



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 |
|-------------|------------------------------|-------------|--|--------------------|--------------------------------------|--|
| 02. 烘焙食品 | <u>中式及西式糕餅、中式點心、堅果、膨鬆焙製品</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 | △ | |
| | | <u>物理分析</u> | <u>重量與體積比</u> | <u>1:3.5 - 1:7</u> | △ | <u>適用麵包</u> |
| | | | <u>水分(%)</u> | 38 以下 | △ | |
| | | 化學分析 | 總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg) | 4 以下 | √ | <u>適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品</u> <u>適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品</u> <u>適用穀類加工製品</u> |
| | | | | 10 以下 | √ | <u>適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核、榛果、巴西堅果及其加工製品</u> <u>適用其他食品</u> |
| | | | | 2 以下 | √ | <u>適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品</u> <u>適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品</u> <u>適用穀類加工製品</u> |
| | | | 黃麴毒素 B ₁ (µg/kg) | 5 以下 | √ | <u>適用供直接食用之去殼榛果、巴西堅果及其加工製品</u> |
| | | | 8 以下 | √ | <u>適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核及其加工製品</u> | |



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 |
|----|------|------------|---|----------------|---------------------|----------------------------|
| | | | 伏馬毒素 B ₁ +B ₂ (µg/kg) | 800 以下 | √ | 適用於玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | | 伏馬毒素 B ₁ +B ₂ (µg/kg) | 1000 以下 | √ | 適用供直接食用之玉米及其他以玉米為主原料之加工製品 |
| | | | 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(µg/kg) | 500 以下 | √ | 適用早餐穀類及穀類點心 |
| | | | 玉米赤黴毒素(µg/kg) | 50 以下 | √ | 適用非以玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | | | 100 以下 | √ | 適用供直接食用之玉米及以玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | | 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 |
| | | | 赭麴毒素 A(µg/kg) | 3 以下 | √ | 適用供直接食用之花生及其製品、穀類及其製品 |
| | | | <u>氫氰酸(mg/kg)</u> | <u>10 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用即食木薯片</u> |
| | | <u>甜味劑</u> | <u>糖精及其鈉鹽(g/kg)</u> | <u>2.0 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用瓜子，以糖精計</u> |
| | | | <u>環己基(代)磺醯胺酸鹽(g/kg)</u> | <u>1.0 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用瓜子，以 Cyclamate 計</u> |
| | | | <u>甜菊糖苷(%)</u> | <u>0.05 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用糕餅、點心零食及穀類早餐</u> |
| | | <u>色素</u> | 銅葉綠素鈉(g/kg) | 0.10 以下 | √ | 以銅計，適用綠色烘焙食品 |
| | | | <u>焦糖色素第三類：銨鹽</u> | <u>50 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用燕麥片以外之烘焙食品</u> |
| | | | <u>焦糖(g/kg)</u> | | | |
| | | | <u>焦糖色素第四類：亞硫酸-銨鹽</u> | <u>2.5 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用穀類、米食加工品</u> |
| | | | <u>銨鹽</u> | <u>50 以下</u> | <u>√</u> | <u>適用其他烘焙食品</u> |
| | | <u>其他</u> | <u>符合法規</u> | <u>√</u> | | |
| | | <u>漂白劑</u> | 亞硫酸鹽類(g/kg) | 0.030 以下 | √ | 以 SO ₂ 計 |



