔劑洗淨。凡與食品直接接觸的工作人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及配帶飾物等。

6.1.2. 工作時必須穿戴整潔之工作衣帽，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中。

6.1.3. 工作中不得有吸煙、嚼檳榔、飲食等可能污染食品之行為。

6.1.4. 工作中不得有抓頭、挖鼻孔、搔手等不符衛生操作之現象。

6.1.5. 與即食性（如熱狗、火腿）食品直接接觸之工作人員應戴口罩及手套。

6.1.6. 進入廁所前應脫下工作衣帽，離開廁所要充份洗手並擦乾。

6.1.7. 休息或進入洗手間所脫下之工作圍裙、手套...等，應置於適當場所。

6.1.8. 清潔區（含準清潔區）與污染區之作業人員不可互通。

6.1.9. 新進人員應先經衛生醫療機構健康檢查合格後，始得僱用。應每年辦理員工健康檢查乙次（須符合衛生主管機關訂定之從業人員健康檢查項目），並取證明。如患有 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等可能造成食品污染或傳染性疾病者，不得從事與食品接觸之工作或患有傳染性皮膚疾病者應絕對禁止從事製造食品。

6.1.10. 從業期間應接受衛生主管機關舉辦之衛生講習或生產操作講習。

6.1.11. 人員進出作業場所，應確實依據出入作業場所之規定。

6.1.12. 刀具、肉品等掉落地面時應依符合衛生操作之規定處理。

6.1.13. 工作中之刀具、磨刀棒、備用手套...等，應放置於適當之位置。

6.1.14. 工作人員作業時，雙手與非食品之物質（如垃圾桶...等）接觸後，須依清潔消毒規定處理。

6.2. 清潔、消毒劑管理

6.2.1. 環境衛生用藥應隔離置放，並予明顯標示。

6.2.2. 加工場所地面、牆壁等不直接與食品接觸者，及直接與食品接觸之容器、器具、機械等之清洗、消毒，應使用食品級消毒劑、清潔劑。

6.2.3. 作業中不得使用環境衛生用藥及殺蟲劑。

6.2.4. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應備有符合相關主管機關規定之文件資料。

6.3. 廢棄物處理

6.3.1. 廢棄物不得堆放於製造、調配、加工、販賣、貯存食品之場所，應儘速移出。

6.3.2. 廢棄物之處理，應依其特性、分類集存。

6.3.3. 易腐敗之廢棄物應裝入不透水之密蓋容器內，當天處理掉。

6.3.4. 廢棄物放置場所無不良氣味。

6.3.5. 廢棄物盛裝容器應明顯標示。

6.3.6. 廢棄物盛裝容器應清潔（並有無法再取出內盛物之裝置）。

6.3.7. 固體廢棄物（如渣、殼、碎片）用不透水容器隨時清潔。

6.3.8. 碎玻璃、鐵屑及塑膠製品等廢棄物應有專用垃圾箱，統一毀棄。

6.3.9. 獨立排放之廢水須達放流水標準。

6.3.10. 廢棄牲畜、屠體及肉品之處理應紀錄。

7. 運輸管理：

7.1. 原料肉：屠體或部位肉運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持 -18℃ 以下。

7.2. 成品：在運輸中，應分別使用清潔衛生之冷藏或冷凍運輸工具輸送，冷藏車溫度應維持在 5℃ 以下，冷凍車溫度應維持在 -18℃ 以下。

7.3. 原料肉與成品之運輸車應潔淨且能密閉。

7.4. 原料肉與成品應在密閉情況下搬運、輸送。

8. 管理人員資格：

8.1. 衛生管理員與品管人員應由專人負責。

8.2. 衛生管理人員應依照「食品製造工廠衛生管理人員設置辦法」聘請，並送請轄區縣市衛生主管機關核備。

8.3. 工廠衛生品管人員為高中、高職以上畢業，曾接受相關訓練，並領有畜產會或畜產會認可單位所頒發之證書或大學食品、畜牧、獸醫等相關科系畢業者。

8.4. 品管人員離職後一個月內，須另覓人員遞補。

8.5. 家畜、家禽屠宰場，須由行政院動植物防疫檢疫局指派之屠宰衛生檢查獸醫師，執行家畜、家禽屠前及屠後檢查。

8.6. 衛生管理人員每年應接受 8 小時，品管人員每三年應接受 12 小時相關訓練課程。

9. 其他：

9.1. 販賣場所設置規定

9.1.1. 環境應保持清潔。

9.1.2. 設備

9.1.2.1. 冷凍肉應存放於冷凍櫃內，肉品溫度應維持在-18℃以下（註三），櫃內清潔，並設有溫度計。

9.1.2.2. 冷藏肉應存放於冷藏櫃內，肉品溫度應維持在 7℃以下，櫃內清潔，並設有溫度計。

9.1.2.3. 冷凍、冷藏櫃有成品存放時，不得切斷電源。

9.1.2.4. 溫度正確且紀錄完整。

9.1.2.5. 溫度計應定期校正且校正作業正確。

9.2. 販售櫃上之肉品

9.2.1. 標示正確。

9.2.2. 品質正常（如：色澤、血水量、異物...等）。

9.3. 家禽屠宰場並應符合下列各項設置規定：

9.3.1 家禽繫留場如為放養水池無需頂棚，惟水應保持清潔。

9.3.2 家禽屠宰時，應有防止濃煙、不良氣味瀰漫廠區之設施。

9.3.3 家禽屠體冷卻槽之水，應無嚴重混濁。

9.4. 除上列規定外應符合政府相關主管單位所制（訂）定之下列法規：

9.4.1. 軟硬體設施

9.4.1.1. 食品工廠之建築及設備應符合中央衛生主管機關會同中央工業主管機關所訂之「食品工廠建築及設備設廠標準」。

9.4.1.2. 屠宰場應符合中央農業主管機關會同中央工業及環境保護主管機關所訂之「屠宰場設置標準」。

9.4.2. 衛生作業規範

9.4.2.1. 食品業者應符合中央衛生主管機關所定「食品良好衛生規範」。

9.4.2.2. 經中央衛生主管機關公告指定之食品業別，應符合中央衛生主管機關所定「食品安全管制系統」之規定。

9.4.2.3. 屠宰場屠宰家畜、家禽時，應符合中央農業主管機關所定之「屠宰作業準則」。

10. 產品抽驗結果：應符合各項肉品類之品質規格及標示規定。

註一：容許度為：作業場所室溫應維持在 18℃ 以下。

註二：容許度為：冷凍庫庫溫應保持在 -20℃ 以下。

註三：容許度為：販賣場冷凍櫃溫度應維持在 -15℃ 以下。

二、品質規格及標示規定

冷藏與冷凍豬肉品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏豬肉與冷凍豬肉。

二、定義：

(一) 冷藏豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後移入冷藏庫冷藏，品溫保持在-2~7℃。

(二) 冷凍豬肉：豬隻屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切等過程，產品包裝後經急速凍結，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在-18℃以下。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料 肉	(一) 供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，不得為種豬肉，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 (二) 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 (三) 屠體應於 1 小時內進行預冷，後腿中心溫度應在 18 小時內達到 0-5℃。 (四) 冷藏豬肉中心溫度應在-2~7℃。 冷凍豬肉中心溫度應在-18℃以下。
產品官能性質	(一) 肉質生鮮，無淤血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。 (二) 氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。 (三) 無骨折。
包 裝	(一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (二) 應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 (三) 包裝材料，例如塑膠紙(袋)、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 (四) 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 (五) 不得使用騎釘。 (六) 產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	不得使用任何食品添加物。

四、產品標示範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none"> 品名：梅花肉、里肌肉、後腿肉、五花肉塊、絞肉、火鍋肉片...等，以屠體名稱或分切部位方式命名為原則。並標示英文名稱。 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。 有效日期：按下列任何一種方式標示。 <ol style="list-style-type: none"> 民國 97 年 9 月 1 日。 97.9.1。 2008.9.1。 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。 保存期限：冷凍小分切肉品，有效期限標示不得超過 6 個月。惟業者若欲自行訂定保存期限，應提出相關保存期限證明文件。若保存期限內產品品質發生劣變，廠商應自行負擔相關法律責任。 製造業者的名稱、地址及電話。 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 <p>(二) 超市販售之驗證產品其標示規定如下： 應包括：(A) 品名 (B) 淨重 (C) 有效日期 (D) 保存條件 (E) 廠商名稱及 (F) 電話。</p> <p>(三) 淨重應扣除包裝袋、包材及內附調味醬料包等之重量。</p>
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none"> 品名：絞肉（英文名稱） 淨重：300 公克 有效日期：97 年 9 月 1 日 保存條件：冷凍-18℃ 以下 製造業者：○○公司 ○○市○○路○○號 (02) 00000000
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限)，和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>

五、檢驗項目、方法與標準：

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏豬肉	冷凍豬肉	
標 示	品名	官能檢查	正確名稱		
	淨重		足量 (gm)		
	有效日期		年月日，天		
	保存條件		-2℃~+7℃	≤-18℃	
	製造商		符合規定		
官 能 性 質	包裝	官能檢查	完整無破損		
	色澤	官能檢查	正常		
	滲出液	以磅秤定量	≤2%	≤7%	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五入後之整數。
	氣味	官能檢查	正常		
	肉質	官能檢查	良好		淤血之容許度為小於 3cm ²
抗 生 素 殘 留	抗生物質 (初檢) Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—抗生物質之檢驗	抑制圈 ≤12.0		當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目 (氣黴素及四環黴素類除外)
	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗 (檢出以	總和 ≤0.2		左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)				

項 目	方 法	標 準		備 註
		冷藏豬肉	冷凍豬肉	
四環黴素 Tetracycline (ppm)	LC/MS/MS 確認)			
脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)		不得檢出		
泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗	≤0.2		
青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 青黴素之檢驗	不得檢出		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準
氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氯 黴素之檢驗 (二)	不得檢出		
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	總和 ≤0.1		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)			
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)			

