

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【25 酒類】

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	
25. 酒類		化學分析	酒精(20°C、容量%)	與標示相符	√		
			甲醇(mg/L)	1000 以下	√	以純乙醇計，適用啤酒類、穀類釀造酒類、其他釀造酒類、威士忌、白酒、米酒、其他蒸餾酒、料理酒類、食用酒精類 以純乙醇計，適用其他食用酒類	
				2000 以下	√	以純乙醇計，適用白蘭地、葡萄蒸餾酒、甘藷蒸餾酒	
				3000 以下	√	以純乙醇計，適用葡萄酒、TequiLa 龍舌蘭酒	
				4000 以下	√	以純乙醇計，適用水果渣蒸餾酒、葡萄以外之其他水果釀造酒及蒸餾酒	
				符合法規	√	再製酒類，應符合所使用酒精、釀造酒或蒸餾酒等基酒之甲醇含量規定	
			重金屬：鉛(mg/L)	0.3 以下	√		
			防腐劑	己二烯酸(g/L)	0.2 以下	√	適用以水果為原料者
				不得添加	√	其他食用酒類不得添加己二烯酸及苯甲酸。但經證明屬製程中自然產生、原料天然存在或轉帶，且其殘留量未逾 0.2 g/L 者，不在此限	
				苯甲酸(g/L)	0.4 以下	√	適用酒精含量 18% 以下之食用酒類

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【25 酒類】

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
			苯甲酸(g/L)	不得 <u>添加</u>	√	其他食用酒類不得添加己二烯酸及苯甲酸。但經證明屬製程中自然產生、原料天然存在或轉帶，且其殘留量未逾 0.4 g/L 者，不在此限
		色素	葉黃素(mg/L)	10 以下	√	以 Lutein 計
		二氧化硫(g/L)		0.03 以下	√	適用啤酒類及穀類為原料者
				0.4 以下	√	適用以水果為原料者
				不得檢出	√	適用其他食用酒類
		硫酸試驗色度(號)		特 <u>10 以下</u>	△	
				優		
				普 <u>60 以下</u>		
		氧化時間(min)		特 <u>40 以上</u>	△	
				優 <u>30 以上</u>		
				普 <u>20 以上</u>		
		總醛(mg/L)		特 <u>1 以下</u>	△	以乙醛計
				優 <u>2 以下</u>		
				普 <u>30 以下</u>		
		甲醛(mg/L)		特 <u>2 以下</u>	△	
				優 <u>50 以下</u>		
				普 <u>150 以下</u>		
		正丙醇(mg/L)		特 <u>2 以下</u>	△	
				優 <u>15 以下</u>		
				普 <u>100 以下</u>		
		異丁醇+異戊醇(mg/L)		特 <u>1 以下</u>	△	
				優 <u>2 以下</u>		
				普 <u>30 以下</u>		
		總酸度(mg/L)		特 <u>7 以下</u>	△	以醋酸計
				優 <u>10 以下</u>		
				普 <u>20 以下</u>		
		重金屬(mg/L)		特	△	以 Pb 計
				優 <u>1 以下</u>		
				普		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【25 酒類】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗重要性 ¹⁾	備註說明		
			<u>氰化物(mg/L)</u>	特	<u>5 以下</u>	△	<u>以 HCN 計，適用以木薯(樹薯)為原料的產品</u>	
				優				
				普				
		物理分析		<u>色度(號)</u>	特	<u>10 以下</u>		△
					優			
					普			
				<u>固形物含量(mg/L)</u>	特	<u>10 以下</u>		△
					優	<u>15 以下</u>		
					普	<u>25 以下</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 15351 食用酒精》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℃，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。