

檔 號：

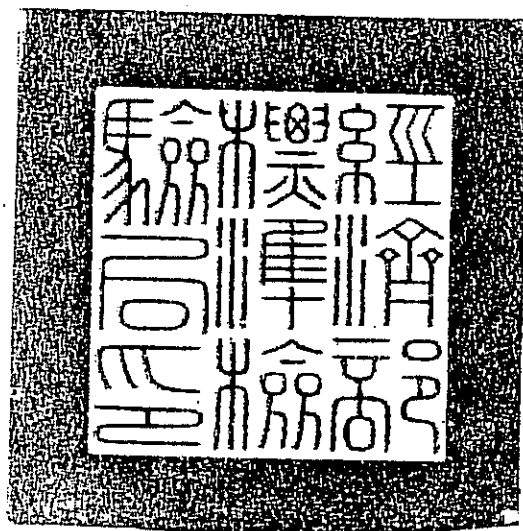
保存年限：

## 經濟部標準檢驗局 公告

發文日期：中華民國100年5月24日

發文字號：經標二字第10020005770號

附件：如文



主旨：公告深層海水食鹽、礦物質濃縮液、酒類、食用醋、運動飲料、果蔬汁等六項產品實施深層海水自願性產品驗證，並自即日生效。

依據：深層海水自願性產品驗證實施辦法第四條。

公告事項：如附「經濟部標準檢驗局實施深層海水自願性產品驗證明細表」。

局長 陳介山

裝

訂

線

## 經濟部標準檢驗局實施深層海水自願性產品驗證明細表

中華民國一〇〇年五月二十四日經濟部標準檢驗局經標二字第一〇〇二〇〇〇五七七〇號公告修正驗證標準，並自即日生效。

產品類別	產品品項	驗證標準	標準版次
深層海水產製食品類	食鹽	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水食鹽自願性產品驗證標準，如附件 2。	100 年 5 月 24 日
深層海水產製食品類	礦物質濃縮液	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水礦物質濃縮液自願性產品驗證標準，如附件 3。	100 年 5 月 24 日
深層海水產製食品類	酒類	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水酒類自願性產品驗證標準，如附件 4。	100 年 5 月 24 日
深層海水產製食品類	食用醋	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水食用醋自願性產品驗證標準，如附件 5。	100 年 5 月 24 日
深層海水產製食品類	運動飲料	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水運動飲料自願性產品驗證標準，如附件 6。	100 年 5 月 24 日
深層海水產製食品類	果蔬汁	深層海水管理系統驗證標準—食品類，如附件 1。	100 年 5 月 24 日
		深層海水果蔬汁自願性產品驗證標準，如附件 7。	100 年 5 月 24 日

## 深層海水管理系統驗證標準-食品類

100 年 5 月 24 日

## 壹、深層海水食品品質規範：

## 一、深層海水初級產品應符合下列規範：

- (一) 深層海水初級產品使用之原水應取得標準檢驗局暨所屬轄區分局核發之取水設施檢查報告。
- (二) 深層海水初級產品應百分之百由深層海水製成，並符合食品衛生標準或相關規定。

## 二、深層海水加工產品應符合下列規範：

- (一) 深層海水原料應設專倉/櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、進貨量、使用量及存量等。
- (二) 深層海水原料之使用應符合生產及製程說明書，秤量與投料應建立檢核制度，確實執行並作成紀錄。
- (三) 加工產品使用之深層海水原料須百分之百來自通過標準檢驗局驗證之深層海水產品，不得混用未驗證通過或非深層海水來源之原料。
- (四) 深層海水原料之使用應與進銷紀錄表及領用紀錄相符合。
- (五) 深層海水原料之使用應符合原申請時之百分比。
- (六) 深層海水成品產量應符合進銷紀錄表之累積使用量。

## 三、建立深層海水原料之追溯制度及進銷紀錄表之統計月報。

## 四、採購或出售深層海水產品，應索取或出具進銷記錄表。

## 五、深層海水加工產品使用之深層海水原料及添加比例，應以中文及通用符號明確標示於容器或包裝之上。

## 貳、深層海水食品良好衛生規範：

## 一、建築與設施

## (一) 食品作業場所配置與空間應符合下列規定：

1. 凡依流程及衛生安全要求而定之作業性質不同之場所，應個別設置或加以有效區隔，並保持清潔。
2. 應具足夠空間，供設備與食品器具之安置、衛生設施之設置、原材料之貯存、維持衛生操作及生產安全食品之需要。
3. 地面應隨時清掃，保持清潔，不得有塵土飛揚。
4. 排水系統應經常清理，保持暢通，不得有異味。
5. 禽畜、寵物等應予管制，並有適當的措施以避免污染食品。

(二) 食品作業場所建築與設施應符合下列規定：

1. 牆壁、支柱與地面：應保持清潔，不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
2. 樓板或天花板：應保持清潔，不得有長霉、成片剝落、積塵、納垢等情形；食品暴露之正上方樓板或天花板不得有結露現象。
3. 出入口、門窗、通風口及其他孔道：應保持清潔，並應設置防止病媒侵入設施。
4. 排水系統應完整暢通，不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
5. 光線應達到一百米燭光以上，工作台面或調理台面應保持二百米燭光以上；使用之光源應不致於改變食品之顏色；照明設備應保持清潔，以避免污染食品。
6. 應通風良好，無不良氣味，通風口應保持清潔。
7. 配管外表應保持清潔，並應定期清掃或清潔。
8. 凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理。
9. 不得發現有病媒或其出沒之痕跡，並應實施有效之病媒防治措施。
10. 蓄水池：蓄水池（塔、槽）應保持清潔，每年至少清理一次並做成紀錄。

