



三、CIS 鴨蛋皮蛋使用之規範

(一)、適用範圍：本標準適用於鴨蛋製成之皮蛋。

(二)、定義：鮮鴨蛋收集，經篩檢、鹼液醃製後，其成品之蛋白呈凝固狀，具茶褐至墨綠色及含皮蛋特有風味之產品。

(三)、品質標準：

項目	標準
原料蛋	1. 蛋殼無異物、污斑、污點或變色。 2. 蛋形正常、蛋殼完整、無破裂損傷、蛋殼面平整緊密。 3. 氣室完整、無氣泡，且蛋黃輪廓完整、無異物及不良氣味。
成品	1. 蛋殼完整無破損。 2. 蛋白為凝固膠體，表面平滑有光澤，呈茶褐至墨綠色，質地柔韌富彈性。 3. 蛋黃外圍凝固、光滑、中心糊狀或固狀，呈墨綠色或黃綠色。 4. 具有皮蛋特有之風味及口感。

(四) 包裝標準：

1. 包裝材料應符合行政院衛生署訂定之食品器具、容具及包裝材料衛生標準。

2. 包裝材料，例如塑膠盒、紙箱等均應為清潔堅牢之新品。

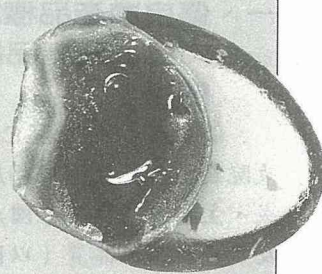
3. 紙箱以符合CNS 1544瓦楞紙板A、C兩類為原則。

(五)、檢驗項目、方法與標準

項目	方法	標準	備註
重金屬殘留量	鉛	原子吸光儀測定	0.3ppm 以下
	銅	原子吸光儀測定	5ppm 以下

(六)、標示規定及範例

標示項目及方法	各依實際情形標明下列各項目： 1. 品名 2. 原料蛋 3. 個數 4. 製造日期 5. 有效期限 6. 保存條件 7. 製造業者商號、地址及電話
禁止標示事項	1. 讓消費者誤認是在食品品評會得獎的措辭(若與品評會得獎之製品採同一規格製造，並註明得獎年度者不在此限)，及讓消費者誤認是政府單位推薦的字樣。 2. 與上列標示事項規定內容相矛盾的字眼。 3. 其他引人誤解的文字、圖案等標示。
標示範例	應於包裝容器顯目處參照下列內容標示： 1. 品名：皮蛋 2. 原料蛋：鴨蛋 3. 個數： 4. 製造日期： 5. 有效期限： 6. 保存條件：陰涼、通風之室溫下 7. 製造者：××蛋品股份有限公司 TEL：××× 地址：×××



(七)、皮蛋製作流程基準

流程	基準	備註
原料蛋	依三、原料蛋之品質標準	
外觀檢查	1. 剔除裂殼蛋。 2. 污染糞便、污泥嚴重者應檢出洗淨。 3. 檢查不合格者應集中置於專用容器。	
洗淨	1. 洗淨水溫度至少應高於蛋溫 5-10°C。 2. 洗淨包括刷洗及沖洗二步驟。 3. 洗淨水應符合食品工廠用水標準。	
醃漬	1. 醃漬成分應不含或不會釋出有害人體健康安全之成分。 2. 醃漬場所陰涼通風良好，溫度保持 25°C 左右。 3. 以凝固性及蛋白、淡黃色澤為判定依據，適切掌握醃漬期。	
撈取	醃漬完成，及時撈出。	
風乾	皮蛋撈起後，包裝前需經充分送風乾燥。	
照蛋檢查	1. 照蛋室亮度適中，照蛋設備之光度應足以辨認內容物色澤，有無異物及破裂或裂殼蛋。 2. 異常蛋集中另行放置。	

養生皮蛋



凝固性檢查	以官能或儀器檢查，其凝固性良好。
包裝	依四、包裝標準規定。
熟成	成品應置陰涼通風處熟成。
儲藏	1. 成品應置陰涼通風處。 2. 冷藏則應避免回溫所致蛋殼冒汗之問題。

