

市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定

一、本規定依食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定訂定之。

二、「奶油」及「乳脂」產品應符合下列規定：

(一) 品名標示為「奶油」，指僅由乳品衍生之油脂製品，經殺菌、攪動、提煉等製成油中水型(water in oil)乳化型態，且乳脂肪含量達百分之八十以上之產品。

(二) 品名標示為「乳脂」，指將乳品中脂肪經由物理方式分離，製作成水中油型(oil in water)乳化型態，在冷凍溫度以上呈現流動性或不流動性液狀，且乳脂肪含量達百分之十以上未達百分之八十之產品。其品名亦得標示為「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」。

三、「人造奶油」及「脂肪抹醬」係指食用油脂於適當添加水及食品添加物後，經乳化、急冷、捏合等處理，或不經急冷、捏合等處理，製出具可塑性或流動狀之塗抹產品，並應符合下列規定：

(一)「人造奶油」：油脂含量達百分之八十以上者。

(二)「脂肪抹醬」：油脂含量達百分之十以上未達百分之八十者。

(三)不得使用表彰其為植物性奶油之文字作為產品外包裝之標示。