(三) 凡設有員工宿舍、餐廳、休息室及檢驗場所或研究室者，應符合下列規定：

1. 應與食品作業場所隔離，且應有良好之通風、採光及防止病媒侵入或有害微生物污染之設施。
2. 應有專人負責管理，並經常保持清潔。

(四) 廁所應符合下列規定：

1. 廁所之設置地點應防止污染水源。
2. 廁所不得正面開向食品作業場所，但如有緩衝設施及有效控制空氣流向以防止污染者，不在此限。
3. 廁所應保持整潔，不得有不良氣味。
4. 應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。

(五) 用水應符合下列規定：

1. 凡與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊應符合飲用水水質標準。
2. 應有足夠之水量及供水設施。
3. 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至

少保持十五公尺之距離。

4. 蓄水池（塔、槽）應保持清潔，其設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源三公尺以上。
5. 飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口並應明顯區分。

(六) 洗手設施應符合下列規定：

1. 洗手及乾手設備之設置地點應適當，數目足夠，且備有流動自來水、清潔劑、乾手器或擦手紙巾等設施。必要時，應設置適當的消毒設施。
2. 洗手消毒設施之設計，應能於使用時防止已清洗之手部再度遭受污染，並於明顯之位置懸掛簡明易懂的洗手方法標示。

(七) 凡設有更衣室者，應與食品作業場所隔離，工作人員並應有個人存放衣物之箱櫃。

## 二、衛生管理

(一) 設備與器具之清洗衛生應符合下列規定：

1. 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
2. 用於製造、加工、調配、包裝等之設備與器具，使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。
3. 設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品、食品接觸面及包裝材料。

(二) 從業人員應符合下列規定：

1. 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
2. 從業人員在A型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病或傷寒等疾病之傳染或帶菌期間，或有其他可能造成食品污染之疾病者，不得從事與食品接觸之工作。
3. 新進從業人員應接受適當之教育訓練，使其執行能力符合生產、衛生及品質管理之要求，在職從業人員應定期接受有關食品安全、衛生與品質管理之教育訓練，各項訓練應確實執行並作成紀錄。
4. 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。
5. 從業人員手部應經常保持清潔，並應於進入食品作業場所前、如廁

後或手部受污染時，依標示所示步驟正確洗手或（及）消毒。工作中吐痰、擤鼻涕或有其他可能污染手部之行為後，應立即洗淨後再工作。

6. 作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為。
7. 作業人員若以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品時，應穿戴消毒清潔之不透水手套，或將手部澈底洗淨及消毒。
8. 作業人員個人衣物應放置於更衣場所，不得帶入食品作業場所。
9. 非作業人員之出入應適當管理。若有進入食品作業場所之必要時，應符合前列各目有關人員之衛生要求。
10. 從業人員於從業期間應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習或訓練。

(三) 清潔及消毒等化學物質及用具之管理

1. 病媒防治使用之藥劑，應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管。
2. 食品作業場所內，除維護衛生所必須使用之藥劑外，不得存放使用。
3. 清潔劑、消毒劑及有毒化學物質應符合相關主管機關之規定方得使用，並應予明確標示，存放於固定場所，且應指定專人負責保管。
4. 有毒化學物質應標明其毒性、使用方法及緊急處理辦法。
5. 清潔、清洗和消毒用機具應有專用場所妥善保管。

(四) 廢棄物處理應符合下列規定：

1. 廢棄物不得堆放於食品作業場所內，場所四周不得任意堆置廢棄物及容器，以防積存異物孳生病媒。
2. 廢棄物之處理，應依其特性，以適當容器分類集存，並予清除。放置場所不得有不良氣味或有害（毒）氣體溢出，並防止病媒之孳生，及造成人體之危害。
3. 反覆使用的容器在丟棄廢棄物後，應立即清洗清潔。處理廢棄物之機器設備於停止運轉時應立即清洗，以防止病媒孳生。
4. 凡有直接危害人體及食品安全衛生之虞之化學藥品、放射性物質、有害微生物、腐敗物等廢棄物，應設專用貯存設施。

(五) 食品業者應指派衛生管理專責人員針對建築與設施及衛生管理之情形填報衛生管理紀錄，內容包括當日執行的前列各項工作之衛生狀況等。

三、製程及品質管制

- (一) 使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。
- (二) 原材料進貨時，應經驗收程序，驗收不合格者，應明確標示，並適當處理，免遭誤用。
- (三) 原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染，需溫溼度管制者，應建立管制基準。冷凍原料解凍時，應在能防止品質劣化之條件下進行。
- (四) 原材料使用應依先進先出之原則，並在保存期限內使用。
- (五) 原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性或含量符合相關法令之規定後方可使用。
- (六) 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
- (七) 食品製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。
- (八) 製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。
- (九) 食品在製造作業過程中不得與地面直接接觸。
- (十) 應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中。
- (十一) 非使用自來水者，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄，以備查考。
- (十二) 製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
- (十三) 食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及限量標準」之規定。秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行，並作成紀錄。
- (十四) 食品之包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染。
- (十五) 使用之包裝應符合行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」。
- (十六) 不得回收之包裝材質使用過者不得再使用；回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理。
- (十七) 每批成品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。
- (十八) 製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理。
- (十九) 製程及品質管制應作紀錄及統計分析。

(二十) 製程與品質管制如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。

(二十一) 成品為包裝食品者，其成分應確實標示。

#### 四、倉儲管制

(一) 原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運。

(二) 倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，或採取其他有效措施，不得直接放置地面，並保持整潔及良好通風。

