

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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		
14. 水產 加工 食品	水產煉製品	微生物	大腸桿菌(MPN/g)	50 以下	√	適用冷凍非即食食品： 1. 須再經加熱煮熟始得食用之冷凍食品 2. 非供生食之冷凍生鮮水產品		
			沙門氏菌	陰性	√	適用經加熱煮熟，確保可即食後再冷凍之水		
			腸炎弧菌(MPN/g)	陰性	√	產品，僅需解凍或復熱即可食用者		
				化學分析	動物用藥殘留(ppm)	符合《動物用藥殘留標準》	√	
				重金屬	無機砷(mg/kg)	0.5 以下	√	適用魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類、其他水產動物
			鉛(mg/kg)		0.3 以下	√	適用魚類、頭足類、其他水產動物	
					0.5 以下	√	適用甲殼類	
					1.5 以下	√	適用不含殼之貝類	
			鎘(mg/kg)		0.05 以下	√	適用其他魚類	
					0.1 以下	√	適用鯖、鮪、鰹類、bichique	
					0.15 以下	√	適用圓花鰹	
					0.25 以下	√	適用鯷魚、劍魚/劍旗魚、沙丁魚	
					0.3 以下	√	適用其他水產動物	
					0.5 以下	√	適用甲殼類	
				1 以下	√	適用不含殼之貝類、頭足類		
			甲基汞(mg/kg)	2 以下	√	適用鯊、旗、鮪、油魚		
				0.5 以下	√	適用其他魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物		
				1 以下	√	適用鱈、鰹、鯛、鮫、鰻、鰱、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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		
			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)	1.0 以下	√	以苯甲酸計	
				<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用油脂含量 10% 以上之水產製品，以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
				過氧化氫	<u>符合法規</u>	√	<u>用量以 H₂O₂ 殘留量計，食品中不得殘留</u>	
				<u>硝酸鹽/亞硝酸鹽(g/kg)</u>	0.005 以下	√	適用鮭魚及鱈魚卵製品	
			0.07 以下		√	適用魚肉製品		
				色素	<u>符合法規</u>	√		
				磷酸鹽(g/kg)	3 以下	√		
				聚麩胺酸鈉(%)	0.1 以下	√	適用魚板，於現場稽核時確認	
				<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>		
				順丁烯二酸與 <u>順丁烯二酸酐</u> (ppm)	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	
			水產調味脫水食品	微生物	<u>金黃色葡萄球菌(CFU/g)</u>	<u>100 以下</u>	<u>√</u>	1. <u>適用水產經復水或沖調即可食用者，或以常溫、冷藏、低溫、熱藏保存之非冷凍、非生鮮水產即食食品</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>			2. <u>若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測李斯特菌</u>			

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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	
		物理分析	<u>水分(%)</u>	<u>4 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用冷凍乾燥蝦仁</u>	
				<u>20 以下</u>	<u>△</u>	<u>或水活性 0.75 以下， 適用乾墨魚及乾魷魚</u>	
			<u>碎肉(體型 1/2 以下)、粉末含量(%)</u>	<u>5 以下</u>	<u>△</u>	<u>適用冷凍乾燥蝦仁</u>	
			<u>成品等級(尾/lb)</u>	<u>大</u>	<u>500 - 1000</u>	<u>△</u>	<u>適用冷凍乾燥蝦仁</u>
				<u>中</u>	<u>1001 - 2000</u>		
				<u>小</u>	<u>2001 - 3000</u>		
		<u>夾雜物、蟲體、黴菌</u>	<u>不得含有</u>	<u>△</u>	<u>適用冷凍乾燥蝦仁、乾墨魚及乾魷魚</u>		
		<u>酵母菌(CFU/g)</u>	<u>依廠商自主規定</u>	<u>△</u>			
		化學分析	<u>動物用藥殘留(ppm)</u>	<u>符合《動物用藥殘留標準》</u>	<u>√</u>		
			<u>苯(a)駢芘(μg/kg)</u>	<u>2.0 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用其他煙燻或燒烤魚肉及水產製品，不包含鱈魚乾/柴魚</u>	
				<u>5.0 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用煙燻或燒烤鯪魚</u>	
				<u>6.0 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用煙燻或燒烤雙枚貝類</u>	
			<u>組織胺(mg/kg)</u>	<u>200 以下</u>	<u>√</u>	<u>尤其是鯖科、鮪科、鯷科、鱈科、扁鱈科、秋刀魚科等組織胺含量高之魚產品</u>	
			<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>		
			防腐劑	<u>己二烯酸及其鹽類(g/kg)</u>	<u>1.0 以下</u>	<u>√</u>	<u>以己二烯酸計</u>
		<u>苯甲酸及其鹽類(g/kg)</u>		<u>0.6 以下</u>	<u>√</u>	<u>以苯甲酸計</u>	

