

市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定

問答集

106.2.6 公布

Q1.本公告法源依據？

A：依據食品安全衛生管理法(以下簡稱食安法)第 22 條第 1 項第 10 款規定訂定之。

Q2.違反本公告相關罰則？

A：. 市售奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬等產品應依「市售奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬之品名及標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食安法第 22 條規定，處新台幣(以下同)3 萬以上 300 萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第 28 條規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰；包裝產品依第 52 條限期回收改正。

Q3.本公告規範何種產品之品名標示？

A：市售食品品名如標示為「奶油」、「乳脂」(「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」)，應符合本公告之定義及乳脂肪含量，始得標示。另，市售食品如符合本公告之定義及油脂含量，且同時可作為塗抹及烘焙用途，則品名應標示為「人造奶油」或「脂肪抹醬」。

Q4.本公告是否規範外銷產品？還是內、外銷產品皆為規範對象？

A：.本公告係規範國內市售之奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬等相關產品之品名及標示。依據食安法施行細則第 23 條之規定，如食品僅供外銷且於國內並無販售情形，其外包裝之標示得依輸出國之規定，不受國內食安法之規範。

Q5.市售食品符合本公告中「奶油」之定義及乳脂肪含量，產品品名如標示為「牛油」或「黃油」是否符合規定？

A：.不符合。「牛油」及「黃油」雖為「奶油」於香港及大陸使用之

品名，惟「牛油」應為牛脂肪組織提煉出來之油脂，「黃油」尚難反映產品本質，故為避免消費者誤解，「奶油」產品品名不可標示為「牛油」或「黃油」。

Q6.市面常見之「奶油」產品，除經殺菌、攪動、提煉等加工程序製成之外，亦添加乳酸菌發酵製成，則該產品是否仍符合本公告之規定得標示為「奶油」？

A：.是。本公告所稱「奶油」係指僅由乳品「衍生」之油脂製品，故除經殺菌、攪動、提煉等加工程序製成之外，亦包含添加其他原料，如：食鹽、乳酸(酸化)、乳酸菌(發酵)等製成之衍生乳脂製品。

Q7.「奶油粉」產品為乳脂之衍生產品，其乳脂肪含量約 42%以上，是否屬本公告規範之對象？

A：.粉狀產品非屬本公告規範對象。惟依據中華民國國家標準(CNS)第 2343 號「乳脂粉」之品質標準，「乳脂粉」係指鮮乳脫脂後之脂肪除去水份，所製成之粉末狀產品，且乳脂肪含量須達 42%(m/m)以上。倘產品符合 CNS 第 2343 號「乳脂粉」之定義者，則產品品名標示為「乳脂粉」或「鮮奶油粉」，尚屬適法。

Q8.市售液態奶精產品如包裝成單顆小包裝，惟產品品名標示為「奶油球」是否符合規定？

A：.不符合。產品倘未使用符合本公告定義之「奶油」為原料，則產品品名不得標示為「『奶油』球」。

Q9.市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)之品名如涉及「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾、奶油餡等，惟未使用符合本公告「奶油」定義之原料，是否合法規規定？

A：.不符合。市售加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料

等)倘未使用符合本公告定義之「奶油」為原料，則產品品名不得標示「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾等。

Q10.輸入食品之英文品名「○○Butter」，惟其成份為無水奶油、乳脂、植物油(棕櫚油、椰子油)、維生素 E(抗氧化劑)等，其脂肪含量約為 80%以上，則中文品名可以直譯為「○○奶油」或「○○調合奶油」？

A：.不可以。倘食品係由無水奶油與植物油混合加工製成，則不符合本公告中定義之「奶油」，且該產品之中英文品名均不得標示「奶油」或「Butter」字樣，而係依本公告「人造奶油」之規定標示。

Q11.市售人造奶油產品倘成份係以棕櫚油為主，則中文品名可否標示為「○○植物性奶油」或「棕櫚奶油」？或於外包裝標示宣稱「本產品為植物性奶油」等詞句？

A：.不可以。為避免消費者誤解為更健康的產品，市售人造奶油及脂肪抹醬產品之品名或外包裝之標示宣稱，均不得使用表彰其為植物性奶油之文字，例如：「植物性奶油」或「○○(植物)奶油」等字樣。