(三) 倉儲作業應遵行先進先出之原則，並確實記錄。

(四) 倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並確實記錄。

(五) 倉儲過程中應定期檢查，並確實記錄。如有異狀應立即處理，以確保原材料、半成品及成品之品質及衛生。

(六) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起貯存。

#### 五、運輸管制

(一) 運輸車輛應於裝載前檢查其裝備，並保持清潔衛生。

(二) 產品堆疊時應保持穩固，並能維持適當之空氣流通。

(三) 裝載低溫食品前，所有運輸車輛之廂體應能確保產品維持有效保溫狀態。

(四) 運輸過程中應避免日光直射、雨淋、激烈的溫度或濕度變動與撞擊及車內積水等。

(五) 有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施，否則禁止與原料、半成品或成品一起運輸。

#### 六、檢驗與量測管制

(一) 凡設有檢驗場所者，應具有足夠空間與檢驗設備，以供進行品質管制及衛生管理相關之檢驗工作。必要時，得委託具公信力之研究或檢驗機構代為檢驗。

(二) 凡設有微生物檢驗場所者，應與其他檢驗場所適當隔離。

(三) 用於測定、控制或記錄之測量器或記錄儀，應能發揮功能且須準確，並定期校正。

(四) 檢驗中可能產生之生物性與化學性之污染源，應建立管制系統，並確實執行。

(五) 檢驗所用之方法如係採用經修改過之簡便方法時，應定期與原有檢



驗方法核對，並予記錄。

七、 客訴與成品回收管制

- (一) 制定消費者申訴案件之標準作業程序，並確實執行，以供查核。
- (二) 建立成品回收及處理標準作業程序，並確實執行。
- (三) 客訴與成品回收之處理應作成紀錄，以供查核。

八、 紀錄保存：

- (一) 食品製造業者對本規範所規定之有關紀錄，至少應保存至該批成品之有效日期後六個月。

九、 標示與宣傳

- (一) 產品應以中文及通用符號顯著標示下列事項於容器或包裝之上：

- 1. 品名。
- 2. 內容物名稱及重量、容量或數量；其為二種以上混合物時，應分別標明。
- 3. 食品添加物名稱。
- 4. 廠商名稱、電話號碼及地址。輸入者，應註明國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。
- 5. 有效日期。經中央主管機關公告指定須標示製造日期、保存期限或保存條件者，應一併標示之。
- 6. 其他經中央主管機關公告指定之標示事項。

- (二) 廣告及說明不能造成消費者的誤解以及混淆。

參、 深層海水食品安全管制系統：

一、 設立食品安全管制系統工作小組（以下簡稱管制小組）並符合下列條件：

- (一) 管制小組成員得由負責人或其授權人、品保、生產、衛生管理人員及其它幹部人員組成，至少三人，其中負責人或其授權人為必要之成員。
- (二) 管制小組成員應接受經中央主管機關認可之訓練機構辦理之食品良好衛生規範及危害分析重要管制點相關訓練並領有合格證書者。
- (三) 自 101 年 5 月 8 日起，管制小組成員中至少一人應具備食品技師證書。

二、 管制小組之職責：

- (一) 鑑別及管理食品良好衛生規範相關紀錄。
- (二) 訂定、執行及確認危害分析重要管制點計畫。
- (三) 負責食品安全管制系統實施之溝通及鑑別所需資源。

三、 危害分析：

- (一) 食品業者應列出所有危害，並執行危害分析，以鑑別危害管制系統計畫書所列危害，決定危害之預防措施。
- (二) 危害分析應依據已查證之產品描述、產品預定用途與現場相符之加工流程圖為基礎。
- (三) 危害分析應鑑別危害之發生頻率及嚴重性，並考慮下列各種危害：
  - 1. 天然毒素危害。
  - 2. 微生物污染危害。
  - 3. 化學性污染危害。
  - 4. 殺蟲劑危害。
  - 5. 藥物殘留危害。
  - 6. 動物疾病危害。
  - 7. 分解或劣變物質危害。
  - 8. 寄生蟲危害。
  - 9. 食品添加物危害。
  - 10. 物理性危害。
  - 11. 其他食品安全危害。

四、 決定重要管制點：

- (一) 重要管制點之決定，應依據危害分析所獲得資料加以判定。
- (二) 每一加工廠如其食品安全之危害、重要管制點、管制界限等基本上是相同時，則可歸為同一危害分析重要管制點計畫。

五、 管制界限：每一重要管制點應建立管制界限。如可能時，管制界限應予驗效。

六、 監測：應列出監測每一重要管制點之項目、方法、頻率及執行人，以即時防止管制界限失控。

七、 矯正措施：

- (一) 應針對每一重要管制點，訂定偏離管制界限時對應之矯正措施，管制措施應確保：
  - 1. 引起變異之原因已被矯正。
  - 2. 因異常所致危害健康或品質不良之產品未流入市面。
- (二) 如發現無適合之矯正措施時，食品業者應執行下列事項：
  - 1. 隔離且留存受影響產品。
  - 2. 由授權具專業知識人員查核，以決定受影響產品出貨之可行性。
  - 3. 針對受影響的產品，應確保無異常所致危害健康或品質不良之產品流入市面；已流入市面者，應回收並採取矯正措施。
  - 4. 引起變異之原因已被矯正。
- (三) 必要時管制小組人員應重新評估危害分析重要管制點計畫，決定是否必

