

# 2024年食物內防腐劑(修訂)規例

## 防腐劑及抗氧化劑使用指引

2024年12月

# 2024 年食物內防腐劑(修訂)規例

## 防腐劑及抗氧化劑

### 使用指引

香港特別行政區政府  
食物環境衛生署  
食物安全中心  
2024 年 12 月

## 目錄

### 1 引言

- 1.1 目的
- 1.2 背景
- 1.3 免責聲明
- 1.4 定義

### 2 防腐劑及抗氧化劑的使用條件

- 2.1 准許防腐劑及抗氧化劑
- 2.2 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物
- 2.3 最高准許含量
- 2.4 優良製造規範
- 2.5 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑
- 2.6 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範
- 2.7 罐頭食物內的尼生素
- 2.8 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑
- 2.9 食物內天然含有的防腐劑及抗氧化劑
- 2.10 豁免
- 2.11 在“擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物”中抗氧化劑的使用
- 2.12 過渡安排

### 3 食物分類系統

- 3.1 食物分類系統的原則
- 3.2 食物分類說明

### 4 常見問題

- 4.1 香港如何規管防腐劑及抗氧化劑的使用？
- 4.2 《修訂規例》如何界定防腐劑及抗氧化劑？
- 4.3 如何得知在香港有哪些防腐劑或抗氧化劑可用於某類食物？
- 4.4 《修訂規例》作了哪些主要修訂？
- 4.5 《修訂規例》生效後，會否給予過渡期？
- 4.6 《修訂規例》新增了哪些准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑？
- 4.7 根據第 132BD 章第 3(2)條（包括修訂前和後），食物內防腐劑或抗氧化劑的含量不得超出“最高准許含量”，意思為何？

# 1 引言

## 1.1 目的

政府已於 2024 年 10 月將《2024 年食物內防腐劑（修訂）規例》（下稱《修訂規例》）提交立法會省覽，《修訂規例》將於 2024 年 12 月 30 日起生效。

《修訂規例》修訂《食物內防腐劑規例》（第 132BD 章）。我們編製這份使用指引（下稱《指引》）的目的，是協助業界加深對經修訂第 132BD 章的了解，並解答一些常見的問題。《指引》亦詳述更新後的食物分類系統下各個分類和細分類，使各有關方面在詮釋和應用食物分類系統時，做法更趨一致。

《指引》參考了食品法典委員會的《食品添加劑通用標準》( Codex Stan 192-1995 )（下稱《添加劑標準》），並因應本港的情況作出修改。如有需要，我們日後或會修訂《指引》的內容。

## 1.2 背景

第 132BD 章規管食物內的防腐劑及抗氧化劑。行政長官《2022 年施政報告》的其中一項政策措施是分階段審視和更新有關食物內添加劑的食物安全法例，進一步提升食物安全。作為檢討的第一階段，環境及生態局和食物環境衛生署食物安全中心已檢視防腐劑和抗氧化劑的食物安全標準。行政長官《2023 年施政報告》的政策措施進一步訂明，會在 2024 年內就完成相關的法例修訂工作。

《修訂規例》於 2024 年 10 月訂立，以協調本地和國際食物安全標準、加強保障消費者，同時促進食品貿易。《修訂規例》以《添加劑標準》為骨幹，並輔以內地和香港其他主要食品貿易伙伴的相關標準。

## 1.3 免責聲明

本《指引》應與第 132BD 章和《修訂規例》一併閱讀。《指引》的內容只供一般參考，所載資料未必詳盡無遺或完整無缺。具體問題應按個別情況考慮。本《指引》並無法律效力，不應以任何方式詮釋為凌駕於《修訂規例》和經修訂第 132BD 章的條文。如有不一致的情況，應以法例條文為準。此外，不應視本《指引》為法律意見。如需尋求法律意見，請自行與律師聯絡。

食物環境衛生署署長可按需要，不時對本《指引》作出修訂或增補。

## 1.4 定義

### 1.4.1 根據《修訂規例》，“抗氧化劑(antioxidant)”—

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受氧化致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質。

### 1.4.2 根據《修訂規例》，“防腐劑(preservative)”—

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受微生物致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括—
  - (i) 食鹽（氯化鈉）；
  - (ii) 糖；
  - (iii) 酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇或一醋精；
  - (iv) 草藥或蛇麻草浸膏；
  - (v) 用作調味的香料或香精油；
  - (vi) 任何透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；或
  - (vii) 任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質。

上述的更新定義擴大了第 132BD 章中防腐劑和抗氧化劑的涵蓋範圍，因為某些在規例修訂前不包括在定義內的物質現已納入定義範圍內。因此，共有 25 種食物添加劑被納入第 132BD 章的規管範圍，成為在經修訂第 132BD 章下具有指明標準的准許防腐劑和抗氧化劑。

某些防腐劑和抗氧化劑能夠發揮防腐或抗氧化以外的作用(即具有多種作用的食物添加劑)。抗氧化劑和防腐劑的定義涵蓋此等具有多種作用並能夠在食物內發揮防腐或抗氧化作用的食物添加劑。因此，使用這些添加劑時，不論它們在特定食物內的實際作用為何，都必須符合第 132BD 章訂明的法

定標準。舉例來說，在果汁中使用檸檬酸作為酸度調節劑，應符合經修訂第 132BD 章的更新附表 1 中食物分類 “14.1.2.1 果汁” 的相關最高准許含量，即每公斤 3 000 毫克。

## 2 防腐劑及抗氧化劑的使用條件

經修訂的第132BD章新增了29種准許在食物內使用的食物添加劑。除了因更新定義而新增的25種食物添加劑外，4種食物添加劑（即過氧化苯甲酰、月桂酰精氨酸乙酯、硬脂酰檸檬酸酯和迷迭香提取物）亦已加入准許名單內，而3種食物添加劑（即碳酸銅、二苯基和甲酸）則已被刪除。聯合國糧食及農業組織／世界衛生組織食品添加劑聯合專家委員會（聯合專家委員會）已就這29種新增的食物添加劑在食物內的使用進行安全評估。

在經修訂的第132BD章下，准許使用的防腐劑及抗氧化劑由32種增至58種；其中24種食物添加劑獲准按照優良製造規範原則添加於食物內（即GMP添加劑）。該24種食物添加劑載於經修訂第132BD章的附表1B。另一方面，這24種GMP添加劑並不適用於任何經修訂第132BD章的附表1C所列食物分類或細分類的有關食物。

### 2.1 准許防腐劑及抗氧化劑

准許防腐劑及抗氧化劑是指經修訂第132BD章的附表1第2欄或附表1B第2欄所指明的食物添加劑。

### 2.2 准許含防腐劑及抗氧化劑的食物

經修訂第132BD章的附表1所列的防腐劑及抗氧化劑可用於指明的食物分類，其使用必須遵守附表1所指明的最高准許含量和附註（如有的話）。

另一方面，經修訂第132BD章的附表1B所列的防腐劑及抗氧化劑，則獲准按照優良製造規範原則添加於食物內（惟附表1C中指明的附表所列食物分類下的任何有關食物除外）。

### 2.3 最高准許含量

第132BD章限制食物內某些防腐劑及抗氧化劑的含量。“最高准許含量”是指附表1第3欄所指明，某一防腐劑或抗氧化劑准許在有關食物內的最高含量。

經修訂第132BD章的更新附表1所指明的某些准許防腐劑及抗氧化劑以

“食物添加劑組”（例如苯甲酸鹽(benzoates)）的形式列出，而構成該“食物添加劑組”的所有准許食物添加劑（即“構成添加劑”，例如苯甲酸、苯甲酸鈉、苯甲酸鉀和苯甲酸鈣），則列於附表 1A 第 2 欄，即第 1 欄中相關“食物添加劑組”相對之處。就構成某一食物添加劑組的准許食物添加劑而言，該組的“最高准許含量”指適用於該組內的構成添加劑之總含量的分量。

最高准許含量一般以“每公斤食物含多少毫克添加劑”表示。不過，也有例外的情況。舉例來說，納他霉素（游霉素）在乳酪的最高准許含量除可以“毫克／公斤”表示外，亦可以“每平方分米（表面面積）食物含多少毫克添加劑”表示。此外，食物分類第“13.1 嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品”中准許防腐劑或抗氧化劑的最高准許含量，則以“每公升食物含多少毫克添加劑”表示。除非另有說明，否則第 132BD 章所訂的防腐劑及抗氧化劑最高准許含量一律指出售時在食物內的含量。

## 2.4 優良製造規範

某些“防腐劑／抗氧化劑－食物組合”的最高准許含量在附表 1 訂於優良製造規範的水平。另一方面，附表 1B 所列的防腐劑及抗氧化劑則准許按照優良製造規範原則添加於食物內，惟附表 1C 中指明的附表所列食物分類下的任何有關食物除外。指導防腐劑及抗氧化劑使用的**優良製造規範**原則，是指有關製造規範必須符合下列各項規定：

- (a) 添加於食物內的食物添加劑分量，以發揮添加該添加劑的預期作用所需的最低分量為限；
- (b) 因用於製造、加工處理或包裝某食物而成為該食物的成分的食物添加劑，如並非擬對該食物本身發揮任何物理或其他技術作用而使用，其分量被減低至合理地可能的程度；及
- (c) 有關食物添加劑的配製和處理方式，與配製和處理食物配料的方式一樣。

在食物內使用這些防腐劑及抗氧化劑時，須遵從香港其他相關的法例，包括《公眾衛生及市政條例》（第 132 章），即所有出售的食物必須適宜供人食用的總則；以及《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》（第 132W 章）。

## 2.5 使用兩種或以上的防腐劑及抗氧化劑

除非另有說明，否則一般可於食物內同時使用兩種或以上的防腐劑及／或抗氧化劑，只要所有有關的防腐劑及／或抗氧化劑是准許在經修訂第 132BD 章的附表 1 所列的有關食物分類中使用，而且使用時遵守就每種防腐劑及／或抗氧化劑指明的最高准許含量。在某些情況下，業界必須遵從附表 1 第 4 欄（即附註）就混合使用防腐劑及／或抗氧化劑訂定的具體規定。以附表 1 食物分類 “7.2.3 供製作精製烘焙食品的混合物” 為例，第 4 欄註 14 訂明，就經丁化作用的羥基茴香醚、經丁化作用的羥基甲苯及丙基棓酸鹽而言，可混合使用其中 2 種或多於 2 種食物添加劑，但前提是須符合以下條件：當食物所含的每種該等食物添加劑的分量以其在該食物的最高准許含量所佔百分率的方式顯示時，該等百分率合計不超過 100。

## 2.6 准許防腐劑及抗氧化劑的使用規範

當局或會在經修訂第 132BD 章的附表 1 就某些食物分類的准許防腐劑及抗氧化劑訂明額外的使用規範。業界必須遵守這些訂明在附表 1 第 4 欄附註的規範。

例如：

- 食物分類 “1.7 以乳類為主的甜品，包括即食調味乳類甜品製品及甜品混合物(例如雪糕、布甸及水果或調味酸乳酪)，不包括屬食物分類 1.2.1 及其細分類(如適用)的原味發酵奶(例如原味酸乳酪)” 的註 28 訂明，丙基棓酸鹽的含量是按乾配料、乾重、乾混合物或濃縮物計算。
- 食物分類 “8.2.1.2 原隻或切件的非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味肉製品” 及食物分類 “8.3.1.2 非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味碎肉製品” 的註 16 訂明，苯甲酸鹽只供用於表面處理。

## 2.7 罐頭食物內的尼生素

根據第 132BD 章第 2 條，“罐頭食物” 指 “密封容器內的食物，而密封容器是已經加熱處理，足以消滅食物或容器內的任何肉毒桿菌，或密封容器的 pH 是低於 4.5 的”。

第 132BD 章第 3(8)條在修訂前准許(i)任何罐頭食物（包括屬合成食物的罐

頭食物)可含有尼生素，以及(ii)任何其他食物可含有因在配製過程中使用含有尼生素的罐頭食物而導致加入的尼生素。在經修訂的第 132BD 章中，更新的附表 1 新增多個“尼生素－食物”組合，以指明尼生素在某些食物分類或細分類的最高准許含量。因此，第 3(8)條亦相應更新，如附表 1 列明相關“尼生素－食物”組合，則上述(i)及(ii)項可能存在的尼生素分量以適用的最高准許含量為限。

換言之，根據經修訂的第 132BD 章，罐頭食物(包括罐頭合成食物)內尼生素的使用可闡釋如下：

- (a) 如適用有關“尼生素－食物”組合的最高准許含量在更新附表 1 中指明(如下例所示)，則罐頭食物內尼生素的分量不得超過相關的最高准許含量。

例 1：罐頭番茄屬更新附表 1 中食物分類“4.2.2.4 罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)或以殺菌軟袋包裝的蔬菜及海藻”，其尼生素的最高准許含量為每公斤 5 毫克。憑藉經修訂的第 132BD 章中更新的第 3(8)條，該罐頭番茄可含有不超過每公斤 5 毫克的尼生素。

例 2：罐頭煉奶屬更新附表 1 中食物分類“1.3.1 煉奶(原味)，包括淡奶及加糖煉奶”，其尼生素的最高准許含量為每公斤 12.5 毫克。憑藉經修訂的第 132BD 章中更新的第 3(8)條，該罐頭煉奶可含有不超過每公斤 12.5 毫克的尼生素。

- (b) 如更新附表 1 中的食物分類或細分類沒有指明的“尼生素－罐頭食物”組合(如下例所示)，則該食物分類或細分類下的罐頭食品可含有尼生素—並在此情況下，應按優良製造規範原則使用尼生素。

例 3：更新附表 1 中沒有指明屬食物分類“4.1.2.4 罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果”就罐頭水果沙律的尼生素。憑藉經修訂的第 132BD 章中更新的第 3(8)條，該罐頭水果沙律可含有尼生素。在這種情況下，應按優良製造規範原則使用尼生素。

例 4：更新附表 1 中沒有指明屬食物分類“4.1.2.8 水果配製品，包括果漿、果泥、水果醬、食物面層的水果配料、椰奶及椰漿”就罐頭椰奶的尼生素。憑藉經修訂的第 132BD 章中更新的第 3(8)條，該罐頭椰奶可含有尼生素。在這種情況下，應按優良製造規範原則使用尼生素。

例 5：更新附表 1 下的食物分類 1-16 並未就某些罐頭合成食物提供任

何最高准許含量（例如預製食品，如含有肉類、蔬菜和醬料的罐頭回鍋肉）。憑藉經修訂的第 132BD 章中更新的第 3(8)條，該罐頭合成食物可含有尼生素。在這種情況下，應按優良製造規範原則使用尼生素。

值得注意的是，更新後的第 3(8)條適用於符合第 2 條釋義的“罐頭食物”。

## 2.8 從配料帶入合成食物的防腐劑及抗氧化劑

合成食物是由兩種或以上配料配製而成，意大利薄餅是合成食物的一個例子。要訂明所有合成食物的准許防腐劑和抗氧化劑及其最高准許含量是不切實際的。經修訂的第 132BD 章訂明，合成食物准許含有防腐劑及／或抗氧化劑，但有關防腐劑及抗氧化劑必須准許用於該合成食物內的個別配料。就附表 1 指明用於合成食物內個別配料的准許防腐劑或抗氧化劑，存在於該合成食物內的分量就所使用的有關配料的分量而言，不得超過其最高准許含量。至於附表 1B 指明的准許防腐劑或抗氧化劑，可按照優良製造規範原則使用於合成食物內的配料，前提是該配料不得屬附表 1C 中指明的附表所列食物分類的有關食物。

## 2.9 食物內天然含有的防腐劑及抗氧化劑

第 132BD 章第 3(10)條訂明，“第(1)款不適用於天然含有任何食物添加劑的食品”。換言之，當局進行日常食物監測和執行第 132BD 章時，會考慮到有關食品中可能天然含有某些防腐劑或抗氧化劑及其含量。

## 2.10 豁免

《修訂規例》中新增食物的新定義，使第 132BD 章不適用於特殊醫用食物。

食品法典委員會<sup>1</sup> 把特殊醫用食物界定為一類供特殊膳食之用的食物<sup>2</sup>，“為病人進行膳食管理而經特殊加工或配製，並只可在醫生指示下使用。這

<sup>1</sup> 食品法典委員會特殊醫用食品標籤和聲稱標準(Codex Stan 180-1991)。

<sup>2</sup> 供特殊膳食之用的食物，是特別為滿足因特殊身體或生理狀況及／或特殊疾病引致有特殊膳食要求而加工或配製並作此表述的食物。這些食物與類似的一般食物（如有的話）在成分組合上必須有明顯分別。特殊膳食食品的表述方式，必須符合現有本港法例（包括《不良醫藥廣告條例》（第 231 章）及一般食物標籤）的相關規定。詳情請參閱：

