

豬肉原產地標示範例

1 包裝食品



擇一

增加標示：
豬肉原產地(國)：○○
(或等同意義字樣)



豬肉原產地標示範例

2 直接供飲食場所

來源都清楚標示



菜單

肉絲炒麵

炸豬排

糖醋排骨

豬肝湯

本店使用
台灣豬肉及豬油

豬肉原產地標示範例

3

散裝食品

★分區標示

本區產地美國



本區產地台灣



★單一產地標示



皆國產豬肉

★標籤標示

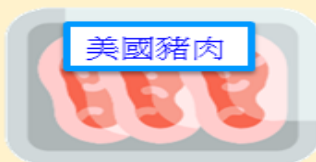
台灣豬肉



台灣豬肉



美國豬肉



★免重覆標示



豬肉及豬可食部位原料之原產地標示

民國110年1月1日起實施

(包裝食品以產品產製日期為準)



生鮮豬肉



豬脂(油)



含豬原料加工
食品



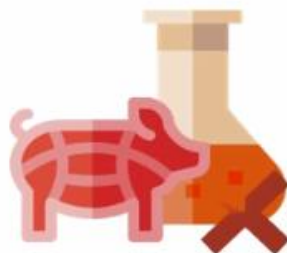
滷肉飯



直接使用豬脂食品



豬可食部位



豬肉萃取物



豬肉香料

月餅、麵包等

豬內臟、豬皮、
豬腳、豬骨等

非為真正豬肉及豬可食部位之食品



使用三國以上來源豬原料如何標示？



台灣豬肉
40%



丹麥豬肉
30%



澳洲豬肉
20%



美國豬肉
10%

方式1:增列

豬原料原產地：台灣、丹麥、澳洲、美國

豬原料原產地：台灣、丹麥、**其他(澳洲、美國)**

方式2:加標

成分：豬肉(台灣、丹麥、澳洲、美國)、○○○、

成分：豬肉(台灣、丹麥、**其他(美國、澳洲)**)、○○○、

方式3:數字表示

3	2	4	1
澳洲	丹麥	美國	台灣



每批豬原料來源不同如何標示？

方式1:增列

豬肉原產地：台灣

方式2:加標

內容物名稱：豬肉(台灣)

方式3:圈選

豬肉來源國：(台灣)、丹麥、美國

方式4:勾選

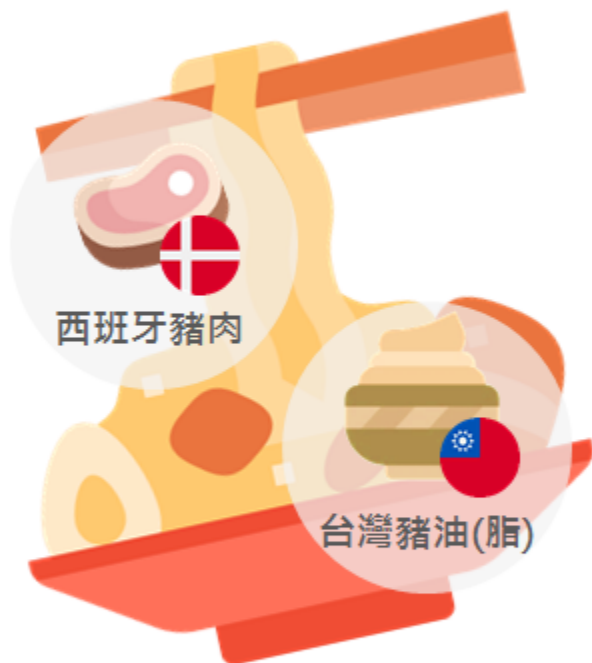
豬肉原產地：■台灣、□丹麥、□美國

方式5:表格

			V
澳洲	丹麥	美國	台灣



餐廳使用多國來源豬原料如何標示？



肉絲炒麵

標示方式



標示內容

肉絲炒麵
(豬肉：西班牙、
豬油(脂)：台灣)



同一產地原料

本店使用
西班牙豬肉、台灣豬油(脂)



範例：香腸產品



香腸產品

方式一：加標

內容物：豬肉(台灣)、腸衣(西班牙)、...

方式二：增列

豬肉及其原料原產地：
豬肉(台灣)、腸衣(西班牙)

方式三：增列

豬肉及其原料原產地：台灣、西班牙



豬原料原產地標示重點

不同規範對象有不同標示方式及字體大小要求

規範對象	標示方式	字體大小
 包裝食品	可用 增列 或 加註 方式擇一	長寬必須 大於0.2公分
 直接供應 飲食場所	張貼海報、立標示牌	長寬必須 大於2公分
	菜單加註	長寬必須 大於0.4公分
	餐盒黏貼標籤	長寬必須 大於0.4公分
 散裝食品	單一產地來源	可標示「 皆為國產豬肉 」， 長寬必須 大於2公分
	不同產地來源	標示 各別豬肉原料原產地 ， 長寬必須 大於2公分
	標籤標示	長寬必須 大於0.2公分



台灣農產品生產驗證或公告之
生產系統，且確實僅含有台灣
豬肉或其可食部位者

可免重覆標示豬原料原產地

豬原料原產地標籤貼紙



食品標示諮詢服務平台 <http://www.foodlabel.org.tw>