

# 水果及蔬菜汁飲料品 (已包裝)

勘誤表(1)

勘誤日期：112 年 11 月 3 日

頁次	位置	原文	更正								
6	3.3.2	由 1 種或 1 種以上之還原果汁或還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁，其混合比例不予限制。	由 1 種或 1 種以上之還原果汁及還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁，其混合比例不予限制。								
10	表 4	<table border="1"> <thead> <tr> <th>蔬菜汁名稱</th> <th>灰分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>甘薯葉</td> <td>0.37 以下</td> </tr> </tbody> </table>	蔬菜汁名稱	灰分	甘薯葉	0.37 以下	<table border="1"> <thead> <tr> <th>蔬菜汁名稱</th> <th>灰分</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>甘薯葉</td> <td>0.37 以上</td> </tr> </tbody> </table>	蔬菜汁名稱	灰分	甘薯葉	0.37 以上
蔬菜汁名稱	灰分										
甘薯葉	0.37 以下										
蔬菜汁名稱	灰分										
甘薯葉	0.37 以上										
12	6.2	試樣若為濃縮果(蔬菜)汁，應將試樣先還原到表 1 之還原果汁“最低可溶性固形物”進行測定。	試樣若為濃縮果(蔬菜)汁，應將試樣先還原到表 1 之還原果汁或表 2 之還原蔬菜汁之“最低可溶性固形物”進行測定。								

(共 1 頁)

本標準非經本局同意不得翻印



# 中華民國國家標準

## C N S

### 水果及蔬菜汁飲料品 (已包裝)

**Fruit and vegetable juice products  
(Packaged)**

**CNS 2377:2023  
N5065**

中華民國 55 年 9 月 17 日制定公布  
Date of Promulgation:1966-09-17

中華民國 112 年 1 月 5 日修訂公布  
Date of Amendment:2023-01-05

本標準非經經濟部標準檢驗局同意不得翻印



## 目錄

節次	頁次
前言 .....	2
1. 適用範圍 .....	3
2. 引用標準 .....	3
3. 用語及定義 .....	3
4. 成品 .....	7
4.1 包裝 .....	7
4.2 內容量 .....	7
4.3 品質 .....	7
5. 衛生要求 .....	12
6. 檢驗 .....	12
7. 包裝及標示 .....	12
參考資料 .....	12

## 前言

本標準係依標準法之規定，經國家標準審查委員會審定，由主管機關公布之中華民國國家標準。CNS 2377:2020 已經修訂並由本標準取代。

依標準法第四條之規定，國家標準採自願性方式實施。但經各該目的事業主管機關引用全部或部分內容為法規者，從其規定。

本標準並未建議所有安全事項，使用本標準前應適當建立相關維護安全與健康作業，並且遵守相關法規之規定。

本標準之部分內容，可能涉及專利權、商標權與著作權，主管機關及標準專責機關不負責任何或所有此類專利權、商標權與著作權之鑑別。

## 1. 適用範圍

本標準適用於以各種水果或蔬菜製成並以各種材質容器裝封之果(蔬)汁製品。

## 2. 引用標準

下列標準因本標準所引用，成為本標準之一部分。下列引用標準適用最新版(包括補充增修)。

CNS 3192 包裝食品標示

CNS 3736 水果及蔬菜汁飲料檢驗法－總則

CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

包裝食品營養宣稱應遵行事項

食品器具容器包裝衛生標準

## 3. 用語及定義

下列用語及定義適用於本標準。

### 3.1 果汁及果汁飲料之名稱及其定義

#### 3.1.1 天然果汁

由成熟果實直接榨出，未經稀釋、發酵之純果汁。

#### 3.1.2 濃縮果汁

由天然果汁經濃縮為原來可溶性固形物之 1.5 倍以上，不供為直接飲用之果汁。

#### 3.1.3 還原果汁

3.1.3.1 由濃縮果汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 1 標準者。

3.1.3.2 營養強化還原果汁：由濃縮果汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 1 標準，所添加之營養添加劑項目及用量應符合表 6 之規定。

