



財團法人  
食品工業發展研究所  
Food Industry Research and Development Institute

## 110 年度食品標示法規說明會 - 進階班

【活動緣起】食品所承接衛生福利部食品藥物管理署之 110 年度「強化食品標示管理體系效能計畫」，進行食品標示相關法規及對政策管理意見之蒐集，爰辦理食品標示法規說明會。本場次擬針對一般食品標示法規已具有基礎概念、但想進一步瞭解常見之其他經中央主管機關公告之事項相關規範者，提供進階課程內容，另分享近期食品標示法規新制，透過此說明會進行雙向交流，提升自主管理能力，並蒐集各界對食品標示法規之需求及意見，以作為標示政策管理之參考。

【主辦單位】衛生福利部食品藥物管理署

【承辦單位】財團法人食品工業發展研究所

【參加對象】食品加工業者、進口食品業者、食品產業公協會、各縣市衛生局人員

【活動日期】110 年 11 月 2 日(星期二)、110 年 11 月 5 日(星期五)

【活動地點】Cisco Webex 線上會議

【活動議程】

時 間	議 程	主 講 人
12:50~13:20	線上簽到 (限活動當天指定時段填寫，未完成簽到，恕不提供講義及研習證明)	
13:20~13:25	會前說明	財團法人食品工業發展研究所
13:25~13:30	長官致詞	衛生福利部食品藥物管理署
13:30~14:30	包裝食品標示法規及案例(一)	財團法人食品工業發展研究所
14:30~14:40	中場休息	
14:40~15:35	包裝食品標示法規及案例(二)	財團法人食品工業發展研究所
15:35~15:45	中場休息	
15:45~16:30	包裝食品標示法規新制及案例	財團法人食品工業發展研究所
16:30~17:00	綜合討論	全體與會人員
17:00~18:00	線上簽退(含後測)及填寫意見調查表 (限活動當日指定時段填寫，未完成簽退，恕不提供講義及研習證明)	

註 1：主辦單位保有審查報名資格及更改議程之權利。

註 2：本活動為記錄，將會進行拍照與攝影，凡報名成功者即視為同意，主辦單位有權將包含參加者肖像之活動錄影、相片與文字內容公開播放、展出或供本計畫相關成果使用(網路及平面)。

## 提醒事項

本說明會採線上會議型式辦理，請尊重智慧財產權，會議進行中，請勿逕行同步轉播、轉發、截圖、攝影、錄音、錄影、現場直播及任何其他方式重製講師之公開口述內容及簡報內容。

- 每個成功報名之e-mail 帳號僅開放1人1機型式，進入線上會議室。請勿有「轉傳會議室連結」、「多人共享螢幕」或「單一帳號重複登入」等之情形，主辦單位將隨時核對與會者名單，以確保會議室連線品質。
- 為確保視訊會議連線品質，會議進行中，請記得將設備麥克風設定為靜音及停止視訊。如遇網路阻塞或中斷時，請重新連線進入「會議室」。
- 因參加者眾多，本活動不提供即時口頭問答。如有相關問題，請於『聊天室』寫下您的問題，主辦單位將統一於【綜合討論】時段，請講師回答。
- 參與學員經核實簽到、簽退並完成測驗、意見調查表者(三項皆須完成)，始可取得紙本講義、研習證明電子檔。
- 本紙本講義僅供符合前述條件之學員參考，請勿翻印。
- 本活動為記錄，將會進行拍照與攝影，凡報名成功者即視為同意，主辦單位有權將包含參加者肖像之活動錄影、相片與文字內容公開播放、展出或供本計畫相關成果使用(網路及平面)。
- 財團法人食品工業發展研究所為遵守《個人資料保護法》規定，每位學員已於報名時填覆「蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書」。

主題：食品標示法規及案例

---

財團法人食品工業發展研究所



財團法人  
食品工業發展研究所  
Food Industry Research and Development Institute



# 食品標示法規及案例探討

110 年 11 月

## 簡報大綱

### 食品標示法規

1. 《食品安全衛生管理法》第22條第1項第10款其他經中央主管機關公告之事項
2. 主成分應標明所佔百分比
3. 其他原則及指引

## 其他經中央主管機關公告之事項-《食安法》22條

公告日期	實施日期	公告名稱
78/07/01	78/07/01	有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字體字樣不得小於商標或商品名稱之字體
86/04/18	86/07/18	合成食醋應標示酸度(以醋酸計，%)及使用方法
87/10/21	87/10/21	國內生產包裝水及以容器盛裝並直接販售之桶裝水業者應於產品標示中明確標示「水源別」及「水源地點」，並於102年9月10日修正法源依據
90/12/31	90/12/31	經輻射照射處理之食品，其包裝上應顯著標示輻射照射處理標章，並於102年9月10日修正法源依據
94/06/29	94/06/29	10公斤及10公斤以上食用乳粉、乳酪粉及乳清粉應加標示「食用」或等同字樣於容器或包裝上
94/09/30	94/09/30	市售含蒟蒻成分果凍應加標警語標示
96/07/05	97/07/01	含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於外包裝標示咖啡因含量有關事項，並於102年9月10日修正法源依據
97/07/01	98/07/01	包裝食品宣稱為素食之標示規定，並於102年9月10日修正法源依據
99/10/14	99/11/14	市售真空包裝食品標示相關規定，並於100年8月22日修正規定第一點、第三點、第四點

2

## 其他經中央主管機關公告之事項(續) -《食安法》22條

99/09/02	100/03/01	市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
99/05/28	100/07/01	包裝速食麵標示相關規定，並於102年9月10日修正法源依據
100/11/07	101/11/01	市售包裝減鈉鹽應標示事項，並於102年9月10日修正法源依據
102/10/02	102/10/02	含牛肉及牛可食部位原料之有容器或包裝之食品原產地標示規定
102/10/02	103/07/01	宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定，並於103年3月3日修正
102/11/20	102/11/20	市售包裝冷凍食品標示規定
102/11/29	103/07/01	市售包裝米粉絲產品標示規定
102/12/27	102/12/27	市售包裝食品中所含香料成分免一部標示規定
103/02/19	103/07/01	鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定
103/04/15	104/07/01	包裝食品營養標示應遵行事項
103/05/20	103/05/20	食品添加物中所含香料成分標示之應遵行事項
104/10/14	105/01/01	重組肉食品標示規定
105/03/04	105/03/04	食品添加物之通用名稱

3

## 其他經中央主管機關公告之事項(續) - 《食安法》22條

105/06/15	105/07/01	包裝食用鹽品之氟標示規定
105/02/17	106/01/01	包裝食品與玩具併同販售應標示醒語規定
105/03/08	106/01/01	食品添加物應明顯標示產品登錄碼
105/06/24	106/01/01	巧克力之品名及標示規定
105/11/01	106/07/01	包裝食用鹽品之碘標示規定
105/11/10	106/07/01	包裝奶精產品之品名標示規定
106/02/06	106/07/01	市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定
106/06/03	107/07/01	包裝食用醋標示規定
107/03/08	108/01/01	包裝醬油製程標示之規定
107/08/21	109/07/01	食品過敏原標示規定
108/11/07	109/01/01	液蛋產品標示規定
108/10/18	108/10/18	食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定
109/09/17	110/01/01	豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
110/03/02	111/01/01	修正巧克力之品名及標示規定
110/09/01	110/09/01	小包裝食品免一部標示規定

4

## 其他經中央主管機關公告之事項- 《食安法》25條

103/12/22	104/12/31	包裝食品、食品添加物及散裝食品含基因改造食品原料標示應遵行事項，並於104年5月29日修正
104/06/30	104/07/31	直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定
104/07/10	104/08/04	國內通過農產品生產驗證之散裝食品標示規定
104/07/20	104/07/31	連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定
104/08/10	104/12/31	直接供應飲食場所之食品含基因改造食品原料標示規定
106/06/02	106/07/01	自動販賣機販售食品之標示規定
109/08/28	110/01/01	新訂散裝食品標示規定
109/09/17	110/01/01	直接供應飲食場所供應食品之豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/09/17	110/01/01	豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定
109/10/15	110/01/01	公告修正連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

5

## 其他經中央主管機關公告之事項(續)

### 現行標示管理原則、指引、通知

102/04/30	全穀產品宣稱及標示原則
104/03/02	真菌類食品標示管理原則
102/04/24	市售包裝食品有效日期評估指引
103/01/20	業務用完整包裝食品(含原料)之標示管理原則
105/12/16	日本輸入食品原產地之中文標籤至都道府縣
105/12/30	輔導餐廳揭露日本食品來源資訊
110/03/17	即食鮮食散裝食品標示作業指引

6

## 有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣，且該字體字樣不得小於商標或商品名稱之字體

公告日期：78年07月01日

- 標示內容：有容器或包裝之膠囊或錠狀食品，應於其外包裝及標籤上顯著標示「食品」字樣
- 標示字樣之字體：不得小於商標或商品名稱



## 市售真空包裝食品標示相關規定

公告日期：102年08月05日

- 標示內容：屬**即食食品**者，依冷藏及冷凍性質，應標明「**須冷藏**」或「**須冷凍**」之字樣；屬**非即食食品**者(生鮮農畜禽水產品除外)，應標明「**非供即食，應充分加熱**」之字樣
- 標示位置：  
須標示於最小販售單位之外包裝**正面明顯易見處**
- 標示字樣之字體：「須冷藏」或「須冷凍」字樣之字體長寬**不得小於1公分**；「非供即食，應充分加熱」字樣之字體長寬**不得小於0.5公分**
- 其他事項：「須冷藏」、「須冷凍」或「非供即食，應充分加熱」字樣之字體顏色**須與產品外包裝底色明顯不同**，俾利辨認



8

## 常見問題

**Q：**如果屬於生鮮真空冷凍包裝食品(例如捕撈即凍花枝、生鮮鱈魚切片等)，是否需要加註「非供即食，應充分加熱」字樣？

**A：**依《市售真空包裝食品標示相關規定》，屬即食食品者，依冷藏及冷凍性質，應標明「須冷藏」或「須冷凍」之字樣；屬**非即食食品者(生鮮農畜禽水產品除外)**，應標明「非供即食，應充分加熱」之字樣。無論生鮮家畜、家禽或水產品是否屬真空包裝食品，依前開規定皆**無須標示**「非供即食，應充分加熱」字樣，亦無強制規定標示「生鮮品」字樣。



生鮮冷凍梅花肉，免標示  
「非供即食，應充分加熱」

9

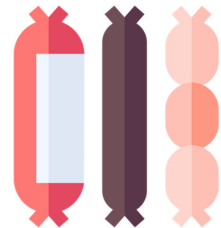


## 常見問題

**Q：**冷藏真空包裝的香腸，除「非供即食，應充分加熱」字樣外，是否得免標示「須冷藏」字樣？

**A：**依《市售真空包裝食品標示相關規定》，倘非屬即食食品者，應於正面顯著處標明「非供即食，應充分加熱」之字樣，且字體長寬不得小於0.5公分。另食品如須於冷藏條件下販售及貯存，**仍應標示「須冷藏」字樣**，以提供消費者清楚明確之資訊。

屬非供即食之真空包裝產品，應標明「非供即食，應充分加熱」

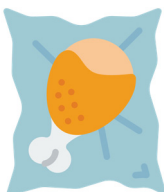


10

## 常見問題

**Q：**冷凍真空包裝料理包產品，如已於產品背面中文完整標示上同時有標示「非供即食，應充分加熱」字樣，是否即已符合《市售真空包裝食品標示相關規定》？

**A：**依《市售真空包裝食品標示相關規定》，倘非屬即食食品者，應標明「非供即食，應充分加熱」之字樣，且字體長寬不得小於0.5公分。倘於外包裝背面標示「**非供即食，應充分加熱**」字樣，仍應符合規定，於外包裝**正面明顯易見處**標示「非供即食，應充分加熱」之字樣。



