

附表三 冷凍水產品製成率參考值

項目	英文魚種名	原料型態	加工處理情形	製成率(%)
大目鰺	Bigeye tuna	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成3至4塊(Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊(CB)	50-55
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀真空包裝(Saku)	35-40
黃鰹鰺	Yellowfin tuna	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
			製成罐頭	40-42
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成3至4塊(Block)	55-60
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、修整、切成方塊(CB)	50-55
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切塊真空包裝(Saku)	35-40
長鰹鰺	Albacore	整尾	去內臟及去鰓(G.G)	85-90
			製成罐頭	85-90
黑鰹	Bluefin tuna	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-86
			去頭、去尾、去內臟、去中骨、取肉二片	60-65
鰹魚	Skipjack tuna	整尾	清洗、去污	95-97
鯖魚	Mackerel	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去尾、去內臟	55-60
石 鱈	Snake mackerel、Wahoo	整尾	去骨、取肉二片	80-85
		D.W.T	去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
馬加	Japanese spanish mackerel	整尾	去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟、對切二片	65-70
鰹魚	Other mackerel	整尾	去頭、去尾、去內臟	80-85
鰹魚	Other scads	整尾	清洗、去污	95-97
劍旗魚	Swordfish	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去頭、去尾、去內臟	65-76
			去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	55-60
		G.G	去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成肉排(Loin)	60-65
			去頭、去尾、去骨、去皮、去血合肉、切成塊狀(Chunk)	60-65
		D.W.T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			帶皮、帶骨、切塊(Steak)	75-80

附表三（未修正）

			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
			全片剝皮、去腹肉，鋸成小片	
旗魚	Billfish	整尾	清洗、去污	95-97
			去內臟及鰓	85-90
			去內臟、去頭、去尾及去背鰭	85-87
雨傘旗魚	Sailfish	整尾	清洗、去污	95-97
油魚	Oilfish	整尾	去內臟、去頭、去骨、去尾，取肉二片	55-60
			去內臟、去頭、去骨、去尾、去皮，取肉二片	43-50
		D.W.T	清洗、去污、包裝出口	95-97
			去骨	80-85
			去骨、去皮，取肉二片	70-75
			切塊(Steak)	70-75
秋刀魚	Sanma、Pacific saury	整尾	水洗、去污	95-97
尖梭	Barracuda	整尾	去頭、去鰓、去內臟、去骨、切成二片	60-65
赤海魚	Snapper	整尾	去鱗、去鰓、去內臟	85-90
黑鯧	Black pomfret	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨、取肉二片	55-60
		D.W.T	去骨、去皮，取肉二片	45-50
砂腸	Sandborer、Common whiting、Silver whiting	整尾	去鰓、去內臟	85-90
			去內臟、去頭、去脊椎骨、切成二片	50-55
鰺魚	Dolphin fish	整尾	去頭、去尾、去內臟、去骨，取肉二片	48-53
		D.W.T	去骨、去皮、去紅肉、去血線、切成二片	38-41
鯊魚	Shark	D.W.T、去腹	清洗、去污、包裝出口	95-97
		整尾	去頭、去尾、去鰭、去內臟	55-60
水鯊	Blue Shark	D.W.T	帶皮、帶骨、切成塊(Steak)	75-80
			去皮、去骨、切成肉排(Loin)	60-65
魷魚	Squid	整尾	清洗、去污	95-97
			去頭、去內臟	45-50
			去頭、去內臟、去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	37-42
		帶皮、去頭、去內臟	清洗、修整	95-97
			去皮、去魷魚鰭(翅)、魷魚胴(Tube)	72-77

附表三（未修正）

鎖管	Inshore squid	整尾	清洗、修整	95-97
			連頭小卷、去軟骨、去內臟	85.5
			連頭小卷(去眼及去嘴)、去軟骨、去內臟、去皮	70-75
			去頭、去軟骨、去內臟	50-55
墨魚	Cuttle fish	整尾	去頭、去內臟、去皮	70-75
章魚	Octopus	整尾	清洗、修整	95-97
魚鬆	Dried fish floss	碎肉	切割、水煮、培炒	60-63

備註：

1.D.W.T：去頭、去尾、去內臟

2.G.G：去鰓、去內臟

本表供本局轄區分局參考，惟廠商得提供製程說明文件以佐證實製成率。