

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【19 冷藏調理食品】

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
19. 冷藏調理食品	需加熱調理始可供食者	微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	
			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	亞硝酸鹽(g/kg)	0.005 以下	√	以 NO ₂ -計, 適用鮭魚卵及鱈魚卵製品
				0.07 以下	√	以 NO ₂ -計, 適用冷藏魚、肉類製品
			防腐劑多項	符合法規	√	
			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)類及藻類製品
			重金屬	符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》	√	依產品類別適用
			戴奧辛及多氯聯苯	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》	√	依產品類別適用
			過氧化氫	不得檢出	√	適用魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H ₂ O ₂ 殘留量計, 食品中不得殘留
			迷迭香萃取物(mg/kg)	200 以下	√	適用仿魚卵製品, 以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計
				250 以下	√	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)
			色素	符合法規	√	
			亞硫酸鹽(g/kg)	符合法規	√	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【19 冷藏調理食品】

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
			磷酸鹽(g/kg)	3 以下	√	適用肉製品及魚肉煉製品
			苯(a)駢芘(μg/kg)	2.0 以下	√	適用煙燻肉及煙燻肉製品 適用煙燻鮭魚、煙燻雙枚貝類、鱈魚乾及柴魚乾以外之製品
				5.0 以下	√	適用燒烤肉及燒烤肉製品 適用煙燻鮭魚及罐頭
				6.0 以下	√	適用不含殼之煙燻雙枚貝類
	不需加熱調理即可供食者	微生物	沙門氏菌	陰性	√	1. <u>適用生鮮即食蔬果及混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品</u> 2. <u>適用供即食之未全熟蛋及含有未全熟蛋之即食食品</u>
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	陰性	√	<u>適用生鮮即食蔬果及混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即食食品</u>
				100 以下	√	1. <u>適用於其他即食食品</u> 2. <u>若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測李斯特菌</u>
			大腸桿菌(MPN/g)	10 以下	√	1. <u>適用生鮮即食蔬果及混和生鮮即食蔬果之生熟食混和即</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【19 冷藏調理食品】

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
			<u>大腸桿菌 O157:H7</u>	陰性	√	食食品 2. <u>大腸桿菌如「陰性」</u> <u>得不加驗大腸桿菌</u> <u>O157:H7</u>
			<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	100 以下	√	適用於其他即食食品
		化學分析	<u>亞硝酸鹽(g/kg)</u>	0.005 以下	√	以 NO ₂ -計，適用鮭魚卵及鱈魚卵製品
				0.07 以下	√	以 NO ₂ -計，適用冷藏魚、肉類製品
			防腐劑多項	符合法規	√	
			<u>真菌毒素</u>	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)類及藻類製品
			<u>重金屬</u>	符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》	√	依產品類別適用
			<u>戴奧辛及多氯聯苯</u>	依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》	√	依產品類別適用
			過氧化氫	不得檢出	√	適用魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以 H ₂ O ₂ 殘留量計，食品中不得殘留
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	200 以下	√	適用仿魚卵製品，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計
				250 以下	√	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)
			色素	符合法規	√	
		<u>亞硫酸鹽(g/kg)</u>	符合法規	√		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【19 冷藏調理食品】

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
			磷酸鹽(g/kg)	3以下	√	適用肉製品及魚肉煉製品

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℃，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。