

有機農產品有機轉型期農產品驗證標準 -有機加工、分裝及流通標準

1 名詞解釋

- (1)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。
- a.主原料：指構成成品之主要材料。
 - b.副原料：指主原料和食品添加物以外，構成成品的次要材料。
 - c.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。複方食品添加物使用之添加物僅限由中央主管機關准用之食品添加物組成，且前述准用之單方食品添加物皆應有中央主管機關之准用許可字號。
- (2)加工助劑：
- a.在食品加工過程中加入的物質，但在最後包裝前，會將其以某種方法從食品移除。
 - b.在食品加工過程中為了技術性或機能性效果而加入的物質，但在完成品中僅含微量殘留，而且對該食品並無任何技術上或機能性的影響。
- (3)包裝材料：包括內包裝及外包裝材料。
- a.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。
 - b.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。
- (4)產品：包括半成品、最終半成品及成品。
- a.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。
 - b.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。
 - c.成品：指經過完整的製造過程並包裝標示完成之產品。
- (5)廠房：指用於食品之製造、包裝、貯存等，或與其有關作業之全部或部分建築或設施。
- (6)製造作業場所：包括原料處理、加工調理及包裝等場所。
- a.原料處理場：指從事原料之整理、準備、解凍、選別、清洗、修整、分切、剝皮、去殼、殺菁或撒鹽等處理作業之場所。
 - b.加工調理場：指從事切割、磨碎、混合、調配、整形、成型、烹調及成分萃取、改進食品特性或保存性（如提油、澱粉分離、豆沙製造、乳化、凝固或發酵、殺菌、冷凍或乾燥等）等處理作業之場所。

- c. 包裝室：指從事成品包裝之場所，包括內包裝室及外包裝室。內包裝室指從事與產品內容物直接接觸之包裝作業場所；外包裝室指從事未與產品內容物直接接觸之包裝作業場所。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 食品用洗潔劑：指用於消毒或洗滌食品、食品設備、器具、容器及包裝材料，且不得危害食品之安全及衛生之物質。
- (10) 有害生物：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、蝨等。
- (11) 食品接觸面：指直接或間接與食品接觸的表面，包括器具及與食品接觸之設備表面。間接的食品接觸面，係指在正常作業情形下，由其流出之液體會與食品或食品直接接觸面接觸之表面。
- (12) 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。
- (13) 批號：「批」表示在某一特定時段、場所，所生產特定數量之產品。批號則為據以追溯每批產品經歷之資料，可以特定文字、數字或符號等表示。
- (14) 隔離：場所與場所之間以有形之方式予以隔開者。
- (15) 區隔：指就食品作業場所，依場所、時間、空氣流向等條件，予以有形或無形隔離之措施。
- (16) 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 適用範圍

- 2.1 加工：對有機原料進行加熱、乾燥、燻製、混合、研磨、製錠、攪拌、分離、蒸餾、抽出、發酵、醃漬、脫水、脫殼、碾製、冷凍或其他足以改變原產品理化性質或具實質轉型之製造程序。
- 2.2 分裝：對有機原料進行選別、洗淨、分切等作業，其過程不應改變原產品之理化性質。
- 2.3 流通：
- 2.3.1 改變有機農產品或有機轉型期農產品之原包裝或原標示後進行交易者。
- 2.3.2 委託農產品經營者生產、加工、分裝、流通有機或有機轉型期農產品，並以委託人或定作人為有機農業促進法第十八條第一項第三款所定農產品經營者之標示。

3 從業人員要求：應指定特定製程管理人員，該人員應每年接受至少四小時或每三年接受至少十二小時有機產品相關操作訓練，並由該人員負責主要製程之管理業務，且驗證機構稽核時，該人員應全程參與。

