

## 巧克力之品名及標示規定修正規定

- 一、本規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款及第二十五條第二項訂定之。
- 二、以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並可添加糖、乳製品或食品添加物製成不含內餡固體型態之產品，其品名標示應遵守下列規定：
  - (一)品名標示為「黑巧克力」者，其總可可固形物含量至少百分之三十五、可可脂至少百分之十八、非脂可可固形物至少百分之十四。
  - (二)品名標示為「白巧克力」者，其可可脂含量至少百分之二十、牛乳固形物至少百分之十四。
  - (三)品名標示為「牛奶巧克力」者，其總可可固形物含量至少百分之二十五、非脂可可固形物至少百分之二點五、牛乳固形物至少百分之十二。
  - (四)品名標示為「巧克力」者，其原料及含量應以前三款為限。
- 三、前點巧克力有添加其他植物油者，其添加量不得超過該產品總重量之百分之五。其產品應於品名附近加標示「添加植物油」或等同之字義。
- 四、以前二點所定巧克力添加其他食品原料製成之固體型態產品，並以巧克力為品名者，其巧克力含量至少百分之二十五。其產品應於品名前加標示「含餡」或「加工」或等同之字義。
- 五、品名標示為「巧克力抹醬(或糖漿)」或等同之字義者，應以可可脂、可可粉或可可膏等可可製品為原料，並得添加其他食品原料製成半固體型態或流體型態，其總可可固形物含量至少百分之五或可可脂至少百分之二。
- 六、本規定之標示方式：
  - (一)包裝巧克力依第二點至前點之規定標示，其字體長度及寬度不得小於零點二公分。
  - (二)具稅籍登記之食品販賣業者，販售散裝巧克力，應於販售之場所依第二點至前點之規定標示，並得以卡片、標記(標籤)或標示牌(板)等型式，採懸掛、立(插)牌、黏貼或其他足以明顯辨明之方式為之。以標記(標籤)標示者，其字體長度及寬度各不得小於零點二公分；以其他標示型式者，各不得小於二公分。
- 七、產品之品名標示未符合本規定，其涉不實、誇張或易生誤解者，依食品安全衛生管理法之相關規定辦理。