屬非供即食之真空包裝產品，應於正面標明「非供即食，應充分加熱」

11

## 市售包裝冷凍食品標示規定

公告日期：102年11月20日

■ 市售包裝冷凍食品，包括

1. 不需加熱調理即可供食之冷凍食品類

2. 需加熱調理始得供食之冷凍食品類



■ 市售包裝冷凍食品除應依《食品安全衛生管理法》第22條所規定標示外，應加標**保存方法及條件**

例如：-18°C以下冷凍保存

■ 市售包裝冷凍食品屬需加熱調理始得供食者，除應符合前點規定外，應加標**加熱調理條件**。惟產品如屬生鮮冷凍之產品，即未經調味加工之冷凍產品，則不須加標「加熱調理條件」

例如：微波加熱5分鐘



12

## 常見問題

Q：依據《市售包裝冷凍食品標示規定》，退冰後可直接食用之冷凍熟毛豆或冷凍熟雞胸肉，是否需要標示加熱調理條件？

A：《市售包裝冷凍食品標示規定》規範，市售包裝冷凍食品倘確實不須經加熱調理即可供食者，除標示保存方法及保存條件，得免標示加熱調理條件。



13

## 常見問題

**Q：**如果屬於需加熱調理의冷凍水餃，應如何標示？是否需要加標「非供即食，應充分加熱」字樣？

**A：**依據《市售包裝冷凍食品標示規定》，市售包裝冷凍食品倘需加熱調理始得供食者，除標示保存方法及保存條件，並標明加熱調理條件。另，倘產品**非真空包裝**，則無需加標「非供即食，應充分加熱」字樣。

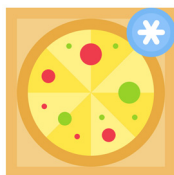


14

## 常見問題

**Q：**如果屬於需加熱調理의冷凍披薩，販售形態為大包裝內有不同獨立小包裝，加熱調理方式是否可僅標示於獨立小包裝上？加熱調理方式是否可以QR Code或提供粉絲專頁、官網連結供消費者參考？

**A：**依據《市售包裝冷凍食品標示規定》，市售包裝冷凍食品倘需加熱調理始得供食者，除標示保存方法及保存條件，應標明**加熱調理條件**。另，倘以外包裝作為**最小販賣單位**，則應於外包裝上作完整標示。惟倘已**明確標示加熱調理條件**，得自願性於產品上額外以其他呈現形式加標其他加熱調理方式。



15

## 常見問題

**Q：**想在網路販售自製的冷凍真空包裝料理包，例如咖哩包、海鮮濃湯等，應標示哪些項目？

**A：**完整包裝食品除應符合《食品安全衛生管理法》第22條第1至10款規範內容標示外，另依據《市售包裝冷凍食品標示規定》，市售包裝冷凍食品尚需加熱調理始得供食者，除標示保存方法及保存條件，並標明加熱調理條件。另，產品尚屬真空包裝，應另加標「非供即食，應充分加熱」字樣。



屬冷凍真空包裝，且須加熱後可食用之食品，應標示「非供即食，應充分加熱」字樣，另應標示保存方法及條件，以及加熱調理條件

16

## 市售包裝速食麵標示相關規定

公告日期：102年09月10日

- **規範對象：**依經濟部工業局工業產品分類，速食麵條係指以麵粉為主要原料，加食鹽及麵類改良劑，製成麵條以油炸處理或其他方法乾燥而成，並附加調味料及佐料之包裝麵類，可在短時間之內成為熟食食用的麵製食品。
- **品名標示原則：**
  - 內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名
  - 內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」
- **醒語標示：**包裝速食麵應於最小單位包裝圖片上明顯易見處標示「調理參考」或「調理建議」之醒語，且字體大小不得小於**0.6公分**，字體顏色須與底色不同



17

## 常見問題

**Q：**市售常見進口速食麵，在正面、側面均有調理參考圖示，依《市售包裝速食麵標示相關規定》應將醒語標示於何處？

**A：**依據《包裝速食麵標示相關規定》，包裝速食麵應於**最小單位包裝圖片**上明顯易見處標示「**調理參考**」或「**調理建議**」之醒語。案內所詢，如正面及側面均具料理圖示，請均需標示醒語。



18

## 包裝食品宣稱為素食之標示規定

公告日期：098年07月01日  
修正日期：102年09月10日

### ● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

類型	市售包裝食品欲宣稱為素食者	
標示方法	依產品所含成分，顯著標示相關素食字樣	
標示類別	全素或純素(Vegan)	只食用不含植物五辛(蔥、蒜、韭、蕎及興渠)之純植物性食物
	蛋素(Ovo Vegetarian)	食用全素或純素及蛋製品
	奶素(Lacto Vegetarian)	食用全素或純素及奶製品
	奶蛋素(或蛋奶素) (Ovo-lacto vegetarian or lacto-ovo vegetarian)	食用全素或純素及奶蛋製品
	植物五辛素(Vegan)	食用植物性之食物(含奶或蛋者須於內容物名稱內說明)
五辛		

19

## 常見問題

**Q：**如果產品成分不含肉及其他動物成分，但使用的天然香料是以酒精來萃取天然香氣，是否仍可標示為純素？

**A：**大部分茹素者「戒酒」，因此產品中如所含酒精成分非為發酵產品(例如：豆瓣醬)產生，而係額外添加(使用)酒精作為內容物成分者(如：添加酒精之香料、紅酒萃取物等)，不論其含量多寡，皆不宜標示為素食。



20

## 常見問題

**Q：**產品生產廠房有同時生產含魚類甲殼類產品，但產品本身完全無動物性成分，如果有標示共線生產過敏原醒語，是否仍可宣稱為素食？

**A：**依《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。倘自願性標示共線生產過敏原醒語，則不宜標示為純素或全素，以避免造成消費者誤解。



21

## 常見問題

**Q：**蜂蜜、蜂膠、蜂王乳等產品，是否可標示為純素或全素？

**A：**倘取蜂蜜、蜂膠、蜂王乳製程中確實未有動物被犧牲之情事，始得宣稱素食。

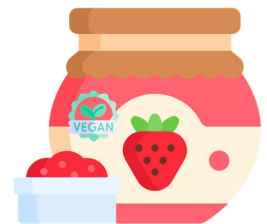


22

## 常見問題

**Q：**進口產品上標示“Vegan”但中文並無相對應的素食宣稱，是否符合規定？

**A：**依《食品安全衛生管理法》第28條規定，食品之標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。且標示如兼用外文時，則應以**中文為主**，**外文為輔**。倘欲宣稱素食者，請依《包裝食品宣稱為素食之標示規定》辦理標示。



23

## 常見問題

**Q：**產品品名標示為蔬食可食，或蔬食產品，是否符合法規規範？又，品名標示植選肉、植物肉、植物雞塊等，是否會違反法規規定？

**A：**目前法規尚未針對「蔬食」標示定義。產品外包裝宣稱、標示「蔬食」，倘致消費者誤解為「素食(純素)」，恐違反上開規定。

倘產品品名標示為「植物肉」、「植選肉」、「植物雞塊」，且依內容物成分宣稱對應之素食類別，不致使消費者誤解或混淆，尚符合規定。



植物肉產品，倘有素食之宣稱應符合標示之規定



24

## 常見問題

**Q：**藻類、含活性益生菌等產品，是否含動物成分不得標示為素食？

**A：**藻類、微生物菌種(如乳酸菌、發酵菌等)，可標示為素食。惟標示素食之類別，應視終產品中所使用之成分，標示符合之素食類別，如僅含海藻成分可標示「全素」或「純素」；如益生菌產品除乳酸菌還含牛奶成分，則應標示為「奶素」。



藻類不算動物



微生物不算動物

25



## 食品過敏原標示規定

公告日期：107年08月21日

修正日期：109年07月01日

### ●法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

類型	市售有容器或包裝食品，含有下列致過敏內容物，不論含量多寡，皆須於容器或外包裝上，標示含有致過敏性內容物名稱之顯著醒語資訊																												
標示方法	「本產品含有○○」、「本產品含有○○，不適合對其過敏體質者食用」或等同意義字樣。品名載明全部所含之致過敏性內容物。																												
強制標示項目	<table><tr><td>甲殼類</td><td>芒果</td><td>花生</td><td>芝麻</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>牛奶、羊奶</td><td>蛋</td><td>堅果類</td><td>含麩質之穀物</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>大豆</td><td>魚類</td><td colspan="2">產品中使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量總計達每公斤十毫克以上</td></tr><tr><td></td><td></td><td colspan="2"></td></tr></table>					甲殼類	芒果	花生	芝麻					牛奶、羊奶	蛋	堅果類	含麩質之穀物					大豆	魚類	產品中使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量總計達每公斤十毫克以上					
甲殼類	芒果	花生	芝麻																										
																													
牛奶、羊奶	蛋	堅果類	含麩質之穀物																										
																													
大豆	魚類	產品中使用亞硫酸鹽類等，其終產品以二氧化硫殘留量總計達每公斤十毫克以上																											
																													
建議標示項目	<table><tr><td>頭足類</td><td>螺貝類</td><td>種子類</td><td>奇異果</td><td>共線生產</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>					頭足類	螺貝類	種子類	奇異果	共線生產																			
頭足類	螺貝類	種子類	奇異果	共線生產																									
																													

26

## 常見問題

**Q：**益生菌產品，其培養基原料含大豆，是否要依《食品過敏原標示規定》載明「本品含大豆過敏原」？

**A：**倘產品於發酵製程中所使用之培養基原料含有上開規定之過敏原成分，如其已將培養基完全去除且確實無殘留，得免標示過敏原醒語資訊。惟如無法完全去除該培養基，建議其標示載明「本產品○○使用之培養基含有□□」或等同意義字樣，以利消費者辨識。



27

## 常見問題

**Q：使用調味劑『乳酸』之食品，是否需標示過敏原『本產品含牛乳及其製品』？**

A：倘完整包裝產品使用乳酸為成分之一，且乳酸係由牛奶來源取製得之原料，應依規定標示過敏原資訊，如：「**本產品含有乳酸(牛奶來源)**」或等同意義字樣。惟業者應確認使用之乳酸製取來源，再行標示。



28

## 常見問題

**Q：使用麥芽糖漿做為原料，是否需要標示過敏原醒語？**

A：倘使用之麥芽糖漿，確實為以小麥麥芽等煉製而成，仍應標示過敏原醒語；惟倘使用之麥芽糖漿，係以玉米澱粉等經液化後，以糖化酶或酵素等水解產生，則**無須**作過敏原標示。請依實際使用之原料標示之。