#### 3.1.4 天然果漿(Puree)

果實經破碎、篩濾後所得之稠厚狀加工製品。

#### 3.1.5 濃糖果汁(漿)

含天然果汁或還原果汁 50 %以上並添加糖，其總可溶性固形物應在 50 °Brix 以上，可供稀釋飲用。

#### 3.1.6 果汁飲料

含天然果汁或還原果汁 10 %以上，直接供飲用之果汁飲料。

#### 3.1.7 發酵果汁

由天然或還原果汁或水果經發酵後所得之果汁。

#### 3.1.8 發酵果汁飲料

含發酵果汁 10 %以上，直接供飲用之果汁飲料。

#### 3.1.9 綜合果汁

##### 3.1.9.1 綜合天然果汁

由 2 種以上天然果汁混合而成之果汁，其混合比例不予限制。

## 3.1.9.2 綜合還原果汁

由 1 種以上還原果汁混合其他天然或還原果汁而成之果汁，其混合比例不予限制。

## 3.1.10 綜合果汁飲料

含綜合天然果汁或綜合還原果汁 10 %以上，直接供飲用之果汁飲料。

## 3.1.11 各種還原果汁之“最低可溶性固形物”應符合表 1 之規定。

表 1 還原果汁最低可溶性固形物

項目名稱	學名	最低可溶性固形物 (°Brix)
鳳梨 Pineapple	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill ( <i>Ananas sativus</i> Schult.& Schult. f.)	11.5
柳橙(甜橙) Orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11.5
寬皮柑 <sup>(a)</sup> Mandarin	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11.5
葡萄 <sup>(b)</sup> Grape	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> L. or hybrids thereof	14.0
檸檬 Lemon	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Risso	8.0
葡萄柚 Grapefruit	<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck <i>Citrus paradisi</i> Macfad.	10.0
百香果 Passion fruit (Granadadilla)	<i>Passiflora quadrangularis</i> L. <i>Passiflora edulis</i> Sims	12.0
番石榴 Guava	<i>Psidium guajava</i> L.	9.5
金橘(四季桔) Calamondin、Calamansi	<i>Citrofortunella microcarpa</i>	8.0
桑椹 Mulberry	<i>Morus</i> spp.	6.5
檬果(芒果) Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	14.0
李 Plum	<i>Prunus domestica</i> L. sub sp. <i>domestica</i>	12.0
梨 Pear	<i>Pyrus communis</i> L.	12.0
萊姆 Lime	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swing.	8.0
杏 Apricot	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.5
草莓 Strawberry	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch. ( <i>Fragaria chiloensis</i> Duch. x <i>Fragaria virginiana</i> Duch.)	8.0
梅 Mei (Mume); Japanese apricot	<i>Prunus mume</i> (Sieb.) Sieb. & Zucc.	7.0



表 1 還原果汁最低可溶性固形物(續)

項目名稱	學名	最低可溶性固形物 (°Brix)
香蕉 Banana	<i>Musa</i> spp. (plantains excluded)	21.0
木瓜 Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	9.0
椰子 Coconut	<i>Cocos nucifera</i> L.	5.0
西瓜 Watermelon	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>lanatus</i>	8.0
荔枝 Litchi (Lychee)	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	14.5
楊桃 Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	7.5
蘋果 Apple	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.0
香瓜 Muskmelon	<i>Cucumis melo</i> L.	10.5
哈密瓜 Honeydew Melon	<i>Cucumis melo</i> L. subsp. <i>Melo</i> var. <i>inodorus</i> H. Jacq.	10.0
桃 Peach	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	11.0
蔓越莓 Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	7.5
藍莓 Blueberry	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	10.0
紅覆盆子 Red Raspberry	<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	8.0
黑覆盆子 Black Raspberry	<i>Rubus occidentalis</i> L.	10.0
楊梅 Bayberry	<i>Myrica rubra</i> (Lour.) Sieb. & Zucc.	7.0
石榴 Pomegranate	<i>Punica granatum</i> L.	15.0
黑醋栗 Black currant	<i>Ribes nigrum</i> L.	11.0
黑莓 Blackberry	<i>Rubus fruitcosus</i> L.	8.8
甜櫻桃 Sweet cherry	<i>Prunus avium</i> L.	20.0
酸櫻桃 Tart (sour) cherry	<i>Prunus cerasus</i> L.	14.0
註 <sup>(a)</sup> 寬皮柑包括椪柑、桶柑、溫州蜜柑。		
註 <sup>(b)</sup> 葡萄包括紅、白葡萄。		

