

附表 臺灣農產品生產追溯條碼-農產加工品適用品項

行政院農業委員會 104 年 7 月 17 日農糧字第 1041073365 號公告

編號	品項	說明
1	杭菊	以國產杭菊作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，該加工過程未使用添加物。
2	仙草乾	以國產仙草作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，該加工過程未使用添加物。
3	風茹（草）	以國產風茹（草）作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，該加工過程未使用添加物。
4	愛玉子	以國產愛玉子作物為原料，進行簡單乾燥、日曬、風乾處理作業，且該加工過程未使用添加物。
5	乾香菇製品（乾香菇、香菇乾）	1.乾香菇：以國產生鮮香菇（片）為原料，僅以天然或烘乾機進行簡單乾燥處理且過程未使用添加物。 2.香菇乾：以國產生鮮香菇（片）為主要原料，進行烘烤、油炸、調味等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
6	茶製品（茶）	以國產茶菁為主要原料，進行加工製造，製造過程除得以天然且新鮮之國產花、草、水果等原料進行窰（調）製外，未使用其他添加物。
7	咖啡製品（咖啡）	以國產咖啡為原料，進行去殼、加工、烘焙等加工作業，處理過程未使用添加物。
8	花生製品（焙炒或蒸煮花生）	以國產落花生為主要原料，進行蒸煮、焙炒、油炸、調味、磨粉等加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
9	黑豆製品（黑豆茶）	以國產黑豆為原料，進行焙炒加工，處理過程未使用添加物。
10	玉米製品（蒸煮玉米）	以國產食用玉米為原料，進行蒸煮之食用玉米加工作業，處理過程未使用添加物。
11	甘藷製品（冰薯、薯條、薯片、薯粉）	以國產甘藷為主要原料，進行烘烤、油炸、蒸煮、冷凍、研磨或其他經審查認可之甘藷加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
12	乾金針	以國產金針為主要原料，進行乾燥、日曬、風乾處理作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
13	香蕉製品（香蕉乾）	以國產香蕉為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之香蕉加工作業。
14	鳳梨製品（鳳梨乾）	以國產鳳梨為原料，進行乾燥、烘烤、油炸或其他經審查認可之鳳梨加工作業。
15	芒果製品（芒果乾、芒果青）	以國產芒果為主要原料，進行乾燥、烘烤、醃製或其他經審查認可之芒果加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
16	柿製品（柿餅）	以國產柿子為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之柿子加工作業。
17	龍眼製品（帶殼龍眼乾、桂圓肉）	以國產龍眼為原料，進行乾燥、烘烤、去殼或其他經審查認可之龍眼加工作業。
18	荔枝製品（荔枝乾）	以國產荔枝為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之荔枝加工作業。
19	梅製品（糖漬）	以國產梅為主要原料，進行糖漬、鹽漬、陳化或其他經審查認可之梅加

編號	品項	說明
	梅、鹽漬梅)	工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
20	柳橙製品（柳橙乾）	以國產柳橙為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之柳橙加工作業。
21	椪柑製品（椪柑乾）	以國產椪柑為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之椪柑加工作業。
22	番石榴製品（番石榴乾）	以國產番石榴為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之番石榴加工作業。
23	楊桃製品（楊桃乾）	以國產楊桃為主要原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之楊桃加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
24	木瓜製品（木瓜乾）	以國產木瓜為原料，進行乾燥、烘烤或其他經審查認可之木瓜加工作業。
25	綜合蔬果乾	以國產蔬果為主要原料，進行乾燥、烘烤、油炸、調味或其他經審查認可之蔬果加工作業，可使用符合食品衛生安全規範之食品添加物。
26	農村酒品	酒品以國產農產品為原料，通過本會農糧署農村酒莊評鑑之酒莊所產製，且經農村酒莊酒品評鑑獲獎。
27	稻米製品（發芽米、純米穀粉）	以國產米為原料，進行催芽或研磨等作業。
28	蜂產品（蜂蜜、蜂王漿、花粉）	以國內採集之蜂蜜、蜂王漿、花粉為原料，進行簡單濃縮、冷凍、乾燥處理作業，該加工過程未使用添加物。