

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準**      **【20 脫水食品】**

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
20. 脫水食品		微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	適用不需再調理即可 供食者
			沙門氏菌	陰性	√	
			單核球增多性李斯特菌 (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
			黴菌(CFU/g)	不得含有	△	適用脫水蔬果
			酵母菌(CFU/g)	依廠商自主 規定	△	
		物理分析	水分(%)	依 CNS 標準	△	適用脫水蔬果、已包裝 之葡萄乾、食用椰子乾 製品
			粗脂肪(%)	55 以下	△	適用食用椰子乾製品
			灰分(%)	2.5 以下	△	
			瑕疵允許量	依 CNS 標準	△	適用已包裝之葡萄乾
			異 物	夾雜物、蟲體	不得含有	△
		植物性異物(個/100g)		15 以下	△	適用食用椰子乾製品， 限殼、纖維、皮及燒過 粒子的碎片
		化學分析	總黃麴毒素 B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> (µg/kg)	4 以下	√	適用其他供直接食用 之果乾及其加工品
				10 以下	√	適用果乾原料、 <u>植物辛 香料</u> 、供直接食用之無 花果乾及其加工品
			黃麴毒素 B <sub>1</sub> (µg/kg)	2 以下	√	適用其他供直接食用 之果乾及其加工品
				5 以下	√	適用果乾原料及 <u>植物 辛香料</u> ，不包含無花果 乾
				6 以下	√	適用供直接食用之無 花果乾及其加工品

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準**      **【20 脫水食品】**

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		
			<u>赭麴毒素 A(μg/kg)</u>	10 以下	√	<u>適用醋栗乾、葡萄乾等 藤蔓類水果乾</u>		
				15 以下	√	1. <u>適用胡椒、肉豆蔻、薑、薑黃等香辛料</u> 2. <u>適用含辣椒之植物香辛料混合物</u>		
				20 以下	√	<u>適用辣椒、辣椒粉</u>		
					農藥殘留(ppm)	符合《 <u>農藥殘留容許量標準</u> 》	√	適用植物性製品
		防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)	2.0 以下	√	<u>以己二烯酸計，適用水分含量 25 % 以上(含 25 %)之蘿蔔乾</u>		
				1.0 以下	√	以己二烯酸計，適用脫水水果		
			苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	√	以苯甲酸計，適用脫水水果、 <u>水分含量 25 % 以上(含 25 %)之蘿蔔乾</u>		
		抗氧化劑	二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg)	0.05 以下	√	適用脫水馬鈴薯片、甘薯片		
			丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg)		√			
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	200 以下	√	<u>適用脫水馬鈴薯片，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計</u>		
		漂白劑	亞硫酸鹽(g/kg)	0.50 以下	√	以 SO <sub>2</sub> 計，適用脫水蔬菜及水果		
				1.5 以下	√	以 SO <sub>2</sub> 計，適用白葡萄乾		
				2.0 以下	√	以 SO <sub>2</sub> 計，適用杏乾		
				4.0 以下	√	以 SO <sub>2</sub> 計，適用金針乾製品		
		色素	銅葉綠素鈉(g/kg)	0.15 以下	√	以銅計，適用乾海帶		
			其他	<u>符合法規</u>	√			

**台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準** 【20 脫水食品】

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	
			<u>重金屬</u>	<u>鉛(mg/kg)</u>	<u>3 以下</u>	√	<u>適用菇蕈類之子實體，以乾重計</u>
				<u>鎘(mg/kg)</u>	<u>2 以下</u>	√	<u>適用菇蕈類之子實體，以乾重計</u>
			<u>苯(a)駢芘(μg/kg)</u>	<u>2.0 以下</u>	√	<u>適用香蕉片</u>	
				<u>10.0 以下</u>	√	<u>適用乾燥香草、香辛植物，不包括荳蔻及煙燻辣椒屬植物</u>	
			<u>既存脫鎂葉綠酸鹽(mg/100g)</u>	<u>50 以下</u>	√	<u>適用水分含量 7 % 以下之藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用</u>	
				<u>60 以下</u>	√	<u>適用水分含量 7 % 以下之綠藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用</u>	
			<u>總脫鎂葉綠酸鹽(mg/100g)</u>	<u>80 以下</u>		√	<u>適用水分含量 7 % 以下之藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用</u>
				<u>100 以下</u>	√		<u>適用水分含量 7 % 以下之藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用</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 1345 脫水蔬果》、《CNS 11665 葡萄乾》、《CNS 10027 食用椰子乾製品》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。