[https://www.cfs.gov.hk/tc\\_chi/programme/programme\\_nifl/programme\\_nifl\\_faq.html](https://www.cfs.gov.hk/tc_chi/programme/programme_nifl/programme_nifl_faq.html)

種食品擬供那些進食、消化、吸收或代謝一般食品或其中某些營養素的能力受到限制或損害，而需要完全或部分餵食的病人，或經醫學斷定具有特殊營養需要，不能僅靠調節正常膳食，或食用其他供特殊膳食之用的食品，或兩者雙管齊下進行管理的病人”。

特殊醫用食物包括“特殊醫用嬰幼兒配方產品”，例如為患上代謝疾病（如楓糖尿症或苯酮尿症）的嬰幼兒，以及為早產嬰或患上特殊組別疾病（如乳糖不耐症）的嬰幼兒配方產品。其他特殊醫用食物包括為病人進行膳食管理的產品，例如治療癌症的配方產品、針對胃腸功能受損的配方產品，以及為吞嚥困難病人配製的產品。

為確保病人充分了解有關產品是**作特殊醫用**（即為病人進行膳食管理），並只可在**醫生指示下使用**，特殊醫用食物的包裝顯眼處宜加上符合以下所有說明的標記或標籤：

- (i) 有“特殊醫用食物”或“food for special medical purposes”的字樣，或具類似意思的任何其他文字；
- (ii) 有“在醫生指示下使用”或“USE UNDER MEDICAL SUPERVISION”的字樣，或具類似意思的任何其他文字；及
- (iii) 述明“作(寫上該產品擬用於針對的疾病、失調或健康狀況，或該產品已知有效針對的疾病、失調或健康狀況)的膳食管理用途”的陳述，或具類似意思的任何其他文字。

有關詳情，請參閱食物安全中心網站的“其他常見問題”。

## 2.11 在“擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物”中抗氧化劑的使用

第 132BD 章第 4 條在修訂前禁止將任何裏面或表面含有添加抗氧化劑的**食物**描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童（即不足 36 個月大的人）食用。如本《指引》第 1.4.2 節所述，在經修訂的第 132BD 章中，某些在修訂前原本不屬於抗氧化劑定義範圍的抗氧化劑，在更新定義後被納入為准許抗氧化劑，其中如醋酸、抗壞血酸、檸檬酸等獲准添加於更新附表 1 所指明的食物分類“13 擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物”或其細分類。第 132BD 章第 4 條已作修訂，使該條文不適用於任何屬於更新附表 1 食物分類 13 或其細分類的食物。換言之，這類食物（例如含有抗壞血酸作為抗氧化劑的嬰兒配方奶粉）的描述或宣傳，將繼續不受經修訂的第 132BD 章第 4 條影響。另一方面，含抗氧化劑但不屬於食物分類第 13 類的食物（例如含有硫代二丙酸作為抗氧化劑、屬食物分類“14.1.4 以水為主的調味飲料”的果汁類飲料），仍不可描述或宣傳為主要供嬰兒及幼童食用的食物。

## 2.12 過渡安排

為了讓業界有足夠時間為《修訂規例》所帶來的轉變作好準備，我們設有 24 個月的過渡期。在過渡期內，任何一項食物若完全符合修訂前第 132BD 章或經修訂第 132BD 章的規定，均可合法進口或售賣。如在同一食物內加入兩種食物添加劑，其中一種符合現行第 132BD 章的規定，而另一種符合經修訂第 132BD 章的規定，則不可以接受。另一方面，符合現行第 132BD 章規定，並在《修訂規例》生效前已上架的食品，可繼續出售至過渡期結束。在過渡期內，業界亦可推出符合經修訂第 132BD 章的新食品（包括已重新配製的產品）。

在過渡期結束後，業界須完全符合經修訂第 132BD 章的規定。過渡期指由 2024 年 12 月 30 日起至 2026 年 12 月 29 日止的期間（包括首尾兩天）。

### 3 食物分類系統

#### 3.1 食物分類系統的原則

食物分類系統的應用原則如下：

- (a) 食物分類系統採用分層結構。換言之，除非另有說明，若某種食物添加劑獲准於某食物分類使用，在這個分類下的所有細分類均獲准使用該食物添加劑。同樣，若某種食物添加劑獲准於某細分類使用，即在這細分類下的再細分類或細分類提述的個別食物均獲准使用該食物添加劑。
- (b) 除非另有說明，食物分類系統以食物銷售時的食物描述為基礎。
- (c) 第 132BD 章採用帶入原則。換言之，如果某種添加劑在某種食物內是准許使用的，而該食物隨後被用作另一種合成食物的配料，則根據帶入原則，該添加劑在合成食物內存在是准許的。食物分類系統無須特別提述各種合成食物（例如意大利薄餅），因為這些食物或會含有各種准許在其配料內使用的食物添加劑，含量則按有關配料所佔的比例而定。

## 3.2 食物分類說明

下述食物分類說明是參考《添加劑標準》而制訂的，為經修訂的第 132BD 章更新附表 1 中的某些食物分類及其細分類提供詳細資料。本食物分類說明並沒有涵蓋法例包括的所有食物分類，而只涵蓋一些須要更詳盡說明的食物分類。

### 1 乳類製品及類似品，不包括屬食物分類 13.1.1 及 13.1.2 及其細分類(如適用)的嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品，以及屬食物分類 2 及其細分類(如適用)的製品

此主要分類包括以任何產奶動物(例如母牛、綿羊、山羊、水牛)的奶製成的各乳類製品。除食物分類 1.1.4 外，此分類中的“原味”製品指沒有調味，不含水果、蔬菜或其他非乳類配料，亦沒有混合其他非乳類配料的製品。類似品是指部分或全部奶脂以植物油脂取代的製品。

### 1.1 液態奶及奶製品，不包括屬食物分類 1.2 及其細分類(如適用)的原味發酵奶類製品及原味凝乳製品

此分類包括所有以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的原味和調味液態奶，不包括屬食物分類 1.2 的原味發酵製品和原味凝乳製品。液態奶是通過對奶的加工而成的“奶製品”，可含有食物添加劑和在加工處理過程中就發揮作用而言必需的其他配料。生奶則不應含有任何食物添加劑。

#### 1.1.1 液態奶(原味)，包括脫脂奶、部分脫脂奶及全脂奶

此分類指源自產奶動物(例如母牛、綿羊、山羊、水牛)並經加工處理的原味液態奶。此分類包括經巴士德消毒法消毒、超高温處理、加熱消毒、均化或奶脂調整的奶，亦包括但不限於脫脂奶、部分脫脂奶和全脂奶。

#### 1.1.2 其他液態奶(原味)(例如原味再造液態奶、添加維他命及礦物質的非調味液態奶、減乳糖奶及以奶為主的原味飲料)，不包括屬食物分類 1.1.1、1.1.3 及 1.2 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括所有原味液態奶，不包括屬食物分類 1.1.1 的液態奶(原味)、食物分類 1.1.3 的液態酪漿(原味)及食物分類 1.2 的發酵奶類製品及凝乳製品(原味)。此分類包括但不限於原味調製液態奶、原味再造液態奶、原味複合奶、添加維他命及礦物質的非調味液態奶、蛋白質調整奶、減乳糖奶及以奶為主的原味飲料。此分類中的原味製品不含有添加的調味劑或其他刻意增添味道的配料，但可含有其他非乳類配料。

#### 1.1.3 液態酪漿(原味)

液態酪漿是牛油製造過程(即攪拌發酵或非發酵奶或忌廉)所剩餘近乎沒有

奶脂的液體。液態酪漿亦也透過液態脫脂奶的發酵而製成，當中可以在產乳酸細菌或產香細菌的作用下自發性酸化；或在已加熱的奶中放入純細菌培養物(培養酪漿)。液態酪漿可經巴士德消毒法消毒或加熱消毒。

**1.1.4 調味液態奶飲料，包括以發酵或未經發酵奶為主並含調味劑的混合物和即飲飲料，不包括屬食物分類 5.1.1 及其細分類(如適用)的可可混合物**

此分類包括所有混合物，以及即飲發酵或未經發酵、以奶為主含調味劑及／或刻意增添味道的食物配料的飲料，不包括可可混合物(食物分類 5.1.1 的可可與糖混合物)。此分類的例子包括但不限於朱古力奶、朱古力麥芽飲料、士多啤梨味酸乳酪飲料、乳酸菌飲料、以乳清為主的飲料和奶昔(Lassi)(通過攪拌由奶經乳酸發酵的奶凝塊所得的液體，再混合糖或高甜度甜味劑)。

**1.2 發酵奶類製品及凝乳製品(原味)，不包括屬食物分類 1.1.4 及其細分類(如適用)的調味製品，以及屬食物分類 1.7 及其細分類(如適用)的甜品**  
此分類包括所有以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的原味發酵奶類和凝乳製品，不包括食物分類 1.1.4。調味製品則撥歸食物分類 1.1.4(飲料)及 1.7(甜品)。

**1.2.1 發酵奶(原味)**

此分類包括所有原味製品，包括液態發酵奶、酸化奶和發酵奶。不含調味劑或色素的原味酸乳酪和以發酵奶為主的原味飲料，視乎在發酵後有否經熱處理，可屬於食物分類 1.2.1 下的細分類。

**1.2.1.1 發酵後未經熱處理的發酵奶(原味)**

此分類包括液態及非液態的原味製品，例如酸乳酪和以發酵奶為主的原味飲料。

**1.2.1.2 發酵後經熱處理的發酵奶(原味)**

此分類包括與食物分類 1.2.1.1 相似的製品，只是在發酵後經過熱處理(例如經加熱消毒或巴士德消毒法消毒)。

**1.2.2 凝乳(原味)，不包括屬食物分類 1.7 及其細分類(如適用)的調味凝乳製品**

此分類指經凝乳酶作用後產生的原味凝乳，包括凝固乳。調味凝乳製品屬於食物分類 1.7。

**1.3 煉奶及類似品(原味)**

此分類包括原味和加糖的煉奶、淡奶及其類似品(包括加入飲料的奶精)。此

分類包括以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的製品、脫脂淡奶與植物脂肪的混合物，以及加糖脫脂煉奶與植物脂肪的混合物。

### 1.3.1 煉奶(原味)，包括淡奶及加糖煉奶

煉奶是將可能添加了糖的奶的部分水分去除而成，而淡奶則可經加熱去除水分。此分類包括部分脫水奶、淡奶、加糖煉奶和 *khoa*(經煮沸程序濃縮而成的母牛或水牛奶)。

### 1.3.2 加入飲料的奶精

此分類指以植物脂肪與水的乳狀液、乳類蛋白及乳糖或植物蛋白製成的，用於咖啡及茶等飲料的奶或忌廉代替品。此分類包括粉狀同類製品，還包括煉奶類似品、脫脂淡奶與植物脂肪的混合物，以及加糖脫脂煉奶與植物脂肪的混合物。

## 1.4 忌廉(原味)及類似品，不包括屬食物分類 1.1.4 及 1.7 及其細分類(如適用)的調味忌廉製品

忌廉是一種液態乳類製品，脂肪含量較奶為高。此分類包括所有液態、半液態和半固態的原味忌廉及忌廉類似品。調味忌廉製品屬於食物分類 1.1.4(飲料)和 1.7(甜品)。

### 1.4.1 經巴士德消毒法消毒的忌廉(原味)

此分類指以適當的熱處理進行巴士德消毒法消毒的忌廉，或以經巴士德消毒法消毒的奶所製成的忌廉。此分類包括奶忌廉和“半對半”忌廉。

### 1.4.2 經加熱消毒和超高温處理的忌廉、攪用忌廉及已攪忌廉，以及減脂忌廉(原味)

此分類包括已進行溫度高於巴士德消毒法熱處理的所有忌廉(不論脂肪含量)，當中包括經巴士德消毒法消毒的減脂忌廉，以及所有擬作攪用或已攪的忌廉。經加熱消毒的忌廉會在容器內進行適當的熱處理，才售予消費者。經超高温處理或超巴士德消毒法消毒的忌廉透過持續流動過程進行適當的熱處理(超高温處理或超巴士德消毒法)，並以無菌方式包裝。忌廉還可加壓包裝(已攪忌廉)。此分類亦包括攪用忌廉、很稠的忌廉(heavy cream)、經巴士德消毒法消毒的已攪忌廉，以及已攪忌廉類的乳類食物面層配料和餡料。部分或全部奶脂以其他脂肪代替的忌廉或食物面層配料則撥歸食物分類 1.4.4(忌廉類似品)。

### 1.4.3 凝塊忌廉(原味)

凝塊忌廉指經凝乳酶作用後產生的黏稠忌廉。此分類包括酸忌廉(經如酪漿(食物分類 1.1.3)所述的乳酸發酵的忌廉)。

#### 1.4.4 忌廉類似品，不包括屬食物分類 1.3.2 及其細分類(如適用)的加入飲料的奶精

此分類指由液態或粉狀的植物脂肪與水的乳狀液組成的忌廉代替品，用作加入飲料的奶精(食物分類 1.3.2)除外。此分類包括即用已攪忌廉面層配料和酸忌廉代替品。

#### 1.5 奶粉及忌廉粉，以及粉狀類似品(原味)

此分類包括原味奶粉、忌廉粉或兩者的混合物，以及其類似品。此分類包括以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的製品。

##### 1.5.1 奶粉及忌廉粉(原味)，包括酪蛋白及酪蛋白酸鹽

此分類指將奶或忌廉的部分水分去除而成的粉狀奶製品，包括以脫脂、部分脫脂及全脂奶為主的製品，亦包括酪蛋白及酪蛋白酸鹽。

##### 1.5.2 奶粉類似品及忌廉粉類似品，不包括屬食物分類 1.3.2 及其細分類(如適用)的加入飲料的奶精

此分類指以脂肪與水的乳狀液為主經乾燥後而成的製品，作加入飲料的奶精(食物分類 1.3.2)以外之用。此分類的例子包括乾仿忌廉混合物，以及脫脂奶與植物脂肪的粉狀混合物。

#### 1.6 乳酪及類似品，不包括屬食物分類 12.6.2 及其細分類(如適用)的乳酪醬、屬食物分類 15.1 及其細分類(如適用)的乳酪調味小食，以及複合預製食品

乳酪及類似品指在一個凝奶蛋白結構中含水和脂肪的製品。乳酪醬(食物分類 12.6.2)及乳酪調味小食(食物分類 15.1)等製品均撥歸其他食物分類。

##### 1.6.1 未成熟乳酪(例如茅屋乳酪、忌廉乳酪和水牛乳酪)

此分類指在製成後即可食用的未成熟乳酪(包括新鮮乳酪)。例子包括茅屋乳酪(一種軟的、未成熟的凝塊乳酪)、忌廉茅屋乳酪(外加忌廉混合物的茅屋乳酪)、忌廉乳酪(rahmfrischkäse，一種未成熟的可供塗抹軟乳酪)、水牛乳酪及 scamorza 乳酪。此分類亦包括整個未成熟乳酪及未成熟乳酪外殼(適用於水牛乳酪等有“皮”的未成熟乳酪)。大部分製品都是原味的，不過有些製品則可能已調味或含有水果、蔬菜或肉等配料，例如茅屋乳酪及忌廉乳酪。

##### 1.6.2 成熟乳酪(例如卡門貝爾乳酪、切達乳酪、艾登乳酪及豪達乳酪)

成熟乳酪在製成後不是供立即食用，而是會貯存在特定時間及溫度下，使乳酪進行賦予其特徵的生物化學及物理變化。就霉菌趨熟的乳酪而言，主要是透過特定的霉菌在乳酪的內部及／或表面生長而達至成熟。成熟乳酪

可以是軟的(例如卡門貝爾乳酪)、結實的(例如艾登乳酪、豪達乳酪)、硬的(例如切達乳酪)或特硬的，亦包括以鹽水浸的乳酪(這是一種半硬至軟的成熟乳酪，顏色介乎白與黃之間，結構緊密，沒有確實的乳酪外殼，在售予消費者前一直以鹽水保存)。成熟乳酪的例子包括藍紋乳酪、布里乳酪、豪達乳酪、哈瓦堤乳酪、磨碎硬乳酪，以及瑞士乳酪。

#### 1.6.2.1 成熟乳酪，包括外殼

此分類指成熟(包括霉菌趨熟)乳酪，包括外殼或任何部分，例如切開、切絲、磨碎或切片乳酪。成熟乳酪的例子包括藍紋乳酪、布里乳酪、豪達乳酪、哈瓦堤乳酪、磨碎硬乳酪，以及瑞士乳酪。