項	目	方	法	標 準		備 註
				冷藏豬肉	冷凍豬肉	
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)					
	其他磺胺 (ppm)					
	乙型受體素	依據 94.08.22 署授食字第 0949424412 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－乙型受體素類多重殘留分析	不得檢出			
微生物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS10890 食品微生物之檢驗法－生菌數之檢驗	詳見表一			
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食字第 0900025538 號食品微生物之檢驗法－大腸桿菌之檢驗				
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食字第 0951800021 號食品微生物之檢驗方法－沙門氏桿菌之檢驗				
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食字第 0981800188 號食品微生物之檢驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗				

冷藏與冷凍牛肉品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏牛肉與冷凍牛肉。

二、定義：

(一) 冷藏牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度 7℃ 以下，並經分切、包裝等過程後，產品移入冷藏庫冷藏，品溫保持在 -2~7℃。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間的品溫在 -2~7℃。

(二) 冷凍牛肉：牛隻屠宰後預冷至中心溫度 7℃ 以下，並經分切、包裝等過程後，經急速凍結，再移至 -25℃ 以下凍藏庫凍藏，品溫保持在 -18℃ 以下。在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間的品溫在 -2~7℃。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料 肉	(一) 供製原料肉之牛隻，應健康並於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 (二) 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 (三) 屠宰後屠體應預冷至中心溫度 5℃ 以下，再於 15℃ 以下之作業環境進行分切包裝。冷藏肉移入 -2~7℃ 冷藏庫儲存；冷凍肉須經急速凍結後再移入 -25℃ 之凍藏庫儲存。 (四) 在製程中依需求可進行熟成或不熟成，熟成方法可採乾式熟成或濕式熟成，惟應控制熟成期間的品溫在 -2~7℃。 (五) 冷藏牛肉中心溫度應在 -2~7℃。 冷凍牛肉中心溫度應在 -18℃ 以下。
成品官能性質	(一) 肉質良好，無淤血與異物。 (二) 氣味與色澤正常。
包 裝	(一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (二) 應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 (三) 包裝材料，例如塑膠紙(袋)、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 (四) 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 (五) 不得使用騎釘。 (六) 產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	不得使用任何食品添加物。

四、標示項目及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示內容應包括下列各項，並依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品名：絞肉、肉絲、牛小排、腱子肉、沙朗、紐約克……等，以屠體部位或細切方式命名為原則。 2. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。 3. 有效日期：確實標明有效至「○○年○○月○○日」。 4. 保存期限：冷凍小分切肉品，有效期限標示不得超過 6 個月。惟業者若欲自行訂定保存期限，應提出相關保存期限證明文件。若保存期限內產品品質發生劣變，廠商應自行負擔相關法律責任。 5. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。 6. 製造者的名稱、地址及電話。 7. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱及地址。 <p>(二) 超市或肉品專賣店販售之 CAS 產品其標示內容應包括：</p> <p>(A) 品名 (B) 淨重 (C) 有效日期 (D) 保存條件 (E) 廠商名稱及 (F) 電話。</p> <p>(三) 淨重標示應扣除包裝袋、包材及內附調味醬料包等之重量。</p>
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品名：牛絞肉 2. 淨重：300 公克 3. 有效日期：○○年○○月○○日 4. 保存期限：3 天 5. 保存條件：冷藏 7℃ 以下 6. 製造業者：○○公司、台北市○○路○○號 (02)00000000
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的措辭。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>

五、檢驗項目、方法與標準：

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏牛肉	冷凍牛肉	
產 品 標 示	品名 淨重 有效日期 保存期限	官能檢查	正確名稱 足量 年月日 年/月/天		
	保存條件		-2~7℃	≤-18℃	
	製造商		符合規定		
官 能 性 質	包裝	官能檢查	完整無破損		
	色澤	官能檢查	正常		
	滲出液	磅秤定量	≤2%	解凍滲出液 ≤5%	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點後一位經四捨五入後之整數。
	氣味	官能檢查	正常		
	肉質	官能檢查	良好		
	抗 生 素 殘 留	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號 食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗	抑制圈≤12.0	
殘 留	羥四環黴素 Oxytetracycline （ppm）	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號 食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）	總合≤0.2		左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準
	氯四環黴素 Chlortetracycline （ppm）				
	四環黴素 Tetracycline （ppm）				

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏牛肉	冷凍牛肉	
抗 生 素 殘 留	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)		不得檢出		左列標準 依衛生署 公告之「動物用藥殘留標準」為準
	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署食字第 0890030904 號 食品中動物用藥殘留量檢驗方法－泰黴素之檢驗	≤0.2		
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－青黴素之檢驗	不得檢出		
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯黴素含量快速定性分析法（初檢 ELISA） (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－氯黴素之檢驗（二）	不得檢出		
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘留快速定性分析（TLC 初檢法） (2) 依據 90.03.28 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－多重殘留分析	總和 ≤0.1		左列標準 依衛生署 公告之「動物用藥殘留標準」為準
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)				
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)				
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)				
	其他磺胺劑 (ppm)				

項 目	方 法	標 準		備 註
		冷藏牛肉	冷凍牛肉	
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	詳見表一		
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>			
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>			
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>			
	乙型受體素	依據 94.08.22 署授食字第 0949424412 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－乙型受體素類多重殘留分析		不得檢出
	荷爾蒙	食品中荷爾蒙類氣相層析質譜儀檢驗方法		不得檢出
農藥殘留	安殺番 Endosulfan (ppm)	日本厚生勞動省禽畜農業殘留檢驗方法		≤0.1

冷藏與冷凍禽肉品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏與冷凍禽肉。

二、定 義：

- (一) 冷藏禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切，去骨或不去骨、零售分切，包裝等過程後，移入冷藏庫冷藏，品溫保持在 7℃ 以下凍結點以上。
- (二) 冷凍禽肉：家禽屠宰後經預冷，大分切、去骨或不去骨、零售分切，包裝急速凍結等過程後。或零售分切後，先經急速凍結，再包裝等過程，再移至冷凍庫凍藏，品溫保持在 -18℃ 以下。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料 肉	(一) 供製原料肉之家禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，不得為淘汰禽肉，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 (二) 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 (三) 屠體應於 30 分鐘內進行預冷，腿部中心溫度應在 4 小時內達到 7℃。 (四) 冷藏禽肉中心溫度應在 -2~7℃。 冷凍禽肉中心溫度應在 -18℃ 以下。
成品官能性質	(一) 肉質生鮮，無淤血，表皮無膿瘡，肉表面無污染毛屑及異物。 (二) 氣味與色澤正常，無嚴重失色及水化現象。 (三) 無骨折。
包 裝	(一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (二) 應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 (三) 包裝材料、例如塑膠紙(袋)、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 (四) 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 (五) 不得使用騎釘。 (六) 產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	不得使用任何食品添加物。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品名：全雞、全鴨、雞翅、雞腿、雞胸肉、雞里肌肉……等，以屠體名稱或分切部位方式命名為原則。並標示英文名稱。 2. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。 3. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 <ol style="list-style-type: none"> (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。 4. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。 5. 保存期限：冷凍小分切肉品，有效期限標示不得超過 6 個月。惟業者若欲自行訂定保存期限，應提出相關保存期限證明文件。若保存期限內產品品質發生劣變，廠商應自行負擔相關法律責任。 6. 製造業者的名稱，地址及電話。 7. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 <p>(二) 超市販售之驗證產品其標示規定如下： 應包括：(A) 品名 (B) 淨重 (C) 有效日期 (D) 保存條件 (E) 廠商名稱及 (F) 電話。</p> <p>(三) 淨重標示應扣除包裝袋、包材及內附調味醬料包等之重量。</p>
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 品名：三節翅（英文名稱） 2. 淨重：300 公克 3. 有效日期：97 年 9 月 1 日 4. 保存條件：冷凍-18℃ 以下 5. 製造業者：○○公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限)，和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>

五、檢驗項目、方法與標準：

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏禽肉	冷凍禽肉	
產 品 標 示	品名	官能檢查	正確名稱		
	淨重		足量（gm）		
	有效日期		年月日，天		
	保存條件		-2℃~+7℃	≤-18℃	
	製造商		符合規定		
官 能 性 質	包裝色澤	官能檢查	完整無破損 正常		
	滲出液	以磅秤定量	≤2%	≤8%	滲出液檢驗值之有效數字為整數，檢驗結果採小數點一位經四捨五入後之整數。
	氣味	官能檢查	正常		
	肉質	官能檢查	良好		淤血之容許度為小於3cm ²
抗 生 素 殘 留	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗	抑制圈≤12.0		當此項目檢驗結果其抑制圈大於12.0 mm時，測定以下項目（氯黴素及四環黴素類除外）
	羥四環黴素 Oxytetracycline （ppm）	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以LC/MS/MS 確認）	總和≤0.2		左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準
	氯四環黴素 Chlortetracycline （ppm）				
	四環黴素 Tetracycline （ppm）				

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏禽肉	冷凍禽肉	
抗 生 素 殘 留	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)		不得檢出		左列標準依 衛生署公告 之「動物用 藥殘留標 準」為準
	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗	≤0.2		
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 青黴素之檢驗	不得檢出		
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氯 黴素之檢驗 (二)	不得檢出		
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法－ 多重殘留分析	總和 ≤0.1		1. 磺胺奎林 一項為禽 肉必檢 2. 左列標準 依衛生署 公告之 「動物用 藥殘留標 準」為準
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)				
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)				
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)				
	其他磺胺 (ppm)				