如果麥芽糖漿確實由玉米澱粉、樹薯澱粉液化水解而成，則免過敏原標示

29

## 常見問題

**Q：**產品有使用到醬油，是否須要過敏原標示？如果該醬油是由小麥、大豆發酵釀造而成，需要標示那些過敏原？

**A：**「醬油」倘使用**小麥、大豆**做為原料來源，屬含麩質之穀物及含大豆之製品，應依上開規定標示過敏原醒語資訊。另，標示「**本產品含有小麥、大豆**」或「**本產品含有麩質之穀物及大豆相關製品**」，皆符合規定。



30

## 常見問題

**Q：**風味調味油產品，在製造過程中有添加蝦皮爆炒增香，但終產品已剔除蝦皮，是否仍須於外包裝標示「本產品含甲殼類」？

**A：**如為食品製造過程中之爆香素材，雖非直接添加於產品中，惟該爆香素材仍會與產品直接接觸，應標示過敏原醒語資訊。另，爆香素材仍建議以加註方式說明實際使用原料名稱於產品外包裝上，如「蝦皮於爆香後已剔除」，等字樣提醒消費者，以免生爭議。



31

## 常見問題

**Q：**產品使用到的大豆取製產品屬於高層次加工品，是否可以不用做大豆過敏原標示？

**A：**由大豆取製的產品，如**大豆卵磷脂**，雖屬高層次大豆加工品，然目前大豆製品除**高度精煉或純化之大豆油(脂)**、**混合形式生育醇及其衍生物**、**植物固醇**、**植物固醇脂**方得免標示過敏原資訊。



除上述高層次加工品外，產品原料內含大豆成分，無論多寡，都應有過敏原醒語標示

32

## 常見問題

**Q：**餅乾產品使用的抗氧化劑(維生素E)裡面有額外添加大豆油，是否需要做大豆過敏原標示？

**A：**倘產品中使用的抗氧化劑所含之大豆油，係經**高度精煉(脫膠、脫酸、脫色、脫臭)**製得者，得免標示，惟業者應保留相關佐證資料備查。

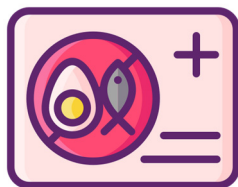


33

## 常見問題

**Q：**產線共線過敏原是否為強制要求標示項目？如果是產線共線生產使用的過敏原(如機臺同時會生產含蛋成分產品)，是否可與魚鬆產品內含的過敏原成分合併標示如「本產品含魚、蛋類製品」？

**A：**倘魚鬆產品為完整包裝產品，使用旗魚為成分之一，應依規定標示過敏原資訊，如：「本產品含有旗魚」、「本產品含有魚類」或等同意義字樣，**不應**與共線生產之過敏原資訊併同標示。



34

## 常見問題

**Q：**進口燕麥產品，經國外檢測已不含麩質，是否可免過敏原標示，或宣稱「無麩質燕麥」？

**A：**不論國內外之檢測結果是否顯示為「沒有Gluten含量」，「燕麥」屬麩質之穀物，仍應依上開規定標示過敏原醒語資訊。



國外20ppm以下，即可標示無麩質。但現今檢驗法僅能檢驗極限值，並無法判定是否完全不含麩質。

35

## 常見問題

**Q：**進口水果酒醋產品是葡萄酒發酵而製成，在葡萄酒發酵過程中會產生天然的亞硫酸鹽，終產品水果酒醋是否需要做二氧化硫的過敏原標示？是否需要將二氧化硫標示於成分欄位？

**A：**產品所含之亞硫酸鹽類倘確實非額外添加，則非屬《食品過敏原標示規定》所規範對象，無需標示過敏原資訊，惟應備妥相關佐證資料，以供主管機關查核。另，惟為免生爭議，建議揭露「本產品含天然存在的二氧化硫」。



36

## 常見問題

**Q：**產品是椰漿混合椰果製成的即飲椰奶飲品，是否要做過敏原標示？是否需要在產品標示原汁含有率？

**A：**「椰子」屬於堅果類過敏原，倘產品含有由椰子製取的成份，應作相關之過敏原醒語標示，如「**本產品含堅果**」或「**本產品含椰子**」等。另，倘該椰奶飲品使用之椰漿係由椰子果肉直接榨取，非由椰漿粉等調製而成，應依《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》標明原汁含有率。



37

## 常見問題

**Q：產品若使用關華豆膠 (Guar(bean)gum)、刺槐豆膠 (Locust bean gum)，是否須要標示過敏原？**

**A：產品倘非屬大豆類，尚無需標示過敏原醒語資訊。**

38

## 包裝醬油製程標示規定

公告日期：107年03月08日

- **規範對象：**本規定所稱**醬油**，係指以大豆、脫脂大豆、黑豆(或)穀類等含植物性蛋白質之原料，添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品。
- **標示內容：**本規定規範對象為包裝醬油產品，製成為「速成」、「水解」、「混合」或「調合」者。

	速成醬油	水解醬油	混合/調合醬油	釀造醬油
製程	以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者	以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者	混合 <b>兩種</b> (含)以上之醬油者	植物性蛋白質之原料經麴菌發酵製成者
標示方式	包裝明顯處標示「速成」字樣	包裝明顯處標示「水解」字樣	包裝明顯處標示「混合」或「調合」字樣	自願標示

39

## 包裝醬油製程標示規定範例



以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，經添加醬油醪、生醬油等再經發酵及熟成所製成者



以酸或酵素水解含植物性蛋白質原料所得之胺基酸液，未經發酵製成者



混合**兩種**(含)以上之醬油者



包裝標示為「**釀造**」者，產品總含氮量應達每**0.8 g/100 mL**以上(黑豆醬油為**0.5 g/100 mL**以上)。添加糯米粉或玉米澱粉之膏狀醬油產品，總含氮量應達**0.5 g/100 mL**。

40

## 常見問題

Q：醬油產品如非直接販售予消費者，而係販售予食品製造業、餐飲業等，是否屬本規定規範之範疇？

A：無論**業務用(即B TO B)**或**市售(B TO C)**之醬油，倘屬完整包裝樣態者，應依《包裝醬油製程標示之規定》辦理。



41



## 常見問題

**Q：**以蔭油、壺底油、白豆油等為品名的產品，是包裝醬油標示規定規範的對象嗎？那以魚蝦等發酵製成的醬油，須遵循本公告嗎？

**A：**倘以大豆、脫脂大豆、黑豆及(或)穀類等含**植物性蛋白質原料**，並以本規定所列之釀造、水解、速成、混合等加工方式，添加食鹽、糖類、酒精、調味料等原料或食品添加物製成之產品，雖其品名以民間通俗或諧音等方式命名，如**蔭油、壺底油、白豆油、缸底油、白醬油、生抽、老抽**等，仍應依《**包裝醬油製程標示之規定**》。

另，倘非以植物性蛋白質之原料發酵製成，非本規定規範對象，得免標示製程。



以魚類蝦類發酵製成的醬料產品，非屬本公告規範對象，無須標示製程

42

## 市售包裝米粉絲產品標示規定

公告日期：102年11月29日

■ 適用對象：使用**50%以上**之米穀(粉)為原料，經糊化、擠壓、蒸煮、乾燥等過程製成細長條之包裝製品，包括：

- 純米粉(絲)、米粉(絲)：使用**100%**米為原料。
- 調合米粉(絲)：使用**50%以上**米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成。

■ 標示方法：產品應於外包裝正面顯著標示含米量百分比，且字體顏色應與底色明顯不同，字體大小長寬不得小於**0.4公分**。

43

## 包裝米粉絲產品標示規定範例

含米量100%



含米量50%以上



含米量未達50%



表彰產地或製程，具當地長期使用歷史淵源，可冠名「**〇〇**米粉」，但產品品名應大於冠名



表彰產地或製程，具當地長期使用歷史淵源，可冠名「**〇〇**米粉」，但產品品名應大於冠名

44

## 常見問題

**Q：**倘產品除米、水，另添加微量的「羧甲基纖維素及脂肪酸甘油酯」，未使用其他的食用澱粉或穀粉，該產品是否能於包裝標示「**〇〇**米粉」？

**A：**依《市售包裝米粉絲產品標示規定》，使用**100%**之米為原料製成者，其品名始得標示為「**純米粉(絲)**」、「**米粉(絲)**」；使用**50%以上**之米為原料，添加其他食用澱粉或食用穀粉為原料製成者，其品名得標示為「**調合米粉(絲)**」。產品倘使用50%以上之米為原料，且符合前開規定，其品名得標示為「**〇〇調合米粉**」。



45

## 常見問題

Q：倘產品除米、水，另添加南瓜或紅蘿蔔等原料，是否能於包裝標示「純南瓜米粉」或「純紅蘿蔔米粉」？

A：依《市售包裝米粉絲產品標示規定》，倘添加除米(米含量超過50%)以外之食品原料(如：南瓜、紅蘿蔔等)，且已於品名中明確標示該原料，則品名可標示為「○○調合米粉(絲)」或「○○米粉(絲)」，例如：「**南瓜調合米粉(絲)**」或「**南瓜米粉(絲)**」，且其品名或外包裝不得出現「**純**」、「**100%**」或等同意義字樣。



46

## 常見問題

Q：產品為使用炊粉製作之冷凍食品，品名是否可命名為「炒米粉」？

A：依《市售包裝米粉絲產品標示規定》，倘使用之原料非含米量100%之「米粉(絲)」，應依實際使用之原料命名為「**炒炊粉**」，不得命名為「**炒米粉**」。惟倘為表彰產地或製程之商品名稱，且具當地長期使用之歷史淵源，可冠名「**○○米粉**」，但產品品名應大於冠名。



47

## 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定

公告日期：103年03月03日

■ 適用對象：產品外包裝標示**果蔬名稱(含品名)**或**標明果蔬圖示(樣)**，且**直接供飲用之包裝飲料**

■ 果蔬汁**總含量達10%以上**者，應符合下列規定：

➢ 應於外包裝正面處顯著標示**原汁含有率**

**原汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量\*100%**

➢ 由二種以上果蔬汁混合而成，且品名標示為果蔬汁者，尚須符合下列規定



品名依含量多寡，由高至低標示全部果蔬名稱

品名揭露全部果蔬名稱



品名未揭露全部果蔬名稱

應於外包裝正面顯著處或於品名標示「綜合果(蔬)汁」或「混合果(蔬)汁」等字樣

48

## 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定(續)

■ 果蔬汁**總含量未達10%**者，除內容物名稱外，**不得標示果蔬汁或等同意義字樣**，並應於外包裝正面處顯著標示「**果(蔬)汁含量未達百分之十**」或等同意義字樣，或**直接標示其原汁含有率**

■ **未含果蔬汁者**，應符合下列規定：

➢ 應於產品外包裝正面顯著處標示「**無果(蔬)汁**」或等同意義字樣

➢ 產品品名含果蔬名稱者，並應於品名中標示「**口味**」、「**風味**」或等同意義字樣



49

## 宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定(續)

- 應於外包裝正面顯著處標示之原汁含有率、「綜合果(蔬)汁」、「混合果(蔬)汁」、「果(蔬)汁含量未達百分之十」、「無果(蔬)汁」或等同意義字樣，其字體顏色應與底色明顯不同，長寬應符合下表規定

產品體積(毫升)	字體長寬(公分)
150以下	各0.3以上
150至300	各0.5以上
301至600	各0.8以上
601以上	各1.2以上



50

## 常見問題

Q：如何計算包裝飲料之原汁含有率？

A：

原汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量\*100%。

- ✓ 如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至100%後，果蔬汁總量佔產品比例作為原汁含有率標示值。另應先行確認濃縮果蔬汁品質規格，確認還原倍數正確性，若超過100%得以100%標示。
- ✓ 原汁含有率100%係指果蔬總含量佔產品總量之比例，如添加除了水之外之食品原料，其原汁含有率不得標示為100%。
- ✓ 果蔬汁粉、果蔬萃取物均不納入原汁含有率計算範圍。
- ✓ 果粒、原果、果蔬原汁、果蔬濃縮汁可納入原汁含有率計算範圍。

51

## 常見問題

**Q：**產品為純果汁填充二氧化碳製成的果汁氣泡飲，無額外添加水或其他原料，原汁含有率是否得標示為100%？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面顯著標示原汁含有率。原汁含有率計算方式為：果蔬汁總量/產品調製量\*100%。如添加濃縮果蔬汁之包裝飲料，應依濃縮倍數還原至100%後，再以果蔬汁總量佔產品比例作為原汁含有率標示值。惟如產品添加除了水以外之食品原料或添加物，其原汁含有率不得標示為100%。



52

## 常見問題

**Q：**若產品名稱命名為莓果膠原蛋白飲，主要訴求是膠原蛋白飲，且品名非「OO果汁」，是否仍需依照規定標示原汁含有率？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，倘產品外包裝標示**果蔬名稱(含品名)**或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝**正面**處顯著標示**原汁含有率**。



