

檔 號：

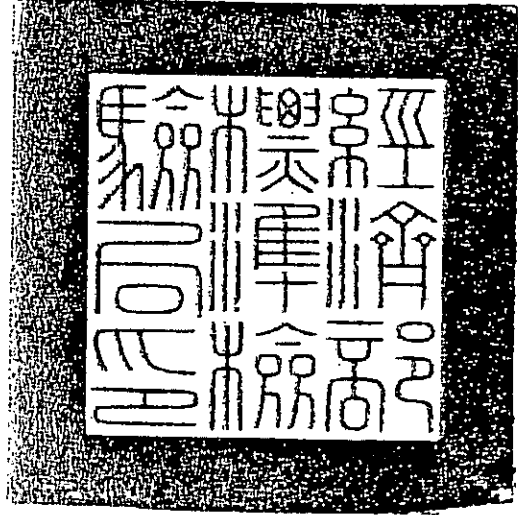
保存年限：

經濟部標準檢驗局 公告

發文日期：中華民國100年7月29日

發文字號：經標二字第10020008760號

附件：如文



主旨：修正深層海水包裝飲用水、運動飲料、果蔬汁、食鹽、濃縮礦物質液、食用醋等六項深層海水自願性產品驗證標準，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「經濟部標準檢驗局深層海水包裝飲用水、運動飲料、果蔬汁、食鹽、濃縮礦物質液、食用醋等六項深層海水自願性產品驗證標準修正對照表」。

局長 陳 介 山

經濟部標準檢驗局實施深層海水包裝飲用水、運動飲料、果蔬汁、食鹽、濃縮礦物質液、食用醋等六項深層海水自願性產品驗證標準修正對照表

產品類別	產品品項	修正後產品驗證標準	修正前產品驗證標準
深層海水產製食品類	包裝飲用水	深層海水包裝飲用水自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件1。	深層海水包裝飲用水自願性產品驗證標準(100年5月24日)。
	運動飲料	深層海水運動飲料自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件2。	深層海水運動飲料自願性產品驗證標準(100年5月24日)。
	果蔬汁	深層海水果蔬汁自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件3。	深層海水果蔬汁自願性產品驗證標準(100年5月24日)。
	食鹽	深層海水食鹽自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件4。	深層海水食鹽自願性產品驗證標準(100年5月24日)。
	濃縮礦物質液	深層海水濃縮礦物質液自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件5。	深層海水濃縮礦物質液自願性產品驗證標準(100年5月24日)。
	食用醋	深層海水食用醋自願性產品驗證標準(100年7月29日),如附件6。	深層海水食用醋自願性產品驗證標準(100年5月24日)。

深層海水包裝飲用水自願性產品驗證標準

100 年 7 月 29 日

產品品質	重金屬	鉛 (ppm)	≤ 0.05
		砷 (ppm)	≤ 0.01
		鋅 (ppm)	≤ 5.0
		銅 (ppm)	≤ 1.0
		汞 (ppm)	≤ 0.001
		鎘 (ppm)	≤ 0.005
	微生物	大腸桿菌群	陰性
		糞便性鏈球菌	陰性
		綠膿桿菌	陰性
	酸鹼值	pH 6.0-8.5	
	溴酸鹽(ppm)	≤ 0.01	
	物理性	臭度(初嗅數)	≤ 3
		濁度(NTU)	≤ 2
		色度(鉑鈷單位)	≤ 5
	化學性	硒 (ppm)	≤ 0.01
		鉻 (ppm)	≤ 0.05
		銀 (ppm)	≤ 0.7
		銻 (ppm)	≤ 0.01
		鎳 (ppm)	≤ 0.02
		硼 (ppm)	≤ 5.0
		氰鹽(以 CN ⁻ 計) (ppm)	≤ 0.05
		亞硝酸鹽氮 (ppm)	≤ 0.1
		氟鹽(以 F ⁻ 表示) (ppm)	≤ 0.8
		硝酸鹽氮 (ppm)	≤ 10.0
		鉬 (ppm)	≤ 0.07
		適飲性	錳 (ppm)
	游離氨氮(以氮計) (ppm)		≤ 0.1
	氯鹽(以 Cl ⁻ 計) (ppm)		應與產品標示相符
	總硬度 (ppm)		應與產品標示相符
	總溶解固體量 (ppm)		應與產品標示相符
	有害物質	總三鹵甲烷 (ppm)	≤ 0.08
		三氯乙烯 (ppm)	≤ 0.005
		四氯乙烯 (ppm)	≤ 0.04
四氯化碳 (ppm)		≤ 0.005	
1,1,1-三氯乙烷 (ppm)		≤ 0.2	
1,2-二氯乙烷 (ppm)		≤ 0.005	
氯乙烯 (ppm)		≤ 0.002	
苯 (ppm)		≤ 0.005	
對-二氯苯 (ppm)		≤ 0.075	
1,2-二氯苯 (ppm)		≤ 1.0	
1,1-二氯乙烯 (ppm)		≤ 0.007	
安殺番 (ppm)		≤ 0.003	