項 目		方 法	標 準		備 註
			冷藏禽肉	冷凍禽肉	
其	必利美達民 Pyrimethamine (ppm)	日本厚生勞動省環境衛生局乳肉衛生課的合成抗菌劑檢查方法	不得檢出		
	乃卡巴精 Nicarbazin (ppm)	依據89.02.22署授食字第89008985號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－乃卡巴精之檢驗（檢出以LC/MS/MS確認）	≤0.2		
	雪華力新 Cephalexin	依據 CNS14888 飼料中雪華力新之檢驗方法	不得檢出		
	奎諾酮類（含氟奎諾酮類） Fluoroquinolone	依據91.08.12衛署藥檢字第0910049817號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－Quinolone類多重殘留分析（檢出以LC/MS/MS確認）	不得檢出		
	呋喃劑代謝物	依據98.05.07署授食字第0981800137號公告修正食品中動物用藥殘留量檢驗方法－硝基呋喃代謝物之檢驗	不得檢出		
他					
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS10890 食品微生物之檢驗法－生菌數之檢驗	詳見表一		
	大腸桿菌 Escherichia coli	依據 90.04.20 署授食字第 0900025538 號食品微生物之檢驗法－大腸桿菌之檢驗			

項	目	方	法	標準		備	註
				冷藏禽肉	冷凍禽肉		
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法—沙門氏桿菌 之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署 食字第 0981800188 號食品微生物之檢 驗方法—金黃色葡 萄球菌之檢驗					

中式香腸品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝冷藏（凍）之中式香腸。

二、定義：以畜、禽肉或畜禽肉混合肉為原料，經過絞碎、醃漬、充填、燻煙或不燻煙、乾燥或不乾燥等操作過程而製成者。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定。 <ul style="list-style-type: none"> （一）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （二）調味料：食鹽、糖、香辛料等。
腸 衣	<ul style="list-style-type: none"> （一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣或可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 可食性腸衣：10ppm 以下 2. 結合性甲醛 可食性腸衣：10ppm 以下 3. 染色之腸衣，其色素需符合衛生署公布「食品添加物使用範圍及限量」之規定。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：需註明○○……香腸。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，依常用名稱標示。淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。如己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																				
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：台灣香腸（英文名稱）原料：豬肉、鹽、糖、澱粉、黃豆蛋白、胡椒淨重：500 公克食品添加物：亞硝酸鹽，己二烯酸（防腐劑）、磷酸鹽類營養標示：<table border="1"><thead><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>每份</td><td>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</td></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr></tbody></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>有效日期：97 年 9 月 1 日保存條件：冷藏 7℃ 以下使用方法：如直接以 180℃ 油炸 3~4 分鐘即可製造業者：○○食品股份有限公司 ○○市○○路○○號 Tel：(02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量		
營 養 標 示																																					
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																				
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查 以磅秤定量 官能檢查 官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
一 般 成 份	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及肉 製品檢驗法—水分定 量法		參考用			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及肉 製品檢驗法—灰分定 量法		≤ 6			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉 製品檢驗法—游離脂 肪之定量法		≤ 32			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及肉 製品檢驗法—氮之定 量法		≥ 16			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 6			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及 肉製品檢驗—總磷之 檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食品 中保色劑之檢驗法 (亞硝酸鹽之檢驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937) . 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			

項	目	方	法	標	準	備	註
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計	≤ 2.0	冷凍儲存者，不得添加防腐劑	
抗	抗生物質(初檢) Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗		抑制圈	≤ 12.0	當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目(氯黴素及四環黴素類除外)	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗(檢出以 LC/MS/MS 確認)		總和	≤ 0.2	左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
素	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－泰黴素之檢驗			≤ 0.2		
殘	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－青黴素之檢驗		不得檢出			
留	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯黴素含量快速定性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－氯黴素之檢驗(二)		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- Xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘留 快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛署 食字第 0900018662 號 食品中動物用 藥殘留量檢驗方法 — 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號食 品微生物之檢驗法— 大腸桿菌之檢驗	詳見表一				
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號食 品微生物之檢驗方法 — 沙門氏桿菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號食 品微生物之檢驗方法 — 金黃色葡萄球菌之 檢驗					

臘肉／培根品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝冷藏（凍）之中式臘肉及培根。

二、定義：以豬肉為原料，經整型、醃漬、乾燥、燻煙或不燻煙之醃漬肉品或切成薄片的製品。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定。 （一）調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。
成品官能性質	（一）形狀：表面平直，修割整齊，無毛骨及乳頭附著之塊狀或薄片狀。 （二）色澤：赤褐色或黃褐色（片狀者：赤肉部分呈粉紅色、脂肪白色）。 （三）清潔：表面清潔無塵污及雜質附著。 （四）氣味：無腐敗或其他異味。 （五）鹹度：食鹽成分適量。 （六）蟲黴：無蟲黴寄生。 （七）肉質：良好、無汁液分離，赤肉與脂肪結著良好其比率適當。
包 裝	（一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：需註明○○臘肉或○○培根。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其品名及用途名稱；例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 <p>(二) 冷凍品須調理後供食者，須標明調理方法。</p>																																				
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：中式臘肉（英文名稱）原料：豬肉、鹽、糖、胡椒淨重：600 公克食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>使用方法：如○○℃加熱○分鐘有效日期：97 年 9 月 1 日（60 天）保存條件：冷藏 7℃ 以下製造業者：○○公司 ○○市○○路○○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																					
每份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉 及肉製品檢驗－總 磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食 品中保色劑之檢驗 法 (亞硝酸鹽之檢 驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937) . 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤ 2.0		冷凍儲 存者，不 得添加 防腐劑	
抗 生 素 殘 留	抗生物質 (初檢) Antibiotic substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署 食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 抗生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目 (氯黴 素及四環 黴素類除 外)	
	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署 食字第 0939300627 號食品中動物用藥		總和 ≤ 0.2		左列標準 依衛生署 公告之	

項	目	方	法	標	準	備	註
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)	殘留量檢驗方法－ 四環黴素類抗生素 之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		不得檢出	「動物用 藥殘留標 準」為準		
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)						
	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗	≤0.2				
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 青黴素之檢驗	不得檢出				
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氯 黴素之檢驗 (二)	不得檢出				
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法－ 多重殘留分析	總和 ≤0.1	1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準			
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						

項	目	方	法	標	準	備	註
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate count	依據 CNS10890 食品 微生物之檢驗法－ 生菌數之檢驗	詳見表一				
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 －大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號 食品微生物之檢驗 法－大腸桿菌之檢 驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法－沙門氏桿菌 之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法－金黃色葡萄 球菌之檢驗					

西式火腿品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於中國火腿以外有包裝冷藏（凍）之豬肉西式火腿。

二、定義：

- （一）去骨火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、修整、醃漬，填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙並熟煮至中心溫度 72℃ 以上、冷卻、包裝等過程而製成者。
- （二）壓型火腿：以豬肉為原料肉，經去骨、去除肌膜、脂肪而得之精肉，再經醃漬、加壓成型、燻煙或不燻煙、熟煮至中心溫度 72℃ 以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定， <ul style="list-style-type: none"> （一）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （二）調味料：食鹽、香辛料等。
腸 衣	（一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣、可食或不可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：100ppm 以下。 2. 結合性甲醛 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：200ppm 以下。 3. 染色之腸衣，其色素需符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。
成品官能性質	（一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	（一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品 名：須註明○○……火腿。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。如己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																							
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品 名：○○火腿（英文名稱）原料：豬肉、鹽、糖、澱粉、黃豆蛋白、胡椒淨重：500 公克食品添加物：亞硝酸鹽，己二烯酸（防腐劑）、磷酸鹽類營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>使用方法：如○○℃加熱○分鐘有效日期：97 年 9 月 1 日（30 天）保存條件：冷藏 7℃ 以下製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																								
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																							
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																						
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	%																																						
鈉	毫克	%																																						
宣稱之營養素含量																																								
其他營養素含量																																								
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																								
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																							

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
a	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及肉製品檢 驗法－水分定量法		≤ 75			
一	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及肉製品檢 驗法－灰分定量法		≤ 5			
般	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉製品檢 驗法－游離脂肪之定量法		≤ 7			
成	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及肉製品檢 驗法－氮之定量法		≥ 15			
分							
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 7			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢 驗－總磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食品中保色劑 之檢驗法 (亞硝酸鹽之檢驗)		以 NO_2^- 殘留量 計 ≤ 70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937) . 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量 計 ≤ 200			
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑 之檢驗法		以 Sorbic acid 計 ≤ 2.0		冷凍儲存 者，不得 添加防腐 劑	

^a 以完整肉塊製成產品之一般成分，僅供參考。

項	目	方	法	標	準	備	註
生	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－抗生物質之 檢驗		抑制圈≤12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目（氯黴素 及四環黴 素類除 外）。	
	羥四環黴素 Oxytetracycline （ppm）	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－四環黴素類 抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和≤0.2		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline （ppm）						
	四環黴素 Tetracycline （ppm）						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline （ppm）			不得檢出			
殘	泰黴素 Tylosin （ppm）	依據 89.12.06.衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－泰黴素之檢 驗		≤0.2			
	青黴素 Penicillin （IU/g）	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－青黴素之檢 驗		不得檢出			
	氯黴素 Chloramphenicol （ppb）	(1)肉及肉製品中氯黴素含量速 定性分析法（初檢 ELISA） (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用 藥殘留檢驗方法－氯黴素之 檢驗（二）		不得檢出			
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine （ppm）	(1)肉品中磺胺劑殘留快速定性 分析 （TLC 初檢法） (2) 依據 90.03.28 衛署食字第 0900018662 號食品中動物用 藥殘留量檢驗方法－多重殘 留分析		總和≤0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine （ppm）						