須將新確定之內容列入危害分析重要管制點計畫。

八、 確認：

- (一) 確認程序應予建立。
- (二) 如可能時，應對危害分析重要管制點計畫進行驗效。
- (三) 藉由下列確認及內稽活動以決定食品安全管制系統是否有效執行。
  1. 內稽食品安全管制系統及其紀錄。
  2. 內稽變異及產品變異。
  3. 確定重要管制點在控制中。
- (四) 對於所建立之危害分析重要管制點計畫必需實施確認，並確保有效執行。
- (五) 當危害分析或危害分析計畫改變時，應對系統再確認。

九、 文件：

- (一) 危害分析重要管制點計畫應製成文件。
- (二) 文件之發行、更新及廢止，必須經負責人或其授權人簽署，並核准實施。
- (三) 紀錄應確實簽署，並註記日期。
- (四) 文件與紀錄應保存至產品有效日期後六個月以上。

十、 訓練：

- (一) 食品業者應鑑別各部門人員執行食品安全管制系統之訓練需求，據以執行，並做成紀錄。
- (二) 管制小組成員每人至少每三年應接受中央主管機關認可之機構辦理本系統有關之專業訓練、研討、講習等課程，或會議或中央主管機關認可之課程，累計十二小時以上。



## 深層海水食鹽自願性產品驗證標準

100 年 5 月 24 日

產品品質	重金屬	鉛 (ppm)	$\leq 2$
		砷 (ppm)	$\leq 0.2$
		銅 (ppm)	$\leq 2$
		汞 (ppm)	$\leq 0.1$
		鎘 (ppm)	$\leq 0.2$
	氯化鈉(以乾重計)	$\geq 95\%$	
產品容器	行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」		
產品標示	行政院衛生署「食品衛生管理法」		
	行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」		
	行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」		
其他標示	1. 水源出處		
	2. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼		
	3. 依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圓形驗證標誌及識別號碼		
備註：			
1. 本產品為 100%深層海水製成。			
2. 產品品質項目之檢查方法參照 CNS 13998「食鹽中鉛、銅與鎘之檢驗法」。			



## 深層海水礦物質濃縮液自願性產品驗證標準

100 年 5 月 24 日

產品品質	一般性狀	無色到淡黃色的液體，有苦味	
	成份含量	鈣	≤4.0 %
		鎂	1.0-10.0 %
		硫酸根	≤6.5%
		鈉	≤6.5%
		鉀	≤6.0%
產品衛生	重金屬	鉛 (ppm)	≤2
		砷 (ppm)	≤0.2
		銅 (ppm)	≤2
		汞 (ppm)	≤0.1
		鎘 (ppm)	≤0.2
產品容器	行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」		
產品標示	行政院衛生署「食品衛生管理法」		
	行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」		
	行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」		
其他標示	1. 水源出處		
	2. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼		
	3. 依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圖形驗證標誌及識別號碼		
備註：			
1. 本產品為 100%深層海水製成。			
2. 產品品質項目之檢查方法參照 CNS15443「海水濃縮礦物質液」。			

