

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【18 肉類加工食品】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明	
18. 肉類加工食品	不需加熱調理即可供食者	微生物	<u>腸桿菌科(CFU/g)</u>	<u>10 以下</u>	√	<u>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</u> 1. <u>適用其他非冷凍之即食食品</u> 2. <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</u>	
			沙門氏菌	陰性	√		
			金黃色葡萄球菌(CFU/g)	<u>100 以下</u>	√		
			<u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	√		
			黴菌及酵母菌(CFU/g)	依廠商自主規定	△		適用肉類乾製品
		化學分析	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》	√		
			<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>	√		
			苯(a)駢芘(μg/kg)	2.0 以下	√	適用煙燻肉及其製品	
				5.0 以下	√	適用燒烤肉及其製品	
			硝酸鹽/亞硝酸鹽(g/kg)	0.07 以下	√	以 NO <sub>2</sub> 計	
			過氧化氫	不得檢出	√	<u>用量以 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 殘留量計，食品中不得殘留</u>	
			防腐劑	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
				<u>二醋酸鈉(%)</u>	<u>0.10 以下</u>	√	<u>適用包裝肉製品</u>
					<u>0.25 以下</u>	√	<u>適用包裝肉汁及調味汁</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【18 肉類加工食品】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
			鏈黴菌素(mg/kg)	20 以下	√	適用經醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>15 以下</u>	√	<u>適用油脂含量 10 % 以下之肉製品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>
		<u>100 以下</u>		√	<u>適用乾製香腸，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
		<u>150 以下</u>		√	<u>適用油脂含量 10 % 以上之肉製品(排除乾製香腸)、脫水肉品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
		<u>250 以下</u>		√	<u>適用麵食類製品之餡料，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
			磷酸鹽(g/kg)	3 以下	√	
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	√	
			順丁烯二酸及 <u>順丁烯二酸酐</u> (ppm)	不得 <u>添加</u>	△	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 適用產品使用澱粉者</li> <li>2. 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</li> </ol>
			<u>水活性</u>	<u>0.8 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用乾燥肉品</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【18 肉類加工食品】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明	
				0.86 以上依 規定儲存	△	適用未添加硝酸鹽/亞硝酸鹽之肉品，經真空包裝後應於冷藏或冷凍環境下儲存	
			焦化物	不得含有	△	適用乾燥肉品	
			游離脂肪酸(%)	1.5 以下	△	適用肉酥	
			蛋白質(%)	28 以上	△	適用肉絨	
				31 以上	△	適用肉絨	
			粗脂肪	16 以下	△	適用肉絨	
				25 以下	△	適用肉酥	
			水分(%)	4 以下	△	適用肉絨	
				15 以下	△	適用肉絨	
			澱粉(%)	5 以下	△	適用肉絨	
				10 以下	△	適用肉酥	
			夾雜物、蟲體	不得含有	△		
			肉品原料	符合標示， 不得攙有標 示外之其他 獸肉、魚肉	△	適用乾燥肉品、調理肉 品及醃漬肉品，即食性 生火腿應無旋毛蟲	
			裹麵率(%)	依 CNS 標 準，需符合 標示	△	適用調理肉品	
			游離性甲醛(ppm)	10 以下	△	適用可食性腸衣	
				100 以下	△	適用不可食性腸衣	
			結合性甲醛(ppm)	10 以下	△	適用可食性腸衣	
				200 以下	△	適用不可食性腸衣	
	需加熱調理 始得供食	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，僅需復熱	
				沙門氏菌	陰性	√	即可食用者
				大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	適用須再經加熱煮熟 始得食用之冷凍食品
		化學分析	動物用藥殘留	符合《動物 用藥殘留標 準》	√		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【18 肉類加工食品】

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢驗項目	判定標準	檢驗必要性 <sup>1)</sup>	備註說明
			農藥殘留	符合《動物產品中農藥殘留容許量標準》	√	
			<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>	√	
			苯駢芘(μg/kg)	2.0 以下 5.0 以下	√ √	適用煙燻肉及其製品 適用燒烤肉及其製品
			硝酸鹽/亞硝酸鹽(g/kg)	0.07 以下	√	以 NO <sub>2</sub> 計
			過氧化氫	不得檢出	√	<u>用量以 H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> 殘留量計，食品中不得殘留</u>
		防腐劑	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
			<u>二醋酸鈉(%)</u>	<u>0.10 以下</u> <u>0.25 以下</u>	√ √	<u>適用包裝肉製品</u> <u>適用包裝肉汁及調味汁</u>
			鏈黴菌素(mg/kg)	20 以下	√	適用經醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品
			磷酸鹽(g/kg)	3 以下	√	
			<u>色素</u>	<u>符合法規</u>	√	
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>15 以下</u>	√	<u>適用油脂含量 10% 以下之肉製品(排除乾製香腸)，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>
		<u>100 以下</u>		√	<u>適用乾製香腸，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
		<u>150 以下</u>		√	<u>適用油脂含量 10% 以上之肉製品(排除乾製香腸)，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【18 肉類加工食品】

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
				<u>250 以下</u>	√	<u>適用麵食類製品之餡料,以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>
			順丁烯二酸及順丁烯二酸酐(ppm)	不得 <u>添加</u>	△	1. 適用產品使用澱粉者 2. 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
			<u>水活性</u>	<u>0.86 以上依規定儲存</u>	△	<u>適用未添加硝酸鹽/亞硝酸鹽之肉品,經真空包裝後應於冷藏或冷凍環境下儲存</u>
			<u>夾雜物、蟲體</u>	<u>不得含有</u>	△	
			<u>肉品原料</u>	<u>符合標示,不得攙有標示外之其他獸肉、魚肉</u>	△	<u>適用調理肉品及醃漬肉品</u>
			<u>裹麵率(%)</u>	<u>依 CNS 標準,應與標示相符</u>	△	<u>適用調理肉品</u>
			<u>游離性甲醛(ppm)</u>	<u>10 以下</u>	△	<u>適用可食性腸衣</u>
				<u>100 以下</u>	△	<u>適用不可食性腸衣</u>
			<u>結合性甲醛(ppm)</u>	<u>10 以下</u>	△	<u>適用可食性腸衣</u>
				<u>200 以下</u>	△	<u>適用不可食性腸衣</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《CNS 15144 乾燥肉品》、《CNS 15145 調理肉品》、《CNS 15146 醃漬肉品》、《CNS 15170 肉類產品-總則》、《CNS 1486 腸衣》標準）有更新時，廠方應符合更新之規範。

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準**

**【18 肉類加工食品】**

類別	驗證範圍	檢驗類別	檢 驗 項 目	判定標準	檢驗必 要性 <sup>1)</sup>	備 註 說 明
----	------	------	---------	------	-------------------------	---------

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。