項	目	方	法	標	準	備	註
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						告之 「動物 用藥殘 留標 準」為 準
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS10890 食品微生物之檢 驗法－生菌數之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食品微生物之檢 驗法－大腸桿菌群之檢驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食字第 0900025538 號食品微生物之檢 驗法－大腸桿菌之檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食字第 0951800021 號食品微生物之檢 驗方法－沙門氏桿菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食字第 0981800188 號食品微生物之檢 驗方法－金黃色葡萄球菌之檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食字第 0951100000 號食品微生物之檢 驗方法－單核球增多性李斯特菌 之檢驗					

西式香腸類—完全乳化型香腸品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝冷藏（凍）之完全乳化型香腸。

二、定義：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、經熟煮至中心溫度 72℃ 以上、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定 <ul style="list-style-type: none"> （一）可食性副產物：豬與牛的心臟、舌頭等，不得超過原料肉 10%。 （二）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （三）調味料：食鹽、香辛料等。
腸 衣	<ul style="list-style-type: none"> （一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣、可食或不可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：100ppm 以下。 2. 結合性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：200ppm 以下。 3. 染色之腸衣，其色素需符合衛生署公布「食品添加物使用範圍及限量」。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料，例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454，瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：需註明○○……香腸。並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。 粘著劑：如澱粉、小麥粉、大豆蛋白、脫脂乳粉等。3. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。如己二烯酸（防腐劑）未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。7. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。8. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。9. 製造業者的名稱、地址及電話。10. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																	
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：法蘭克福香腸（英文名稱）2. 原料：豬肉、鹽、糖、澱粉、胡椒3. 淨重：500 公克4. 食品添加物：味精、磷酸鹽類，己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽5. 營養標示：<table border="1"><thead><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量 其他營養素含量</td></tr></tbody></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>6. 使用方法：如○℃加熱○分鐘7. 有效日期：97 年 9 月 1 日8. 保存條件：冷藏 7℃ 以下9. 製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份				每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量 其他營養素含量		
營 養 標 示																																		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																	
		每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																
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	%																																
鈉	毫克	%																																
宣稱之營養素含量 其他營養素含量																																		
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限)，和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																	

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及肉製品檢驗法—水分定量法		≤ 68			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及肉製品檢驗法—灰分定量法		≤ 5			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪之定量法		≤ 30			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及肉製品檢驗法—氮之定量法		≥ 12			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 6			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢驗—總磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食品中保色劑之檢驗法 (亞硝酸鹽之檢驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937). 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			

項	目	方	法	標	準	備	註
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計	≤2.0	冷凍儲存者，不得添加防腐劑	
抗	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗		抑制圈	≤12.0	當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目（氯黴素及四環黴素類除外）。	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和	≤0.2	左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
素	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－泰黴素之檢驗		≤0.2			
殘	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－青黴素之檢驗		不得檢出			
留	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯黴素含量快速定性分析法 （初檢 ELISA） (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－氯黴素之檢驗（二）		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1)肉品中磺胺劑殘留 快速定性分析(TLC 初檢法) (2)依據 90.03.28 衛署 食字第 0900018662 號 食品中動物用 藥殘留量檢驗方法 —多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS10890 食品 微生物之檢驗法—生 菌數之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食品 微生物之檢驗法—大 腸桿菌群之檢驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號食 品微生物之檢驗法— 大腸桿菌之檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號食 品微生物之檢驗方法 —沙門氏桿菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號食 品微生物之檢驗方法 —金黃色葡萄球菌之 檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食 字第 0951100000 號食 品微生物之檢驗方法 —單核球增多性李斯 特菌之檢驗					

^a 以完整肉塊製成產品之一般成分僅供參考。

西式香腸類—含肉顆粒乳化型香腸品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝冷藏（凍）之家畜禽肉含肉顆粒乳化型香腸。

二、定義：以畜肉或畜肉混合禽肉為原料，並添加調味料、香辛料等，經細碎成漿後再混合具顆粒之原料肉，充填、燻煙（或不燻煙），熟煮至中心溫度 72℃ 以上、並經冷卻、剝腸衣、包裝等操作過程而製成者。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定 <ul style="list-style-type: none"> （一）可食性副產物：豬與牛的心臟、舌頭等，不得超過原料肉 10%。 （二）其他：非肉類原料（包括各式蔬等）。 （三）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （四）調味料：食鹽、香辛料等。
腸 衣	<ul style="list-style-type: none"> （一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣、可食或不可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：100ppm 以下。 2. 結合性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：200ppm 以下。 3. 染色之腸衣，其色素需符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：需註明○○……香腸。並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。3. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。7. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。8. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。9. 製造業者的名稱、地址及電話。10. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																				
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：法蘭克福香腸（英文名稱）2. 原料：豬肉、鹽、糖、澱粉、胡椒3. 淨重：500 公克4. 食品添加物：味精、磷酸鹽類，己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽5. 營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>6. 使用方法：如○○℃加熱○○分鐘7. 有效日期：97 年 9 月 1 日8. 保存條件：冷藏 7℃ 以下9. 製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量		
營 養 標 示																																					
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																				
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
一 般 成 份	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及 肉製品檢驗法—水 分定量法		≤ 68			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及 肉製品檢驗法—灰 分定量法		≤ 5			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及 肉製品檢驗法—游 離脂肪之定量法		≤ 30			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及 肉製品檢驗法—氮 之定量法		≥ 12			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 6			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉 及肉製品檢驗—總 磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食 品中保色劑之檢驗 法 (亞硝酸鹽之檢 驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
色 劑	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937) . 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			

項	目	方	法	標	準	備	註
防	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計	≤ 2.0	冷凍儲存者，不得添加防腐劑	
抗	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗		抑制圈	≤ 12.0	當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目（氯黴素及四環黴素類除外）。	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和	≤ 0.2	左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準	
素	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
殘	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－泰黴素之檢驗		≤ 0.2			
留	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－青黴素之檢驗		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中 氯黴素含量快速 定性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法—氯 黴素之檢驗 (二)		不得檢出			
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm) 磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm) 磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm) 磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm) 其他磺胺 (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑 殘留快速定性分 析 (TLC 初檢法) (2) 行政院衛生署 90.03.28 衛署食字 第 0900018662 號 食品中動物用藥 殘留量檢驗方法 —多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count 大腸桿菌群 Coliform 大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i> 沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 CNS10890 食品 微生物之檢驗法— 生菌數之檢驗 依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 —大腸桿菌群之檢 驗 依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號 食品微生物之檢驗 法—大腸桿菌之檢 驗 依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法—沙門氏桿菌 之檢驗		詳見表一			

項	目	方	法	標	準	備	註
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法—金黃色葡萄 球菌之檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食字第 0951100000 號 食品微生物之檢驗 方法—單核球增多 性李斯特菌之檢驗					

肉酥品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之肉酥。

二、定義：以畜、禽肉為原料，經加工處理之肉胚再摻和融豬油，炒至肌肉纖維充分鬆散之鬆酥製品。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料： （一）豬脂：應符合 CNS 2421。豬脂規定。 （二）豆粉：應新鮮、無污物及雜質混雜。含有人工色素者應於產品標示上註明。 （三）麵粉：應符合 CNS 550 麵粉規定。 （四）紅糟：新鮮清潔，無不良氣味，確係發酵製成者，並不得含有人工色素。 （五）調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。 註：豆粉及麵粉等之總量不得超過煮熟原料肉重之 15%。
成品官能性質	（一）色澤：外觀鮮美呈無焦化物。 （二）氣味：具固有之甘香，不得有焦臭、油臭或其他不良氣味。 （三）口味：鹹甜適口，入口鬆酥易碎，不得有油脂酸敗味。 （四）粗細：肌肉纖維酥鬆，油結凝塊之大小均勻，不得含有硬固不化之渣質。 （五）純度：不得含混筋腱、焦化纖維、植物或骨粉污物及異物。
包 裝	（一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：需註明○○肉酥。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。淨重：以公斤或公克為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：室溫。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 <p>(二) 肉酥為現今國家標準之正名，如有必要以俗名肉鬆出現，則請在肉酥（大字體）正名之右下方以肉鬆（小字體）出現之。 例：○○肉酥（肉鬆）</p>																																				
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：○○肉酥（英文名稱）原料：豬肉、豬脂、豆粉、麵粉、紅糟、糖、食鹽、醬油淨重：600 公克食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>有效日期：97 年 9 月 1 日保存條件：室溫，避免放置於潮濕、高溫、日曬場所製造商：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○○號 電 話：(02) 00000000 總公司：○○企業股份有限公司 地 址：○○市○○街○○號 電 話：(02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量		
營 養 標 示																																					
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																				
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 室溫 符合規定			
官 能 性 質	包裝 色澤 氣味 口味 油份	官能檢查		完整無破損 黃褐，紅褐 甘香 酥鬆無異味 合適含量			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及 肉製品檢驗法－水 分定量法		≤4			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及 肉製品檢驗法－灰 分定量法		≤7			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及 肉製品檢驗法－游 離脂肪之定量法		≤25			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及 肉製品檢驗法－氮 之定量法		≥28			
	游離脂肪酸 Free Fatty Acid (%)	依據 CNS2168 肉酥 及肉鬆檢驗法		≤1.5			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤10			
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤2.0			

項	目	方	法	標	準	備	註
抗 生 素 殘 留	抗生物質(初檢) Antibiotic substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署 食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 抗生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目(氯黴素 及四環黴 素類除 外)。 左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準	
	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署 食字第 0939300627 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 四環黴素類抗生素 之檢驗(檢出以 LC/MS/MS 確認)		總和 ≤ 0.2			
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 泰黴素之檢驗		≤ 0.2			
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 青黴素之檢驗		不得檢出			
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中 氯黴素含量快速 定性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品 中動物用藥殘留檢 驗方法—氯黴素之 檢驗(二)		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑 殘留快速定性分 析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法— 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	黴菌及酵母數 Mold and Yeast Count	依據 92.05.27 署授食 字第 0929210167 號 食品微生物之檢驗 方法—黴菌及酵母 菌之檢驗		請見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 —大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授 食字第 0900025538 號食品微生物之檢 驗法—大腸桿菌之 檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授 食字第 0951800021 號食品微生物之檢 驗方法—沙門氏桿 菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署 食字第 0981800188 號食品微生物之檢 驗方法—金黃色葡 萄球菌之檢驗					