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 |
|----|------|----------------|---------------------|--------------------|---------------------|---|
| | | 殺菌劑 | 過氧化氫 | 不得檢出 | √ | 適用堅果、除麵粉及其製品以外之其他食品以 H ₂ O ₂ 殘留量計，食品中不得殘留 |
| | | 抗氧化劑 | 迷迭香萃取物(mg/kg) | 50 以下 | √ | 適用以馬鈴薯、穀類及澱粉製之零食，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量) |
| | | | | 200 以下 | √ | 適用烘焙食品，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量) |
| | | | 二丁基羥基甲苯(BHT) (g/kg) | 0.05 以下 | √ | 適用馬鈴薯製品脫水馬鈴薯片、脫水甘薯片及乾燥穀類早餐 |
| | | | 丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg) | | √ | |
| | | | 亞硫酸鹽類(g/kg) | 0.05 以下 | √ | 適用含葡萄糖糖漿之糕餅 |
| | | | α-醣基異槲皮苷(mg/kg) | 150 以下 | √ | 適用糕餅 |
| | | | 防腐劑 | 苯甲酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ |
| | | 己二烯酸及其鹽類(g/kg) | | 1.0 以下 | √ | 以己二烯酸計，適用糕餅 |
| | | 丙酸及其鹽類(g/kg) | | 2.5 以下 | √ | 以丙酸計，適用糕餅 |
| | | 二醋酸鈉(%) | | 0.05 以下 0.40 以下 | √ √ | 適用包裝點心食品 適用包裝烘焙食品 |
| | | | 聚麩胺酸鈉(%) | 0.5 以下 | √ | 於現場稽核時確認 |
| | | | 順丁烯二酸與順丁烯二酸酐(ppm) | 不得添加 | △ | 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 |
| | | | 塑化劑 | 依《降低食品中塑化劑含量之企業指引》 | △ | |



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 | |
|-------------|--------|--|-------------------|--------|---------------------|---|--|
| 海苔 | 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 | |
| | | 化學分析 | 水分(%) | | 依廠商自主規定 | △ | |
| | | | 色素 | | 不得添加 | √ | |
| | | | 重金屬 | 鉛(ppm) | 依廠商自主規定 | △ | |
| | 汞(ppm) | 依廠商自主規定 | | △ | | | |
| | | 砷(ppm) | 依廠商自主規定 | △ | | | |
| | 麵包、蛋糕 | 微生物 | 總生菌數(CFU/g) | | 依廠商自主規定 | △ | |
| | | | 大腸桿菌群(MPN/g) | | 10 ³ 以下 | √ | |
| 大腸桿菌(MPN/g) | | | 陰性 | √ | | | |
| 黴菌(CFU/g) | | | 依廠商自主規定 | △ | | | |
| 金黃色葡萄球菌 | | | 陰性 | √ | | | |
| 化學分析 | | 水分(%) | | 38 以下 | △ | | |
| | | 總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg) | | 4 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 適用穀類加工製品 | |
| | | | | 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、巴西堅果及其加工製品 其他食品 | |
| | | 黃麴毒素 B ₁ (µg/kg) | | 2 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 | |
| | | | | | | | |



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 |
|----|------|---|--------------------|---------|---------------------|-------------------------------|
| | | | | | | 適用穀類加工製品 |
| | | | | 5 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼榛果、巴西堅果及其加工製品 |
| | | | | 8 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核及其加工製品 |
| | | 伏馬毒素 B ₁ +B ₂ (µg/kg) | | 800 以下 | √ | 適用以玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | | | 1000 以下 | √ | 適用供直接食用之玉米及其他以玉米為主原料之加工製品 |
| | | 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(µg/kg) | | 500 以下 | √ | 適用早餐穀類及穀類點心 |
| | | 玉米赤黴毒素(µg/kg) | | 50 以下 | √ | 適用非以玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | | | 100 以下 | √ | 適用供直接食用之玉米及以玉米為主原料之早餐穀類及點心 |
| | | 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 |
| | | 赭麴毒素 A(µg/kg) | | 3 以下 | √ | 適用供直接食用之花生及其製品、穀類及其製品 |
| | | 色素 | | 合法使用 | √ | |
| | | 抗氧化劑 | 二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg) | 0.20 以下 | √ | 可用於油脂、乳酪、奶油、依使用比例回推適用標準 |
| | | | 丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg) | | √ | |
| | | | 第三丁基氫醌(TBHQ)(g/kg) | | √ | |
| | | α-醣基異槲皮苷(mg/kg) | 150 以下 | √ | √ | 適用糕餅 |
| | | 防腐劑 | 己二烯酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 以己二烯酸計、適用糕餅 |
| | | | 丙酸鹽類(g/kg) | 2.5 以下 | √ | 以丙酸計 |
| | | | 苯甲酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 以苯甲酸計、適用糕餅 |
| | | | 二醋酸鈉(%) | 0.4 以下 | √ | |
| | | 甜菊糖苷(%) | 0.05 以下 | √ | √ | 適用糕餅 |
| | | 聚麩胺酸鈉(%) | 0.5 以下 | √ | √ | 於現場稽核時確認 |



