

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 |
|-------------|-----------------------|------|--|--------------------|---------------------|--|
| 99. 其他食品 | 粉狀/濃縮粉類/穀粉片/其他經復水沖調食品 | 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 | √ | 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 |
| | | 物理分析 | 水分(%) | 依廠商自主規定 | △ | |
| | | | 質量損失(%) | 4.5 以下 | △ | 適用即溶咖啡 |
| | | | 不溶物(%) | 0.4 以下 | △ | 適用即溶咖啡，以乾基計 |
| | | 化學分析 | 咖啡因(%) | 0.3 以下 | △ | 適用去咖啡因之即溶咖啡，以乾基計 |
| | | | | 2-6 | △ | 適用即溶咖啡，以乾基計 |
| | | | 塑化劑(ppm) | 依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》 | △ | |
| | | | 重金屬 | 依《中藥濃縮製劑含異常物質之限量》 | √ | 適用含中藥材之粉類/濃縮粉類製品 |
| | | | 總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg) | 4 以下 | √ | 適用穀類加工製品、供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆、堅果加工產品 |
| | | | | 10 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核、榛果、巴西堅果加工產品、植物辛香料及其他食品 |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 |
|----|------|---|-----------------------------|------|---|----------------------------------|
| | | | 黃麴毒素 B ₁ (μg/kg) | 2 以下 | √ | 適用穀類加工製品、供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆、堅果加工產品 |
| | | 5 以下 | | √ | 適用供直接食用之去殼榛果及巴西堅果加工產品、植物辛香料 | |
| | | 8 以下 | | √ | 適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核加工產品 | |
| | | 赭麴毒素 A(μg/kg) | 3 以下 | √ | 適用供直接食用之穀類、花生及其加工品 | |
| | | | 5 以下 | √ | 適用烘焙咖啡豆及其研磨之咖啡粉 | |
| | | | 10 以下 | √ | 適用即溶咖啡 | |
| | | | 15 以下 | √ | 1. 適用胡椒、肉豆蔻、薑、薑黃等辛香料 2. 適用含辣椒之植物香辛料混合物 | |
| | | | 20 以下 | √ | 適用辣椒、辣椒粉 | |
| | | 橘黴素(μg/kg) | 2000 以下 | √ | 適用使用紅麴原料製成之食品及膳食補充品 | |
| | | 伏馬毒素 B ₁ +B ₂ (μg/kg) | 2000 以下 | √ | 適用玉米細粉及粗粉 | |
| | | 脫氧雪腐鏟刀菌烯醇(μg/kg) | 1000 以下 | √ | 適用以小麥、玉米或大麥為原料加工之細粉、粗粉、粗粒及薄片 | |
| | | | 750 以下 | √ | 適用穀粉 | |
| | | 玉米赤黴毒素(μg/kg) | 75 以下 | √ | | |
| | | 苯(a)駢芘(μg/kg) | 5 以下 | √ | 適用可可豆及其製品，以可可脂之含量為基準 | |
| | | 氫氰酸(mg/kg) | 10 以下 | √ | 適用木薯粉 | |
| | | 食品添加物 | 符合法規 | √ | | |
| | | 營養添加劑 | 符合法規 | √ | 依廠商自行宣稱之成份檢驗 | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 |
|----|------|------|-------------------|--------------------|---------------------|--------------------------------|
| | 醱酵食品 | 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 | √ | 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 |
| | | | 腸桿菌科 | 陰性 | √ | 適用飲料 |
| | | 化學分析 | 塑化劑(ppm) | 依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》 | △ | |
| | | | 酸度(%，以醋酸計) | 1.0 以上 | △ | 適用調理食醋 |
| | | | | 4.0 以上 | △ | 適用其他釀造食醋、合成醋 |
| | | | | 4.2 以上 | △ | 適用穀物醋 |
| | | | | 4.5 以上 | △ | 適用果實醋 |
| | | | | 9.0 以上 | △ | 適用高酸度醋 |
| | | | 無鹽可溶性固形物(%) | 1.2 以上 | △ | 適用果實醋、其他釀造食醋、合成醋 |
| | | | | 1.3 以上 | △ | 適用穀物醋 |
| | | | | 1.5 以上 | △ | 適用高酸度醋 |
| | | | | 6.0 以上 | △ | 適用調理食醋 |
| | | | 不揮發酸(%，以醋酸計) | 1.0 以下 | △ | 適用合成食醋 |
| | | | 全氮量(%) | 0.2 以下 | △ | |
| | | | 無鹽固形物(%) | 40.8 以上 | △ | |