4 環境條件

4.1 生產廠（場）周圍不得存在有害氣體、輻射性物質、擴散性污染源、垃圾場及有害生物大量孳生之潛在場所。

4.2 應制定衛生及廢棄物管理計畫，以維持設施、設備及場地清潔。

5 有害生物防治

5.1 優採取下列預防措施：

(1) 清理有害生物棲息地、食物來源和繁殖區域。

(2) 防止有害生物進入加工設施及設備。

(3) 控制環境條件。例如：阻止有害生物繁殖之溫度、溼度、光照和空氣循環等。

5.2 採行生物性、物理性或機械性之控制措施。例如：利用性費洛蒙、誘蟲器、黏紙板或利用太陽能之消毒等。

5.3 若前述預防或控制有害生物之措施無效，則可使用附錄一(一)及(二)物質，或提交有害生物防治計畫送本公司確認符合規定後，始得實施，惟該計畫不得使用輻射、燻蒸劑處理及含基因改造生物之製劑、資材。使用之製劑、資材不得與有機原料及最終產品直接接觸。

6 產製過程

6.1 操作者應採取必要的措施防止有機與非有機農產品混淆，及避免有機農產品與禁用物質接觸。

6.2 應於獨立之場所產製有機農產品。若產製場所與一般產品共用者，其設施、設備及場地必須徹底清洗，並以時間作明確區隔，依序產製有機及一般產品。

6.3 宜採生物、物理或機械方式進行產製，選用方法以能維持有機農產品的天然成分及其營養價值者為原則。

6.4 產製過程中不得使用輻射處理、燻蒸劑及含有或會產生有害物質之過濾設備。

6.5 產製過程所產生之廢棄物應對生態環境不構成負面影響。

6.6 食品製造流程規劃應符合安全衛生原則，避免食品遭受污染。

6.7 製造過程中所使用之設備、器具及容器，其操作、使用與維護應避免食品遭受污染。

6.8 應採取有效措施以防止金屬或其他雜物混入食品中。

- 6.9 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。
- 6.10 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，並作成記錄。

7 原料

- 7.1 有機驗證加工產品之有機原料含量應不低於（含）百分之九十五。
- 7.2 同一種有機原料不得同時以有機、有機轉型期及非有機來源者混合使用。
- 7.3 允許使用附錄一(三)及(四)所列之可使用物質，惟其使用量應為產製所需之最小量，並依規定原則使用。
- 7.4 產製過程使用之水（包含與食品直接接觸及清洗食品設備、用具之用水及冰塊）及食用鹽須符合飲用水水質標準及相關衛生標準。
- 7.5 非使用自來水者（例如地下水、山泉水等）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；微生物(總生菌數及大腸桿菌群)每年/重金屬(汞、砷、鉛、鎘、鉻、硒)每兩年需檢送政府認可或本公司認可之測試機構進行測試，且本公司得依風險及產品特性調整/補充須檢測之項目。
- 7.6 製程中如使用鍋爐，則鍋爐間應與加工場所隔離，燃料堆放應有固定場所；如蒸汽與食品直接接觸時，使用於鍋爐之水處理劑等必須符合食品衛生安全。
- 7.7 除附錄一（三）及（四）所列可使用物質、法律規定應使用，或產品營養成分中嚴重缺乏，經本公司審核同意後使用者外，禁止使用礦物質（包含微量元素）、維生素、胺基酸及自動、植物分離之純物質。
- 7.8 禁止使用含有基因改造生物之原料、食品添加物及其他物質。
- 7.9 可取得有機原料時，不得使用非有機原料生產；無法取得有機原料時應使用具相同功能之其他有機原料；無法取得具相同功能之其他有機原料時，始得使用非有機之天然原料。有關能否取得有機原料，由本公司依農產品經營者提供之配方、相關網站資訊等事實逕行判定，經本公司確認符合規定後，始得使用非有機原料。
- 7.10 宣稱有驗證或進口之原料，應提供足以證明宣稱內容之證明文件，有機種植之原料需提供有機驗證機構核發之有機證件，進口者併須提供由中央主管機關核發之「有機標示同意文件」。
- 7.11 進口原料未取得輸入許可或相關同意文件前，不得移動、啟用或販賣。
- 7.12 客戶需訂定供應商管理辦法及檢驗頻率，並確實執行及記錄之。

