

臺灣農產加工品生產追溯條碼適用品項修正規定

編號	品項	說明
1	食用花卉 (乾燥花卉、飲品)	1. 乾燥花卉：以國產食用花卉(玫瑰、茉莉、油菊、杭菊)為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，加工過程未使用添加物。 2. 飲品：以國產食用花卉(玫瑰、茉莉、油菊、杭菊)，進行研磨、榨汁、殺菌或浸泡等其他經審查認可之加工作業，加工過程未使用添加物。
2	仙草乾	以國產仙草作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，該加工過程未使用添加物。
3	風茹(草)	以國產風茹(草)作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，該加工過程未使用添加物。
4	愛玉子	以國產愛玉子作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，且該加工過程未使用添加物。
5	乾香菇製品 (乾香菇、香菇乾)	1. 乾香菇：以國產生鮮香菇(片)為原料，僅以天然或烘乾機進行簡單乾燥處理且過程未使用添加物。 2. 香菇乾：以國產生鮮香菇(片)為主要原料，進行烘烤、油炸、調味等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
6	茶製品(茶)	以國產茶菁為主要原料，進行加工製造，製造過程除得以天然且新鮮之國產花、草、水果等原料進行窰(調)製外，未使用其他添加物。
7	咖啡製品 (咖啡)	以國產咖啡為原料，進行去殼、加工、烘焙等加工作業，處理過程未使用添加物。
8	花生製品 (焙炒或蒸煮花生、花生油、粉、醬、糖)	以國產落花生為主要原料，進行蒸煮、焙炒、乾燥、調味、磨粉、成型等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
9	大豆製品 (焙炒大豆、豆粉、飲品)	1. 焙炒大豆：以國產大豆為原料，進行焙炒加工，處理過程未使用添加物。 2. 豆粉：以國產大豆為原料，進行乾燥後去皮、磨製而成的粉末製品，製程未使用添加物。 3. 飲品：以國產大豆為主要原料，進行研磨、榨汁、殺菌或浸泡等其他經審查認可之加工作業。
10	玉米製品 (蒸煮、即食、冷凍玉米)	以國產食用玉米為主要原料，進行蒸煮、殺菌或其他經審查認可之食用玉米加工作業，處理過程可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。

編號	品項	說明
11	甘藷製品 (冰薯、薯條、薯片、薯粉)	以國產甘藷為主要原料，進行烘烤、油炸、蒸煮、冷凍、研磨或其他經審查認可之甘藷加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
12	乾金針	以國產金針為主要原料，進行乾燥、日曬、風乾處理作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
13	香蕉製品 (香蕉乾)	以國產香蕉為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之香蕉加工作業。
14	鳳梨製品 (鳳梨乾)	以國產鳳梨為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之鳳梨加工作業。
15	芒果製品 (芒果乾、芒果青)	以國產芒果為主要原料，進行乾燥、烘烤、醃製或其他經審查認可之芒果加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
16	柿製品(柿餅)	以國產柿子為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之柿子加工作業。
17	龍眼製品 (帶殼龍眼乾、桂圓肉)	以國產龍眼為原料，進行乾燥、烘烤、去殼或其他經審查認可之龍眼加工作業。
18	荔枝製品 (荔枝乾)	以國產荔枝為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之荔枝加工作業。
19	梅製品(糖漬梅、鹽漬梅、梅精)	以國產梅為主要原料，進行糖漬、鹽漬、陳化、蒸煮、殺菌或其他經審查認可之梅加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
20	柳橙製品 (柳橙乾)	以國產柳橙為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之柳橙加工作業。
21	椪柑製品 (椪柑乾)	以國產椪柑為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之椪柑加工作業。
22	番石榴製品 (番石榴乾)	以國產番石榴為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之番石榴加工作業。
23	楊桃製品 (楊桃乾)	以國產楊桃為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之楊桃加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
24	木瓜製品 (木瓜乾)	以國產木瓜為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之木瓜加工作業。
25	綜合蔬果乾	以國產蔬果為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸、調味或其他經審查認可之蔬果加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
26	農村酒品	酒品以國產農產品為原料，通過本會農糧署農村酒莊評鑑之酒莊所產製。