品名已載明果蔬名稱，且為直接供飲用產品，應標示原汁含有率

53

## 常見問題

**Q：**若產品名稱命名為「100%葡萄柳橙汁」，但成分內除葡萄、柳橙以外還有蘋果、檸檬、胡蘿蔔汁，經計算原汁含有率確實超過100%，應如何標示？另，是否可標示「綜合果汁含有率：100%」？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，倘產品經計算原汁含有率確實超過100%，原汁含有率標示方式「原汁100%」或「原汁100%蔬果汁」。惟產品內容物除葡萄、柳橙外，還含有其他果蔬汁原料，應於品名或包裝顯著處標示「綜合」或「混合」字樣，**不得與原汁含有率併同標示**。



品名或包裝已載明果蔬名稱/圖案，  
應標明原汁含有率；  
另外字體應符合體積對應之大小

54

## 常見問題

**Q：**添加果汁製成的果凍和軟糖，是否可於包裝上標示果汁含有量？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，產品倘屬果凍或軟糖，非「直接供飲用」之包裝飲料，非屬前開規定規範對象。倘自願標示「原汁含有率」惟其原汁含有率係指投入之果汁原料，非指產品本身，應確認與事實相符，且整體表現不得使消費者誤解。



若確實非供直接飲用之食品，得  
免依規定標示原汁含有率

55

## 常見問題

**Q：**添加果汁製成的咖啡或茶飲料，果汁含量是否必須大於10%，才得以添加之果汁名稱為品名，或必須加上「風味」、「口味」字樣？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，**果蔬汁總含量未達10%者**，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣，並應於外包裝正面處顯著標示「**果(蔬)汁含量未達百分之十**」或等同意義字樣，或直接標示其原汁含有率。倘產品**確實含有9%以下**○○果汁，且整體標示傳達果蔬汁概念，則品名標示為「○○咖啡」或「○○紅茶」，尚屬適法，惟不得標示為「○○『果汁』」，並應於外包裝正面處顯著標示「**果(蔬)汁含量未達百分之十**」或等同意義字樣。

56

## 常見問題

**Q：**市售含醋之果蔬汁飲品，成分為水、砂糖、釀造醋、果糖、蘋果濃縮汁、白葡萄濃縮汁、香料、蘋果酸等，此類飲品是否屬於「包裝食用醋」或屬於「市售包裝之含醋果蔬汁飲料」？

**A：**依據《包裝食用醋標示規定》，以食品添加物醋酸或冰醋酸之稀釋液，添加糖類、酸味劑、調味劑及食鹽等製成之調味液或以此調味液添加釀造食醋混合而成之食醋，應於包裝明顯處標示「**合成**」字樣。另，如係直接供飲用且外包裝標示**果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)**，且屬額外添加果蔬濃縮汁之包裝果醋飲，須依《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》辦理標示。

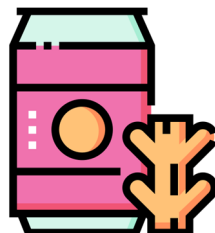
57



## 常見問題

**Q：**以薑黃加水榨汁所製成之薑黃飲品，可直接供飲用，是否需依法加標原汁含有率？

**A：**依據《宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定》，產品外包裝標示果蔬名稱(含品名)或標明果蔬圖示(樣)，且直接供飲用之包裝飲料，應於外包裝正面處顯著標示原汁含有率。參考CNS第8048號標準，**薑黃係屬香辛料及調味料**，故不適用本公告規範，亦不得納入原汁含有率計算。



58

## 鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定

公告日期：103年02月19日

規定用詞	定義	品名標示規定
鮮乳	以生乳為原料，經加溫殺菌包裝後冷藏供飲用之乳汁。包含脂肪調整乳、強化鮮乳、低乳糖鮮乳	品名得標示「鮮乳」、「鮮奶」、「牛/羊奶(乳)」
保久乳	以生乳或鮮乳經高壓/高溫滅菌，且以無菌包裝後供飲用之乳汁	品名為「保久乳」或「牛/羊乳」等。或顯著標示「保久乳」字樣
調味乳	以50%以上生乳、鮮乳、保久乳為主要原料，添加調味料等加工製成	品名為「調味乳」、「牛/羊乳」或標示「調味乳」字樣
保久調味乳	調味乳經高壓/高溫滅菌，且以無菌包裝後供飲用之乳汁	品名為「保久調味乳」或「牛/羊乳」等。或顯著標示「保久調味乳」字樣
乳飲品	將乳粉或濃縮乳加水還原成與原鮮乳比例相同之還原乳，並佔總量50%以上，或還原乳混合生乳、鮮乳後佔總量50%以上，得混合其他非乳原料及食品添加物加工製成未發酵飲品	品名為「乳飲品」或「牛/羊乳」等。或顯著標示「乳飲品」字樣
保久乳飲品	乳飲品經高壓/高溫滅菌後，以無菌包裝後供飲用之乳汁	品名為「保久乳飲品」或「牛/羊乳」等。或顯著標示「保久乳飲品」字樣
乳粉	生乳去除水分製程之粉狀產品。包含脂肪調整乳粉、強化乳粉(得添加生乳所含營養素)、低乳糖乳粉	品名為「乳粉」或「奶粉」
調製乳粉	生乳、鮮乳、乳粉為主原料，並佔總內容物50%以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分調製或各種必要之食品添加物，調合而成粉末產品	品名標示為「調製乳粉」或顯著標示「調製乳粉」字樣

59

## 鮮乳保久乳調味乳乳飲品及乳粉品名及標示規定(續)

### ■ 標示方法：

➤ 未以保久乳、調味乳、保久調味乳、乳飲品、保久調味乳飲品或調製乳粉為品名者，產品外包裝應標示「保久乳」、「調味乳」、「保久調味乳」、「乳飲品」、「保久乳飲品」或「調製乳粉」字樣，且字體大小長寬須大於**0.4公分**。

➤ 調製乳粉產品之乳粉含量百分比，字體大小長寬須大於**0.4公分**。

### ■ 市售包裝調製乳粉產品，應於包裝明顯處以中文顯著標示「乳粉含量百分比」。

乳粉含量百分比指**固體乳粉產品**所含**乳粉**重量佔**配方總重量**的百分比，其計算方式為：

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{乳粉含量}}{\text{配方總重量}} \times 100\%$$

60

## 常見問題

Q：如何計算調製乳粉中乳粉含量百分比？

$$A：\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{乳粉含量}}{\text{配方總重量}} \times 100\%$$

✓ 「乳粉」之定義係指由**生乳**除去水分所製成之粉末狀產品。其包含**脂肪調整乳粉**(高脂、全脂、中脂、低脂及脫脂)、強化乳粉及低乳糖乳粉，惟**不包含乳清蛋白及乳糖**等單獨由生乳中分離出來之成分。

✓ 舉例說明：「○○果汁奶粉產品」中乳粉含量百分比之計算應為：

$$\text{乳粉含量(\%)} = \frac{\text{低脂乳粉300g + 高脂乳粉300g}}{\text{低脂乳粉300g + 高脂乳粉300g + 乳清蛋白20g + 果汁粉50g + 砂糖80g}} \times 100\%$$

61

## 常見問題

**Q：**產品為生乳、水、黃豆所組成，乳含量有達50%以上，請問品名標示為「豆漿鮮乳」是否符合規範？

**A：**否。倘產品添加黃豆/豆漿於鮮乳中，不符合「鮮乳」之定義，故品名不得標示為「豆漿鮮乳」。另，倘鮮乳含量佔內容物總含量 50% 以上，並添加「豆漿」等原料，符合「乳飲品」之定義，得標示為「豆漿牛乳」或「豆漿牛奶」，並應於產品外包裝顯著處標示「乳飲品」字樣。



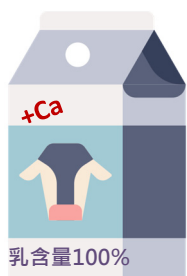
產品非僅以生乳為原料，不符合鮮乳定義，不得標示為「**〇〇鮮乳**」

62

## 常見問題

**Q：**產品以濃縮乳為主要原料，並添加少許鈣等進行營養強化，產品之乳含量計算確實有達100%以上，是否可宣稱「乳含量100%」？

**A：**產品倘額外添加鈣等原料，非僅使用乳成分(牛奶、奶粉或濃縮乳)作為原料，外包裝欲標示宣稱「乳含量100%」字樣，與事實不相符，恐涉及違反《食品安全衛生管理法》第28條之規定。



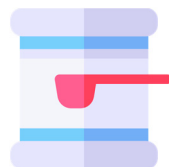
有添加非乳成分，不得標示宣稱乳含量100%以上

63

## 常見問題

**Q：**粉末狀之沖泡產品，且乳粉含量達50%以上，符合「調製乳粉」之定義，惟未以「○○奶粉」或「○○乳粉」字樣作為產品品名標示、宣稱時，是否要在外包裝上標明乳粉含量百分比？

**A：**「調製乳粉」係指由生乳、鮮乳、或乳粉等為主要原料，並佔總內容物含量百分之五十以上，混合食用乳清粉、或調整其他營養與風味成分或各種必要之食品添加物，予以調合而成之粉末狀產品。產品尚未以「○○奶粉」或「○○乳粉」字樣作為產品品名標示、宣稱，且整體表現不易使消費者誤解為乳品，得不依上開規定標示「調製乳粉」字樣及乳粉含量百分比。



64

## 市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定

公告日期：106年02月06日  
實施日期：106年07月01日

### ● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第22條

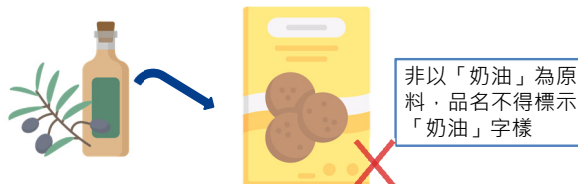
公告規定名稱	加工方式與原料	乳脂肪含量
奶油	僅由 <b>乳品</b> 衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成 <b>油中水型(water in oil)</b> 乳化型態產品	≥ 80%
乳脂 (食用乳油、鮮奶油、鮮乳油)	將 <b>乳品</b> 中脂肪經由物理方式分離，製作成 <b>水中油型(oil in water)</b> 乳化型態在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀產品	≥10% <80%
公告規定名稱	加工方式與原料	油脂含量
人造奶油	<b>食用油脂</b> 於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀之塗抹產品	≥ 80%
脂肪抹醬		≥10% <80%

65

## 常見問題

**Q：**市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)之品名如涉及「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾、奶油餡等，惟未使用符合本公告「奶油」定義之原料，是否符合法規規定？

**A：** **不符合**。市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)倘未使用符合本公告定義之「**奶油**」為原料，則產品品名不得標示「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾等。惟倘添加香料或使用其他原料堆疊以提供奶油風味者，品名得標示為「奶油口味/風味」字樣，惟整體表現應不致使消費者誤解。



66

## 常見問題

**Q：**使用「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為原料之一，內容物如何標示？

**A：**市售產品倘使用公告定義之「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為內容物原料之一者，則於內容物欄位應標示為「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」，亦可將各成分展開標示，例如：「人造奶油(棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、...)」或「棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、...」。

成分：小麥粉、人造奶油(棕櫚油、脂肪酸甘油酯、脂肪酸丙二醇酯、大豆卵磷脂、鹽、香料、維生素 E(抗氧化劑)、β-胡蘿蔔素、檸檬酸)、鹽、青蔥、麥芽萃取物、酵母、碳酸氫鈉