肉絨品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之豬肉絨。

二、定義：以豬肉為原料，經過熟煮、分絲配料、滷煮及焙炒等過程而製成之鬆棉狀製品。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> (一) 供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 (二) 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 (三) 均應新鮮而無異味者。 其他原料： <ul style="list-style-type: none"> (一) 豬脂：應符合 CNS 2421 豬脂規定。 (二) 豆粉：應新鮮、無污物與雜質混雜，含有人工色素者，應於產品標示上註明。 (三) 麵粉：應符合 CNS 總號 550 麵粉規定。 (四) 紅糟：新鮮清潔，無不良氣味，確係發酵製成者，並不得含有人工色素。 (五) 調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。 註：豆粉及麵粉等之總量不得超過煮熟原料肉重之 7%。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> (一) 色澤：鮮美之淺黃褐色或深黃色。 (二) 氣味：具固有之甘香，不得有焦臭，黴臭或其他不良氣味。 (三) 口味：鹹甜適口，入口鬆綿具咬感，不得有油脂酸敗味。 (四) 粗細：肌肉纖維保持纖細絲絨狀態，應無固結難咬之硬塊。 (五) 純度：本品不得含混筋腱、焦化纖維、植物或骨粉污物。 (六) 不得含有異物。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> (一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 (二) 應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 (三) 包裝材料、例如塑膠紙(袋)、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 (四) 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 (五) 不得使用騎釘。 (六) 產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：需註明○○肉絨。並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。3. 淨重：以公斤或公克為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。7. 保存條件：室溫。8. 製造業者的名稱、地址及電話。9. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 (二) 肉絨為現今國家標準之正名，如有必要以俗名肉脯出現則請在肉絨（大字體）正名之右下方以肉脯（小字體）出現之。 例：○○肉絨（肉脯）																																	
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：○○肉絨（英文名稱）2. 原料：豬肉、豬脂、豆粉、麵粉、紅槽、糖、食鹽、醬油3. 淨重：150 公克4. 食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）5. 營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量 其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>6. 有效日期：97 年 9 月 1 日7. 保存條件：室溫，避免放置於潮濕、高溫、日曬場所8. 製造工廠：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○○號 電 話：(02) 00000000 總公司：○○企業股份有限公司 地 址：○○市○○街○○號 電 話：(02)00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量 其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																
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	%																																
鈉	毫克	%																																
宣稱之營養素含量 其他營養素含量																																		
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																		
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																	

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量(gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 室溫 符合規定			
官 能 性 質	包裝 色澤 氣味 口味 油份	官能檢查		完整無破損 黃褐，紅褐 甘香 酥鬆無異味 合適含量			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及 肉製品檢驗法—水 分定量法		≤15			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及 肉製品檢驗法—灰 分定量法		≤9			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及 肉製品檢驗法—游 離脂肪之定量法		≤16			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及 肉製品檢驗法—氮 之定量法		≥31			
	游離脂肪酸 Free Fatty Acid (%)	依據 CNS2168 肉酥 及肉鬆檢驗法。		≤1.5			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤5			
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤2.0			

項	目	方	法	標	準	備	註
抗	抗生物質(初檢) Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署 食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 抗生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目（氯黴素 及四環黴 素類除 外）。	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署 食字第 0939300627 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 四環黴素類抗生素 之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和 ≤ 0.2		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
素	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 泰黴素之檢驗		≤ 0.2			
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 青黴素之檢驗		不得檢出			
殘	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中 氯黴素含量快速 定性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法—氯 黴素之檢驗 (二)		不得檢出			
留							

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑 殘留快速定性分 析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法— 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	黴菌及酵母數 Mold and Yeast Count	依據 92.05.27 署授食 字第 0929210167 號 食品微生物之檢驗 方法—黴菌及酵母 菌之檢驗	請見表一				
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 —大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授 食字第 0900025538 號食品微生物之檢 驗法—大腸桿菌之 檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授 食字第 0951800021 號食品微生物之檢 驗方法—沙門氏桿 菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法—金黃色葡萄 球菌之檢驗					

肉乾品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之豬肉乾。

二、定義：以豬肉為原料，經過修整、分切、醃漬、乾燥、烘焙或原料肉經水煮定型、切片、滷煮、乾燥等過程製成之扁平薄片、塊狀或條狀等製品。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： （一）供製原料肉之毛豬，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定 （一）調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。
成品官能性質	（一）形狀方形、長方形或長條形，同一包裝之產品大小及形狀應略一致。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常，具鮮美之光澤，氣味及風味良好，不得有油脂酸敗味。
包 裝	（一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：需註明○○肉乾。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。淨重：以公斤或公克為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：如己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。水分：25%以下。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：室溫。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																	
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：○○肉乾（英文名稱）原料：豬肉、糖、食鹽、醬油淨重：150 公克食品添加物：味精、己二烯酸（防腐劑）營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量 其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>水分 25%以下有效日期：97 年 9 月 1 日保存條件：室溫，避免放置於潮濕、高溫、日曬場所製造工廠：○○企業股份有限公司○○廠 地 址：○○縣○○鄉○○村○○號 電 話：(02) 00000000 總公司：○○企業股份有限公司 地 址：○○市○○街○○號 電 話：(02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量 其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																
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	%																																
鈉	毫克	%																																
宣稱之營養素含量 其他營養素含量																																		
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																		
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																	

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 年月日，天 室溫 符合規定			
官 能 性 質	包裝 色澤 氣味 形狀	官能檢查		完整無破損 赤褐，茶褐 良好香味 扁平薄片			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及 肉製品檢驗法—水 分定量法。		≤25			
	水活性 Water Activity	依據 CNS5255 食品 水活性測定法。		≤0.75			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		陰性			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉 及肉製品檢驗—總 磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食 品中保色劑之檢驗 法 (亞硝酸鹽之檢 驗)		以 NO ₂ ⁻ 殘留量計 ≤70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937) . 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO ₃ ⁻ 殘留量計 ≤ 200			
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤2.0			

項	目	方	法	標	準	備	註
生	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署 食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 抗生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目（氣黴素 及四環黴 素類除外）	
	羥四環黴素 Oxytetracycline （ppm）	依據 93.01.14 衛署 食字第 0939300627 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 四環黴素類抗生素 之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和 ≤ 0.2		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline （ppm）						
	四環黴素 Tetracycline （ppm）						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline （ppm）			不得檢出			
素	泰黴素 Tylosin （ppm）	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗		≤ 0.2			
殘	青黴素 Penicillin （IU/g）	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 青黴素之檢驗		不得檢出			
	氣黴素 Chloramphenicol （ppb）	(1) 肉及肉製品中 氣黴素含量快速 定性分析法 （初檢 ELISA） (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氣 黴素之檢驗（二）		不得檢出			
留							

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonomethoxine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑 殘留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘留 量檢驗方法—多重 殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	黴菌及酵母數 Mold and Yeast Count	依據 92.05.27 署授食 字第 0929210167 號 食品微生物之檢驗 方法—黴菌及酵母 菌之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 —大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授 食字第 0900025538 號食品微生物之檢 驗法—大腸桿菌之 檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授 食字第 0951800021 號食品微生物之檢 驗方法—沙門氏桿 菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法—金黃色葡萄 球菌之檢驗					

禽肉火腿品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏（凍）禽肉火腿。

二、定義：

- （一）禽肉原型火腿：以禽肉為原料，經修整、醃漬、燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達 74℃ 以上、冷卻、包裝等過程而製成者。
- （二）禽肉壓型火腿：係以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，經去除筋膜、脂肪、醃漬、充填於腸衣、伸縮網袋或模具，經燻煙或不燻煙及熟煮至中心溫度達 74℃ 以上而製成者。且禽肉含量至少應在 50% 以上。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之畜禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定 <ul style="list-style-type: none"> （一）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （二）調味料：食鹽、香辛料等。
腸 衣	<ul style="list-style-type: none"> （一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣、或（不）可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：100ppm 以下。 2. 結合性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：200ppm 以下。 3. 染色之腸衣，其色素須符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）腸衣及產品表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：需註明○○…禽肉火腿。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。粘著劑：如澱粉、小麥粉、大豆蛋白、脫脂乳粉等。淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																	
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：雞肉火腿（英文名稱）原料：雞肉、豬肉、鹽、糖、黃豆蛋白、澱粉、胡椒淨重：600 公克食品添加物：味精、磷酸鹽類，己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>使用方法：如○○℃加熱○分鐘有效日期：97 年 9 月 1 日保存條件：冷藏 5℃ 以下製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量		
營 養 標 示																																		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																
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	%																																
鈉	毫克	%																																
宣稱之營養素含量																																		
其他營養素含量																																		
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																	

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
a	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及肉 製品檢驗法—水分定 量法		≤ 75			
一	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及肉 製品檢驗法—灰分定 量法		≤ 5			
般	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉 製品檢驗法—游離脂 肪之定量法		≤ 7			
成	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及肉 製品檢驗法—氮之定 量法		≥ 15			
分							
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 7			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及 肉製品檢驗—總磷之 檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食品 中保色劑之檢驗法 (亞硝酸鹽之檢驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
色 劑	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937). 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			