#### 1.6.2.2 成熟乳酪的外殼

此分類僅指乳酪的外殼。外殼是乳酪的外部部分，最初與乳酪的內部成分相同，但經過鹽水浸泡和趨熟後或會變乾。

#### 1.6.2.3 乳酪粉(供再造用(例如供再造乳酪醬用))

此分類指以某類乳酪或加工乳酪製成的脫水製品。不包括磨碎或切絲乳酪(各類乳酪撥歸食物分類 1.6.2.1；加工乳酪撥歸食物分類 1.6.4)。製品可以奶或水還原而製成乳酪醬，或可以原狀作配料用(例如連同熟通心粉、奶及牛油煮成的乳酪通心粉)。此分類亦包括噴霧乾燥乳酪。

#### 1.6.3 乳清乳酪

此分類指乳清在加或不加奶、忌廉或其他來自奶類的配料下濃縮並成型而得的固體或半固體製品。此分類包括原塊乳酪及乳酪外殼。這分類有別於乳清蛋白質乳酪(食物分類 1.6.6)。

#### 1.6.4 加工乳酪(例如美式乳酪、requeson 乳酪及胡椒傑克乳酪)

此分類指將乳酪溶化及乳化而成，有很長保質期的製品。此分類包括將不同分量的乳酪、奶脂、乳類蛋白、奶粉及水混合後加熱及乳化而成的製品。這類製品可含其他添加配料，例如香味、調味料、水果、蔬菜及／或肉；並可以是塗醬，或切成片／塊狀。“加工”一詞並非指將乳酪切開、磨碎、切絲等。以這些機械程序處理的乳酪撥歸食物分類 1.6.2(成熟乳酪)。此分類包括：

- (a) 原味加工乳酪—指不含添加味道、調味料、水果、蔬菜及／或肉的製品。例子包括：美式乳酪、requeson 乳酪；及
- (b) 調味加工乳酪，包括含水果、蔬菜、肉等—指含添加味道、調味料、水果、蔬菜及／或肉的製品。例子包括：neufchatel 乳酪蔬菜塗醬、胡椒傑克乳酪、切達乳酪酒塗醬，以及乳酪球(外層有果仁、香草或

香料有形狀的加工乳酪)。

#### 1.6.5 乳酪類似品，包括仿乳酪、仿乳酪混合物及仿乳酪粉

此分類指從外觀上看似乳酪的製品，但其奶脂已部分或全部被其他脂肪代替。此分類包括仿乳酪、仿乳酪混合物和仿乳酪粉。

#### 1.6.6 乳清蛋白質乳酪(例如力可達乳酪)

此分類指含有從奶的乳清部分提取的蛋白質的製品。這類製品主要透過凝固乳清蛋白質而製成。例如力可達乳酪。乳清蛋白質乳酪有別於乳清乳酪(食物分類 1.6.3)。

#### 1.7 以乳類為主的甜品，包括即食調味乳類甜品製品及甜品混合物(例如雪糕、布甸及水果或調味酸乳酪)，不包括屬食物分類 1.2.1 及其細分類(如適用)的原味發酵奶(例如原味酸乳酪)

此分類包括即食調味乳類甜品及甜品混合物，當中包括冷凍乳類甜點及巧點，以及以乳類為主的餡料，亦包括在發酵後經或非經加熱處理的調味酸乳酪(一種將奶及奶製品發酵，同時加入味道及配料(例如水果、可可、咖啡)而製成的奶製品)。其他例子包括雪糕(可含有全脂奶、脫脂奶製品、忌廉或牛油、糖、植物油、蛋製品，以及水果、可可或咖啡的冷凍甜品)、ice milk(以減脂奶、脫脂奶或無脂奶製成與雪糕類似的製品)、jellied milk、冷凍的調味酸乳酪、junket(在調味奶中加入凝乳酶，待凝結後製成的吉士類甜品)，*dulce de leche*(在奶中加糖及椰子或朱古力等配料烹煮而成的製品)、奶油糖布甸，以及朱古力慕絲。此外，此分類包括以部分濃縮自 *khoa*(母牛或水牛奶經煮沸程序濃縮而成)，或 *chhena*(母牛或水牛奶經檸檬酸、乳酸、蘋果酸等酸類協助熱凝固而成)的奶，糖或人造甜味劑，以及其他配料(例如 *maida*(精磨小麥麵粉))、味道及色素製成以奶為主的傳統甜食(例如 *peda*、*burfee*、牛奶蛋糕、*gulab jamun*、*rasgulla*、*rasmalai*、*basundi*)。這些製品有別於食物分類 3 的製品(供食用的冰品，包括以水為主的冷凍甜品、甜點及巧點)。撥歸食物分類 1.7 的食品是以乳類為主的，撥歸食物分類 3 的食品則以水為主，而且不含任何乳類配料。

#### 1.8 乳清及乳清製品，不包括屬食物分類 1.6.3 及其細分類(如適用)的乳清乳酪

此分類包括各種以乳清為主的液態及粉狀製品。

#### 1.8.1 液態乳清及乳清製品，不包括屬食物分類 1.6.3 及其細分類(如適用)的乳清乳酪

乳清是在乳酪、酪蛋白或相似製品的生產過程中，用凝乳酶將奶、忌廉、脫

脂奶或酪漿凝固後從凝塊中分離出的液體。酸乳清是用主要在鮮乳酪生產過程中使用的酸類，以凝固奶、忌廉、脫脂奶或酪漿後所得。

### 1.8.2 乾製乳清及乳清製品，不包括屬食物分類 1.6.3 及其細分類(如適用)的乳清乳酪

此分類指通過對已經去除大部分奶脂的乳清或酸乳清進行噴霧式或滾筒式脫水過程而製成的乳清粉。

## 2 脂肪和油，以及脂肪乳狀液

此主要食物分類包括所有源自植物、動物或海產或其混合物製成的以脂肪為主的製品。

### 2.1 基本不含水的脂肪和油

可供食用的油脂是主要由來自植物、動物或海產的三酸甘油脂所組成的食品。

#### 2.1.1 奶油、無水奶脂及酥油

無水奶脂、無水奶油及奶油等奶脂製品，皆經過一個程序將差不多全部水分及非脂肪固體從奶及／或奶製品中去除而成。酥油是從奶、忌廉或牛油中將差不多全部水分及非脂肪固體去除而成的製品，酥油有一種特別形成的味道及物理結構。

#### 2.1.2 植物油脂

此分類指提取自可供食用植物來源的可食用油脂。這些製品可來自單一植物，或以混合油出售及使用；一般指明用作食用、烹調、煎炸、餐桌油或沙律油。初榨油是以機械方法(例如壓榨或擠榨)製成，過程使用的熱力不會改變油的天然成分。初榨油適合以其天然形態食用。冷壓榨油是以不使用熱的機械方法製成。例子包括初榨橄欖油、棉籽油、花生油及印度人造牛油(vanaspati)。

#### 2.1.3 豬油、牛羊油脂、魚油及其他動物脂肪

所有動物油脂應取自在屠宰時健康而且擬供人食用的動物。豬油是以豬隻的脂肪組織熬製而成的脂肪。可供食用的牛脂取自覆蓋腹腔及圍繞腎和心的新鮮牛脂肪組織，以及其他結實而完好的脂肪組織。這類在屠宰時取得的新鮮脂肪稱為“屠宰脂”。優質牛脂(premiere jus 或 oleo stock)是以低溫(50至 55 °C)熬製屠宰脂及切下來的特選脂肪(切脂)而成的。Secunda 牛脂是一種以 60 至 65 °C 溫度熬製及純化牛脂而成，帶有典型牛脂氣味及味道的製品。熬製豬脂是取自豬組織及骨頭的脂肪。可供食用的牛羊油脂(dripping)是以熬製牛或羊的脂肪組織(不包括切脂)，以及附連的肌肉和骨頭製成。魚

油取自適當的來源，例如鯡魚、沙甸魚、西鯡及鯷魚。其他例子包括牛羊油脂及部分去脂的牛或豬脂肪組織。

## 2.2 主要為油中水類別的脂肪乳狀液

此分類包括所有乳化製品，不包括以脂肪為主的乳類對應產品及乳類甜品。

### 2.2.1 牛油

牛油是一種主要由油中水的乳狀液構成的脂肪製品，其脂肪僅源自奶及／或奶製品。

### 2.2.2 脂肪塗醬、乳類脂肪塗醬及混合塗醬，包括人造牛油，以及牛油、人造牛油及兩者混合物的減脂對應產品

此分類包括脂肪塗醬(主要是水和可食用油脂的乳狀液)、乳類脂肪塗醬(主要是奶脂中水類別的乳狀液)及混合塗醬(脂肪塗醬與較大量奶脂混合)。例子包括人造牛油(一種主要以可食用油脂製成的可供塗抹或液體狀的油中水類別的乳狀液)；以牛油製成的製品(例如“butterine”，一種與植物油混合的可供塗抹牛油)；牛油與人造牛油混合物，以及“minarine”，一種主要以水及可供食用油脂(奶並非油脂的唯一來源)製成的可供塗抹油中水類別的乳狀液。此分類還包括以奶脂或以動物或植物脂肪製成的減脂製品，包括牛油、人造牛油和兩者混合物的減脂對應產品(例如四分之三脂肪的牛油、四分之三脂肪的人造牛油，或四分之三脂肪的牛油與人造牛油混合物)。

## 2.3 主要為水中油類別的脂肪乳狀液，包括以脂肪乳狀液為主的混合及／或調味製品，不包括脂肪成分來自奶脂的製品及屬食物分類 2.4 及其細分類(如適用)的甜品製品

此分類包括以脂肪為主的乳類對應產品，但不包括屬食物分類 2.4 的甜品製品。這些製品的脂肪部分來自奶脂以外的來源(例如植物油脂)，例子包括仿奶(一種將植物脂肪(椰子油、紅花油或粟米油)加入非脂肪奶類固體而成的代脂奶)、非乳類的已攪忌廉、非乳類的食物面層配料，以及植物忌廉。蛋黃醬則撥歸食物分類 12.6.1。

## 2.4 以脂肪為主的甜品，包括即食製品及其混合物，不包括屬食物分類 1.7 及其細分類(如適用)的以乳類為主的甜品製品

此分類包括以脂肪為主的乳類對應甜品。此分類包括即食製品及其混合物，亦包括供製作甜品用的非乳類餡料。例子之一是以植物脂肪製成的類似雪糕製品。

3 供食用的冰品，包括以水為主的冷凍甜品、甜點及巧點(例如冰糕及雪葩)

此主要分類包括以水為主的冷凍甜品、甜點和巧點，例如水果雪葩、意大利式冰品及調味冰品。主要含乳類配料的冷凍甜品撥歸食物分類 1.7。

4 水果及蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此主要分類細分為兩個分類，即食物分類 4.1(水果)及食物分類 4.2(蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子)。上述每一類再細分為新鮮和加工製品。

4.1 水果

此分類包括所有新鮮(食物分類 4.1.1)和加工(食物分類 4.1.2)製品。

4.1.1 新鮮水果

新鮮水果通常不含添加劑。然而，售予消費者時有裹層或已切開或已去皮的新鮮水果可含有添加劑。

4.1.1.1 未經處理的新鮮水果

此分類指未經處理的新鮮水果。

4.1.1.2 經表面處理的新鮮水果

某些新鮮水果的表面會使用上光劑或蠟，或以其他食物添加劑作外層處理，以便作為保護層及／或令水果保持新鮮和品質。例子包括蘋果、橙、棗及龍眼。

4.1.1.3 去皮或切開的新鮮水果，包括切絲或切成薄片的新鮮椰子

此分類指已切開或已去皮並售予消費者的新鮮水果，例如水果沙律中的水果。此分類包括切絲或切成薄片的新鮮椰子。

4.1.2 加工水果

此分類包括去皮、切開和經表面處理以外的所有加工形式的新鮮水果。

4.1.2.1 冷凍水果

此分類指在冷凍前可經或不經焯水的水果。該製品可於果汁或糖漿中冷凍。例子包括冷凍水果沙律和冷凍士多啤梨。

4.1.2.2 水果乾

此分類指已去除水分以防止微生物生長的水果。此分類包括將果泥脫水製

成的水果卷。例子包括乾蘋果片、葡萄乾、棗乾、檸檬乾、切絲或切成薄片的椰子乾，以及梅脯。

#### 4.1.2.3 以醋、油或鹽水醃漬的水果

此分類包括醃李子、醃芒果、醃青檸、醃鵝莓及醃西瓜皮等醃漬製品，不包括屬食物分類 4.1.2.7 的糖漬水果。

#### 4.1.2.4 罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)水果

此分類指將新鮮水果清洗後放入盛載天然果汁或糖漿(包括人造甜味糖漿)的罐子或瓶中，經加熱消毒或巴士德消毒法消毒的完全防腐的製品。此分類包括在殺菌軟袋內加工的製品。例子包括罐頭水果沙律及瓶裝蘋果醬。

#### 4.1.2.5 果醬、果凍及柑橘果醬

果醬是將整個水果或水果塊、果漿或果泥煮沸而製成的黏稠、可供塗抹的製品，當中可加或不加果汁或濃縮果汁，及加糖變稠，另可加入果膠及水果塊。果凍是一種透明的可供塗抹製品，製法與果醬類似，但其質地較滑，亦不含水果塊。柑橘果醬是一種將整個水果、果漿或果泥(通常是柑橘屬水果)煮沸，加糖變稠而成的黏稠可供塗抹果泥漿，另可加入果膠、水果塊及果皮塊。此分類包括以非營養性高甜度甜味劑製成的對應產品。例子包括香橙果醬、提子果凍及士多啤梨果醬。

#### 4.1.2.6 以水果為主的塗醬(例如蘋果醬、檸檬酪和酸辣調味果醬)，不包括屬食物分類 4.1.2.5 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括所有其他以水果為主的塗醬，例如蘋果醬及檸檬酪，亦包括佐料類水果製品，例如芒果酸辣果醬及提子乾酸辣果醬。

#### 4.1.2.7 糖漬水果

此分類包括糖漿水果(以糖溶液處理並脫水的水果)、糖漬水果(將糖漿水果浸在糖溶液中並脫水，使水果被糖果狀的糖殼包裹)，以及裹糖屑的水果(將糖漿水果沾上糖霜或砂糖並脫水)。此分類的例子包括雞尾酒(maraschino)櫻桃、蜜餞柑橘皮、蜜餞香櫞(例如用於節日水果蛋糕)、意大利芥末汁蜜餞(mostarda di frutta)，以及傳統中式食品(例如蜜餞金橘)。

#### 4.1.2.8 水果配製品，包括果漿、果泥、水果醬、食物面層的水果配料、椰奶及椰漿

果漿是以新鮮水果略蒸並濾去水分的泥漿，可加或不加防腐劑，一般不擬供直接食用。果泥(例如芒果泥、西梅泥)的製法跟製造果漿相同，但果泥的質地較幼滑及幼細，而且可作為糕餅的餡料，但並不限於此用途。水果醬(例如菠蘿醬或士多啤梨醬)則以經煮沸的果漿製成，可加或不加甜味劑及可

含水果塊。水果醬可用作精製烘焙食品及雪糕新地的面層配料。果製糖漿(例如藍莓糖漿)屬水果醬，但較水果醬為稀，可作食物面層配料，例如班戟的面層配料。非水果類的食物面層配料撥歸食物分類 5.4(以糖及朱古力為主的食物面層配料)，糖漿(例如楓糖漿)則撥歸食物分類 11.4。椰奶及椰漿是以相當分量的分離、完整、破碎、浸軟或研碎的新鮮椰子胚乳(仁)加以擠榨，以去除大部分可過濾的纖維及殘渣而成的製品，擠榨過程中可用或不用椰子水及／或加水。椰奶及椰漿以巴士德消毒法、加熱消毒法或超高温處理程序處理。椰奶及椰漿亦可製成濃縮或脫脂(或低能量)的形式。屬於此分類的傳統食品例子有羅望子果濃縮物(無雜質的羅望子果提取物，總可溶性固體不少於 65%)、羅望子果粉(羅望子果醬混合木薯粉)、羅望子果拖肥糖(羅望子果漿、糖、奶固體、抗氧化劑、味道、穩定劑及防腐劑的混合物)，以及乾果棒(果漿(芒果、菠蘿或番石榴)與糖、味道及防腐劑混合並脫水後而製成的薄片)。

#### 4.1.2.9 以水果為主的甜品，包括即食製品和混合物，以及以水為主的果味甜品，不包括屬食物分類 7.2.1 及 7.2.2 及其細分類(如適用)的含水果精製烘焙食品、屬食物分類 3 及其細分類(如適用)的供食用的果味冰品，以及屬食物分類 1.7 及其細分類(如適用)的含水果冷凍乳類甜品