- 7.13 原料之使用需依先進先出原則處理，逾有效日期不得使用；僅進行分裝、改裝動作時，產品之有效日期標示應與原包裝標示之有效日期相符；如因新包材或變更包裝方式而縮短或延長原保存期限，應提供科學依據。
- 7.14 所用之原料必須是新鮮、無毒、無害者（例：避免夾雜物、寄生物等），並有可追溯其來源之相關資料或紀錄；不得使用來源不明或標示不清的原料。
- 7.15 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。

8 有機原料含量計算方式如下：

- 8.1 固體形式產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以總原料重量（不包含水和食鹽）。
- 8.2 液體形式產品：以產品中有機原料總容積（不包含水和食鹽）除以總原料容積（不包含水和食鹽）。產品如係濃縮液還原而成，應將濃縮液原料之濃度納入計算。
- 8.3 固液氣混合產品：以產品中有機原料總重量（不包含水和食鹽）除以總原料重量（不包含水和食鹽）。
- 8.4 以四捨五入取整數方式表示。
- 8.5 有機原料百分比之計算不包含轉型期原料。
- 8.6 若使用轉型期之農產品作為原料，且有機及有機轉型期原料之總含量比例不低於百分之九十五，其品名應標示「有機轉型期」字樣。

9 衛生安全管理

9.1 設備與器具應符合下列規定：

- 9.1.1 食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。
- 9.1.2 用於製造、加工、調配、包裝、流通等之設備與器具，使用前應確認其清潔狀況，使用後應清洗乾淨；已清洗與消毒過之設備和器具，應避免再受污染。

9.2 從業人員應符合下列規定：

- 9.2.1 新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱。僱用後每年應主動辦理健康檢查乙次。
- 9.2.2 從業人員在感染 A 型肝炎、手部皮膚病、出疹、膿瘡、外傷、結核病、傷寒或其他可能造成食品污染之疾病期間，應主動告知現場負責人，不得從事與食品接觸之工作。
- 9.2.3 食品作業場所內之作業人員，工作時應穿戴整潔之工作衣帽(鞋)，以防頭髮、頭屑及夾雜物落入食品中，必要時應戴口罩。凡與食品直接接觸的從業人員不得蓄

留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等，並不得使塗抹於肌膚上之化粧品及藥品等污染食品或食品接觸面。