### 3.2 蔬菜汁及蔬菜汁飲料之名稱及其定義

#### 3.2.1 天然蔬菜汁

由蔬菜經壓榨(或先經蒸、煮再壓榨)、破碎、篩濾、未經發酵、稀釋之純蔬菜汁。

#### 3.2.2 濃縮蔬菜汁

由天然蔬菜汁經濃縮為原來可溶性固形物之 2 倍以上，不供為直接飲用之蔬菜汁。

3.2.3 還原蔬菜汁

3.2.3.1 還原蔬菜汁

由濃縮蔬菜汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 2 標準者。

3.2.3.2 營養強化還原蔬菜汁

由濃縮蔬菜汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 2 標準，所添加之營養添加劑項目及用量應符合表 6 之規定。

3.2.4 蔬菜汁飲料

含天然或還原蔬菜汁 10 %以上，直接供飲用之蔬菜汁飲料。

3.2.5 發酵蔬菜汁

由天然或還原蔬菜汁或蔬菜經發酵後所得之蔬菜汁。

3.2.6 發酵蔬菜汁飲料

含發酵蔬菜汁 10 %以上，直接供飲用之蔬菜汁飲料。

3.2.7 綜合蔬菜汁

3.2.7.1 綜合天然蔬菜汁

由 2 種以上之天然蔬菜汁混合而成之蔬菜汁，其混合比例不予限制。

3.2.7.2 綜合還原蔬菜汁

由 1 種以上還原蔬菜汁混合其他天然或還原蔬菜汁而成之蔬菜汁，其混合比例不予限制。

3.2.8 綜合蔬菜汁飲料

含綜合天然蔬菜汁或綜合還原蔬菜汁 10 %以上，直接供飲用之蔬菜汁飲料。

3.2.9 各種還原蔬菜汁之“最低可溶性固形物”應符合表 2 之規定。

表 2 還原蔬菜汁最低可溶性固形物

項目名稱	學名	最低可溶性固形物(°Brix)
胡蘿蔔 Carrot	<i>Daucus carota</i>	8.0
芹菜 Celery	<i>Apium graveolens</i>	3.0

3.3 綜合果蔬汁及果蔬汁飲料之名稱及其定義

3.3.1 綜合天然果蔬汁

由天然果汁及蔬菜汁混合而成之果蔬汁，其混合比例不予限制。

3.3.2 綜合還原果蔬汁

由 1 種或 1 種以上之還原果汁或還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁，其混合比例不予限制。