此分類包括即食製品和混合物，當中包括果味明膠、rote gruze、frutgrod、熟果甜品、椰果，以及 *mitsumame*(一種以洋菜、水果塊及糖漿製成的類似明膠的甜品)。此分類不包括含水果的精製烘焙食品(食物分類 7.2.1 及 7.2.2)、供食用的果味冰品(食物分類 3)，或含水果的冷凍乳類甜品(食物分類 1.7)。

#### 4.1.2.10 發酵水果製品

此分類指以鹽漬及乳酸發酵程序製成的醃漬製品。例子包括發酵李子。

#### 4.1.2.11 糕餅果餡，包括即食製品和混合物，不包括屬食物分類 4.1.2.8 及其細分類(如適用)的果泥

此分類包括即食製品和混合物，當中包括所有種類的水果餡料，但不包括果泥(食物分類 4.1.2.8)。此分類所指的餡料通常包括整個水果或水果塊。例子包括櫻桃批餡料及燕麥曲奇餅的提子乾餡料。

#### 4.1.2.12 經烹煮水果

此分類指售予消費者時已蒸、煮沸、烘焙或煎炸(有或沒有裹層)的水果。例子包括烘焙蘋果、炸蘋果圈及桃布丁(外加甜麪團的烘焙桃)。

4.2 蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類包括所有新鮮(食物分類 4.2.1)和加工(食物分類 4.2.2)製品。

4.2.1 新鮮蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

新鮮蔬菜通常不含添加劑。然而，售予消費者時有裹層或已切開或已去皮的新鮮蔬菜可含有添加劑。

4.2.1.1 未經處理的新鮮蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類(包括大豆)，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類指未經處理的新鮮蔬菜。

4.2.1.2 經表面處理的新鮮蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

某些新鮮蔬菜的表面會使用上光劑或蠟，或以其他食物添加劑作外層處理，以便作為保護層及／或令蔬菜保持新鮮和品質。例子包括牛油果、青瓜、青椒和開心果。

4.2.1.3 去皮、切開或切絲的新鮮蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類指售予消費者在家烹煮的新鮮蔬菜(例如供製作馬鈴薯餅的去皮生馬鈴薯)。

4.2.2 加工蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類包括去皮、切開和經表面處理以外的所有加工形式的新鮮蔬菜。

4.2.2.1 冷凍蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類指通常經焯水後冷凍的新鮮蔬菜。例子包括急凍粟米、急凍馬鈴薯條、急凍豌豆及急凍的原個加工番茄。

4.2.2.2 脫水蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子

此分類指天然水分減至不利微生物生長但不至於影響重要營養素的製品。有關製品或擬於食用前以水還原。此分類包括已去除汁液的蔬菜粉，例如番茄粉及甜菜根粉；另包括乾馬鈴薯片及乾小扁豆。東方乾製蔬菜的例子包括海帶乾(*kelp* ; *kombu*)、調味海帶乾(*shio kombu*)、海藻乾(*tororo-kombu*)、

乾葫蘆條(*kampyo*)、紫菜乾(*nori*)、乾昆布屬植物(*wakame*)及捲心菜乾。

4.2.2.3 以醋、油、鹽水或豉油醃漬的蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)及海藻，不包括屬食物分類 6.8.6、6.8.7、12.9.1 及 12.9.2 及其細分類(如適用)的發酵大豆製品，以及屬食物分類

4.2.2.7 及其細分類(如適用)的發酵蔬菜

此分類指以鹽溶液處理生蔬菜的製品，不包括發酵大豆製品。屬於醃漬製品的發酵蔬菜撥歸食物分類 4.2.2.7，發酵大豆製品則列於食物分類 6.8.6、6.8.7、12.9.1 及 12.9.2。此分類的例子包括醃捲心菜、醃青瓜、橄欖、醃洋蔥、油浸蘑菇、以調味料浸漬的洋薑心、*achar* 及 *picalilli*。東方類型的醃漬蔬菜例子包括各類日本醃菜(漬物)，例如米麴醃菜(*nuka-zuke*)、米曲醃菜(*koji-zuke*)、清酒酒粕醃菜(*kasu-zuke*)、味噌醃菜(*miso-zuke*)、豉油醃菜(*shoyu-zuke*)、醋醃菜(*su-zuke*)，以及鹽水醃菜(*shio-zuke*)。其他例子包括醃漬薑、醃漬蒜及醃漬辣椒。

4.2.2.4 罐頭或瓶裝(經巴士德消毒法消毒或加熱消毒)或以殺菌軟袋包裝的蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)及海藻

此分類指將新鮮蔬菜清洗及焯水後放進盛載液體(例如鹽水、水、油或醬料)的罐子或瓶中，並以加熱消毒或巴士德消毒法消毒的完全防腐製品。例子包括罐頭栗子、罐頭栗子泥、以玻璃瓶包裝的蘆筍、罐頭和熟製的粉紅豆、罐頭番茄糊(低酸)，以及罐頭番茄(塊狀、楔形或原個)。

4.2.2.5 蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子的泥和塗醬(例如番茄泥、花生醬及腰果醬)  
蔬菜泥是以經濃縮的蔬菜製成的幼滑泥漿。在製成蔬菜泥前，經濃縮的蔬菜或會經加熱處理(例如蒸)。在包裝前，蔬菜泥漿或會經過濾。蔬菜泥所含的固體分量較蔬菜糊(見食物分類 4.2.2.6)少。例子包括番茄泥、花生醬(一種將花生烘烤並磨碎，然後加入花生油而成可供塗抹的糊)、其他堅果醬(例如腰果醬)，以及南瓜醬。

4.2.2.6 蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)、海藻，以及堅果和種子的肉漿、糊及配製品(例如蔬菜甜品及蔬菜醬料，以及糖漬蔬菜)，不包括屬食物分類 4.2.2.5 及其細分類(如適用)的製品  
蔬菜糊及蔬菜漿的製法與蔬菜泥(食物分類 4.2.2.5)相同，但蔬菜糊及蔬菜漿的固體分量較多，而且一般用作其他食物的配料(例如醬料)。此分類的例子包括馬鈴薯漿、辣根漿、蘆薈提取物、*salsa*(例如切碎的番茄、洋蔥、辣椒、香料及香草)、甜紅豆糊(*an*)、咖啡豆甜糊(餡料)、番茄糊、番茄漿、番茄醬

汁、糖薑、以豆類為主的蔬菜甜品(*namagashi*)，以及傳統中式糖漬蔬菜(例如糖冬瓜)。

#### 4.2.2.7 發酵蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)及海藻的製品，不包括屬食物分類 6.8.6、6.8.7、12.9.1 及 12.9.2 及其細分類(如適用)的發酵大豆製品

發酵蔬菜是一種醃漬製品，透過乳酸菌(通常在有鹽的情況下)所產生的作用而製成。傳統東方發酵蔬菜製品是將蔬菜風乾並在室溫下讓微生物繁殖，加鹽(以產生乳酸)、香料及調味料，然後密封在一個厭氧的環境中。此分類的例子包括紅椒糊、發酵蔬菜製品(食物分類 4.2.2.3 以外的日本漬物)、泡菜(發酵白菜及蔬菜製品)及德國酸菜(發酵捲心菜)。此分類不包括屬食物分類 6.8.6(發酵大豆(例如納豆及丹貝))、6.8.7(發酵豆腐)、12.9.1(發酵大豆醬(例如味噌))及 12.9.2(豉油)的發酵大豆製品。

#### 4.2.2.8 已烹煮或煎炸蔬菜(包括菇和真菌、根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類，以及蘆薈)及海藻

此分類指售予消費者時已蒸、煮沸、烘焙或煎炸(有或沒有裹層)的蔬菜。例子包括煨豆、預先煎炸的馬鈴薯、煎炸秋葵，以及以豉油熬濃的蔬菜(*tsukudani*)。

### 5 甜點

此主要分類包括所有可可及朱古力製品(食物分類 5.1)、其他甜點(食物分類 5.2)、香口膠(食物分類 5.3)，以及裝飾材料及糖霜(食物分類 5.4)。

#### 5.1 可可製品及朱古力製品，包括仿朱古力及朱古力代替品

此分類再細分為以可可和朱古力為主的各類製品。

##### 5.1.1 可可混合物(粉)及可可塊／油餅

此分類包括用於製造各類其他朱古力製品或供沖調以可可為主的飲料的製品。大部分可可製品的原料是可可豆肉，可可豆肉來自洗淨並脫殼的可可豆。可可豆肉經機械方法碾磨後便成為可可塊。視乎最終朱古力成品的預期類型，可可豆肉及可可塊可用鹹化程序處理，使香味更芳郁。可可細粉是可可豆進行簸穀及脫胚程序時產生的微粒部分。可可粉的製法是以壓榨(包括用擠榨器壓榨)方式，將脂肪從可可塊或可可液中壓出，然後模製成可可餅；將可可餅打碎，再磨成粉，便是可可粉。可可液是一種均勻而流動的糊狀物，是將可可豆肉烘烤、乾製和打碎後，再經碾磨而製成的。可可與糖混合物只含可可粉及糖。供沖調飲料用的朱古力粉是以可可液或可可粉加糖製成，可加入調味劑(如香蘭素)。此分類的例子包括供沖調飲料用的朱古

力粉、早餐食用的可可、可可細粉(碎)、可可豆肉、可可塊、可可油餅、朱古力液、可可混合物(供沖調熱飲料用的粉末)、可可與糖混合物，以及用於製作糖與可可甜點的乾混合物。可可飲料和朱古力奶製成品撥歸食物分類 1.1.4，而大部分的朱古力製成品則撥歸食物分類 5.1.4。

#### 5.1.2 可可混合物(糖漿)

此分類指將細菌澱粉酶加入可可液而製成的製品。澱粉酶將可可澱粉溶解及轉化成糊精，防止糖漿變稠或凝固。此分類亦包括供沖調朱古力奶或熱朱古力的朱古力糖漿。朱古力糖漿有別於撥歸食物分類 5.4 的軟糖醬(例如供雪糕新地用)。

#### 5.1.3 以可可為主的塗醬，包括餡料(例如可可脂、朱古力批餡料，以及以堅果及朱古力為主用於麪包的塗醬)

此分類指將可可混合其他配料(通常以脂肪為主)而成的製品，用於調製可供塗抹麪包的糊，或精製烘焙食品的餡料。例子包括可可脂、供夾心糖及朱古力用的餡料、朱古力批餡料，以及以堅果及朱古力為主用於麪包的塗醬。

#### 5.1.4 可可及朱古力製品，包括外加朱古力的堅果及水果

朱古力是以可可豆肉、可可塊、可可油餅、可可粉或可可液製成，可加或不加糖、可可脂、香味或調味物質，以及可選配料(例如果仁)。此分類包括外加朱古力的果仁和水果(例如葡萄乾)。例子包括夾心糖、可可脂甜點(以可可脂、奶固體及糖製成)、白朱古力、朱古力碎(例如供烘焙用)、牛奶朱古力、忌廉朱古力、甜朱古力、苦朱古力、朱古力包衣、糖衣包裹的或有彩色裝飾的朱古力、夾心朱古力(中心及外層的質感截然不同的朱古力，不包括屬食物分類 7.2.1 及 7.2.2 的麪粉製甜點及糕餅)，以及加入可供食用配料(不包括麪粉、澱粉及奶脂以外的動物脂肪)的朱古力。此分類不包括外加酸乳酪、穀類及蜂蜜的果仁(食物分類 15.2)。

#### 5.1.5 仿朱古力製品及朱古力代替品

此分類包括非以可可為主，但在感官上卻和朱古力特點相似的類似朱古力製品，例如角豆碎粒。這些類似朱古力的製品可含有其他可選配料，並可包括具餡料的糖果。例子包括合成朱古力、調味及合成朱古力、合成朱古力裹層及包裹果仁和水果(例如葡萄乾)的仿朱古力製品。此分類僅包括食物分類 5.2 涵蓋的任何甜點中類似朱古力的部分。

#### 5.2 甜點，包括硬糖、軟糖及鳥結糖，不包括屬食物分類 5.1、5.3 及 5.4 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括各類主要含糖及其對應產品的製品，可含或不含可可。此分類包括：

- (a) 硬糖：指以水及糖(糖漿)、色素及味道製成的製品，可含或不含餡料、其對應產品，以及可含或不含可可的製品。此類製品包括：糖果錠劑(包裹、造型及夾心糖基糖果)。這類製品可用作食物分類 5.1.4 和 5.1.5 所涵蓋的朱古力製品的餡料。
- (b) 軟糖：包括軟身、耐嚼的製品，例如焦糖軟糖(含糖漿、脂肪、色素和味道)及其對應產品；製品可含或不含可可和奶(例如拖肥糖和朱古力味焦糖軟糖)；以啫喱為主的糖果(例如啫喱豆、裹糖的啫喱果泥，以明膠、果膠、色素和味道製成)，以及甘草糖。製品亦包括 halwa teheniaa 和東方特產，例如羊羹(yokan)及供製作 mitsumame 用的大菜。這類製品可用作食物分類 5.1.4 和 5.1.5 所涵蓋的朱古力製品的餡料。
- (c) 鳥結糖和杏仁糖膏：鳥結糖以烘烤的碎果仁、糖和可可及其對應產品製成，可供直接食用，或用作食物分類 5.1.4 和 5.1.5 所涵蓋的朱古力製品的餡料。杏仁糖膏是含有杏仁糊和糖的甜點，經造形和添加色素後可供直接食用，或用作朱古力製品的餡料。

### 5.3 香口膠

此分類是指以天然或人造樹脂為主，含有味道、甜味劑(營養性或非營養性)、香味化合物及其他食物添加劑的製品。此分類包括吹波糖及令口氣清新的香口膠製品。

### 5.4 裝飾材料(例如用於精製烘焙食品的裝飾材料)、食物面層配料(非水果類)及甜味醬

此分類包括用於蛋糕、曲奇餅、批、麪包及麪粉製甜點的即食糖衣及糖霜，以及這類產品的混合物。此分類包括供製作糖果、甜點及烘焙食品用的以糖及朱古力為主的外層，例如夾心糖及鳥結糖的朱古力外層；亦包括甜味醬及食物面層配料包括澆在雪糕新地上的奶油糖醬。這些甜味醬有別於食物分類 11.4 所指的糖漿(例如用於製作精製烘焙食品及冰品的楓糖漿、焦糖糖漿及經調味的糖漿)。以水果為主的食物面層配料撥歸食物分類 4.1.2.8，而朱古力醬則撥歸食物分類 5.1.2。

### 6 穀類及以穀粒、根菜類和薯芋類、豆類(乾)、豆莢類和棕櫚樹的軟芯製成的穀類製品，不包括屬食物分類 7 及其細分類(如適用)的烘焙食品

此分類包括未經加工(食物分類 6.1)及各類加工的穀類及以穀類為主的製品。

## 6.1 原粒穀物、碎穀物或穀物片，包括大麥、粟米、燕麥、大米、高粱、大豆及小麥

此分類包括原粒、脫殼、未經加工的穀類及穀物。例子包括大麥、粟米、啤酒花(供釀製啤酒用)、燕麥、大米(包括營養強化米、速食米及半熟米)、高粱、大豆和小麥。

## 6.2 麵粉及澱粉(包括大豆粉)

麵粉及澱粉是穀粒、根菜類、薯芋類、豆類(乾)、棕櫚樹的軟芯或豆莢類的基本輾磨製品，可以原狀出售或用作配料(例如用於烘焙製品)。

### 6.2.1 麵粉

麵粉是由穀粒、穀類和薯芋類(例如木薯)及棕櫚樹的軟芯研磨而成，它包括供製作麵包及麵粉製甜點用的麵粉糊、供製作麵包、糕餅、麵條及麵食用的麵粉，以及麵粉混合物(以不同種類的穀類或穀物製成的麵粉混合而成)。例子包括硬質小麥粉、自發粉、營養強化麵粉、instantised flour、粟粉、粗磨粟粉、麩皮、穀粉、烘烤的大豆麵粉、蒟蒻麵粉(魔芋果凍粉)、maida(精磨小麥麵粉)，以及西米粉。此分類不包括供製作普通烘焙食品的混合物(食物分類 7.1.6)及供製作精製烘焙食品的混合物(食物分類 7.2.3)，因為這些乾混合物含有除麵粉以外的其他配料。

### 6.2.2 澱粉

澱粉是一種葡萄糖聚合物，以顆粒狀存在某些植物品種中，特別是其種子(例如穀類、豆類(乾)、粟米、小麥、大米、豆及豌豆)及塊根(例如木薯及馬鈴薯)。該聚合物由連接的脫水  $\alpha$ -D-葡萄糖單位組成。原(精)澱粉通過各種原料特有的加工程序分離而成。

