

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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
15. 冷凍食品	<u>冷凍水產品</u>	微生物	大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	1. <u>適用須經加熱煮熟始得食用之冷凍食品</u> 2. <u>適用非供生食之冷凍生鮮水產品</u>
			<u>沙門氏菌</u>	陰性	√	<u>適用供生食之冷凍生鮮水產品</u> <u>適用經加熱煮熟後再冷凍之水產品, 僅需解凍或復熱即可食用者</u>
			<u>腸炎弧菌(MPN/g)</u>	陰性	√	<u>適用供生食之冷凍生鮮水產品</u>
				100 以下	√	
		物理分析	<u>夾雜物</u>	<u>不得附有泥沙、異物、寄生蟲</u>	△	
		化學分析	<u>揮發性鹽基態氮(mg/100g)</u>	15 以下	√	<u>適用生鮮即食水產品</u>
				25 以下	√	<u>適用其他魚類</u>
				30 以下	√	<u>適用鱈科魚類, 大比目魚除外</u>
				35 以下	√	<u>適用大西洋鮭魚、無鬚鱈科魚類、鱈科魚類</u>
				50 以下	√	<u>適用板鰓亞綱類魚類</u>
			<u>三甲胺態氮(ppm)</u>	30 以下	△	<u>適用冷凍魚類及冷凍墨魚、魷魚、章魚、貝類等水產軟體動物</u>
			<u>動物用藥殘留(ppm)</u>	符合《動物用藥殘留標準》	√	
			<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>	√	
		<u>組織胺(mg/kg)</u>	200 以下	√	<u>尤其適用鯖科、鮪科、鰹科、鱈科、扁鰻科、秋刀魚科等組織胺含量高之魚產品</u>	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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
			苯(a)駢芘(μg/kg)	5.0 以下	√	適用不含殼之雙殼貝類；巨海扇蛤之限量適用於閉殼肌及其生殖腺
			麻痺性貝毒(mg/kg)	0.8 以下	√	適用雙殼貝類之可食部位，以 saxitoxin 當量計
			下痢性貝毒(mg/kg)	0.16 以下	√	適用雙殼貝類之可食部位，以 okadaic acid 當量計
			失憶性貝毒(mg/kg)	20 以下	√	適用雙殼貝類之可食部位，以 domoic acid 當量計
			氫代螺旋酸貝毒(mg/kg)	0.16 以下	√	適用雙殼貝類之可食部位
			神經性貝毒-短裸甲藻毒(MU/kg)	200 以下	√	適用雙殼貝類之可食部位
		重金屬	無機砷(mg/kg)	0.5 以下	√	適用魚類、不含殼之貝類、 <u>不含內臟之頭足類、甲殼類之可食肌肉及其他水產動物</u>
				鉛(mg/kg)	0.3 以下	√
			<u>0.5 以下</u>		√	<u>適用甲殼類之可食肌肉</u>
			1.5 以下		√	適用不含殼之貝類
			鎘(mg/kg)	0.05 以下	√	適用其他魚類
				0.1 以下	√	適用鯖、鮪、鰹類、bichique
				0.15 以下	√	適用園花鰹
				0.25 以下	√	適用鯷魚、劍魚/劍旗魚、沙丁魚
				<u>0.3 以下</u>	√	<u>適用其他水產動物</u>
				<u>0.5 以下</u>	√	<u>適用甲殼類之可食肌肉</u>
			1 以下	√	適用不含殼之貝類、 <u>不含內臟之頭足類</u>	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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		
			甲基汞(mg/kg)	0.5 以下	√	適用其他魚類、不含殼之貝類、 <u>不含內臟之頭足類、甲殼類之可食肌肉及其他水產動物</u>		
				1 以下	√	適用鱈、鯉、鯛、鮭、鮫鱈魚、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚		
				2 以下	√	適用鯊、旗、鮪、油魚		
		防腐劑	<u>己二烯酸及其鹽類(g/kg)</u>	2.0 以下	√	適用海膽		
				<u>苯甲酸及其鹽類(g/kg)</u>	1.0 以下		√	
		抗氧化劑	二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg)	1.0 以下	√	適用冷凍魚貝類及鯨魚肉之浸漬液		
			丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg)		√			
		色素		不得添加	√			
		硝酸鹽/亞硝酸鹽(g/kg)		不得添加	√			
		亞硫酸鹽(g/kg)	0.1 以下	√	<u>以 SO₂ 計，適用蝦類及貝類產品</u>			
			0.03 以下	√	<u>以 SO₂ 計，適用其他食品</u>			
		冷凍畜產品	微生物	大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	<u>適用須再經加熱煮熟始得食用之冷凍食品</u>	
			物理分析	夾雜物	不得附有泥沙、異物、寄生蟲	△		
			化學分析	重金屬	鉛(mg/kg)	0.1 以下	√	<u>適用牛、羊、豬、禽之肌肉</u>
						0.5 以下	√	<u>適用牛、羊、豬、禽之可食性內臟</u>
鎘(mg/kg)	0.050 以下				√	<u>適用牛、羊、豬、禽之肌肉</u>		
	0.20 以下				√	<u>適用馬之肌肉</u>		
	0.50 以下				√	<u>適用牛、羊、豬、禽、馬之肝臟</u>		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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
				1.0 以下	√	適用牛、羊、豬、禽、馬之腎臟
			醋磺內酯鉀	不得添加	√	
			保色劑	不得添加	√	
			色素	不得添加	√	
			亞硫酸鹽(g/kg)	符合法規	√	依產品類別適用
			動物用藥殘留	符合《動物用藥殘留標準》	√	
			農藥殘留	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》	√		
	<u>冷凍農產品</u>	微生物	腸桿菌科(CFU/g)	10 以下	√	適用經加熱煮熟後再冷凍之食品，僅需解凍或復熱即可食用者
			沙門氏菌	陰性	√	
			大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	
		物理分析	夾雜物	不得附有泥沙、異物、寄生蟲	△	適用須再經加熱煮熟始得食用之冷凍食品
		化學分析	農藥殘留(ppm)	符合《農藥殘留容許量標準》	√	
			真菌毒素	符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》	√	適用於農產植物、菇(蕈)類
			茄鹼(mg/kg)	200 以下	√	適用馬鈴薯塊莖，以鮮/濕重計
			亞硫酸鹽(g/kg)	符合法規	√	依產品類別適用

