

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【04 乳品】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準		檢驗重要性 <sup>1)</sup>	備註說明		
				採樣	限量				
				n	e	m	M		
04. 乳品	鮮乳、調味乳、乳飲品(乳含量>50%)、保久乳	微生物	腸桿菌科(CFU/ mL (g))	5	0	10 以下		√	適用鮮乳、調味乳及乳飲品，各代號意義請參見附註 10
			沙門氏菌	5	0	陰性		√	
			單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性		√	
			金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性		√	
			非脂肪乳固形物(%)	8.25 以上		△	適用牛乳		
				8.0 以上		△	適用羊乳		
			乳蛋白質含量(%)	1.5 以上		△	適用調味乳、乳飲品		
			乳脂肪含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符		△			
			黃麴毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)	0.5 以下		√			
			動物用藥殘留(ppm)	符合《動物用藥殘留標準》		√			
			農藥殘留(ppm)	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》		√			
			戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》		√			
		色素	符合法規		√	適用調味乳、乳飲品、保久乳			
		塑化劑	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》		△				
		甜菊糖苷(%)	0.05 以下		√	適用調味乳、乳飲品、保久乳			
		重金屬	鉛(mg/kg)	0.02 以下		√	適用經加熱殺菌處理之鮮乳、保久乳及作為乳製品加工之原料乳		
			錫(mg/kg)	150 以下		√	適用金屬罐裝飲料		
		發酵乳	微生物	最低活性可食用發酵菌含量(CFU/g)	10 <sup>7</sup> 以上		△	適用發酵乳、濃縮發酵乳	
10 <sup>6</sup> 以上					△	適用調味發酵乳、發酵乳飲品			

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【04 乳品】

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		
				採樣		限量					
				n	e	m	M				
			腸桿菌科(CFU/ g (mL))	5	0	10 以下		√	各代號意義請參見附註10		
			沙門氏菌	5	0	陰性		√			
			單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性		√			
			金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性		√			
			動物用藥殘留(ppm)	符合《動物用藥殘留標準》			√				
		化學分析	農藥殘留(ppm)	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》			√				
			乳蛋白質(%)	依 CNS 標準，與標示相符			△				
			乳脂肪含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符			△				
			塑化劑(ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》			△				
			戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》			√				
			色素	符合法規			√				
			聚麩胺酸鈉(%)	0.13 以下			√	於現場稽核時確認			
			甜菊糖苷(%)	0.05 以下			√				
			乳粉		微生物	腸桿菌科(CFU/g)	5	0	10 以下		√
		沙門氏菌				5	0	陰性		√	
		單核球增多性李斯特菌				5	0	陰性		√	
		金黃色葡萄球菌腸毒素				5	0	陰性		√	
		黃麴毒素 M <sub>1</sub> (µg/kg)				0.5 以下			√	依濃縮係數回推適用標準	
化學分析	塑化劑(ppm)	依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》			△						

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準** 【04 乳品】

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
			戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》	√	
			迷迭香萃取物(mg/kg)	30 以下	√	適用供冰淇淋產製之乳粉，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)
			動物用藥殘留(ppm)	符合《動物用藥殘留標準》	√	
			農藥殘留(ppm)	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》	√	
		重金屬	鉛(mg/kg)	0.02 以下	√	依濃縮係數回推適用標準
			錫(mg/kg)	250 以下	√	適用金屬罐裝者
			乳脂肪含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符	△	適用乳粉(奶粉)及乳脂粉、食用全脂羊乳粉、食用乳清粉
			乳蛋白質含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符	△	適用乳粉(奶粉)及乳脂粉、食用全脂羊乳粉、食用乳清粉
			乳糖(%)	依 CNS 標準，與標示相符	△	適用食用全脂羊乳粉、食用乳清粉
			灰分(%)	依 CNS 標準，與標示相符	△	適用食用乳清粉
			水分(%)	3.0 以下	△	適用全脂羊乳粉(特級品)
				4.0 以下	△	適用食用全脂羊乳粉(甲級品)
				4.5 以下	△	適用酸乳清粉
				5.0 以下	△	適用乳粉(奶粉)及乳脂粉、食用調製乳粉、食用甜及普通乳清粉、複合乳製品(粉狀)
			溶解度指數(mL)	1.0 以下	△	適用乳粉(奶粉)及乳脂粉、全脂羊乳粉(特

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準** 【04 乳品】

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				
			焦粒(mg)	1.5 以下	△	級品) 適用食用全脂羊乳粉(甲級品)				
				7.5 以下	△	適用食用全脂羊乳粉(特級品)				
				15.0 以下	△	適用乳粉(奶粉)及乳脂粉、食用全脂羊乳粉(甲級品)、食用乳清粉				
				夾雜物	不得含有	△	適用乳粉類製品			
			乾酪 (Cheese)	微生物			採樣		限量	
	n	e					m	M		
	大腸桿菌(MPN/g(mL))	5				2	10 以下	100 以下		
	沙門氏菌	5				0	陰性			
	單核球增多性李斯特菌	5				0	陰性			
	金黃色葡萄球菌腸毒素	5				0	陰性			
	化學分析				戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》		√		
					農藥殘留(ppm)	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》		√		
					色素	符合法規		√		
					己二烯酸及其鹽類(g/kg)	2.0 以下		√	以己二烯酸計	
					苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下		√	以苯甲酸計	
					去水醋酸及其鈉鹽(g/kg)	0.5 以下		√	以去水醋酸計	
					乳酸鏈球菌素(g/kg)	0.25 以下		√		
					鏈黴菌素(mg/kg)	20 以下		√		
					過氧化苯甲醯(mg/kg)	20 以下		√	以牛奶重計	
					最低乳脂肪含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符		△	以乾基計	
					最高水分含量(%)	依 CNS 標準，與標示相符		△		
	乳蛋白質含量(%)	8.5 以上		△						

