

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

潔淨標章驗證制度產品驗證方案

目錄

第一部分	總則.....	3
一、	緣起	3
二、	聲明	4
三、	潔淨標章驗證分級級別	5
附表一、	雙潔淨標章可使用之食品添加物	6
第二部分	潔淨標章驗證行政作業.....	19
一、	驗證作業程序	19
二、	潔淨標章驗證服務收費標準.....	25
三、	驗證證書、合約書、驗證標章及標示使用規定	27
四、	抱怨及申訴作業	30
五、	驗證作業之不符合認定原則.....	32
六、	違規處理原則	35
第三部份	潔淨標章驗證標準.....	37

第一部分 總則

一、緣起

經歷多次食安事件後，大部分消費者期待安全、沒有負擔的食物，然而加工食品的便利性及其可保存性早已融入現代人的生活中，扮演不可或缺的角色，因此以最少的加工方式，保留食物營養素，不添加非必要的食品添加物，並在包裝上提供消費者清楚透明的資訊，潔淨標章食品(Clean Label Food)的概念於焉形成。

中華穀類食品工業技術研究所食品安全驗證服務為滿足消費者及通路業者之期待，建立「中華穀類食品工業技術研究潔淨標章驗證制度產品驗證方案(CGPRDI CLEAN LABEL)」，提供加工業者生產潔淨標章產品之準則，並援引經慈悅國際股份有限公司授權之「慈悅國際評鑑作業手冊」為驗證標準，凡通過本所潔淨標章驗證之產品，得於該產品依其潔淨標章之分級標示本所潔淨驗證標章(如下)。

潔淨	雙潔淨
	



二、聲明

本所之潔淨標章驗證業務所需經費主要來自業務收入，並由本所每年編列預算支應。驗證業務則由本所執行。

客戶一旦向本所提出驗證申請，即表示已詳閱並遵守本驗證方案。申請客戶應對申請驗證及維持驗證有效性所提供之資訊負責。本所乃針對客戶所提供之資訊，判斷生產過程及產品是否符合驗證標準，並對符合驗證標準之產品提供證明；本所不為客戶提供不完整或虛假的資訊負責。

若因提供不完整或虛假之資訊而影響驗證決定或驗證有效性，客戶應對本所及消費者之損失負責，為此本所將保留法律追訴權。

本所將因國家法規之變動、行政效率之提高、驗證標準更客觀或嚴謹等因素，而有權隨時變動驗證行政作業或驗證標準，並在相關變動前主動告知驗證通過客戶異動之訊息。

本所為維持獨立、公正之驗證立場，自收到客戶提出驗證申請起，將遵守下列事項：

1. 本所從事各項驗證作業之稽核員、審查人員、驗證決定委員、技術專家及本所各級人員（含外聘），非經申請客戶書面同意，不得將驗證過程所獲得之任何資訊透露給第三者，且遇有涉及自身或親屬利害相關者，應行迴避。
2. 若因法律規定或國家主管機關要求，需將客戶資訊提供給第三者時，將通知客戶。

三、潔淨標章驗證分級級別

等級	分級基本條件	
	原料	食品添加物
潔淨	<ol style="list-style-type: none"> 1.不直接使用含基因改造食品原料(基因改造食品原料的定義依主管機關之規定)。 2.原料及產品符合主管機關公告之衛生安全標準。 	<p>符合八大訴求無添加：(依主管機關公告之食品添加物分類)</p> <ol style="list-style-type: none"> (1)防腐劑 (2)人工香料 (3)人工化學合成色素 (4)人工化學合成甜味劑 (5)漂白劑 (6)保色劑 (7)結著劑 (8)含鋁膨脹劑 <p>※以上八大類食品添加物所列品名皆不可添加，即使添加之功能性用途不同。</p>
雙潔淨	<ol style="list-style-type: none"> 1.不直接使用含基因改造食品原料(基因改造食品原料的定義依主管機關之規定)。 2.原料及產品符合主管機關公告之衛生安全標準。 	<p>僅可使用附表一正面表列之食品添加物</p>
100%無添加	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不直接使用含基因改造食品原料(基因改造食品原料的定義依主管機關之規定)。 2. 原料及產品符合主管機關公告之衛生安全標準。 3. 組成分限為一般傳統食品原料、經主管機關公告之「可供食品使用原料彙整一覽表」所列原料或藥食兩用之中藥材。 4.不可額外添加天然香料、天然色素。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 不得添加主管機關公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中所列食品添加物作為食品原料。 2. 產品所用之原料可依法使用加工助劑，惟評鑑產品之製程中不可使用加工助劑。

附表一、雙潔淨標章可使用之食品添加物

修訂日期：2021年12月1日

註：最終公告標準以慈悅國際股份有限公司之慈悅國際評鑑手冊為主。

第（一）類 防腐劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
	-----	-----	

第（二）類 殺菌劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制

第（三）類 抗氧化劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
003	L-抗壞血酸（維生素C） L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	本品可使用於各類食品；用量以Ascorbic Acid計為1.3g/kg以下。	限用為抗氧化劑。
004	L-抗壞血酸鈉 Sodium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以Ascorbic Acid計為1.3g/kg以下。	限用為抗氧化劑。
009	生育醇（維生素E）dl- α -Tocopherol (Vitamin E)	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素E）之標準。	
015	混合濃縮生育醇 Tocopherols Concentrate, Mixed	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素E）之標準。	
016	濃縮 d- α -生育醇 d- α -Tocopherol Concentrate	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素E）之標準。	
027	迷迭香萃取物 Extracts of Rosemary	1.本品可用於堅果醬、加工堅果、烘焙製品、調味料及調味醬，用量以鼠尾草酸(carnosic acid)及鼠尾草酚(carnosol)總量計 200 mg/kg 以下(以油脂含量計)。 2.本品可用於口香糖及泡泡糖、加工蛋製品、仿魚卵製品、脫水馬鈴薯，用量以鼠尾草酸(carnosic acid)及鼠尾草酚	限於食品製造或加工必須時使用。

	<p>(carnosol)總量計 200 mg/kg 以下。</p> <p>3.本品可用於油脂含量10%以上之水產製品、油脂含量10%以上肉製品(排除乾製香腸)、脫水肉品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 150 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>4.本品可用於乾製香腸、人造奶油及油脂抹醬，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 100 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>5.本品可用於食用油脂(排除初榨油、橄欖油及橄欖粕油)、植物性烤盤油，以及以馬鈴薯、穀類及澱粉製之零食，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 50 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>6.本品可用於湯品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 50 mg/kg 以下。</p> <p>7.本品可用於供冰淇淋產製之乳粉，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 30 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>8.本品可用於3歲以上族群之膠囊、錠狀、粉狀及液態膳食補充品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 400 mg/kg 以下。</p> <p>9.本品可用於油脂含量10%以下之水產製品、油脂含量10%以下肉製品(排除乾製香腸)，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 15 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>10.本品可用於麵食類製品之餡料，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 250 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p>	
--	--	--

備註：

1.抗氧化劑混合使用時，每一種抗氧化劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和應不得大於1。

2.可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

營養添加劑生育醇（維生素E）之用量標準:

1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素E之總含量不得高於400I.U.（268mg d- α -tocopherol）。2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素E之總含量不得高於18mg α -T.E.。3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素E之總含量不得高於7.5mg α -T.E.。

2.其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素E之總含量不得高於18mg α -T.E.。

3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素E之總含量不得高於7.5mg α -T.E.。

第（四）類 漂白劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
	-----	-----	

第（五）類 保色劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
	-----	-----	

第（六）類 膨脹劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
008	碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
009	碳酸銨 Ammonium Carbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用於烘焙。
010	碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用於烘焙。
011	碳酸鉀 Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
001	氯化鈣Calcium Chloride	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
002	氫氧化鈣Calcium Hydroxide	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
003	硫酸鈣Calcium Sulfate	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
005	檸檬酸鈣Calcium Citrate	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
012	乳酸鈣Calcium Lactate	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
014	碳酸鈣Calcium Carbonate	1.本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
016	碳酸鉀Potassium Carbonate	限於食品製造或加工必須時適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