Q12.油脂產品倘符合本公告「人造奶油」之定義，惟僅販售予下游廠商進行烘焙加工產品使用，產品品名是否須依本公告之規定標示「人造奶油」字樣？

A：.否。本公告規範對象係針對市面流通供一般消費者選購之產品，故產品倘僅供業務用，則非屬本公告規範之對象。惟產品不論販售予食品工廠或餐飲業者使用，仍應對下游廠商提供充分、必要之資訊，以利提供消費者正確之資訊。

Q13.「烤酥油」產品之英文品名為「SHORTENING」，產品品名是否須依本公告之規定標示「人造奶油」字樣？

A：.否。「烤酥油」之產品英文名稱倘為「SHORTENING」且其品質規格符合 CNS 第 4989 號「烤酥油」標準，並僅作為烘焙及油炸用途，則品名標示為「烤酥油」，尚屬適法。

Q14.市售產品成分為乳脂、乳蛋白及鹿角菜膠等，其乳脂肪含量為35%以上，則產品品名可否標示為「鮮奶油」字樣？

A：.可。市售產品倘符合本公告「乳脂」之定義及乳脂肪含量，則產品品名得標示為「鮮奶油」。

Q15.市售產品成分為乳脂、棕櫚油、酪蛋白、安定劑及乳化劑等原料，其脂肪含量為35%以上，其主要用途作為生日蛋糕上之霜飾用，則產品品名可否標示為「○○複合式鮮奶油」或「○○霜飾鮮奶油」？

A：.否。市售產品倘使用植物油脂為原料，則不符合本公告「乳脂」之定義，為避免消費者混淆，該類產品品名不得以「乳脂」、「鮮奶油」字樣標示之。

Q16.市售產品符合「脂肪抹醬」之定義，例如：各式沙拉醬、蛋黃醬、打發性鮮奶油，其脂肪含量均介於10%~80%，該類產品是否應依本公告之規定，產品品名須標示為「脂肪抹醬」？

A：市售產品倘符合本公告定義之「人造奶油」或「脂肪抹醬」定義，惟其非作為塗抹用途，則非屬本公告規範對象，得自訂與其本質相符之品名。另，倘產品同時可作為塗抹及烘焙用途，則應依本公告規定標示之。

Q17.輸入產品品名為「Cream Cheese」，惟原料使用全脂牛奶及乳脂(cream)，其總脂肪含量約為25%，請問中文品名是否得標示為「奶油乳酪」？

A：.產品倘未使用符合本公告定義之「奶油」為原料，則不得以「奶

油」或「乳酪」作為產品之品名。

Q18.市售產品如僅使用「Cheese」作為原料，其產品品名及外包裝標示宣稱為「○○乳酪」，是否符合規定？

A：.否。依據中華民國國家標準(CNS)第 2877 號標準，「奶油」又稱為「乳酪」，且本公告已針對奶油產品規範其品名標示。為免衍生消費爭議，產品倘確實由「乾酪(cheese)」製成，不得以「乳酪」標示之。

Q19.市售產品如使用「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為原料，則於內容物欄位應如何標示?是否須展開標示?

A：.食品中使用之複合原料，應標示該複合原料名稱，其名稱須反應該原料真實屬性之專用名稱，緊接著附上括號，並於括號內將其組成之各項原料依各別含量多寡依序標示之；或是將複合原料中組成之各項原料，與其他原料依含量多寡依序標示之。案內產品倘使用本公告定義之「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」作為內容物原料之一者，則於內容物欄位應標示為「奶油」、「乳脂」、「人造奶油」或「脂肪抹醬」，亦可將各成分展開標示，例如：「人造奶油(棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、…)」或「棕櫚油、脂肪酸甘油酯、○○、…»。

Q20.人造奶油產品之品名一定要有「人造奶油」字樣嗎? 是否於產品外包裝以加註方式標示「人造奶油」字樣即可? 例如：「品名：瑪○林(人造奶油)」或「產品類別：人造奶油」

A：人造奶油產品應依本公告規定，標示其中文品名為「人造奶油」，例如：「○○人造奶油」。不得僅於產品外包裝以加註方式標示「人造奶油」字樣。

Q21.本公告是否有緩衝期?

A：.「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」係於 106 年 2 月 6 日公告(部授食字第 1051303972 號)，106 年 7 月 1 日正式實施(以製造日期為準)。公告日至實施日期間即為緩衝期。

Q22.本公告查詢處。

A：.(1)全國法規資料庫 <http://law.moj.gov.tw/>

(2)衛生福利部食品藥物管理署(<http://www.fda.gov.tw/>)>公告資訊
>本署公告

(3)食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>