

衛生福利部 公告

發文日期：中華民國105年6月24日
發文字號：部授食字第1051301673號
附件：「巧克力之品名及標示規定」1份



主旨：訂定「巧克力之品名及標示規定」，並自中華民國一百零六年一月一日生效。

依據：食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項。

公告事項：訂定「巧克力之品名及標示規定」，如附件。

副本：行政院法規會、本部法規會



部長 林美炆

巧克力之品名及標示規定總說明

為使巧克力的品名依所含成分及內容含量命名，以維護消費者知的權益，依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項規定，訂定「巧克力之品名及標示規定」，全文計六點，其要點如下：

- 一、 法源依據。(第一點)
- 二、 本規定之適用範圍。(第二點)
- 三、 巧克力品名標示規定。(第三點)
- 四、 可可脂中植物油之添加量未超過該巧克力產品總重量百分之五之標示規定。(第四點)
- 五、 可可脂中植物油添加量超過該巧克力產品總重量百分之五之品名標示規定。(第五點)
- 六、 包裝及散裝巧克力之標示方式。(第六點)

巧克力之品名及標示規定

- 一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項訂定之。
- 二、本規定所定巧克力為以可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物等製成，為固體型態不含內餡之黑巧克力、牛奶巧克力及白巧克力。
- 三、巧克力之品名應依下列規定標示：
 - (一) 品名標示為「黑巧克力」者，其應以可可脂混合可可粉、可可膏為原料，且其總可可固形物含量至少百分之三十五、可可脂至少百分之十八、非脂可可固形物至少百分之十四。
 - (二) 品名標示為「白巧克力」者，其應以可可脂及乳粉為原料，且其可可脂含量至少百分之二十、牛乳固形物至少百分之十四。
 - (三) 品名標示為「牛奶巧克力」者，其應以可可脂及乳粉混合可可粉、可可膏為原料，且其總可可固形物含量至少百分之二十五、非脂可可固形物至少百分之二點五、牛乳固形物至少百分之十二。
 - (四) 以「巧克力」為品名標示者，其原料及含量應以前三款為限。
- 四、添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量未超過該產品總重量之百分之五者：應於品名附近標示「可可脂中添加植物油」或等同字義。
- 五、添加植物油取代可可脂之巧克力，其添加量超過該產品總重量之百分之五者：應於品名前加標示「代可可脂」字樣。
- 六、本規定之標示方式：
 - (一) 包裝巧克力依第三點、第四點或前點之規定標示，其字體長度及寬度不得小於零點二公分。
 - (二) 具營業登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力，應於販售之場所依第三點、第四點或前點之規定標示，並得以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。