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 |
|-------------------|------|------|--|-------------------------------|---|---|
| | | | 順丁烯二酸 (ppm) | 不得檢出 | △ | 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 |
| | | 微生物 | 同餅乾、膨鬆焙製食品 | | | |
| | 漢餅 | 化學分析 | 總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg) | 4 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 適用穀類加工製品 |
| 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、巴西堅果及其加工製品 其他食品 | |
| 2 以下 | | | | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 適用穀類加工製品 | |
| 5 以下 | | | √ | 適用供直接食用之去殼榛果、巴西堅果及其加工製品 | | |
| 8 以下 | | | √ | 適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核及其加工製品 | | |
| 脫氧雪腐鐮刀菌烯醇 (µg/kg) | | | √ | 500 以下 | | |
| 玉米赤黴毒素 (µg/kg) | | | √ | 50 以下 | | |
| 赭麴毒素 A (µg/kg) | | | √ | 3 以下 | 適用供直接食用之花生及其製品、穀類及其製品 | |
| 防腐劑 | | | 己二烯酸及其鹽類 (g/kg) | √ | 1.0 以下 | 以己二烯酸計，適用糕餅 |
| | | | 丙酸鹽類 (g/kg) | √ | 2.5 以下 | 以丙酸計 |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 | |
|------|--|---------------|-----------------|---------------------------------------|---------------------|--|-------------------------|
| | | | 苯甲酸及其鹽類(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 以苯甲酸計，適用糕餅 | |
| | | | 二醋酸鈉(%) | 0.4 以下 | √ | | |
| | | | 色素 | 不得檢出 | △ | | |
| | | | 抗氧化劑 | 二丁基羥基甲苯(BHT)(g/kg) | 0.20 以下 | √ | 可用於油脂、乳酪、奶油，依使用比例回推適用標準 |
| | | | | 丁基羥基甲氧苯(BHA)(g/kg) | | √ | |
| | | | | 第三丁基氫醌(TBHQ)(g/kg) | | √ | |
| | | | α-醌基異槲皮苷(mg/kg) | 150 以下 | √ | 適用糕餅 | |
| | | | 甜菊糖苷(%) | 0.05 以下 | √ | 適用糕餅 | |
| | | | 聚麩胺酸鈉(%) | 0.5 以下 | √ | 於現場稽核時確認 | |
| | | | 順丁烯二酸 (ppm) | 不得檢出 | △ | 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 | |
| | | | 堅果類 | 微生物 | 同餅乾、膨鬆焙製食品 | | |
| 化學分析 | 農藥殘留 | 符合「農藥殘留容許量標準」 | | | √ | | |
| | 總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ - (µg/kg) | 4 以下 | | | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 | |
| | | 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、巴西堅果及其加工製品 | | | |

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【02 烘焙食品】

| 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 | √ | 適用供直接食用之去殼花生、油籽、黃豆及其加工製品 適用其他供直接食用之去殼堅果類及其加工製品 |
| | | | | 5 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼榛果、巴西堅果及其加工製品 |
| | | | | 8 以下 | √ | 適用供直接食用之去殼杏仁/扁桃仁、開心果、杏核及其加工製品 |
| | | | 赭麴毒素 A(μg/kg) | 3 以下 | √ | 適用供直接食用之花生 |
| | | | 糖精及其鈉鹽(g/kg) | 2.0 以下 | √ | 以糖精計，適用瓜子 |
| | | | 環己基(代)磺醯胺酸鹽(g/kg) | 1.0 以下 | √ | 以 Cyclamate 計，適用瓜子 |
| | | | 聚麩胺酸鈉(%) | 0.5 以下 | √ | 於現場稽核時確認 |

註：

- 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。
- 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。
- 衛生法規或是國家標準（依《CNS 3899 麵包》標準）有更新時，廠方應符合更新之規範。
- 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。
- 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。
- 產品標示有宣稱者，廠方應檢附相關資料或檢驗報告。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。