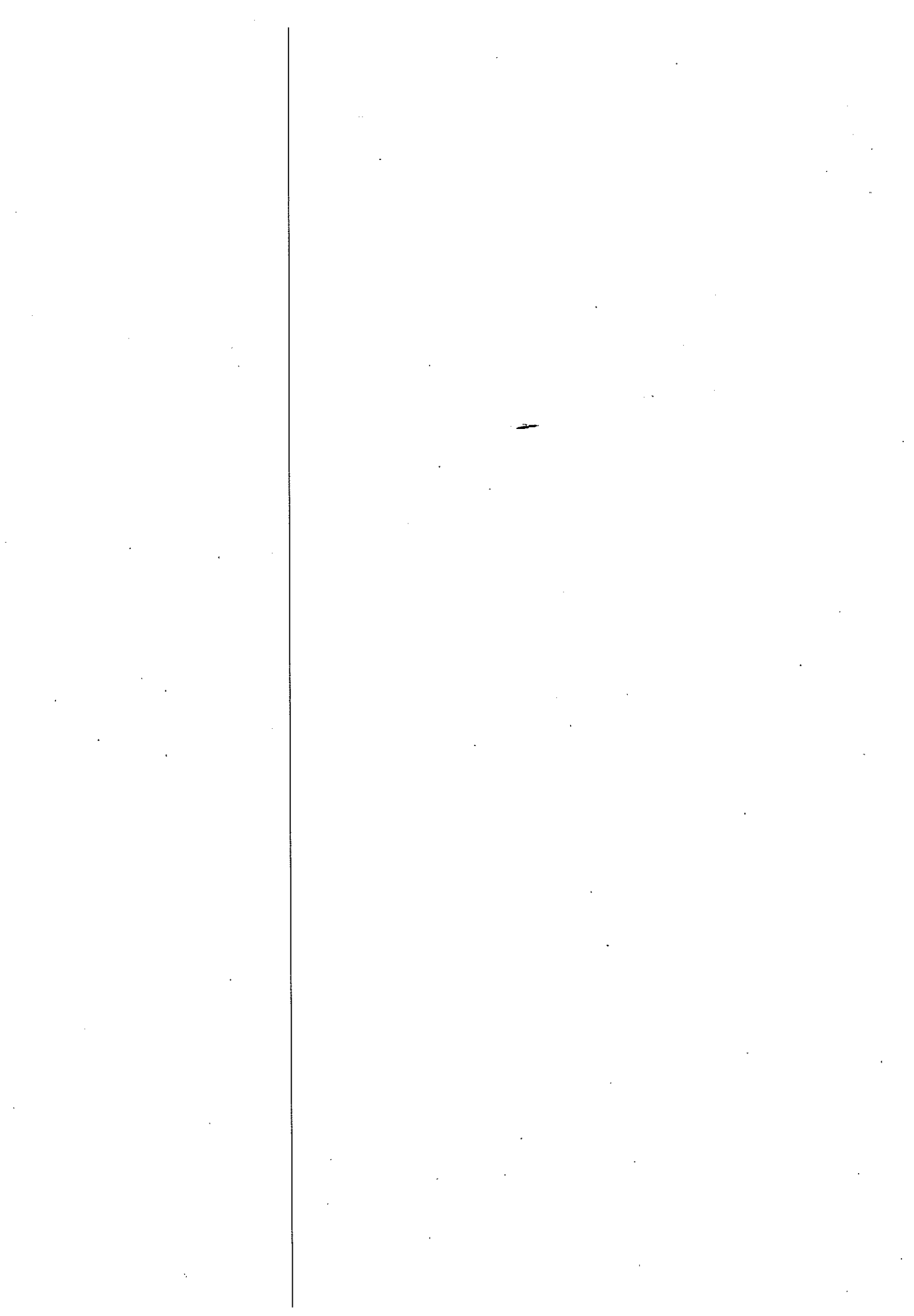




## 深層海水酒類自願性產品驗證標準

100 年 5 月 24 日

產品品質	一般性狀	常溫下澄清無混濁、風味正常、無酸敗味及其他不良氣味			
	異物	不得含有夾雜物及異物			
	酒精度	應與產品標示相符			
產品衛生	甲醇含量 (mg/L 純乙醇)	葡萄酒、白蘭地、葡萄蒸餾酒		≤2000	
		水果渣蒸餾酒、葡萄以外之其他水果釀造酒及蒸餾酒		≤4000	
		啤酒類、穀類釀造酒類、其他釀造酒類、威士忌、白酒、米酒、其他蒸餾酒、料理酒類、食用酒精類		≤1000	
		再製酒類		應符合所使用酒精、釀造酒或蒸餾酒等基酒之甲醇含量規定。	
		其他食用酒類		≤1000	
	重金屬	鉛 (ppm)		≤0.3	
	添加物	防腐劑(g/L)	水果為原料之酒類		己二烯酸≤0.2
			酒精含量 15% 以下之食用酒類		苯甲酸≤0.4
		著色劑(mg/L)	葉黃素(以 lutein 計)≤10		
		二氧化硫(g/L)	水果為原料之酒類		≤0.4
啤酒類及以穀類為原料之酒類				≤0.03	
其他食用酒類			不得添加		
	不得含有有毒或有害人體健康之物質				
產品容器	財政部及行政院衛生署會銜訂定「酒類盛裝容器衛生標準」				
產品標示	1. 行政院衛生署「食品衛生管理法」				
	2. 行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」				
	3. 行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」				
	4. 財政部「菸酒管理法」及「酒類標示管理辦法」				
其他標示	1. 水源出處				
	2. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼				
	3. 依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圓形驗證標誌及識別號碼				
備註：					
1. 本產品組成之水原料應 100% 由深層海水製成，除水以外之深層海水原料應標示添加之百分比。					
2. 產品品質項目之檢驗方法：酒精度依據 CNS 14849「酒類檢驗法—酒精度之測定」，異物依據 CNS 5629「食品檢驗法—異物之檢查」。					
3. 產品衛生項目之檢驗方法依主管機關公告之檢驗方法檢驗。					



深層海水食用醋自願性產品驗證標準

100 年 5 月 24 日

產品品質	一般性狀	1.具釀造食醋特有色澤及良好香味，無異臭味		
		2.具有適當之黏稠度，無顯著之不溶性固形物沉澱		
		3.不得含有夾雜物及異物		
	食品添加物	行政院衛生署「食品添加物使用範圍及用量標準」		
產品衛生	微生物	生菌數 (CFU/mL)		飲料食醋 ≤ 200
		大腸桿菌 (MPN/mL)		陰性
	防腐劑	不得檢出		
	酸度 (g/100mL 以醋酸計)	釀造食醋	穀物醋	≥ 4.2
			果實醋	≥ 4.5
			高酸度醋	≥ 9.0
		調理食醋	烏醋	≥ 1.8
			壽司醋	≥ 2.5
			沙拉醋	≥ 1.2
			其他調理食醋	≥ 1.0
		飲料食醋		≥ 0.2
		其他釀造食醋		≥ 4.0
		無鹽可溶性固形物 (g/100mL)	釀造食醋	穀物醋
	米醋			≥ 1.5
	果食醋			≥ 1.2
高酸度醋	≥ 1.5			
調理食醋	烏醋		≥ 6.0	
	壽司醋		≥ 4.0	
	沙拉醋		≥ 1.5	
	其他調理食醋		≥ 6.0	
飲料食醋		≥ 6.0		
其他釀造食醋		≥ 1.2		
產品容器	行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」			
產品標示	1.行政院衛生署「食品衛生管理法」			
	2.行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」			
	3.行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」			
其他標示	1.水源出處			
	2.本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼			
	3.依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圓形驗證標誌及識別號碼			
備註：				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 本產品組成之水原料應 100% 由深層海水製成，除水以外之深層海水原料應標示添加之百分比。</li> <li>2. 本驗證標準之產品定義如附表一。</li> <li>3. 產品衛生項目依附表二所列方法檢驗。</li> </ol>				

