

食品品名標示規範彙整

一、法源：

依據食品衛生管理法第 22 條規定，市售有容器或包裝之食品須於容器或外包裝上標示品名；另依據同法第 25 條規定，經公告食品販賣業者已辦理公司登記或商業登記陳列販售之散裝食品，亦須標示品名，惟現場烘焙（烤）食品及現場調理食品除外。復依據同法施行細則第 9 條規定，食品品名應使用國家標準所定之名稱；無國家標準名稱者，得自定其名稱，且其名稱應與食品本質相符，避免混淆。

二、彙整市售各類食品之品名標示規範：

- (一)市售食品有國家標準（CNS）所定之名稱，使用該標準所定之名稱為品名。
 (二)市售生鮮農畜禽水產品，以其食品分類名稱或通用名稱為品名。
 (三)經中央主管機關公告之品名標示規定：

規定	品名標示規定
1.市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定 (99年9月20日署授食字第0991302553號及102年9月10日部授食字第1021350359號修正法律授權依據)	1.市售包裝調合油外包裝品名，僅可以二種以下（含二種）油脂名稱為品名。 2.市售包裝調合油外包裝品名中只宣稱一種油脂名稱者，該項油脂須佔食品內容物含量50%以上。 3.市售包裝調合油外包裝品名中宣稱二種油脂名稱者，該二種油脂須各佔食品內容物含量30%以上，且油脂名稱於品名應依其含量多寡由高至低排列。 4.市售包裝調合油如非以油脂名稱為品名者，不得於外包裝上宣稱和油脂名稱類似詞句，如「○○○風味」或「○○○配方」等字樣。 5.花生油為我國特有之調合油，且與其他植物油調合後，仍可保有獨特風味。為符合國人飲食習慣，其命名方式得不依本規定辦理，但仍應於品名中加標「花生風味調合油」字樣。

<p>2. 包裝速食麵標示相關規定 (99年5月28日署授食字第0991301488號及102年9月10日部授食字第1021350360號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 內容物附調味粉包，並無食材包者，應以與該調味粉包本質相符之「○○味麵、○○風味麵或○○湯麵」為品名。 2. 內容物含有調味粉包及食材包者，其品名直接宣稱為與該食材包本質相符之「○○麵」。</p>
<p>3. 市售包裝減鈉鹽應標示事項 (100年11月7日署授食字第1001303012號及102年9月10日部授食字第1021350352號修正法律授權依據)</p>	<p>氯化鈉含量低於65%之市售包裝食鹽產品，應以「鉀鈉鹽」或「減鈉鹽」為產品品名。</p>
<p>4. 冬蟲夏草菌絲體食品標示相關規定 (101年2月9日署授食字第1001303885號及102年9月2日部授食字第1021350319號修正法律授權依據)</p>	<p>1. 冬蟲夏草菌絲體食品（以下簡稱本食品）應依下列規定標示： (1)於產品外包裝明顯易見處，加註「本產品非中藥材冬蟲夏草之製品」之醒語；其每一個字字體之長寬，不得小於4公厘。 (2)於產品外包裝上明確標示菌株之中文名稱及拉丁學名。 (3)本食品於標示或廣告時，應完整標示「冬蟲夏草菌絲體」七個字，不得僅標示「冬蟲夏草」四個字，且該七個字之字體，應大小一致。 2. 食品品名標示為「冬蟲夏草菌絲體」時，其使用之菌株須為中華被毛孢（<i>Hirsutella sinensis</i>），或分離自冬蟲夏草之蟲草相關菌株。 3. 實施日期：自中華民國103年2月9日生效。</p>

	<p>註：本規定未生效前，仍應符合 92 年 12 月 19 日衛署食字第 0920402976 號「以冬蟲夏草菌絲體為原料之食品管理原則」：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.含有冬蟲夏草菌絲體之食品，其標示或廣告，不得僅標示「冬蟲夏草」，須完整標示為「冬蟲夏草菌絲體」，且七個字大小應一致。 2.列示冬蟲夏草菌絲體之英文名稱時，可使用其無性世代之拉丁學名加上菌絲體之英文單數或複數（Mycelium 或 Mycelia），如「Paecilomyces sinensis mycelium」或「Hirsutella sinensis mycelia」等列示之。若其菌絲體確為由中華蟲草（Cordyceps sinensis）子實體中所分離出者，倘其無性世代尚無法確立為何特定菌株者，其英文名稱則可列示以「Fermented Mycelia of Cordyceps Sp.」，表示其為發酵所產生之冬蟲夏草菌絲體；若是以固態培養所生產之菌絲體，則可列示以「Solid Cultured Mycelia of Cordyceps Sp.」。
<p>5.宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定 (102 年 10 月 2 日部授食字第 1021350410 號)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.本規定適用於產品外包裝標示果蔬名稱或標明果蔬圖示（樣），且直接供飲用之包裝飲料。 2.未添加果蔬汁，但提供果蔬風味之市售包裝飲料應符合下列規定： <ol style="list-style-type: none"> (1)產品外包裝標明果蔬圖示（樣）或果蔬名稱者，應於產品外包裝正面顯著處標示「無果汁」或等同意義字樣。 (2)產品品名含果蔬名稱者，應於品名中標示「口味」、「風味」或等同意義字樣。 3.綜合果蔬汁飲料（果蔬汁總含量百分之十以上）品名標示應符合下列規定： <ol style="list-style-type: none"> (1)品名揭露全部果蔬名稱，其名稱應依含量多寡由高至低依序標示。 (2)品名未揭露全部果蔬名稱，應標示「綜合果汁」、「混合果汁」或等同意義字樣。 4.實施日期：自中華民國 104 年 7 月 1 日生效。

