附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
冷凍非即食調理食品(肉類)	如里肌豬排(裹漿或裹粉)、咕咾肉(裹漿或裹粉)、炸三節翅(裹漿或裹粉)、"炸棒棒腿、(裹漿或裹粉)"、炸棒棒腿(裹漿或裹粉)、炸雞腿排-有骨(裹漿或裹粉)、炸雞腿排-無骨(裹漿或裹粉)、香腸、培根、帶骨里肌豬排(裹漿或裹粉)、排骨酥(裹漿或裹粉)、獅子頭(重組肉品)、調理羊肉(未熟煮)、調理豬肉(未熟煮)、調理雞肉(未熟煮)、調理雞肉(雞心或鴨掌或雞爪)、豬肉漢堡肉排(重組肉品)、雞米花(裹漿或裹粉)、雞肉漢堡肉排(重組肉品)、雞柳條(重組肉品)、調理雞肉品(裹漿裹粉)、調理雞肉品(未熟煮)、調理雞肉品(重組肉品)、雞塊(重組肉品)、雞霸王香酥大對切雞排、雞霸王香酥雞排、臘肉、鹹豬肉等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			亞硝酸鹽	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準
冷凍非即食調理食品(綜合)	如小籠湯包、火鍋料、火鍋餃、可樂餅、炸芋頭丸（餅）、風味炸春捲、香餅、馬蹄條、甜不辣、黑輪、餛飩、餡餅、龍鳳腿等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	冷凍食品類衛生標準
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	冷凍食品類衛生標準
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
冷凍非即食調理食品(水產品)	如土魠魚條、小魚乾、干貝、虱目魚派、炸花枝排、炸柳葉魚、炸魚排、炸蝦排(或捲)、炸魷魚排、香酥魷魚條’、黃金魚蛋、蝦餅、鮮魚派、雙魷排等	食品添加物	二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	冷凍食品類衛生標準
			防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	冷凍食品類衛生標準
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	冷凍食品類衛生標準
		微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	食品添加物使用範圍及限量
冷凍復熱可食調理食品(水產品)	如花枝丸、魚丸、魚板、調味鯛魚片(熟)、蟳味絲、羹類產品、關東煮等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			腸炎弧菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
冷凍非即食調理食品(蔬菜)	如薯條(或薯餅)等	微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
冷凍復熱可食調理食品(蔬菜)	如毛豆(熟)、熟地瓜（蕃薯）等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
冷凍復熱可食調理食品(肉類)	如大腸類調理食品(熟)、火腿丁、火腿片、肉角(或肉丁)(熟煮)、里肌豬排(熟煮)、油雞(或醉雞或燻雞)(切盤)(熟煮)、烤鴨(熟煮)、茶鵝、貢丸、骨腿(棒腿塊)(熟煮)、骨腿(棒腿塊)(熟煮)、帶骨里肌豬排(熟煮)、涼拌海蜇絲、棒棒腿(熟煮)、筍香蹄膀、筍絲蹄膀、獅子頭(重組肉品)、滷豬腳、熟香腸、熱狗、調理牛(羊)肉品(熟煮)、調理肉品、調理鴨掌、調理雞爪、調理雞肉(雞心或鴨掌或雞爪)、豬耳絲(熟)、豬肉片(熟煮)、豬肋排(熟煮)、豬肚(腸)湯、豬柳條(熟煮)、燒烤雞腿、鴨賞(醃漬鴨肉品)、龍鳳呈祥年菜、燻茶鵝(切盤)(熟煮)、燻鴨、雞丁(熟煮)、雞肉絲(熟煮)、雞塊(熟煮)、雞腿排(熟煮)、爌肉片(熟煮)、羹類產品、鹹水鴨、鹽水鴨(熟煮)等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			亞硝酸鹽	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
冷凍復熱可食調理食品(綜合)	如三色花生、中式菜肴、五更腸旺、水煎包、包子(素)、包子(葷)、奶黃包、白菜滷、米漢堡、米糕、肉粽、佛跳牆、芋泥包、豆沙包、河粉、芝麻包、客家小炒、珍珠丸、苦瓜(或豆皮)鑲肉、風味捲、香菇肉燥、素餛飩、高麗菜捲、涼拌木瓜絲、麻辣燙、筍香包、飯糰、碗粿、義大利麵醬、滷筍干、滷豬腳、綜合滷味、蜜黑豆、銀絲卷、銀絲捲、熟水餃、豬肚(腸)湯、燒賣、龍鳳腿、鍋貼、鮮肉包、雞肉丸、饅頭、糯米腸、蠔油杏鮑菇、蘿蔔糕等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
冷凍復熱可食黃豆製品	如豆皮(絲)、炸豆腐丁、炸臭豆腐、凍豆腐、滷豆干、蜜黑豆、調理豆腐、百頁豆腐等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
冷藏即食黃豆製品	如豆棗、豆腐、嫩豆腐、雞蛋豆腐等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
常溫/冷藏即食點心類	如巧克力、布丁、豆花、果凍、茶凍等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		重金屬	鉛	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
冷凍即食點心類	如冰淇淋、冰棒等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		微生物(含乳成分冰品須加驗)	李斯特菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			金黃色葡萄球菌腸毒素	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
冷凍即食糕餅類	如馬來糕、蛋塔、蛋糕等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			丙酸	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
冷凍非即食糕餅類	如地瓜圓、芋圓、粉圓、彩色珍珠等	微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			順丁烯二酸與順丁烯二酸酐	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
常溫即食糕餅類	如土司、貝果、蛋黃酥、蛋黃酥、蛋糕、漢堡包、熱狗包、蔓越莓酥、糕餅、麵包等	微生物	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			丙酸	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
常溫非即食糕餅類	如西谷米、粉圓等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			丙酸	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			順丁烯二酸與順丁烯二酸酐	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
冷凍非即食素食類	如素肉類產品、素捲類產品、素排(炸)類產品、素粽、素腿(腸)類產品、素蒟蒻、素餛飩等	微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			防腐劑(酯類)-7項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		素食鑑定	素食鑑定	依素食鑑定檢驗標準	依素食鑑定檢驗標準
常溫/冷藏非即食素食類	如素肉類產品、素蒟蒻、麵輪等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
		素食鑑定	素食鑑定	依素食鑑定檢驗標準	依素食鑑定檢驗標準