3.3.3 綜合果蔬汁

由 1 種以上天然或還原果汁及蔬菜汁混合而成之綜合果蔬汁，其混合比例不予限制。

## 3.3.4 綜合果蔬汁飲料

含綜合果蔬汁 10 %以上，直接供飲用之果蔬汁飲料。

## 4. 成品

## 4.1 包裝

以玻璃、金屬、塑膠、紙或其他各種材質容器裝封之成品，均應密封完整。

## 4.2 內容量

應符合 CNS 12924 之規定。

## 4.3 品質

## 4.3.1 性狀

具該種水果或蔬菜特有之色澤、香味良好、無變質現象、不得含有果肉與蔬菜成分以外之沉澱、果皮等夾雜物。

4.3.2 各種天然果汁之合格品質應符合表 3 之規定，未規範於表 3 之天然果汁品項，其製程仍必須符合 3.1.1 之規範。

表 3 天然果汁合格品質標準

果汁名稱	品質項目			
	可溶性固形物 (°Brix)	可滴定酸度 (g/100 g)	羥甲胺基氮 (甲醛態氮) (mg/100 g)	灰分 (g/100 g)
鳳梨 Pineapple	11.0 以上	1.20 以下	12.0 以上	0.20 以上
柳橙(甜橙) Orange	10.5 以上	1.20 以下	20.0 以上	0.20 以上
寬皮柑 <sup>(a)</sup> Mandarin	9.0 以上	1.20 以下	20.0 以上	0.20 以上
葡萄 <sup>(b)</sup> Grape	12.0 以上	1.30 以下	8.0 以上	0.08 以上
檸檬 Lemon	6.0 以上	7.00 以下	15.0 以上	0.15 以上
葡萄柚 Grapefruit	7.5 以上	1.50 以下	20.0 以上	0.20 以上
百香果 Passion fruit (grandadilla)	12.0 以上	5.00 以下	25.0 以上	0.45 以上
番石榴 <sup>(c)</sup> Guava	7.5 以上	0.70 以下	13.0 以上	0.30 以上
金橘(四季桔) Calamondin、Calamansi	8.0 以上	5.50 以下	20.0 以上	0.20 以上
桑椹 Mulberry	6.5 以上	1.00 以下	28.0 以上	0.20 以上
檬果(芒果) Mango	11.5 以上	0.80 以下	5.0 以上	0.20 以上
李 Plum	9.0 以上	1.50 以下	15.0 以上	0.20 以上
梨 Pear	10.0 以上	0.60 以下	15.0 以上	0.25 以上
萊姆 Lime	10.0 以上	6.00 以下	20.0 以上	0.25 以上
杏 Apricot	7.0 以上	2.10 以下	42.0 以上	0.40 以上
草莓 Strawberry	8.0 以上	1.20 以下	20.0 以上	0.30 以上

表 3 天然果汁合格品質標準(續)

果汁名稱	品質項目			
	可溶性固形物 (°Brix)	可滴定酸度 (g/100 g)	羥甲胺基氮 (甲醛態氮) (mg/100 g)	灰分 (g/100 g)
梅 Mei (Japanese apricot)	7.0 以上	6.00 以下	18.0 以上	0.39 以上
香蕉 <sup>(c)</sup> Banana	15.0 以上	0.40 以下	25.0 以上	0.60 以上
木瓜 <sup>(c)</sup> Papaya	8.0 以上	0.20 以下	20.0 以上	0.30 以上
椰子 <sup>(c)</sup> Coconut	4.0 以上	0.10 以下	2.0 以上	0.30 以上
西瓜 <sup>(c)</sup> Watermelon	8.0 以上	0.20 以下	20.0 以上	0.20 以上
荔枝 <sup>(c)</sup> Litchi (Lychee)	14.5 以上	0.40 以下	25.0 以上	0.25 以上
楊桃 Carambola	4.2 以上	1.20 以下	6.0 以上	0.26 以上
蘋果 Apple	10.5 以上	0.80 以下	3.0 以上	0.13 以上
香瓜 <sup>(c)</sup> Muskmelon	10.5 以上	0.30 以下	75.0 以上	0.40 以上
哈密瓜 Honeydew melon	7.5 以上	0.30 以下	30.0 以上	0.40 以上
桃 Peach	11.0 以上	1.00 以下	15.0 以上	0.20 以上
蔓越莓 Cranberry	7.0 以上	2.50 以下	2.0 以上	0.10 以上
藍莓 Blueberry	10.0 以上	3.00 以下	3.0 以上	0.15 以上
紅覆盆子 Red Raspberry	8.0 以上	2.00 以下	15.0 以上	0.10 以上
黑覆盆子 Black Raspberry	10.0 以上	1.50 以下	20.0 以上	0.10 以上
楊梅 Babysberry	7.0 以上	2.00 以下	10.0 以上	0.15 以上
奇異果 Kiwi; Chinese gooseberry	10.0 以上	1.50 以下	6.0 以上	0.45 以上
石榴 Pomegranate	15.0 以上	1.60 以下	14.0 以上	0.15 以上
蘿梨果 Noni	6.5 以上	0.80 以下	12.0 以上	0.55 以上
黑醋栗 Black currant	10.0 以上	3.50 以下	9.0 以上	0.30 以上
黑莓 Blackberry	8.0 以上	1.50 以下	20.0 以上	0.30 以上
白肉紅龍果 Pitaya (White)	9.0 以上	0.80 以下	5.0 以上	0.45 以上
紅肉紅龍果 Pitaya (Red)	12.0 以上	0.60 以下	5.0 以上	0.45 以上
甜櫻桃 Sweet cherry	16.0 以上	1.0 以下	25.0 以上	0.3 以上
酸櫻桃 Tart (sour) cherry	12.4 以上	2.3 以下	25.0 以上	0.3 以上
註 <sup>(a)</sup> 寬皮柑包括椪柑、桶柑、溫州蜜柑。 <sup>(b)</sup> 葡萄包括紅、白葡萄。 <sup>(c)</sup> 可添加有機酸。				

