

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【07 食用冰品】

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		
07. 食用冰品	一般冰品	微生物	<u>腸桿菌科(CFU/g(mL))</u>	<u>10 以下</u>	√			
			<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	√			
		化學分析	色素	<u>符合法規</u>		√		
	<u>含乳冰品 (乳成分 ≥50%)</u>	微生物		<u>腸桿菌科(CFU/g(mL))</u>	<u>10 以下</u>	√		
				<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	√		
		化學分析		甜菊糖苷(%)	0.05 以下		√	
				色素	<u>符合法規</u>		√	
				<u>品質改良劑</u>	<u>符合法規</u>		√	<u>於現場稽核時確認</u>
				<u>黏稠劑</u>	<u>符合法規</u>		√	<u>於現場稽核時確認</u>
				<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>	<u>0.04 以下</u>		√	<u>以 SO₂ 殘留量計，適 用於含裝飾用調味 糖漿之奶昔及冰淇 淋產品</u>
				<u>乳蛋白含量(%)</u>	<u>2.6 以上</u>		△	<u>適用乳品冰淇淋及 低脂乳品冰淇淋</u>
				<u>乳脂肪含量(%)</u>	<u>8 以上</u>		△	<u>適用乳品冰淇淋</u>
				<u>總固形物含量(%)</u>	<u>2-8</u>		△	<u>適用低脂乳品冰淇 淋</u>
		<u>28 以上</u>		△				
		<u>30 以上</u>		△	<u>適用乳品冰淇淋</u>			
	食用冰塊	微生物		<u>腸桿菌科(CFU/g(mL))</u>	<u>10 以下</u>	√		
				<u>沙門氏菌</u>	<u>陰性</u>	√		
		化學分析	重金屬	總砷(mg/kg)	0.01 以下		√	
				鉛(mg/kg)	0.01 以下		√	
鋅(mg/kg)				5.0 以下		△	<u>原料水源需符合飲 用水水質標準</u>	
銅(mg/kg)				1.0 以下		△		
總汞(mg/kg)				0.001 以下		√		
鎘(mg/kg)	0.005 以下		△					

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。

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【07 食用冰品】

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

3. 衛生法規或是國家標準 (依《CNS 6508 乳品冰淇淋(已包裝)》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。