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
常溫/冷藏即食素食類	如素香鬆等	微生物	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		素食鑑定	素食鑑定	依素食鑑定檢驗標準	依素食鑑定檢驗標準
冷凍復熱可食蛋製品	如三色蛋、茶碗蒸等	微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
冷凍復熱可食醃漬蔬果	如泡菜、脆筍等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		微生物	沙門桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
常溫/冷藏即食醃漬蔬果	如什錦菜、牛蒡絲、泡菜、脆筍、蒜辣劍筍、蘿蔔乾等	微生物	金黃色葡萄球菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			單核球增多性李斯特菌	100 CFU/g(mL.)	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		食品添加物	二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。

附件十

陸勤部副食供應中心自薦商品檢驗項目表(116年春節品)					
產品種類	產品類別	檢驗類別	檢驗項目	檢測標準(限量)	備考
常溫/冷藏非即食醃漬蔬果	如脆筍、筍(絲)乾、碎菜脯、酸菜等	食品添加物	二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
冷凍復熱可食米麵食類	如水煎包、包子(素)、包子(葷)、奶黃包、米漢堡、米糕、肉粽、芋泥包、豆沙包、芝麻包、風味捲、筍香包、飯糰、碗粿、銀絲卷、銀絲捲、鮮肉包、饅頭、糯米腸、蘿蔔糕等	食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
		微生物	腸桿菌科	≦10 CFU	2021.7.1食品中微生物衛生標準
			沙門氏桿菌	陰性	2021.7.1食品中微生物衛生標準
冷凍非即食米麵食類	如刀削麵、米血糕、拉麵、河粉、芝麻球、南僑讚岐北方拉麵、南僑讚岐烏龍麵、烏龍麵、蛋餅皮、湯圓、蔥抓餅、韓式年糕等	微生物	大腸桿菌	<50MPN/g	2021.7.1食品中微生物衛生標準
		真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
常溫/冷藏非即食米麵食類	如冬粉、年糕、拉麵、油麵、泡麵、炊粉、乾麵條、意麵、義大利麵、鍋燒及雞絲麵、韓式年糕、麵線等	真菌毒素	總黃麴毒素	依食品中污染物質及毒素衛生標準	食品中污染物質及毒素衛生標準
		食品添加物	防腐劑酸類-五項	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			過氧化氫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量
			二氧化硫	依食品添加物使用範圍及限量	食品添加物使用範圍及限量

備註1:產品如符合『食品中微生物衛生標準』所述產品性質(類別)，須依該衛生標準檢驗微生物項目，不限於本表所訂之項目。

備註2:產品如使用豬(牛)肉及豬(牛)可食部位為原料之加工品，乙型受體素為必檢項目，且檢驗結果應為「未檢出」。