

直接供應飲食場所火鍋類食品之湯底標示規定

(104年6月30日部授食字第1041302212號)

規範對象

- 具營業登記之直接供飲食場所，其火鍋類食品，應於供應場所標示湯底主要食材、風味調味料等資訊。

標示內容

火鍋湯底需標示

1. 食材熬製
2. 風味調味料調製
3. 食材+風味調味料調製

標示呈現方式

1. 菜單、標籤：字體不得<0.2公分
2. 標示牌：字體不得<2公分



標示小叮嚀

1. 標示含量最多或宣稱之食材
2. 風味調味料內容物需全展開

- 「風味調味料」係指化學調味料及風味原料中添加糖類、食鹽等（不包含香辛料），經乾燥成粉末狀（粒狀）或濃縮為塊狀（液狀），烹飪時可增加其風味或香氣者。
- 單獨添加之糖、鹽等非屬本規定所指「風味調味料」，無須另外標示。



標示方式及字體

標示得以卡片、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為之。前項以菜單註記、標記（標籤）者，其字體長度及寬度各不得小於 0.2 公分；以其他標示型式者，各不得小於 2 公分。



使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，此類別是否有規定使用多少比例以上之風味調味料才需標示？



使用食材及風味調味料共同調製之火鍋湯底，不論使用比例都需標示「○○食材及○○風味調味料」共同調製，並將該風味調味料內容物及食品添加物逐一展開標示。



風味調味料的內容物很多，多達數種要全部標示嗎？同時使用食材及風味調味料要如何標示？



是的，為透明湯底資訊，風味調味料內容物應逐一展開標示，例如「○○鍋湯底使用豬大骨及雞高湯粉（L- 麩酸鈉、棕櫚油、玉米澱粉、香料、乳糖、水解植物玉米蛋白、雞肉粉、雞油、大蒜油、調味劑（5'- 次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'- 鳥嘌呤核苷磷酸二鈉）共同調製」。



熬製湯底的食材通常非單一種，需全部標示或可以選擇其中幾樣標示？



熬製湯底食材的標示應標示主要食材，即熬製食材中含量最多者，例如「蔬菜鍋湯底使用番茄熬製」，倘有宣稱食材應同時標示所宣稱之食材，例如「藥膳鍋湯底使用雞骨、黨蔘熬製」。

標示範例

◆火鍋湯底使用食材熬製之標示方式



熬製湯底之食材包括：番茄、洋蔥、紅蘿蔔、芹菜，其中番茄含量最多，故番茄為主要食材。

◆火鍋湯底使用風味調味料調製之標示方式



- 風味調味料之內容物應展開標示（包括食品添加物）
- 如含有兩種以上風味調味料，應分別標明

◆火鍋湯底使用食材及風味調味料共同調製之標示方式



使用食材及風味調味料共同調製之湯底，不論風味調味料使用比例，均需如實展開標示其內容物（包括食品添加物）