(四)經中央主管機關公布之品名標示原則：

原則	品名標示原則
<p>1.鮮乳、保久乳及調味乳 品名及標示原則 (99年6月15日FDA食字第0991301741號)</p>	<p>品名標示「鮮乳」，須符合CNS 3056號規定；品名標示「保久乳」、「保久牛乳」或「牛乳」，須符合CNS 13292號規定；品名標示「調味乳」、「調味牛乳」或「保久調味乳」等同意義之文字，須符合CNS 3057。</p>
<p>2.全穀產品宣稱及標示 原則 (102年4月30日FDA食字第1021301154號函修正)</p>	<p>1.固體產品所含全穀成分佔配方總重量百分比^{註1}51%^{註2}(含)以上，始可以全穀產品宣稱，若產品中單一穀類佔配方總重量百分比51%以上，可以該穀類名稱進行產品命名(如：全麥○○、全蕎麥○○等)。</p> <p>2.如產品所含全穀成分未達配方總重量百分比51%(含)以上，不得宣稱為全穀產品，僅能以「本產品部分原料使用全穀粉(如：全麥)原料製作」，或「本產品含部分全穀粉(如：全麥麵粉)」等方式宣稱。</p> <p>3.如產品欲宣稱為全穀原料粉，則內容物(原料)須100%為全穀，始可宣稱為全穀原料粉^{註3}。</p> <p>註1：固體全穀製品佔配方總重量百分比計算方式如下： (全穀成分乾基重量／配方乾基總重量) x 100 % 乾基重即扣除原料中水分後之重量，如：100公克牛奶中平均有90公克為水分，則乾基重為100-90=10(公克)。</p> <p>註2：百分比計算方式至小數點下1位，並依CNS 2925「規定極限值之有效位數指示法」所規定修整至整數。因此，如全穀含量占配方總重量百分比為50.4%，則視為50%；如占配方總重量百分比為50.5%，則視為50%；占配方總重量百分比為50.6%，則視為51%。</p> <p>註3：所謂全穀原料粉，係指內容物皆由全穀原料組成，且未含有其他食品原料或添加物。如：全麥麵粉、全大麥粉、全蕎麥粉、全玉米粉、糙米粉、紫米粉、紅糯米粉、糙薏苡仁粉等。</p>

(五)一般食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
1.以所含原料作為食品品名者	食品品名以該食品所含原料成分命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	<p>(1)「牛肉乾」食品原料含有牛肉，並以「牛肉乾」為品名。</p> <p>(2)「鮑魚」食品原料含有真正鮑魚，非僅含鮑魚之調味汁或抽出物（檢驗無法檢出鮑魚之 DNA），並以「鮑魚」為品名(100 年 1 月 17 日 FDA 食字第 1001300123 號)。</p> <p>(3)「地瓜粉」食品以地瓜（蕃薯）磨粉製得，並以「地瓜粉」為品名(99 年 7 月 26 日 FDA 食字第 0991302303 號)。</p> <p>(4)「無花果」食品以無花果製得，並以「無花果」為品名(98 年 3 月 11 日衛署食字第 0980006247 號)。</p>
2.以原料之品種作為食品品名者	食品品名以該食品原料之品種命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。	「和牛」由於其血統及飼養方式與其他國家品種的牛隻有別，形成和牛獨特的味道與質感；業者應提供品種與產地來源證明備查。

<p>3.以可食部位通用名稱作為食品品名者</p>	<p>食品品名以該食品原料之可食部位的通用名稱命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>「松阪豬」為豬頸肉之通稱，其油花分布與「松阪牛」相似而得名。</p>
<p>4.以產地名稱作為食品品名者</p>	<p>食品品名因該產地之原料或製程等獨特性，以產地來源命名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>(1)「新竹米粉」為新竹當地產製之米粉或以該產地之特殊製程而命名為「新竹米粉」。 (2)「萬巒豬腳」為參考屏東縣萬巒鄉豬腳之特殊製程而命名為「萬巒豬腳」。</p>
<p>5.品名約定俗成或國際通用直譯名稱</p>	<p>品名為約定俗成，且民眾瞭解該食品不可能含有品名所提及之原料；或為國際間通用而直接翻譯成中文之品名，且可被民眾接受，不致造成誤解。</p>	<p>(1)「太陽餅」不含有「太陽」，因外觀約定俗成命名為「太陽餅」。 (2)「牛舌餅」不含有「牛舌」，因外觀約定俗成命名為「牛舌餅」。 (3)「松露巧克力」不含有「松露」，因外觀約定俗成命名為「松露巧克力」。 (4)「溫泉蛋」不含有「溫泉」，因形容蛋黃、蛋白凝固狀態，約定俗成命名為「溫泉蛋」。 (5)「鳳梨酥」雖其內容物為冬瓜餡，因約定俗成命名為「鳳梨酥」。 (6)「巧克力」為國際通用直接</p>