017	碳酸鈉、無水碳酸鈉 Sodium Carbonate; Sodium Carbonate, Anhydrous	本品可使用於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
018	碳酸鎂 Magnesium Carbonate	本品可使用於各類食品用量為5g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
021	硬脂酸鎂 Magnesium Stearate	本品可用於錠劑產品中視實際需要適量使用。	限食品製造或加工必須時使用
022	硫酸鎂 Magnesium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
023	氯化鎂 Magnesium Chloride	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
039	醋酸鈉；醋酸鈉（無水） Sodium Acetate；Sodium Acetate Anhydrous	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
040	甘油 Glycerol	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
042	皂土 Bentonite	限於食品製造或加工必須時使用。於食品中殘留量應在5g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
043	矽酸鋁 Aluminum Silicate	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；限於食品中殘留量應在5 g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時適量使用。
044	矽藻土 Diatomaceous Earth	1. 本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg以下。 2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.1%以下。	1. 限於食品製造或加工必須時適量使用。 2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。

046	滑石粉Talc	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在5g/kg以下。但口香糖及泡泡糖僅使用滑石粉而未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土時為50g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
053	二氧化矽Silicon Dioxide	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；用量為2.0%以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
054	氧化鈣Calcium Oxide	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
058	米糠蠟Rice Bran Wax	1.本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於糖果及鮮果菜；用量為50ppm以下。	使用於糖果及鮮果菜時限為表皮被被膜用。
062	珍珠岩粉Perlite	1.本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在5g/kg以下。 2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為0.2%以下。	1.限於食品製造中助濾用。 2.餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
068	食用石膏Food Gypsum	本品可使用於豆花、豆腐及其製品；用量以Ca計為10g/kg以下	
069	酸性白土（活性白土）Acid Clay(Active Clay)	本品可使用於油脂之精製；於油脂中之殘留量應在1.0g/kg以下。	
071	棕櫚蠟Carnauba Wax	本品可於糖果（包括口香糖及巧克力）、膠囊狀及錠狀食品中視實際需要適量使用。	

075	無水氯化鈣 Calcium Chloride, Anhydrous	本品可使用於各類食品；限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
095	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
098	二氧化碳 Carbon Dioxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。 (111.7.1施行)

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第（八）類 營養添加劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
033	焦磷酸鐵 Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於45mg。 2.一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於15mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
043	碘酸鉀 Potassium Iodate	本品可使用於食鹽；用量以碘計為20~33mg/kg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。強化營養鮮乳得添加生乳中所含有之營養素。

第（九）類 著色劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
039	焦糖色素 Caramel Colors	第一類：普通焦糖 (Plain caramel)：可於各類食品中視實際需要適量使用。	生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果等不得使用。

備註:
1.天然色素可用，應符合主管機關最新公告之『天然食用色素衛生標準』，惟成分若需添加賦形劑或其他食品添加物，需為評鑑標準可使用之成分。
2. 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第(十)類 香料

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
1.可於各類食品中使用之各類食品範圍,不包括鮮乳及保久乳。 2.天然香料可用,惟成分若含有不屬於香料之食品成分,如:食品添加物(包含:載體、防腐劑、抗氧化劑..等)或食品原料等,需為評鑑標準可使用之成分,其製造過程中加工助劑(如:溶劑)之使用則應符合主管機關規定。 3.下列品名欄所列之品項均不得添加於食品。天然來源帶入者,不在此限。 4.飲料使用天然香料含下表品名欄所列之品項時,應符合其限量標準。			
序號	品名	使用食品範圍及用量標準	限量標準 (mg/kg)
1	松蕈酸(Agaricacid)	飲料	20
2	蘆薈素(Aloin)		0.10
3	β -杜衡精(β -Asarone)		0.10
4	小檗鹼(Berberine)		0.10
5	古柯鹼(Cocaine)		不得檢出
6	香豆素(Coumarin)		2.0
7	總氫氰酸(Total Hydrocyanic Acid)		1.0
8	海棠素(Hypericine)		0.10
9	蒲勒酮、胡薄荷酮(Pulegone)		100
10	苦木素(Quassine)		5
11	奎寧(Quinine)		85
12	黃樟素(Safrole)		1.0
13	山道年(Santonin)		0.10
14	酮 (α 與 β) (Thujones, α and β)		0.5

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍,不包括鮮乳及保久乳。

第(十一)類 調味劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
008	檸檬酸Citric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
009	檸檬酸鈉Sodium Citrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

017	乳酸Lactic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
022	DL-蘋果酸（羥基丁二酸） DL-Malic Acid(Hydro-Xysuccinic Acid)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
027	葡萄糖酸- δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
036	氯化鉀Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
037	檸檬酸鉀Potassium Citrate	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第（十一）之一類 甜味劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
004	甘草素Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需	不得使用於代糖錠劑及粉末。
012	甜菊糖苷(來自Stevia rebaudiana Bertoni) Steviol glycosides from Stevia rebaudiana Bertoni	1.本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於代糖錠劑及其粉末。 3.本品可使用於特殊營養食品。 4.本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰其林、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為0.05%以下。 5.本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為0.1%以下	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
013	甘草萃Licorice Extracts	本品可於各類食品中視實際需 要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
023	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際 需要適量使用。	
026	羅漢果糖苷萃取物Mogroside Extract	本品可於各類食品中視實 際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用

該類添加物之萃取方式僅限用水萃或以食品級酒精萃取。

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第(十二)類 粘稠劑(糊料)

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
001	海藻酸鈉Sodium Alginate	本品可使用於各類食品；用量為10g/kg以下。	
003	乾酪素Casein	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
004	乾酪素鈉Sodium Caseinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
005	乾酪素鈣Calcium Caseinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
012	鹿角菜膠Carrageenan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
017	玉米糖膠Xanthan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
018	海藻酸Alginic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
019	海藻酸鉀 Potassium Alginate(Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
020	海藻酸鈣 Calcium Alginate(Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
023	羥丙基甲基纖維素 HydroxypropylMethylcellulose(Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限植物膠囊使用
025	卡德蘭熱凝膠Curdlan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
026	結蘭膠Gellan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
027	糊化澱粉Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
028	醋酸澱粉Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
033	乙醯化己二酸二澱粉 Acetylated Distarch Adipate	本品限用於冷凍食品。	
036	磷酸二澱粉Distarch Phosphate	本品限用於冷凍食品。	
038	乙醯化磷酸二澱粉Acetylated Distarch Phosphate	本品限用於冷凍食品。	
049	果膠(Pectins)	本品可於各類食品中視實際需	嬰幼兒罐頭食品不得使用

		要適量使用。	醃胺化果膠 (amidated pectins) (111.7.1施行)
050	關華豆膠(Guar gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	(111.7.1施行)
051	刺槐豆膠 (Carob bean gum; Locust bean gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	(111.7.1施行)

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第（十三）類 結著劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制

第（十四）類 食品工業用化學藥品

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制

第（十五）類 載體

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
002	甘油Glycerol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第(十六)類 乳化劑

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
001	脂肪酸甘油酯Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限用於豆類消泡劑
003	脂肪酸山梨醇酐酯 Sorbitan Fatty Acid Este	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限用於酵母
009	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十 Polysorbate 60	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限用於酵母
026	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單硬脂酸酯 Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monostearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用於酵母粉
031	果膠(Pectins)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	嬰幼兒罐頭食品不得使用醃胺化果膠 (amidated pectins) (111.7.1施行)
032	關華豆膠(Guar gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	(111.7.1施行)
033	刺槐豆膠 (Carob bean gum; Locust bean gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	(111.7.1施行)

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

第(十七)類 其他

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	使用限制
005	矽藻土Diatomaceous Earth	1.本品可使用於各類食品；於食品中殘留量不得超過5g/kg以下。 2.本品可使用於油炸油之助濾，用量為0.1%以下。	1.食品製造加工吸著用或過濾用。 2.使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
006	酵素製劑Enzyme Product	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