項	目	方	法	標	準	備	註
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計	≤ 2.0	冷凍儲存者，不得添加防腐劑	
抗	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－抗生物質之檢驗		抑制圈	≤ 12.0	當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目（氯黴素及四環黴素類除外）。	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和	≤ 0.2	左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
素	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－泰黴素之檢驗			≤ 0.2		
殘	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法－青黴素之檢驗		不得檢出			
留	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯黴素含量快速定性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署授食字第 0961800283 號食品中動物用藥殘留檢驗方法－氯黴素之檢驗（二）		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1)肉品中磺胺劑殘留 快速定性分析(TLC 初檢法) (2)依據 90.03.28 衛署 食字第 0900018662 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎林 一項為禽 肉必檢 2. 左列標準 依衛生署 公告之 「動物用 藥殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS10890 食品 微生物之檢驗法—生 菌數之檢驗	詳見表一				
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食品 微生物之檢驗法—大 腸桿菌群之檢驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號食 品微生物之檢驗法— 大腸桿菌之檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號食 品微生物之檢驗方法 —沙門氏桿菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號食 品微生物之檢驗方法 —金黃色葡萄球菌之 檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食 字第 0951100000 號食 品微生物之檢驗方法 —單核球增多性李斯 特菌之檢驗					

^a 以完整肉塊製成產品之一般成分，僅供參考。

禽肉乳化型香腸品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於包裝之冷藏（凍）禽肉乳化型香腸。

二、定義：

（一）以禽肉或禽肉混合畜肉為原料，經細碎成漿後，充填、燻煙（或不燻煙）、熟煮至中心溫度達 74℃ 以上、冷卻、剝腸衣、包裝等過程而製成者。

（二）禽肉含量至少應在 50% 以上，禽肉包括機械去骨肉。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之禽、畜，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定 <ul style="list-style-type: none"> （一）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （二）調味料：食鹽、香辛料等。
腸 衣	<ul style="list-style-type: none"> （一）應採用健康牲畜腸管製成之清潔、無破損可食性天然腸衣、或（不）可食性人造腸衣。 （二）甲醛之管制量 <ul style="list-style-type: none"> 1. 游離性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：100ppm 以下。 2. 結合性甲醛 <ul style="list-style-type: none"> 可食性腸衣：10ppm 以下。 不可食性腸衣：200ppm 以下。 3. 染色之腸衣，其色素須符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）腸衣及產品表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。 （二）無污物、黴斑或其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。 （五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：需註明○○…禽肉香腸。並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。3. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。7. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。8. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。9. 製造業者的名稱、地址及電話。10. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																	
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：雞肉法蘭克福香腸（英文名稱）2. 原料：雞肉、豬肉、牛肉、鹽、糖、澱粉、胡椒3. 淨重：300 公克4. 食品添加物：味精、磷酸鹽、己二烯酸（防腐劑）、亞硝酸鹽5. 營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量 其他營養素含量</td></tr></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>6. 使用方法：如○℃加熱○分鐘7. 有效日期：97 年 9 月 1 日8. 保存條件：冷藏 5℃ 以下9. 製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○鄉○○村○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量 其他營養素含量		
營 養 標 示																																		
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																	
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																
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	%																																
鈉	毫克	%																																
宣稱之營養素含量 其他營養素含量																																		
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																	

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
一 般 成 分	水分 Moisture (%)	依據 CNS6258 肉及肉製品檢驗法—水分定量法		≤ 68			
	灰分 Ash (%)	依據 CNS6259 肉及肉製品檢驗法—灰分定量法		≤ 5			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪之定量法		≤ 28			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及肉製品檢驗法—氮之定量法		≥ 11			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946). 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 7			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢驗—總磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
保 色 劑	亞硝酸鹽 Nitrite (ppm)	依據 CNS 10888 食品中保色劑之檢驗法 (亞硝酸鹽之檢驗)		以 NO_2^- 殘留量計 ≤ 70			
	硝酸鹽 Nitrate (ppm)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.937). 935.48. Nitrates and Nitrites in Meat Xylenol Method		以 NO_3^- 殘留量計 ≤ 200			

項	目	方	法	標	準	備	註
防腐劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計	≤ 2.0	冷凍儲存者，不得添加防腐劑	
抗	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食字第 0900047004 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—抗生物質之檢驗		抑制圈	≤ 12.0	當此項目檢驗結果其抑制圈大於 12.0 mm 時，測定以下項目（氯黴素及四環黴素類除外）	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食字第 0939300627 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—四環黴素類抗生素之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和	≤ 0.2	左列標準依衛生署公告之「動物用藥殘留標準」為準	
素	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
殘	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—泰黴素之檢驗			≤ 0.2		
留	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食字第 0890030904 號食品中動物用藥殘留量檢驗方法—青黴素之檢驗		不得檢出			

項	目	方	法	標	準	備	註
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 (初檢 ELISA) (2) 依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法—氯 黴素之檢驗(二)		不得檢出			
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm) 磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm) 磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm) 磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm) 其他磺胺 (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法— 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count 大腸桿菌群 Coliform 大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i> 沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 CNS10890 食品 微生物之檢驗法— 生菌數之檢驗 依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 —大腸桿菌群之檢 驗 依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號 食品微生物之檢驗 法—大腸桿菌之檢 驗 依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法—沙門氏桿菌 之檢驗		詳見表一			

項	目	方	法	標	準	備	註
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食字第 0951100000 號 食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗					

裹粉裹麵肉品品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏（凍）裹漿／粉肉品，包括里肌豬排肉、炸雞里肌肉、雞肉塊、炸雞翅……等。

二、定義：以畜禽肉或禽肉混合畜肉為原料，經整型（去除筋膜、皮、骨或多餘脂肪等）、絞碎或不絞碎、重組或不重組、成型或不成型、再經裹漿、裹粉（及／或）裹麵、油炸或不油炸、蒸煮或不蒸煮、急速凍結等過程而製成者。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	原料肉： <ul style="list-style-type: none"> （一）供製原料肉之禽畜，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。 （二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。 （三）均應新鮮而無異味者。 其他原料：應符合食品衛生管理法之規定， <ul style="list-style-type: none"> （一）裹漿／粉材料：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。 （二）調味料：食鹽、香辛料等。
成品官能性質	<ul style="list-style-type: none"> （一）產品外觀完整，無破損。 （二）無污物、或無其他異物附著。 （三）色澤正常、氣味與風味良好。 （四）組織結著性良好。
包 裝	<ul style="list-style-type: none"> （一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。 （二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。 （三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。 （四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。 （五）不得使用騎釘。 （六）產品名稱須與內容物相符。
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">品名。並標示英文名稱。原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。淨重或數量：以公斤或公克（或數量）與單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。裹麵率：不可高於 50% 以上，並只能視實際產品標示以下六種規格之一： $\leq 25\%$ 者標示 25%，$\leq 30\%$ 且 $> 25\%$ 者標示 30%，$\leq 35\%$ 且 $> 30\%$ 者標示 35%，$\leq 40\%$ 且 $> 35\%$ 者標示 40%，$\leq 45\%$ 且 $> 40\%$ 者標示 45%，$\leq 50\%$ 且 $> 45\%$ 者則標示 50%。使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。製造業者的名稱、地址及電話。委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。 (二) 冷凍產品須於包裝明顯處標示「已熟」或「未熟」，若須加熱調理後供食者，需標明其調理方法。 (三) 產品包裝內另附之調味包（或沾料）應符合衛生署食品標示之規定，標明其原料、添加物名稱及製造日期，．．等。																																				
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">品名：雞肉塊（英文名稱）原料：雞肉、油炸粉、鹽、糖、胡椒淨重及數量：600 公克，20 塊食品添加物：味精、亞硝酸鹽、磷酸鹽類營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>每份 大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>裹麵率：30% 以下使用方法：如 ○℃ 加熱 ○ 分鐘有效日期：97 年 9 月 1 日保存條件：冷凍-18℃ 以下製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	熱量	每份 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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																					
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
熱量	每份 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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 不得檢出 正常			
	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及肉製品檢驗法—游離脂肪之定量法		≤ 13		檢測重組類產品之含量	
	裹麵率 (%)	依據重量法		依產品實際標示		依據廠商標示內容檢測確認，不可高於 50% 以上	
	過氧化價 P O V (meq/kg)	依據 CNS3650 食用油脂檢驗法（過氧化價之測定）		≤ 10		經油炸者	
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 6		檢測肉中之量	
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及肉製品檢驗—總磷之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3		檢測肉中之量	
防 腐 劑	己二烯酸及其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食品中防腐劑之檢驗法		以 Sorbic acid 計 ≤ 2.0		冷凍儲存者，不得添加防腐劑	

項	目	方	法	標	準	備	註
抗	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署食 字第 0900047004 號 食品中動物用藥殘 留量檢驗方法－抗 生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目檢 驗結果其抑 制圈大於 12.0 mm 時，測定以 下項目（氯 黴素及四環 黴素類除 外）	
生	羥四環黴素 Oxytetracycline （ppm）	依據 93.01.14 衛署食 字第 0939300627 號 食品中動物用藥殘 留量檢驗方法－四 環黴素類抗生素之 檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和 ≤ 0.2		1. 檢測肉中 之量 2. 左列標準 依衛生署 公告之 「動物用 藥殘留標 準」為準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline （ppm）						
	四環黴素 Tetracycline （ppm）						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline （ppm）			不得檢出			
	泰黴素 Tylosin （ppm）	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗		≤ 0.2			
殘	青黴素 Panicillin （IU/g）	依據 89.12.06 衛署食 字第 0890030904 號 食品中動物用藥殘 留量檢驗方法－青 黴素之檢驗		不得檢出			
	氯黴素 Chloramphenicol （ppb）	（1）肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 （初檢 ELISA） （2）依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氯 黴素之檢驗（二）		不得檢出			
留							