成分：小麥粉、棕櫚油、脂肪酸甘油酯、脂肪酸丙二醇酯、青蔥、大豆卵磷脂、鹽、麥芽萃取物、酵母、香料、碳酸氫鈉、維生素 E(抗氧化劑)、β-胡蘿蔔素、檸檬酸

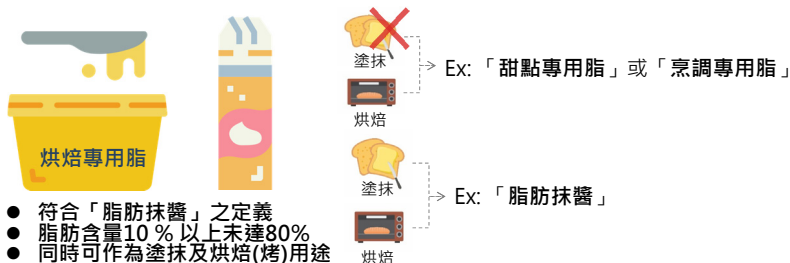
成分：小麥粉、人造奶油、青蔥、鹽、麥芽萃取物、酵母、碳酸氫鈉

67

## 常見問題

Q：市售產品符合「脂肪抹醬」之定義，例如：打發性鮮奶油、蛋黃醬等，其脂肪含量均介於10%~80%，該類產品是否應依本公告之規定，產品品名須標示為「脂肪抹醬」？

A：市售產品倘符合本公告定義之「脂肪抹醬」定義，惟其**非同時兼具可作為塗抹及烘焙用途**，則非屬公告規範對象，得自訂與其本質相符之品名。另，倘產品**同時可作為塗抹及烘焙用途**，則應依本公告規定標示之。



68

## 咖啡因含量標示規定

公告日期：102年09月10日

### ■ 適用對象

(1)含有**咖啡因成分**且有**容器或包裝**之**液態飲料**

(2)「**即溶小包裝咖啡**」需沖泡之粉末產品

### ■ 咖啡因含量標示方式

咖啡因含量(每100毫升)	標示方法
≥20毫克	以每100毫升所含咖啡因之毫克數標示
< 20毫克	以「 <b>20mg/100mL以下</b> 」標示
≤ 2毫克	標示「 <b>低咖啡因</b> 」替代「20mg/100mL以下」

### ■ 「即溶小包裝咖啡」需沖泡之粉末產品，以每一食用份量所含咖啡因總量(毫克)為標示方法

例如：咖啡因47mg/每份(15g)



69

## 常見問題

**Q：含咖啡因之能量飲料是否應標示咖啡因含量？能量飲料添加咖啡因是否需標示誤差值？**

A：依據《含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項》，如為**含有咖啡因成分**，且有容器或包裝之液態飲料，即應標示其**咖啡因含量**，並符合其規定。

另，**咖啡因標示值之誤差允許範圍**，尚無強制規範，惟其誤差須於合理範圍內，業者應依照廠規確實品管，並加強產品品質管控及詳實標示產品資訊，落實自主管理。



70

## 常見問題

**Q：咖啡膠囊、冷凍紅茶冰磚是否需要做咖啡因含量標示？**

A：依據《含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項》公告規定，「**冷凍紅茶冰磚**」、「**咖啡膠囊**」產品倘非供「**直接飲用**」，**非屬**上開規定之規範對象，尚無強制規定應標示咖啡因含量。

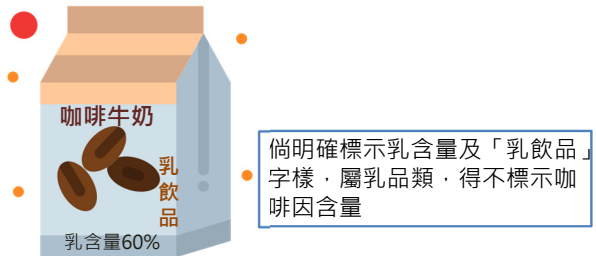


71

## 常見問題

**Q：**市售包裝咖啡牛奶，已明確標示乳含量(50%以上)及「乳飲品」字樣，是否仍須標示咖啡因含量？

**A：**「乳品」非屬「飲料類」產品，倘該咖啡牛奶已明確標示乳含量50%以上及「乳飲品」字樣，屬乳品類範疇，得不標示咖啡因含量。惟倘自願性標示咖啡因含量時，應與事實相符。



72

## 常見問題

**Q：**市售罐裝即溶咖啡或大包裝(1公斤)的三合一咖啡，是否須要有咖啡因含量標示？咖啡豆產品或單包裝濾掛咖啡是否要有咖啡因標示？

**A：**倘產品包裝型態非屬小包裝之即溶咖啡，則得**免**咖啡因含量標示。另，咖啡豆產品或濾掛式咖啡產品，**非屬**《含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料》，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項，**得免**標示**咖啡因含量**，倘欲自願性標示，應與事實相符。



73



## 真菌類食品標示管理原則

公告日期：104年03月02日

■ 適用對象：市售具同時可生產子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品

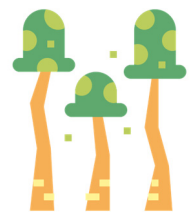
類型	市售包裝食品含真菌類原料	
標示方法	應明確標示真菌類原料中文名稱及拉丁學名，並加註使用部位及培養方式	
標示類別	使用真菌類子實體	品名得以通用名稱或族群名稱標示
	僅使用真菌類菌絲體	品名應標示「〇〇菌絲體」且不得出現該真菌類子實體圖片
	使用真菌類子實體+菌絲體	應明確標示「本產品為〇〇菌絲體與子實體混合」等同字樣
字體大小	使用真菌類子實體+菌絲體之產品，「本產品為〇〇菌絲體與子實體混合」等同字樣，不得小於0.5公分	

74

## 常見問題

Q：產品是含蛹蟲草菌絲體的飲品，是否要符合《真菌類食品標示管理原則》？

A：依據《真菌類食品標示管理原則》，含真菌類食品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草、冬蟲夏草等)外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。另，**僅使用真菌類菌絲體**，其欲以真菌類名稱為產品品名時應完整標示「〇〇菌絲體」，**字體大小應一致**，且不得出現該真菌類子實體圖片。



75

## 常見問題

**Q：**請問若添加靈芝孢子於食品中，在外包裝的圖片是否可以使用靈芝子實體的圖片呢？

**A：**依據《真菌類食品標示管理原則》，含真菌類食品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草、冬蟲夏草等)外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。產品倘僅使用靈芝孢子，則其外包裝不得出現靈芝子實體圖片。



若只使用孢子或菌絲體，  
產品包裝不得出現子實體  
圖片

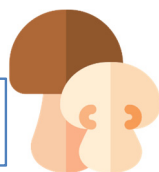
76

## 常見問題

**Q：**市售杏鮑菇、猴頭菇、美白菇、鴻禧菇、黑木耳、舞茸、香菇、金針菇等，是否須依規定標示學名、使用部位、及其培養方式？

**A：**依據《真菌類食品標示管理原則》，主要係規範市售具同時可產生子實體及菌絲體等部位，並可供作食用之包裝產品(如：靈芝、牛樟芝、雲芝、蛹蟲草等)。杏鮑菇、猴頭菇、美白菇、鴻禧菇、黑木耳、舞茸、香菇、金針菇等生鮮農產品，**非屬上開原則所規範之對象。**

香菇、洋菇等食用菇類  
非《真菌類食品標示管  
理原則》規範對象



77

## 常見問題

**Q：產品為使用冬蟲夏草菌絲體的雞精，是否要符合《真菌類食品標示管理原則》標示？**

**A：**依據108年10月18日公告《食品原料冬蟲夏草菌絲體之使用限制及標示規定》，含冬蟲夏草菌絲體之產品，外包裝應依下列規定標示：**(一)** 於產品外包裝明顯易見處，加註「**本產品非中藥材冬蟲夏草之製品**」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於0.4公分。**(二)** 於產品外包裝上明確標示菌株之**中文名稱及拉丁學名**。**(三)** 本食品於標示或廣告時，應完整標示「**冬蟲夏草菌絲體**」七個字，不得僅標示「冬蟲夏草」四個字，且該七個字之字體，應大小一致。

另，依據「真菌類食品標示管理原則」，含真菌類食品外包裝應明確標示真菌類原料之中文名稱及拉丁學名，並加註其使用部位(子實體、菌絲體或子實體加菌絲體)及其培養方式。

78

## 全穀產品宣稱及標示原則

公告日期：099年09月10日

修正日期：102年04月30日

■ 適用對象：**固體產品**含全穀成分且欲宣稱者

全穀成分占比	標示方法
100%	全穀原料粉
單一穀類占配方總量51%以上	「全麥○○」或「全蕎麥」等
未達51%以上	「本產品部分原料使用○○粉原料製作」或「本產品含部分全穀粉」等

註1：全穀製品占配方總量百分比計算方式：
$$= \frac{\text{全穀成分乾基重量}}{\text{配方乾基總重量}} \times 100\%$$

註2：百分比計算方式至小數點後一位，並依CNS2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。如全穀含量占配方總量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總量百分比為50.6%，則視為51%

註3：全穀原料粉指內容物皆由全穀原料組成，未含有其他食品原料或添加物。

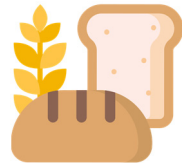
79

## 常見問題

**Q：**產品為使用老麵、中筋麵粉、全麥麵粉、酵母粉、水、糖製成的麵包，是否可稱為「全麥麵包」？

**A：**依據102年4月30日修正發布《全穀產品宣稱及標示原則》之規定，固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比51% (含) 以上，始可標示、宣稱為全穀產品。產品倘使用「全麥麵粉」作為原料之一，且其佔配方總重量百分比51%(含)以上，則產品品名得以標示宣稱「全麥」字樣；倘未達51%(含)以上，則僅可標示「本產品部分原料使用○○粉原料製作」或「本產品含部分全穀粉」等。

倘全穀成分達51%以上  
始得宣稱為「全穀」



80

## 常見問題

**Q：**進口早餐穀物脆片，由兩種不同口味、獨立包裝之產品組合成組合包販售，皆含全穀成分，其各別占比均未達51%，但加總計算後有超過51%以上，是否可於外包裝上標明「綜合全穀早餐脆片」？

**A：**依據102年4月30日修正發布《全穀產品宣稱及標示原則》之規定，固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比51% (含) 以上，始可標示、宣稱為全穀產品。產品雖為組合販售產品，然個別包裝口味之穀物脆片，所含全穀成分未達配方總重量51% (含)以上，不得標示或宣稱為「綜合全穀早餐脆片」。

全穀成分未達51%以上  
不得宣稱為「全穀」



81

# THANK YOU



財團法人  
食品工業發展研究所  
*Food Industry Research and Development Institute*

主題：食品標示新制

---

財團法人食品工業發展研究所



財團法人  
食品工業發展研究所  
Food Industry Research and Development Institute

# 食品標示法規新制 及案例探討

110 年 11 月

## 109~110年公告食品標示規範新制

法規名稱	公告日期	實施日期
《散裝食品標示規定》	109/09/17	110/01/01
《豬肉及豬可食部位原料之原產地標示規定》	109/09/17	110/01/01
《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》	109/10/05	110/01/01
《巧克力之品名及標示規定》	110/03/02	111/01/01
《即食鮮食散裝食品標示作業指引》	110/03/17	110/03/17
《包裝食品營養標示應遵行事項》	110/04/27	110/04/27
修正《食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則》第四條附件二	110/05/24	111/07/01
《小包裝食品免一部標示規定》	110/09/01	110/09/01

## 「食品原產地」vs「食品原料原產地」

- 「食品原產地」：最終產製之食品其原產地(國)。
- 「食品原料原產地」：食品中所含特定原料其來源之原產地(國)。
- 以在臺灣加工製造之豬肉乾產品為例，如其豬肉原料來自澳洲，則須標示該食品「原產地(國)：臺灣」與「豬肉原產地(國)：澳洲」。

