

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
			金黃色葡		(CFU	[/g)	100 以下	√	
		沙門氏菌	<u> </u>			<u>陰性</u>	<u>√</u>		
		微生物	單核球 (CFU/g)	增多人	性 李	斯特菌	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
			黴菌 及西	≱母菌((CFU/g)	依廠商自主 規定	Δ	
		物理分析	重量與體	<u> </u>			<u>1:3.5 - 1:7</u>	\triangle	油田転台
		初年分析	水分(%)				38 以下	\triangle	適用麵包
	中式及西式		總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2				4以下	V	適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 適用穀類加工製品
02. 烘焙食品	<u>糕餅、中式</u> <u>點心、堅</u> <u>果、膨鬆焙</u> 製品		(µg/kg)				10 以下	√	適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核、榛果、巴西堅果及其加工製品 適用其他食品
							2以下	V	適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 適用穀類加工製品
			黄麴毒素 B ₁ (μg/kg)			5以下	V	適用供直接食用之 去殼榛果、巴西堅果 及其加工製品	
							8以下	$\sqrt{}$	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



	П	× 1 1	4774	_ ^ •	/\ \ <u>J</u>	13	***	劝你从你	` '	【02 烘焙食品】		
類 別	驗證範圍	檢驗類別		檢	驗	項	目	判定標準	檢驗必 要性 ¹⁾	備註說明		
								800 以下	V	適用以玉米為主原 料之早餐穀類及點 心		
			伏馬	伏馬毒素 B ₁ +B ₂ (μg/kg)							√	適用供直接食用之 玉米及其他以玉米 為主原料之加工製 品
			脫氧	脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(µg/kg)			500 以下	\checkmark	適用早餐穀類及穀 類點心			
								50以下	$\sqrt{}$	適用非以玉米為主 原料之早餐穀類及 點心		
			玉米	赤黴	(毒素(μg/kg)		100以下	V	適用供直接食用之 玉米及以玉米為主 原料之早餐穀類及 點心		
			橘黴	:素(µ	g/kg)			2000 以下	V	適用使用紅麴原料 製成之食品及膳食 補充品		
			赭麴	毒素	- A(μg	/kg)		3以下	$\sqrt{}$	適用供直接食用之 花生及其製品、穀類 及其製品		
			氫氰	酸(n	ng/kg)			10 以下	√	適用即食木薯片		
						鈉鹽(g	<u>'kg)</u>	2.0 以下		適用瓜子,以糖精計		
			世味 劑	$\rightarrow (\sigma/k\sigma)$			胺酸鹽	1.0 以下	√	適用瓜子,以 Cyclamate計		
			<u>海1</u>	甜菜	i醣 苷(<u>(%)</u>		0.05 以下	√_	適用糕餅、點心零食 及穀類早餐		
				銅葉	泰素	鈉(g/kg	<u>(</u>)	0.10 以下	\checkmark	以銅計,適用綠色烘 焙食品		
			色		售色素 ₹(g/kg)		:銨鹽	50 以下	√_	適用燕麥片以外之 烘焙食品		
			素				(: 亞硫	2.5 以下	√	適用穀類、米食加工品		
				一般一金	妥豐 焦	糖(g/k	<u>g)</u>	50 以下	√	適用其他烘焙食品		
			其他					符合法規				
			漂白劑			類(g/kg	<u>;</u>)	0.030 以下	V	以 SO ₂ 計		



類 別	驗證範圍	檢驗類別		檢	驗	項	目	判定標準	檢驗必 要性 ¹⁾	備註説明
			殺菌劑	過氧	氧化氫			不得檢出	√	適用堅果、除麵粉及 其製品以外之其他 食品以 H ₂ O ₂ 殘留量 計,食品中不得殘留
			抗氧化劑	迷江	生香萃 耳	又物(m	ıg/kg)	50 以下	√	適用以馬鈴薯、穀類 及澱粉製之零食,以 鼠尾草酸及鼠尾草 酚總量計(油脂含量)
								200 以下	√_	適用烘焙食品,以鼠 尾草酸及鼠尾草酚 總量計(油脂含量)
				二丁基羟基甲苯 (BHT) (g/kg)				0.05 以下	V	適用馬鈴薯製品 <u>脫水馬鈴薯片、脫水甘</u> 薯片及乾燥穀類早
				丁基羥基甲氧苯 (BHA)(g/kg)			\checkmark	餐		
				<u>亞</u> 茲	流酸鹽类	顏(g/kg	<u>s)</u>	0.05 以下	√	適用含葡萄糖糖漿之糕餅
				α — 5	唐基異核	斜皮苷	(mg/kg)	150 以下	√	適用糕餅
				苯甲	甲酸及其	其鹽類	(g/kg)	1.0 以下	√	以苯甲酸計算, <u>適用</u> 糕餅
			防	己。 (g/k	二烯酸 <i>/</i> (g)	及其鹽	類	1.0 以下	√	以己二烯酸計, <u>適用</u> <u>糕餅</u>
			腐劑	丙酉	後及其	鹽類(g/	<u>'kg)</u>	2.5 以下	√	以丙酸計,適用糕餅
				一 西	旹酸鈉('	%)		0.05 以下	<u>√</u>	適用包裝點心食品
				—	1日日义当1	, o <i>j</i>		0.40 以下	√	適用包裝烘焙食品
			聚麩	胺酉	夋鈉(%)			0.5 以下	√	於現場稽核時確認
			順丁 (ppn	⁻ 烯二酸 <u>與順丁烯二酸酐</u> 1)			5二酸酐	不得 <u>添加</u>	Δ	順丁烯二酸酐未核 測作 使用於食品中檢別 人名
			塑化	劑				依《降低食 品中塑化劑 含量之企業 指引》		