- 4.3.3 還原果汁中“可溶性固形物”之品質標準應符合表 1 之規定；“可滴定酸度”、“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”及“灰分”之合格品質標準則應符合表 3 之規定。
- 4.3.4 濃縮果汁之合格品質標準為表 3 中“可滴定酸度”除外之各基本因子乘以重量比之濃縮倍數。
- 4.3.5 果汁飲料之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率。其“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”與“灰分”可按稀釋比例計算，“可溶性固形物”與“可滴定酸度”則僅供參考。
- 4.3.6 發酵果汁之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率，但“可溶性固形物”與“可滴定酸度”僅供參考。
- 4.3.7 發酵果汁飲料之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率，但“可溶性固形物”與“可滴定酸度”僅供參考。
- 4.3.8 濃糖果汁(漿)之合格品質標準為表 3 中“可溶性固形物”除外之合格品質標準乘其含天然果汁或還原果汁 50 %以上，“可滴定酸度”僅供參考。
- 4.3.9 綜合果汁之合格品質標準為表 1 之各種還原果汁或表 3 中各種天然果汁合格品質標準按其混合比率乘該果汁應有成分之和，“可滴定酸度”、“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”及“灰分”之合格品質標準則應符合表 3 之規定。
- 4.3.10 綜合果汁飲料之合格品質標準為各種果汁合格品質規定，按其混合比率乘該果汁稀釋後應有成分之和，其“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”與“灰分”可按稀釋比例計算，“可溶性固形物”與“可滴定酸度”則僅供參考。
- 4.3.11 各天然蔬菜汁之合格品質應符合表 4 之規定，未規範於表 4 之天然蔬菜汁品項，其製程仍必須符合 3.2.1 之規範。

表 4 天然蔬菜汁合格品質標準

蔬菜汁名稱	品質項目			
	可溶性固形物 (°Brix)	可滴定酸度 (g/100 g)	脛甲胺基氮 (甲醛態氮) (mg/100 g)	灰分 (g/100 g)
番茄 <sup>(a)</sup> <sup>(b)</sup> Tomato	—	0.60 以下	30.0 以上	0.30 以上
蘆筍 <sup>(b)</sup> Asparagus	4.0 以上	0.70 以下	25.0 以上	0.10 以上
胡蘿蔔 <sup>(b)</sup> Carrot	7.5 以上	0.50 以下	15.0 以上	0.45 以上
芹菜 <sup>(b)</sup> Celery	2.5 以上	0.20 以下	10.0 以上	0.85 以上
蘿蔔 <sup>(b)</sup> Radish	3.5 以上	0.15 以下	15.0 以上	0.35 以上
甘藍 <sup>(b)(c)</sup> Cabbage	4.5 以上	0.20 以下	25.0 以上	0.40 以上
包心白菜 <sup>(b)</sup> Chinese cabbage	3.0 以上	0.10 以下	20.0 以上	0.35 以上
菠菜 <sup>(b)</sup> Spinach	2.0 以上	0.20 以下	15.0 以上	0.95 以上
甘蔗 Sugar cane	12.以上	0.15 以下	10.0 以上	0.07 以上
小黃瓜 Cucumber	3.0 以上	0.17 以下	20.0 以上	0.30 以上
青花菜 Broccoli	5.5 以上	0.40 以下	20.0 以上	0.20 以上
豌豆 Pea	7.0 以上	0.05 以下	30.0 以上	0.50 以上
南瓜 Pumpkin	12.0 以上	0.10 以下	25.0 以上	0.25 以上
玉米 Corn	4.0 以上	0.10 以下	14.0 以上	0.15 以上
蘆薈 Aloe	0.4 以上	0.10 以下	1.0 以上	0.02 以上
芥蘭(芥藍) Cabbage mustard	4.2 以上	0.20 以下	25.0 以上	0.90 以上
甜菜根 Beetroot	5.0 以上	0.20 以下	30.0 以上	0.48 以上
甘藷葉 Sweet potato leaves	2.5 以上	0.2 以下	10.0 以上	0.37 以下
甜椒 Sweet pepper	4.0 以上	0.40 以下	15.0 以上	0.25 以上
苦瓜 Bitter ground	3.0 以上	0.20 以下	20.0 以上	0.25 以上
秋葵 Okra	6.0 以上	0.30 以下	25.0 以上	0.25 以上
綠豆芽 Mung bean Sprout	4.0 以上	0.35 以下	50.0 以上	0.20 以上
薑 Ginger	2.4 以上	0.10 以下	8.2 以上	0.45 以上
羽衣甘藍 <sup>(d)</sup> Kale (Borecole)	4.2 以上	0.20 以下	25.0 以上	0.90 以上
冬瓜 Wax gourd	2.5 以上	0.15 以下	15.0 以上	0.25 以上