## 6.3 早餐穀類食品，包括燕麥片

此分類包括所有即食、速溶及常規的熱早餐穀類食品。例子包括格蘭諾拉燕麥卷類早餐穀類食品、即溶燕麥片、穀粉、粟米片、膨化小麥或米花、含多種穀物(例如大米、小麥及粟米)的早餐穀類食品、以大豆或麩皮製成的早餐穀類食品，以及以穀物麵粉或粉末製成的擠壓類早餐穀類食品。

## 6.4 麵食製品和麵條，以及類似製品(例如米紙、米粉、大豆麵食製品和麵條)

此分類包括所有麵食製品、麵條及類似製品。即使在乾製麵食製品和麵條內需要添加劑，也只是很少。

### 6.4.1 新鮮麵食製品和麵條，以及類似製品

此分類指未經處理(即未經加熱、煮沸、蒸、烹煮、預先糊化或冷凍)且未脫

水的製品。這些製品擬在製備後很快食用。例子包括未煮沸的麵條，以及春卷、雲吞和燒賣的外皮。

#### 6.4.2 乾製麵食製品和麵條，以及類似製品

此分類指未經處理(即未經加熱、煮沸、蒸、烹煮、預先糊化或冷凍)且已脫水的製品。例子包括乾態的意大利粉、豆粉絲、米粉絲、通心粉和米粉。

#### 6.4.3 預煮麵食製品和麵條，以及類似製品

此分類指已處理(即已加熱、煮沸、蒸、烹煮、預先糊化或冷凍)的製品。這些製品可直接售予消費者(例如食用前需加熱的預煮冰凍意大利麵疙瘩)，或是預製膳食中的澱粉部分(例如需要加熱後食用的含有意大利粉、通心粉或麵條的冷凍晚餐主菜)。此分類亦包括在售予消費者前已預先糊化、加熱及乾製的即食麵(*sokuseki-men*，例如預煮的拉麵、烏冬、米粉)。

#### 6.5 以穀類及澱粉為主的甜品(例如大米布甸及木薯布甸)，包括以穀類或澱粉為主用於甜品的餡料

此分類指主要配料為穀類、澱粉或穀物的甜品製品，亦包括以穀類或澱粉為主的甜品餡料。例子包括米布甸、粗粒麪粉布甸、木薯布甸、大米麪粉湯丸(*dango*)、以酵母發酵的小麥麪團製成的蒸甜品(*musipan*)，以及以澱粉布甸為主的甜品(*namagashi*)。

#### 6.6 炸漿(例如用於魚或禽肉的麵包糠或炸漿，以及用於天婦羅炸漿的麵包糠)，不包括屬食物分類 7.1.4 及其細分類(如適用)的麪團(例如供製作麵包的麪團)，以及屬食物分類 7.1.6 及 7.2.3 及其細分類(如適用)的其他混合物(例如供製作麵包或蛋糕的混合物)

此分類指含有片狀或磨碎的穀類或穀物的製品，當與其他配料(例如蛋、水、奶)混合，可用作魚或禽肉的外層。該類製品通常以穀類或穀物成分的乾混合物出售。例子包括天婦羅炸漿的麵包糠。麪團(例如供製作麵包)撥歸食物分類 7.1.4，其他混合物(例如供製作麵包或蛋糕)則分別撥歸食物分類 7.1.6 和 7.2.3。

#### 6.7 預煮或加工大米製品，包括米糕(只限東方類型)，不包括屬食物分類 15.1 及其細分類(如適用)以大米粒製成的香脆小食，以及屬食物分類 6.5 及其細分類(如適用)的甜品類米糕

此分類指由大米經過浸泡、濾去水分、蒸、揉捏、造成糕狀(例如日式糯米糍、韓式 *teuck*)而製成的製品。由大米粒製成的香脆小食(又稱“米糕”)撥歸食物分類 15.1，甜品類米糕則撥歸食物分類 6.5，食物分類 6.7 還包括加工大米和強化大米製品，例如以罐裝、冰凍或冷凍形式出售的預煮製品和以

殺菌軟袋形式出售的加工大米製品。此分類擬有別於僅包括原粒、脫殼和未經加工的穀類和穀物的食物分類 6.1(原粒穀物、碎穀物或穀物片，包括大米)。

## 6.8 大豆製品，不包括屬食物分類 12.9 及其細分類(如適用)以大豆為主的調味料和調味品

此分類包括乾製、熟製、煎炸或發酵的大豆製品和豆腐製品。

### 6.8.1 以大豆為主的飲料

此分類指乾大豆經水浸泡、磨漿、煮沸及過濾而成，或以大豆粉、大豆濃縮物或大豆分離物製成的製品。此分類包括稱為豆漿的製品。以大豆為主的飲料可直接飲用或用於配製其他大豆製品，例如屬食物分類 6.8.2(腐竹)、6.8.3(豆腐)、6.8.4(半脫水豆腐)，以及 6.8.5(脫水豆腐)的大豆製品。此分類還包括大豆製品，例如以大豆為主的飲料粉，該產品可直接銷售供還原後飲用，或以含凝固劑的混合物銷售，供消費者在家還原以自製軟豆腐。

### 6.8.2 腐竹

此分類指以大豆為主的飲料經煮沸並晾乾後表面形成的膜狀物。在用於湯或水煮食品前，可將其油炸或用水軟化。此製品也稱為腐竹或油皮。

### 6.8.3 豆腐

豆腐的製法是將乾大豆浸泡於水，磨漿並過濾而成以大豆為主的飲料，然後加入凝固劑並置於模具中製成塊狀物。豆腐可以有多種質感(例如軟、半硬、硬)。

### 6.8.4 半脫水豆腐

此分類指放進模具壓成磚狀的豆腐，部分水分已被去除但並非完全乾透(見食物分類 6.8.5)。半脫水豆腐通常含有 62% 水分，質感耐嚼。此分類包括：

- (a) 濃肉汁炆半脫水豆腐—用濃汁(例如味噌醬)烹煮(炆)的部分脫水豆腐。部分脫水豆腐會吸收醬汁，因此得以恢復原有的質感；
- (b) 油炸半脫水豆腐—經過油炸的部分脫水豆腐，可直接食用，或在油炸後烹煮(例如以醬汁炆)；及
- (c) 半脫水豆腐，不包括濃肉汁炆半脫水豆腐和油炸半脫水豆腐—以濃汁(例如味噌)炆或以油炸以外的方式配製的部分脫水豆腐。包括可混合其他配料(例如用以製成餡餅或塊狀)經燒烤或搗碎而成的製品。

### 6.8.5 脫水豆腐

此分類指通過冷凍、熟化和脫水過程去除所有水分的豆腐，它可以水或醬汁還原後食用，或可直接用於配製菜餚。它也可以油炸或以醬汁燉。

### 6.8.6 發酵大豆(例如豆豉、納豆及丹貝)

此分類指大豆通過蒸及以特定真菌或細菌(發酵劑)發酵而成的製品。軟身的原粒大豆具有獨特的香味和味道。此分類包括豆豉(中國)、納豆(日本)和丹貝(印尼)等製品。

### 6.8.7 發酵豆腐

此分類指藉發酵過程將豆腐製成塊狀的製品，屬軟身的調味製品，有紅色、米黃色或灰綠色。

### 6.8.8 其他大豆蛋白製品

此分類指其他以大豆蛋白(例如擠壓、造型、濃縮和分離大豆蛋白)為主要成分的大豆製品。

## 7 烘焙食品

此主要分類包括麵包及普通烘焙食品(食物分類 7.1)和甜、鹹或香辣可口的精製烘焙食品分類(食物分類 7.2)。

### 7.1 麵包、普通烘焙食品和混合物，包括各類沒有甜味的烘焙製品和以麵包製成的製品

此分類包括各類非甜味的烘焙製品及以麵包製成的製品。

#### 7.1.1 麵包和麵包卷(例如白麵包、黑麥麵包、葡萄乾麵包、全麥麵包、全麥麵包卷，以及蘇打麵包)

此分類包括酵母發酵麵包和特製麵包，以及蘇打麵包。

##### 7.1.1.1 酵母發酵麵包和特製麵包

此分類包括各類非甜味的烘焙製品及以麵包製成的製品。例子包括白麵包、黑麥麵包、黑麥粗麵包、葡萄乾麵包、全麥麵包、法式麵包(pain courant francais)、麥芽麵包、漢堡麵包卷、全麥麵包卷及奶類麵包卷。

##### 7.1.1.2 蘇打麵包

此分類包括蘇打麵包。

#### 7.1.2 薄脆餅乾(例如蘇打薄脆餅乾及黑麥餅乾)，不包括屬食物分類 15.1 及其細分類(如適用)的調味薄脆餅乾

“薄脆餅乾”一詞是指薄而鬆脆的威化，通常以不加糖的麵團製成。例子包括蘇打薄脆餅乾、黑麥餅乾及猶太逾越節薄餅(matzohs)。當作小食的調味薄脆餅乾(例如乳酪味)撥歸食物分類 15.1。

### 7.1.3 其他普通烘焙製品(例如比高包、比得包及英式鬆餅)

此分類包括所有其他普通烘焙食品，例如粟米麪包及餅乾。本分類內的“餅乾”，是指以發粉或蘇打粉發酵的小塊牛油酥餅，並不指英式“餅乾”。英式“餅乾”(即“曲奇餅”或“甜味薄脆餅乾”)撥歸食物分類 7.2.1。

### 7.1.4 麵包類製品，包括以麵包製成的餡料及麵包糠

此分類包括以麵包為主的製品，例如炸麵包粒、以麵包製成的餡料及供製作餡料用的混合物，以及預製的麵團(例如供製作餅乾)。供製作麵包用的混合物撥歸食物分類 7.1.6。

### 7.1.5 蒸包(例如饅頭及包子)

此分類指以蒸鍋蒸煮製成的東方式發酵小麥(或大米)製品，可含或不含餡料。不含餡料的製品稱為“饅頭”，含餡料的則稱為“包子”或“包”。製品亦可捲成不同形狀(稱為“花卷”)。例子包括含肉、果醬或其他餡料的蒸包(*manjyu*)。

### 7.1.6 供製作麵包和普通烘焙食品的混合物

此分類包括各種含乾配料的混合物，在加入濕配料(例如水、奶、油、牛油、蛋)後成為供製作食物分類 7.1.1 至 7.1.5 所指的烘焙製品的麵團。例子包括法式麵包混合物、模製麵包混合物、意式聖誕麵包混合物、意大利軟麵包混合物等。供製作精製烘焙食品(例如蛋糕、曲奇餅、班戟)的混合物撥歸食物分類 7.2.3。

## 7.2 精製烘焙食品(甜、鹹或香辣可口)及混合物

此分類包括即食製品(食物分類 7.2.1 及 7.2.2)及供製作精製烘焙製品的混合物(食物分類 7.2.3)。

### 7.2.1 蛋糕、曲奇餅及批(例如乳酪蛋糕、西式蛋糕、月餅、燕麥曲奇餅、果餡批及吉士批)

此分類內的“甜味薄脆餅乾”或“甜味餅乾”是指可當作甜品食用的類似曲奇餅製品。例子包括牛油蛋糕、乳酪蛋糕、含水果餡料的穀類棒、磅蛋糕(包括 *kasutera*)、鬆軟糕(澱粉類甜品(*namagashi*))、西式蛋糕、月餅、海綿蛋糕、果餡批(例如蘋果批)、燕麥曲奇餅、甜味曲奇餅及英式“餅乾”(曲奇餅或甜味薄脆餅乾)。

### 7.2.2 其他精製烘焙製品(例如班戟、窩芙、丹麥酥、雪糕筒、麵粉製甜點、冬甩、甜麵包卷、烤餅及鬆餅)

此分類包括可當作甜品或早餐食用的製品。例子包括班戟、窩芙、含餡料

的甜味包(日式豆沙包(*anpan*))、丹麥酥、供雪糕用的威化或筒、麵粉製甜點及英式乳脂鬆糕。

### 7.2.3 供製作精製烘焙食品的混合物(例如蛋糕混合物、麵粉製甜點混合物、班戟混合物、批混合物及窩芙混合物)

指含乾配料的混合物，加入濕配料(例如水、奶、油、牛油、蛋)後成為供製作精製烘焙製品的麵團。例子包括蛋糕混合物、麵粉製甜點混合物、班戟混合物、批混合物及窩芙混合物。預製麵團撥歸食物分類 7.1.4，而供製作普通烘焙食品(例如麵包)的混合物則撥歸食物分類 7.1.6。

## 8 肉及肉製品，包括家禽和野味

本主要分類包括各類塊狀及切件或碎的新鮮(食物分類 8.1)及加工(食物分類 8.2 及 8.3)禽畜和野味肉製品。

### 8.1 新鮮禽畜和野味

新鮮製品通常不含添加劑。然而，在某些情況下，添加劑是必須的。

#### 8.1.1 原隻或切件的新鮮禽畜和野味

此分類指未經處理的生禽畜和野味的屠體和切件。例子包括牛和豬隻屠體、新鮮牛血、原隻新鮮雞和雞件、新鮮牛肉塊(例如牛扒)、牛的器官(例如心臟、腎)、新鮮毛肚，以及豬扒。

#### 8.1.2 新鮮禽畜和野味碎肉

此分類指未經處理的生禽畜和野味的碎肉。例子包括新鮮牛肉(漢堡) 碎肉餅、boerewors 香腸、新鮮早餐香腸、gehakt(碎肉)、loganiza(未經醃製的新鮮香腸)、新鮮肉丸、經機械去骨及研碎並製成塊狀的家禽肉(有或沒有麵包糠或外層)，以及新鮮香腸(例如牛肉、意大利及豬肉香腸)。

### 8.2 原隻或切件的加工禽畜和野味肉製品

此分類包括以各種方法處理的非經加熱處理肉塊(食物分類 8.2.1)及經加熱處理肉塊(食物分類 8.3.2)。

#### 8.2.1 原隻或切件的非經加熱處理的加工禽畜和野味肉製品

此分類描述了幾種可保存肉類並延長肉類保質期的處理方法(例如醃製、鹽醃、乾製、醃漬)。

#### 8.2.1.1 原隻或切件的非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)加工禽畜和野味肉製品

鹽醃製品經過氯化鈉處理。加入食物添加劑亦可達至醃製的效果。此分類

亦包括煙燻製品。例子包括煙肉、腹脅煙肉、鹹牛肉、以調味料浸漬的牛肉，以及不同類型的東方醃漬製品，例如味噌醃肉(*miso-zuke*)、米曲醃肉(*koji-zuke*)和豉油醃肉(*shoyu-zuke*)。

#### 8.2.1.2 原隻或切件的非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味肉製品

有關肉塊可按食物分類 8.2.1.1 所述的方法醃製或鹽醃，然後乾製，或可只進行乾製。乾製程序可在熱空氣或真空環境中進行。例子包括鹹豬肉乾、脫水肉類、釀腰肉、伊比利亞火腿及 *prosciutto* 類火腿。

#### 8.2.1.3 原隻或切件的非經加熱處理的發酵加工禽畜和野味肉製品

發酵製品是一種醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。例子包括罐頭牛肉及醃漬(發酵)豬腳。

#### 8.2.2 原隻或切件的經加熱處理的加工禽畜和野味肉製品，包括熟製(包括醃製並熟製，以及乾製並熟製)、經加熱處理(包括加熱消毒)及罐頭肉塊

此分類包括熟製(包括醃製並熟製，以及乾製並熟製)、經加熱處理(包括加熱消毒)和罐頭肉塊。例子包括醃製並熟製的火腿、醃製並熟製的豬肩、罐頭雞肉，以及用豉油煮沸的肉塊(*tsukudani*)。

#### 8.2.3 原隻或切件的冷凍加工禽畜和野味肉製品，包括經冷凍的生和熟製肉塊

此分類包括經冷凍的生和熟製肉塊。例子包括原隻冷凍雞、冷凍雞件及冷凍牛扒。

### 8.3 加工禽畜和野味碎肉製品

此分類包括以各種方法處理的非經加熱處理製品(食物分類 8.3.1)及經加熱處理製品(食物分類 8.3.2)。

#### 8.3.1 非經加熱處理的加工禽畜和野味碎肉製品

此分類描述了幾種保存碎肉和經機械去骨肉製品並延長其保質期的處理方法(例如醃製、鹽醃、乾製、醃漬)。

##### 8.3.1.1 非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)加工禽畜和野味碎肉製品

鹽醃製品經過氯化鈉處理。加入食物添加劑亦可達至醃製的效果。此分類亦包括煙燻製品。例子包括辣豬肉腸、沙樂美類製品、*salchichon*、*tocino*(經過醃製的新鮮香腸)、意大利辣香腸及煙燻香腸。