備註: 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。

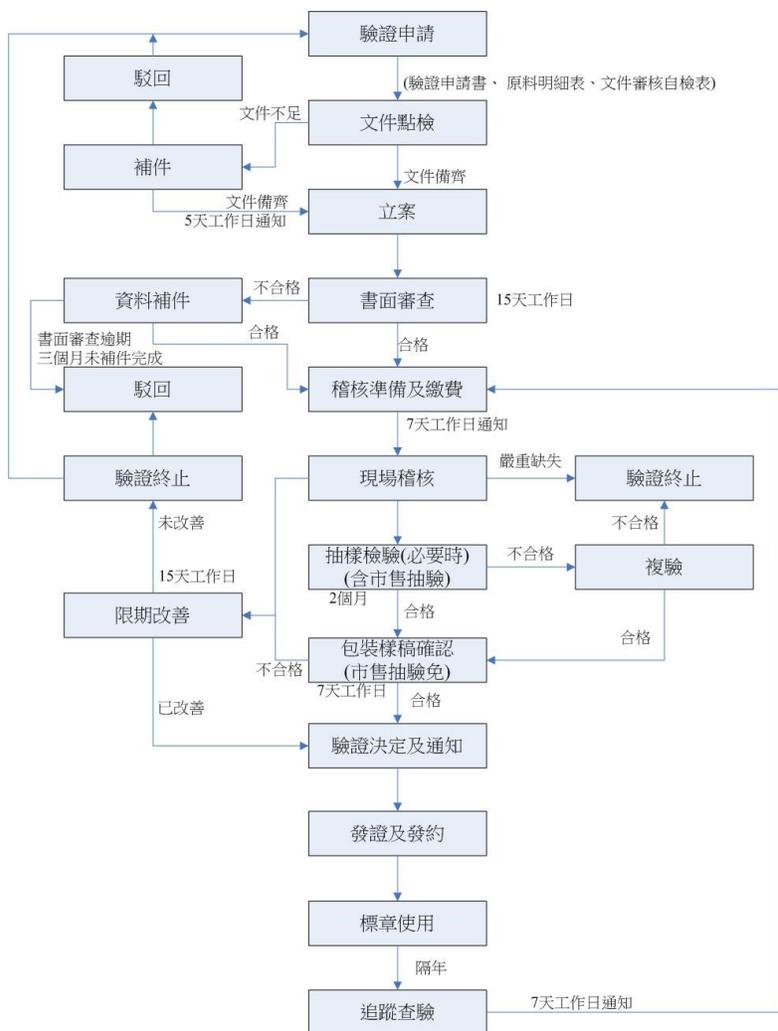
第二部分 潔淨標章驗證行政作業

一、驗證作業程序

1. 範圍

申請本所之驗證案件，作業程序分為書面審查、稽核準備、現場稽核、產品檢驗及驗證決定及發證等，各階段程序完成後，本所將以書面通知申請客戶。本驗證作業屬產品驗證方案，以申請驗證產品為基準，其所有生產作業區域及相關機器設備均應列入驗證範圍。

2. 各階段作業流程



2.1 驗證申請

- 2.1.1 申請本所產品驗證之客戶，應為合法業者，例如客戶應具備營利事業登記證、生產廠應依法完成食品製造業者之登錄。
- 2.1.2 客戶應於驗證申請書中載明本次申請驗證之產品名稱及其涵蓋所有生產區域。
- 2.1.3 客戶依本所發行「驗證申請書」(TP-81-01)、「原料明細表」(TP-81-02)、「文件審核自檢表」(TP-81-03)提出所需文件，本所即進行書面審查。
- 2.1.4 本所收件後將點檢所有文件，若不足，將於5個工作日之內通知客戶補件，確認所有文件完備後，始立案進入書面審查作業

2.2 書面審查：

- 2.2.1 書面審查作業於立案後15個工作天內完成，若需補件將以書面通知客戶補件。
- 2.2.2 書面審查重點如下
 - 2.2.2.1 驗證產品之生產與驗證範圍之確認。
 - 2.2.2.2 申請驗證產品所使用之原料與所申請潔淨標章級別之符合性。
 - 2.2.2.3 客戶有能力履行本所驗證要求之評估。
- 2.2.3 若需補件，客戶應於收到補件通知後15個工作天內完成補件。若立案後3個月內，無任何補件作業，則視同放棄申請，但仍需繳交書審費用。
- 2.2.4 書審人員進行書面審查，得聯絡客戶釋疑或修正，審查結果將以書面告知。

2.3 稽核準備與通知

- 2.3.1 書面審查通過後，行政人員將於5個工作天內通知客戶，與客戶確認後續稽核日期。
- 2.3.2 行政人員依據客戶基本資料、生產線數、產品數量與多段製程擬定稽核人天數，擬定稽核方案及稽核計畫，成立稽核小組，計算驗證費用於正式稽核前10個工作日E-mail通知至客戶，並致電與客戶確認，客戶需於2個工作日內回覆本所並完成繳費，驗證費用依本驗證服務收費標準計算。
- 2.3.3 現場稽核前，稽核員須簽訂「個案利益迴避與保密聲明書」，以維持驗證公正性。

- 2.3.4 客戶對所派稽核員保有異議/不同意之權利，經本所考量同意，將另行指派稽核員擔任。
- 2.3.5 本階段完成後將進行實地稽核。
- 2.3.6 因可歸責客戶之事由致書面審查後六個月內無法進行實地稽核，則視同放棄驗證申請，若因客戶之則未進行後續之驗證作業，客戶仍需繳交書面審查費用。

2.4 現場稽核

- 2.4.1 稽核人天數視驗證範圍場區規模大小辦理，若成份為外購加工半成品，將視其風險一併進行稽核。
- 2.4.2 客戶受稽核前的準備：
 - 2.4.2.1 備妥稽核文件和洽妥各個生產環節(場所)、區域及設施等，如：各部門負責人需協商受檢。
 - 2.4.2.2 通知經營代表人、權責人等陪檢人員在場，其中權責人應全程陪同。
 - 2.4.2.3 備妥各項紀錄。
 - 2.4.2.4 行政協助與支援。
 - 2.4.2.5 作業不同之場區（部門），原則上均應納入稽核範圍；除非相關作業可以書面(文件及紀錄)查核者，得請其攜帶資料至場區總部接受查核。

2.4.3 起始會議

- 2.4.3.1 參加人員為客戶之相關管理人員、權責人員及本所指派之稽核員，會議由稽核小組長主持。
- 2.4.3.2 申請書內容之確認：若現行管理方式與過去所提的內容不同，應立即提出解釋與更正；若屬於應提異動範圍仍應向本公司補提出申請。

2.4.4 稽核作業

- 2.4.4.1 依本方案第三部分之潔淨標章驗證標準，稽核驗證範圍之所有生產和原物料儲藏區域及設施、設備、周邊環境；客戶必須安排生產製程，若有特殊約定案件除外。
- 2.4.4.2 查看所有經營上所需的管理追蹤文件，包括工作紀錄、資材（原料）使用、產出/採收、貯存、銷售等紀錄；出貨單及購買資材（原料）、委外工作與租借器械的相關

資料；及前次之稽核缺失追蹤事項確認。

2.4.4.3 稽核得包括現場採樣送驗，以確保生產符合標準。

2.4.4.4 當稽核過程發現客戶之管理有重大改變或文件有重大修正，或其他歸責客戶之責任時，稽核員向本所回報後，得視需要停止該次稽核。如因此導致該次查驗無法完成，則需重新安排稽核，其所衍生費用須由客戶支付。

2.4.5 結束會議

2.4.5.1 稽核結束前，稽核員將與客戶進一步確認觀察所得資料的準確性，同時亦可向客戶要求有關的額外資料。

2.4.5.2 客戶如對稽核員提出之不符合事項有不同意見時，應當場提出說明或補正相關資料。經雙方討論仍無法達成共識時，客戶得於「現場稽核結果報告」之簽名欄敘明不同意見並簽名，會後該意見將隨檢查表送本所審查。

