

- [主頁](#)
- [最新消息](#)
- [關於我們](#)
- [新聞公報](#)
- [工作項目](#)
- [委員會及論壇](#)
- [進口管制/出口驗證](#)
- [屠房及食用動物監察](#)
- [食物規例/指引](#)
- [風險傳達](#)
- [營養資料查詢](#)
- [公用表格](#)
- [常見的問題](#)
- [相關網址](#)
- [聯絡我們](#)

[工作項目](#) >> [食物標籤上的營養資料](#) >> [給業界的營養標籤資料](#)

 友善列印

營養資料標籤制度之常見問題

1. [修訂規例的定義及涵蓋範圍](#) "二零一一年十二月更新"
2. [營養標籤上的資料](#) "二零一零年十一月更新"
3. [營養聲稱](#) [更新](#)
4. [化驗分析](#) "二零一零年六月更新"
5. [間接營養素分析](#)
6. [豁免](#) ("少量豁免制度"除外)
7. [少量豁免制度](#) "二零一一年六月更新"
8. [抽樣及執法](#)
9. [營養標籤計算器](#) (下稱"計算器")

1. 修訂規例的定義及涵蓋範圍

- 1.1 [何謂預先包裝食物?](#)
- 1.2 [飲品會否視作食物?](#)
- 1.3 [營養丸和膠囊是屬於藥物還是食物?](#)
- 1.4 [營養資料標籤制度是否適用於健康食品和功能食品? 我如何確定產品須符合營養標籤規定或符合資格申請少量豁免?](#) "二零一零年四月更新"
- 1.5 [什麼是用於特殊膳食的食物?](#) "二零一一年十二月更新"
- 1.6 [可否舉例說明"供特殊膳食之用的食物"?](#) "二零一一年十月更新"
- 1.7 [《修訂規例》並不適用於擬供不足36個月大的幼兒食用的配方奶粉及擬主要供不足36個月大的幼兒食用的食物。如奶類產品註明擬供學習自行進食的嬰兒或擬供剛會走路的幼兒食用, 這些食物是否受《修訂規例》所涵蓋?](#)
- 1.8 [如就嬰兒配方奶粉作出營養聲稱, 會否觸犯《修訂規例》?](#)
- 1.9 [如某食品並非用作出售, 有什麼關於營養標籤和營養聲稱的規定需要遵守?](#)
- 1.10 [芥花籽油、橄欖油和氫化油是否視作營養素?](#)
- 1.11 [法例中有關反式脂肪標籤的要求是否不包括天然的反式脂肪?](#)
- 1.12 [以特定消費者群組為銷售對象的產品是否屬於特殊膳食食品?](#) "二零一一年十月更新"
- 1.13 [還有哪些產品不屬於特殊膳食食品?](#) "二零一一年十月更新"

[返回頁首](#)

2. 營養標籤上的資料

- 2.1 [營養標籤上的資料有什麼語言規定?](#)
- 2.2 [新增的營養標籤應否沿用原有食物標籤所使用的語言?](#)
- 2.3 [以中文和英文以外的其他語言寫成的聲稱是否也受有關聲稱的規例規管?](#)
- 2.4 ["卡路里"一詞可否同時代表"能量"和能量單位?](#)
- 2.5 [業界是否只可採用《技術指引》表1所列的營養素常用名稱及縮略語?](#)

- 2.6 對於載有必須標示的能量和營養素含量資料標籤（營養標籤）的大小，或營養標籤內字句的大小，是否有所規定？營養標籤上的營養素標示次序是否有所規定？可否分欄列出營養資料？
- 2.7 固體食物（如雪糕）可否以每100毫升來標示營養素數值？液體食物又可否以每100克來標示營養素數值？
- 2.8 業界是否必須採用《技術指引》內的數據修整方法？營養素如以微克作單位，應如何修整有關數據？
- 2.9 如以“每一食用分量”來標示營養素含量，業界應注意什麼？如何釐定一個“食用分量”？可否就食用分量的數目進行數據修整？
- 2.10 在標示食用分量數目時，應該如何作出修整？
- 2.11 某產品的營養素含量未能符合《技術指引》表2內列出營養標籤上標示“0”（每100克/毫升）的定義（例如每100克產品含0.8克總脂肪）。不過，產品的食用分量小，每一食用分量的營養素含量也相當少（例如每5克食用分量含0.04克總脂肪）。在這種情況下，該如何標示每一食用分量的營養素含量？
- 2.12 營養標籤上標明數值為“每一食用分量含0克”和“每一食用分量含0.0克”，兩者有否分別？
- 2.13 強制規定標示的營養素必須採用公制單位（即克、毫克或微克）作標示。當局有沒有規定哪些營養素採用哪一種公制單位？
- 2.14 在營養標籤上標示維他命A、維他命E和葉酸的含量時，是否必須分別以視黃醇當量微克、 α -生育酚當量毫克和膳食葉酸當量微克作為單位？如只在營養標籤上標示微克或毫克，這做法是否可以接受？
- 2.15 “中國營養素參考值”一詞是指什麼？
- 2.16 什麼是營養素參考值？如有關食物中某營養素的含量為參考值的100%，是否表示該食物足以提供那種營養素的每天所需量？
- 2.17 在擬制營養標籤和計算聲稱條件時，我們應採用哪一種營養素參考值？
- 2.18 就碳水化合物而言，本港採用的營養素參考值似乎與中國內地不同。我應怎樣標示產品？
- 2.19 在擬制營養標籤和考慮聲稱條件時，業界應以食物出售時或食用時的狀態為準？
- 2.20 某些食物（如茶葉、咖啡豆）要先沖泡才可供食用，一般亦非以售賣時的狀態食用。如何為這些食品製備營養標籤？
- 2.21 部分營養素（如維他命C）會迅速流失。在標示這類營養素含量或就這類營養素作出營養聲稱時，業界應考慮什麼？
- 2.22 如不同的產品放在同一個包裝內出售，應如何標示營養素含量？如大包裝內含細小包裝，又應在哪一包裝上加上營養標籤？
- 2.23 如何為燒味食品製備營養標籤？
- 2.24 對於包裝內附有小包調味料的食品（例如即食麵或餃子），我可否只為整個食品製備一個營養標籤？
- 2.25 在一個包裝上列出多種類似產品的營養素含量（例如在一包“蜜糖香腸”上一併列出“蜜糖香腸”、“煙製香腸”和“胡椒香腸”的營養素含量），是否可以接納？
- 2.26 在本港出售的部分預先包裝食物已附有營養資料，業界可否直接採用這些資料？
- 2.27 在同一個食品包裝上載有兩個或以上適用於不同國家／地區的營養標籤（包括適用於香港的），是否可以接受？
- 2.28 如食物浸泡在液體中，例如罐頭鮑魚，當計算其營養素含量時應否計入液體？如何為這類產品製備營養標籤？ **新資訊 “二零一零年十一月更新”**

