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修正規定

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、苦瓜茶粉、朝鮮薊茶包、朝鮮薊粉、羅勒葉茶包、羅勒葉粉		
菇蕈	菇蕈、菇蕈餅	菇蕈粉		
雜糧	豆類、花生莢、甘藷、雜糧餅、臺灣藜、小米、樹豆	胡麻粉、雜糧粉、雜糧茶包、豆粉	蕎麥仁、花生仁、薏苡仁、小麥仁、臺灣藜、小米	蕎麥、豆類、花生莢、花生仁、麥、麵茶、胡麻
稻米	米餅	熟米穀粉、生米穀粉	稻米	焙炒米粒、米糠
咖啡		咖啡粉		咖啡豆
牛蒡	牛蒡	牛蒡茶包、牛蒡粉		
紅棗	紅棗乾	紅棗乾茶包		
愛玉	愛玉乾果、愛玉籽			
木鱉果	木鱉果乾	木鱉果粉		
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、	菊花茶包、菊花粉、玫瑰花瓣茶		

	蓮花	包、玫瑰花瓣粉、杭菊茶包、火龍果花茶包、蓮花茶包、蓮花粉		
洛神葵	洛神葵	洛神葵茶包		
枸杞葉	枸杞葉	枸杞葉茶包		
桑葉	桑葉茶	桑葉茶包		
茶葉	綠茶、紅茶、黃茶、白茶、包種茶、烏龍茶、鐵觀音、東方美人茶、花茶	綠茶茶包、綠茶粉、紅茶茶包、紅茶粉、黃茶茶包、黃茶粉、白茶茶包、白茶粉、包種茶茶包、包種茶粉、烏龍茶茶包、烏龍茶粉、鐵觀音茶包、鐵觀音茶粉、東方美人茶茶包、東方美人茶粉、花茶茶包、花茶粉		
可可		可可茶包	可可豆仁	可可豆
仙草	仙草、仙草餅茶	仙草茶包		
香茅	香茅	香茅茶包		
紫蘇葉	紫蘇葉	紫蘇葉茶包		
辣木葉	辣木葉	辣木葉茶包、辣木葉粉		
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、薄荷粉		
百里香	百里香	百里香茶包		
山藥	山藥			
芭樂葉	芭樂葉	芭樂葉茶包		
龍眼花	龍眼花	龍眼花茶包		

備註：

1. 原料別：應符合衛生福利部食品藥物管理署認定之傳統性食品原料、「可供食品使用原料彙整一覽表」或衛生福利部中醫藥司認定之「同時提供食品使用之中藥材」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。

2.1.複方及調味品項：係指農產品經營者以其農產品初級加工場登記證核准之農糧加工產品品項為主原料及副原料(糖、鹽除外)，經依適當比例混合之後，製成混合包裝形態或改變原品項風味之成品，如乾燥蔬果及茶葉的混合茶包、乾燥薑片及茶葉的混合茶包、辣椒花生仁等。其組成包含衛生福利部公告之中醫藥固有典籍收載之方劑者，其調配應依衛生福利部相關規定辦理。

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、裁切、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。製造過程須經水洗及沉澱步驟者，不屬之。

4.1.茶包：指原料經破碎處理成外觀或尺寸不均一型態，再以茶包袋(例如平面或立體袋)包裝之產品。

4.2.粉：指原料經粉碎處理後，經過篩成外觀或尺寸均一之粉末狀型態，再以玻璃罐或其他容器包裝之產品；原料經萃取、調合、造粒或噴霧乾燥製成之粉粒，不屬之。

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，經窨製處裡，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	冷凍蝦仁 冷藏蝦仁		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、蝦類及甲魚為原料，經清洗、選別後，以人工或機械方式去除鰓、鱗、內臟或殼等非供食用部位之品項。
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。