備考：使用含蘆薈之原料者，其標示應依我國衛生福利主管機關之法令規定。

註<sup>(a)</sup> 番茄汁加鹽者，含食鹽量 0.17 % 以上；不加鹽者，其食鹽量未滿 0.17 %。

<sup>(b)</sup> 可添加有機酸。

<sup>(c)</sup> 包括紫甘藍。

<sup>(d)</sup> *Brassica oleracea* var. *sabellica* L.; *Brassica oleracea* L. var. *acephala* DC.

- 4.3.12 還原蔬菜汁中“可溶性固形物”之品質標準應符合表 2 之規定；“可滴定酸度”、“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”及“灰分”之合格品質標準則應符合表 4 之規定。
- 4.3.13 濃縮蔬菜汁之合格品質標準為表 4 中“可滴定酸度”除外之各基本因子乘以重量比之濃縮倍數。
- 4.3.14 蔬菜汁飲料之合格品質標準為表 4 中合格品質標準乘其含天然蔬菜汁之百分率，其“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”與“灰分”按可稀釋比例計算。“可溶性固形物”與“可滴定酸度”則僅供參考。
- 4.3.15 綜合蔬菜汁之合格品質標準為表 2 之各種還原蔬菜汁或表 4 中各種天然蔬菜汁合格品質標準按其混合比率乘該蔬菜汁應有成分之和，“可滴定酸度”、“羥甲胺基氮(甲醛態氮)”及“灰分”之合格品質標準則應符合表 4 之規定。
- 4.3.16 綜合蔬菜汁飲料之合格品質標準為各天然或還原蔬菜汁合格品質標準按其混合比率乘該蔬菜汁應有成分之和，“可溶性固形物”與“可滴定酸度”僅供參考。
- 4.3.17 綜合果蔬汁之合格品質標準為各天然或還原果(蔬菜)汁合格品質標準按其混合比率乘該天然果汁與天然蔬菜汁應有成分之和。
- 4.3.18 綜合果蔬汁飲料之合格品質標準為各天然或還原果(蔬菜)汁合格品質標準按其混合比率乘該果汁或蔬菜汁應有成分之和，其“可溶性固形物”與“可滴定酸度”則僅供參考。
- 4.3.19 各種果汁及蔬菜汁之添加物應符合表 5 之規定。

表 5 果汁及蔬菜汁之添加物規定

果(蔬菜)汁名稱	添加物規定
天然果(蔬菜)汁 還原果(蔬菜)汁 發酵果(蔬菜)汁 綜合果(蔬菜)汁 綜合天然果蔬汁 綜合還原果蔬汁 綜合果蔬汁 濃縮果(蔬菜)汁 天然果漿	<ol style="list-style-type: none"> <li>番石榴、香蕉、木瓜、椰子、西瓜、荔枝、香瓜、蕃茄、蘆筍、胡蘿蔔、芹菜、蘿蔔、甘藍、包心白菜、菠菜可添加有機酸(檸檬酸、蘋果酸、維生素 C)。</li> <li>番茄汁及發酵楊桃汁可添加食鹽。</li> <li>糖及其他任何食品添加物均不得添加(營養強化還原果汁及蔬菜汁除外，其可添加表 6 之項目)。</li> </ol>
濃糖果汁(漿) 果(蔬菜)汁飲料 發酵果(蔬菜)汁飲料 綜合果汁飲料 綜合蔬菜汁飲料 綜合果蔬汁飲料	<ol style="list-style-type: none"> <li>可適量使用糖及食鹽。</li> <li>使用之食品添加物應符合我國衛生福利主管機關公布之“食品添加物使用範圍及限量暨規格標準”規定。</li> </ol>

