



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【12 醃漬蔬果】

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	
12. 醃漬蔬果	<u>醃漬蔬果</u> (<u>鹽漬、醬油漬、醋漬、糠漬、酒粕漬、味噌漬</u>)	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>	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	
		物性分析	異物		不得檢出	△	泥沙、蟲體、蟲卵、動物排泄物及其他外來夾雜物等
				<u>固形物比例(%)</u>	<u>75 以上</u>	<u>△</u>	<u>與標示相符，適用內容重量在 300g 以上者</u>
			<u>70 以上</u>		<u>△</u>	<u>與標示相符，適用內容重量在 300g 以下者</u>	
		化學分析	<u>pH 值/酸鹼值</u>	<u>3.0 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用醃漬梅及梅乾</u>	
				<u>3.2 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用以梅汁醃製之薑片</u>	
				<u>3.5 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用調味梅及梅乾</u>	
				<u>4.0 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用醋漬蔬果</u>	
			<u>可溶性固形物(°Brix)</u>	<u>25 以上</u>	<u>△</u>	<u>適用醬油漬蔬果</u>	
				<u>35 以上</u>	<u>△</u>	<u>適用酒粕漬蔬果</u>	
			<u>總氮量(%)</u>	<u>0.3 以上</u>	<u>△</u>	<u>適用味噌漬蔬果</u>	
			<u>鹽分(g/100g)</u>	<u>依廠商自主規定</u>	<u>△</u>	<u>酒粕漬蔬果之鹽分應在 8 以下</u>	
			<u>汁液鹽度(°Baume, 20°C)</u>	<u>16 以上</u>	<u>△</u>	<u>適用鹽漬薑</u>	
				<u>19 以上</u>	<u>△</u>	<u>適用鹽漬洋菇，固形物含鹽量應在 17% 以上</u>	
		<u>20 以上</u>		<u>△</u>	<u>適用鹽漬胡瓜及鹽漬竹筍，固形物含鹽量應在 18% 以上</u>		
		<u>缺點率(%)</u>	<u>依 CNS 標準</u>	<u>△</u>	<u>病蟲害、異色、損傷、截切不良等次品率不得超過標準</u>		
		<u>甜菊糖苷(%)</u>	<u>0.1 以下</u>	<u>√</u>			



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【12 醃漬蔬果】

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	
			農藥殘留(ppm)	符合《農藥殘留容許量標準》	√		
			漂白劑	亞硫酸鹽(g/kg)	0.03 以下	√	以 SO ₂ 計
			重金屬	鉛	0.4 以下	√	適用食用橄欖，以販售之型態適用
			色素		符合法規	√	
			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)	0.6 以下	√	以苯甲酸計
	糖漬果實	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
		物性分析	異物		不得檢出	△	泥沙、蟲體、蟲卵、動物排泄物及其他外來夾雜物等
			化學分析	水分(%)		依廠商自主規定	△
		農藥殘留(ppm)		符合《農藥殘留容許量標準》	√		
		色素		符合法規	√		
		防腐劑		亞硫酸鹽(g/kg)	0.1 以下	√	以 SO ₂ 計
				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		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【12 醃漬蔬果】

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	
蜜餞		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>	√	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	
		物性分析	異物	不得檢出	△	泥沙、蟲體、蟲卵、動物排泄物及其他外來夾雜物等	
		化學分析	水分(%)	依廠商自主規定	△		
			農藥殘留(ppm)	符合《農藥殘留容許量標準》	√		
			色素	<u>符合法規</u>	√		
			漂白劑	亞硫酸鹽(g/kg)	<u>0.5 以下</u>	√	以 SO ₂ 計
			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
			甜味劑	<u>糖精及其鹽類(g/kg)</u>	<u>2.0 以下</u>	√	<u>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>以 Cyclamate 計</u>	

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 2816 鹽漬薑》、《CNS 4186 鹽漬洋菇》、《CNS 4838 鹽漬胡瓜》、《CNS 7069 鹽漬竹筍》、《CNS 2247 醃漬蔬果》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。



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【12 醃漬蔬果】

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
----	------	------	------	------	---------------------	------

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。