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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
		重金屬	鉛(mg/kg)	0.05 以下	√	適用去除莖之果菜類，不包括玉米外皮及甜玉米
				0.1 以下	√	適用莖莖屬(不包含其葉菜類)
						<u>適用</u> 根菜及塊莖類(馬鈴薯需去皮後適用，不包含根芹菜)
						<u>適用</u> 去除根部之鱗莖類
						<u>適用</u> 豆菜類(包括可食用之豆莢)
				其他未列之蔬果類，經去核、梗、冠、籽等非供食用之部位後適用		
				0.2 以下	√	適用蔓越莓、醋栗、接骨木果實、草莓、 <u>豆類及花生</u>
			0.3 以下	√	適用葉菜類及莖莖屬中之葉菜類	
			<u>3 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用</u> 菇蕈類，以子實體(乾重)計	
			鎘(mg/kg)	0.05 以下	√	適用莖莖屬(不包含其葉菜類)
						適用去除根部之鱗莖類
			0.1 以下	√	適用去除莖之果菜類，不包括甜玉米及新鮮玉米之外皮	
其他未列之蔬果類						
				0.1 以下	√	適用根菜及塊莖類(馬鈴薯需去皮後適用，不包含根芹菜及荷蘭防風草)

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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		
			鎘(mg/kg)	0.1 以下	√	適用莖菜類(大黃之葉柄、朝顯薊之花苞)		
					√	適用豆菜類(包括可食用之豆莢)		
				0.2 以下	√	適用葉菜類及莖莖屬中之葉菜類 適用根芹菜及荷蘭防風草		
					√	<u>適用黃豆及花生</u>		
				<u>2 以下</u>	√	<u>適用菇蕈類,以子實體(乾重)計</u>		
		凍結前已加熱處理	微生物	<u>腸桿菌科(CFU/g)</u>		<u>10 以下</u>	√	<u>適用水產品以外,需復熱即可食用者</u>
				沙門氏菌		陰性	√	<u>適用需解凍或復熱即可食用之水產品</u>
				<u>腸炎弧菌(MPN/g)</u>		陰性	√	
				<u>仙人掌桿菌(CFU/g)</u>		依廠商自主規定	△	<u>適用米飯類製品,建議為 100 以下</u>
			化學分析	<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>	√	<u>依產品類別適用</u>
				<u>重金屬</u>		<u>符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》</u>	√	<u>依產品類別適用</u>
				<u>色素</u>		<u>符合法規</u>	√	<u>依產品類別適用</u>
				<u>過氧化氫</u>		<u>不得檢出</u>	√	<u>適用魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品;用量以 H₂O₂ 殘留量計,食品中不得殘留</u>
				<u>防腐劑及抗氧化劑多項</u>		<u>符合法規</u>	√	<u>依產品類別適用</u>
				<u>真菌毒素</u>		<u>符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》</u>	√	<u>適用於農產植物、菇(蕈)類及藻類製品</u>
				<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>		<u>符合法規</u>	√	<u>依產品類別適用</u>
				<u>冷凍調理食品</u>				

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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
				0.03 以下	√	以 SO ₂ 計，適用其他加工食品
				0.1 以下	√	以 SO ₂ 計，適用蝦貝類產品
		微生物	大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	<u>適用須經加熱煮熟始得食用之冷凍食品</u>
			仙人掌桿菌(CFU/g)	依廠商自主規定	△	適用米飯類製品，建議為 100 以下
		化學分析	<u>戴奧辛及多氯聯苯</u>	依《 <u>食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範</u> 》	√	<u>依產品類別適用</u>
			<u>重金屬</u>	符合《 <u>食品中污染物質及毒素衛生標準</u> 》	√	<u>依產品類別適用</u>
			<u>色素</u>	符合法規	√	<u>依產品類別適用</u>
			<u>過氧化氫</u>	不得檢出	√	<u>適用魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H₂O₂ 殘留量計，食品中不得殘留</u>
			<u>防腐劑及抗氧化劑多項</u>	符合法規	√	<u>依產品類別適用</u>
			<u>真菌毒素</u>	符合《 <u>食品中污染物質及毒素衛生標準</u> 》	√	<u>適用於農產植物、菇(蕈)類及藻類製品</u>
			亞硫酸鹽(g/kg)	符合法規	√	<u>依產品類別適用</u>
		0.03 以下		√	以 SO ₂ 計，適用其他加工食品	
		0.1 以下		√	以 SO ₂ 計，適用蝦貝類產品	

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 3732 冷凍魚類》、《CNS 3733 冷藏及冷凍水產軟體動物》、《CNS 15148 冷藏冷凍畜禽肉》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

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【15 冷凍食品】

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

(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。