附表一、產品定義

釀造食醋	以穀物類、果實、酒精、酒粕及糖蜜等為原料之酒醪或此類酒醪添加食用酒精後或以食用酒精經醋酸發酵而成之調味液，但不可添加醋酸、冰醋酸或其他酸味劑。	
	穀物醋	以一種或二種以上之穀類為原料釀造而成，惟其成品每公升之製造原料須使用穀物 40g (以乾重計) 以上，如米醋、酒糟醋、麥芽醋及高粱醋等。
	果實醋	以一種或二種以上之果實為原料釀造而成，惟成品每公升之製造原料須使用水果原汁 300g 以上，如葡萄醋、橘子醋等。
	高酸度醋 (含酒精醋)	釀造食醋中，酸度高於 9% 以上 (以醋酸計，w/v) 之產品。
調理食醋	以釀造食醋為主原料，添加各種配料 (糖、鹽、食用油脂、蔬菜、果實及果汁等) 而成之製品，但不得添加合成醋酸或其他酸味劑，此類產品如烏醋、壽司醋及沙拉醋等。	
飲料食醋	以釀造食醋為主原料，添加水果汁、蜂蜜、糖類、酸味劑等調製而成之製品，可供直接飲用之製品。但不可添加合成醋酸，釀造食醋醋酸含量應在 0.14% 以上。	
其他釀造食醋	除上述穀物醋、果實醋之外，以其他原料如蜂蜜、糖蜜等為原料釀造而成。	

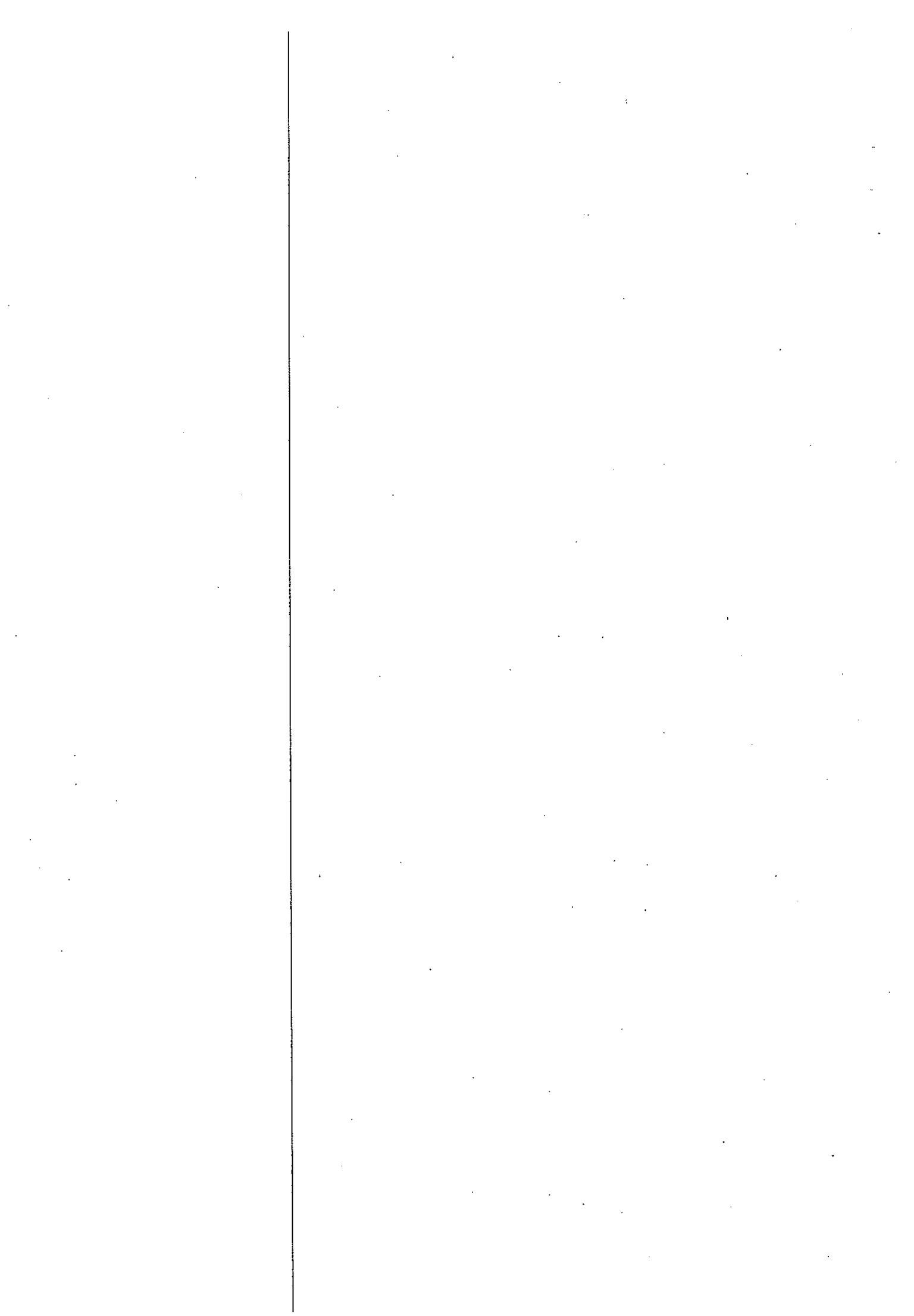
附表二、產品衛生檢驗項目之檢驗方法

項目	檢驗方法
酸度	依據 CNS14834 食用醋-酸度之測定
無鹽可溶性固形物	依據 CNS14834 食用醋-無鹽可溶性固形物之測定
防腐劑	依據 CNS10949 食品中防腐劑之檢驗法
生菌數	依據 CNS10890 食品微生物檢驗方法-生菌數之檢驗
大腸桿菌	依據 CNS10951 食品微生物之檢驗法-大腸桿菌之檢驗