8.3.1.2 非經加熱處理的醃製(包括鹽醃)並乾製加工禽畜和野味碎肉製品  
碎肉製品可按食物分類 8.3.1.1 所述的方法醃製或鹽醃，然後乾製，或可只進行乾製。乾製程序可在熱空氣或真空環境中進行。例子包括辣肉乾 (pasturmas)、乾製香腸、醃製並乾製的香腸、牛肉乾、中式臘腸(包括醃製或煙燻的傳統豬肉腸)和 sobrasada。

#### 8.3.1.3 非經加熱處理的發酵加工禽畜和野味碎肉製品

發酵製品是一種醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。某些種類的香腸可經發酵。

#### 8.3.2 經加熱處理的加工禽畜和野味碎肉製品，包括熟製(包括醃製並熟製，以及乾製並熟製)、經加熱處理(包括加熱消毒)及罐頭碎肉製品(例如鵝肝及鵝肝醬，以及熟製肉丸)

此分類包括熟製(包括醃製並熟製，以及乾製並熟製)、經加熱處理(包括加熱消毒)和罐頭碎肉製品。例子包括預烤的碎牛肉餅、鵝肝和鵝肝醬(pates)、碎肉凍(brawn and head cheese)、熟製的醃製碎肉、以豉油煮沸的碎肉 (tsukudani)、罐頭鹹牛肉、午餐肉、肉糊、熟製的碎肉餅、熟製的沙樂美類製品、熟製肉丸、史特拉斯堡小香腸、早餐香腸、加熱即食香腸，以及 terrines(一種熟製的碎肉混合物)。

#### 8.3.3 冷凍的加工禽畜和野味碎肉製品，包括生、半熟和全熟製品(例如沾麵包糠或炸漿的冷凍雞條)

此分類包括經過冷凍的生、半熟和全熟的碎肉製品。例子包括冷凍漢堡碎肉餅、沾麵包糠或炸漿的冷凍雞條。

#### 8.4 供食用腸衣(例如香腸腸衣)

此分類指由骨膠原、纖維素或食品級合成原料或含有香腸混合物的天然原料(例如豬或羊的腸)製成的腸衣或管狀物。

### 9 魚和魚製品，包括水棲脊椎(例如魚及水棲哺乳類動物(例如鯨魚))和水棲無脊椎動物(例如軟體類(例如蜆及蝸牛)、甲殼類(例如小蝦、蟹及龍蝦)和棘皮類動物(例如海膽及海參))

此大分類再細分為新鮮魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物(食物分類 9.1)及各種加工魚製品(食物分類 9.2 至 9.4)。此分類包括水棲脊椎(魚和水棲哺乳類動物(例如鯨魚))、水棲無脊椎動物(例如水母)，以及軟體類(例如蜆、螺)、甲殼類(例如小蝦、蟹、龍蝦)和棘皮類動物(例如海膽、海參)。

## 9.1 新鮮魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

“新鮮”一詞指在海或湖或其他水域捕捉後未經處理(冷藏、貯存在冰塊上或冷凍以防止分解及變壞除外)的魚和魚製品。

### 9.1.1 新鮮魚

此分類包括新鮮鯨魚肉、鱈魚、三文魚、鱈魚等，以及新鮮魚子。

### 9.1.2 新鮮軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類包括新鮮小蝦、蜆、蟹、龍蝦、螺等。

## 9.2 加工魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類指可能需要進一步烹煮的冷凍魚製品，以及熟製、煙燻、乾製、發酵及鹽醃的即食製品。

### 9.2.1 冷凍(包括新鮮和半熟)魚、魚柳和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物(例如冷凍的蜆、冷凍的鱈魚柳、冷凍的蟹、冷凍的鰐魚、冷凍的龍蝦、冷凍的蝦、冷凍的魚子及冷凍的魚漿)

此分類指曾在海上或陸地經冷凍或急凍以便進一步加工的新鮮(包括半熟)魚。例子包括冷凍或超低温冷凍的蜆、鱈魚柳、蟹、鰐魚、黑線鱈、無鬚鱈、龍蝦、碎魚肉、蝦及小蝦、冷凍魚子、冷凍的魚漿，以及冷凍鯨魚肉。

### 9.2.2 冷凍、沾炸漿和未經烹煮的魚、魚柳和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物(例如冷凍沾麵包糠的生小蝦及冷凍沾炸漿的魚柳)

此分類指未經烹煮，沾蛋漿及麵包糠或炸漿的魚或魚塊。例子包括沾麵包糠或炸漿的冷凍生小蝦，以及沾麵包糠或炸漿的冷凍或急凍魚柳、魚塊及魚條(魚手指)。

### 9.2.3 冷凍、切碎和加入忌廉的未經烹煮魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類指以切碎的魚配以忌廉類醬料而製成的未經烹煮製品。

### 9.2.4 熟製及／或煎炸的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類包括各細分類中描述的所有熟製即食製品。

#### 9.2.4.1 熟製(不包括煎炸)的魚和魚製品，包括熟魚漿、熟魚糊及熟魚子

此分類包括以蒸、煮沸或任何其他烹煮方法(煎炸除外)製成的熟製品。可以是原條魚、魚塊或碎魚肉。例子包括魚肉香腸、以豉油熬濃的熟魚製品(*tsukudani*)、熟魚漿製品(*kamaboko*)、蟹味的熟魚漿製品(*kanikama*)、熟魚子、

熟魚漿、條狀熟魚漿製品(*chikuwa*)，以及熟魚及龍蝦糊(類似魚漿的製品)。其他(東方式)魚糊則撥歸食物分類 9.3.4。

#### 9.2.4.2 熟製(不包括煎炸)的軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類包括以蒸、煮沸或任何其他烹煮方法(煎炸除外)製成的熟製品。例子包括熟製的褐蝦(*crangon crangon* 及 *crangon vulgaris*)；熟製的小蝦、蜆及蟹。

#### 9.2.4.3 煎炸的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類指以油炸、烘焙、烤焗或燒烤的魚或魚塊(可沾或不沾蛋和麪包糠或炸漿)製成的包裝或罐裝即食製品(可加或不加醬料或油)。例子包括即食炸魚漿、炸魷魚及炸軟殼蟹。

#### 9.2.5 煙燻、乾製、發酵及／或鹽醃的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

煙燻魚的製法通常是將新鮮的超低温冷凍或冷凍魚直接或在煮沸後(可加或不加鹽)置於新弄的木屑來煙熏而製成。魚乾則是將魚置於陽光下，或直接脫水或利用特別裝置在煮沸後脫水，魚可在乾製前加鹽。鹹魚的製法是將鹽擦在魚身上或將魚浸在鹽液中，此製作過程有別於食物分類 9.3 以調味料浸漬及醃漬魚的製作過程。醃製魚是魚在鹽醃後再煙燻而成。例子包括鹽醃鯷魚、小蝦及西鮓；煙燻白鮭、墨魚及八爪魚；魚肉火腿；鹽醃鱈科魚乾；煙燻或鹽醃的魚糊及魚子；醃製及煙燻的裸蓋魚、西鮓及三文魚；乾貝類；鰹魚乾(*katsuobushi*)，以及沸煮並乾製的魚(*niboshi*)。

#### 9.3 半防腐的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

此分類包括以調味料浸漬、醃漬及半烹煮等方法處理而保質期有限的製品。

##### 9.3.1 以醋或酒浸泡及／或以膠凍配製的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

將魚浸在醋或酒中(可加或不加鹽及香料)製成的醃製產品。這些製品以瓶或罐包裝，保質期有限。膠凍製品的製法是將魚製品以煮或蒸的方法軟化，加醋或酒、鹽及防腐劑，然後放在膠凍內凝固。例子包括“rollmops”(一種以調味料浸漬的鮓魚)、膠凍的海鰻(狗鯊)及魚凍。

##### 9.3.2 醃漬及／或以鹽水浸泡的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物

醃漬製品有時被認為是一種以調味料浸漬的製品。醃漬魚是將魚以鹽及醋或酒精(例如酒)溶液處理而成。例子包括不同種類的東方醃漬製品：米曲醃魚(*koji-zuke*)、酒粕醃魚(*kasu-zuke*)、味噌醃魚(*miso-zuke*)、鼓油醃魚(*shoyu-*

*zuke*)、醋醃魚(*su-zuke*)、醃漬鯨魚肉，以及醃漬鯡魚及西鯡。

### 9.3.3 鹽醃及／或以防腐劑處理的半防腐三文魚代替品、魚子醬和其他魚子製品

魚子的製法通常是在洗淨及鹽醃後讓魚子成熟至透明，然後以玻璃或其他合適容器包裝。“魚子醬”一詞只指鱈魚品種(例如歐洲鯧)的魚子。魚子醬代替品是以鹽醃、加香料、染色並可能以防腐劑處理的各類海魚或淡水魚(例如鱈魚及鯡魚)的魚子製成。例子包括鹽醃三文魚魚子(*sujiko*)、加工並鹽醃的三文魚魚子(*ikura*)、鱈魚魚子、鹽醃鱈魚魚子(*tarako*)及圓鱈魚魚子醬。在某些情況下，魚子或會經巴士德消毒法消毒。在這情況下，這類製品由於經完全防腐處理，故撥歸食物分類 9.4。冷凍、熟製或煙燻的魚子製品分別撥歸食物分類 9.2.1、9.2.4.1 及 9.2.5；新鮮魚子則撥歸食物分類 9.1.1。

### 9.3.4 半防腐的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物(例如傳統東方魚醬和蝦醬)，不包括屬食物分類 9.2.4.1 及 9.2.4.2 及其細分類(如適用)的熟製品，以及屬食物分類 9.3.1、9.3.2 及 9.3.3 及其細分類(如適用)的製品

例子包括魚或甲殼類肉糊及傳統東方魚糊。後者是將新鮮魚或製作魚露後的剩餘物混合小麥麪粉、麩皮、大米或大豆等其他配料製成。這些製品可以進一步發酵。熟製的魚或甲殼類肉糊(魚漿類似製品)則分別撥歸食物分類 9.2.4.1 及 9.2.4.2。

### 9.4 完全防腐(包括罐頭或發酵)的魚和魚製品，包括軟體類、甲殼類和棘皮類動物，不包括屬食物分類 9.2.4 及其細分類(如適用)的全熟製品

此分類指經巴士德消毒法消毒或蒸氣殺菌並以真空密封容器包裝以確保完全消毒，而延長保質期的製品。這些製品可以其汁液或添加的油或醬料一同包裝。此分類不包括全熟製品(見食物分類 9.2.4)。例子包括罐頭吞拿魚、蜆、蟹、魚子及沙甸魚；雜錦魚丸，以及魚漿(經巴士德消毒法消毒)。

## 10 蛋及蛋製品

此分類包括帶殼的新鮮蛋(食物分類 10.1)、可代替鮮蛋的製品(食物分類 10.2)及其他蛋製品(食物分類 10.3 及 10.4)。

### 10.1 新鮮蛋

帶殼的新鮮蛋應不含防腐劑或抗氧化劑。

### 10.2 蛋製品

此分類指可用作取代食譜中的新鮮蛋或作為一種食物(如奄列)的製品。這些製品是以新鮮蛋製成，製法有二：(1)將整隻蛋混合並純化，或(2)將蛋白及

蛋黃分開，再各自混合並純化。已純化的全蛋、蛋白或蛋黃再經加工處理，製成下文所述的液態蛋、冷凍蛋或乾製蛋。

**10.2.1 經巴士德消毒法消毒和化學防腐(例如加鹽)的液態蛋製品，包括全蛋、蛋黃和蛋白**

已純化的全蛋、蛋黃或蛋白經巴士德消毒法消毒和化學防腐(例如加鹽)。

**10.2.2 經巴士德消毒法消毒的冷凍蛋製品，包括全蛋、蛋黃和蛋白**

已純化的全蛋、蛋黃或蛋白經巴士德消毒法消毒和冷凍。

**10.2.3 乾製及／或經加熱凝固(經巴士德消毒法消毒)的蛋製品，包括全蛋、蛋黃和蛋白**

已純化的全蛋、蛋黃或蛋白在去除糖分後，經巴士德消毒法消毒並乾製。

**10.3 經防腐處理的蛋，包括用鹹處理的蛋、鹽醃的蛋及罐頭蛋**

此分類包括經防腐處理的東方傳統製品，例如鹹鴨蛋(灰蛋)，以及用鹹處理的“千年蛋”(皮蛋)。

**10.4 以蛋為主的甜品(例如蛋吉士及供製作精製烘焙食品的吉士餡料)**

此分類包括即食製品及以乾混合物製成的製品。例子包括蛋奶糕及蛋吉士，亦包括用於精製烘焙食品(例如批)的吉士餡料。

**11 糖及餐桌甜味劑**

此分類包括各類標準糖(食物分類 11.1)、非標準製品(食物分類 11.2、11.3、11.4 及 11.6)和天然甜味劑(食物分類 11.5—蜂蜜)。

**11.1 精製糖及原糖**

營養性甜味劑，例如完全或部分純化的蔗糖(取自糖用甜菜和甘蔗)、葡萄糖(取自澱粉)或果糖，包括在食物細分類 11.1.1 至 11.1.5。

**11.1.1 白糖、無水葡萄糖、一水葡萄糖及果糖**

白糖是旋光度不小於 99.7°Z 的已純化及結晶蔗糖。無水葡萄糖是沒有結晶水的已純化及結晶 D-葡萄糖。一水葡萄糖是含一個結晶水分子的已純化及結晶 D-葡萄糖。果糖是已純化及結晶的 D-果糖。

**11.1.2 糖粉及葡萄糖粉**

糖粉(糖霜)是研磨成粉末的白糖，可加或不加抗結劑。葡萄糖粉(葡萄糖霜)是研磨成粉末的無水葡萄糖或一水葡萄糖，或兩者的混合物，可加或不加抗結劑。

### 11.1.3 綿白糖、綿紅糖、葡萄糖漿、葡萄糖乾漿及原蔗糖

綿白糖是非常幼粒、已純化、有一定濕度及帶白色的糖。綿紅糖是非常幼粒並有一定濕度，顏色由淺褐色至深褐色的糖。葡萄糖漿是取自澱粉及／或菊粉的營養性糖類的已純化濃縮水溶液。乾製葡萄糖漿是部分脫水的葡萄糖漿。原蔗糖是以已部分純化蔗汁結晶而成的部分純化蔗糖，這類糖未經進一步純化。此分類包括：

- (a) 供製作糖果製品的乾製葡萄糖漿—指供製作包括在食物分類 5.2 糖果製品(例如硬糖或軟糖)的乾製葡萄糖漿，以及
- (b) 供製作糖果製品的葡萄糖漿—指供製作包括在食物分類 5.2 糖果製品(例如硬糖或軟糖)的葡萄糖漿。

### 11.1.4 乳糖

此分類指奶的一種天然成分，通常取自乳清。它可以是無水或含一個結晶水分子，或兩者的混合物。

### 11.1.5 耕地白糖或壓榨法白糖

此分類指旋光度不小於  $99.5^{\circ}Z$  的已純化及結晶的蔗糖。

## 11.2 紅糖(例如紅蔗糖)，不包括屬食物分類 11.1.3 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括粗粒、褐色或黃色的糖塊，例如紅蔗糖。例子包括片糖及冰糖。

## 11.3 糖液及糖漿，以及(部分)轉化糖，包括糖蜜，但不包括屬食物分類 11.1.3 及其細分類(如適用)的製品

此分類包括提煉糖的過程中產生的副產品(例如糖蜜(treacle and molasses))、轉化糖(由蔗糖水解產生含克分子數相等的葡萄糖與果糖混合物)及其他甜味劑，例如高果糖的粟米糖漿、高果糖的菊粉糖漿及粟米糖。

## 11.4 其他糖和糖漿(例如木糖、楓糖漿和用作食物面層裝飾的糖)

此分類包括各類餐桌糖漿(例如楓糖漿)、供製作精製烘焙食品及冰品的糖漿(例如焦糖糖漿、經調味的糖漿)，以及用作食物面層裝飾的糖(例如曲奇餅上的有顏色糖晶)。

## 11.5 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂以花朵的花蜜或植物的分泌物製成的天然甜味物質。蜜蜂把採得的花蜜或分泌物與自身特有的物質混合轉化，再將其儲藏在蜂巢裏，直至成熟。蜂蜜的例子包括野花蜂蜜及苜蓿蜂蜜。

## 11.6 餐桌甜味劑，包括含高甜度甜味劑(例如醋礦內酯鉀)

此分類包括以高甜度的甜味劑(例如醋礦內酯鉀)及／或可能含有其他食物添加劑及／或營養性配料(例如碳水化合物)的多元醇(例如山梨糖醇)製成的製品。這些製品可以粉末、固態(例如方塊)或液態狀態售予消費者。