9.3 清潔及消毒等化學物質及用具之管理

9.3.1 清潔劑、消毒劑應符合相關主管機關之規定方得使用，並應明確標示，存放於固定場所，不得污染食品或食品接觸面，且應指定專人負責保管及記錄其用量。

9.3.2 除維護衛生必須使用之藥劑外，不得在食品作業場所內存放使用其他藥劑。

10 建立文件

10.1 應建立有機完整性之作業程序書、相關紀錄及單據憑證，包括購入原料、加工、包裝、標示、倉儲、運輸及配售紀錄等。

10.2 應建立產品原材料、半成品與成品供應來源及流向之追溯或追蹤系統。

10.3 應提供產品之轉換率、損耗率及其來源依據資料。

10.4 應具備有害生物防治紀錄和設施、設備及場地之清潔與管理紀錄，以及各項原料和產品之倉儲紀錄。

10.5 損毀及廢棄標章之處理方式應予文件化並做成紀錄。

10.6 紀錄之保存應可由產品追蹤到所有的原料，以確保有機原料和有機產品的進出平衡。

10.7 每批成品銷售，應有相關文件或紀錄。

10.8 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。

10.9 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。

10.10 相關之紀錄、文件及電子檔案或資料庫應至少保存 5 年。

11 驗證管理文件之額外要求（有機加工、分裝及流通集團驗證適用）

自然人以外之農產品經營者符合下列條件者，得申請集團驗證：

11.1 條件

11.1.1 一個經營體下轄多個生產場/廠所(以下簡稱場區)，驗證資格是此申請驗證之經營體(以下簡稱總部)，非個別生產場區。

11.1.2 設有管理中心負責業務規劃及執行。

11.1.3 集團成員採行管理中心建立之品質管理系統，且持續接受管理中心之監督，並符合其規範及要求。

11.1.4 產製之有機農產品及有機轉型期農產品以集團名義標示銷售。

11.1.5 申請集團驗證案件，本公司應於實地查驗前，先稽核其管理中心之運作是否符合其自訂之規範及作業程序規定。

11.1.6 各生產場區的作業及生產品項/產品相近，並符合有機完整性的過程、方法及文件記錄。

11.1.7 有關維持有機運作系統相關之紀錄及表單之紀錄格式必須一致，格式及記錄方式有所不同時是不被接受的。

11.2 文件要求

11.2.1 申請時應提供文件

- (1) 所有成員與管理中心有契約或其他法律關係之證明文件。
- (2) 管理中心品質管理系統文件、相關作業程序書及執行紀錄。
- (3) 至少一次之管理中心自我查核紀錄。
- (4) 管理中心對所有成員至少一次之內部稽核紀錄。
- (5) 總部之管理文件：
 - a. 總部對各生產場區之管理制度。
 - b. 對各生產場區人員及作業程序規範。
 - c. 有機完整性計畫。
 - d. 維持有機運作系統相關之紀錄及表單。
 - e. 對下轄生產場區主要管理人員的教育訓練計畫。
 - f. 自主管理計畫
 - g. 內部稽核制度
- (6) 實際運作之管理架構組織圖並說明其功能及主要管理人員的職掌和權限。
- (7) 各生產場區/廠區設備配置圖。
- (8) 除上述各點以外各生產場區個別之運作程序及文件記錄；若有與總部規範作業不同者請先特別註明。

11.2.2 生產場區需將各項作業程序及紀錄定期呈報總部

- (1) 原料供應商管理及驗收程序。
- (2) 生產紀錄。
- (3) 標章使用及管理。
- (4) 客戶申訴、投訴的處理程序。

11.2.3 文件管制

確保在使用時文件的有效版本，所有文件增訂、變更時，應主動通知本公司，隨時保持最新版本備查。

11.2.4 內部稽核制度

11.2.4.1 總部應建立內部稽核制度，並透過內部稽核確認各場區運作符合有機法規規範。

11.2.4.2 內部稽核應包括以下各點：

- (1) 訂定內部稽核方式及其施程序並擬定該年度實施計畫表。
- (2) 每年至少一次對於內部管理體系及所有生產場區全過程之檢查。
- (3) 受檢者於受檢時應在場。
- (4) 內部稽核應有文件紀錄。

11.2.4.3 應確保將內部稽核結果通知被檢查部門的負責人；若檢查有缺失時，能及時採取有效適宜的矯正措施。

11.2.4.4 於本公司現場稽核時提出內部稽核報告。

11.3 持續改進

應利用矯正及預防措施，持續改進有機生產管理體系的一致性和有效性，以消除不符合或潛在不符合有機完整性的因素，申請之經營體應：

- (1) 確定不符合的原因。
- (2) 評估確保不符合因素不再發生的措施。
- (3) 確定和實施所需的措施。
- (4) 記錄所採取措施的結果。
- (5) 評估審查所採取的矯正及預防措施。