2.4.5.3 對於稽核之不符合事項，稽核員處理方式如下：a.有主要不符合事項時，逕送驗證決定。b.有次要不符合事項時，客戶須於15個工作日內完成矯正或提矯正計畫送稽核員評估，稽核員確認完成矯正後進行驗證決定。

2.5 抽樣檢驗

2.5.1 本所得視需要派員進入客戶之生產、加工、分裝、貯存及販賣場所執行採樣工作，任何人不得拒絕、規避或妨礙。採樣之檢體，將由TFDA或TAF認證之檢驗實驗室辦理，檢驗費用依該機構之規定並由客戶負擔，若有寄送樣品，其郵寄費用由客戶負擔。

2.5.2 客戶對於檢驗結果有異議時，得於收到通知後15個工作日內向本所申請以留存於原檢驗機構之原檢體複驗，並以一次為限，相關費用由客戶支付。但檢體已變質者，不予複驗。

2.5.3 本階段從抽樣至檢驗報告完成之期限為2個月。

2.5.4 經確認品質違規事實，依據「六、違規處理原則」執行作業程序。

2.6 驗證決定

2.6.1 本所驗證服務業務之管理代表依現場稽核結果報告及改善報告、與產品檢驗報告、包裝樣稿審查結果進行驗證決定。

2.6.2 驗證決定包含「通過」、「限期改善」、「暫時終止」、「駁回」

、「終止」。驗證決定應於收到檢驗報告後一個月內完成。有關「駁回」、「暫時終止」、「終止」之事由，請參照「驗證作業之不符合認定原則」。

2.6.3 驗證通過後，本所將與申請人簽訂合約書及辦理發證、核發標章；相關使用規定請參照「驗證證書、合約書、驗證、驗證標章及標示使用規定」。

2.6.4 客戶對驗證決定有不同意見者，可向本所提出申訴，相關作業請參照「抱怨及申訴作業」。

2.7 追蹤查驗

2.7.1 本所對通過驗證客戶應定期或不定期實施追蹤查驗之現場稽核，其作業依2.3進行。

2.7.2 通過驗證後之次年度起，本所將對驗證客戶每年至少執行一次定期追蹤查驗，必要時得增加追蹤查驗次數。

2.7.3 追蹤查驗時機將由本所決定並視需要通知客戶。

2.7.4 追蹤查驗費用由客戶負擔。

2.8 前述各程序之期限不包含通知申請人補正或限期改善之期間及因產季、無訂單或可歸咎客戶延後稽核之等待期間。

2.9 客戶發生違規或因「限期改善」、「暫時終止」所提出之矯正措施，本所得視需要再次執行本程序第2.3~2.5作業，相關費用由客戶支付

3. 異動：客戶有下列改變時，應向本所提出異動申請，本所收到異動申請案件後，審查變更是否符合規定；審查結果將以書面通知客戶。

3.1 證書、合約書及其附件之基本資料之文字變更。

3.2 驗證產品品項異動：

3.2.1 若驗證範圍無異動，在該驗證範圍內增加驗證產品品項的申請，由客戶提出書面申請，由本所進行書面審查及驗證決定。

3.2.2 客戶得提出驗證產品減項之申請，由客戶提出書面申請後，本所進行審查及驗證決定。

3.2.3 驗證產品之異動之書面審查及驗證決定依本程序2.2及2.5執行

3.2.4 辦理證書變更後即生效，惟該減項之驗證產品自生效日起不得使用原驗證標章，若違反由客戶負所有法律責任。

3.2.5 減項確定時，需提出剩餘包材數量(含標章)及處理方式，本所將視情況決定是否派員稽核。經確認減項，將以書面通知客戶

；減項後之驗證產品不得繼續生產、宣稱(含使用標章)販售；
減項前已生產販售者，得以繼續販售。

3.2.6 因減項需換發驗證證書者，經核定後十五日內完成換發。若客戶
無法於十五日內寄回舊證書，該證書自動失效。

3.3 驗證範圍擴充：

3.3.1 若申請驗證產品增項所屬生產區域超過原驗證範圍，由客戶提
出申請後，除應進行書面審查外，由本所依實際情形判定是
否需進行現場稽核。

3.3.2 若擴充之生產範圍涉及食品安全相關製程或超過原驗證範圍之
50%以上，本所得要求業者進行現場稽核。

3.3.3 本驗證範圍擴充之現場稽核，得併入年度追蹤查驗進行。

3.3.4 驗證範圍擴充之審查等相關作業依本程序2.3-2.5執行。

4. 結束驗證

4.1 申請中之客戶得隨時以書面提出取消驗證申請，驗證作業程序立
即終止結案；後續客戶若欲再繼續，則須重新提出申請。

4.2 通過驗證之客戶可主動發函通知本所結束驗證資格，本所收到通
知後，將覆函通知。

4.3 上述情形，已繳交之費用概不退還，且應繳清相關費用。

4.4 本所收到結束驗證申請時，將依據客戶標章申請/使用、產品生產
或其他相關風險等情形，並依合約規定，決定後續相關處置(包括
不定期稽核、收回標章…等)，申請結束之客戶不得規避、妨礙或
拒絕。

4.5 若須執行不定期稽核(相關費用由客戶支付)，本所將於驗證結束日
後派員執行；若發現有重大違規之情事，本所得依據稽核所得之
事實變更為終止或部分終止；若無違規情事，驗證結束日前已完
成產製、分裝或加工流通之產品，仍得以使用驗證標章。

4.6 驗證結束之日起，客戶即不得再以任何名義使用驗證標章並停止
宣傳。本所執行不定期稽核時應清點庫存標章，無法回收或現場
作廢之標章，客戶得填具書面資料，敘明庫存標章種類及數量、
後續處理方式，並切結不會外流及使用。

4.7 本所將於網站公告相關訊息，並刪除該客戶之全部驗證範圍資料。

二、潔淨標章驗證服務收費標準

1. 本所各項驗證服務費用之收費標準如下：(費用繳交後不退費)

項目	金額(\$NT)	說明
產線費(A)	1) 10,000 元/生產線 2) 5,000 元/生產線	1)新申請客戶 2)每年定追客戶
稽核費(B)	15,000元xN	1.N為稽核人天數(請參後列稽核人天數計算表) 2.膳食由申請者提供
證書費(C)	新工廠首次發證\$5,000元/件	換發、補發1,000/件。
異動費(D)	\$2,000	通過後每增加一項產品。(D1) 註：原料種類及製程相同，規格不同、包裝外觀不同及包裝型態不同，若無食品安全考量，得視為相同產品。
	\$1,000	每廠商每次申請原料明細異動(含供應商)、外標示異動。(D2)
交通費(E)	高鐵、機票..等，以台北站出發至最近稽核地點之高鐵站或機場之經濟艙票價計費	
檢驗費(F)	依檢驗機構公告訂定之檢驗費用計算	
標章年費(G)	30,000元/1~10支產品；40,000元/11-20支產品；50,000元/21-40支產品 70,000元/41-100支產品；80,000元/101支以上產品 一家申請者(公司統一編號為主)若有多家生產廠，標章年費則以所有生產廠之總產品數計算。	

2.稽核人天數計算：

- (1)查驗人天主要依據生產線數、產品數量、多段製程查驗時數核定稽核人天數。
- (2)本公司為維護產品品質或考量製程複雜度，保留增減人天數的權利。
- (3)稽核人天數計算式=a+b+c。
- (4)產線定義：從原料投入產品產出的製程、設備、地點任一不同都算不同產線。

生產線數	稽核時間(a) (稽核人天數)	產品數量(b) (稽核人天數)	多段製程、非歸責於本所 額外增加稽核時數另計(c)
1	1	1-10=0	單日未滿4小時以0.5日計， 超過4小時則以1日計
2	1.5	11-20=0.5	
3	2	21-30=1	
4	2.5	31-50=1.5	
5	3	51-100=2	
以下類推		101-200=2.5 201以上=3	

3.驗證費用計算

- (1)首次驗證或重新驗證=產線費(A)+ 稽核費(B)+證書費(C)+標章年費(G)+交通費(E)
- (2)追蹤查驗=產線費(A)2)+ 稽核費(B)+ 證書費(C) +交通費(E)

