



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【16 罐頭食品】

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	
16. 罐頭食品	一般 (含金屬罐及玻璃瓶裝罐頭)	物性分析	開罐檢查	外觀、真空度、內容物(可溶性固形物、風味、品質、夾雜物)、罐內壁、總重量、含量、固形量	符合法規標準，且與標示相符	√	1.應符合「 <u>食品良好衛生規範準則</u> 」 2.標示應與內容物相符 3.應符合 <u>中華民國國家標準</u> 有關食品罐頭用 <u>圓形金屬空罐及食品罐頭用圓形空罐檢驗方法之規定</u>
			鈎疊率(OL%)	計算法	45 以上	√	
				投影法	<u>50 以上</u>	√	
				內部下垂(ID%)	50 以下	√	
			皺紋度(十級)	依罐型而異	√		
			罐蓋深度	比捲封寬度大 0.13mm 以上	√		
			捲封下垂(D)	不得大於捲封寬度之 1.2 倍	√		
			內部下垂(ID%)	不得大於 50%	√		
			邊縫焊接	依焊接法而異	√		
			真空檢漏	<u>在真空度 450 mmHg 均不得有漏縫</u>	√	<u>適用鐵罐及玻璃瓶</u>	
			耐外壓(mmHg)	<u>真空度 450 下不變形</u>	√	<u>適用 603 徑之大型罐</u>	
				<u>真空度 650 下不變形</u>	√	<u>適用 602 徑以下空罐</u>	
			耐內壓(N/m <sup>2</sup> )	<u>承受 49.0 壓力不變形</u>	√	<u>適用 603 徑之大型罐</u>	
				<u>承受 78.4 壓力不漏氣</u>	√		
				<u>承受 98.0 壓力不變形</u> <u>承受 117.7 壓力不漏氣</u>	√ √	<u>適用 401 徑以上空罐</u>	



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【16 罐頭食品】

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	
			耐內壓(N/m <sup>2</sup> )	承受 117.7 壓力不變形	√	適用 400 徑以下小型罐	
				承受 147.1 壓力不漏氣	√		
				承受 176.5 壓力不變形、不漏氣	√	適用罐高為罐徑 1.9 倍以上之長型罐	
		化學分析	pH 值/酸鹼值	4.6 以上	△		
			塑化劑 (ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	△	適用罐裝飲料	
			咖啡因(mg/L)	320 以下	√	適用茶、咖啡及可以以外之飲料	
				500 以下	√	適用茶及可可飲料	
			防腐劑	不得檢出	√	如因原料加工或製造技術關係須添加，應事先申請中央主管機關核備後，始得使用	
			重金屬	總砷(mg/kg)	0.2 以下	√	適用罐裝飲料，不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁
				銅(mg/kg)	5.0 以下	△	
				銻(mg/kg)	0.15 以下	△	
				鎘(mg/kg)	0.1 以下	△	適用金屬罐裝食品
			鉛(mg/kg)	0.03 以下	√	適用天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包括濃縮果蔬汁及莓果或其他小型果實製得之果汁、果漿(蜜)	
				0.05 以下	√	適用莓果或其他小型果實之天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包括濃縮果蔬汁	

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【16 罐頭食品】

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)		0.1 以下	√	適用罐裝蔬菜或水果，不包括莖莖屬蔬菜類及飲料類	
					0.3 以下	√	適用供直接飲用之飲料	
					<u>1 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用其他罐頭食品，不包括飲料類</u>	
			錫(mg/kg)		150 以下	√	適用金屬罐裝飲料	
					250 以下	√	適用金屬罐裝食品	
	殺菌軟袋	物性分析	外觀、品質、風味、耐壓強度、內壁、密封度、總重量、內容量、固形量		應符合法規標準，且與標示相符	√	1.應符合《食品良好衛生規範準則》 2.標示應與內容物相符	
	低酸性 無菌包	化學分析	pH 值/ <u>酸鹼值</u>		4.6 以上	△		
			塑化劑 (ppm)		依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	△	適用罐裝飲料	
			防腐劑		不得 <u>添加</u>	√	如因原料加工或製造技術關係須添加，應事先申請中央主管機關核備後，始得使用	
			重金屬	總砷(mg/kg)		0.2 以下	√	適用罐裝飲料，不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁
				鉛(mg/kg)			0.03 以下	√
					0.05 以下	√	適用莓果或其他小型果實之天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包括濃縮果蔬汁	

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【16 罐頭食品】

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)	0.1 以下	√	適用罐裝蔬菜或水果，不包括莖葉屬蔬菜類及飲料類
				0.3 以下	√	適用供直接飲用之飲料
				<u>1 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用其他罐頭食品，不包括飲料類</u>
			銅(mg/kg)	5.0 以下	△	
			銻(mg/kg)	0.15 以下	△	
			咖啡因(mg/L)	320 以下	√	適用茶、咖啡及可以外之飲料
					500 以下	√

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 827 食品罐頭用圓形金屬空罐》及相關罐頭食品 CNS 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。
- 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。