編號	品項	說明
27	稻米製品 (發芽米、 純米穀粉、 米粉絲)	1. 發芽米、純米穀粉：以國產米為原料，進行催芽或研磨等作業。 2. 米粉絲： (1) 符合 CNS11172 N5213 定義之純米米粉絲或調和米粉絲製品。 (2) 原料米及其他副原料需為國產米及國產農產品。
28	蜂產品(蜂 蜜、蜂王 漿、花粉)	以國內採集之蜂蜜、蜂王漿、花粉為原料，進行簡單濃縮、冷凍、乾燥處理作業，該加工過程未使用添加物。
29	蕎麥製品 (蕎麥粉、蕎 麥茶)	以國產蕎麥進行蒸煮、烘乾、焙炒、脫殼或研磨等處理作業，製程未使用添加物。
30	小麥製品 (麥片、麵 粉)	以國產小麥為原料，進行蒸煮、碾壓、烘乾或研磨等處理作業，製程未使用添加物。
31	蓮藕製品 (蓮藕粉)	以國產蓮藕進行水洗過濾、簡單乾燥、日曬、風乾等處理作業，製程未使用添加物。
32	油茶製品 (苦茶油)	以國產油茶作物為原料，進行乾燥、壓榨等處理作業，製程未使用添加物。
33	胡麻製品 (胡麻油、 粉、醬、糖)	以國產胡麻為主要原料進行簡單乾燥、日曬、焙炒、壓榨、成型等處理作業，製程未使用添加物。
34	柑橘製品 (柑橘汁、 醬、醋)	以國產柑橘為主要原料，進行榨汁、糖漬、鹽漬等處理，或其他經審查認可之加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
35	牛蒡製品 (牛蒡乾、 脆片)	1. 牛蒡乾：以國產牛蒡為主要原料，進行截切、乾燥等加工作業，製程未使用添加物。 2. 牛蒡脆片：以國產牛蒡為主要原料，進行乾燥、烘烤、切絲、糖漬或其他經審查認可之牛蒡加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
36	洛神葵製品 (洛神葵 乾、醬)	以國產洛神葵為主要原料進行乾燥、蒸煮、醃漬等處理作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
37	芋頭製品 (冷凍芋 頭、脆片)	1. 冷凍芋頭：以國產芋頭為主要原料，進行去皮、截切等加工作業，製程未使用添加新增品項物。 2. 芋頭脆片：以國產芋頭為主要原料，進行糖漬、鹽漬、油炸切絲、烘烤或其他經審查認可之芋頭加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。

編號	品項	說明
38	竹筍製品 (即食竹筍、冷凍竹筍)	以國產竹筍為主要原料，進行蒸煮、殺菌、鹽漬、乾燥或其他經審查認可之竹筍加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
39	毛豆製品 (即食、蒸煮、冷凍毛豆、飲品)	以國產毛豆為主要原料，進行蒸煮、鹽漬、調味、冷凍、研磨、榨汁、殺菌或其他經審查認可之毛豆加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
40	冬瓜製品 (即食、蒸煮、冷凍冬瓜)	以國產食用冬瓜為主要原料，進行蒸煮、殺菌或其他經審查認可之冬瓜加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
41	番茄製品 (番茄乾)	以國產番茄為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之番茄加工作業。
42	紅龍果製品 (紅龍果乾)	以國產紅龍果為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之紅龍果加工作業。
43	榴槤蜜製品 (榴槤蜜乾)	以國產榴槤蜜為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之榴槤蜜加工作業。
44	波羅蜜製品 (波羅蜜乾)	以國產波羅蜜為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之波羅蜜加工作業。
45	棗製品(棗乾)	以國產棗為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之棗加工作業。