		X IV IV	- V// - JE / V		1	<u> </u>	796167217	<u>` '</u>	OZ KING R BI
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
			金黄色	葡萄球	菌(CFU	J/ g)	100 以下	V	
			沙門氏				<u></u> 陰性	$\sqrt{}$	
		微生物		泛增多	性李	斯特菌			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
	海苔		水分(%)			依廠商自主 規定	Δ	
			色素				不得添加	√	
		化學分析		opm)			依廠商自主 規定	Δ	
			重 汞(]	opm)			依廠商自主 規定	Δ	
			-	opm)			依廠商自主 規定	Δ	
		微生物	總生菌數(CFU/g)				依廠商自主 規定	\triangle	
			大腸桿菌群(MPN/g)				10³以下	4	
			大腸桿菌(MPN/g)				<u> </u>	4	
			<mark>黴菌(C</mark>				依廠商自主 規定	\triangle	
			金黄色	葡萄球	菌		<u> </u>	4	
			水分(%)			38-以下	\triangle	
	麵包、 蛋糕		總黃麴毒素 B1+B2+G1+G 2				4以下	4	適用供直接食用之去 般花生、油籽、黄豆及 其加工製品 適用其他供直接食用 之去殼堅果類及其加 工製品
		化學分析							適用穀類加工製品 適用供直接食用之去
							10 以下	4	般杏仁/扁桃仁、開心 果、杏核、榛果、巴西 堅果及其加工製品 其他食品
			黄麴毒	素 Β ₁(μ	.g/kg)		2 以下	→	適用供直接食用之去 般花生、油籽、黄豆及 其加工製品
1	1								



	П 1.7 1	Z IC IC IC	· 1// 1/1	- / 4	/\ <u>/</u>	DD 1/2	.,,,,	口观俗汉价	\ '	[02 烘焙食品]
類 別	驗證範圍	檢驗類別		檢	驗	項	目	判定標準	檢驗必 要性 ¹⁾	備註說明
										適用其他供直接食用
										之去殼堅果類及其加
										工製品
										適用穀類加工製品
										適用供直接食用之去
								5 以下	4	
									,	加工製品
										適用供直接食用之去
								8 以下	√	<u> </u>
									,	果、杏核及其加工製品
									,	適用以玉米為主原料
								800 以下	√	之早餐穀類及點心
			伏馬	毒素	$-B_1+E_2$	β ₂ (μg/k	(g)			適用供直接食用之玉
						, 0	C,	1000-以下	√	米及其他以玉米為主
										原料之加工製品
			昭与	雷 府	海 刀 :	齿烙砧	: (u a /lza)	500 N.T	4	適用早餐穀類及穀類
			龙乳	争阏		玉 	(μg/kg)	500 以下		點心
								50 以下	4	適用非以玉米為主原
				玉米赤黴毒素(μg/kg)			30 1/2	*	料之早餐穀類及點心	
			玉米					4	適用供直接食用之玉	
						100 以下	米及以玉米為主原料			
										之早餐穀類及點心
)		,	適用使用紅麴原料製	
			橘黴	素(μ	g/kg)		2000 以下	√	成之食品及膳食補充	
										1
									,	適用供直接食用之花
			赭麴	毒素	- Λ(μ ε	(kg)		3 以下	√	生及其製品、穀類及其
									,	製品
			<u>色素</u>					合法使用	<u>√</u>	
				二 7 (g/k		基甲	苯(BHT)	√	
			抗	丁基	羟基	甲氧苯	-	0.20 以下	4	可用於油脂、乳酪、奶 油,依使用比例回推適
			1		A)(g/k			4		用標準
				•	<u>丁基</u>	•			√	
			1		HQ)(g 計 関 1			1		
				α-鵬 (mg/		解皮苷	-	150-以下	₹	適用糕餅
						及其鹽	類	10 00	اء	以己二烯酸計,適用糕
			防立	(g/k	g)			1.0 以下	4	Ú
			ret l		€鹽類((g/kg)		2.5 以下	4	以丙酸計
			月1	苯甲	酸及	共鹽蝦	i(g/kg)	1.0 以下	4	以苯甲酸計,適用糕餅



