

農產品初級加工場適用之特定品項加工產品及其加工方式

壹、農糧類

- 一、依農產品生產及驗證管理法驗證合格之加工品。但以醃漬、醱酵、製糖、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。
- 二、依有機農業促進法驗證合格之加工品。但以醃漬、醱酵、製糖、植物油脂之萃取及精煉等加工方式所產製者除外。
- 三、農糧加工產品及其加工方式：

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒
水果	水果乾	水果茶包		
蔬菜	蔬菜乾(含金針)	苦瓜茶包		
菇蕈	菇蕈、菇蕈餅	菇蕈粉		
雜糧	大豆、紅豆、綠豆、花生莢、甘藷(絲、片、塊)	胡麻粉、雜糧粉、豆粉	蕎麥、花生仁、薏苡仁、小麥	蕎麥茶包、黑豆茶、豆類、花生莢、花生仁、麥茶包、麵茶
臺灣藜、小米、樹豆	臺灣藜、小米、樹豆		臺灣藜、小米	
稻米		熟米穀粉、生米穀粉	稻米	焙炒米粒、米糠
咖啡		咖啡粉		咖啡
牛蒡	牛蒡	牛蒡茶包		
紅棗	紅棗乾	紅棗乾茶包		
愛玉子	愛玉子乾果			
木鱉果	木鱉果乾			
薑黃	薑黃	薑黃粉		
薑	薑	薑粉		
蓮子	蓮子			
辣椒	辣椒	辣椒粉		
山胡椒	山胡椒子			
食用花卉	菊花、玫瑰花瓣、杭菊、火龍果花、蓮花	菊花茶包、玫瑰花瓣茶包、杭菊茶包、火龍果花茶包、蓮花茶包		
洛神葵	洛神葵	洛神茶包		
枸杞葉	枸杞葉	枸杞葉茶包		
桑葉	桑葉茶	桑葉茶包		

加工方式 品項 原料別	乾燥	粉碎	碾製	焙炒
茶葉	綠茶、紅茶、黃茶、白茶、包種茶、高山茶、烏龍茶、鐵觀音、東方美人茶、花茶	綠茶茶包、紅茶茶包、黃茶茶包、白茶茶包、包種茶茶包、高山茶茶包、烏龍茶茶包、鐵觀音茶包、東方美人茶茶包、花茶茶包		
可可		可可茶包	可可豆仁	可可豆
仙草	仙草	仙草茶包		
香茅	香茅	香茅茶包		
紫蘇	紫蘇	紫蘇茶包		
辣木葉	辣木葉	辣木葉茶包		
土肉桂葉	土肉桂葉			
余甘子	余甘子			
薰衣草	薰衣草	薰衣草茶包		
迷迭香	迷迭香	迷迭香茶包		
甜菊葉	甜菊葉	甜菊葉茶包		
薄荷	薄荷	薄荷茶包		
百里香	百里香	百里香茶包		

備註：

1. 原料別：應屬傳統性食品原料或可供食品使用原料彙整一覽表所列者，且符合食品安全衛生管理法及其相關衛生標準，屬非傳統性食品原料者應向衛生福利部食品藥物管理署提出安全性評估申請，經核准後，始得使用。
2. 品項：係依各原料別項目經最終加工方式(乾燥、焙炒、碾製、粉碎)處理所製成之成品。
3. 乾燥：係指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、裁切，必要時，以浸泡或沾裹糖(液)、鹽處理，再經自然、人工或機械加工方式移除水分或加工助劑，降低產品水分含量或水活性。
4. 粉碎：係指以原料別所列原料，經分級、選別、清洗、乾燥、焙炒等加工處理，再經人工或機械方式由外部施予力量，使其顆粒、外觀或尺寸改變之顆粒狀或粉末狀。
5. 碾製：係指以原料別所列原料，經收貨、乾燥、篩選等加工處理，再經人工

或機械方式使其異物、外殼(莢)或胚芽分離去除。

6. 焙炒：係指以原料別所列原料，經分級、選別等加工處理，再經人工或機械方式於持續高溫乾熱下，使其產生物理或化學操作變化。

7. 花茶：指將茶葉與草木本植物(例如玫瑰花瓣等食用花卉原料)依適當比例混合之後，經窰製處理，使茶葉保留原有香氣並吸附香花草香味之茶產品。

貳、水產類

加工方式 品項 原料別	分級	二去、三去	分切 (帶骨、不帶骨)	汆燙	熟成	乾燥
國產養殖 魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類	冷凍魚類 冷藏魚類		冷凍一夜 干	冷凍烏魚 子
國產養殖 貝類	冷凍貝類 冷藏貝類			冷凍貝類		
國產養殖 蝦類	冷凍蝦類 冷藏蝦類			冷凍蝦類		
國產養殖 蟹類	冷凍蟹類					
國產養殖 甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚	冷凍甲魚 冷藏甲魚			

備註：

1. 分級：以養殖魚、貝、蝦、蟹及甲魚為原料，經清洗後，進行分級包裝之品項。
2. 二去、三去：以養殖魚類、甲魚為原料，經清洗、選別後，以人工或機械方式去除魚體之鰓、鱗、內臟之品項。
3. 分切(帶骨、不帶骨)：以養殖魚類、甲魚為原料，經清洗、挑選、三去三清後，以人工或機械方式將魚體分切為片狀或丁狀之品項。
4. 汆燙：以養殖貝、蝦為原料，經清洗、挑選後，以加熱處理抑制微生物及酵素活性之非供即食品項。
5. 熟成：以養殖魚類為原料，經清洗、挑選、三去三清、浸泡鹽水後，以自然

或機械方式風乾，使其產生風味之品項。

6. 乾燥：以養殖魚卵為原料，經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬、脫鹽、整形、曬\風乾等加工步驟之產品。

7. 冷凍：品溫應保持在攝氏負十八度以下。

8. 冷藏：品溫應保持在攝氏七度以下凍結點以上。

參、林產類

一、主產物

加工 方式 品項 原料別	造材(粗解)	製材	製炭	蒸餾	粉碎研磨
原木	原木、山造角材、枝梢材、根株材、薪炭材、木片及其他不規則型木材(材種分類，依中華民國國家標準 CNS442 木材之分類)	木製材品： 板材、角材、圓柱等類似產品(材種區分，比照中華民國國家標準 CNS444 製材之分等)	木炭、木醋液	蒸餾木醋液	木炭粒、木炭粉
竹	竹桿、竹枝、竹鞭及其他不規則型竹材	竹製材品： 竹片、竹筒、竹條	竹炭、竹醋液	蒸餾竹醋液	竹炭粒、竹炭粉、天然食用色素竹炭粉

二、副產物：可供食用者，準用農糧加工產品及其加工方式。

備註：

1. 造材(粗解)：指林產物之主產物經鏈鋸或其他簡易器械造材(粗解)成不同尺寸規格木材、竹材材種之加工作業。

2. 製材：指木(竹)材依材種配合木(竹)製材品之用途，經木工機具等製材設備進行鋸切成不同尺寸規格木(竹)製材品之加工作業。

3. 製炭：指木(竹)材以土窯或機械窯在缺氧條件下燃燒製成炭化物及冷凝收集木(竹)醋液之作業。

4. 蒸餾：指木(竹)醋液經過加熱，利用沸點差分離之作業。

5. 粉碎研磨：指木(竹)炭經粉碎機或研磨機而得粒狀或粉狀之加工作業。