

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【13 黃豆加工食品】

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	
13. 黃豆加工食品	高水活性黃豆加工食品 (如豆花、豆腐類、豆漿製品)	微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)	100 以下	√	1. 適用除飲料外之高水活性黃豆加工即食食品	
			沙門氏菌	陰性	√		2. 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
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	√		
			腸桿菌科	陰性	√	適用以黃豆原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料	
			最低活性發酵菌(CFU/g)	10 ⁶ 以上	△	適用稀釋發酵豆奶	
				10 ⁷ 以上	△	適用濃稠發酵豆奶、凝態發酵豆奶	
		防腐劑	苯甲酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	√	以苯甲酸計，適用豆腐乳及煮熟豆	
				不得添加	√	適用豆腐、豆花、豆漿	
				對羥苯甲酸酯類(g/kg)	不得添加	√	以對羥苯甲酸計
					己二烯酸及其鹽類(g/kg)	1.0 以下	√
			不得添加	√		適用豆腐、豆花、豆漿	
			漂白劑	亞硫酸鹽(g/kg)	0.03 以下	√	以 SO ₂ 計
					不得添加	√	適用適用以黃豆原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料
				聚麩胺酸鈉(%)	0.1 以下	√	適用豆腐，於現場稽核時確認
			食用石膏(g/kg)	10 以下	√	以鈣計，適用豆花、豆腐及其製品	
			色素	符合法規	√		
		甜菊糖苷(%)	0.05 以下	√	適用以黃豆原料萃取、磨製而成，供飲用之飲料		
		過氧化氫	不得檢出	√	以 H ₂ O ₂ 殘留量計，食品中不得殘留		



台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【13 黃豆加工食品】

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
			總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√	
			黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√	
			農藥殘留(ppm)	符合《農藥殘留容許量標準》	√	
			<u>夾雜物、異味</u>	<u>不得含有</u>	△	
			水分(%)	86 以下	△	適用盒裝充填豆花
				87 以下	△	適用硬豆腐
				90 以下	△	適用嫩豆腐
			蛋白質(%)	1.2 以上	△	適用盒裝充填豆花
				<u>1.4 以上</u>	△	<u>適用稀釋發酵豆奶</u>
				<u>2.0 以上</u>	△	<u>適用調製豆奶、濃稠發酵豆奶</u>
				<u>2.6 以上</u>	△	<u>適用豆奶、凝態發酵豆奶</u>
				4.3 以上	△	適用嫩豆腐
			8.0 以上	△	適用硬豆腐	
			<u>粗脂肪(%)</u>	<u>0.5 以上</u>	△	<u>適用豆奶、調製豆奶</u>
			<u>pH 值/酸鹼值</u>	<u>4.6 以下</u>	△	<u>適用發酵豆奶</u>
		其他	基因改造食品	依標示宣稱	√	<u>故意摻雜基因改造黃豆，或非故意摻雜但基因改造黃豆佔原料重量 3% 以上者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣</u>

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【13 黃豆加工食品】

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		
低水活性黃豆加工食品 (如豆干(豆乾)類製品)		微生物	金黃色葡萄球菌(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」之規範則無需檢測李斯特菌		
			沙門氏菌	陰性	√			
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g)	100 以下	√			
		防腐劑	防腐劑	苯甲酸及其鹽類(g/kg)	0.6 以下	√	以苯甲酸計，適用豆皮及豆干(豆乾)類	
				對羥苯甲酸酯類(g/kg)	0.25 以下	√	以對羥苯甲酸計，適用豆皮及豆干(豆乾)類	
				己二烯酸及其鹽類(g/kg)	2.0 以下	√	以己二烯酸計，適用豆皮及豆干(豆乾)類	
			漂白劑	漂白劑	亞硫酸鹽(g/kg)	0.03 以下	√	以 SO ₂ 計
					聚麩胺酸鈉(%)	0.5 以下	√	適用豆干(豆乾)，於現場稽核時確認
					色素	符合法規	√	
			化學分析	化學分析	過氧化氫	不得檢出	√	以 H ₂ O ₂ 殘留量計，食品中不得殘留
					總黃麴毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂ (µg/kg)	4 以下	√	
					黃麴毒素 B ₁ (µg/kg)	2 以下	√	
		農藥殘留(ppm)			符合《農藥殘留容許量標準》	√		
		其他	其他	非基因改造食品	依標示宣稱	√	故意摻雜基因改造黃豆，或非故意摻雜但基因改造黃豆佔原料重量 3% 以上者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣	

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 11139 調製豆奶》、《CNS 11140 豆奶》、《CNS 15366 發酵豆奶》、《CNS 12729 包裝豆腐》、《CNS 12730 包裝豆花》標準)有更新時，廠方應符合更新之規範。

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準 【13 黃豆加工食品】

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
						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」、 <u>「不得添加」</u> ，若食品工廠可舉證其為合法來源帶入者（Carry over）除外。 10. <u>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。</u>