

檔 號：
保存年限：



行政院農業委員會漁業署 函

副COPY本

地址：10070 臺北市中正區和平西路二段
100號6樓

承辦人：張家榕

電話：(02)2383-5739

傳真：(02)2332-8950

電子信箱：chiajung0217@msl.f.a.gov.tw

受文者：暉凱國際檢驗科技股份有限公司

發文日期：中華民國110年5月7日

發文字號：漁四字第1101347145號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明（產銷履歷養殖水產加工品品項分類原則表0426.pdf）

主旨：有關「產銷履歷養殖水產加工品品項分類原則」，詳如說明，請查照。

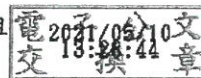
說明：

一、依據行政院農業委員會110年3月11日農企字第1100012236號函辦理。

二、為利貴單位對產銷履歷養殖水產品加工品品項定義認知一致性，函送本署訂定之「產銷履歷養殖水產加工品品項分類原則表」（如附件），請配合辦理，以利驗證機構統一驗證原則，共同維繫產銷履歷水產品驗證品質。

正本：國立臺灣海洋大學（水產品產銷履歷驗證暨檢驗中心）、國立嘉義大學（農產品產銷履歷驗證中心）、成大智研國際驗證股份有限公司、國立屏東科技大學（農水產品檢驗與驗證中心）、暉凱國際檢驗科技股份有限公司、財團法人全國認證基金會

副本：行政院農業委員會企劃處、本署養殖漁業組



產銷履歷養殖水產加工品項分類原則表

產銷履歷養殖水產加工品項分類原則表		
類別	品項	說明
次要	養殖魚類分級	產銷履歷養殖魚類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
主要	養殖魚類分切	產銷履歷養殖魚類經清洗、選別後，進行去除魚體之鰓、鱗、內臟，或再以人工或機械方式將魚體分切，或製成生魚片，再冷凍(藏)。
	蝦類分級	產銷履歷蝦類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
	蝦仁	產銷履歷蝦類經清洗、選別後，進行去殼，再冷凍(藏)。
	蝦類汆燙	產銷履歷蝦類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食。)
	蟹類分級	產銷履歷蟹類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍。
	貝類分級	產銷履歷貝類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
	貝類去殼	產銷履歷貝類經清洗、選別後，進行去殼，再冷凍(藏)。
	貝類汆燙	產銷履歷貝類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食。)
	甲魚分級	產銷履歷甲魚經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
	甲魚分切	產銷履歷甲魚經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再冷凍(藏)。
	熟蝦類	產銷履歷蝦類以加熱處理方式經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再冷凍(藏)。
	熟蟹類	產銷履歷蟹類以加熱處理方式經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再冷凍(藏)。
一、生鮮養殖魚類處理		
二、蒸煮品		

	熟貝類	產銷履歷貝類以加熱處理方式，經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再冷凍(藏)。
三、冷凍(藏)調 理品	(蒲、白)燒魚	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，進行蒲燒(白燒)之加工製品，再冷凍。
	海鮮湯品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別後，進行湯品調理之加工製品，再冷凍(藏)。(此產品不得為高湯，另原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料。)
	海鮮粥品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類或貝類，以及產銷履歷米作為原料，經清洗、選別後，進行粥品調理之加工製品，再冷凍(藏)。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料。)
	滴魚精	
	滴蛤蜊精	以產銷履歷養殖魚類、蛤蜊、蜆、甲魚作為原料，經清洗、選別後，再蒸煮或熬煮或萃取之加工品，再冷凍。
四、煉製品	滴蜆精	
	滴鰲精	
	其他調理加工品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別後，進行調味調理之加工製品。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料，另申請此類須行文中央主管機關同意後，方可進行驗證程序)
	魚漿製品	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，再加鹽擂潰及蒸煮、油炸或烘烤之加工製品，再冷凍。如：魚漿、魚丸、魚板、竹輪、天婦羅。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料，另申請此類須行文中央主管機關同意後，方可進行驗證程序。)
	蝦漿製品	以產銷履歷蝦類作為原料，經清洗、選別後，再擂潰過程之加工製品，再冷凍。如：蝦漿、蝦丸。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料，另申請此類須行文中央主管機關同意後，方可進行驗證程序。)
	養殖魚類罐頭製品	

五、罐頭品	養殖甲殼類罐頭製品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別後，進行調味調理封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌，而可於室溫下長期保存之加工製品。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物應達50%以上使用產銷履歷原料，另申請此類須行文中央主管機關同意後，方可進行驗證程序。)
	養殖貝類罐頭製品	
	養殖甲魚罐頭製品	
六、乾鹽燻製品	魚絲(片)	以產銷履歷養殖魚類、蝦類作為原料，經清洗、選別後，再加鹽播漬及壓扁烘烤之加工製品。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料。)
	魚鬆	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，再進行調味、翻炒之加工製品，如：魚鬆、魚酥、魚脯。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達50%以上使用產銷履歷原料。)
	花膠	以產銷履歷養殖魚類之魚鰾作為原料，經清洗、選別後，進行乾燥之加工製品。
	煙燻魚	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、分切後，進行煙燻形成特殊風味之加工製品，再冷凍。
	一夜干	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾使其產生風味之加工製品，再冷凍。
	烏魚子	以產銷履歷烏魚之烏魚卵作為原料，經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬、脫鹽、整形、曬(風)乾之加工品，或再經燒烤，再冷凍。如：烏魚子、一口烏魚子。
	烏魚腱	以產銷履歷烏魚之烏魚胃作為原料，經清洗、選別後，再鹽漬、乾燥之加工品，再冷凍。
	養殖魚類分級(初級加工場)	產銷履歷養殖魚類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
	蝦類分級(初級加工場)	產銷履歷蝦類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
	蟹類分級(初級加工場)	產銷履歷蟹類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍。
	貝類分級(初級加工場)	產銷履歷貝類經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。

		甲魚分級(初級加工場)	產銷履歷甲魚經清洗後，進行分級包裝，再冷凍(藏)。
補充、水產品初級加工場		養殖魚類分切(初級加工場)	產銷履歷養殖魚類經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再冷凍(藏)。
		甲魚分切(初級加工場)	產銷履歷甲魚經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再冷凍(藏)。
		貝類汆燙(初級加工場)	產銷履歷貝類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食。)
		蝦類汆燙(初級加工場)	產銷履歷蝦類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食。)
		一夜干(初級加工場)	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾使其產生風味之加工製品，再冷凍。
		烏魚子(初級加工場)	以產銷履歷烏魚之烏魚卵作為原料，經鹽漬、乾燥、壓製之加工品，再冷凍。如：烏魚子。(此產品不得為一口烏魚子)