

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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		
03. 食用油脂		化學分析	酸價(mg KOH/g oil)	0.2 以下	△	適用以下食用沙拉油： 大豆、紅花籽、葵花籽 及芥花沙拉油		
				0.6 以下	△	適用所有食用精製加 工油脂、棉籽油、椰子 油、棕櫚油、葡萄籽油		
				1.3 以下	√	適用食用精製豬脂		
				1.5 以下	△	適用食用烤酥油		
				2.0 以下	△	適用食用壓榨花生油、 橄欖油及橄欖粕油、調 合植物油		
					√	適用食用豬脂		
				2.5 以下	√	適用食用牛羊脂		
				4.0 以下	△	適用食用壓榨芝麻油、 含 50 % 以上壓榨芝麻 油或冷壓橄欖油之調 合植物油、調合精製植 物油		
			過氧化價(meq/kg)	5 以下	△	適用食用精製橄欖油 及橄欖粕油		
				10 以下	△	適用其他食用油脂		
				15 以下	△	適用食用壓榨芝麻油、 橄欖油及橄欖粕油		
			總極性化合物(%)			25 以下	√	
			抗氧化劑	二丁基羥基甲苯 (BHT)(g/kg)		0.20 以下	√	
				丁基羥基甲氧苯 (BHA)(g/kg)		0.20 以下	√	
				沒食子酸丙酯(g/kg)		0.10 以下	√	
癒創樹脂(g/kg)		1.0 以下		√				
第三丁基氫醌 (TBHQ)(g/kg)		0.20 以下		√				

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>50 以下</u>	√	<u>適用人造奶油及油脂抹醬，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>
				<u>100 以下</u>	√	<u>適用食用油脂(排除初榨油、橄欖油及橄欖粕油)、植物性烤盤油，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>
		防腐劑	<u>二醋酸鈉(%)</u>	<u>0.1 以下</u>	√	
			<u>己二烯酸及其鹽(g/kg)</u>	<u>1.0 以下</u>	√	<u>以己二烯酸計，適用人造奶油</u>
			<u>苯甲酸及其鹽(g/kg)</u>	<u>1.0 以下</u>	√	<u>以苯甲酸計，適用人造奶油</u>
			<u>去水醋酸及其鈉鹽(g/kg)</u>	<u>0.5 以下</u>	√	<u>以去水醋酸計，適用人造奶油</u>
		加工助劑	<u>酸性白土(g/kg)</u>	<u>1.0 以下</u>	√	
			<u>己烷(ppm)</u>	<u>0.1</u>	√	
		重金屬	<u>總汞(mg/kg)</u>	<u>0.05 以下</u>	√	
			<u>總砷(mg/kg)</u>	<u>0.1 以下</u>	√	<u>不適用水產動物油脂</u>
			<u>鉛(mg/kg)</u>	<u>0.1 以下</u>	√	
			<u>錫(mg/kg)</u>	<u>250 以下</u>	√	<u>適用金屬罐裝食用油脂</u>
			<u>銅葉綠素及鈉鹽</u>	<u>不得添加</u>	△	
			<u>動物用藥殘留(ppm)</u>	<u>符合《動物用藥殘留標準》</u>	√	
			<u>農藥殘留(ppm)</u>	<u>符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》</u>	√	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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>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>	√	
			總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	10 以下	√	
			苯(a)駢芘(µg/kg)	2.0	√	不包括可可脂
			棉籽酚(mg/kg)	<u>不得檢出</u>	√	適用食用棉籽油
			芥酸(g/kg)	20 以下	√	適用低芥酸菜籽油
				50 以下	√	適用添加食用油脂之食品(嬰兒配方及較大嬰兒配方輔助食品除外)，以食品中之油脂含量為基準
			脂肪酸組成	依 CNS 標準	△	依各類油脂之 CNS 標準
			塑化劑(ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》	△	
		物性分析	一般性狀	<u>風味良好，具油脂原料特殊香氣</u>	△	<u>依各類油脂之 CNS 標準</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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
			顏色	依 CNS 標準	△	依各類油脂之 CNS 標準
			水分及揮發物(%m/m)	0.10 以下	△	1. 適用以下食用沙拉油：大豆、紅花籽、葵花籽、芥花沙拉油 2. 適用食用橄欖油及橄欖粕油(含精製油)、調合精製植物油
				0.20 以下	△	1. 適用其他食用精製加工油脂 2. 適用食用壓榨花生油、烤酥油、棉籽油、椰子油、棕櫚油、調合植物油、葡萄籽油
				0.25 以下	△	適用食用壓榨芝麻油
				0.30 以下	△	適用食用豬脂、精製豬脂、食用牛羊脂
				16 以下	△	適用人造奶油
			油脂含量(%)	80 以上	△	適用人造奶油

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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>夾雜物(%m/m)</u>	<u>0.05 以下</u>	△	1. <u>適用食用精製加工油脂</u> 2. <u>適用以下食用沙拉油：大豆、紅花籽、葵花籽沙拉油</u> 3. <u>適用食用壓榨紅花籽油、牛羊脂、棉籽油、椰子油、棕櫚油、橄欖油及橄欖粕油、葡萄籽油</u>
				<u>0.1 以下</u>	△	<u>適用食用壓榨花生油、壓榨芝麻油、調合植物油、精製豬脂</u>
				<u>0.2 以下</u>	△	<u>適用食用豬脂</u>
			<u>不皂化物(%m/m)</u>	<u>1.0 以下</u>	△	<u>適用食用精製花生油、大豆沙拉油、紅花籽沙拉油、精製豬脂</u>
				<u>1.2 以下</u>	△	<u>適用食用豬脂、牛羊脂、棕櫚油</u>
				<u>1.5 以下</u>	△	1. <u>適用以下食用精製油：大豆、紅花籽、葵花籽精製油</u> 2. <u>適用葵花籽沙拉油、芥花沙拉油、棉籽油、椰子油、橄欖油</u>
				<u>2.0 以下</u>	△	1. <u>適用食用壓榨花生油、葡萄籽油</u> 2. <u>適用除大豆、紅花籽、葵花籽及調合植物油外之其他食用精製加工油脂</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【03 食用油脂】

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>3.0 以下</u>	△	<u>適用食用壓榨芝麻油、橄欖粕油、調合精製植物油</u>
				<u>3.5 以下</u>	△	<u>適用調合植物油</u>
			冷卻試驗	<u>經 5.5 小時 仍澄清</u>	△	1. <u>適用以下食用沙拉油：大豆、紅花籽、葵花籽及芥花沙拉油</u> 2. <u>適用除大豆、紅花籽、葵花籽及芥花外之食用精製加工油脂</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（依各類油脂之 CNS 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°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。