| | | | pH 值/酸鹼值 | 4.85~5.85 | △ | 適用味噌 |
| | | | 總氮量 | 1.51 以上 | △ | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 | | |
|------------------|-------|--------|------------------------|-------------------|---------------------|--------|--------------------------------|---|
| | | 色 素 | 焦糖色素第三類：銨鹽 焦糖(g/kg) | 20 以下 | √ | 適用味噌 | | |
| | | | 焦糖色素第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖(g/kg) | 50 以下 | √ | 適用味噌 | | |
| | | | 其他 | 符合法規 | √ | | | |
| | | | 防腐劑 | 苯甲酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 適用味噌 | |
| | | | | 對羥苯甲酸酯類(g/kg) | 0.1 以下 | √ | 適用醋，以對羥苯甲酸計 | |
| | | | 重金屬 | 砷(ppm) | 0.2 以下 | √ | 適用飲料(除天然果蔬汁及濃縮果蔬汁外) | |
| | | | | 鉛(ppm) | 0.3 以下 | √ | | |
| | | | | 銅(ppm) | 5.0 以下 | √ | | |
| | | | | 錳(ppm) | 0.15 以下 | √ | | |
| | | 食用藻類 | 微生物 | 金黃色葡萄球菌(CFU/g) | 100 以下 | √ | | |
| | | | | 沙門氏菌 | 陰性 | √ | | |
| | | | | 腸炎弧菌(MPN/g) | 100 以下 | √ | | |
| | | | | 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 | |
| | | | 化學分析 | 塑化劑(ppm) | 依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》 | △ | | |
| | | | | 防腐劑 | 己二烯酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 適用以海藻或海苔為原料製成，供佐餐用之醬菜 |
| | | | | | 苯甲酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | |
| | | | | 綠藻 | 既存脫鎂葉綠酸鹽(mg/100g) | 60 以下 | √ | 僅適用水分含量 7% 以下之綠藻及藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用 |
| 總脫鎂葉綠酸鹽(mg/100g) | 80 以下 | | | | √ | | | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 | |
|----|-------------|------|----------------------|--------------------|---------------------|----------------------------|---|
| | | | 藍藻 | 既存脫鎂葉綠酸鹽 (mg/100g) | 50 以下 | √ | 僅適用水分含量 7% 以下之綠藻及藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用 |
| | | | | 總脫鎂葉綠酸鹽 (mg/100g) | 100 以下 | √ | |
| | | | 水分(%) | 7 以下 | △ | 適用 <u>食用綠藻及藍藻食品</u> | |
| | | | 粗蛋白質(%) | <u>15 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合加工食品</u> | |
| | | | | <u>25 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合食品</u> | |
| | | | | 50 以上 | △ | 適用 <u>食用綠藻及藍藻食品</u> | |
| | | | 粗灰分(%) | 8 以下 | △ | 適用 <u>食用綠藻</u> | |
| | | | 總葉綠素(mg%) | 1500 以上 | △ | 適用 <u>食用綠藻</u> | |
| | | | <u>葉綠素 a(mg%)</u> | <u>150 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合加工食品</u> | |
| | | | | <u>250 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合食品</u> | |
| | | | | <u>500 以上</u> | △ | <u>適用藍藻食品</u> | |
| | | | <u>綠藻熱水抽出物指標值</u> | <u>1.5 以上</u> | △ | <u>適用食用綠藻，以 OD260nm 測定</u> | |
| | | | <u>藻藍素(mg%)</u> | <u>600 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合加工食品</u> | |
| | | | | <u>1000 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合食品</u> | |
| | | | | <u>2000 以上</u> | △ | <u>適用藍藻食品</u> | |
| | | | <u>總類胡蘿蔔素(mg%)</u> | <u>30 以上</u> | △ | <u>適用藍藻複合加工食品</u> | |
| | | | | <u>50 以上</u> | △ | <u>適用藍藻加工食品</u> | |
