

提供打樣中心參考適用申請農糧類農產品初級加工場  
之「有機(含轉型期)加工品」一覽表

類別	品項	產品範圍(或說明)
農糧產品	自產農產加工品	指農民以自產有機農產品為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾、殺菁、焙炒、碾製、磨粉、脫殼、簡易分切等處理(調理)作業，且加工過程未使用食品添加物之農產加工品，如蔬果乾、乾香菇、乾金針、乾木耳、冬瓜分切。
加工品	穀物加工品	各式以米、麥、雜糧等為主原料之加工製品： 1.由稻、麥、豆、薯等製造麵粉、澱粉、粗粒粉、籤、片等，與速煮穀類製品，或以穀類細粉製成各種生、熟麵條、粉條食品。如麵粉、大豆粉、大麥粉、燕麥粉、玉米澱粉、玉米粉、地瓜粉、太白粉、全麥炸粉、馬鈴薯粉、麥苗粉、米粉條、粉條、麵條、米精、米糊、米麥粥、燕麥精。 2.穀類脫殼、精碾、烘焙、調製之產品均屬之。如脫殼豌豆、豌豆仁、黑麥仁、玉米片、玉米脆片大麥片、燕麥片、麵包、糕餅、洋芋片。
	乾燥蔬果調製加工品	以蔬菜、水果為原料，經加工品設備乾燥(如冷凍乾燥、真空乾燥等)處理之加工品。
	冷藏或冷凍食品	1.冷藏食品：以農糧產品加工製造之食品，快速冷卻，在7°C以下凍結點以上溫度儲存。如截切去皮蘆薈、削皮甘蔗、冬瓜切片、山藥切塊、番茄切塊、豆腐、沙拉筍。 2.冷凍食品：以農糧產品加工製造之食品，急速凍結，維持產品品溫於-18°C下儲存。如冷凍豌豆仁、蔬菜餃、馬鈴薯薯餅。
	醃漬食品(僅限果醬)	以蔬果為原料，依成品種類，利用食鹽、有機酸或(及)糖等醃漬貯放或直接加工調味之食品，如果醬 <sup>(1)</sup> 。
	植物粉狀加工品	穀物以外之農作物經研磨、粉碎製成之產品，如可可粉、花生粉、仙人掌粉、椰子粉、諾麗粉。
	茶	茶乾、茶葉、茶包、茶粉。

	咖啡	咖啡生豆（經脫皮、乾燥）、咖啡豆（經烘焙）、咖啡粉（經研磨）。
	天然植物茶	食用花卉、水果、草本、茴香、肉桂及其他天然植物製成之茶或茶包。
	香辛植物調味料及其製品	<p>1.以香辛植物器官為原料，經乾燥、研磨處理；如迷迭香、百里香芹、百里香葉、羅勒葉、奧勒岡葉、月桂葉、香草、香料、咖哩粉、胡椒粒、黑白胡椒粉、芫荽籽粉、大蒜粉、肉桂粉。</p> <p>2.或以香辛植物為原料，經特定配方調製而成之產品，如調味鹽。</p>

註1：排除醃漬、發酵、製糖、製油、飲品等製程加工產品，惟醃漬食品之果醬製程係以食鹽、有機酸或（及）糖等直接加工調味，未涉醃漬製程，爰得適用。

註2：排除製造場所屬衛福部列管二級品管之罐頭加工及範圍涵蓋較廣之其他類加工產品。

註3：產品品項依食品安全衛生管理法及其相關規定應辦理工廠登記或其他事項者，於申請有機農產品加工驗證時仍應依規定辦理。

註4：未經有機加工驗證合格之產品，倘有使用有機或有機轉型期原料，亦不得於販賣、標示、展示或廣告時宣稱使用有機或有機轉型期原料，以避免消費者誤認產品為經有機加工驗證合格之產品。