

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【08 麵條】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明	
08. 麵條	速食麵	微生物	<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>	1. 若產品屬即食食品，微生物檢驗必要性應為「√」之「衛生安全標準」 2. 若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測	
			<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	<u>△</u>		
			<u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>		
		化學分析	總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√		
			黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√		
			橘黴素(µg/kg)	2000 以下	√		適用使用紅麴原料製成之食品
			赭麴毒素 A(µg/kg)	3 以下	√		
			水分(%)	10 以下	△		適用油炸麵
				<u>14</u> 以下	△		適用非油炸麵
			酸價(mg KOH/g oil)	2 以下	△		適用麵體含油量 10% 以上者
			<u>夾雜物</u>	<u>不得含有</u>	<u>△</u>		
			抗氧化劑	<u>符合法規</u>	<u>√</u>		
			<u>過氧化氫</u>	<u>不得添加</u>	<u>√</u>		
			<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>	<u>不得添加</u>	<u>√</u>		
	聚麩胺酸鈉(%)	2.0 以下	√	於現場稽核時確認			
	塑化劑	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	<u>△</u>				
	高水活性麵條、粉條類	微生物	<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>		
			<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	<u>△</u>		
			<u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>		
		化學分析	防腐劑 <u>多項</u>	<u>符合法規</u>	<u>√</u>		
抗氧化劑			<u>符合法規</u>	<u>√</u>			
硼砂			<u>不得添加</u>	<u>△</u>			
過氧化氫			<u>不得添加</u>	<u>√</u>			

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【08 麵條】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明	
			pH 值/ <u>酸鹼值</u>	依廠商自主規定	△	適用於生鮮麵	
			亞硫酸鹽(g/kg)	不得 <u>添加</u>	√	以SO ₂ 計	
			聚麩胺酸鈉(%)	2.0 以下	√	於現場稽核時確認	
			<u>三偏磷酸鈉(g/kg)</u>	<u>3 以下</u>	<u>√</u>	<u>以磷酸鹽計</u>	
			總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√		
			黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√		
			橘黴素(µg/kg)	2000 以下	√	適用使用紅麴原料製成之食品	
			楮麴毒素 A(µg/kg)	3 以下	√		
			色素	<u>符合法規</u>	√	綠色麵條不得檢出銅葉綠素鈉	
			水分(%)	25 以上	△	適用生鮮麵條	
			<u>蛋白質(%)</u>	<u>7 以上</u>	<u>△</u>	<u>以乾基計</u>	
		順丁烯二酸與 <u>順丁烯二酸酐</u> (ppm)	不得 <u>添加</u>	△	順丁烯二酸酐未核准使用於食用化製澱粉，如食品中檢出順丁烯二酸，需就其原料綜合研判，以釐清是否違法添加順丁烯二酸酐化製澱粉		
	乾麵條	微生物		<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>	
				<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	<u>△</u>	
				<u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>△</u>	
		化學分析		總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√	
				黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√	
			橘黴素(µg/kg)	2000 以下	√	適用使用紅麴原料製成之食品	
	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(µg/kg)	750 以下	√	適用水分含量約 12 %之乾麵條			
	色素	<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

【08 麵條】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明			
			水分(%)	12 以下	△	適用通心麵與西式麵條，依「CNS 9319 通心麵與西式麵條」標準			
				14 以下	△				
			粗蛋白質(%)	7 以上	△	以乾基計			
				10.5 以上	△	適用通心麵與西式麵條，以乾基計，依「CNS 9319 通心麵與西式麵條」標準			
						亞硫酸鹽(g/kg)	不得添加	√	以 SO ₂ 計
						聚麩胺酸鈉(%)	2.0 以下	√	於現場稽核時確認
			過氧化氫(雙氧水)	不得添加	√				
			粉絲、粉條類	微生物		金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	△	
						沙門氏菌	陰性	△	
						單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	△	
	化學分析			總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√			
					黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√		
				橘黴素(µg/kg)	2000 以下	√	適用使用紅麴原料製成之食品		
				水分(%)	14 以下	△			
				溶水乾物含量(%)	13 以下	△	適用純澱粉絲(條)		
					18 以下	△	適用澱粉絲(條)		
				粗蛋白質(%)	2.5 以上	△	適用調和粉絲，以乾基計		
					5.0 以上	△	適用純米粉絲，以乾基計算		
	聚麩胺酸鈉(%)	0.1 以下	√	於現場稽核時確認					
	亞硫酸鹽(g/kg)	0.030 以下	√	以 SO ₂ 計					

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【08 麵條】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 ¹⁾	備註說明		
			順丁烯二酸與順丁烯二酸酐 (ppm)	不得添加	△	順丁烯二酸酐未核准使用於食用化製澱粉，如食品中檢出順丁烯二酸，需就其原料綜合研判，以釐清是否違法添加順丁烯二酸酐化製澱粉		
			重金屬	無機砷(mg/kg)	0.2 以下	△	適用以米(輾白)為原料者，如白米	
				總汞(mg/kg)	0.05 以下	△	適用米製品	
				鎘(mg/kg)	0.4 以下	△		
				鉛(mg/kg)	0.2 以下	△		
				錳(mg/kg)	0.35 以下	△	適用以米(去殼)為原料者，如糙米、胚芽米	
			其他混合麵食	微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	
					沙門氏菌	陰性	√	
					單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	√	若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測
					化學分析	食品添加物	符合法規	√

註：

- 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。
- 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。
- 衛生法規或是國家標準(依《CNS 9537 速食麵》、《CNS 4991 生麵條》、《CNS 1484 澱粉絲(條)》、《CNS 11172 米粉絲(條)》標準)有更新時，廠方應符合更新之規範。
- 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。
- 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。

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【08 麵條】

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

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℃，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。