

農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式修正規定

壹、農糧類

一、依農產品生產及驗證管理法驗證合格之加工品。但以醃漬、發酵、製糖、罐頭、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。

二、依有機農業促進法驗證合格之加工品。但以醃漬、發酵、製糖、罐頭、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。

三、農糧加工產品及其加工方式：

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒	冷藏/冷凍
果品	果乾、果泥乾	果品茶包、木瓜粉、酪梨粉			冷凍(藏)果泥、冷凍(藏)抹醬、冷凍果品、冷凍果汁
蔬菜	蔬菜乾	蔬菜茶包(粉)			冷藏生鮮切片蔬菜、冷凍(藏)抹醬、冷凍蔬菜、冷凍蔬菜泥
雜糧	豆類、花生、荳蔻、甘藷、雜糧餅、臺灣藜、小米	胡麻粉、雜糧粉、雜糧茶包、豆粉	蕎麥仁、花生仁、薏苡仁、小麥仁、臺灣藜、小米、高粱	蕎麥、豆類、花生、荳蔻、花生仁、麥、麵茶、胡麻、高粱	冷凍甘藷、冷凍甘藷泥、冷凍玉米
稻米	米餅、調味米餅、米果、調味米果、膨發米粒、調味膨發米粒、米乾	熟米穀粉、生米穀粉、焙炒米粒茶包、米糠茶包	稻米	焙炒米粒、米糠	
特用作物 (茶葉)	綠茶、紅茶、黃茶、白茶、包種茶、烏龍茶、鐵觀音、東方美人茶、花茶、茶餅	綠茶茶包(粉)、紅茶茶包(粉)、黃茶茶包(粉)、白茶茶包(粉)、包種茶茶包(粉)、烏龍茶茶包(粉)、鐵觀			

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒	冷藏/冷凍
		音茶包 (粉)、東方 美人茶茶包 (粉)、花茶 茶包(粉)			
特用作物 (果實/種子/根莖)	愛玉乾果、 愛玉籽、山 胡椒子、餘 甘子、胭脂 樹種子、山 藥、香莢 蘭、生咖啡 豆、枸杞 乾、枸杞枝/ 根	可可茶包、 咖啡粉、胭 脂樹種子 粉、枸杞茶 包、枸杞枝/ 根茶包、餘 甘子茶包	可可豆仁	可可豆、咖 啡豆	可可磚 (膏)、巧克 力、冷凍山 藥、冷凍山 藥泥
特用作物 (葉/草本 株)	枸杞葉、仙 草、仙草茶 餅、香茅、 紫蘇葉、 (土)肉桂 葉、薄荷、 白鶴靈芝、 臺灣金線蓮 (連)、桑葉 茶、辣木迭 茶葉、甜菊 香葉、百里 香、芭樂 葉、紫錐 菊、芳香萬 壽菊、檸檬 馬鞭草、天 竺葵、蓮香 (荷)葉、香 椿、檸檬香 茅、七葉蘭	枸杞葉茶 包、仙草茶 包、香茅茶 包、紫蘇葉 茶包、(土) 肉桂葉茶包 (粉)、薄荷 茶包(粉)、 白鶴靈芝茶 包、臺灣金 線蓮(連)茶 包、桑葉茶 包、辣木葉 茶包(粉)、 迷迭香茶包 (粉)、甜菊 葉茶包、百 里香茶包、 芭樂葉茶包 、紫錐菊茶 包、芳香萬 壽菊、檸檬 馬鞭草茶包 、天竺葵茶 包、香椿茶 包(粉)、檸			

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒	冷藏/冷凍
		檸檬香茅茶包、七葉蘭茶包			
特用作物 (食用花卉)	玫瑰花瓣、杭菊、火龍果花、蓮(荷)花、野薑花、洛神葵、薰衣草、金盞花、龍眼花茶包、洋甘菊、百合花、桂花、桂花茶包、茉莉花	玫瑰花瓣茶包(粉)、杭菊茶包(粉)、火龍果花茶包、蓮(荷)花茶包(粉)、野薑花茶包、洛神葵茶包(粉)、薰衣草茶包、金盞花茶包、洋甘菊茶包、百合花茶包、桂花粉、茉莉花茶包(粉)、蝶豆花茶包			冷凍(藏)玫瑰花瓣泥