原產地：臺灣  
豬肉原料原產地：澳洲



2

## 散裝食品標示規定

公告日期：109年09月17日  
施行日期：110年01月01日

實施對象	具公司登記或商業登記之食品販賣業者	未具公司登記或商業登記之食品販賣業者
標示內容	品名及原產地(國)	原產地(國)
實施品項	所有食品類別(品項)，以及但現場烘焙(烤)食品及現場調理即食食品除外 牛肉或牛可食部位為原料之散裝食品、豬肉或豬可食部位為原料之散裝食品	生鮮、冷藏、冷凍、脫水、乾燥、碾碎、研磨、簡單切割之花生、紅豆、綠豆、黑豆、黃豆、蕎麥、薏苡(仁)、藜麥、芝麻(胡麻)、小米、大蒜、香菇、茶葉、紅棗、枸杞子、杭菊、雞、豬、羊、牛等20項農畜禽產品
標示方式	卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之。 以標籤形式者，字體大小長寬各不得小於0.2公分；以其他形式者，字體大小長寬各不得小於2公分。	

新增規定

3



## 散裝食品標示方式



4

## 豬肉原料原產地標示規定

公告日期：109年09月17日  
施行日期：110年01月01日

- **實施對象：**所有食品販賣業者(包裝食品、散装食品及直接供應飲食場所)
- **實施品項：**含豬肉及豬可食部位原料之食品
- **標示事項：**豬肉原料原產地(國)，以**屠宰地(國)**為原產地

5

## 豬肉原料原產地標示規定(續)

### 包裝食品



- 包裝食品標示方式：於外包裝標示
- 標示字體大小：標示字體長度及寬度各**不得小於0.2公分**

成分：豬肉、砂糖、醬油、肉桂粉、甘草粉、L-麩酸鈉、乙基麥芽醇、己二烯酸鉀(防腐劑)、亞硝酸鈉、鹽

原產地：台灣

豬原料原產地：台灣、丹麥

6

## 豬肉原料原產地標示規定(續)

### 直接供應 飲食場所



肉絲炒麵

肉絲炒麵(豬肉原料產地丹麥、豬脂(油)來源原料原產地台灣)

- 標示方式：卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。
- 標示字體大小：
  - 以標籤、菜單註記者，標示字體長度及寬度各**不得小於0.4公分**；
  - 以其他標示型式者，各**不得小於2公分**

7

## 豬肉原料原產地標示規定(續)

### 散裝食品



- 標示方式：卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

- 標示字體大小：

- 以標記(標籤)者，標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分；
- 以其他標示型式者，各不得小於2公分

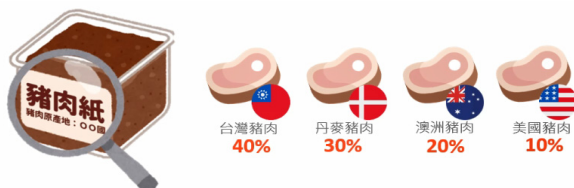
## 豬肉原料原產地標示方式



## 常見問題

Q：如果販售的食品使用的豬肉來源有多個國家，該如何標示？

A：單一豬肉原料有多個國家來源，倘原料原產地有2個以上者，由高至低標示前2個原料之原產地(國)，第3個含以下者得標示為「其他」，惟仍需以括弧列出其他原產地(國)，括弧內之原產地(國)得不需依含量多寡標示。



方式1:增列	豬原料原產地：台灣、丹麥、澳洲、美國			
	豬原料原產地：台灣、丹麥、其他(澳洲、美國)			
方式2:加標	成分：豬肉(台灣、丹麥、澳洲、美國)、○○○、			
	成分：豬肉(台灣、丹麥、其他(美國、澳洲))、○○○、			
方式3:數字表示	3	2	4	1
	澳洲	丹麥	美國	台灣

10

## 常見問題

Q：食品業者使用豬肉或豬可食部位原料，哪些可作為豬原料原產地標示之佐證資料？

A：業者可保留與上游廠商之進銷貨單、交易憑證、輸入產品的進口報單或其他足以證明產品原產地資訊之資料作為佐證。

11

## 連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定

公告日期：109年10月05日  
施行日期：110年01月01日

- **實施對象：**具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店及連鎖速食業者
- **實施品項：**現場調製飲料，應標示該杯飲料之「總糖量」及「總熱量」；亦得以「最高值」標示，並加註「最高值」。  
咖啡飲料應標示該杯飲料總咖啡因含量之「最高值」，並加註「最高值」；亦得以紅黃綠之符號或圖樣區分總咖啡因含量。  
果蔬汁含量未達10%，品名應標示為「OO飲料」或等同意義字樣。
- **標示方式：**卡片、標記(標籤)或標示牌(板)、菜單等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一為之。
- **實施日期：**110年1月1日

12

### 現場調製飲料標示方式

#### 茶飲料



- 標示茶葉原料原產地
- 混茶葉 依含量多寡由高至低標示
- 以茶精等香料調製者，應標示 風味或口味

#### 咖啡飲料



- 標示咖啡原料原產地
- 混咖啡 依含量多寡由高至低標示
- 應以「最高值」或以紅黃綠標示總咖啡因含量  
(紅:201毫克以上、黃:101-200毫克、綠:100毫克以下)

#### 果蔬汁飲料



- 果蔬汁：果蔬汁含量應達10%以上
- 果蔬飲料：果蔬汁含量未達10%
- 果蔬風味飲料：未含果蔬汁者，應標示 口味或風味



現調飲料應標示該杯**總糖量**及**總熱量**：  
「總糖量OO公克，總熱量OO大卡」  
「總糖量OO顆方糖，總熱量OO大卡」  
「總糖量最高值OO公克，總熱量最高值OO大卡」

13

## 咖啡飲料咖啡因標示方式

Menu	
品名	咖啡因標示
哥倫比亞咖啡	●
藍山咖啡	●
瓜地馬拉咖啡	●
台灣古坑咖啡	●

紅:201毫克以上、黃:101-200毫克、  
綠:100毫克以下

Menu	
品名	咖啡因(最高值)
哥倫比亞咖啡	220mg
藍山咖啡	95mg
瓜地馬拉咖啡	135mg
台灣古坑咖啡	210mg

14

## 常見問題

**Q：**如有大杯、中杯之分，需要依各容量標示？還是僅需標示最大杯之總糖量及總熱量即可？

**A：**倘飲品有不同容量之區分，應依各容量標示其各別總糖量及總熱量。



L：  
總糖量：52公克  
總熱量：753大卡



M：  
總糖量：34公克  
總熱量：496大卡

15

## 常見問題

**Q：**想要自己創業，目前只開了一間飲料店，是否也要依照《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》標示飲品的總糖量及總熱量？如果想要自願性標示，是否符合法規？

**A：**倘僅有一間店，非屬於《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》規範對象，得不標明各項飲品總糖量及總熱量。但得自願性標示，惟業者須確保標示內容之正確性。

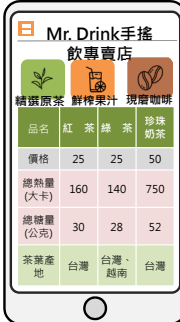
Mr. Drink手搖飲專賣店 菜單						
	價格	總熱量 (大卡)	總糖量 (公克)	茶葉產地	咖啡產地	總咖啡因 (最高值)
紅 茶	25	160	30	台灣	-	-
綠 茶	25	140	28	台灣、越南	-	-
珍珠奶茶	50	750	52	台灣	-	-
美式咖啡	35	19	0	-	衣索比亞	292
拿 鐵	45	220	15	-	瓜地馬拉	242
柳橙綠茶	40	260	60	台灣、越南	-	-

16

## 常見問題

**Q：**本身是連鎖飲料店，有加入外送平臺服務，店內已經有完整標示各項產品的總糖量、總熱量以及茶葉原料來源地，在平臺端是否也須標示產品總糖量及總熱量，以及茶葉原料來源地？

**A：**倘屬網路販售之食品，亦應符合衛生福利部發布之《以通訊交易方式訂定之食品或餐飲服務定型化契約應記載及不得記載事項》，於契約中載明應告知消費者之事項。



Mr. Drink手搖飲專賣店						
品名	紅 茶	綠 茶	珍珠奶茶	價格	總熱量 (大卡)	總糖量 (公克)
精製原茶	25	25	50	160	140	750
鮮榨果汁	30	28	52	30	28	52
現磨咖啡	台灣	台灣、越南	台灣	茶葉產地	咖啡產地	總咖啡因 (最高值)

17

## 常見問題

**Q：**飲料店內販售的熱可可，是否也屬於咖啡類飲品，須標示咖啡因含量？

**A：**依據《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》，規定具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製咖啡飲料，應標示咖啡飲料之咖啡原料來源之原產地(國)及總咖啡因含量最高值，並加註「**最高值**」；或以紅、黃、綠標示區分**咖啡因含量**，該標示得以符號或圖樣標示之。「**熱可可**」非屬咖啡類飲品，得不標示**咖啡因含量**，然仍應標明**總糖量及總熱量**。



18

## 常見問題

**Q：**咖啡因含量如果受到產品產季、品種、沖調方式有影響，數值會趨近兩種燈號的數值，應如何標示？是否有誤差允許範圍？

**A：**依據《連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定》，規定具稅籍登記之連鎖飲料業、連鎖便利商店業及連鎖速食業之現場調製咖啡飲料，應標示咖啡飲料之咖啡原料來源之原產地(國)及總咖啡因含量最高值，並加註「**最高值**」；或以紅、黃、綠標示區分**咖啡因含量**，該標示得以符號或圖樣標示之。倘產品會介於兩不同燈號之間，得以最高值標示，並加註「**最高值**」。



咖啡 因 含 量 若 介 於  
196~201 毫 克 之 間， 建 議  
以「**最高值201毫克**」標示

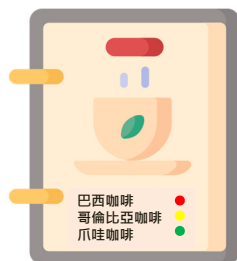
19



## 常見問題

**Q：**如果將咖啡原料原產地放置於產品品名，是否可不另外在菜單上標示出咖啡原料原產地？

**A：**若確實於品名標示出咖啡原料原產地，如巴西咖啡，可不另行標示咖啡原料原產地。然，品名之標示仍不得造成消費者混淆，否則恐有違反《食安法》第28條之虞。另，標示之圖樣長度及寬度與字體大小，倘以菜單標示，各不得小於0.2公分。



20

## 常見問題

**Q：**手搖飲業可以販售酒精超過0.5%的飲料嗎？

**A：**含酒精成分以容量計算超過0.5%之飲料或其他可供製造或調製上述飲料之未變性酒精及其他製品，須符合菸酒管理法之規定，其主管機關為財政部，相關規定可逕上財政部國庫署首頁> 菸酒管理法規及解釋> 法規命令項下查詢(網址為:<http://www.nta.gov.tw/>)，或可洽02-2322-8000詢問。



酒類非食品

21

## 巧克力之品名及標示規定

公告日期：110年03月02日

施行日期：111年01月01日

- **實施品項**：以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物製成不含內餡固體型態之產品

類型		黑巧克力	白巧克力	牛奶巧克力
應有成分		可可脂、可可粉與(或)可可膏	可可脂、乳粉	可可脂、乳粉、可可粉與(或)可可膏
內容物含量	總可可固形物(%)	≥ 35	-	≥ 25
	可可脂(%)	≥ 18	≥ 20	-
	非脂可可固形物(%)	≥ 14	-	≥ 2.5
	牛乳固形物(%)	-	≥ 14	≥ 12
添加植物油		於品名附近加標「添加植物油」或等同之字樣，且不得超過產品總重量 <b>5%</b>		

