

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明	
01. 飲料	碳酸飲料	微生物	<u>腸桿菌科</u>	<u>陰性</u>	√		
		化學分析	pH 值/ <u>酸鹼值</u>	4.6 以下	△		
			咖啡因(mg/L)	500 以下	√	適用茶及可可飲料	
				320 以下	√	適用其他飲料	
			重金屬	<u>總砷(mg/kg)</u>	0.2 以下	√	
				<u>鉛(mg/kg)</u>	0.3 以下	√	
				<u>銻(mg/kg)</u>	0.15 以下	√	適用以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料
				<u>銅(mg/kg)</u>	5.0 以下	√	
				<u>錫(mg/kg)</u>	150 以下	√	適用金屬罐裝飲料
			防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	0.5 以下	√	以己二烯酸計
				苯甲酸及其鹽類(g/kg)	0.6 以下	√	以苯甲酸計
				<u>二甲基二碳酸酯</u>	<u>不得檢出</u>	√	<u>限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有殘留物檢出。</u>
			糖精及其鈉鹽(g/kg)	0.2 以下	√		
			<u>甜菊糖苷(%)</u>	<u>0.1 以下</u>	√		
			<u>環己基(代)磺醯胺酸鈉及其鹽類(g/kg)</u>	<u>0.2 以下</u>	√	<u>以環己基(代)磺醯胺酸鹽計</u>	
			<u>磷酸(g/kg)</u>	<u>0.6 以下</u>	√	<u>適用可樂</u>	
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	√		
			<u>α-醣基異槲皮苷(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	√		
			<u>單寧酸(%)</u>	<u>0.005 以下</u>	√	<u>適用於非酒精飲料，作為食品製造助濾用</u>	
			<u>皂樹皮萃取物(g/kg(L))</u>	<u>0.2 以下</u>	√	<u>適用於調味飲料</u>	
		<u>乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)</u>	<u>25 以下</u>	√	<u>適用於非酒精性飲料，以 EDTA CaNa<sub>2</sub> 計，EDTA Na<sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa<sub>2</sub></u>		

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明		
不含碳酸之飲料	一般飲料		塑化劑(ppm)	依「降低食品中塑化劑含量之企業指引」	△			
		<u>微生物</u>	<u>腸桿菌科(CFU/mL)</u>	<u>陰性</u>	√			
		化學分析	pH 值/ <u>酸鹼值</u>		4.6 以下	△	適用常溫流通之飲料	
			咖啡因(ppm)		500 以下	√	適用茶及可可飲料	
					320 以下	√	適用其他飲料	
			重金屬	總砷(mg/kg)		0.2 以下	√	
				鉛(mg/kg)		0.3 以下	√	
				銻(mg/kg)		0.15 以下	√	適用以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料
				銅(mg/kg)		5.0 以下	√	
			錫(mg/kg)		150 以下	√	適用金屬罐裝飲料	
			塑化劑(ppm)		依「降低食品中塑化劑含量之企業指引」	△		
			防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)		0.5 以下	√	以己二烯酸計
		苯甲酸及其鹽類(g/kg)		0.6 以下	√	以苯甲酸計		
		<u>二甲基二碳酸酯</u>		<u>不得檢出</u>	√	<u>限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有殘留物檢出。</u>		
		對羥基 <u>苯</u> 甲酸酯類(g/kg)		0.10 以下	√	以對羥基 <u>苯</u> 甲酸計		