備註：

1. 原料別：

1.1.應符合衛生福利部所定之食品原料相關公告規定或食品原料整合查詢平臺認定之可食部位及相關規範，例如原料來源(包含學名、使用部位)、加工製程、使用範圍(沖泡茶飲、膳食調味、萃取後供食用、香辛調味等)、規格含量、食用限量及警語標示，且非「未確認安全性尚不得使用之原料」之類別，或衛生福利部公告之「可同時提供食品使用之中藥材」所列者，並應確認其食用安全，及符合食品安全衛生管理法及其相關衛生標準。

1.2.原料未載列於食品原料整合查詢平臺者，如屬衛生福利部食品藥物管理署認定之傳統性食品原料，則得作為食品原料使用；若非屬傳統性食品原料者，則應檢具原料來源(含拉丁學名、使用部位)、詳細加工流程、成分含量規格、使用目的與用量、食用歷史經驗及安全性等相關資訊，經衛生福利部食品藥物管理署綜合研判得作為食品原料後，始得使用。

1.3.果品、蔬菜之類別可參照農業部農糧署溯源農糧產品追溯系統之作物分類。

2. 加工方式：

2.1.乾燥：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切，必要時，以浸泡或沾裹糖(液)、鹽處理，再經自然、人工或機械加工方式移除水分或加工助劑，降低產品水分含量或水活性；非油炸乾燥加工方式。

- 2.2.粉碎：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切、乾燥、焙炒等加工處理，再經人工或機械方式由外部施予力量，使其顆粒、外觀或尺寸改變之顆粒狀或粉末狀。製造過程須經水洗及沉澱步驟者，不屬之。
- 2.3.碾製：指以原料別所列原料，經收貨、乾燥、篩選等加工處理，再經人工或機械方式使其異物、外殼(莢)或胚芽分離去除。
- 2.4.焙炒：指以原料別所列原料，經分級、選別等加工處理，再經人工或機械方式於持續高溫乾熱下，使其產生物理或化學操作變化。
- 2.5.冷藏/冷凍：指以原料別所列原料經裁切、均質、調溫等適當加工處理後保持在攝氏七度以下凍結點以上(冷藏)或攝氏負十八度以下(冷凍)儲運販售。
- 3.品項：指依各原料別項目經最終加工方式(乾燥、粉碎、碾製、焙炒、冷藏/冷凍)處理所製成之成品。建議終產品於標示說明正確使用方式，倘若僅供沖泡、調理或萃取使用者，不得直接食用。
- 3.1.複方品項：指農產品經營者以農產品初級加工場登記證核准之農糧加工產品品項為主原料(需為自有)，經適當比例混合其他已核准之農糧加工產品為副原料，製成混合包裝形態之成品，如乾燥蔬果及茶葉的混合茶包、乾燥薑片及茶葉的混合茶包、辣椒花生仁、添加紫米膨發之米餅等。其組成包含衛生福利部公告之中醫藥固有典籍收載之方劑者，其調配應依衛生福利部相關規定辦理。
- 3.2.調味品項：指農產品經營者以農產品初級加工場登記證核准之農糧加工產品品項為主原料(需為自有)，添加天然調味料(糖、鹽、蔬菜粉、水果粉等)，經適當比例混合之後，製成改變原料風味之成品，如蔬菜風味米餅。
- 3.3.茶包：指原料經破碎處理成外觀或尺寸不均一型態，再以茶包袋(例如平面或立體袋)包裝之產品；原料加工製程不得使用硫磺燻製或浸泡亞硫酸鹽類等食品添加物。
- 3.4.粉：指原料經粉碎處理後，經過篩成外觀或尺寸均一之粉末狀型態，再以玻璃罐或其他容器包裝之產品；原料經萃取、調合、造粒或噴霧乾燥製成之粉粒，不屬之。
- 3.5.花茶：指將茶葉與草木本植物(例如玫瑰花瓣等食用花卉原料)依適當比例混合之後，經窰製處理，使茶葉保留原有香氣並吸附花草香味之茶產品。
- 3.6.生咖啡豆：指咖啡豆經前處理(如日曬、水洗等)、去除果皮後乾燥之產品，作為焙炒咖啡豆之原料；保存環境應監控溫度及濕度，為避免產品變質，水分含量應維持百分之十二點五以下。
- 3.7.果泥：指單一或多樣水果為主原料，添加糖或有機酸均質後，可溶性固形物達百分之四十以上，保持在冷藏或冷凍儲運販售之產品。
- 3.8.蔬果抹醬：指單一或多樣蔬果為主原料，添加糖、有機酸或果膠等合法食品添加物熬製後，pH 值三點五以下，保持在冷藏或冷凍儲運販售之產品；冷凍保存者可溶性固形物應達百分之四十至六十五；冷藏保存者可溶性固形物應達百分之六十五。
- 3.9.冷凍果品：指單一水果經前處理(如選別、清洗、殺菁等)、截切、調製後包裝，