11.4 實地查驗、產品抽驗

11.4.1 經稽核結果判斷可採抽樣方式辦理各成員實地稽核者，其抽樣成員數不得低於總成員數之平方根。

11.4.2 本公司依前項辦理集團成員之實地稽核，應就被抽樣成員之所有申請驗證場區全數稽核。

11.4.3 本公司辦理集團驗證案件之產品抽樣檢驗，其抽驗件數不得低於總成員數之平方根。

11.4.4 本公司執行抽樣，其程序與數量應達兼顧客觀性、代表性及風險管理之目的，並能避免遭受污染。

11.5 申請變更、增列查驗

11.5.1 農產品經營者應主動向本公司申請變更包括下列情形：

- (1) 農產品經營者名稱、地址或負責人變更。
- (2) 減列驗證場區、驗證產品品項，包含全部或部分業務停止運作。
- (3) 減列集團驗證成員。

11.5.2 農產品經營者應主動向本公司申請增列查驗，包括下列情形：

- (1) 增加驗證場區。
- (2) 增加驗證農產加工品品項。
- (3) 增加集團驗證成員。

11.5.3 初次申請、追蹤查驗、申請變更增列查驗、展延查驗等案件，依照 11.4「實地查驗、產品抽驗」規定辦理。

12 參考文件

「有機農產品有機轉型期農產品驗證基準與其生產加工分裝流通及販賣過程可使用之物質」第一章「驗證基準」第二部分。

食品安全衛生管理法。

食品良好衛生規範準則及相關法規。

13 備註

農業部法規以新細明體標示；本公司規定以標楷體標示。

附錄一、加工分裝流通及販賣過程可使用物質

(一)、防治有害生物可使用物質

名 稱	限 用 條 件
1. 植物浸出液或天然抽出液 Aquatic Plant Extracts (1) 苦楝 Neem Seed (2) 香茅 Lemongrass (3) 萬壽菊 African Marigold	
2. 硼酸 Boric Acid	限用於容器。
3. 矽藻土 Diatomaceous Earth	限用於保護設施之病蟲害防治。
4. 石灰、石灰硫磺合劑 Lime Sulfur Mixture	
5. 非基因改造之微生物製劑(如蘇力菌、枯草桿菌、液化澱粉芽孢桿菌、蟲生真菌、病毒等) Non-GMO Microbial Pesticides which Consist of Bacteria (eg. Bt, Bs, Ba), Entomopathogenic Fungi and Viruses	禁用外生毒素。
6. 除蟲菊萃取物 Pyrethrum Extract	
7. 重碳酸鈉 Sodium Bicarbonate	

(二)、清潔消毒可使用物質

名 稱	限 用 條 件
1. 酒精類 Alcohols (1) 乙醇 Ethanol (2) 異丙醇 Isopropanol	限作為清潔劑，依規定使用。
2. 含氯物質 Chlorine Materials (1) 次氯酸鈣 Calcium Hypochlorite (2) 二氧化氯 Chlorine Dioxide (3) 次氯酸鈉 Sodium Hypochlorite (4) 次氯酸水 Hypochlorous Acid Solution	限作為清潔劑，依規定使用。
3. 不含殺菌劑之肥皂 Fungicide-Free Soap	
4. 磷酸 Phosphoric Acid	限作為清潔劑，依規定使用。
5. 氫氧化鈉 Sodium Hydroxide (鹼液、片鹼、苛性鈉)	限作為清潔劑，依規定使用。
6. 過醋酸 Peracetic Acid, Peroxyacetic Acid	限作為清潔劑，依規定使用。

(三)、可使用的食品添加物

名稱	限用條件
1. (1) 海藻酸 Alginic Acid (2) 海藻酸鈣 Calcium Alginate (3) 海藻酸鉀 Potassium Alginate (4) 海藻酸鈉 Sodium Alginate	
2. (1) 碳酸銨 Ammonium Carbonate (2) 碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate (3) 碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	限作為膨脹劑。
3. 皂土 Bentonite	
4. 棕櫚蠟 Carnauba Wax	
5. (1) 碳酸鉀 Potassium Carbonate (2) 碳酸鈣 Calcium Carbonate (3) 碳酸鎂 Magnesium Carbonate (4) 碳酸鈉 Sodium Carbonate (5) 無水碳酸鈉 Sodium Carbonate, Anhydrous	限使用於穀類製品。
6. (1) 氯化鎂 Magnesium Chloride (2) 粗海水氯化鎂(鹽鹵) Salt brine; Bittern (3) 氯化鈣 Calcium Chloride (4) 氯化鉀 Potassium Chloride	限使用由海水提煉者，並限作為凝固劑使用於豆類製品。
7. (1) 檸檬酸 Citric Acid (2) 檸檬酸鈣 Calcium Citrate (3) 檸檬酸鉀 Potassium Citrate (4) 檸檬酸鈉 Sodium Citrate	限由果實取得或由碳水化合物等天然原料發酵而得者。
8. 硫酸 Sulfuric Acid	限使用於製糖生產。
9. (1) 硫酸鈣 Calcium Sulfate (2) 硫酸鎂 Magnesium Sulfate	限使用天然來源者。
10. 亞硫酸鹽 Sulfite	限使用於葡萄酒、果酒，用量以二氧化硫 SO ₂ 殘留量計為 100ppm 以下。