(八)、皮蛋製造場所規範

1. 製造場所環境

(1). 製造場所不得設置於易遭受汙染之區域。

(2). 製造場所四周環境應容易隨時保持清潔，避免成為汙染源。製造場所之空地應鋪設混凝土、柏油或綠化等，以防塵土飛揚並美化環境。

(3). 製造場所道路，應鋪設柏油等，以防灰塵造成汙染。

(4). 製造場所不得有足以發生不良氣味，有害(毒)氣體、煤煙或其他有礙衛生情形之設施。

(5). 製造場所應有適當的排水系統，不得有積水情形發生，且不可有滲透、泥濘、髒污或有動物或微生物孳長而造成蛋品汙染之區域。

(6). 製造場所周界應有適當

防範外來汙染源入侵之設計與構築。

2. 工作室及設備

(1). 工作室配置與空間：

(1.1). 工作室應依作業流程需要及衛生要求，有序而整齊的配置。

(1.2). 工作室有足夠空間，以利設備安置、衛生作業、物料儲存，以確保蛋品安全衛生。

(1.3). 製造作業場所內設備間隔或設備與牆壁之間隔，應有適當之通道或工作空間。

(2). 排水：

廢水應排至適當之廢水處理系統或經由其他方式予以處理。

(3). 光明設備

廠內應有適當的採光照明設備。

(4). 通風設備：

生產與包裝場所應保持良好之通風設備。

(5). 倉庫：

倉庫之構造應能維持原料蛋、副料、成品等之品質，並有防止汙染及堅固的材料構築，其大小足供作業順暢進行並易於維持整潔，應有防止蚊、蠅、蟲、鼠等侵入之裝置。

3. 器具設備

(1). 材料：

設備與用具應以不會產生毒素、臭味、異味、非吸收性且耐強鹼、清洗和消毒的材料製造。

(2). 生產設備：

排列應有秩序，使生產作業順暢且避免相互汙染。



鄉間小路

廣告服務

(02)3628148 豐年社業務部

即將出版 紅龍果的奧秘 種植指導手冊

每本100元 劃撥帳號:31355068 戶名:王群光
光河改良場主任 王群光醫師撰著
(台大醫學士、開業醫師、業餘園藝研究)

紅龍果有那些奧秘?

本書為您解惑:蜜源植物、能源植物、色素植物、水庫植物、維他命果、芝麻果、樹西瓜、樹青菜、生菜沙拉、仙人掌花茶、果汁、冰淇淋、果聖、聖果。

三角柱仙人掌蜜果品種全家福

精心選種培育十餘年，私房品種大公開計有紅龍果(白肉)、黃龍果；(以下為紅肉)血龍果、紫龍果、黑龍果、寡龍果、巨龍果及其他尚未命名品種。歡迎參觀

種苗出售
台南新竹示範果園

光河仙人掌(紅龍果)有種改良場
新竹市竹光路7號
劉華治先生
TEL: (03)5423123 090052010

新 紅龍果 (又稱仙蜜果)

◎栽種方法請參閱：
豐年半月刊86年5月1日及5月16日 專文介紹

大型品種，高甜度
抗菌力強，無農藥

大茂種苗園 台南縣善化鎮陽明新村105號
(06)5851999 或 090742119

各位老闆、頭家們！
您煩惱新產品沒人知道嗎？
您煩惱沒業務員幫您找客戶嗎？
鄉間小路 讓您免操煩，
廣告刊登效果好、經濟實惠、財源滾滾來！
廣告服務專線：(02)3628148 豐年社業務部

塑膠黑軟盆·穴植管

專業
量產

適合山地造林及所有苗木之育苗和大量栽培使用。從4cm到43cm口徑、尺寸20餘種現貨大量供應

宗慶塑膠股份有限公司 新營市開元路185號
TEL:(06)636-2530/632-8339 (03)337-5881 郵撥03590449
FAX:(06)636-2139 行動:0932835646

助聽器 44年老店 值得您信賴

留美專家 主持驗配 保障服務

獨一專門店 助聽器世家 5413525
台企行 5512525
5637392

集世界所有名品 原台灣電氣企業行
台北市中山北路2段25號二樓(中山分局附近)