

溯源水產品資訊登錄管理作業規範第二點附件二修正規定

溯源水產品加工品適用品項

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)
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(鮭魚)*註1
	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，進行調味調理再冷凍之產品。	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)
	裹粉頭足類	經清洗、選別、切塊後，進行裹粉預炸再冷凍之產品。(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，進行裹粉預炸再冷凍之產品。(原型塊狀魚排重量應達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)(鯰魚)*註1
	調理魚排* 註1	經清洗、選別、切塊後，進行水產品重組、調味調理再冷凍之產品。(主原料應為單一魚種，添加蔬果須為國產原料外，水產品使用應達60%以上。)	調理魚排(虱目魚排)
	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)	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)
乾鹽製品	魚鬆	經清洗、選別後，再進行調味、翻炒之加工製品，如：魚鬆、魚酥、魚脯。	魚鬆(虱目魚)
			魚鬆(臺灣鯛)
			魚鬆(鱸魚)
			魚鬆(鮪魚(鯷魚))
			魚鬆(鬼頭刀)
			魚鬆(旗魚)
			魚鬆(狗母魚)
			魚鬆(烏魚)
	一夜干	經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械	一夜干(午仔魚)
			一夜干(鱸魚)

		方式風乾使其產生風味之加工製品，再冷凍。	一夜干(石斑)
			一夜干(竹筴魚)
			一夜干(鯖魚)
			一夜干(烏魚)
	鹽漬鯖魚	經清洗、挑選後，加入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。(主原料應為單一魚種，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)
	黑輪*註1	經清洗、選別後，再加鹽擂潰及蒸煮、油炸之加工製品，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。)	黑輪
	甜不辣*註1		甜不辣

註：1. 「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)」屬專案申請品項。

2. 表列品項將視實際執行情形，由初審單位提送至本會研議調整。

3. 烏魚子不適用本表，請逕依規定申請。