11. (1) 磷酸氫鈣 Calcium Phosphate, Dibasic (2) 磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic (3) 磷酸鈣 Calcium Phosphates, Tribasic	
12. 鹿角菜膠 Carrageenan	
13. 酪蛋白(乾酪素)Casein	限使用於製酒、肉品加工。
14. 矽藻土 Diatomaceous Earth	限使用於食品製造加工吸著或過濾。
15. DL-蘋果酸 (羥基丁二酸) DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	
16. 生育醇(維生素 E)DL- α -Tocopherol(Vitamin E)	
17. 酵素 Enzyme	1.限由可食性無毒植物、非病原性菌或健康動物產出者。 2.限使用未經有機溶劑處理者。
18. (1) 反丁烯二酸 Fumaric Acid (2) 反丁烯二酸一鈉 Monosodium Fumarate	
19. 葡萄糖酸 δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	
20. 甘油 Glycerol	限使用由油脂水解製造者。
21. 過氧化氫 Hydrogen Peroxide	限作為殺菌劑。
22. (1) L-抗壞血酸 (維生素 C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C) (2) L-抗壞血酸鈉 Sodium L-Ascorbate	
23. 乳酸 Lactic Acid	
24. 乳酸鈣 Calcium Lactate	
25. 珍珠岩粉 Perlite	
26. 單寧酸 Polygalloyl-Glucose, Tannic acid	
27. (1) 酒石酸 Tartaric acid (2) 酒石酸氫鉀 Potassium Bitartrate (3) 酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate	
28. (1) 氫氧化鉀 Potassium Hydroxide (2) 氫氧化鈉 Sodium Hydroxide (3) 氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	1.限作為 pH 調整劑，使用於糖類加工品或穀類加工品。 2.禁止用於蔬果的鹼液剝皮。
29. 二氧化矽 Silicon Dioxide	
30. 滑石粉 Talc	

31. 玉米糖膠 Xanthan Gum	
32. 羥丙基甲基纖維素 Hydroxypropyl Methylcellulose	限作為膠囊材料。

(四)、其他可使用物質

名 稱	限 用 條 件
1. 阿拉伯樹膠 Arabic Gum	應符合食品原料阿拉伯樹膠規格標準。
2. 電石氣 Acetylene	
3. 活性碳 Activated Charcoal	
4. 瓊脂 Agar	限使用未經漂白處理者。
5. 蜂蠟 Bee Wax	限作為離型劑。
6. 二氧化碳 Carbon dioxide	
7. 木炭灰 Charcoal Ash	
8. 天然玉米澱粉 Corn Starch (Native)	
9. 乙醇 Ethanol	
10. 乙烯 Ethylene	以加工助劑方式使用。
11. 關華豆膠 Guar Gum	
12. 白陶土 Kaolin	
13. 卵磷脂 Lecithin	液體者限使用未經有機溶劑處理者。
14. 刺槐豆膠 Locust Bean Gum	用於畜產加工品時，限使用於乳製品及肉品加工。
15. 天然食用色素 Natural Colors	
16. 天然香料 Natural Flavors	
17. 天然酵母 Natural Yeast	
18. 氮 Nitrogen	限使用非石油來源、無油級者。
19. 氧 Oxygen	限使用無油級者。
20. 臭氧 Ozone	限作為清潔消毒用途。
21. 果膠 Pectin	限使用非醃胺化者。