		翻譯成中文「巧克力」。 (7)「熱狗」為國際通用直接翻譯成中文「熱狗」。
--	--	---

(六)特定食品之品名標示原則：

類別	說明	舉例
1. 以微生物及其來源製取之原料為食品品名者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 微生物及其來源製取之原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：酵母菌及乳酸菌等。 2. 「乳酸菌」係泛指能利用醱類發酵後產出乳酸之細菌，包括比菲德氏菌、乳酸桿菌、鏈球菌等。 	<p>「酵母菌」食品，原料含有酵母菌（啤酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>）、乳化劑（脂肪酸甘油脂）、抗氧化劑（維生素C），品名得標示為「啤酒酵母粉」、「酵母粉」或等同意義字樣。</p>
2. 以可供食品使用之菇蕈類原料為食品品名者	<ol style="list-style-type: none"> 1. 可供食品使用之菇蕈類子實體原料，得以通用名稱或群族名稱為品名，例如：靈芝、樟芝。 2. 「靈芝」係泛指為靈芝（<i>Granoloderma</i>）屬之菇蕈類，包括樹舌靈芝、紫芝、鹿角靈芝、靈芝（赤芝）及松杉靈芝等。 3. 如係添加菇蕈類菌絲體原料，則應完整標示「○○菌絲體」字樣，且字體大小應一致，不得僅標示其通用名稱或群族名稱為品名。 	<ol style="list-style-type: none"> (1)「靈芝」食品，原料含有鹿角靈芝子實體，品名得標示為「鹿角靈芝」、「靈芝」或等同意義字樣。 (2)「靈芝菌絲體」食品，原料含有靈芝(赤芝)菌絲體，品名得標示為「靈芝菌絲體」、「赤芝菌絲體」或等同意義字樣。

<p>3. 以可供食品使用之中藥材為食品品名者</p>	<p>1. 食品中添加可供食品使用之中藥材，並以其所含原料中藥材名稱標示於品名時，該中藥材名稱應符合行政院衛生署中醫藥委員會規定。</p> <p>2. 如其食品品名涉及中藥固有成方及其加、減方名稱，其食品內容物須確實含有該成方之中藥材，且併含有其他可供食品使用之原料或食品添加物(如：營養添加劑)，且食品中成方比例不得與中藥成方相同，始得以中藥固有成方及其加、減方名稱作為食品品名；惟其品名不得單以近似我國中藥固有成方及其加、減方直接宣稱，且整體表現不得易使消費者誤解為中藥品。</p>	<p>食品內容物含有熟地黃、白芍、當歸、川芎、草莓、鐵(營養添加劑)等其他食品原料或食品添加物調製成，其中使用之中藥材與中藥固有成方「四物湯」比例不同，則該食品品名得標示為「草莓四物飲」、「含鐵四物飲」或「○○四物飲」等。</p>
-----------------------------	---	---

(七)其他之食品品名標示原則：

類別	說明	舉例
<p>1. 食品內容物(原料)及其成分併同列示為食品品名者</p>	<p>食品得以內容物中原料之純化成分名稱為品名，惟其純化成分須符合行政院衛生署公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定或核屬為可供食品使用之原料；如食品內容物非直接添加原料之純化成分者，或未達公告之食品添加物規格標</p>	<p>(1)DHA 非屬食品原料或食品添加物，而係原料魚油中一種成分，則品名不得直接宣稱 DHA，惟可以「魚油 DHA」或等同意義字樣等併列方式標示之。</p>

	<p>準，應屬食品原料萃取物中成分，不得直接宣稱該純化成分名稱為品名，僅得以其原料名稱及純化成分名稱併同列示之方式為品名。</p>	<p>(2)食品中添加符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第8類營養添加劑相關規定之「葉黃素」，則品名得以宣稱「葉黃素」；惟如僅添加金盞花萃取物原料，並非含純化「葉黃素」者，品名得以「金盞花萃取物(含葉黃素)」或等同意義字樣標示之。</p>
<p>食品之英文品名標示方式</p>	<p>輸入食品之英文品名，如使用原廠提供者，不致造成消費者誤解或未涉及醫療效能者，仍得以沿用其英文品名；且中文品名亦須符合食品衛生管理法相關規定。</p>	<p>(1)產品使用原文品名「SOY BEAN EXTRACT TABLET」翻譯成中文品名「大豆萃取錠」，不致造成誤解，且未涉及醫療效能者，仍得以沿用其英文品名。</p> <p>(2)產品使用原文品名「SLIM TABLET」，涉及改變身體外觀意象，自不得沿用其英文品名，且中文品名亦不得直接翻譯為「瘦體錠」。</p>