

臺灣農產加工品生產追溯條碼適用品項

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、蓮花)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、蓮花)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,加工過程未使用添加物。
2	仙草乾	以國產仙草為原料,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)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。
11	甘藷製品	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

	(冰薯、薯條、薯片、薯粉)	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)	以國產香蕉為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之香蕉加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
14	鳳梨製品(鳳梨乾)	以國產鳳梨為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之鳳梨加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
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)	以國產柿子為主要原料，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、龍眼花茶)	以國產龍眼(花)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)	以國產荔枝為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之荔枝加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
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)	以國產柳橙為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之柳橙加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
21	椪柑製品(椪柑乾)	以國產椪柑為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之椪柑加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
22	番石榴製品(番石榴乾)	以國產番石榴為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之番石榴加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
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)	以國產木瓜為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之木瓜加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
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。

27	稻米製品 (發芽米、 純米穀 粉、米粉 絲、即食米 食製品、水 板條、米麵 條)	<ol style="list-style-type: none"> 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： <ol style="list-style-type: none"> (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。 3. 即食米食製品：以國產米為主原料及國產農產品為副原料，經焙炒、膨發、乾燥、擠壓或經絞碎、磨漿、脫水、成型等前處理，或再經炒焙、烘烤及蒸煮等處理之稻米加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。 4. 水板條：以國產米為原料，進行磨漿、蒸熟等加工作業，處理過程未使用添加物。 5. 米麵條：以國產米及國產小麥為原料，進行研磨、搓揉、壓延、練延、切條、乾燥等處理作業，倘使用其他副原料需為國產農產品。
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)	以國產蕎麥為原料進行蒸煮、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)	以國產蓮藕為原料進行水洗過濾、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)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 牛蒡乾：以國產牛蒡為原料，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：以國產芋頭為原料，進行去皮、截切等加工作業，製程未使用添加物。 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。
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)	以國產番茄為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之番茄加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
42	紅龍果製品 (紅龍果乾)	以國產紅龍果為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之紅龍果加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
43	榴槤蜜製品 (榴槤蜜乾)	以國產榴槤蜜為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之榴槤蜜加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
44	波羅蜜製品 (波羅蜜乾)	以國產波羅蜜為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之波羅蜜加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
45	棗製品 (棗乾)	以國產棗為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之棗加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
46	木鱉果乾	以國產木鱉果為主要原料，利用日曬、風乾或烘乾機進行簡單乾燥處理，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
47	黃秋葵乾	以國產黃秋葵為主要原料，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。
48	可可製品 (可可堅果、可可茶包、巧克力)	以國產可可為主要原料，進行去殼、加工、烘焙等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
49	辣椒製品	以國產辣椒為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸、醃漬、調味或其他

	(乾辣椒、辣椒醬、剝皮辣椒)	經審查認可之辣椒加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
50	薑製品(薑粉)	以國產薑為原料，進行切片、乾燥、烘烤、研磨等處理作業。
51	薑黃製品(薑黃粉)	以國產薑黃為原料，進行切片、乾燥、烘烤、研磨等處理作業。
52	硬質玉米製品(製粉、蒸煮)	以國產硬質玉米為主要原料，進行乾燥、烘烤、研磨、蒸煮等處理作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。