22

## 巧克力之品名及標示規定(續)

類型	含餡巧克力	巧克力糖漿(或抹醬)
成分	以黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力添加其他食品原料製成之固體型態產品，並以巧克力為品名者	以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態
含量	巧克力含量 <b>至少25%</b>	總可可固形物含量至少5%或可可脂至少2%
標示注意事項	應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義	
添加植物油	於品名附近加標「添加植物油」或等同之字樣，且不得超過產品總重量5%	

23

## 巧克力之品名及標示規定(續)

### ● 標示方式：

□ 包裝巧克力產品，其字體大小長寬不得小於0.2公分。

□ 具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力應於販售場所以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以辨明之方式，擇一標示。

➢ 以標記(標籤)者，標示字體長度及寬度各不得小於0.2公分；以其他標示型式者，各不得小於2公分。

### ● 實施日期：111年1月1日



黑/白/牛奶巧克力



含餡巧克力



巧克力抹醬(或糖漿)

24

111年1月1日起  
全面實施

## 巧克力標示新制

**不含內餡固體型態巧克力**

品名	可可脂	非脂可可固形物	糖質/固形物	牛乳固形物
黑巧克力 DARK CHOCOLATE	≥18%	≥14%	≤39%	-
牛奶巧克力 MILK CHOCOLATE	≥14%	≥12%	≤45%	≥12%
白巧克力 WHITE CHOCOLATE	≥20%	-	≤55%	≥14%

**添加植物油**

巧克力  
CHOCOLATE

添加量≤5%  
品名須添加附註「添加植物油」或  
等類之字義

**新增  
含餡/加工  
巧克力**

固體型態巧克力  
含量≥25%；品  
名須加註「含餡/  
加工巧克力」或  
等類之字義

含餡巧克力  
加工巧克力

**新增  
巧克力抹醬  
(或糖漿)**

半固體或液體型態巧克力  
糖質/可固形物含量≥5%  
或可可脂含量≥2%

巧克力抹醬  
巧克力糖漿

**刪除！**  
「代可可脂巧克力」  
添加糖質量≥5%  
不得以「巧克力」為品名

25

## 常見問題

Q：品名如果要命名為「黑巧克力抹醬」或「黑巧克力糖漿」，需要符合「黑巧克力」成分含量標示規定嗎？還是只要符合巧克力抹醬(或糖漿)的成分含量即可？

A：產品倘以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態之產品，只要符合總可可固形物含量至少5%或可可脂至少2%的成分含量要求即可。



26

## 常見問題

Q：如果巧克力產品添加5%大豆卵磷脂和3%棕櫚油做為調整質地用途，但產品的成分、內容物含量有符合《巧克力之品名及標示規定》，卵磷脂會計入添加植物油含量嗎？

A：卵磷脂屬於大豆製取的原料，**非屬植物油**，倘產品添加卵磷脂，不計入添加植物油量。另，倘產品之成分、內容物含量確實符合「黑巧克力、牛奶巧克力、白巧克力」等規格，欲以「巧克力」為品名，尚符合規定。惟因添加3%棕櫚油，應於品名附近標示「可可脂中添加棕櫚油」或「添加棕櫚油」等同等字義。

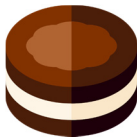


27

## 常見問題

**Q：**如果產品是巧克力內包覆餅乾，應視為餅乾類產品不需符合《巧克力之品名及標示規定》，還是要以含餡巧克力規範做為產品品名命名標準？

**A：**倘原料及含量皆符合《巧克力之品名及標示規定》，但不以「巧克力」為品名，尚無違反規定，惟自訂之品名應與其產品本質、用法及用途具關聯性。另倘產品使用本規定之巧克力作為原料，且巧克力含量至少占該終產品重量25%，並欲以「**OO巧克力**」為品名，則應以所含原料或態樣等特徵標示，或加註「含餡」或「加工」或等同意義字樣。



可餅餅乾



含餡巧克力



依照產品巧克力含量、內容物成分，或產品特性命名。

28

## 常見問題

**Q：**如果產品是以代可可脂巧克力為原料製作的巧克力麵包，在111年1月1日以後，是否需更改產品品名？

**A：**產品本質倘為麵包，則非屬《巧克力之品名及標示規定》規範範疇，內容物含有可及可可醬，標示為「巧克力麵包」，尚符合規定。然，內容物標示「代可可脂巧克力」部分則需更正，得自訂與本質相符之品名，例如得命名為「巧克力風味磚」、「可可鈕扣」等，並依序展開內容物如「可可鈕扣(可可粉、棕櫚油、糖、卵磷脂.....)」等。



品名：巧克力麵包  
內容物：麵粉、奶油、代可可脂巧克力

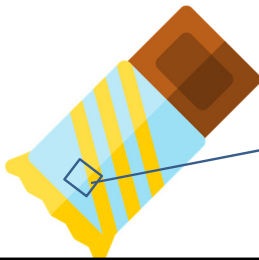


29

## 常見問題

**Q：**巧克力產品裡面如果有添加「鮮奶油」，須要展開標示嗎？還是可只標示「鮮奶油」？

**A：**產品倘以鮮奶油為原料之一，且其品質規格確實符合中華民國國家標準(CNS)所制訂之「CNS2878(乳脂)」，或符合《市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定》，得僅標示「鮮奶油」。反之，則應依前開規定詳實展開標示之。



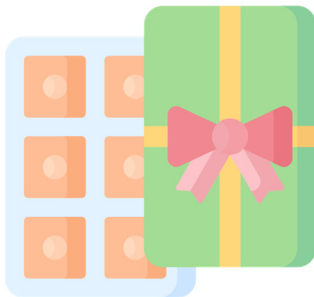
內容物：砂糖、全脂奶粉、可可漿、可可脂、乳糖、鮮奶油、奶油、焦糖色素、複方乳化劑(大豆卵磷脂、脂肪酸甘油酯)、複方香料(香草、可可、鮮奶油)、海藻糖

30

## 常見問題

**Q：**生巧克力產品是否屬於《巧克力之品名及標示規定》規範對象？

**A：**「生巧克力」非屬上開巧克力規定之規範範疇，惟須自訂之品名須與本質相符。



31

# 即食鮮食散裝食品標示作業指引

公告日期：110年03月17日  
施行日期：110年03月17日

適用對象	即食鮮食散裝食品。 惟現場烘焙(烤)食品、現場調理即食食品及未經處理或加工之生鮮水果蔬菜、家畜、家禽和水產品除外。
標示項目	(一)內容物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。 (二)淨重、容量或數量。 (三)食品添加物名稱；其名稱應使用中央主管機關所定之品名，如為二種以上混合添加物時，應分別標明。 (四)製造商或負責廠商名稱、電話號碼及地址。 (五)有效日期。 (六)其他自願性標示：如保存方法或保存條件、需調理後供食者，其調理方法、 <b>營養標示</b> 、過敏原警語資訊等。

前款營養標示，所標示營養素之標示值誤差允許範圍，請業者依附表一辦理；營養標示方式得依《包裝食品正面營養資訊標示作業指引》辦理，或以「QR Code」等電子化方式揭露資訊。

32

# 即食鮮食散裝食品QR Code標示示意圖

以下三種形式可擇一標示

滷雞腿便當

有效日期：00年0月0日0時

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。



75元

成分：	每份(409公克)	淨重
滷雞腿(水、雞肉、醬油、糖、八角、月桂葉、薑、甘藷、蔥花油、水、白米、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、油、菜油、醬油、八角)、綠豆(醬汁(水、醬油、冰糖、米酒、糖皮)、豆腐)、咸甜酸二鍋、焦褐色素	591公克	385公克
雞腿	27公克	4公克
雞翅	23公克	2公克
雞排	3.2公克	0.2公克
雞肉	5公克	0.5公克
雞皮	90公克	22公克
雞油	4.5公克	3公克
雞皮	134公克	32公克

本產品含蛋、大豆製品不適合對其過敏者食用

製造商：00有限公司 地址：00市00路00號 電話：00-000-0000



滷雞腿便當

有效日期：00年0月0日0時

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。



75元

成分：	每份(409公克)	淨重
滷雞腿(水、雞肉、醬油、糖、八角、月桂葉、薑、甘藷、蔥花油、水、白米、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、油、菜油、醬油、八角)、綠豆(醬汁(水、醬油、冰糖、米酒、糖皮)、豆腐)、咸甜酸二鍋、焦褐色素	591公克	385公克
雞腿	27公克	4公克
雞翅	23公克	2公克
雞排	3.2公克	0.2公克
雞肉	5公克	0.5公克
雞皮	90公克	22公克
雞油	4.5公克	3公克
雞皮	134公克	32公克

本產品含蛋、大豆製品不適合對其過敏者食用

製造商：00有限公司 地址：00市00路00號 電話：00-000-0000

滷雞腿便當

有效日期：00年0月0日0時

家用微波700w 3分45秒，微波後小心防燙，請儘速食用完畢。



75元

成分：	每份(409公克)	淨重
滷雞腿(水、雞肉、醬油、糖、八角、月桂葉、薑、甘藷、蔥花油、水、白米、紅蘿蔔、玉米、青豆、鹽、蒜頭、糖、油、菜油、醬油、八角)、綠豆(醬汁(水、醬油、冰糖、米酒、糖皮)、豆腐)、咸甜酸二鍋、焦褐色素	591公克	385公克
雞腿	27公克	4公克
雞翅	23公克	2公克
雞排	3.2公克	0.2公克
雞肉	5公克	0.5公克
雞皮	90公克	22公克
雞油	4.5公克	3公克
雞皮	134公克	32公克

本產品含蛋、大豆製品不適合對其過敏者食用

製造商：00有限公司 地址：00市00路00號 電話：00-000-0000



掃描此處  
可獲得營養標示資訊

33

## 營養標示值誤差允許範圍

項目	誤差允許範圍
蛋白質、碳水化合物	標示值之 80 % ~ 120 %
熱量、脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、膽固醇、鈉、糖	≤ 標示值之 120 %
其他標示之營養素	≥ 標示值之 80 %
維生素A、維生素D	標示值之 80 % ~ 180 %

34

## 小包裝食品免一部標示規定

公告日期：110年09月01日

施行日期：110年09月01日

### ● 法源依據：《食品安全衛生管理法》第23條

類型	市售包裝食品最大表面積不足20平方公分	
標示方法	產品外包裝得僅以文字完整標示	其他標示項目得以「QR Code」或其他電子化方式揭露
標示項目	1.品名 2.有效日期 3.國內負責廠商名稱及電話號碼 4.原產地及經中央主管機關公告應標示之原料原產地 5.過敏原等醒語資訊	除品名、有效日期仍應標示於外包裝上，其他標示項目得以「QR Code」或其他電子化方式揭露，並應於電子化標示之上方或下方位置，附有「掃描此處可獲得產品標示資訊」或等同意義字樣
字體大小	除品名、廠商名稱及有效日期須符合0.2公分外，其餘標示資訊得小於0.2公分	除品名、廠商名稱及有效日期須符合0.2公分外，電子化標示(如QR Code)大小應以可被市面流通之行動裝置(如智慧型手機)等讀碼軟體辨識並讀取之大小為主

35

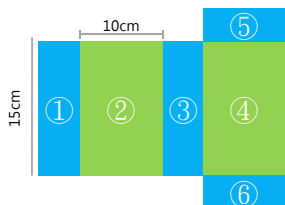


## 小包裝食品免一部標示規定

### 最大表面積計算原則-不含黏貼封口處

何謂最大表面積？

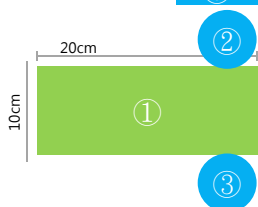
食品外包裝最大表面積，即指一容器中具有最大面積之平面，而非全部表面積加總。



長方體(盒裝)

最大表面積=②或④  
(15X10)=150cm<sup>2</sup>

總表面積=①+②+③+④+⑤+⑥



圓柱體(瓶裝)