## 12 香料、調味品、醋、湯、醬料、沙律、酵母及類似製品，以及豉油，不包括屬食物分類 4.2.2.5 及 5.1.3 及其細分類(如適用)的以可可和堅果為主的塗醬，以及以來自大豆或其他來源(例如奶、穀物或蔬菜)的蛋白質為主要原料的製品

此大分類包括加入食物以增加香味及味道的物質(食物分類 12.1－鹽及代鹽；食物分類 12.2－香草、香料、調味料及調味品(例如即食麪的調味料)；食物分類 12.3－醋；及食物分類 12.4－芥末)、某些預製食品(食物分類 12.5－湯和清湯；食物分類 12.6－醬料及類似製品；及食物分類 12.7－沙律(例如通心粉沙律及馬鈴薯沙律)及三文治塗醬，不包括屬食物分類 4.2.2.5 及 5.1.3 及其細分類(如適用)的以可可和堅果為主的塗醬)，以及以來自大豆的蛋白質為主要成分的製品(食物分類 12.9－以大豆為主的調味料和調味品)。

### 12.1 鹽及代鹽

此分類包括用作食物調味料的鹽(食物分類 12.1.1)和代鹽(食物分類 12.1.2)。

#### 12.1.1 鹽

此分類主要指食品級氯化鈉。此分類包括餐桌鹽、碘鹽和氟碘鹽，以及星狀結晶(快溶)食鹽。

#### 12.1.2 代鹽

代鹽是鈉含量較低的調味料，擬用於食物內以取代鹽。

## 12.2 香草、香料、調味料及調味品(例如即食麪調味料)

此分類描述用擬於增加食物的香味及味道的產品。

### 12.2.1 香草及香料(例如羅勒、牛至、孜然及辣椒醬)

香草及香料通常取自植物，可以是脫水的，以及磨碎或完整的。香草的例子包括羅勒、牛至及百里香。香料的例子包括孜然及葛縷籽。香料亦可以是粉狀或糊狀的混合物。

### 12.2.2 調味料及調味品(例如鬆肉粉、洋蔥鹽及蒜鹽)，不包括調味醬料(例如茄汁、蛋黃醬及芥末)及佐料

調味料及調味品是指香草和香料與其他食物配料(例如鹽、醋、檸檬汁、糖蜜、蜂蜜或糖和甜味劑)的混合物。例子包括鬆肉粉、洋蔥鹽、蒜鹽、東方

混合調味料(*dashi*)、灑於米飯上的配料(*furiwake*，含有例如乾紫菜片、芝麻籽及調味料)，以及麪條的調味料。本《指引》所用的“調味品”一詞並不包括鹽、代鹽及調味醬料(例如茄汁、蛋黃醬、芥末)及佐料。

### 12.3 醋，包括蘋果醋、酒醋、麥芽醋、酒精醋、穀物醋、葡萄乾醋及果(酒)醋

此分類指以合適來源(例如酒、蘋果酒)的乙醇經發酵而成的液體。例子包括蘋果醋、酒醋、麥芽醋、酒精醋、穀物醋、葡萄乾醋和果(酒)醋。

### 12.4 芥末

此分類指一種將磨碎並通常已去除脂肪的芥末籽與水、醋、鹽、油及其他香料混成泥漿，然後加以精製而成的調味醬料。例子包括第戎芥末及“辣”芥末(以有殼種子製成)。

### 12.5 湯和清湯

此分類包括即食湯和混合物。製成品可以是以水為主(例如法式清炖肉湯)，或以奶為主(例如周打湯)。

#### 12.5.1 即食湯和清湯，包括罐頭、瓶裝及冷凍製品(例如肉或菜煮成的清湯、法式清炖肉湯、以水為主及以忌廉為主的湯、周打湯及海鮮濃湯)

此分類指以水或奶為主並含蔬菜、肉或魚湯的製品，可含或不含其他配料(例如蔬菜、肉、麪條)。例子包括肉或菜煮成的清湯、清湯、法式清炖肉湯、以水和忌廉為主的湯、周打湯及海鮮濃湯。

#### 12.5.2 供製作湯和清湯用的混合物(例如肉汁清湯粉和塊、粉狀和濃縮湯，以及高湯塊和粉)

此分類指用水及／或奶還原的濃縮湯；可加或不加其他可選配料(例如蔬菜、肉、麪條)。例子包括肉汁清湯粉和塊、粉狀和濃縮湯(例如日本麪湯)，以及高湯塊和粉。

### 12.6 醬料及類似製品

此分類包括即食醬料、肉汁和調味醬，以及在食用前還原的混合物。即食製品分為乳化(食物分類 12.6.1)及非乳化(食物分類 12.6.2)製品兩個細分類，而混合物的細分類(食物分類 12.6.3)則包括乳化及非乳化的醬料混合物。

#### 12.6.1 乳化醬料和蘸醬(例如蛋黃醬、沙律醬及洋蔥蘸醬)

此分類指至少部分以水中油脂乳狀液為主的醬汁、肉汁、調味醬和蘸醬。例子包括沙律醬(例如法式、意式、希臘式、農場式)、以脂肪為主的三文治塗醬(例如混有芥末的蛋黃醬)、沙律忌廉、脂肪醬料及小食蘸醬(例如煙肉

及切達蘸醬、洋蔥蘸醬)。

#### 12.6.2 非乳化醬料，包括以水、椰奶和奶為主的醬料(例如燒烤醬、茄汁、乳酪醬、忌廉醬、喰汁、濃肉汁及辣椒醬)

此分類包括以水、椰奶和奶為主的醬汁、肉汁及調味醬。例子包括燒烤醬、茄汁、乳酪醬、喰汁、東方濃喰汁(*tonkatsu sauce*)、辣椒醬、甜酸蘸醬及白汁(以忌廉為主)(主要以奶或忌廉製成，加入小量脂肪(例如牛油)及麪粉，可加或不加調味料或香料)。

#### 12.6.3 供調製醬料及肉汁的混合物(例如供製作乳酪醬、荷蘭醬和沙律醬的混合物)

此分類指濃縮物(通常是粉狀)混合水、奶、油或其他液體後可調製成供即用的醬汁或肉汁。例子包括供製作乳酪醬、荷蘭醬和沙律醬(例如意式或農場式)的混合物。

#### 12.6.4 清汁(例如魚露及蠔油)

此分類包括可以是以水為主的稀薄非乳化的清汁。這些醬料可用作調味品或配料，而非供即用的肉汁(例如用於烤牛肉)。例子包括蠔油和泰國魚露(*nam pla*)。

#### 12.7 沙律(例如通心粉沙律及馬鈴薯沙律)及三文治塗醬，不包括屬食物分類 4.2.2.5 及 5.1.3 及其細分類(如適用)的以可可和堅果為主的塗醬

此分類包括預製的沙律、以奶為主的三文治塗醬、非標準但類似蛋黃醬的三文治塗醬，以及捲心菜絲沙律(捲心菜沙律)醬。

#### 12.8 酵母和類似製品

此分類包括用於製作烘焙製品的麵包酵母，亦包括用於釀製酒精飲料的東方製品米曲(以米曲霉在大米或小麥發酵而成米曲)。

#### 12.9 以大豆為主的調味料和調味品

此分類包括由大豆及其他配料製成，擬供用作調味料和調味品的製品，例如發酵大豆醬和豉油。

##### 12.9.1 發酵大豆醬(例如味噌及豆醬)

有關製品由大豆、鹽、水及其他配料經發酵程序製成，包括豆醬(中國)、大醬(韓國)或味噌(日本)，可供製作湯或調味醬，或作調味料使用。

##### 12.9.2 豉油

此分類是指從大豆發酵、大豆非發酵(例如水解)，或植物蛋白水解而成的液

態調味料。它包括：

- (a) 發酵豉油—以大豆、穀類、鹽和水經發酵程序製成的清而非乳化醬料；
- (b) 非發酵豉油—又稱非釀造豉油，可由植物蛋白(例如去脂大豆)經酸水解(例如使用鹽酸)、中和(例如使用碳酸鈉)和過濾製成；及
- (c) 其他豉油—由發酵豉油及／或非發酵豉油製成的非乳化醬料；可含或不含糖，經或不經焦糖化程序。

## 13 擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物

此主要分類指擬主要供不足 36 個月大的人食用的食物，包括嬰兒配方產品(食物分類 13.1.1)和較大嬰兒及幼兒配方產品(食物分類 13.1.2)，以及嬰幼兒補充食品(食物分類 13.2)。

### 13.1 嬰兒配方產品和較大嬰兒及幼兒配方產品

此分類包括嬰兒配方產品(食物分類 13.1.1)和較大嬰兒及幼兒配方產品(食物分類 13.1.2)。

#### 13.1.1 嬰兒配方產品

嬰兒配方產品指符合以下說明的產品：

- (a) 該產品按照其描述或使用指示，是擬作母乳的替代品食用的，且經特別製造，以在該人獲餵哺適當的補充食品之前，單憑該產品本身即滿足年齡為 12 個月及以下的人的營養需要(即使該產品的描述或使用指示，如適用的話，也聲稱該產品適合年齡滿 12 個月以上的人士食用亦然)；或
- (b) 該產品被加上“嬰兒配方產品”或“infant formula”的標記或標籤，或帶有具類似意思的任何其他文字。

#### 13.1.2 較大嬰兒及幼兒配方產品

較大嬰兒及幼兒配方產品指符合以下說明的產品：

- (a) 該產品按照其描述或使用指示—
  - (i) 被表述為母乳或嬰兒配方產品的替代品；及
  - (ii) 是擬供年齡滿 6 個月但未滿 36 個月的人，在逐步多元化膳食中，作為液體成分食用(即使該產品的描述或使用指示，如適用的話，也聲稱該產品適合任何其他年齡人士食用亦然)；或
- (b) 該產品被加上“較大嬰兒及幼兒配方產品”或“follow-up formula”的標記或標籤，或帶有具類似意思的任何其他文字。

## 13.2 嬰幼兒補充食品，不包括屬食物分類 13.1 及其細分類(如適用)的製品

此分類指可以是即食的，或用水、奶或其他合適的液體還原的粉狀製品。這些食品不包括嬰兒配方產品(食物分類 13.1.1)和較大嬰兒及幼兒配方產品(食物分類 13.1.2)。例子包括以穀類、水果、蔬菜和肉類為主的“嬰兒食品”、“幼兒食品”和“少兒食品”，以及供兒童食用的含乳麵粉、餅乾和麵包乾。

## 14 飲料，不包括屬食物分類 1.1.4 及其細分類(如適用)的乳類製品

此主要分類再細分為非酒精(食物分類 14.1)及酒精(食物分類 14.2)飲料兩大類。此分類不包括以乳類為主的飲料(食物分類 1.1.4)。

### 14.1 非酒精(“軟性”)飲料

此分類包括水和碳酸水(食物分類 14.1.1)、蔬果汁(食物分類 14.1.2)、蔬果蜜飲料(食物分類 14.1.3)、以水為主的調味碳酸和非碳酸飲料(食物分類 14.1.4)，以及主要以水調製或沖泡的飲料，例如咖啡和茶(食物分類 14.1.5)。

#### 14.1.1 瓶裝或包裝飲用水

此分類包括瓶裝或包裝的天然礦泉水及其他飲用水，它們可以是非碳酸或碳酸化。

#### 14.1.2 蔬果汁，不包括屬食物分類 14.1.4.2 及其細分類(如適用)的以蔬果汁為主的飲料

此分類只適用於水果和蔬菜汁。以蔬果汁為主的飲料撥歸食物分類 14.1.4.2。蔬果汁混和物的每種成分有各自的分類(即果汁(食物分類 14.1.2.1)和蔬菜汁(食物分類 14.1.2.2))。

##### 14.1.2.1 果汁

果汁是一種未經發酵但可發酵的液體，取自完好、適度成熟及新鮮，或來自以適當方法保存完好的水果的可供食用部分。果汁是以適當的程序製成，以保存其汁液的基本物理、化學、感官及營養特性。果汁或濁或清，可回復其芳香物質及揮發性調味成分至同類水果應有的正常水平，但這些物質必須採用適當的物理方法獲得，而且必須取自同類的水果。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的果肉及細胞。單類果汁取自一種水果，混合果汁則是從不同種類的水果中混合兩種或以上的果汁或果汁及果泥而成。果汁可從濃縮果汁(食物分類 14.1.2.3)加水還原而成。例子包括橙汁、蘋果汁、黑加侖子汁、檸檬汁、橙—芒果汁及椰子水。

#### 14.1.2.2 蔬菜汁

蔬菜汁是一種未經發酵但可發酵的液體，取自一種或多種完好和新鮮，或只以物理方法保存的蔬菜，用機械榨、壓、磨及／或篩濾而成，擬供直接飲用的液體。蔬菜汁或清或濁或呈漿狀。蔬菜汁可經過濃縮後再加水還原而成。這些製品可來自單一種蔬菜(例如甘筍)，或以多種蔬菜(例如甘筍、西芹)混合而成。

#### 14.1.2.3 濃縮果汁

濃縮果汁是符合食物分類 14.1.2.1 所述定義的製品，以物理方法去除果汁中的水分，使其白利糖度較同一種水果製成的再造果汁所規定的白利糖度至少多 50%。在製造濃縮果汁時，所採用的程序必須適當，亦可配合以水將果肉細胞或果肉即時滲出，條件是在濃縮程序開始前，以水提取的可溶性水果固體已在流程中加入原始果汁內。濃縮果汁可回復芳香物質及具揮發性調味成分至同類水果應有的正常水平，但這些物質必須採用適當的物理方法獲得，而且這些物質必須取自同類的水果。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的果肉及細胞。濃縮果汁以液體、糖漿及冷凍形式出售，以便加水後可調製成供即時飲用的果汁。例子包括冷凍濃縮橙汁及濃縮檸檬汁。

#### 14.1.2.4 濃縮蔬菜汁

此分類指以物理方法將蔬菜汁的水分去除而成的製品。這些製品以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成供即時飲用的蔬菜汁。此分類包括濃縮甘筍汁。

### 14.1.3 蔬果蜜飲料

蔬果蜜是果泥、果汁或其濃縮物與水和糖、蜂蜜、糖漿及／或甜味劑混合製成的飲料。蔬果蜜混合物可根據其成分命名(即果蜜飲料(食物分類 14.1.3.1)和蔬菜蜜飲料(食物分類 14.1.3.2))。

#### 14.1.3.1 果蜜飲料

果蜜是未經發酵但可發酵的製品，通過將水(可加或不加糖、蜂蜜、糖漿及／或甜味劑)加入果汁、濃縮果汁、果泥或濃縮果泥或以上各項的混合物而製成的。另可加入以適當的物理方法取自同類水果的芳香物質、具揮發性調味成分、果肉及細胞。果蜜飲料可以單一種或多種水果混合物為主。例子包括梨蜜飲料及桃蜜飲料。

#### 14.1.3.2 蔬菜蜜飲料

此分類是通過將水(可加或不加糖、蜂蜜、糖漿及／或甜味劑)加入蔬菜汁或

濃縮蔬菜汁或兩者的混合物而成的製品。蔬菜蜜飲料可以單一種或多種蔬菜混合物為主。

#### 14.1.3.3 濃縮果蜜飲料

此分類指以物理方法將果蜜飲料或製造果蜜飲料的起始物料的水分去除而成的製品。這些製品以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成供即時飲用的果蜜飲料。例子包括濃縮梨蜜飲料及濃縮桃蜜飲料。

#### 14.1.3.4 濃縮蔬菜蜜飲料

此分類指以物理方法將蔬菜蜜飲料的水分去除而成的製品。這些製品以液體、糖漿及冷凍形式出售，加水後可調製成供即時飲用的蔬菜蜜飲料。

#### 14.1.4 以水為主的調味飲料，包括碳酸和非碳酸的各類產品及濃縮產品(液態或固態)、“運動”、“能量”或“電解質”飲料、顆粒飲料、即飲咖啡和茶類飲料，以及以香草為主的飲料(例如凍茶、果味凍茶和冰凍罐裝泡沫咖啡飲料)

此分類包括所有碳酸和非碳酸的各類產品及濃縮產品，包括以蔬果汁為主的製品，也包括以咖啡、茶和香草為主的飲料。

##### 14.1.4.1 以水為主的碳酸調味飲料(例如可樂、碳酸“能量”飲料及薑汁汽水)

此分類包括加入二氧化碳、有或沒有營養性甜味劑，及／或高甜度甜味劑及其他准許食物添加劑的以水為主的調味飲料。此分類包括 *gaseosa*(加入二氧化碳、甜味劑及味道的以水為主飲料)，以及蘇打水，例如可樂類飲料、香辛類飲料、沙士飲料、檸檬青檸及柑橘類飲料，包括無糖／低能量及常規飲料。這類飲料或清或濁，或含顆粒(例如水果塊)；還包括碳酸化並含有高含量營養素及其他配料(例如咖啡因、牛磺酸、肉鹹)的所謂“能量”飲料。

