

重組肉及注脂肉食品標示問答集

Q1. 重組肉及注脂肉產品如未標示，其罰則為何？

A1. 包裝、散裝重組肉及注脂肉食品及直接供應飲食場所販售重組肉及注脂肉食品，應依「重組肉及注脂肉食品標示規定」標示，如未依規定標示，將依違反食品安全衛生管理法第22條、第25條第2項規定，處3萬以上300萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第28條規定，處4萬以上400萬以下罰鍰；包裝產品依第52條限期回收改正。

Q2. 產品原料是整塊豬肉切片，只是製作過程中將肉片與肉片相黏，這樣是重組肉產品嗎？

A2. 使用整塊豬肉切片為原料，但肉片經黏著之加工過程製成終產品，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

Q3. 禽畜(水產品)肉產品一定需添加黏著劑才是重組肉產品嗎？

A3. 經加工技術重新將肉片或肉塊組合者即屬重組肉，無論是否添加黏著劑，以肉鹽溶性蛋白質達到黏著效果者，亦屬重組肉。

Q4. 同一塊肉經攪碎重新組成的肉排，這是重組肉產品嗎？

A4. 雖為同一肉塊重新組合為肉排，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造的肉品，係屬重組肉品。

Q5. 「同種肉不同部位」、「同種肉相同部位」攪碎組合之產品，何者為重組肉？

A5. 不論所使用的原料肉為同部位或不同部位，2個以上之肉片(塊)經組合之加工製程，皆屬重組肉品。

Q6. 以整塊雞肉細切成肉漿再加入鹽等調味料再壓模，經裹粉漿後調理製成雞塊、雞排類產品，這是重組肉嗎？

A6. 雞塊、雞排類產品經組合、黏著或壓型等加工製程，且外觀為肉塊、排或片狀，屬重組肉產品，應於品名標示「重組」或等同之文字說明。

Q7. 產品原料未添加黏著劑，僅將肉塊排列放入箱或籃或塑膠袋中，再冷凍塑形，這是重組肉產品嗎？

A7. 倘僅單純壓型，不會使肉塊黏著組合，且經解凍後可恢復肉品原形，最終產品外觀得辨識為「原形肉」者，得免適用「重組肉及注脂肉食品標示規定」。

Q8. 為製備菜餚，事先將生鮮肉切條、切片，這是重組肉產品嗎？

A8. 重組肉係屬「兩塊肉以上」經組合、黏著或壓型之加工製程，「生鮮肉」未經組合、黏著或壓型等加工製程，僅切除筋膜、修整或分切、調理為肉塊、肉片或肉排，非屬重組肉產品。

Q9. 將雞腿去骨，以整塊肉添加磷酸鹽，攪拌充填成方型或柱狀型，這樣需要標示重組肉嗎？

A9. 產品如以重組肉為原料，且以切片型態販售，易致消費者誤解為單一肉塊(片)切成之產品，且為確保食品安全，故應於品名標示「重組」或等同之文字說明，並加註「僅供熟食」或等同字義之醒語。

Q10. 如果產品以重組肉為原料，但是產品外觀不是肉(水产品)排或

肉(水產品)塊狀，不會造成消費者誤解為單一肉(水產品)片之產品，是否可以不用標示重組肉？

A10. 貢丸、魚丸、熱狗、火腿、培根、香腸、魚板、牛肉丸、鴨肉丸等為消費大眾熟知之加工製品，且外觀不是排或塊狀，得免適用，漢堡肉雖為排狀，但依習慣目視即可辨別為「非原形肉」，得免標示。

Q11. 以肉漿壓製成型的「豬肉乾」需標示為重組肉嗎？

A11. 豬肉乾產品以豬肉漿壓製成型，類似乳化丸類加工製品，且為可直接食用的即食食品，得免適用「重組肉及注脂肉食品標示規定」。

Q12. 重組肉產品一定要標示「重組」嗎？可否以其他文字標示？

A12. 重組肉產品可以「重組」、「組合」等字義標示，或加註說明，以不致使消費者誤解為非重組肉為原則。

Q13. 注脂肉是否應標示「注脂」？

A13. 注脂肉指以畜肉為原料，經油脂或以油脂混加食品原料、食品添加物注入、調理過程製造之產品。除內容物名稱應依規定標示完整外，並應加註「注脂肉」及「需熟食」，避免誤導消費者為原形肉所含天然油脂。

Q14. 重組肉或注脂肉是否可從外觀判斷？

A14. 重組肉或注脂肉無法單以外觀判定，應以加工製程為認定基準。

Q15. 將干貝肉經組合、黏著、壓型成一塊干貝，此種產品是否須標示重組相關字樣？

A15. 將干貝肉經組合、黏著、壓型成一塊干貝，已符合重組肉以組合、黏著或壓型等一種或多種加工過程製造肉品的定義，屬重

組肉品，應依規定於品名標示「重組」或等同字義，或加註相關文字說明。

Q16. 將魚漿壓製成一片片狀，是否須標示重組相關字樣？

A16. 魚漿係指用魚肉滲加鹽搗潰或加調味料製成，將魚漿壓製成一片片狀，未經組合、黏著或壓型等加工製程，爰非屬重組肉產品。

Q17. 如果產品以畜肉為原料添加油脂等，但其外觀不會造成消費者誤解為原形肉之產品，是否可以不用標示注脂肉？

A17. 可以不用標。注脂肉產品外觀常易造成消費者誤解為油脂天然均勻分布之原形肉產品，或是業經調味嫩化之產品。肉燥類產品、香腸、回鍋肉、油封鴨、培根、火腿等為消費大眾熟知之加工製品，其外觀不會造成誤解為原形肉之產品，得免適用。

Q18. 注脂使用的脂肪是否有使用限制，例：牛肉只能使用牛脂，或者也能使用豬脂等相關條件？

A18. 對於注脂肉注入油脂之種類尚無規定，惟應依食品安全衛生管理法第22條第1項規定，食品應依規定標示所使用之內容物，爰注脂肉產品之內容物應依規定，確實標示其添加之油脂或食品原料、食品添加物。

Q19. 注脂牛肉是否可以標示「雪花牛肉」或「霜降牛肉」？

A19. 可以。惟為避免誤導消費者，誤以為是具天然油花（油脂）之「原形肉」，除其內容物名稱應依規定完整標示外，並應加註「注脂肉」及「需熟食」或等同字義之醒語。