| | | | | <u>100 以上</u> | △ | <u>適用藍藻食品</u> | |
| | | | 重金屬 | 鉛(mg/kg) | 1.0 以下 | √ | 以鮮/濕重計 |
| | | | | 鎘(mg/kg) | 1.0 以下 | √ | |
| | | | | 總汞(mg/kg) | 0.5 以下 | √ | |
| | | | | 無機砷(mg/kg) | 1.0 以下 | √ | |
| | | | <u>苯(a)駢芘(μg/kg)</u> | <u>10 以下</u> | √ | <u>適用含螺旋藻之膳食補充品</u> | |
| 色素 | <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

【99 其他食品】

| 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 | |
|----|--------|------|--------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|--|
| | 膠囊錠狀食品 | 微生物 | <u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u> | <u>100 以下</u> | <u>√</u> | | |
| | | | <u>沙門氏菌</u> | <u>陰性</u> | <u>√</u> | | |
| | | | <u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u> | <u>100 以下</u> | <u>√</u> | <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> | |
| | | | <u>黴菌及酵母菌(CFU/g)</u> | 依廠商自主規定 | △ | | |
| | | | <u>乳酸菌數(CFU/g)</u> | 依廠商自主規定 | △ | | |
| | | 化學分析 | <u>塑化劑(ppm)</u> | 依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》 | △ | | |
| | | | <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>√</u> | | |
| | | | <u>重金屬</u> | <u>總砷(mg/kg)</u> | <u>0.1 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用含食用油脂者，針對水產動物油脂，得先檢驗總砷含量，如總砷含量達 0.1 mg/kg 以上，則應進一步加驗無機砷，並確認無機砷含量應於 0.1 mg/kg 以下</u> |
| | | | | <u>鉛(mg/kg)</u> | <u>0.1 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用含食用油脂者</u> |
| | | | | <u>總汞(mg/kg)</u> | <u>0.05 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用含供食用之油及脂肪者，不包括海洋生物來源提取之油脂</u> |
| | | | | | <u>0.1 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用含海洋生物來源提取之油脂者</u> |
| | | | <u>其他膠囊</u> | <u>依《中藥濃縮製劑含異常物質之限量》</u> | <u>√</u> | <u>適用含中藥材之膠囊製品</u> | |
| | | | 防腐 | <u>己二烯酸及其鹽類(g/kg)</u> | <u>2.0 以下</u> | <u>√</u> | <u>以己二烯酸計</u> |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 | |
|----|------|------------------|--------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------|---|
| | | | 劑 | 苯甲酸其鹽類(g/kg) | 2.0 以下 | √ | 以苯甲酸計 |
| | | 抗氧化劑 | | 二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg) | 0.4 以下 | √ | |
| | | | 丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg) | √ | | | |
| | | | | <u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u> | <u>400 以下</u> | √ | <u>適用於供 3 歲以上族群使用之膠囊、錠狀膳食補充品，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計</u> |
| | | 品質改良劑、釀造用及食品製造用劑 | | <u>蓖麻油(g/kg)</u> | <u>1 以下</u> | √ | <u>適用膠囊狀、錠狀食品</u> |
| | | | | <u>檸檬酸三乙酯(g/kg)</u> | <u>3.5 以下</u> | √ | <u>適用膠囊狀、錠狀食品</u> |
| | | | | <u>交聯羧甲基纖維素鈉(g/kg)</u> | <u>50 以下</u> | √ | <u>適用錠狀食品</u> |
| | | | | <u>聚乙烯吡咯烷酮(%)</u> | <u>5 以下</u> | √ | <u>適用錠狀食品</u> |
| | | | | <u>乙烯二胺四醋酸(EDTA)二鈉或二鈉鈣(ppm)</u> | <u>150 以下</u> | √ | <u>適用複合維生素調製品，以 EDTA CaNa₂計，EDTA Na₂於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa₂</u> |
| | | | <u>營養添加劑</u> | <u>符合法規</u> | √ | <u>依廠商自行宣稱之成份檢驗</u> | |