製程經有效凍結品溫保持在攝氏負十八度以下儲運販售之產品。

- 3.10.冷凍果汁：指單一水果經前處理(如選別、清洗、殺菁等)、破碎、過濾、調製後包裝，製程經有效凍結品溫保持在攝氏負十八度以下儲運販售之產品，供進一步加工處理，非供即食之產品。
- 3.11.冷藏生鮮截切蔬菜：指單一蔬菜經前處理(如選別、清洗、離心去水等)、截切後包裝，保持在攝氏七度以下儲運販售，供進一步加工處理，非供即食之產品。
- 3.12.冷凍蔬菜：指單一蔬菜經前處理(如選別、清洗、殺菁等)、截切後包裝，製程經有效凍結品溫保持在攝氏負十八度以下儲運販售，供進一步加工處理，非供即食之產品。
- 3.13.可可磚(膏)：指可可經採收、前處理、乾燥、烘焙、去殼、研磨後，未經調溫處理且無添加其他成分，保持在冷藏或冷凍儲運販售之產品。
- 3.14.巧克力：指可可磚(膏)調溫後，添加不超過百分之十五之其他原料(如可可脂、植物油、鮮奶油、糖)，保持在冷藏或冷凍狀態下儲運販售之產品；申請此品項者，須同時申請可可磚(膏)品項；應符合衛生福利部「巧克力之品名及標示規定」。
- 3.15.香莢蘭：指香莢蘭經採收、前處理、乾燥靜置、包裝，水分含量維持百分之二十五至三十八，香草醛含量大於百分之一點六之產品；不得使用厭氧包裝進行販售。

貳、水產類

加工方式 品項 原料別	分級	二去、三 去	分切 (帶骨、 不帶骨)	汆燙	熟成	乾燥
國產養殖 魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類		冷凍一夜 干	冷凍烏魚 子
國產養殖 貝類	冷凍貝類 冷藏貝類			冷凍貝類		
國產養殖 蝦類	冷凍蝦類 冷藏蝦類	冷凍蝦仁 冷藏蝦仁		冷凍蝦類		
國產養殖 蟹類	冷凍蟹類					
國產養殖 甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚			

備註：

1.原料別：以國產養殖魚、貝、蝦、蟹及甲魚為原料。

2.加工方式：

2.1.分級：以養殖魚、貝、蝦、蟹及甲魚為原料，經清洗後，進行分級包裝之品項。

2.2.二去、三去：以養殖魚類、蝦類及甲魚為原料，經清洗、選別後，以人工或機械方式去除鰓、鱗、內臟或殼等非供食用部位之品項。

2.3.分切(帶骨、不帶骨)：以養殖魚類、甲魚為原料，經清洗、挑選、三去三清後，以人工或機械方式將魚體分切為片狀或丁狀之品項。

2.4.汆燙：以養殖貝、蝦為原料，經清洗、挑選後，以加熱處理抑制微生物及酵素活性之非供即食品項。

2.5.熟成：以養殖魚類為原料，經清洗、挑選、三去三清、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾，使其產生風味之品項。

2.6.乾燥：以養殖魚卵為原料，經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬、脫鹽、整形、曬\風乾等加工步驟之產品。

3.品項：指依各原料經加工方式(分級、二去、三去、分切、汆燙、熟成、乾燥)處理所製成之成品。

3.1.冷凍品項：指成品儲存溫層保持在攝氏負十八度以下。

3.2.冷藏品項：指成品儲存溫層保持在攝氏七度以下凍結點以上。

參、林產類

一、主產物

加工方式 品項 原料別	造材(粗解)	製材
原木	原木、山造角材、枝梢材、根株材、薪炭材、木片及其他不規則型木材(材種分類，依中華民國國家標準 CNS442 木材之分類)	木製材品：板材、角材、圓柱等類似產品(材種區分，比照中華民國國家標準 CNS444 製材之分等)
竹	竹桿、竹枝、竹鞭及其他不規則型竹材	竹製材品：竹片、竹筒、竹條