項	目	方	法	標	準	備	註
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2) 依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法－ 多重殘留分析		總和 ≤ 0.1		1. 檢測肉 中之量 2. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 3. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準	
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS 10890 食 品微生物之檢驗法 －生菌數之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 －大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號 食品微生物之檢驗 法－大腸桿菌之檢 驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法－沙門氏桿菌 之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法－金黃色葡萄 球菌之檢驗					

中式乳化型肉品品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於有包裝之冷藏（凍）中式乳化型肉品，如貢丸……等。

二、定義：以畜肉、禽肉或畜肉混合禽肉為原料，經細碎成漿（乳化）後，成型、熟煮至中心溫度 72℃ 以上、冷卻、包裝等過程而製成者。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	<p>原料肉：</p> <p>（一）供製原料肉之畜禽，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。</p> <p>（二）非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。</p> <p>（三）均應新鮮而無異味者。</p> <p>其他原料：應符合食品衛生管理法之規定。</p> <p>（一）可食性副產物：豬與牛的心臟、舌頭等，不得超過原料肉 10%。</p> <p>（二）粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、脫脂乳粉、穀類物、穀類澱粉、植物性澱粉、全脂乳粉、黃豆蛋白濃縮物等。</p> <p>（三）調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。</p>
成品官能性質	<p>（一）表面無嚴重滲出之汁液及油脂者，且汁液不得呈混濁狀。</p> <p>（二）無污物、黴斑或其他異物附著。</p> <p>（三）色澤正常，氣味及風味良好。</p> <p>（四）組織結著性良好。</p> <p>（五）切面組織均勻，且無大的空隙存在。</p>
包 裝	<p>（一）優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。</p> <p>（二）應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。</p> <p>（三）包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</p> <p>（四）紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。</p> <p>（五）不得使用騎釘。</p> <p>（六）產品名稱須與內容物相符。</p>
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：需註明○○…貢丸。並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。3. 淨重或數量：以公斤或公克（或數量）為單位，清楚標示。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑，抗氧化劑，人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱。例：己二烯酸（防腐劑）。若未添加食品添加物，則請標示為「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。7. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。8. 製造業者的名稱、地址及電話。9. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。10. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																							
標 示 範 例	<p>請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：○○丸（英文名稱）2. 原料：豬肉、鹽、糖、澱粉、胡椒3. 淨重：500 公克4. 食品添加物：味精、磷酸鹽類5. 營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td colspan="3">宣稱之營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">其他營養素含量</td></tr><tr><td colspan="3">*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</td></tr></table>6. 有效日期：97 年 9 月 1 日7. 保存條件：冷凍-18℃ 以下8. 使用方法：如直接以 180℃ 油炸 3~4 分鐘即可9. 製造商：○○食品企業有限公司 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量			*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。		
營 養 標 示																																								
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																							
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																						
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	%																																						
鈉	毫克	%																																						
宣稱之營養素含量																																								
其他營養素含量																																								
*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。																																								
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限)，和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																							

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 原料 食品添加物 營養標示 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量 (gm) 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 滲出液 異物 色澤氣味	官能檢查		完整無破損 透明無混濁現象 不得檢出 正常			
一 般 成 分	脂肪 Fat (%)	依據 CNS6393 肉及 肉製品檢驗法—游 離脂肪之定量法		≤ 22			
	蛋白質 Protein (%)	依據 CNS6511 肉及 肉製品檢驗法—氮 之定量法		≥ 14			
粘 著 劑	澱粉 Starch (%)	依據 AOAC, 1990. Official Methods of Analysis. (p.946) . 958.06. Starch in Meat Titrimetric Method		≤ 6			
結 著 劑	磷酸鹽類 Phosphate (g/kg)	依據 CNS 6611 肉及 肉製品檢驗—總磷 之檢驗		以 Phosphate 計 ≤ 3			
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid (g/kg)	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤ 2.0		冷凍儲存 者，不得 添加防腐 劑	
抗 生 素 殘 留	抗生物質 (初檢) Antibiotic Substances (mm zone)	依據 90.07.16 衛署食 字第 0900047004 號 食品中動物用藥殘 留量檢驗方法—抗 生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目(氯黴素 及四環黴 素類除外)	
	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署食 字第 0939300627 號		總和 ≤ 0.2		左列標準 依衛生署	

項	目	方 法	標 準	備 註
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)	食品中動物用藥殘 留量檢驗方法－四 環黴素類抗生素之 檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準
	四環黴素 Tetracycline (ppm)			
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)		不得檢出	
	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法－ 泰黴素之檢驗	≤0.2	
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署食 字第 0890030904 號 食品中動物用藥殘 留量檢驗方法－青 黴素之檢驗	不得檢出	
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1) 肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法（初檢 ELISA） (2) 依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法－氯 黴素之檢驗（二）	不得檢出	
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1) 肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 （TLC 初檢法） (2) 依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法－ 多重殘留分析	總和≤0.1	1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)			
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)			
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)			

項	目	方	法	標	準	備	註
	其他磺胺 (ppm)						
微	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS 10890 食 品微生物之檢驗法 — 生菌數之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 — 大腸桿菌群之檢 驗					
生	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授食 字第 0900025538 號 食品微生物之檢驗 法—大腸桿菌之檢 驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授食 字第 0951800021 號 食品微生物之檢驗 方法—沙門氏桿菌 之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署食 字第 0981800188 號 食品微生物之檢驗 方法—金黃色葡萄 球菌之檢驗					
	物	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授食 字第 0951100000 號 食品微生物之檢驗 方法—單核球增多 性李斯特菌之檢驗				

調理肉製品品質規格及標示規定

一、適用範圍：本規格規定適用於經包裝之冷藏（凍）調理肉製品（不含罐頭類產品）。

二、定義：以畜禽肉為主原料，經調味、醃漬、浸漬、定型、蒸煮、油炸、燒烤、紅燒、滷煮、燉、燴、焗或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍貯存之調理肉製品。又依加工方式及產品型態之不同，產品可細分如下列

1. 中式菜餚肉品：以畜禽肉為主原料，或添加副料及調味料，經調理、冷卻及包裝後，而製成須冷藏或冷凍貯存之菜餚食品。副料指植物性蛋白質、麵粉、澱粉及保水劑等添加物。適用於咕咾肉、紅燒肉、咖哩雞肉、梅乾扣肉...等產品。
2. 湯類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燉或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍貯存之含湯類肉品。適用於人蔘雞、麻油雞...等產品。
3. 凍膠類肉品：以畜禽肉為主原料，經煮熟、切塊或不切塊、混以膠類物質或原畜禽肉產生之膠粘物質、經充填、加熱或不加熱及冷卻後凝固成型之肉品稱之。使用之膠類物質係指使凍膠肉品凝固之物質，如：動物明膠、洋菜膠等。適用於肉凍、醬肘子...等產品。
4. 滷煮類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬或水（滷）煮、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍貯存之滷煮類肉品。適用於鹽水鴨、醉雞、滷雞翅...等產品。
5. 燒烤類肉品：以畜禽肉為主原料，經調味、浸漬、燒烤、包裝（或於加熱前包裝）等過程，而製成須冷藏或冷凍貯存之燒烤類肉品。適用於叉燒肉、烤肉串、烤乳豬、烤鴨、烤雞...等製品。
6. 醃漬或調味重組肉品：以畜、禽肉或畜禽混合肉為原料，經細碎或切片，添加添加物、副料、調味料、香辛料等混合攪拌均勻，並成型（加熱或不加熱）者。適用於漢堡肉餅、肉丸...等產品。

三、品質規格：

項 目	品 質 規 格
原 料	<p>原料肉：</p> <p>(一) 供製原料肉之禽畜，應於主管機關認可之屠宰場屠宰，並經屠宰衛生檢查合格，且經優良農產品驗證現場審核小組現場評核者。</p> <p>(二) 非一貫作業之廠商，其原料肉應為優良農產品驗證肉品。</p> <p>(三) 均應新鮮而無異味者。</p> <p>其他原料：應符合食品衛生管理法之規定</p> <p>(一) 粘著劑：單離黃豆蛋白、玉米糖漿、蛋白粉、黃豆粉、全/脫脂乳粉、穀類物、植物性澱粉、黃豆蛋白濃縮物。</p> <p>(二) 調味料：食鹽、糖、醬油、香辛料等。</p> <p>(三) 其他：非肉類原料（包括各式蔬菜）。</p>
成品官能性質	<p>(一) 無污物、黴斑或其他異物附著。</p> <p>(二) 色澤正常、氣味與風味良好。</p> <p>(三) 組織結著性良好。</p> <p>(四) 表面無嚴重滲出液及油脂，且汁液不得呈混濁狀。</p>
包 裝	<p>(一) 優良農產品標章之使用應符合「農產品標章管理辦法」規定。</p> <p>(二) 應符合衛生署公告「食品器具容器包裝衛生標準」之規定。</p> <p>(三) 包裝材料、例如塑膠紙（袋）、保麗龍盒、吸水紙、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。</p> <p>(四) 紙箱以符合 CNS 1454 瓦楞紙板 A、C 兩類為原則。</p> <p>(五) 不得使用騎釘。</p> <p>(六) 產品名稱須與內容物相符。</p>
食 品 添 加 物	應符合衛生署公告「食品添加物使用範圍及限量」之規定。