(3)異動費=產品增加數(D1)或標示異動(D2)

三、驗證證書、合約書、驗證標章及標示使用規定

1. 驗證證書

- 1.1 凡通過驗證之客戶，本所均核發驗證證書。驗證證書內容依照本所規定格式，並不得移轉他人使用。
 - 1.2 驗證證書含正本及附件(視需要)，附件可依驗證範圍之需求增加續頁。通過驗證後核發之證書以中文為主，客戶如需英文驗證證書，須提供英文資訊及繳交證書費。
 - 1.3 客戶僅得於驗證證書所記載內容，宣稱取得本所之驗證，驗證證書有效期間為稽核年度之次年年底。若於驗證資格有效期間被本所終止時，則驗證證書應繳回，未繳回者，該證書自動失效。
 - 1.4 通過追蹤稽核後換發新證書，舊證書若仍在有效期間內應繳回本所。
 - 1.5 通過驗證之客戶如有下列情況之一者，應申請換發新證書：
 - 1.5.1 客戶證書及其附件之基本資料之文字變更。
 - 1.5.2 增列或減列驗證場區。
 - 1.5.3 已通過驗證產品及驗證等級變更。
 - 1.5.4 驗證證書所載其他事項變更。新證書有效期限同舊證書。舊證書應寄回本所註銷，未寄回者該證書自動失效。
2. 本所與驗證通過之客戶均簽訂合約書，以確保客戶符合標準及驗證作業。合約書主要內容包含：
- 2.1 簽約後，客戶應依本所規定於驗證合格之有效期間內使用驗證證書、標章及標示。
 - 2.2 如有不符規定之情形時，除可歸責本所之事由外，應由客戶負責處理並承擔一切法律責任。本所如因此遭致他人控告，客戶應保護本所及其相關人員免受損害並承擔本所所有責任。
 - 2.3 本所因執行驗證業務而知悉或持有客戶之生產技術資料或營業秘密，應負保密責任。本所違反本保密責任致客戶受損害時，應負賠償責任。
 - 2.4 如客戶需將驗證文件副本提供給其他人時，文件應全部複製。
 - 2.5 客戶應保存有關產品及相關標準要求之所有抱怨紀錄，並隨時備查。同時對於會影響驗證產品所發現之任何缺失或抱怨，應採取適當措施，並予以文件化。

- 2.6 客戶因違反規定而被終止或暫時終止驗證資格時，本所將於網站刪除或暫時刪除其相關資料。
- 2.7 客戶收到驗證終止或暫時終止通知時，應立即停止驗證宣傳、使用驗證標章，及視情況回收已上市貼〈印〉有驗證標章之產品等。若違反約定時，本所除得請求懲罰性違約金外，並得請求損害賠償。
- 2.8 驗證暫時終止事由改善後，客戶得向本所申請恢復其驗證。

3. 驗證標章

- 3.1 本所驗證標章分「雙潔淨標章」、「潔淨標章」及「100%無添加」，通過本所任一級別之產品驗證客戶，必須使用其所對應等級之標章，如客戶同時生產二種不同級別產品時，其標章不得交叉混用或誤貼，違者依本所所訂之「驗證作業之不符合認定原則」辦理。
- 3.2 使用規定
 - 3.2.1 客戶僅得於驗證證書及其附表所記載之內容於有效期限內使用驗證標章。
 - 3.2.2 已驗證產品若於推廣文宣上使用驗證標章圖樣，需經本所核可方得使用。
 - 3.2.3 對客戶使用標章認定有危機時，本所有權對其進行不定期稽核或抽驗，必要時本所有權暫停其使用驗證標章。
 - 3.2.4 使用驗證標章應誠信且據實記錄。若客戶有轉讓、錯用、借用、仿冒、等違規行為時，本所有權暫停其使用驗證標章。客戶之協力廠商、協力廠商產品、委託行銷商、通路商、品牌業者等，不得使用本所之驗證標章(含圖樣)與驗證證書字號於產品包裝、宣傳品、文件、廣告等。
 - 3.2.5 客戶申請驗證標章時，應檢送標章申請表予本所驗證審查，本所於追蹤稽核時列為查核項目之一。持續申請驗證標章者，除檢送驗證標章申請表外，得視情況另附前次申請之標章使用狀況、銷售統計紀錄送本所核定。
 - 3.2.6 本所對於驗證標章使用之規定得隨時變更、補充，並公告合理實施日，該客戶應即依前開變更使用驗證標章。

4. 標示

- 4.1 客戶不可將本所服務標誌用於產品上，或其他足以誤導其產品為

本所直接驗證之處。

- 4.2 客戶之評鑑產品標示須符合本公司評鑑相關規定及其他法規所定標示事項及經主管機關公告應標示事項規定；其宣稱標示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形。
- 4.3 評鑑產品之容器或外包裝，應以中文及通用符號，明顯標示下列事項：
 - 4.3.1 品名。
 - 4.3.2 內容物名稱：其為兩種以上混合物時，應依其含量多寡由高至低分別標示之。
 - 4.3.3 淨重、容量或數量。
 - 4.3.4 食品添加物名稱。
 - 4.3.5 製造商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址；製造商或國內負責廠商名稱需標示向本公司申請評鑑之客戶名稱。
 - 4.3.6 原產地(國)。
 - 4.3.7 其他經中央主管機關公告之事項。
- 4.4 未通過驗證之產品，不得在標示上加註本所名稱或相等文意內涵之文字。
- 4.5 欲在廣告單、網站或產品包裝等使用本所相關名稱，需經本所核可後方可使用。
- 4.6 對驗證文件、驗證標章及報告之使用不得損害本所形象，且不得利用驗證事實做出誤導他人或未經授權之聲明。
- 4.7 不得以任何方式、任何管道如廣告等暗示其他未驗證產品，通過本所驗證或是依本所標準所生產製造。
- 4.8 驗證範圍變更或是減列時，應修改所有廣告內容。
- 4.9 本公司僅針對產品標示是否符合評鑑申請資料；其它相關食品標示之符合性(如:食品安全衛生管理法第二十二條)，由客戶針對所欲販售國之規定自行審查負責。

四、抱怨及申訴作業

1. 範圍

- 1.1 產品驗證申請之當事者、客戶、已驗證產品之客戶、利害相關團體或任意第三人，對本所或對已驗證產品之客戶的相關行為有意見時，得向本所提出抱怨。
- 1.2 受評驗證產品之客戶針對本所對其所欲之驗證地位的不利決定有意見時，得向本所提出申訴。

2. 抱怨與申訴窗口

本所指定聯絡窗口因驗證或其他相關事務，向本所提出抱怨與申訴之處理。

3. 抱怨處理

- 3.1 抱怨者得隨時檢附相關意見或證明文件向本所提出抱怨。
- 3.2 抱怨者應以書面、電子郵件或其他有效之方式向本所提出，同時並告知姓名、所屬之公司名稱、抱怨對象、抱怨內容。匿名抱怨、抱怨未附理由或相關證明者，本所不予受理。
- 3.3 本所受理抱怨案後，原則上於三十日內完成抱怨事件之處理，並將抱怨處理結果函覆抱怨者，必要時得徵詢抱怨者同意後延長處理期限。
- 3.4 本所之抱怨處理若仍無法獲得客戶認同，導致產生爭議時，產品驗證機構主管再與客戶溝通，力求抱怨之事宜能最終解決，如歧見依舊存在，則告知抱怨之客戶將該爭議提送公正性維護委員會，比照申訴案件處理。
- 3.5 抱怨處理完成，本所會將抱怨處理結果正式通知客戶。

4. 申訴處理

- 4.1 客戶或其他團體，因辦理驗證或其他相關事務，對驗證服務過程或驗證結果有異議時，於決定結果通知書或事件發生之次日起三十日內，填寫驗證申訴單，書面敘明申訴理由，並檢附相關佐證資料向本所正式具名提出。
- 4.2 申訴未附理由或相關佐證資料文件者，或逾申訴期限者，本所不予受理。
- 4.3 本所受理申訴案後，三十日內應進行案件調查並舉行審查會議，最終並做出審查結果決議。
- 4.4 申訴案件調查期間，本所原驗證決定，其效力不受申訴提出之影響；惟必要時，本所驗證評估作業得暫時停止。