深層海水運動飲料自願性產品驗證標準

100 年 5 月 24 日

產品品質	一般性狀	1.具良好風味，無異味之液體		
		2.不得含有夾雜物及異物		
	酸鹼值	pH 2.5-3.8		
	電解質濃度	陽離子(μg/mL)	Na <sup>+</sup> (鈉離子)	≤552
			K <sup>+</sup> (鉀離子)	≤195
			Ca <sup>++</sup> (鈣離子)	≤60
			Mg <sup>++</sup> (鎂離子)	≤24
		陰離子(μg/mL)	Cl <sup>-</sup> (氯離子)	≤639
PO <sup>4-</sup> (磷酸根離子)			≤190	
內容量	不得低於標示內容重量或內容體積。			
鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP)(ppm)	≤1			
產品衛生	微生物	生菌數(CFU/mL)	≤200	
		大腸桿菌(MPN/mL)	陰性	
		大腸桿菌群(MPN/mL)	陰性	
	重金屬	鉛 (ppm)	≤0.3	
		砷 (ppm)	≤0.2	
		銅 (ppm)	≤5.0	
		錫 (ppm)	罐裝者 ≤250	
		鎘 (ppm)	≤0.15	
產品容器	行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」			
產品標示	1. 行政院衛生署「食品衛生管理法」			
	2. 行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」			
	3. 行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」			
其他標示	1. 水源出處			
	2. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼			
	3. 依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圓形驗證標誌及識別號碼			
備註：				
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 產品定義：運動飲料指具有可調解人體電解質功能之飲料。</li> <li>2. 本產品組成之水原料應 100%由深層海水製成，除水以外之深層海水原料應標示添加之百分比。</li> <li>3. 產品品質項目之檢查方法依據 CNS12150「運動飲料檢驗法之測定」，生菌數之檢查方法依據 CNS10890「食品微生物檢驗方法-生菌數之檢驗」、大腸桿菌之檢查方法依據 CNS10951「食品微生物之檢驗法-大腸桿菌之檢驗」、大腸桿菌群之檢查方法依據 CNS 10951「食品微生物之檢驗法-大腸桿菌之檢驗」。</li> </ol>				



## 深層海水果蔬汁自願性產品驗證標準

100年5月24日

產品品質	一般性狀	1.具有原果蔬汁特有之色澤、香氣及風味	
		2.不得含有夾雜物及異物	
	鄰苯二甲酸二(2-乙基己基)酯(DEHP) (ppm)	≤1	
可溶性固形物 (°Brix)	濃縮果蔬汁	附表二果蔬汁之	可溶性固形物乘以濃縮倍數
	還原果蔬汁	如附表三	
	綜合還原果蔬汁	按各還原果蔬汁混合比率乘以該果蔬汁之可溶性固形物含量之總合	
可滴定酸度 (%)	濃縮果蔬汁	附表二果蔬汁之酸度乘以濃縮倍數	
	還原果蔬汁	附表二果蔬汁之酸度含量	
	綜合還原果蔬汁	按各還原果蔬汁混合比率乘以該果蔬汁之酸度含量之總合	
甲醛態氮 (mg/100g)	濃縮果蔬汁	附表二果蔬汁之甲醛態氮含量乘以濃縮倍數	
	還原果蔬汁	附表二果蔬汁之甲醛態氮含量	
	稀釋果蔬汁 清淡果蔬汁	附表二果蔬汁之甲醛態氮含量除以稀釋倍數	
	綜合還原果蔬汁	按各還原果蔬汁混合比率乘以該果蔬汁之甲醛態氮含量之總合	
	綜合稀釋果蔬汁	按混合比率乘以該果蔬汁之甲醛態氮含量(附表二果蔬汁之甲醛態氮含量除以稀釋倍數)之總合	
灰份 (%)	濃縮果蔬汁	附表二果蔬汁之灰份含量乘以濃縮倍數	
	還原果蔬汁	附表二果蔬汁之灰份含量	
	稀釋果蔬汁 清淡果蔬汁	附表二果蔬汁之灰份含量除以稀釋倍數	
	綜合還原果蔬汁	按各還原果蔬汁混合比率乘以該果蔬汁之灰份含量之總合	
	綜合稀釋果蔬汁	按混合比率乘以該果蔬汁之灰份含量(附表二果蔬汁之灰份含量除以稀釋倍數)之總合	
產品衛生	微生物	生菌數 (CFU/mL)	≤200
		大腸桿菌 (MPN/mL)	陰性
		大腸桿菌群 (MPN/mL)	陰性
	食品添加物	1.還原果蔬汁 2.發酵果蔬汁 3.綜合還原果蔬汁	1.除番石榴、香蕉、西瓜、荔枝、蘆筍、胡蘿蔔之外,其餘果蔬汁不可添加有機酸(檸檬酸、蘋果酸、維生素C) 2.番茄汁可添加食鹽 3.不可添加其他任何食品添加物及含有咖啡因成分之食品

		1. 稀釋果蔬汁 2. 清淡果蔬汁 3. 稀釋發酵果蔬汁 4. 清淡發酵果蔬汁 5. 綜合稀釋果蔬汁	得使用符合食品添加物使用範圍及用量標準之抗氧化劑，品質改良用、釀造用及食品製造用劑、營養添加劑、著色劑、香料、調味劑、黏稠劑、乳化劑等
產品容器	行政院衛生署「食品器具、容器、包裝衛生標準」		
產品標示	1. 行政院衛生署「食品衛生管理法」		
	2. 行政院衛生署「市售包裝食品營養標示規範」		
	3. 行政院衛生署「市售包裝食品營養宣稱規範」		
	4. 包裝正面明顯處應標示果汁純度百分比		
其他標示	1. 水源出處		
	2. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼		
	3. 依「深層海水自願性產品驗證作業要點」之規定標示 VPC 圓形驗證標誌及識別號碼		
備註：			
1. 本驗證標準適用之產品，定義如附表一。			
2. 本產品組成之水原料應 100% 由深層海水製成，除水以外之深層海水原料應標示添加之百分比。			
3. 產品品質及衛生項目依附表四所列方法檢驗。			