四、標示規定及範例：

標 示 項 目 及 方 法	<p>(一) 標示項目應包括下列各項，並請依實際情形標明。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：並標示英文名稱。2. 原料：依重量百分比由多至少排列標出，並依常用名稱標示。3. 淨重及數量：以公斤或公克為單位，清楚標示，並可同時標示個數（如 500 公克，每包含 1 隻或 4—6 塊）。應標示實際重量之最小值，不得以範圍、正負值、不一致或其他不確定之方式標示。4. 食品添加物名稱：食品中如添加防腐劑、抗氧化劑、人工甘味料者，應同時標示其用途名稱及品名或通用名稱；例：己二烯酸（防腐劑）。若未添加食品添加物，則請標示「食品添加物：無」。5. 營養標示：應符合衛生署公告「市售包裝食品營養標示規範」與「市售包裝食品營養宣稱規範」之規定辦理。6. 固形量及含肉百分比（%）（由廠商自行標示，並送驗證機構核可）。7. 冷凍、冷藏前有無加熱。8. 使用方法：依產品特性描述烹調或食用方法。9. 有效日期：按下列任何一種方式標示。 (1) 民國 97 年 9 月 1 日。 (2) 97.9.1。 (3) 2008.9.1。10. 保存條件：須確實標明「冷藏 7℃ 以下」或「冷凍-18℃ 以下」，僅能標示其中一項。11. 製造業者的名稱、地址及電話。12. 委託代工之產品須標示受委託生產廠商與委託者之名稱、地址及電話。																																				
標 示 範 例	<p>(一) 請參照下列方式標示於包裝容器上容易被看到的地方。</p> <ol style="list-style-type: none">1. 品名：○○咕咾肉（英文名稱）2. 原料：豬肉、胡蘿蔔、太白粉、鹽、調味料3. 淨重及數量：1000 公克4. 食品添加物：味精5. 營養標示：<table><tr><th colspan="3">營 養 標 示</th></tr><tr><th>每一份量 本包裝含</th><th>公克（或毫升） 份</th><th></th></tr><tr><th></th><th>每份</th><th>每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比</th></tr><tr><td>熱量</td><td>大卡</td><td>%</td></tr><tr><td>蛋白質</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>飽和脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>反式脂肪</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>碳水化合物</td><td>公克</td><td>%</td></tr><tr><td>鈉</td><td>毫克</td><td>%</td></tr><tr><td>宣稱之營養素含量</td><td></td><td></td></tr><tr><td>其他營養素含量</td><td></td><td></td></tr></table><p>*每日營養素攝取量之基準值：熱量 2000 大卡、蛋白質 60 公克、脂肪 55 公克、飽和脂肪 18 公克、碳水化合物 320 公克、鈉 2400 毫克。</p>6. 固形量：800 公克7. 冷凍、冷藏前有無加熱：如“無”8. 使用方法：如○℃加熱○分鐘9. 有效日期：97 年 9 月 1 日10. 保存條件：冷凍-18℃ 以下11. 製造商：○○食品股份有限公司○○廠 ○○市○○路○號 (02) 00000000	營 養 標 示			每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份			每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比	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	%	鈉	毫克	%	宣稱之營養素含量			其他營養素含量		
營 養 標 示																																					
每一份量 本包裝含	公克（或毫升） 份																																				
	每份	每份提供每日 營養素攝取量 基準值*之百分比																																			
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	%																																			
鈉	毫克	%																																			
宣稱之營養素含量																																					
其他營養素含量																																					
禁 止 標 示 事 項	<p>(一) 讓消費者誤認是食品品評會得獎的措辭（若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並標上得獎年度者不在此限），和讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。</p> <p>(二) 與上列標示事項規定內容相矛盾的用語。</p> <p>(三) 其他會令人誤解內容物的文字、圖案等標示。</p> <p>(四) 醫藥療效。</p>																																				

五、檢驗項目、方法與標準

項	目	方	法	標	準	備	註
產 品 標 示	品名 淨重 內容量（含湯） 原料 食品添加物 固形量 冷凍（藏）前有無 加熱 食用前是否須加熱 有效日期 保存條件 製造商	官能檢查		正確名稱 足量（gm） 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 符合規定 年月日，天 $\leq +7^{\circ}\text{C}$ ， $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 符合規定			
官 能 性 質	包裝 異物 色澤風味	官能檢查		完整無破損 不得檢出 正常			
一 般 成 分	水分 Moisture（%） 脂肪 Fat（%） 蛋白質 Protein（%） 固形量	依據 CNS6258 肉及 肉製品檢驗法—水 分定量法 依據 CNS6393 肉及 肉製品檢驗法—游 離脂肪之定量法 依據 CNS6511 肉及 肉製品檢驗法—氮 之定量法 成品加熱至 70°C ， 稱量其固形物含量 佔成品總重量之百 分比				依據廠商 標示內容 不定期檢 測確認	
防 腐 劑	己二烯酸及 其鹽類 Sorbic acid （g/kg）	依據 CNS 10949 食 品中防腐劑之檢驗 法		以 Sorbic acid 計 ≤ 2.0		冷凍儲存 者，不得添 加防腐劑	
抗 生 素 殘 留	抗生物質（初檢） Antibiotic Substances （mm zone）	依據 90.07.16 衛署 食字第 0900047004 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 抗生物質之檢驗		抑制圈 ≤ 12.0		當此項目 檢驗結果 其抑制圈 大於 12.0 mm 時，測 定以下項 目（氯黴素 及四環黴 素類除 外）。	

項	目	方	法	標	準	備	註
	羥四環黴素 Oxytetracycline (ppm)	依據 93.01.14 衛署 食字第 0939300627 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 四環黴素類抗生素 之檢驗（檢出以 LC/MS/MS 確認）		總和≤0.2		左列標準 依衛生署 公告之「動 物用藥殘 留標準」為 準	
	氯四環黴素 Chlortetracycline (ppm)						
	四環黴素 Tetracycline (ppm)						
	脫氧羥四環黴素 Doxycycline (ppm)			不得檢出			
抗 生 素 殘 留	泰黴素 Tylosin (ppm)	依據 89.12.06.衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 泰黴素之檢驗	≤0.2				
	青黴素 Penicillin (IU/g)	依據 89.12.06 衛署 食字第 0890030904 號食品中動物用藥 殘留量檢驗方法— 青黴素之檢驗	不得檢出				
	氯黴素 Chloramphenicol (ppb)	(1)肉及肉製品中氯 黴素含量快速定 性分析法 (初檢 ELISA) (2)依據 96.09.05 署 授食字第 0961800283 號食 品中動物用藥殘 留檢驗方法—氯 黴素之檢驗（二）	不得檢出				
磺 胺 劑 殘 留	磺胺一甲氧嘧啶 Sulfamonometho- xine (ppm)	(1)肉品中磺胺劑殘 留快速定性分析 (TLC 初檢法) (2)依據 90.03.28 衛 署食字第 0900018662 號食 品中動物用藥殘 留量檢驗方法— 多重殘留分析	總和≤0.1		1. 磺胺奎 林一項 為禽肉 必檢 2. 左列標 準依衛 生署公 告之「動 物用藥 殘留標 準」為準		
	磺胺二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxine (ppm)						
	磺胺二甲嘧啶 Sulfamethazine (ppm)						
	磺胺奎林 Sulfaquinoxaline (ppm)						

項	目	方	法	標	準	備	註
	其他磺胺 (ppm)						
微 生 物	生菌數 Aerobic Plate Count	依據 CNS 10890 食 品微生物之檢驗法 — 生菌數之檢驗		詳見表一			
	大腸桿菌群 Coliform	依據 CNS 10984 食 品微生物之檢驗法 — 大腸桿菌群之檢 驗					
	大腸桿菌 <i>Escherichia coli</i>	依據 90.04.20 署授 食字第 0900025538 號食品微生物之檢 驗法—大腸桿菌之 檢驗					
	沙門氏桿菌 <i>Salmonella</i>	依據 95.09.04 署授 食字第 0951800021 號食品微生物之檢 驗方法—沙門氏桿 菌之檢驗					
	金黃色葡萄球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	依據 98.06.09 衛署 食字第 0981800188 號食品微生物之檢 驗方法—金黃色葡 萄球菌之檢驗					
	李斯特菌 <i>Listeria</i>	依據 95.01.17 署授 食字第 0951100000 號食品微生物之檢 驗方法—單核球增 多性李斯特菌之檢 驗					

表一、優良農產品肉品項目微生物標準

分	類	黴菌及酵母菌 CFU/g	生菌數 CFU/g	大腸桿菌群 MPN/g	大腸桿菌 MPN/g	沙門氏桿菌	金黃色葡萄球菌 MPN/g	李斯特菌
生鮮肉品	冷藏豬/牛/禽肉	/	* < 3×10 ⁷	/	* 參考用	* 陰性	* 參考用	/
	鮮肉類	/	* < 3×10 ⁶	/	* < 50	* 陰性	* 參考用	/
	冷凍豬/牛/禽肉	/	* < 5×10 ⁶	/	* < 50	* 陰性	* 參考用	/
加工肉品	絞肉類	/		/				
	發酵類肉製品	/	/	/	* < 50	陰性	* < 100	/
	乾燥類肉製品	< 200	/	< 10	陰性	陰性	* 陰性	/
	肉製品	/	* 參考用	/	* < 50	* 參考用	* < 100	/
	未全熟類	/	< 3×10 ⁶	/	< 50	陰性	* < 50 裹粉/麵肉品 < 25	/
	全熟類	/	* < 1×10 ⁶	< 10	陰性	陰性	* 陰性	* 陰性
	冷凍品	/	< 1×10 ⁵	< 10	陰性	陰性	* 陰性	* 陰性

說明：1.須或不須再調理始(即)可供食之肉品，係依其加工方式、加熱條件判斷，或依據廠商之產品標示。
2.未全熟類肉製品係依據其加工方式為加熱至中心溫度 72℃以下（禽肉為 74℃以下）之產品。全熟類肉製品係依據其加工方式為加熱至中心溫度 72℃以上（禽肉為 74℃以上）之產品。
3.*：表食品衛生標準中無規定，而優良農產品驗證規定者。
4.生鮮肉品檢出沙門氏桿菌呈陽性判定為「衛生管理缺失」，並加強追蹤抽驗。