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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	
		抗氧化劑	二丁基羥基甲苯 (BHT)(g/kg)	0.2 以下	√		
			丁基羥基甲氧苯 (BHA)(g/kg)		√		
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>15 以下</u>	√	<u>適用油脂含量 10 % 以下之水產製品, 以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
				<u>150 以下</u>	√	<u>適用油脂含量 10 % 以上之水產製品, 以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
			亞硫酸鹽(g/kg)	0.1 以下	√	以 SO ₂ 計, 適用蝦貝類	
			<u>色素</u>	<u>銅葉綠素鈉(g/kg)</u>	<u>0.15 以下</u>	√	<u>以銅計, 適用乾海帶</u>
				<u>其他</u>	<u>符合法規</u>	√	
			重金屬	無機砷(mg/kg)	0.5 以下	√	適用魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類、其他水產動物
				鉛(mg/kg)	0.3 以下	√	適用魚類、頭足類、其他水產動物
					0.5 以下	√	適用甲殼類
		1.5 以下			√	適用不含殼之貝類	
		鎘(mg/kg)		0.05 以下	√	適用其他魚類	
				0.1 以下	√	適用鯖、鯖鯉類、bichique	
				0.15 以下	√	適用圍花鯉	
				0.25 以下	√	適用鯉魚、劍魚/劍旗魚、沙丁魚	
				0.3 以下	√	適用其他水產動物	
				0.5 以下	√	適用甲殼類	
			1 以下	√	適用不含殼之貝類、頭足類		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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		
水產醃漬食品			甲基汞(mg/kg)	0.5 以下	√	適用其他魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物		
				1 以下	√	適用鱒、鯉、鯛、鮭、鮫鱈、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚		
				2 以下	√	適用鯊、旗、鮪、油魚		
		微生物	金黃色葡萄球菌(CFU/g)		100	√	1. <u>適用非冷凍、非生鮮水產即食食品</u> 2. <u>若產品符合「不易導致李斯特菌生長之即食食品」之規範則無需檢測李斯特菌</u>	
			沙門氏菌		陰性	√		
			單核球增多性李斯特菌(CFU/g)		100	√		
		化學分析	動物用藥殘留(ppm)		符合《動物用藥殘留標準》	√		
			組織胺(mg/kg)		400 以下	√	<u>尤其是</u> 鯖科、鯡科、鯉科、鱈科、扁鱈科、秋刀魚科等組織胺含量高之魚產品，經鹽漬及發酵處理之加工品	
			戴奧辛及多氯聯苯		依《食品含戴奧辛及多氯聯苯處理規範》	√		
			防腐劑	己二烯酸及其鹽類(g/kg)		1.0 以下	√	以己二烯酸計，適用烏魚子
						2.0 以下	√	以己二烯酸計，適用海膽、魚子醬
				苯甲酸及其鹽類(g/kg)		0.6 以下	√	以苯甲酸計，適用烏魚子
						1.0 以下	√	以苯甲酸計，適用海膽、魚子醬

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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	
		抗氧化劑	二丁基羥基甲苯 (BHT)(g/kg)	0.2 以下	√		
			丁基羥基甲氧苯 (BHA)(g/kg)		√		
			<u>迷迭香萃取物(mg/kg)</u>	<u>150 以下</u>	<u>√</u>	<u>適用油脂含量 10%以上之水產製品,以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計(油脂含量)</u>	
				亞硫酸鹽(g/kg)	0.1 以下	√	以 SO ₂ 計,適用蝦貝類
		重金屬	無機砷(mg/kg)	0.5 以下	√	適用魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類、其他水產動物	
				鉛(mg/kg)	0.3 以下	√	適用魚類、頭足類、其他水產動物
					0.5 以下	√	適用甲殼類
			1.5 以下		√	適用不含殼之貝類	
			鎘(mg/kg)	0.05 以下	√	適用其他魚類	
				0.1 以下	√	適用鯖、鮪、鯉類、bichique	
				0.15 以下	√	適用園花鯉	
				0.25 以下	√	適用鯉魚、劍魚/劍旗魚、沙丁魚	
				0.3 以下	√	適用其他水產動物	
				0.5 以下	√	適用甲殼類	
				1 以下	√	適用不含殼之貝類、頭足類	
			甲基汞(mg/kg)	0.5 以下	√	適用其他魚類、不含殼之貝類、頭足類、甲殼類及其他水產動物	
				1 以下	√	適用鱈、鯉、鯛、鮫、鯨、扁魚、烏魚、紅帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚	
		2 以下		√	適用鯊、旗、鮪、油魚		

台灣優良食品驗證方案產品檢驗項目規格及標準

【14 水產加工食品】

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

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 4453 冷凍乾燥蝦仁》、《CNS 2246 乾墨魚及乾魷魚》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。