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
			<u>甜菊糖苷(%)</u>	<u>0.05 以下</u>	√	1. <u>適用乳品飲料</u> 2. <u>適用以大豆為原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料</u>
				<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用其他飲料</u>
			<u>磷酸(g/kg)</u>	<u>0.6 以下</u>	√	<u>適用茶類飲料</u>
			<u>乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)</u>	<u>25 以下</u>	√	<u>適用於非酒精性飲料，以 EDTA CaNa<sub>2</sub> 計，EDTA Na<sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa<sub>2</sub>。</u>
			<u>單寧酸(%)</u>	<u>0.005 以下</u>	√	<u>適用於非酒精飲料，作為食品製造助濾用</u>
			<u>皂樹皮萃取物(g/kg(L))</u>	<u>0.2 以下</u>	√	<u>適用於調味飲料</u>
		<u>抗</u>	<u>α-醣基異槲皮苷</u>	<u>150 以下</u>	√	
		<u>氧</u>	<u>(mg/kg)</u>			
		<u>化</u>				
		<u>劑</u>	<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>	<u>0.03 以下</u>	√	<u>適用麥芽飲料(不含酒精)，以 SO<sub>2</sub> 計</u>
			<u>苯(a)駢芘(μg/kg)</u>	<u>5.0 以下</u>	√	<u>適用可可豆及其製品，以可可脂之含量為基準</u>
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	√	

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明	
	果蔬汁及果蔬汁飲料	微生物	<u>腸桿菌科(CFU/mL)</u>	陰性	√	1. <u>適用經殺菌處理之非罐頭還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品</u> 2. <u>適用發酵果蔬汁(飲料)</u>	
			<u>沙門氏菌</u>	陰性	√	1. <u>適用未經商業殺菌之鮮榨果蔬汁、含乳(添加少於 50%)鮮榨果蔬汁</u> 2. <u>大腸桿菌如「陰性」,得不加驗大腸桿菌 O157:H7</u>	
			<u>大腸桿菌(MPN/mL)</u>	10 以下	√		
			<u>大腸桿菌 O157:H7</u>	陰性	√		
		物理分析	純度	<u>原汁含有率(%)</u>	10 以上	√	1. <u>適用</u> 水果及蔬菜汁飲料(已包裝),果汁純度需加測 2. 可溶性固形物於現場稽核時確認 3. <u>維生素之品質規範適用營養強化還原果汁及蔬菜汁之營養添加劑</u>
				甲醛態氮(mg/100g)		△	
				可溶性固形物(°Brix)		△	
		化學分析	維生素		依 CNS 標準,原汁含量應與標示相符	△	
				重金屬	總砷(mg/kg)	0.2 以下	√

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
			鉛(mg/kg)	0.03 以下	√	適用天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包含濃縮果蔬汁
			鉛(mg/kg)	0.05 以下	√	適用莓果或小型果實之天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包含濃縮果蔬汁
			銻(mg/kg)	0.15 以下	√	適用以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料
			銅(mg/kg)	5.0 以下	√	不含天然果蔬汁及濃縮果蔬汁
			錫(mg/kg)	150 以下	√	適用金屬罐裝飲料
			塑化劑(ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	△	
		防腐劑	<u>己二烯酸及其鹽類(g/kg)</u>	<u>0.5 以下</u>	√	<u>以己二烯酸計</u>
			<u>苯甲酸及其鹽類(g/kg)</u>	<u>0.6 以下</u>	√	<u>以苯甲酸計</u>
			<u>二甲基二碳酸酯</u>	<u>不得檢出</u>	√	<u>限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有殘留物檢出。</u>
			<u>對羥基苯甲酸酯類(g/kg)</u>	<u>0.10 以下</u>	√	<u>以對羥基苯甲酸計</u>
		甜菊糖苷(%)		<u>0.05 以下</u>	√	<u>適用於含乳果蔬汁</u>
				<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用於其他果蔬汁</u>
			<u>α-醣基異槲皮苷(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	√	
			<u>乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)</u>	<u>25 以下</u>	√	<u>適用於非酒精性飲料，以 EDTA CaNa<sub>2</sub> 計，EDTA Na<sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa<sub>2</sub>。</u>

