

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【17 調味醬類】

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	
17. 調味醬類		微生物	<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	√		
			<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	√		
			<u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	√	<u>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>	
		防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	<u>1.0 以下</u>	√	<u>以己二烯酸計，適用果醬、番茄醬、辣椒醬及其他調味醬類</u>	
				<u>2.0 以下</u>	√	<u>以己二烯酸計，適用花生醬</u>	
			苯甲酸及其鹽類(g/kg)	<u>1.0 以下</u>	√	<u>以苯甲酸計</u>	
			<u>二醋酸鈉(%)</u>	<u>0.25 以下</u>	√	<u>適用調味汁</u>	
		化學分析	<u>抗氧化劑</u>	<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>	<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用果醬</u>
				<u>α-醣基異槲皮苷(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	√	<u>適用果醬</u>
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>200 以下</u>	√	<u>適用調味醬及堅果醬，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量計)</u>	
			<u>重金屬</u>	<u>總砷(mg/kg)</u>	<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用含脂肪抹醬及以脂肪為主要成分之混合抹醬</u>
		<u>鉛(mg/kg)</u>		<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用含脂肪抹醬及以脂肪為主要成分之混合抹醬</u>	
				<u>1 以下</u>	√	<u>適用果醬</u>	

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【17 調味醬類】

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>總汞(mg/kg)</u>	<u>0.05 以下</u>	√	<u>適用含食用油脂者，不包括海洋生物來源提取之油脂</u>
			<u>錫(mg/kg)</u>	<u>250 以下</u>	√	<u>適用金屬罐裝調味醬料</u>
			<u>總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2 (µg/kg)</u>	<u>4 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之去殼花生、堅果及其加工製品</u>
				<u>10 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核、榛果、巴西堅果，及其加工產品</u>
			<u>黃麴毒素 B1(µg/kg)</u>	<u>2 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之去殼花生、堅果及其加工製品</u>
				<u>5 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之去殼榛果、巴西堅果及其加工製品</u>
				<u>8 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核及其加工製品</u>
			<u>赭麴毒素 A(µg/kg)</u>	<u>3 以下</u>	√	<u>適用供直接食用之花生及花生加工品</u>
			<u>棒麴毒素(µg/kg)</u>	<u>25 以下</u>	√	<u>適用含固態蘋果之蘋果醬</u>
			<u>苯(a)駢芘(µg/kg)</u>	<u>2.0 以下</u>	△	<u>適用含食用油脂者</u>
			<u>芥酸(g/kg)</u>	<u>50 以下</u>	√	<u>適用添加食用油脂之食品</u>

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【17 調味醬類】

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>組織胺(mg/kg)</u>	<u>200 以下</u>	√	<u>適用組胺酸含量高之魚產品加工醬料，如沙茶醬，尤其是鯖科、鮪科、鰹科、鰹科、扁鰆科、秋刀魚科等魚種。</u>
				<u>400 以下</u>	√	<u>適用以組胺酸含量高之魚產品，經鹽漬及發酵處理之加工品，如魚醬。</u>
			色素	<u>符合法規</u>	√	
			甜菊糖苷	<u>0.1 以下</u>	√	<u>適用調味醬</u>
			<u>戴奧辛及多氯聯苯</u>	<u>依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》</u>	√	
			<u>品質規範</u>	<u>依 CNS 標準</u>	△	<u>依各類調味醬類之 CNS 標準</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>順丁烯二酸與順丁烯二酸酐(ppm)</u>	<u>不得添加</u>	△	適用產品使用澱粉者。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

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【17 調味醬類】

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
----	------	------	------	------	---------------------	------

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 3963 蛋黃醬》、《CNS 4148 花生醬罐頭》、《CNS 4148 花生醬罐頭》、《CNS 4681 番茄醬罐頭》、《CNS 4892 果醬罐頭》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，未包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℃，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。