

連鎖飲料便利商店及速食業之現場調製飲料標示規定問答集

Q1. 調製飲料標示規定所稱連鎖飲料、便利商店及速食業，是指那些業者？

A1. 本規定所稱的連鎖業者，指公司或商業登記上使用相同之名義，或經由加盟、授權等方式使用相同名義者，故符合前開連鎖定義之飲料業、便利商店及速食業皆為本規定之適用對象。

Q2. 中西式餐廳(複合式餐廳)或連鎖餐廳以供餐為主，飲料雖非主要供應項目，但也提供飲料單點是否也需依本規定標示？

A2. 以供餐為主之中西式餐廳、早餐店及連鎖餐廳等，非屬本規定規範之對象，本規定規範對象為連鎖飲料業、便利商店及速食業。

Q3. 有關調製飲料之熱量標示係指該杯飲料(含食材)的所有熱量或是標示該杯飲料糖添加量之熱量？可以直接標示「本杯飲料全糖添加量所含熱量計○○○大卡」嗎？

A3. 本規定之熱量標示為標示該杯飲料全糖添加量所含熱量，該糖添加量所含熱量可標示為「全糖添加量○○公克，所含熱量每公克四大卡」或「全糖添加量為○○顆方糖，所含熱量每顆方糖二十大卡」或「全糖添加量○○公克，所含熱量計○○○大卡」。

Q4 倘添加的糖為果糖或自行調製的蔗糖，因調製濃度不同其所含糖量不同該如何標示？

A4. 本規定所稱糖添加量係指單醣與雙醣之總和，倘調製不同濃度之蔗糖或果糖，應依其實際所含糖量（單醣與雙醣總和）標示之。

Q5. 如果調製飲料有半糖、全糖之分別，只須標示全糖添加量或各分級添加糖量皆需分別標示？

A5. 依本規定現場調製飲料應標示全糖添加量，故標示全糖添加量即

可，倘主動揭露各分級選項之糖添加量亦屬適法。

Q6. 如果調製飲料無額外添加糖，但提供糖包(罐)由消費者依喜好自行添加這樣需要標示嗎？倘不需標示糖添加量是否也不需標示熱量？

- A6. (1)倘供應之飲料無額外添加糖，但提供糖由消費者依個別喜好自行添加，因消費者知道自行添加之糖量，故不須標示糖添加量，但如由店家添加者，則應標示添加的糖量。
- (2)無額外添加糖，則無需標示添加糖量及其所含熱量。

Q7. 以茶精調製的茶飲料須標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶菁調製的要如何標示？

- A7. 如僅以茶精調製應標示○○風味飲料，如果混合茶葉及茶精調製的，則可標示為茶飲料，並應標示茶葉原料產地(國)，如混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。

Q8. 咖啡因含量受咖啡品種、季節、沖調方式等影響，難以正確標示？

- A8. 本規定咖啡標示咖啡因含量，係以紅黃綠標示區分咖啡因含量，各顏色代表一定區間之咖啡因含量(紅色代表咖啡因 ≥ 201 毫克/杯，黃色代表咖啡因 101-200 毫克/杯，綠色代表咖啡因 ≤ 100 毫克/杯)，非以數值方式標示，應不致因原料、沖泡等因素致咖啡因含量變異而無法正確標示。

Q9. 義式咖啡都是混豆，是否可以在店內立牌或菜單上表示產地及混豆依比例由高至低標示即可？

- A9. (1)咖啡原料混合二個以上產地(國)者，應依其含量多寡由高至低標示之。
- (2)標示方式得以卡片、菜單註記、標記(標籤)或標示牌(板)

等型式，採張貼懸掛、立（插）牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式擇一為之；咖啡因含量之紅黃綠標示區分得以符號或圖樣標示之。

Q10. 咖啡因含量得以紅黃綠符號或圖樣標示，有無圖樣大小之規定？

A10. 咖啡因含量以紅黃綠符號或圖樣標示之大小，以菜單註記、標記（標籤）者，其圖樣長度及寬度與字體規定相同各不得小於零點二公分；以其他型式標示者，各不得小於二公分。

Q11. 咖啡豆經烘焙後屬實質轉型，倘於台灣烘焙則該咖啡豆產地可標示為台灣嗎？

A11. 本規定係規定現場調製飲料之咖啡、茶飲料應標示咖啡及茶葉原料之原產地(國)，不論是否實質轉型皆應標示其原料原產地，故咖啡豆雖於台灣烘焙，仍應標示該咖啡豆之原產地(國)，不得標示為台灣。

Q12. 果蔬汁含量僅 5% 者，不能標示為果蔬汁，應如何標示？

A12. 以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達 10% 以上，果蔬汁含量為 0.1% 至 9.9% 者應標示為「○○果蔬飲料」，未含果蔬汁者則應標示為「○○風味飲料」。