附表一、產品定義

果蔬汁原料 (包括原汁及濃縮汁)	係指由新鮮成熟、色澤良好、形狀完整、無腐爛、外傷及病蟲害之果實及(或)蔬菜，經直接壓榨或再經濃縮而成，可供再加工或復原稀釋加工，且具妥善包裝之果蔬汁原料。		
果蔬汁產品	係指由新鮮成熟之果實或蔬菜，經壓榨及其它加工處理，可直接飲用或稀釋飲用之包裝飲料。		
	還原果蔬汁	由濃縮果蔬汁稀釋復原之果蔬汁。	
	稀釋果蔬汁飲料	含天然果蔬汁或還原果蔬汁30%以上(番石榴25%以上，百香果20%以上)，供直接飲用之果蔬汁飲料。	
	清淡果蔬汁飲料	未達稀釋果蔬汁飲料標準但含天然果蔬汁或還原果蔬汁10%以上者，直接供飲用之清淡果蔬汁飲料。	
	發酵果蔬汁飲料	由天然果蔬汁直接發酵，或由蔬果經醱漬發酵後再經破碎壓榨所得之發酵果蔬汁。	
	稀釋發酵果蔬汁飲料	含發酵果蔬原汁30%以上，直接供飲用之果蔬汁飲料。	
	清淡發酵果蔬汁飲料	未達稀釋發酵果蔬汁飲料標準但含發酵果蔬汁10%以上者，直接供飲用之清淡發酵果蔬汁飲料。	
	綜合還原果蔬汁	由一種或一種以上之還原果汁或還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁飲料，其配合比例不予限制。	
	綜合稀釋果蔬汁飲料	含綜合天然果蔬汁或綜合還原果蔬汁30%以上，或由濃縮天然果蔬汁混合稀釋成果蔬汁含量30%以上，直接供飲用之果蔬汁飲料。	



附表二、果蔬汁之檢驗項目與標準

果蔬汁名稱	可溶性固形物(°Brix)	可滴定酸度(%)	甲醛態氮(mg/100g)	灰分(%)
柳橙汁	10.5 以上	0.1 ~ 1.0	22 以上	0.25 以上
蕃茄汁	4.5 以上	0.6 以下	35 以上	0.35 以上
番石榴汁	7.5 以上	0.6 以下	18 以上	0.30 以上
芒果汁	11.5 以上	0.6 以下	8 以上	0.23 以上
蘆筍汁	4.0 以上	0.5 以下	40 以上	0.10 以上
胡蘿蔔汁	7.5 以上	0.5 以下	30 以上	0.58 以上
葡萄汁	13.5 以上	1.3 以下	15 以上	0.14 以上
巨峰葡萄汁	13.5 以上	1.0 以下	15 以上	0.14 以上
義大利白葡萄汁	13.5 以上	0.6 以下	21 以上	0.14 以上
草莓汁	8.0 以上	1.2 以下	20 以上	0.32 以上
楊桃汁	5.0 以上	0.44 以下	10 以上	0.26 以上
梅子汁	7.0 以上	6.0 以下	20 以上	0.45 以上
百香果汁	15.0 以上	5.0 以下	25 以上	0.45 以上
鳳梨汁	11.0 以上	1.0 以下	20 以上	0.20 以上
香蕉汁	20.0 以上	0.37 以下	30 以上	0.60 以上
荔枝汁	14.5 以上	0.3 以下	28 以上	0.28 以上
檸檬汁	6.5 以上	5.0 ~ 7.0	22 以上	0.21 以上
甘蔗汁	14.5 以上	0.15 以下	15 以上	0.10 以上
西瓜汁	8.0 以上	0.2 以下	22 以上	0.2 以上
苦瓜汁	2.0 以上	0.25 以下	25 以上	0.30 以上

附表三、還原果蔬汁最低可溶性固形物含量

果蔬汁名稱	最低可溶性固形物(°Brix)
柳橙汁	11.5
蕃茄汁	4.5
番石榴汁	9.5
芒果汁	14.0
蘆筍汁	4.0
胡蘿蔔汁	8.0
葡萄汁	14.0
巨峰葡萄汁	14.0
義大利白葡萄汁	14.0
梅子汁	7.0
百香果汁	15.0
鳳梨汁	11.5
香蕉汁	21.0
荔枝汁	14.5
檸檬汁	8.0
甘蔗汁	14.5

附表四、產品品質及衛生檢驗項目之檢驗方法

項目	方法
可溶性固形物	依據CNS 12569「水果及蔬菜汁飲料檢驗法—可溶性固形物之測定」
可滴定酸度	依據CNS 8626「水果及蔬菜製品檢驗法—可滴定酸度之測定」
甲醛態氮	依據CNS 12630「水果及蔬菜汁飲料檢驗法—羥甲氨基氮之測定」
灰份	依據CNS 12571「水果及蔬菜汁飲料檢驗法—灰份之測定」
生菌數	依據CNS 10890「食品微生物之檢驗法—生菌數之檢驗」
大腸桿菌	依據CNS 10951「食品微生物之檢驗法—大腸桿菌之檢驗」
大腸桿菌群	依據CNS 10984「食品微生物之檢驗法—大腸桿菌群之檢驗」