

第二點附件二溯源水產品加工品適用品項修正規定

申請溯源水產品加工品，應遵循以下加工品基本說明。

大類	項目	基本說明	產品品項
蒸煮品	熟食	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)。	熟食(白蝦)
			熟食(魷仔魚)
			熟食(小卷)
			熟食(櫻花蝦)
			熟食(九孔)
冷凍 (藏)調 理品	蒲燒(白 燒)魚	經清洗、選別、切塊後，進行蒲燒(白燒)之加工製品，再冷凍。	蒲燒(白燒)魚(臺灣鯛)
			蒲燒(白燒)魚(日本鰻)
			蒲燒(白燒)魚(黑鰻)
			蒲燒(白燒)魚(鮐魚)* 註 1
			蒲燒(白燒)魚(鯖魚)
			蒲燒(白燒)魚(虱目魚)
	調味貝類	經清洗、選別、去殼後，進行調味調理再冷凍之產品。	調味貝類(九孔)
			調味貝類(文蛤)
	調味魚排	經清洗、選別、切塊後，進行調味、預炸(或不預炸)等調理程序後再冷凍之產品。(主原料應為單一魚種，原型魚排重量應達 60%以上。)	調味魚排(臺灣鯛)
			調味魚排(虱目魚)
			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(土魷)
			調味魚排(水鯊)
			調味魚排(鯖魚)

			調味魚排(竹筴魚)
			調味魚排(白帶魚)
			調味魚排(鮫魚)*註 1
	裹粉頭足類	經清洗、選別、切塊後，進行調味(或不調味)、裹粉裹漿(或單裹粉、漿)預炸再冷凍。(原型塊狀頭足類重量應達60%以上。)	裹粉頭足類(魷魚)
			裹粉頭足類(透抽)
			裹粉頭足類(花枝)
	裹粉魚排	經清洗、選別、切塊後，進行調味(或不調味)、裹漿(粉)、預炸(或不預炸)等調理程序後再冷凍之產品。(主原料應為單一魚種，原型魚排重量應達 60%以上。)	裹粉魚排(塊)(臺灣鯛)
			裹粉魚排(塊)(虱目魚)
			裹粉魚排(塊)(鱸魚)
			裹粉魚排(塊)(烏魚)
			裹粉魚排(塊)(鬼頭刀)
			裹粉魚排(塊)(土魷)
			裹粉魚排(塊)(旗魚)
			裹粉魚排(塊)(水鯊)
			裹粉魚排(塊)(鮫魚)*註 1
			裹粉魚排(塊)(白帶魚)
			裹粉魚排(塊)(鯖魚)
			裹粉魚排(塊)(竹筴魚)
			裹粉甲殼類(白蝦)
	調理魚排*	經清洗、選別、採肉後，進行水產品重組、調味調理再冷凍之產品。(魚排主原料應為單一魚種，而頭足類或甲殼類，添加的副原料	調理魚排(虱目魚)
	註 1		調理魚排(臺灣鯛)
			調理魚排(鱸魚)
			調理魚排(旗魚)
			調理魚排(石斑)
			調理魚排(烏魚)

		(如:蔬果、魚漿)須為國產原料外，水產品使用應達 60%以上。)以上製程涵括裹漿(粉)(或不裹漿(粉))、預炸(或不預炸)。產品標示應註記。	調理魚排(鬼頭刀)
			調理魚排(土魷)
			調理魚排(水鯊)
			調理魚排(白帶魚)
			調理魚排(鯖魚)
			調理魚排(竹筴魚)
			調理魚排(鮫魚)
			調理頭足類(魷魚)
			調理頭足類(透抽)
			調理頭足類(花枝)
			調理甲殼類(白蝦)
	魚精(冷凍)	經清洗、選別後，再蒸煮或熬煮或萃取之加工品，再冷凍。	魚精(冷凍)(鰻魚)
			魚精(冷凍)(虱目魚)
			魚精(冷凍)(鱸魚)
			魚精(冷凍)(烏魚)
			魚精(冷凍)(鯖魚)
罐頭製品	魚精(常溫)	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。(主原料、蔬果須為國產原料。)	魚精(常溫)(鰻魚)
			魚精(常溫)(虱目魚)
			魚精(常溫)(鱸魚)
			魚精(常溫)(烏魚)
			魚精(常溫)(鯖魚)
	罐頭		罐頭(臺灣鯛)
			罐頭(鱸魚)
			罐頭(鮪魚(正鯷))
			罐頭(鯖魚)
			罐頭(九孔)
			罐頭(虱目魚)
乾鹽製品	魚鬆	經清洗、選別後，再進行調味、翻炒之加工製	魚鬆(虱目魚)
			魚鬆(臺灣鯛)

		品，如：魚鬆、魚酥、魚脯。（主原料應為單一魚種，添加的其他原料須為國產原料外，水產品使用應達 60%以上。）	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(烏魚)
			魚鬆(鯖魚)
	一夜干	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。	一夜干(午仔魚)
			一夜干(鱸魚)
			一夜干(石斑)
			一夜干(竹筴魚)
			一夜干(鯖魚)
			一夜干(烏魚)
			一夜干(臺灣鯛)
			一夜干(虱目魚)
			一夜干(鬼頭刀)
			一夜干(秋刀魚)
	鹽漬鯖魚	經清洗、挑選後，加入3%(含)以上的食鹽進行鹽漬之加工品，再冷凍。	鹽漬鯖魚
煉製品	魚丸*註1	經清洗、選別後，再加鹽擂潰及蒸煮之加工製品，再冷凍。（主原料應為單一水產品，添加蔬果須為國產原料外，水產品使用應達 65%以上。）	魚丸(虱目魚)
			魚丸(鬼頭刀)
			魚丸(紫菜)
			魚丸(海菜)
			魚丸(狗母魚)
			魚丸(鱸魚)
			魚丸(旗魚)
			魚丸(魷魚)

	魚羹		魚羹(虱目魚)
	黑輪*註 1	經清洗、選別後，再加鹽搗潰及蒸煮或油炸之	黑輪
	甜不辣* 註 1	加工製品，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，其來源亦應為溯源水產品，並應明確標示使用比例。)	甜不辣

註：

- 「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)」、「調味魚排(鯰魚)」屬專案申請品項。
- 表列品項將視實際執行情形，由初審單位提送至本部研議調整。
- 烏魚子不適用本表，請逕依規定申請。