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【04 乳品】

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			
	奶油/乳酪(Butter)、乳脂(Cream)		乳糖含量(%)	5 以下	△				
			灰分含量(%)	8 以下	△				
			食鹽含量(%)	4 以下	△				
		微生物			採樣	限量			
					n	e	m	M	
			大腸桿菌(MPN/g(mL))	5	2	10 以下	100 以下	√	各代號意義請參見附註 10
			沙門氏菌	5	0	陰性		√	
			單核球增多性李斯特菌	5	0	陰性		√	
			金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0	陰性		√	
		化學分析	戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》		√			
			農藥殘留(ppm)	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》		√			
			色素	符合法規		√			
			重金屬	鉛(mg/kg)	0.1 以下		√		
				防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下		√	
			抗氧化劑	苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下		√		
				去水醋酸及其鈉鹽(g/kg)	0.5 以下		√		
				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)	0.1 以下		√		
			乳脂肪(%)	癒創樹脂(g/kg)	1.0 以下		√		
				第三丁基氫醌(g/kg)	0.2 以下		√		
					10 以上	△	適用乳脂		
				80 以上	△	適用奶油			

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準**

【04 乳品】

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			
			水分(%)	16 以下	△				
			非脂肪乳固形物(%)	2 以下	△				
			食鹽(%)	2 以下	△				
			比重值(40°C/40°C)	0.905 以上	△				
	煉乳、 蒸發乳	微生物			採樣	限量	各代號意義請參見附 註 10		
					n	e		m	M
				腸桿菌科(CFU/g)	5	0		10 以下	√
				沙門氏菌	5	0		陰性	√
				單核球增多性李斯特菌	5	0		陰性	√
				金黃色葡萄球菌腸毒素	5	0		陰性	√
		化學分析			動物用藥殘留(ppm)	符合《動物用藥 殘留標準》	√		
					農藥殘留(ppm)	符合《動物產品 中農藥殘留容許 量標準》	√		
					戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧 辛及多氯聯苯處 理規範》	√		
					重 金 屬	鉛(mg/kg)	0.02 以下	√	依濃縮係數回推適用 標準
						錫(mg/kg)	250 以下	√	適用金屬罐裝者
					乳脂肪(%)	依 CNS 標準，與 標示相符	△	適用煉乳、蒸發乳	
					乳固形物(%)	依 CNS 標準，與 標示相符	△		
					乳蛋白(%)	34 以上	△		
		非脂肪乳固形物	依 CNS 標準，與 標示相符	△	適用煉乳				
		布丁、奶酪	微生物		金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	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	
	沙門氏菌				陰性	√			
	單核球增多性李斯特菌 (CFU/g)				100 以下	√			
化學分析			色素	符合法規	√				
			農藥殘留(ppm)	符合《動物產品	√				

## 台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【04 乳品】

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
				中農藥殘留容許 量標準》		
			塑化劑(ppm)	依《降低食品中 塑化劑含量之企 業指引》	△	

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 3056 鮮乳》、《CNS 3507 調味乳》、《CNS 15792 乳飲品》、《CNS 3508 發酵乳》、《CNS 13292 保久乳(滅菌乳)》、《CNS 2343 乳粉(奶粉)及乳脂粉》、《CNS 2509 食用調製乳粉》、《CNS 7524 食用乳清粉》、《CNS 11509 食用全脂羊乳粉》、《CNS 10860 乳粉類製品—總則》、《CNS 15934 複合乳製品(粉狀)》、《CNS 2877 奶油》、《CNS 2878 乳脂》、《CNS 2879 食用再製乾酪(起司)》、《CNS 1347 煉乳》、《CNS 2342 蒸發乳》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. 產品為《食品中微生物衛生標準》中「微生物及其毒素、代謝產物」以採樣計畫方式進行檢驗者，如驗證機構依本標準進行產品抽樣檢驗之結果為不合格，複驗須以前述之採樣計畫進行確認。
  - (1) 有關「採樣」及「限量」之代號意義表示如下：
    - 「n」:同一產品之採樣件數
    - 「c」:允許檢測結果 $\geq$ 「m」並 $\leq$ 「M」之樣品件數
    - 「m」:可接受的微生物限量
    - 「M」:最大安全限量
  - (2) 檢驗結果之判定，在 n 個樣品中，允許有 $\leq$ c 個樣品之微生物檢驗值介於 m 和 M 之間，但不得有任何一個樣品之檢驗值 $>$ M。
  - (3) 「m=M」之情況下，任何一個樣品之檢驗值均不得 $>$ m 或 M。
11. 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。