## 溯源水產品資訊登錄管理作業規範第二點附件二修正規定 溯源水產品加工品適用品項

申請溯源水產品加工品,應遵循以下加工品基本說明。

	基本說明	產品品項 熟食(白蝦)
	口然处理刀式經向温煮	20.7H=1 11 Wed 1
	左江 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
	無添加任何調味料及	熟食(魩仔魚)
	口物,或僅添加鹽,再 ( t	熟食(小卷)
	(藏)。	熟食(櫻花蝦)
冷凍 蒲燒(白燒) 經清	·洗、選別、切塊後,	蒲燒(白燒)魚(臺灣鯛)
(藏) 魚  進行	「蒲燒(白燒)之加工製	蒲燒(白燒)魚(日本鰻)
調理品,	再冷凍。	蒲燒(白燒)魚(黑鰻)
品		蒲燒(白燒)魚(鯰魚)*註1
調味貝類經濟	·洗、選別、去殼後,	調味貝類(九孔)
進行	「調味調理再冷凍之產	四
品。		調味貝類(文蛤)
調味魚排 經清	·洗、選別、切塊後,	調味魚排(臺灣鯛)
進行	「調味調理再冷凍之產	調味魚排(虱目魚)
品。		調味魚排(鱸魚)
		調味魚排(旗魚)
		調味魚排(石斑)
		調味魚排(烏魚)
		調味魚排(鬼頭刀)
		調味魚排(土魠)
	· 洗、選別、切塊後,	裹粉頭足類(魷魚)
進行	「裹粉預炸再冷凍之產	裹粉頭足類(透抽)
	(原型塊狀頭足類重量	亩 炒 云 口 ഹ ( サ 山 )
	[60%以上]	裹粉頭足類(花枝)
裹粉魚排 經清	·洗、選別、切塊後,	裹粉魚排(塊)(臺灣鯛)
進行	广裹粉預炸再冷凍之產	裹粉魚排(塊)(虱目魚)
品。	(原型塊狀魚排重量應	裹粉魚排(塊)(鱸魚)
達6	)%以上)	裹粉魚排(塊)(鳥魚)
		裹粉魚排(塊)(鬼頭刀)
		裹粉魚排(塊)(土魠)
		裹粉魚排(塊)(旗魚)

			裹粉魚排(塊)(水鯊)
			裹粉魚排(塊)(鯰魚)*註1
		   經清洗、選別、切塊後,	調理魚排(虱目魚排)
	註1	進行水產品重組、調味調	1002E 1007F ( AL II 1007F)
	<del>2</del> 7-1	理再冷凍之產品。(主原	
		料應為單一魚種,添加蔬	
		果須為國產原料外,水產	
		品使用應達60%以上。)	
		經清洗、選別後,再蒸煮	魚精(冷凍)(鰻魚)
	八川(マイス)	或熬煮或萃取之加工品,	
		或然想或華承之加工品/   再冷凍。	魚精(冷凍)(虱目魚)
		竹々体。	魚精(冷凍)(鱸魚)
			魚精(冷凍)(烏魚)
145	为此(坐如)	たまい - PE ロリク - ハムノー - AT - L	魚精(冷凍)(鯖魚)
罐頭	魚精(常溫)	經清洗、選別後,進行調味	魚精(常溫)(鰻魚)
製品		調理封裝於密閉容器內,於	魚精(常溫)(虱目魚)
		封裝前或封裝後,施行商業	魚精(常溫)(鱸魚)
		滅菌,而可於室溫下長期保	魚精(常溫)(烏魚)
		存之加工製品。(主原料、	魚精(常溫)(鯖魚)
	罐頭	蔬果須為國產原料)	罐頭(臺灣鯛)
			罐頭(鱸魚)
			罐頭(鮪魚(正鰹))
			罐頭(鯖魚)
			罐頭(九孔)
			罐頭(虱目魚)
乾鹽	魚鬆	經清洗、選別後,再進行	魚鬆(虱目魚)
製品		調味、翻炒之加工製品,	魚鬆(臺灣鯛)
		如:魚鬆、魚酥、魚脯。	魚鬆(鱸魚)
			魚鬆(鮪魚(鰹魚))
			魚鬆(鬼頭刀)
			魚鬆(旗魚)
			魚鬆(狗母魚)
			魚鬆(鳥魚)
	一夜干	經清洗、選別、三去、浸	一夜干(午仔魚)
		泡鹽水後,以自然或機械	一夜干(鱸魚)

		方式風乾使其產生風味之	一夜干(石斑)
		加工製品,再冷凍。	一夜干(竹筴魚)
			一夜干(鯖魚)
			一夜干(烏魚)
	鹽漬鯖魚	經清洗、挑選後,加入食鹽	鹽漬鯖魚
		進行鹽漬之加工品,再冷	
		凍。	
煉製	魚丸*註1	經清洗、選別後,再加鹽擂	
品		潰及蒸煮之加工製品,再冷	魚丸(虱目魚)
		凍。(主原料應為單一魚種,	
		添加蔬果須為國產原料外,	
		水產品使用應達65%以上。)	魚丸(鬼頭刀)
	黑輪*註1	經清洗、選別後,再加鹽擂	黑輪
		潰及蒸煮、油炸之加工製	· 未
	甜不辣*註1	品,再冷凍。(主原料應以	
		溯源水產品為主,其使用	
		應達65%以上,如需添加其	
		他魚種調味,其來源亦應	甜不辣
		為溯源水產品,並應明確	
		標示使用比例。)	

註:1.「調理魚排」、「魚丸」、「黑輪」、「甜不辣」、「蒲燒(白燒)魚(鯰魚)」、「裹粉魚排(塊)(鯰魚)」屬專案申請品項。

- 2. 表列品項將視實際執行情形,由初審單位提送至本會研議調整。
- 3. 烏魚子不適用本表,請逕依規定申請。