	ш (-)	X K K F	- 1// - TT > 4	八九	1/1	7	外伯汉尔	` '	X • Z 77	兴 后飞 山 】
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
			二西	旹酸鈉(9	%)		0.4 以下	4		
			甜菊醣苷				0.05 以下	4	適用糕餅	
			聚麩胺酸	,			0.5 以下	4	於現場稽核	族時確認
			() ()			· ·			俊酐未核准	
									使用於食用	1化製澱粉,
									如食品中村	众出順丁烯
			順丁烯二	-酸 (pp	m)		不得檢出	\triangle	二酸、需就	其原料綜合
									研判·以釐	清是否違法
									添加順丁州	命二酸酐化
									製澱粉	
		微生物	同餅乾、	膨鬆增	製食	品				
										安食用之去
										将、黄豆及
							4 以下	,	共加工製品	
			總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2- (µg/kg)			→			共 直接食用	
								工製品	果類及其加	
								通用穀類力	- 工制口	
									安食用之去	
										装长用之云 桃仁、開心
							10 以下	√		旅户 州·O 榛果、巴西
						10 57 7	•	堅果及其か		
									其他食品	
	24 Hz								適用供直持	安食用之去
	漢餅	化學分析							殼花生、油	籽、黄豆及
									共加工製品	.
							2以下	√	適用其他化	共直接食用
										果類及其加
									工製品	
			黄麴毒素	÷ B₁(μg	/kg)				適用穀類加	工製品
								,	適用供直接	安食用之去
							5 以下	√		西堅果及其
									加工製品	
							0	.1		安食用之去
							8-以下	√		桃仁、開心 サムエ制ロ
			船岛亚南	チ織刀は	计泛形	(ug/kg)	500 ツエ	√	术、省极及	其加工製品
			脱氧雪原工业士供				500 以下	,		
			玉米赤德	文事 东()	lg/Kg)		50-以下	₹		



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
			赭麴毒素 Λ(μg/kg)	3.以下	4	適用供直接食用之花 生及其製品、穀類及其 製品
			己二烯酸及其鹽類 防 (g/kg)	1.0-以下	4	以己二烯酸計·適用糕 餅
			两酸鹽類(g/kg)	2.5 以下	4	以丙酸計
			劑 苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	4	以苯甲酸計,適用糕餅
			二醋酸鈉(%)	0.4 以下	4	
			色素	不得檢出	\triangle	
			二丁基羥基甲苯 (BHT)(g/kg)		4	丁田林儿里, 刘勒,加
			抗 丁基羟基甲氧苯 氧 (BHA)(g/kg)	0.20-以下	4	可用於油脂、乳酪、奶油、依使用比例回推適 用標準
			化 第三丁基氫醌 劑 (TBHQ)(g/kg)		4	
			α·醣基異解皮苷 (mg/kg)	150 以下	4	適用糕餅
			甜菊醣苷(%)	0.05 以下	4	適用糕餅
			聚麩胺酸鈉(%)	0.5 以下	√	於現場稽核時確認
			順丁烯二酸 (ppm)	不得檢出	☆	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
		微生物	同餅乾、膨鬆焙製食品			
	<u> </u>	農藥殘留	符合「農藥 殘留容許量 標準」	4		
		化學分析	總黃麴毒素 B1+B2+G1+G2- (µg/kg)	4以下	4	適用供直接食用之去 般花生、油籽、黄豆及 共加工製品



【02 烘焙食品】

類 別	驗證範圍	檢驗類別	檢	驗	項	目	判定標準	檢驗必 要性 ¹⁾	備註說明
									適用其他供直接食用 之去殼堅果類及其加 工製品
							10 以下	4	適用供直接食用之去 般杏仁/扁桃仁、開心 果、杏核、榛果、巴西 堅果及其加工製品
							2以下	4	適用供直接食用之去 般花生、油籽、黄豆及 共加工製品 適用其他供直接食用 之去殼堅果類及其加 工製品
			黄麴毒素	麴毒素 B₁(µg	毒素 B₁(µg/kg)		5以下	4	通用供直接食用之去 般榛果、巴西堅果及其 加工製品
							8以下	4	適用供直接食用之去 般杏仁/扁桃仁、開心 果、杏核及其加工製品
			赭麴毒素	- Λ(μ g	y/kg)		3以下	√	適用供直接食用之花 生
			糖精及其	<u> 鈉鹽(</u>	(g/kg)		2.0 以下	\checkmark	以糖精計,適用瓜子
			環己基(化	七)磺酚	<u> </u>	∰(g/kg)	1.0 以下	4	以 Cyclamate 計·適用 瓜子
			聚麩胺酸	鈉(%)			0.5 以下	4	於現場稽核時確認

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。
- 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 3899 麵包》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. <u>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</u>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。