Q13. 檸檬因酸度高，調製一般消費者可接受之口味，其檸檬汁的含量無法達 10%，而檸檬汁是消費者熟知之果蔬汁是否品名仍可為檸檬汁？

A13. 「檸檬汁」雖其檸檬汁含量未達 10%，但消費者應了解檸檬為酸度較高之水果，調製為果汁其檸檬汁含量未達 10%，依約定俗成之原則，品名得為「檸檬汁」。

Q14. 如何計算果蔬汁含量？

A14. 果蔬汁含有率=果蔬汁總量/產品調製量*100%。

Q15. 同時有茶葉及果汁之飲料，例如檸檬紅茶，應屬於茶飲或蔬果汁，該如何標示？

- A15. (1)以果蔬汁為品名者其果蔬汁含量須達 10%以上，飲料之內容物有茶葉及果蔬汁，倘果蔬汁含量達 10%以上者，品名可標示為○○汁，並標示茶葉原料原產地、全糖之添加量及該糖添加量所含熱量。
- (2)倘果蔬汁含量未達 10%以上或未以果蔬汁為品名者(例如以○○茶或○○飲為品名)則應標示茶葉原料原產地、全糖之添加量及該糖添加量所含熱量。
- (3)倘不含果蔬汁或以茶精調製則應標示「○○風味」。

Q16. 本公司為連鎖速食業者有販售現場調製飲料，也有將完整包裝飲料倒入本公司杯子後提供予消費者之非現場調製飲料，此類產品也要依現場調製飲料標示規定標示嗎？

- A16. 倘以完整包裝飲料供應消費者，該飲料僅更換容器未做任何調製，可不需依本規定標示，但避免消費者混淆或誤解為貴公司之現場調製飲料，宜標示其品牌及品名，例如本飲料為○○公司○○(品名)。

Q17. 如未依規定標示或標示不實，其罰責為何？

- A17. 本規定自 104 年 7 月 31 日起實施，故連鎖飲料速食便利商店之現場調製飲料應依於 104 年 7 月 31 日起依規定標示，倘未依規定標示將依違反食品安全衛生管理法第 25 條第 2 項規定，處 3 萬以上 300 萬以下罰鍰；如果是標示不實依違反食品安全衛生管理法第 28 條第 1 項規定，處 4 萬以上 400 萬以下罰鍰。

Q18. 以含有糖之茶包或咖啡包調製，無另添加糖者，是否須標示糖添

加量？

A18. 本規定之全糖添加量係指飲料調製過程中額外添加之糖量，食材所含糖量非本規定標示範疇，倘以茶包或咖啡包調製者，得免標示該茶包或咖啡包所含糖量，惟應標示其品牌及品名，例如本飲料以○○公司○○(品名)調製；惟如調製過程中另添加糖則仍須標示之。

Q19. 以水果果漿(果醬)調製，無另添加糖，該果漿(果醬)所含糖量須標示嗎？

A19. 考量產品內之糖量會因原料來源、產地及季節等因素改變，業者難以計算產品之實際含糖量，故本規定以業者調製過程中額外添加之糖量作為標示依據，食材(果漿、冬瓜露、粉圓、紅豆、綠豆等)所含糖量得免標示。

Q20. 本公司屬於連鎖餐飲店，門市販售之飲料，皆為從中央工廠生產之大包裝飲料，在販售現場進行分裝至杯中再封膜，現場無進行添加糖的動作。請問本公司於門市販售之飲料還需標示糖添加量與熱量嗎？

A20. 倘屬中央工廠提供之飲料，雖現場僅分裝，仍應標示每杯飲料所添加之全糖量及該糖量所含熱量。

Q21. 本公司為連鎖之生機食品業者，現場以飲用水、蔬菜、水果、梅子漿等食材調製成精力湯飲品是否也須依此規定標示？

A21. (1)本規定規範對象為具營業登記連鎖飲料業、便利商店及速食業之現場調製咖啡、茶葉飲料應標示茶葉及咖啡原料來源之原產地(國)；現場調製之飲料，應標示全糖之添加量及該糖量所含熱量；以果蔬汁為品名者，果蔬原汁含有率應達 10%，

104 年 7 月 20 日公布

104 年 8 月 24 日修訂

低於 10%(0.1%~9.9%)品名應為果蔬飲料，未含果蔬者，應於
品名標示「○○風味」或「○○口味」字樣。

- (2)精力湯飲品未以果蔬為品名，得不依本規定之果蔬標示；惟倘
屬現調飲料，如有額外加糖，仍應標示全糖添加量及該糖量
所含熱量。