		靈丹 (ppm)	≤ 0.0002
		丁基拉草 (ppm)	≤ 0.02
		2,4-地 (ppm)	≤ 0.07
		巴拉刈 (ppm)	≤ 0.01
		納乃得 (ppm)	≤ 0.01
		加保扶 (ppm)	≤ 0.02
		滅必蟲 (ppm)	≤ 0.02
		達馬松 (ppm)	≤ 0.02
		大利松 (ppm)	≤ 0.005
		巴拉松 (ppm)	≤ 0.02
		一品松 (ppm)	≤ 0.005
		亞素靈 (ppm)	≤ 0.003
	添加物	不得含有有毒或有害人體健康之物質	
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. 氯鹽濃度		
	2. 總硬度		
	3. 總溶解固體量		
	4. 鈣離子濃度		
	5. 鎂離子濃度		
	6. pH 值		
	7. 水源出處		
	8. 本局暨所屬轄區分局核發之取水設施代碼		
	9. 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. 產品品質項目之檢驗方法參照 CNS12852「包裝飲用水」。			

深層海水運動飲料自願性產品驗證標準

100 年 7 月 29 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 ⁺ (鈉離子)	≤552
			K ⁺ (鉀離子)	≤195
			Ca ⁺⁺ (鈣離子)	≤60
			Mg ⁺⁺ (鎂離子)	≤24
陰離子(μg/mL)		Cl ⁻ (氯離子)	≤639	
		PO ⁴⁻ (磷酸根離子)	≤190	
內容量	不得低於標示內容重量或內容體積			
添加物	不得含有有毒或有害人體健康之物質			
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	
銻 (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：				
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。				
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」。				

深層海水果蔬汁自願性產品驗證標準

100 年 7 月 29 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	
	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
		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
	灰分 (%)	濃縮果蔬汁	附表二果蔬汁之灰分含量乘以濃縮倍數
還原果蔬汁		附表二果蔬汁之灰分含量	
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灰份含量之總合	
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
	添加物	不得含有有毒或有害人體健康之物質	
	1.還原果蔬汁	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.發酵果蔬汁			
3.綜合還原果蔬汁			
		1. 番茄汁可添加食鹽	
		2. 不可添加其他任何食品添加物及含有咖啡因成分之食品	
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。	
	發酵果蔬汁飲料	由天然果蔬汁直接發酵，或由蔬果經醃漬發酵後再經破碎壓榨所得之發酵果蔬汁。	
	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。	

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(^o 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—羥甲胺基氮之測定」
灰分	依據CNS 12571「水果及蔬菜汁飲料檢驗法—灰分之測定」
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」

深層海水食鹽自願性產品驗證標準

100年7月29日

產品品質	重金屬	鉛 (ppm)	≤2
		砷 (ppm)	≤0.2
		銅 (ppm)	≤2
		汞 (ppm)	≤0.1
		鎘 (ppm)	≤0.2
	氯化鈉(以乾重計)	≥95%	
	添加物	不得含有有毒或有害人體健康之物質	
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」。			

深層海水濃縮礦物質液自願性產品驗證標準

100 年 7 月 29 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%
添加物	不得含有有毒或有害人體健康之物質		
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 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 CNS15443「海水濃縮礦物質液」。			

深層海水食用醋自願性產品驗證標準

100 年 7 月 29 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			
	添加物	1.行政院衛生署「食品添加物使用範圍及用量標準」			
		2.不得含有有毒或有害人體健康之物質			
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	≥ 1.3
	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：					
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. 本驗證標準之產品定義如附表一。					
3. 產品衛生項目依附表二所列方法檢驗。					

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