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明		
			<u>單寧酸(%)</u>	<u>0.005 以下</u>	√	<u>適用於非酒精飲料，作為食品製造助濾用</u>		
			<u>皂樹皮萃取物(g/kg(L))</u>	<u>0.2 以下</u>	√	<u>適用於調味飲料</u>		
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	√			
			赭麴毒素 A( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	2 以下	√	適用葡萄汁、還原葡萄汁及葡萄果漿(蜜)		
			棒麴毒素( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	50 以下	√	適用蘋果汁、蘋果還原果汁、蘋果漿(蜜)及含蘋果或蘋果汁之發酵飲料		
		運動飲料	微生物	總生菌數(CFU/mL)	200 以下	√		
				大腸桿菌群(MPN/mL)	陰性	√		
				大腸桿菌(MPN/mL)	陰性	√		
				沙門氏菌	陰性	√		
			化學分析	<u>pH 值/酸鹼值</u>	2.5 - 3.8	△		
				電解質濃度(ppm)	鈉離子( $\text{Na}^+$ )	552 以下	△	
					鉀離子( $\text{K}^+$ )	195 以下	△	
					鈣離子( $\text{Ca}^{++}$ )	60 以下	△	
					鎂離子( $\text{Mg}^{++}$ )	24 以下	△	
					氯離子( $\text{Cl}^-$ )	639 以下	△	
					磷酸根離子( $\text{PO}_4^-$ )	190 以下	△	
				重金屬	總砷(mg/kg)	0.2 以下	√	
					鉛(mg/kg)	0.3 以下	√	
					銻(mg/kg)	0.15 以下	√	適用以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料
					銅(mg/kg)	5.0 以下	√	
				防腐劑	錫(mg/kg)	150 以下	√	適用金屬罐裝飲料
					<u>己二烯酸及其鹽類(g/kg)</u>	<u>0.5 以下</u>	√	<u>以己二烯酸計</u>
					<u>苯甲酸及其鹽類(g/kg)</u>	<u>0.6 以下</u>	√	<u>以苯甲酸計</u>

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明		
			<u>二甲基二碳酸酯</u>	<u>不得檢出</u>	<u>√</u>	<u>限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有殘留物檢出</u>		
			<u>對羥基苯甲酸酯類(g/kg)</u>	<u>0.10 以下</u>	<u>√</u>	<u>以對羥基苯甲酸計</u>		
			<u>甜菊糖苷(%)</u>	<u>0.1 以下</u>	<u>√</u>			
			<u>α-醣基異槲皮苷(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	<u>√</u>			
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	<u>√</u>			
			<u>單寧酸(%)</u>	<u>0.005 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用於非酒精飲料，作為食品製造助濾用</u>		
			<u>皂樹皮萃取物(g/kg(L))</u>	<u>0.2 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用於調味飲料</u>		
			<u>乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)</u>	<u>25 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用於非酒精性飲料，以 EDTA CaNa<sub>2</sub> 計，EDTA Na<sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa<sub>2</sub>。</u>		
			<u>塑化劑(ppm)</u>	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	<u>△</u>			
			含乳成分或乳製品之酸性飲料	化學分析	微生物	<u>腸桿菌科(CFU/mL)</u>	<u>陰性</u>	<u>√</u>
		重金屬			總砷(mg/kg)	0.2 以下	√	
					鉛(mg/kg)	0.3 以下	√	
					銻(mg/kg)	0.15 以下	√	<u>適用以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料</u>
					銅(mg/kg)	5.0 以下	√	
		錫(mg/kg)	150 以下	√	<u>適用金屬罐裝飲料</u>			

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明		
		防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	0.5 以下	√	以己二烯酸計		
			苯甲酸及其鹽類(g/kg)	0.6 以下	√	以苯甲酸計		
			二甲基二碳酸酯	不得檢出	√	限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有殘留物檢出。		
			對羥基苯甲酸酯類(g/kg)	0.10 以下	√	以對羥基苯甲酸計		
			甜菊糖苷(%)	0.05 以下	√			
			α-萜基異槲皮苷(mg/kg)	150 以下	√			
			色素	符合法規	√			
			乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)	25 以下	√	適用於非酒精性飲料，以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計，EDTA Na <sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa <sub>2</sub> 。		
			單寧酸(%)	0.005 以下	√	適用於非酒精飲料，作為食品製造助濾用		
			皂樹皮萃取物(g/kg(L))	0.2 以下	√	適用於調味飲料		
			苯(a)駢芘(μg/kg)	5.0 以下	√	適用可可豆及其製品，以可可脂之含量為基準		
			塑化劑(ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	△			
		包裝水(含包裝飲用水及礦泉水)	微生物	大腸桿菌群	陰性	√		
				糞便性鏈球菌	陰性	√		
				綠膿桿菌	陰性	√		
			化學分析	pH 值/酸鹼值	與標示相符	△	適用包裝飲用水及包裝礦泉水	
				溴酸鹽(mg/L)	0.01 以下	√		
				重金屬	總砷(mg/kg)	0.01 以下	√	
					鉛(mg/kg)	0.01 以下	√	
		總汞(mg/kg)	0.001 以下		√			
鎘(mg/kg)	0.003 以下	√						



## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
			銻(mg/kg)	0.01 以下	√	適用聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝飲料
				<u>0.005 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用礦泉水</u>
			<u>鉬(mg/kg)</u>	<u>0.07 以下</u>	<u>△</u>	適用包裝飲用水
			硼(mg/kg)	0.5 以下	△	適用包裝礦泉水
				5 以下	△	適用包裝礦泉水
			錳(mg/kg)	<u>0.4 以下</u>	△	<u>適用</u> 包裝飲用水及礦泉水
			硒(mg/kg)	0.01 以下	△	
			鉻(mg/kg)	0.05 以下	△	
			鋇(mg/kg)	0.7 以下	△	
			鎳(mg/kg)	0.02 以下	△	
			硝酸鹽氮(ppm)	10 以下	△	
			氰鹽(ppm)	0.05 以下	△	
			氟鹽(ppm)	依 CNS 規定	△	
				0.8 以下	△	適用包裝飲用水
				<u>0.1 以下</u>	<u>△</u>	適用包裝飲用水
			<u>亞硝酸鹽氮(ppm)</u>	<u>0.02 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用礦泉水，依「CNS 12700 包裝礦泉水」標準</u>
			主要礦物質成分(mg/L)	與標示相符	△	<u>適用</u> 包裝礦泉水，礦泉水須標示礦物質成分
			<u>氯鹽(ppm)</u>	<u>250 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用</u> 包裝飲用水
			<u>游離氨氮(ppm)</u>	<u>0.1 以下</u>	<u>△</u>	
			<u>總硬度(CaCO<sub>3</sub>)(ppm)</u>	<u>300 以下</u>	<u>△</u>	
			<u>總溶解固體量(ppm)</u>	<u>500 以下</u>	<u>△</u>	
			<u>塑化劑(ppm)</u>	<u>依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》</u>	<u>△</u>	

註：

1. 檢驗項目分為：√表示為「衛生安全標準」、△表示為「品質規格」。必要時得增加「關注項目」，由驗證機構依實務需求做專業決定。
2. 衛生標準與品質規格為進行現場評核、新增產品及追蹤管理作業之依據。
3. 衛生法規或是國家標準 (依《CNS 2377 水果及蔬菜汁飲料(已包裝)》、《CNS 12149 運動飲料(已

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【01 飲料】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
----	------	------	------	------	---------------------	------

包裝》、《CNS 12852 包裝飲用水》及《CNS 12700 包裝礦泉水》標準有更新時，廠方應符合更新之規範。

4. 同一使用範圍之食品添加物混合使用時，每一種食品添加物之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於1。
5. 本表僅列目前台灣優良食品產品驗證檢驗項目規格及標準已驗證之類別及其驗證範圍，未含括該驗證範圍內之所有產品。
6. 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
7. 依廠商自主規定：該項無衛生法規及國家標準者，從廠商自訂之產品規格或廠內管制基準。
8. 如有使用食品添加物，需提供相關檢驗報告，如未使用則不需提供檢驗報告。
9. 判定標準如為「不得檢出」、「不得添加」，若食品工廠可舉證其為合法來源帶入者（Carry over）除外。
10. 產品若為罐頭食品，其微生物檢驗判定合格標準為「保溫試驗（37°C，10天）檢查合格，沒有因微生物繁殖而導致產品膨罐、變形或pH值異常改變等情形」，並由廠商提供保溫試驗報告。