- 4.5 驗證機構品質主管應將審查會議審查最終書面結果告知客戶，並說明決定理由。客戶若沒有再提出異議，即可辦理結案。
- 4.6 申訴者若對本所處理申訴案件之結果不服時，除因申訴結果係依錯誤事實、證據而產生決議，或經申訴後的驗證結果仍有誤用驗證規範進行處置的情形，得於收受申訴決定通知後十日內以書面載明理由及檢附具體事證，提出再申訴（惟以一次為限）外，申訴者不得就同一事件再行申訴，本所亦不予受理。
- 4.7 對客戶所提再申訴，本所即將案件提送驗證公正委員會仲裁處理，本所並將仲裁決議以書面通知申訴之客戶。

五、驗證作業之不符合認定原則

1. 範圍關於本所驗證決定「駁回」、「暫時終止」、「終止」之認定原則及後續處理措施，並含申請客戶應配合事項。
2. 駁回有下列情形之一者，本所得以書面敘明理由駁回申請，逕予結案；駁回後再提申請時間，由本所依情節決定。

2.1 認定原則

- 2.1.1 申請驗證產品之生產或製程未符合本所規定及當地主管機關相關法規，且情節重大。
 - 2.1.2 應可歸責客戶之事由，致書面審查後三個月內無法進行實地稽核。
 - 2.1.3 經通知補正或限期改善，無正當理由屆期未補正或改善。
 - 2.1.4 產品檢出申請驗證等級所訂禁止添加之成分，或不符合當地主管機關相關法規之標準。
 - 2.1.5 自申請案受理之次日起，因可歸責客戶之事由逾六個月未結案。
 - 2.1.6 申請驗證產品不符合本所受理範圍。
 - 2.1.7 通知繳交各項驗證費用，經催繳超過十五天未繳交者。
 - 2.1.8 未遵守申請書聲明之義務，其情節重大或經本所通知，仍未如期完成改善者。
3. 暫時終止有下列情形之一者，本所得暫時終止其全部或部份驗證範圍。

3.1 認定原則

- 3.1.1 追蹤稽核或增項驗證發現有次要不符合事項，且未於限期內改善，或經限期改善二次仍未通過審查者。
- 3.1.2 因延遲矯正或經限期改善未完成，致稽核後三個月內無法通過審查者。
- 3.1.3 通知繳交各項驗證費用，經催繳超過十五天未繳交者。
- 3.1.4 未遵守申請書之確認聲明之所述內容。
- 3.1.5 用於生產驗證產品之原料、成品檢出驗證等級所訂禁止添加之成分，或不符合當地主管機關相關法規之標準。
- 3.1.6 使用驗證證書、本所服務標誌或驗證標章不符合本所所通過之驗證品項/產品或有誤導消費者之嫌，經通知限期改善仍未完成改善者。

3.1.7 販賣非驗證之產品而聲稱驗證產品者。

3.1.8 其他違規而未達驗證終止者。

3.2 作業內容

3.2.1 驗證暫時終止時，將於本所網站公告相關訊息，並暫時刪除該客戶之全部或部分驗證範圍資料。

3.2.2 該案件承辦人通知下列事項：

3.2.2.1 依據驗證相關規定結束暫時終止與恢復產品驗證所需之措施。

3.2.2.2 驗證相關規定要求的任何其他措施。

3.2.3 客戶收到本所暫時終止全部/部分驗證範圍通知時，應立即停止驗證宣傳及再使用全部或部分驗證範圍標章，並視情況回收已上市貼（印）有驗證標章之產品等，並作成紀錄回報本所。

3.2.4 驗證暫時終止之期限由本所依個案情形定之，最長以六個月為限。

3.2.5 結束暫時終止所需之實地稽核、產品檢驗、審查或決定等驗證程序應符合「驗證作業流程」之規定。

3.2.6 如在暫時終止後恢復驗證，本所應對驗證證書、本所網站、標章使用之授權做必要之修訂，以顯示該產品仍持續獲得驗證。

3.2.7 如以減列驗證範圍做為恢復驗證資格之條件時，則驗證證書、本所網站、標章使用之授權應做必要之修訂，以確保客戶獲知驗證範圍減列之情況。

4. 驗證終止：含全部終止或部分終止兩種

4.1 認定原則

4.1.1 全部終止：經驗證通過之客戶有下列情形之一，本所將以書面通知終止驗證，並收回驗證證書。

4.1.2 未持續符合該類驗證基準，經要求限期改正而未改正或情節重大者。

4.1.3 規避、妨礙或拒絕本所之追蹤稽核者。

4.1.4 廣告內容與該類驗證內涵不一致者。

4.1.5 合約書中所定終止驗證之事由。

4.1.6 經暫時終止其全部或部分驗證範圍期滿後，未申請或未能有效改矯正改善而導致無法恢復驗證者。

- 4.1.7 稽核發現有主要不符合事項，經審查並作成驗證決定者。
- 4.1.8 用於生產驗證產品之原料、產品檢出申請驗證等級所訂禁止添加之成分，或不符合當地主管機關相關法規之標準。
- 4.1.9 未依規定使用驗證證書、合約書及驗證標章者。
- 4.1.10 經查有虛偽不實者。
- 4.1.11 因故意或過失致其產品對消費者造成傷害所引訴訟者。
- 4.1.12 每年應接受定期追蹤稽核。
- 4.1.13 其他違規而情節重大者。
- 4.2 部份終止：經驗證通過之場區或產品，有下列情形之一，本所將以書面終止其部分驗證範圍並視需要辦理換證。
 - 4.2.1 產品檢出申請驗證等級所訂禁止添加之成分，或不符合當地主管機關相關法規之標準者，則該產品應終止驗證資格。
 - 4.2.2 已通過驗證產品超過一年未生產以致無法驗證者。
 - 4.2.3 其他違規而未達全部終止者。
- 4.3 作業內容
 - 4.3.1 驗證終止者，將於本所網站刪除該驗證者之全部或部分產品之資料，並公告終止驗證者之證書、標章失效等訊息。
 - 4.3.2 客戶收到本所終止全部驗證範圍通知時，應於次日起十五日內繳回驗證證書，若未繳回，證書亦自動失效，並立即停止驗證宣傳、驗證標章之使用。合約書都先簽，通過再用印回覆
 - 4.3.3 通知驗證者需回收經終止驗證範圍所生產之產品。
 - 4.3.4 終止全部驗證者，於驗證決定終止之次日起未滿一年，不得重新申請評鑑。

六、違規處理原則

1. 適用範圍：本所對驗證通過之客戶執行定期追查、不定期追查、增項稽核或市售架上抽檢(包含政府單位抽驗)…等時，發現品質或標示等不符合時之處理原則。
2. 產品品質違規
 - 2.1 確認違規事實，本所將以書面通知客戶暫時終止違規產品之驗證資格，且不得以本所驗證名義繼續販售，已售出之該批產品應於書面通知所示期限內完成下架及/或回收。並限期提出回收紀錄、該批原料流向、違規原因及矯正說明；前述回收紀錄等資訊如於限期未完成者，應提書面說明；未提說明者，得延長暫時終止期限或終止驗證資格。
 - 2.2 本所將依據客戶之資料決定是否派員執行不定期稽核查核可能發生違規之原因與矯正措施、確認回收產品數量及流向、記錄所剩標章(黏貼式需含流水號)/包材之數量，並視實際需要進行採樣。
 - 2.3 客戶所提之書面資料或不定期稽核資料及檢驗報告結果(如有採樣)送審：
 - 2.3.1 檢驗合格且矯正完成，恢復該產品得以驗證名義生產及販售之資格。接第(2.6)項
 - 2.3.2 檢驗不合格或矯正未完成(含無法進行採樣確認)，視前述所提因素，決定暫時終止1~6個月或終止其驗證資格。接第(2.4)項。
 - 2.3.3 與違規事由相關之產品/原料經評估疑似有風險，得建議客戶採預防性措施；若經確認品質違規，得要求下架回收或暫時終止驗證資格。
 - 2.4 客戶如欲恢復驗證資格，需於暫時終止屆滿前，提出再矯正說明，本所將派員進行不定期追查與採樣(相關費用須由受評機構支付)，確認矯正有效性；逾期不予受理。
 - 2.5 待檢驗結果併其相關稽核資料送審
 - 2.5.1 檢驗合格，恢復該產品驗證資格。
 - 2.5.2 檢驗不合格，則取消該產品驗證資格。
 - 2.6 客戶恢復資格後，本所將列入年度市抽名單；若再檢出不符則取消該產品或全部驗證資格。
3. 包裝標示、標章使用、文宣及網路宣傳等違規之作業內容

