

營養標籤及營養聲稱 檢測方法技術指引

營養資料標籤制度工作坊

宗旨

- ＊ 協助業界適應《修訂規例》帶來的轉變
 - ＊ 提供有關準確分析營養素含量的技術指引
 - ＊ 提供常見問題及答案
- ＊ 供業界在標籤事宜上作參考之用
- ＊ 詳情應細閱食物及藥物(成分組合及標籤)規例, Cap.132W

挑選分析實驗室

- ✿ 根據一個良好品質管理系統操作的實驗室
- ✿ 香港認可處轄下香港實驗室認可計劃 (“HOKLAS”) 認可為符合ISO/IEC 17025各項標準的商營實驗室
- ✿ 符合ISO/IEC 17025標準的認可海外實驗室

挑選分析方法

- ＊ 適當方法包括：

- ＊ AOAC International正式方法最新版本中的適當方法
- ＊ 聯合國糧食及農業組織《食品質量控制手冊》中的方法
- ＊ ISO方法
- ＊ BS EN方法

- ＊ 測試膳食纖維方面，則只接受AOAC 正式方法

技術指引

✿ 《修訂規例》中沒有提及的技術問題，
例如：

- ✿ 如何計算能量及碳水化合物
- ✿ 一些營養素的定義
- ✿ 分析方法

能量

* 計算方法：

每100克食物所含的能量(千卡) =

每100克食物中所含的[可獲得的碳水化

合物(克) x 4 +蛋白質(克) x 4 +總脂肪(克)

x 9 +乙醇(酒精)(克) x 7 +有機酸(克) x 3]

碳水化合物

* 計算方法：

$100 - (100 \text{克食物中的[蛋白質} + \text{脂肪} + \text{水分} + \text{灰分} + \text{酒精(乙醇)} + \text{膳食纖維}] \text{重量克數})$

蛋白質

- ＊ 氮含量透過克氏定氮法或燃燒定氮法來測定
- ＊ 氮含量乘以6.25計算混合食物蛋白質含量
- ＊ 特定的新鮮食物，則乘以國際認可的氮含量換算系數(例：米為5.95)

糖

- ＊ 食物中的單糖和雙糖
- ＊ 單糖：果糖、半乳糖、葡萄糖
- ＊ 雙糖：乳糖、麥芽糖、蔗糖

脂肪 (總)

- ＊ 甘油三酸酯，磷酯，蠟酯，固醇和小量非脂肪物質的總和
- ＊ 以重量法來測定
- ＊ 並不是以甘油三酸酯的成分計算

水分

* 建議採用105°C為分析水分溫度

灰分

* 建議採用550°C為分析灰分溫度

膳食纖維

- ＊ AOAC 985.29 (TDF)
- ＊ AOAC 991.43 (TDF, SDF, IDF)
- ＊ AOAC 992.16 (TDF)
- ＊ AOAC 993.21 (crude TDF)
- ＊ AOAC 994.13 (TDF)

膳食纖維(續)

- ＊ AOAC 997.08 (Fructans)
- ＊ AOAC 999.03 (Total Fructans)
- ＊ AOAC 2000.11 (Polydextrose)
- ＊ AOAC 2001.02 (trans-GOS)
- ＊ AOAC 2001.03 (TDF incl RMD)
- ＊ AOAC 2002.02 (Resistant Starch)

- 多謝 -