##### 14.1.4.2 以水為主的非碳酸調味飲料，包括賓治及果味飲料(例如以果汁為主的飲料、乳酸飲料及含電解質的“運動”飲料)

此分類包括沒有加入二氧化碳的以水為主調味飲料、以果汁及蔬菜汁為主的飲料(例如杏仁、茴芹籽、以椰子為主的飲料及人參飲料)、有果味的飲料(例如檸檬水、橙水)、非酒精的果汁飲料(以柑橘類為主的非酒精飲料)、*capile groselha*、乳酸飲料、含或不含奶或奶固體的即飲咖啡及茶類飲料、以香草為主的飲料(例如凍茶、果味凍茶、冰凍罐裝泡沫咖啡飲料)，以及含電解質的“運動”飲料。這些飲料或清或含顆粒(例如水果塊)，並可不加甜，或以糖或非營養性高甜度甜味劑來加甜。此分類亦包括非碳酸化並含有高含量營養素及其他配料(例如咖啡因、牛磺酸、肉鹹)的所謂“能量”飲料。

#### 14.1.4.3 供調製以水為主調味飲料的濃縮物(液態或固態)

此分類包括粉狀、糖漿、液態及冷凍濃縮物，通過加水或碳酸水調製而成的以水為主、碳酸或非碳酸非酒精飲料。例子包括汽水用糖漿(例如可樂類飲料糖漿)、供調製非酒精飲料的水果糖漿、供調製檸檬水的冷凍或粉狀濃縮物及凍茶混合物。

#### 14.1.5 咖啡、咖啡代替品、茶、香草茶，以及其他穀類和穀物熱飲料，包括即飲製品及其混合物和濃縮產品，以及用於製造咖啡製品的已處理咖啡豆，但不包括屬食物分類 1.1.4 及其細分類(如適用)的即飲可可及屬食物分類 5.1.1 及其細分類(如適用)的可可混合物

此分類包括即飲(例如罐裝)製品，以及其混合物及濃縮產品。例子包括以菊苣為主的熱飲料(postum)、大米茶、巴拉圭茶、供調製熱咖啡及茶飲料用的混合物(例如即溶咖啡、熱泡沫咖啡粉)。亦包括用於製作咖啡製品的經處理咖啡豆。此分類不包括即飲可可(食物分類 1.1.4)及可可混合物(食物分類 5.1.1)。

### 14.2 酒精飲料，包括無酒精和低酒精的對應飲料

無酒精和低酒精的對應飲料與酒精飲料屬同一分類。

#### 14.2.1 啤酒和麥芽飲料

此分類指以發芽大麥(麥芽)、啤酒花、酵母及水釀製而成的酒精飲料。例子包括麥芽酒、紅啤、白啤、皮爾遜啤酒、拉格啤酒、比利時紅啤(oud bruin beer)、Obergäriges Einfachbier、淡啤、佐餐啤酒、麥芽酒、黑啤酒、黑濁啤酒及大麥啤酒。

#### 14.2.2 蘋果酒及梨酒

此分類指以蘋果和梨製成的果酒(例如蘋果酒和梨酒)，亦包括 cider bouche。

#### 14.2.3 葡萄酒

此分類指純粹以新鮮葡萄(不論壓榨與否)或葡萄汁經部分或完全酒精發酵而成的酒精飲料，並包括：

- (a) 無氣泡葡萄酒—指在攝氏 20 度，二氧化碳含量不高於每 100 毫升 0.4 克(每公斤 4 000 毫克)的葡萄酒(白、紅、玫瑰紅或粉紅葡萄酒；乾或甜)；
- (b) 有氣泡和半氣泡葡萄酒—指在發酵(可以是在瓶中或在密封桶內發酵)過程中產生碳酸化作用的葡萄酒。亦包括加入二氧化碳(部分或全部)的碳酸化葡萄酒。例子包括 spumante 及“cold duck” wine；及
- (c) 強化葡萄酒、葡萄烈酒和甜葡萄酒—指以下列方法製成的葡萄酒：(i)

以含高糖濃度的葡萄汁發酵而成；或(ii)以濃縮葡萄汁與酒混合而成；或(iii)以發酵葡萄汁與酒精混合而成。例子包括餐後葡萄酒。

#### 14.2.4 酒(葡萄酒、蘋果酒及梨酒除外)(例如米酒(日本清酒)，以及有氣泡和無氣泡的果酒)

此分類包括以水果(葡萄、蘋果和梨除外)和其他農產品(包括大米等穀物)製成的酒，可以是無氣泡或有氣泡酒。例子包括米酒(日本清酒)，以及有氣泡和無氣泡的果酒。

#### 14.2.5 蜂蜜酒

此分類指以發酵蜂蜜、麥芽及香料，或只以蜂蜜製成的含酒精飲料。此分類包括蜂蜜酒。

#### 14.2.6 酒精含量超過 15%的蒸餾酒精飲料

此分類包括所有以穀物(例如粟米、大麥、黑麥、小麥)、薯芋類(例如馬鈴薯)、水果(例如葡萄、漿果)或甘蔗製成而酒精含量超過 15%的蒸餾酒精飲料。例子包括餐前開胃酒、拔蘭地(蒸餾酒)、加香甜酒、甜香酒(包括乳化甜香酒)、bagaceira belha (來自葡萄牙的 grappa；Bagaceira 是一種將 *bagaço* (擠榨葡萄的皮、種子及莖) 蒸餾而成的飲料)、eau de vie (一種拔蘭地)、琴酒、grappa (將擠榨酒的渣滓蒸餾而成的意大利拔蘭地)、marc (以葡萄或蘋果渣滓蒸餾而成的拔蘭地)、korn (德國穀物酒精飲料 (*schnapps*)，通常以黑麥製成(*Roggen*)，有時以小麥 (*Weizen*) 或兩者混合製成 (*Getreide*)，亦稱為 *Kornbrant* 或 *Kornbranttwein*)、mistela(亦指 *mistelle*(法國)及 *jeropico*(南非)，以葡萄酒強化酒精含量的非發酵葡萄汁)、ouzo (以茴芹籽調味的希臘酒精飲料)、砵酒、tsikoudia(來自克里特島的 marc 葡萄酒酒精飲料)、tsipouro (來自希臘某些地區的 marc 葡萄酒酒精飲料)、wienbrand (由德國羅德斯海姆的 Hugo Asbach 創製的一種葡萄拔蘭地，字面意思為“燒酒”)、cachaça (以發酵的蒸餾甘蔗汁製成的巴西酒)、龍舌蘭、威士忌，以及伏特加。

#### 14.2.7 加香味的酒精飲料(例如酒和含酒精的清涼飲料及低酒精的清涼飲料)

此分類包括各類非標準的酒精飲料。雖然大部分這類飲料的酒精含量低於 15%，但一些傳統的非標準加香味飲料酒精含量可高達 24%。例子包括加香味的葡萄酒、蘋果酒和梨酒、餐前開胃酒、americano、batidas (以 *cachaça*、果汁或椰奶製成的飲料，可含或不含甜煉奶)、苦味蘇打及苦味葡萄酒、clarea (亦稱 *claré* 或 *clary*，一種蜂蜜、白酒及香料的混合物，與以紅酒製成的 *hipocras* 近似)、jurubeba 酒精飲料(以原產於巴西北部及南美其他地區的植物 *Solanum paniculatum* 製成的酒精飲料)、negus (*sangria*，以波特酒、糖、

檸檬及香料製成的熱飲料)、sod、saft、sodet、苦艾酒、zurra (西班牙南部以桃或桃駁李製成的 sangria，在西班牙語中亦指一種以冷或暖的酒、糖、檸檬、橙或香料製成的香料酒)、amazake (以米曲製成的低酒精(少於 1%)甜酒)、mirin (將 shoochuu (一種酒精飲料)、大米及米曲混合而成的甜酒(酒精少於 10%))、“malternatives”，以及預製雞尾酒(將烈酒、甜香酒、酒、香精、水果及植物提取物等混合而成，並以即飲飲料或其混合物出售)。清涼飲料是以啤酒、麥芽飲料、酒或酒精飲料、果汁(一種或以上)及蘇打水(若已碳酸化)製成。

## 15 即食小食

此主要分類包括各類帶鹹味的小食。

15.1 以馬鈴薯、穀類、麵粉或澱粉(取自根菜類和薯芋類、豆類(乾)和豆莢類)為主的小食，包括所有原味和調味小食(例如薯片、爆穀及調味薄脆餅乾)，不包括屬食物分類 7.1.2 及其細分類(如適用)的原味薄脆餅乾

此分類包括各類帶鹹味的小食(可加或不加調味劑)，但不包括不加糖的薄脆餅乾(食物分類 7.1.2)。例子包括薯片、爆穀、捲條脆餅、米餅 (senbei)、調味薄脆餅乾(例如乳酪味薄脆餅乾)、bhujia (namkeen，一種將麵粉、粟米、馬鈴薯、鹽、水果乾、花生、香料、色素、味道及抗氧化劑混合而成的零食)，以及 papads (以浸過的大米粉，或黑綠豆粉或豇豆粉混合鹽及香料後搓成球狀或扁平餅狀而成)。

15.2 加工堅果，包括有裹層的堅果和堅果混合物(例如混有水果乾)，不包括屬食物分類 5.1.4 及其細分類(如適用)的外加朱古力的堅果及屬食物分類 5.1.5 及其細分類(如適用)的外加仿朱古力的堅果

此分類包括各類以乾烘烤、烘烤、浸漬或煮沸等方法加工的原粒果仁。這些食品可帶殼或脫殼，以及可加鹽或不加鹽。此分類包括有酸乳酪、穀類及蜂蜜沾裹層的果仁，以及水果乾、果仁及穀類的混合零食(例如“什錦果麥盒” (“trail mixes”))。外加朱古力的果仁撥歸食物分類 5.1.4，外加仿朱古力的果仁則撥歸食物分類 5.1.5。

15.3 以魚為主的小食，不包括屬食物分類 9.2.5 及其細分類(如適用)的魚乾小食及屬食物分類 8.3.1.2 及其細分類(如適用)的肉乾小食

此分類指以魚、魚製品或魚味製成的鹹味薄脆餅乾。此分類不包括屬食物分類 9.2.5 及其細分類(如適用)的魚乾小食及屬食物分類 8.3.1.2 及其細分類(如適用)的肉乾小食。

## 16 雜項

此一大類包括食物添加劑、調味劑及調味糖漿、酶、香精油及香精油濃縮物的分離物、明膠、矽酮抗泡沫乳狀液、液體果膠及部分丙三醇酯。

## 4 常見問題

### 4.1 香港如何規管防腐劑及抗氧化劑的使用？

在香港，與食物安全有關的規則和規例大都納入《公眾衛生及市政條例》（第 132 章）第 V 部。該條例訂明，所有出售的食物必須合乎衛生、無雜質和適宜供人食用。另外，還有多條附屬法例具體列明個別食品的標準或食物可含有的物質。食物內防腐劑及抗氧化劑的使用是受到《食物內防腐劑規例》（第 132BD 章）所規管。第 132BD 章訂明任何進口、為出售而製造或供出售的食物只可含有指明的准許防腐劑或抗氧化劑且其分量不可超過最高准許含量。當局於 2024 年修訂第 132BD 章，新規例的名稱為《2024 年食物內防腐劑（修訂）規例》。有關法例的詳細內容載於 <https://www.elegislation.gov.hk> 網站。

### 4.2 《修訂規例》如何界定防腐劑及抗氧化劑？

根據《修訂規例》，“防腐劑(preservative)” —

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受微生物致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括—
  - (i) 食鹽（氯化鈉）；
  - (ii) 糖；
  - (iii) 酒精或適合飲用的烈酒、異丙醇或一醋精；
  - (iv) 草藥或蛇麻草浸膏；
  - (v) 用作調味的香料或香精油；
  - (vi) 任何透過名為燻製的加工處理而添加於食物內的物質；或
  - (vii) 任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質。

根據《修訂規例》，“抗氧化劑(antioxidant)” —

- (a) 指符合以下說明的物質：該物質通常不單獨作為食物被食用，也通常不用作典型食物配料，而於食物加工處理的任何階段中將該物質添加於或使用於食物內或食物上，能夠藉保護食物免受氧化致變壞而延長食物的保質期；但
- (b) 不包括任何添加於食物內作為營養素的維他命或礦物質。

#### 4.3 如何得知在香港有哪些防腐劑或抗氧化劑可用於某類食物？

第 132BD 章訂明各種准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑，以及其使用條件，包括在食物內的最高准許含量。根據經修訂的第 132BD 章，准許食物添加劑是指附表 1 第 2 欄或附表 1B 第 2 欄所指明的食物添加劑。

經修訂第 132BD 章的附表 1 所列的防腐劑及抗氧化劑可用於指明的食物分類，其使用必須遵守附表 1 所指明相關的最高准許含量及附註(如有的話)。經修訂第 132BD 章的附表 1 分為四欄，第 1 欄列出食物分類或細分類，第 2 欄列出准許防腐劑／抗氧化劑的名稱說明及其在食物添加劑國際編碼系統（國際編碼系統）的編號，第 3 欄列出某些防腐劑及抗氧化劑在食物內的最高准許含量，第 4 欄的附註則列明就某些食物分類的准許防腐劑及抗氧化劑的額外使用規範。

另一方面，根據第 3(2A)條准許按照優良製造規範原則添加於食物內（惟附表 1C 中指明的附表所列食物分類下的任何有關食物除外）的食物添加劑，則載於附表 1B。附表 1B 第 2 欄列明該等准許防腐劑／抗氧化劑及其國際編碼系統編號。

#### 4.4 《修訂規例》作了哪些主要修訂？

主要修訂包括：

- (a) 更新“防腐劑”及“抗氧化劑”的定義；
- (b) 更新“准許列表”中的准許防腐劑及抗氧化劑名單；
- (c) 更新／制訂准許防腐劑及抗氧化劑的最高准許含量，包括指明 GMP 添加劑(即可按照優良製造規範原則在一般食物內使用的添加劑)名單；及
- (d) 更新食物分類系統。

#### 4.5 《修訂規例》生效後，會否給予過渡期？

我們設有 24 個月的過渡期。在這 24 個月的過渡期內，任何一項食物若完全符合修訂前第 132BD 章或經修訂第 132BD 章的規定，均可合法進口或售賣。只符合修訂前第 132BD 章和《修訂規例》的部分規定，則不可以接受。在過渡期結束後，業界須完全符合經修訂第 132BD 章的規定。過渡期由 2024 年 12 月 30 日起至 2026 年 12 月 29 日止（包括首尾兩天）。

#### 4.6 《修訂規例》新增了哪些准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑？

《修訂規例》新增了下列 29 種准許在食物內使用的防腐劑及抗氧化劑：

- 冰醋酸
- 抗壞血酸，L-
- 抗壞血酸酯
- 過氧化苯甲酰
- 醋酸鈣
- 抗壞血酸鈣
- 乳酸鈣
- 二氧化碳
- 檸檬酸
- 檸檬酸和脂肪酸甘油酯
- 異抗壞血酸
- 葡萄糖氧化酶
- 月桂酰精氨酸乙酯
- 卵磷脂
- 一氧化二氮
- 磷酸鹽
- 醋酸鉀
- 乳酸鉀
- 迷迭香提取物
- 醋酸鈉
- 抗壞血酸鈉
- 二醋酸鈉
- 異抗壞血酸鈉
- 乳酸鈉
- 硬脂酰檸檬酸酯
- 酒石酸鹽
- 生育酚
- 檸檬酸三鈣
- 檸檬酸鉀

聯合專家委員會已評估上述所有新增的准許防腐劑及抗氧化劑。

**4.7 根據第 132BD 章第 3(2)條（包括修訂前和後），食物內防腐劑或抗氧化劑的含量不得超出“最高准許含量”，意思為何？**

第 132BD 章第 3(2)條限制食物內某些防腐劑及抗氧化劑的含量。“最高准許含量”是指附表 1 第 3 欄所指明，某一防腐劑或抗氧化劑准許在有關食物內的最高含量。詳情請參閱本《指引》的第 2.3 節。

食物製造商須注意，“最高准許含量”未必等於最適當、建議或一般使用量。根據優良製造規範，食物添加劑的最適當、建議或一般使用量會因應每次使用時的情況而有所不同，而且視乎食物添加劑預期的技術作用和用於何種特定食物而定，並須考慮原料的種類、食物加工處理程序，以及食物製成後分銷商、零售商和消費者的貯存、運輸和處理方法。因此，食物製造商須確保用於食物的食物添加劑分量不超過最高准許含量，並應以發揮添加該添加劑的預期作用所需的最低分量為限。