- 3.1 確認違規事實，本所得書面通知客戶，如情節重大，該批違規產品已售出部分應於一日內下架，十日內完成回收，違規產品未改正前不得以本所名義販售，並限期提出下架回收紀錄、違規原因及矯正說明；限期未完成者，應提書面說明，未提說明者，得暫時終止或終止驗證資格。
- 3.2 本所收到相關資料後，得派員現場稽核客戶回收產品數量及流向等，並將資料送審。標章後續處理則依「驗證作業之不符合認定原則」辦理。
- 3.3 客戶如通過驗證決定後，本所得列入年度市場抽樣；若違返本方案規，本所得暫時終止客戶驗證資格及/或停止該客戶套印式標章使用權利。
- 3.4 客戶若累次違規，考量過往違規紀錄及是否蓄意違規等因素，得終止驗證資格。

第三部份 潔淨標章驗證標準

潔淨標章驗證標準

1. 目的

本驗證方案適用於申請本所驗證客戶生產潔淨標章產品及本所稽核人員執行驗證業務之依據。

2. 名詞及定義

2.1 原材料：指原料及包裝材料。

2.2 原料：指成品可食部分之構成材料，包括主原料、副原料及食品添加物。

2.2.1 主原料：指構成成品之主要材料。

2.2.2 副原料：指主原料和食品添加物以外，構成成品的次要材料。

2.2.3 食品添加物：指為食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，加入、接觸於食品之單方或複方物質。食品添加物應有主管機關准用之相關證明。

2.3 包裝材料：包括內包裝及外包裝材料。

2.3.1 內包裝材料：指與食品直接接觸之食品容器，如瓶、罐、盒、袋等，及直接包裹或覆蓋食品之包裝材料，如箔、膜、紙、蠟紙等，其材質應符合衛生法令規定。

2.3.2 外包裝材料：指未與食品直接接觸之包裝材料，包括標籤、紙箱、捆包材料等。

2.4 加工助劑：指在食品或食品原料之製造加工過程中，為達特定加工目的而使用，非作為食品原料或食品器具之物質。該物質於最終產品中不產生功能，食品以其成品形式包裝之前應從食品中除去，其可能存在非有意，且無法避免之殘留。

2.5 產品：包括半成品、最終半成品及成品。

2.5.1 半成品：指任何成品製造過程中所得之產品，此產品經隨後之製造過程，可製成成品者。

2.5.2 最終半成品：指經過完整的製造過程但未包裝標示完成之產品。

2.5.3 成品：指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。

2.6 清洗：指去除塵土、殘屑、污物或其他可能污染食品之不良物質之處理作業。

2.7 消毒：指以符合食品衛生之化學藥劑及（或）物理方法，有效殺滅有害微生物，但不影響食品品質或其他安全之適當處理作業。

- 2.8 病媒：指會直接或間接污染食品或傳染疾病之小動物或昆蟲，如老鼠、蟑螂、蚊、蠅、臭蟲、蚤、蟲等。
- 2.9 有害微生物：指造成食品腐敗、品質劣化或危害公共衛生之微生物。
- 2.10 水活性：係食品中自由水之表示法，為該食品之水蒸汽壓除以在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之商。
- 2.11 載體：為易於加工操作或使用等目的，用於溶解、稀釋或分散等物理性作用於營養素或其他食品添加物，未改變或增加其功能特性之食品添加物。
- 2.12 追溯追蹤系統：指食品業者於食品及其相關產品供應過程之各個環節，經由標記而得以追溯產品供應來源或追蹤產品流向，建立其資訊及管理之措施。
- 2.13 方案擁有者：負責制定與維持一項特定驗證方案之個人或組織。本方案擁有者為「財團法人中華穀類食品工業技術研究所」。
- 2.14 主管機關：指中央衛生福利主管機關。
- 2.15 公正性 存在的客觀性；客觀性被理解為意謂著利益衝突不存在或已解決，因此不會對機構之活動產生不利影響。其他有助益於表達公正性要素之名詞有獨立性、免於利益衝突、沒有成見、無偏見、中立、公平、開放、不偏不倚、超然及平衡。(本條慈悅沒有)

3. 適用範圍

- 3.1 凡食品業者從事食品或食品添加物之製造、加工、調配或包裝而成的加工食品，若符合本驗證方案之要求，皆可向本所申請驗證。申請評鑑之客戶須為自然人、依法設立或登記之團體、領有公司或商業登記證明文件者、機關(構)、學校或法人。本公司鼓勵並認同取得ISO 22000、HACCP、有機驗證等驗證通過之廠商。
- 3.2 不提供菸、酒、檳榔之產品驗證服務。
- 3.3 如客戶曾涉及非法行為、或有重大不符合評鑑要求之記錄，本公司得就上述之記錄決定是否拒絕受理其評鑑申請。

4. 基本精神

傾向無或少人工化學添加物、配方較單純、含最少的加工製程、資訊透明之產品以符合下列精神:

- 4.1 提供消費者對身體較無負擔的產品。

- 4.2 調味盡量減油脂、減糖、減鹽。
- 4.3 為減少原料營養成分流失，鼓勵加工層次越低越好。
- 4.4 食品添加物之使用原則:有添加必要性、現行無可取代原料、其他加工技術無法克服、盡量使用天然來源為主，合成為輔。
- 4.5 得實施自主管理，訂定食品安全監測計畫，確保食品衛生安全。

5. 驗證標準:

評鑑標準分為『潔淨標準』、『雙潔淨標準』與『100%無添加標準』，詳如附表一。

5.1 潔淨標準：所有產品需符合八大訴求無添加（依主管機關公告之食品添加物分類）

5.1.1 防腐劑

5.1.2 人工香料^{備註1}

5.1.3 人工化學合成色素^{備註2及3}

5.1.4 人工化學合成甜味劑^{備註4}

5.1.5 漂白劑

5.1.6 保色劑

5.1.7 結著劑

5.1.8 含鋁膨脹劑

備註:1.天然香料者可用，惟其成分若含有不屬於香料之食品成分，如:食品添加物(包含:載體、防腐劑、抗氧化劑等)或食品原料等，需為評鑑標準可使用之成分，其製造過程中加工助劑(如溶劑)之使用則應符合主管機關規定。

2.天然色素，需符合當地主管機關最新公告之天然食用色素衛生標準內容，惟成分若需添加賦形劑或其他食品添加物，需為評鑑標準可使用之成分。

3. 主管機關公告之著色劑，若由植物萃取取得，或由微生物發酵製成，不歸類為人工化學合成色素，可依法適量使用，唯需提供食品添加物之製造流程與成分來源規格表供審查；但評鑑產品若有添加著色劑，於產品外包裝標示不宜宣稱「無添加人工化學合成色素」等字樣，避免消費爭議。

4. 主管機關公告之甜味劑，若由植物萃取純化取得，或由微生物發酵製成，不歸類為人工化學合成甜味劑，可依法適量使用，

唯需提供食品添加物之製造流程與成分來源規格表供審查；但評鑑產品若有添加甜味劑，於產品外包裝標示不宜宣稱「無添加人工合成甜味劑」等字樣，避免消費者誤解。

- 5.2 雙潔淨標準：除符合5.1潔淨標準外，，僅許可使用附表一訂定之表列食品添加物。
- 5.3 100%無添加標準
- 5.3.1 組成分限為一般傳統食品原料、經主管機關公告之「可供食品使用原料彙整一覽表」所列原料或藥食兩用之中藥材。
- 5.3.2 不得添加主管機關公告之「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中所列食品添加物作為食品原料。
- 5.3.3 不可額外添加天然香料、天然色素。
- 5.3.4 產品所用之原料可依法使用加工助劑，惟驗證產品之製程中不可使用加工助劑。