| | | | <u>液態石蠟(%)</u> | <u>0.7 以下</u> | √ | | |
| | | | <u>聚乙烯醇(%)</u> | <u>2 以下</u> | √ | <u>適用錠狀食品之被膜</u> | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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 | | |
|----|------------------------|---------------------|----------------|--------------------|---------------------|-------------|---------------------------------|--------------------------------|
| | | 色素 | 銅葉綠素及其鈉鹽(g/kg) | 0.5 以下 | √ | | | |
| | | | 其他 | 符合法規 | √ | | | |
| | | | 甜味劑 | 糖精及其鈉鹽(g/kg) | 1.2 以下 | √ | 以 Saccharin 計 | |
| | | | | 環己基(代)磺醯胺酸鹽(g/kg) | 1.25 以下 | √ | 以 Cyclamate 計 | |
| | | | 橘黴素(μg/kg) | | 2000 以下 | √ | 適用使用紅麴原料製成之食品及膳食補充品 | |
| | | | 苯(a)駢芘(μg/kg) | | 10 以下 | √ | 適用含螺旋藻之膳食補充品 適用含蜂膠、蜂王乳之膳食補充品 | |
| | | 多醣體 | | 符合標示 | △ | | | |
| | | 三萜類 | | 符合標示 | △ | | | |
| | | 成份分析 | | 自行宣稱成份 | 依廠商自主規定 | △ | | |
| | | | | 西藥成分 | 未經核准不得添加 | √ | | |
| | | 澱粉點心(粉圓、芋圓、地瓜圓、西米露) | 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 | √ | 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 |
| | 黴菌及酵母菌 (CFU/g) | | | 依廠商自主規定 | △ | | | |
| | 化學分析 | | 防腐劑 | 己二烯酸及其鹽類(g/kg) | | 1.0 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 |
| | | | | 丙酸及其鹽類(g/kg) | | 2.5 以下 | √ | 以丙酸計 |
| | | | | 去水醋酸及其鈉鹽 | | 不得添加 | √ | 以去水醋酸計 |
| | | | | 對羥苯甲酸酯類 | | 不得添加 | √ | 以對羥苯甲酸計 |
| | | | 色素 | 焦糖色素第三類：銨鹽焦糖(g/kg) | | 50 以下 | √ | |
| | 焦糖色素第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖(g/kg) | | | 2.5 以下 | √ | 適用除粉圓外之澱粉點心 | | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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>20 以下</u> | √ | <u>適用粉圓</u> |
| | | | <u>其他</u> | <u>符合法規</u> | √ | |
| | | | <u>三偏磷酸鈉(g/kg)</u> | <u>3 以下</u> | √ | |
| | | | <u>聚麩胺酸鈉(%)</u> | <u>0.1 以下</u> | √ | <u>於現場稽核時確認</u> |
| | | | 水分(%) | 依廠商自主規定 | △ | |
| | | | <u>順丁烯二酸與順丁烯二酸酐(ppm)</u> | 不得 <u>添加</u> | △ | 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>其他類別</u> | 微生物 | <u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u> | <u>100 以下</u> | √ | |
| | | | <u>沙門氏菌</u> | <u>陰性</u> | √ | |
| | | | <u>單核球增多性李斯特菌(CFU/g)</u> | <u>100 以下</u> | √ | <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> |
| | | | <u>黴菌及酵母菌 (CFU/g)</u> | 依廠商自主規定 | △ | |
| | | 化學分析 | <u>污染物質及毒素</u> | <u>符合《食品中污染物質及毒素衛生標準》</u> | √ | |
| | | | <u>食品添加物</u> | <u>符合《食品添加物使用範圍及限量暨規格標準》</u> | √ | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【99 其他食品】

| 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>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>相關 CNS 標準</u> | <u>依 CNS 標準</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 10029 即溶咖啡》、《CNS 14834 食用醋》、《CNS 5628 味噌》、《CNS 4202 食用綠藻》、《CNS 14721 食用藍藻》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℃，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。