4.3.20 營養強化還原果汁及蔬菜汁之營養添加劑應符合表 6 之規定。

表 6 營養強化還原果汁及蔬菜汁之營養添加劑規定

限值	維生素				
	維生素 A ( $\mu\text{g}$ )	維生素 B <sub>1</sub> (mg)	維生素 B <sub>2</sub> (mg)	維生素 C (mg)	維生素 E (mg)
上限 <sup>(a)</sup> (每日食用量，未標示每日食用量者，以每 300 mL 計)	1050	1.95	2.25	150	18
下限 <sup>(b)</sup> (每 100 mL 之液體)	105	0.21	0.24	15	1.95
註 <sup>(a)</sup> 上限數據參照我國衛生福利主管機關公布之“食品添加物使用範圍及限量暨規格標準”。					
註 <sup>(b)</sup> 下限數據參照我國衛生福利主管機關公布之“包裝食品營養宣稱應遵行事項”。					

## 5. 衛生要求

本品應符合我國衛生福利主管機關之相關法令規定。

## 6. 檢驗

6.1 依 CNS 3736 之規定。

6.2 試樣若為濃縮果(蔬菜)汁，應將試樣先還原到表 1 之還原果汁“最低可溶性固形物”進行測定。

## 7. 包裝及標示

本品之包材應符合我國衛生福利主管機關公布之“食品器具容器包裝衛生標準”規定；附貼或直接印於包裝上之標紙或標識應外觀良好，完整無損；其標示除依 CNS 3192 之規定外，另應符合我國衛生福利主管機關之規定。新鮮成熟果實直接榨出，未經稀釋、發酵之純果汁，未經殺菌或經輕度殺菌處理者，於 7 °C 以下低溫貯藏、運送及販售，方可標示“新鮮榨取”或“鮮榨”，並需標示有效日期、保存條件及保存期間；然而為了穩定果汁品質與風味，得以酌量添加濃縮果汁，其添加量不得超過總量之 10 %。



參考資料

[1] 衛生福利部，宣稱含果蔬汁之市售包裝飲料標示規定

相對應國際標準

CODEX CXS 247-2005 General standard for fruit juices and nectars

修訂日期

第一次修訂：61年06月27日	第二次修訂：61年10月16日
第三次修訂：63年06月03日	第四次修訂：66年12月24日
第五次修訂：67年05月31日	第六次修訂：67年10月24日
第七次修訂：68年01月03日	第八次修訂：68年10月24日
第九次修訂：69年12月03日	第十次修訂：70年02月17日
第十一次修訂：73年03月14日	第十二次修訂：74年08月22日
第十三次修訂：74年12月08日	第十四次修訂：75年12月06日
第十五次修訂：76年06月18日	第十六次修訂：77年08月11日
第十七次修訂：78年03月10日	第十八次修訂：79年06月15日
第十九次修訂：79年08月15日	第二十次修訂：80年08月19日
第廿一次修訂：82年07月15日	第廿二次修訂：86年03月10日
第廿三次修訂：87年11月25日	第廿四次修訂：88年04月06日
第廿五次修訂：90年08月24日	第廿六次修訂：93年08月16日
第廿七次修訂：95年04月19日	第廿八次修訂：97年03月28日
第廿九次修訂：98年05月22日	第三十次修訂：99年06月14日
第三十一次修訂：100年11月15日	第三十二次修訂：102年03月08日
第三十三次修訂：103年08月14日	第三十四次修訂：106年04月18日
第三十五次修訂：109年07月24日	