

「食品原料可可(*Theobroma cacao*)豆殼之使用限制及標示規定」 問答集

Q1： 可可豆殼是什麼？

A1： 可可樹(*Theobroma cacao*)的種子，俗稱可可豆，係由兩個子葉、胚芽以及包圍子葉的外殼組成，可可豆經過發酵、乾燥、烘焙、脫殼、研磨及調溫等加工步驟後可製成可可或巧克力相關產品。「可可豆殼」是前述處理過程中所產生的農業副產物，一般在可可豆烘焙前或烘焙後，會與胚芽一起移除。

Q2： 可可豆若含有微量無法去除的豆殼，也需要符合這個規定嗎？

A2： 本規定之規範對象為額外分離取出之乾燥「可可豆殼」，可可豆為一般食品，如為可可或巧克力產品之加工製程中，經脫殼處理後仍殘留在可可豆上之微量豆殼，則非本規定之規範對象。

Q3： 限供沖泡茶飲使用的定義？

A3： 本規定正式實施後，可將「可可豆殼」乾燥後製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將「可可豆殼」乾燥後經沖泡後之茶湯作為液態飲料供消費者飲用。

Q4： 公告實施後，是否能將「可可豆殼」添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀及顆粒狀等其他食品中？

A4： 否。額外分離取出之乾燥「可可豆殼」，僅限作為沖泡茶飲之原料使用，不得直接供消費者食用或是以萃取物方式添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀、顆粒狀或其他型態之食品中。

Q5： 「可可豆殼」經沖泡後之茶湯，是否能加到其他茶飲或飲品中？

A5： 經一般沖泡程序製得之可可豆殼茶湯，可以混合其他茶飲或飲品，製成飲料產品供消費者飲用。惟實際產品是否適用及符合公告規定之使用範圍，仍須視原料來源、詳細加工製程、成分規格含量及使用目的等資料整體判定之。