備註：

1. 評鑑產品外包裝標示倘欲標示宣稱「100%無添加」字樣，產品及其原料於製程中皆應確實未添加食品添加物，並應註明無添加之對象，如：「無添加TFDA公告之『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』中所列食品添加物作為食品原料」，避免消費爭議。
2. 申請評檢產品若屬於精製調和油，因製程中使用加工助劑，經脫膠、脫酸、脫色、脫臭等加工步驟，故不符合100%無添加。

5.4 原材料（含食品添加物）

5.4.1 通則

- 5.4.1.1 須為一般傳統食品原料或主管機關公告可供食品使用原料、或藥食兩用之中藥材。
- 5.4.1.2 需提供產品之所有原料之外包裝標示(含成分)圖片及成分相關證明，確認成分符合本標準之規範。
- 5.4.1.3 食品添加物之添加需符合本標準許可之添加物，並應檢附有效之食品添加物許可證或其他證明文件影本；其使用量應以產製所需之最低限量為主，且符合相關法規之規定用量範圍。
- 5.4.1.4 原料若有宣稱經相關驗證，應提供足以證明宣稱內容之證明文件。

- 5.4.1.5 使用之進口原料應合法輸入，並有輸入，並有相關證明文件以茲證明或佐證。
- 5.4.1.6 所用之原材料應符合食品安全衛生管理法及其相關法令之規定，視其需要應提供農藥、重金屬或其他毒素等之相關檢驗報告，以確認其檢驗數值符合主管機關所定標準後方可使用。並有可追溯其來源之相關資料或紀錄；禁止使用來源不明或標示不清的原料。
- 5.4.1.7 原材料進貨時，應經驗收程序並作成紀錄，驗收不合格者，應明確標示並適當處理，免遭誤用。
- 5.4.1.8 需訂定原材料供應商管理辦法及檢驗頻率，並確實執行及記錄之。
- 5.4.1.9 原料之使用需依先進先出原則處理，逾有效日期不得使用且應區隔標示。
- 5.4.1.10 製程用水（包含與食品直接接觸及清洗食品設備、用具之用水及冰塊）須符合當地飲用水水質標準。非使用自來水者（例如地下水、山泉水等）：
- (1) 應設置淨水或消毒設施，並指定專人於生產期間每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並做成紀錄。
 - (2) 微生物(總菌落數、大腸桿菌群)每年/重金屬(汞、砷、鉛、鎘、鉻、硒)每兩年需檢送當地主管機關認可或本所認可之檢驗機構檢驗。
 - (3) 周圍環境有農田者加驗農藥項目或相關項目；若有污染之虞者須加測鋇、銻、鎳、銅、亞硝酸鹽氮、總三鹵甲烷、氰塩…等項目。
 - (4) 視產品之特性（例如包裝飲用水）調整或補充需檢測之項目。
- 5.4.1.11 不直接使用含基因改造食品原料(基因改造食品原料的定義依主管機關之規定)。
- 5.4.1.12 包裝材料鼓勵優先使用非塑料包材；禁止使用聚氯乙烯(PVC)或聚偏二氯乙烯(PVDC)材質之塑膠器具容器包裝或耗材與食品直接接觸。
- 5.4.1.13 不可使用二丁基羥基甲苯(BHT)、丁基羥基甲氧苯(BHA)、沒食子酸丙酯(PG)、第三丁基氫醌(TBHQ)、亞硫酸鹽類等抗氧化劑。
- 5.4.1.14 配方中所使用之大宗原物料(如：糖、鹽、油脂、麵粉..等)建議優先使用雙潔淨及潔淨原物料供應鏈認可之產品。

5.4.1.15 有關原物料管理之規定，依主管機關訂定之食品良好衛生規範準則均適用。

5.4.2 其他使用原則:

5.4.2.1 除了應優先符合上述各申請標準之規定，特定原料尚應符合下列原則。

5.4.2.2 油脂使用原則:

- (1)以植物性來源為主，並符合「食用油脂製造業者良好衛生作業指引」。
- (2)不採用完全氫化油脂。
- (3)製程以天然或物理方式處理的油脂為優先。
- (4)以化學方法（溶劑）萃取之油脂，溶劑之使用應符合主管機關規定。
- (5)不得添加BHT、BHA、PG、TBHQ等抗氧化劑。
- (6) 奶油的使用，應注意不得添加(5)項所列之TBHQ、BHA、BHT、PG等抗氧化劑，亦不得添加防腐劑、人工化學合成色素。
- (7)食用油脂的使用，應符合國家衛生標準。

5.4.2.3 醬油：規格標準

- (1)必須是純釀造醬油（傳統釀造法醬油），不得使用速釀法製造且不得摻化學醬油。
- (2)使用之黃豆必須為非基因改造者。
- (3)不得添加防腐劑。
- (4)不得添加非附表一表列之調味劑或甜味劑。
- (5)焦糖色素（醬色Caramel color）僅限用第一類普通焦糖(Plain caramel)，由碳水化合物在無酸或鹼之存在下加熱製取，未使用銨鹽或亞硫酸鹽化合物，不含人工化學合成色素。

5.4.2.4 乳酪：不得添加防腐劑、人工化學合成色素、人工合成抗氧化劑（BHA, BHT, TBHQ）及動物性凝乳酵素(Rennet)。

5.5 建立文件

- 5.5.1 應建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯追蹤系統與紀錄，確保進出平衡。
- 5.5.2 應具備病媒防治紀錄和設施、設備及場地之清潔與管理紀錄。
- 5.5.3 食品添加物應設專櫃貯放，由專人負責管理，並以專冊登錄使用之種類、食品添加物許可字號、進貨量、使用量及存量等。
- 5.5.4 食品添加物之秤量與投料應建立重複檢核制度，確實執行並作成紀錄。
- 5.5.5 製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，確實記錄；製造過程涉及之設備、儀器應定期校正其準確性並作成紀錄。
- 5.5.6 食品工廠成品有效日期之訂定應有合理依據，必要時應做保存性試驗，訂定原則應參考「市售包裝食品有效日期評估指引」；成品若僅進行簡單混合，未再經任何加工處理，其有效日期不得比最快逾有效日期之原料所標示之有效日期長，惟成品若經調配、殺菌...等加工程序或處理，而改變原廠之保存期限，則應提供科學依據佐證備查。
- 5.5.7 食品工廠之成品應訂定成品留樣保存計畫，成品應留樣保存至有效日期。
- 5.5.8 製程與品質管制如有異常現象時，應建立矯正與防止再發措施，並作成紀錄。
- 5.5.9 每批產品應經確認程序後，方可出貨；確認不合格者，應訂定適當處理程序，並確實執行。
- 5.5.10 驗證標章使用應建立審查與管理程序並做成紀錄。
。
- 5.5.11 每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。
- 5.5.12 應建立產品回收銷毀程序計畫書且對產品回收處理及生產流程檢討作成紀錄以供查核。
- 5.5.13 應提供所有顧客抱怨、申訴、矯正措施之紀錄及相關處理程序文件說明。
- 5.5.14 相關之紀錄、文件及電子檔案或資料庫應至少保存5年，得依當地主管機關之規範。

5.6 食品業者之設廠場區及環境、建築及設施、衛生安全管理(包含食品從業人員

、設備器具、清潔消毒、廢棄物處理及管理衛生人員...等)、病媒防治、製程管理、品質管制、倉儲管制、運輸管制、產品客訴及成品回收管制...等，皆應符合食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則及相關法規，或主管機關之相關規定。

5.7 本驗證標準自核定日起實施，修正時亦同，最終以公告標準為主。