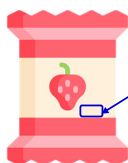
最大表面積=① (20X10)=200cm<sup>2</sup>

總表面積=①+②+③

36

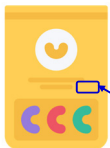
## 小包裝食品免一部標示規定

### 文字標示



品名：草莓膠原蛋白軟糖  
有效日期：00年00月00日  
原產國：台灣  
製造商名稱：00公司  
電話：(02)-0000-0000  
過敏原：本產品含魚類

### 部分使用電子化標示



品名：綜合水果風味糖  
有效日期：00年00月00日



「掃描此處可獲得產品標示資訊」

### 罰則

符合本標示規定之小包裝食品，得豁免部分食安法第 22 條規定之應標示事項，惟如產品外包裝未標示本公告規定之應標示事項、電子化標示(如 QR Code)無法辨識或讀取、或電子化標示未完整揭露本公告規定之應揭露事項，將依違反食安法第 22 條規定，以同法第 47 條處新台幣(以下同)3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰；標示不實或揭露資訊不實，依違反同法第 28 條規定，以第 45 條處 4 萬元以上 400 萬元以下罰鍰；包裝產品依同法第 52 條限期回收改正。

37

## 常見問題

Q：何謂「最小販售單位」？

A：「最小販售單位」係指產品販賣銷售時之最小單位，販售之對象包含食品工廠、餐飲業者或消費者。例如：

- 1.糖果產品其規格為 100 顆/袋，且製造商以「袋」為最小販售單位，且確認於任一販售通路，無以「顆」單獨販售之情形，則依前揭規定得僅於外包裝上作完整標示。
- 2.倘該產品於最初設計時，製造商即欲以「顆」為最小販售單位販售予消費者，則應於「單顆」產品外作完整標示。惟倘單顆產品之最大表面積小於 20 平方公分，則得依本標示規定，擇一標示即可。



38

## 常見問題

Q：大賣場或超市，將大包裝拆售，供消費者挑選再裝袋的完整包裝糖果或餅乾，是否可以插卡立牌方式提供消費者完整包裝資訊？

A：符合本標示規定所定義之完整小包裝食品，如採**零散販售型式**，雖以原大包裝產品陳列，倘以單入小包裝供消費者選購，其最小販售單位為小包裝食品，仍屬本標示規定之規範對象。

不得僅以插卡、立牌方式提供消費者相關標示資訊。



39

## 常見問題

**Q：**市售食品(如棒棒糖、巧克力等)，其產品之包裝係以外包裝包覆後，以機器旋轉壓緊、或以膠黏、或以有顏色之鋁箔紙包覆，屬非完整密封包裝，是否屬《小包裝食品免一部標示規定》規範之對象？

**A：**棒棒糖、巧克力(如金幣巧克力、元寶巧克力)等產品倘無完整密封包裝，得認屬**散裝食品**，應依衛生福利部《散裝食品標示規定》辦理標示，其標示方式得以使用插牌、立牌方式標示。



棒棒糖



水果軟糖



金幣巧克力

40

## 常見問題

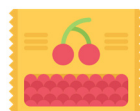
**Q：**年貨大街攤位，供消費者自由挑選、秤重再裝袋的糖果餅乾，是否屬於散裝食品？或者需依照食安法第22條做完整食品標示？

**A：**年貨大街攤位販售的糖果倘屬於機器旋轉壓緊的棒棒糖、元寶巧克力，或僅以玻璃紙、鋁箔紙包覆的產品，得認屬**散裝食品**，應依衛生福利部《散裝食品標示規定》辦理標示，其標示方式得以使用插牌、立牌方式標示。

倘屬於有熱壓封口或抽真空包裝的牛軋餅、肉干條，應依食安法第22條做完整標示。惟倘**最大表面積小於20平方公分**，得依《小包裝食品免一部標示規定》以文字或部分使用QR Code標示擇一標示。



僅以包裝紙旋轉包覆之巧克力



單包販售牛軋餅

41

## 常見問題

**Q：**市售食品(如糖果、鳳梨酥等)採單顆完整密封小包裝，其販售形式倘以原大包裝陳列於賣場，惟以內含之小包裝供消費者自行選取盛裝於未密封之塑膠袋販售者，是否屬《小包裝食品免一部標示規定》規範之對象？

**A：**是。符合本標示規定所定義之小包裝食品如以**零散販售**之形式，即雖以原包裝產品陳列，惟以內含之小包裝食品供消費者選購，經消費者**自行選取盛裝於未密封之塑膠袋**者，其最小販售單位為小包裝食品，係屬本標示規定之規範對象。



42

## 「食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則」-食品品名不得標示「健康」字樣規定

公告日期：109年08月04日  
施行日期：111年07月01日

- 法源依據：《食品安全衛生管理法》第28條
- 規範對象：除取得許可之健康食品，一般食品不論是否直接販售給終端消費者，皆為本準則適用之對象
- 標示內容：食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解

43

## 食品外包裝出現「健康」字樣標示示意圖

### 無直接違規



商標或產品系列名稱、宣稱  
字詞出現健康字樣  
且未與產品品名併列或併排

### 違規範例



以「健康」為產品品名之一  
部分

44

## 常見問題

**Q：**如果產品僅於商標或宣稱出現「OO健康」，是否亦涉及本準則第四條第二項中，有關一般食品如以「健康」字樣為品名之一部分者，認定為涉及不實、誇張或易生誤解？

**A：**本準則係規範一般食品以「健康」字樣為品名之一部分者，認定該品名為易生誤解，惟倘產品之註冊商標、Logo、品牌、系列名稱出現「健康(Health)」字樣，**雖於品名中未出現**，惟該註冊商標、Logo、品牌、系列名稱**與產品品名併列或併排**，整體表現易使消費者誤解為產品品名之一部分者，則亦視為違反本準則之規定。

45

## 市售包裝食品標示「微甜」、「不甜」等甜味宣稱規定

公告日期：108年09月20日

- 考量消費者選購食品時，將產品標示之甜味宣稱，視為糖含量高低之參考，倘產品不符合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之「微糖」、「無糖」等宣稱，其標示「微甜」、「無甜」等字樣，依當前科學知識，其驗證有未逮處，致有易生誤解之情事。
- 自民國110年7月1日起，市售包裝產品(以產品產製日期為準)應依上開規定標示，否則認屬涉違反《食品安全衛生管理法》第28條規定，依同法第45條及第52條處分。

《包裝食品營養宣稱應遵行事項》標示糖之營養宣稱規定

糖含量之營養宣稱	固體、半固體（每100公克）	液體（每100毫升）
無、不含、零	不超過0.5公克	不超過0.5公克
低、少、薄、微、略含	不超過5公克	不超過2.5公克

46

## 常見問題

Q：綠茶產品有添加糖，糖含量為5公克/每100毫升，但喝起來不甜，可以在產品上宣稱「輕甜」或「不甜」嗎？

A：**不可以**。考量消費者選購食品時，將產品標示之甜味宣稱，視為糖含量高低之參考，倘欲於食品外包裝標示「輕甜」或「不甜」之文字描述，其有關甜味宣稱應符合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之「無、不含、零」糖宣稱標準。



47

## 常見問題

Q：豆漿產品糖含量檢測值確實不超過2.5公克/每100毫升，可以命名為「微甜豆漿」嗎？

A：可以。倘欲於食品外包裝標示「微甜」，其糖含量應符合《包裝食品營養宣稱應遵行事項》之「低、少、薄、微、略含」糖宣稱標準。



48

## 常見問題

Q：請問產品外包裝標示非「可補充攝取」之營養素含量，例如每份蛋白質30公克、每份糖2.5公克等，是否有違反食品標示相關法規？

A：一般包裝食品(除《包裝食品營養宣稱應遵行事項》中表七所列之食品品項外)，倘於產品外包裝標示，例如每份蛋白質30公克、每份糖2.5公克等，同時符合《包裝食品營養標示應遵行事項》規定，於營養標示欄位內標示該等營養素含量，且未作「可補充攝取」或「需適量攝取」之營養宣稱，尚屬適法。



營養標示		
每份量 400 毫升		
本包裝(每) 1 份		
	每份	每100毫升
熱量	271.2 大卡	67.8 大卡
蛋白質	20 公克	5 公克
脂肪	2.4 公克	0.6 公克
飽和脂肪	1.2 公克	0.3 公克
反式脂肪	0 公克	0 公克
碳水化合物	42.4 公克	10.6 公克
糖	37.2 公克	9.3 公克
鈉	252 毫克	63 毫克

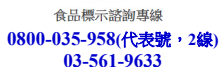
與事實相符，且未作「可補充攝取」或「須適量攝取」之宣稱

49

<https://www.foodlabel.org.tw/>



## 食品標示諮詢服務聯絡方式



針對在臺灣銷售之產品(含國內製造與進口品)，服務項目包括：

- (一)一般食品標示法規 (不包含食品容器具標示、健康食品標示、特殊營養食品標示)。
- (二)營養標示法規。
- (三)食品添加物標示法規。
- (四)散裝食品及直接供應餐飲場所相關標示法規。

非屬以上標示服務項目，例如廣告、文宣、健康食品、某成分是否屬食品原料、成分翻譯、食品添加物之使用範圍等等，請撥打衛生福利部食品藥物管理署諮詢服務專線02-2787-8200，或由食藥署官網點選上方之「填寫服務信箱」(<https://www.fda.gov.tw>)，進入後再點選上方之「我有話要說」，依該網頁各欄位填寫資料，由承辦人員代辦。謝謝！



# THANK YOU



財團法人  
食品工業發展研究所  
*Food Industry Research and Development Institute*

## 測驗答案

### 「110 年度食品標示法規說明會」進階班

- \_\_1\_\_ 1. 冷凍生蔥油餅產品，應依規定於外包裝標示下列何項醒語及項目？  
(1)保存方法及條件，加熱調理條件
- \_\_2\_\_ 2. 關於果蔬汁產品原汁含有率之計算，何種成分不納入？  
(2)果蔬萃取粉
- \_\_4\_\_ 3. 使用釀造醬油作為加工產品原料之一者，該內容物欄位得以下列何種方式標示？  
(1)醬油  
(2)釀造醬油  
(3)醬油(水、黃豆、小麥、食鹽、砂糖)  
(4)以上皆可
- \_\_4\_\_ 4. 根據《巧克力之品名及標示規定》，針對含餡巧克力之描述，何者正確？  
(1)巧克力之成分、內容物應符合《巧克力之品名及標示規定》，且巧克力應占總量 25%以上  
(2)品名應以所含原料或態樣等特徵標示，或加註「含餡」或「加工」或等同意義字樣  
(3)倘有添加植物油，應於品名附近加標「添加植物油」或等同之字樣，且植物油不得超過產品總重量 5%  
(4)以上皆是
- \_\_3\_\_ 5. 連鎖現調飲料店使用的紅茶為印度、越南茶葉混合調製，店面「原料原產地」應依含量多寡由高至低標示為？  
(3)印度、越南
- \_\_2\_\_ 6. 產品為豆漿混合鮮乳之飲品，品名命名方式何者正確？  
(2)「鮮奶豆漿」
- \_\_1\_\_ 7. 請問《包裝食品宣稱為素食之標示規定》，下列何者有誤？  
(1)只要產品內無動物性成分，含五辛原料也可標示為純素
- \_\_3\_\_ 8. 下列何者不屬於強制標示之過敏原項目？  
(3)鷹嘴豆
- \_\_1\_\_ 9. 下列關於「米粉絲」的標示，何者錯誤？  
(1)只要有含米成分即可標示為米粉
- \_\_3\_\_ 10. 下列何種含咖啡因之包裝食品不須標示咖啡因含量？  
(3)茉莉綠茶口味餅乾