二、副產物

(一)非食用

加工方式 品項 原料別	製炭	蒸餾	破碎
原木	木炭、木醋液	蒸餾木醋液、非食用木材精油及純露	木炭粒、木炭粉
竹	竹炭、竹醋液	蒸餾竹醋液	竹炭粒、竹炭粉
枝葉		非食用木材精油及純露	

(二)可食用

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎
臺灣金線蓮(連)	臺灣金線蓮(連)	臺灣金線蓮(連)茶包
臺灣山茶	臺灣山茶	臺灣山茶茶包、臺灣山茶粉
段木香菇	段木香菇	
段木木耳	段木木耳	
土肉桂葉	土肉桂葉	土肉桂葉粉、土肉桂葉茶包

備註：

1.原料別：

1.1.非食用原料別之木材精油及純露：原木限紅檜、臺灣扁柏、臺灣杉、香杉、牛樟、臺灣肖楠等六種樹種原木；枝葉限臺灣肖楠、柳杉、龍柏、白千層等四種樹種枝葉及土肉桂葉。

1.2.可食用原料別：

1.2.1應符合衛生福利部所定之食品原料相關公告規定或食品原料整合查詢平臺認定之可食部位及相關規範，例如原料來源(包含學名、使用部位)、加工製程、使用範圍(沖泡茶飲、膳食調味、萃取後供食用、香辛調味等)、規格含量、食用

限量及警語標示，且非「未確認安全性尚不得使用之原料」之類別，或衛生福利部公告之「可同時提供食品使用之中藥材」所列者，並應確認其食用安全，及符合食品安全衛生管理法及其相關衛生標準。

1.2.2原料未載列於食品原料整合查詢平臺者，如屬衛生福利部食品藥物管理署認定之傳統性食品原料，則得作為食品原料使用；若非屬傳統性食品原料者，則應檢具原料來源(含拉丁學名、使用部位)、詳細加工流程、成分含量規格、使用目的與用量、食用歷史經驗及安全性等相關資訊，經衛生福利部食品藥物管理署綜合研判得作為食品原料後，始得使用。

2.加工方式：

2.1.造材(粗解)：指林產物之主產物經鏈鋸或其他簡易器械造材(粗解)成不同尺寸規格木材、竹材材種之加工作業。

2.2.製材：指木(竹)材依材種配合木(竹)製材品之用途，經木工機具等製材設備進行鋸切成不同尺寸規格木(竹)製材品之加工作業。

2.3.製炭：指木(竹)材以土窯或機械窯在缺氧條件下燃燒製成炭化物及冷凝收集木(竹)醋液之作業。

2.4.蒸餾：指木(竹)醋液、原木(含枝葉)經過加熱，利用沸點差分離之作業。

2.5.破碎：指木(竹)炭化後經機械破碎而得粒狀之加工作業。

2.6.乾燥：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切等加工處理，再經自然、人工或機械加工方式移除水分或加工助劑，降低產品水分含量或水活性。

2.7.粉碎：指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切、乾燥、焙炒等加工處理，再經人工或機械方式由外部施予力量，使其顆粒、外觀或尺寸改變之顆粒狀或粉末狀。製造過程須經水洗及沉澱步驟者，不屬之。

3.品項：指依各原料別項目經最終加工方式(造材、製材、製炭、蒸餾、破碎、乾燥或粉碎)處理所製成之成品。

3.1.非食用木材精油及純露：單一產品如具有多重用途，應依其產品功能宣稱分別適用藥事法、化粧品衛生安全管理法、環境用藥管理法、商品標示法等相關法規規定。

3.2.茶包：指原料經破碎處理成外觀或尺寸不均一型態，再以茶包袋(例如平面或立體袋)包裝之產品；原料加工製程不得使用硫磺燻製或浸泡亞硫酸鹽類等食品添加物。

3.3.粉：指原料經粉碎處理後，經過篩成外觀或尺寸均一之粉末狀型態，再以玻璃罐或其他容器包裝之產品；原料經萃取、調合、造粒或噴霧乾燥製成之粉粒，不屬之。