[返回頁首](#)

3. 營養聲稱

- 3.1 如何確定可否為某種物質作出營養聲稱？
- 3.2 如業界已塗黑或以標貼遮蓋食品上的營養聲稱，有關食品是否視作沒有作出營養聲稱的食品？ **“二零一零年四月更新”**
- 3.3 如在食物包裝上特別顯著標示某營養素，是否視作營養聲稱？
- 3.4 就某些營養素而言，固體和液體食物各有不同的營養聲稱準則。怎樣分辨固體和液體食物？
- 3.5 有些飲品含有固體配料，例如果肉。在作出營養素含量聲稱時，這些飲品應符合有關固體食物還是液體食物的聲稱條件？

- 3.6 可否就水溶性纖維作出營養聲稱?
- 3.7 食品可否就某一種配料作出營養聲稱 (例如“燕麥含大量膳食纖維”) ?
- 3.8 “鈣含量等於一杯奶”是否屬營養聲稱?
- 3.9 “0克反式脂肪”屬“數量性聲明”還是“營養素含量聲稱”?
- 3.10 營養標籤上有關“不含”的聲稱條件跟有關“0”的定義是否不同?
- 3.11 業界可否作出“95%不含脂肪”或“含5%脂肪”的聲稱?
- 3.12 “無油”、“少油”或“較少油”等聲稱會否視作就脂肪作出營養素含量聲稱?
- 3.13 “不含味精”、“不含氫化油”、“不含咖啡因”、“含電解質”、“少甜”、“不加甜味”、“添加甜味”、“非...主要來源”、“不添加...”及有關血糖生成指數 (glycaemic index) 的聲稱是否屬營養聲稱?
- 3.14 業界可否作出“含氨基酸”、“含葡萄糖”或“含奧米加3”等聲稱?
- 3.15 “100%天然/有機/新鮮”、“100%燕麥”、“沒有經基因改造”、“不含小麥”、“不含奶類”、“不含大豆”、“不含酵母”、“含益生菌”、“含益菌素”、“含抗氧化劑”、“含酵素”、“含輔酵素”、“不含激素”會否視作營養聲稱?
- 3.16 業界可否作出“不含澱粉質”或“低澱粉質”等聲稱?
- 3.17 如在配料表中列出“低脂奶”或“低鈉鹽”，會否視作營養聲稱?
- 3.18 “這產品並非不含鈉”這項陳述是否可以接納?
- 3.19 “並非低卡路里食物”這項陳述是否可以接受?
- 3.20 業界應如何描述營養素比較聲稱涉及的參考食物?
- 3.21 在營養素比較聲稱方面，“類似”一詞是指什麼?
- 3.22 如何確定可否為某種物質作出營養素功能聲稱?
- 3.23 如營養素具備由其他認可國際食物/衛生當局制定的營養素參考值，但卻沒有中國營養素參考值，而《修訂規例》附表8亦沒有訂出相關營養素的聲稱條件，業界可否就該營養素作出營養素功能聲稱?

[返回頁首](#)

4. 化驗分析

4.1 一般問題

- 4.1.1 我如何得知預先包裝食物內的營養素含量? 政府會採用哪一種方法檢測營養素?
- 4.1.2 我可否採用AOAC正式方法以外的其他方法檢測營養素含量?
- 4.1.3 食物中的營養素檢測限有什麼要求?
- 4.1.4 是否可用《營養標籤及營養聲稱檢測方法技術指引》附件所指明的方法檢測奶類產品?
- 4.1.5 設定營養素規管容忍限時，是否已考慮檢測方法的不確定度?

4.2 樣本處理

- 4.2.1 對於以“膠囊”包裝的健康食品，應否把膠囊的“外殼”連同其內含物質一起進行分析?
- 4.2.2 如何把軟的明膠囊混合成為均勻的粉末狀物質?

4.3 能量

- 4.3.1 我如何測量食物樣本中的能量含量?
- 4.3.2 我何時需要在計算能量時包括乙醇 (酒精) ?
- 4.3.3 我可否採用滴定法測定“有機酸”含量?
- 4.3.4 有些國家就個別糖醇制定特定的能量換算系數，我可否採用這些系數來計算能量含量?
- 4.3.5 不同的水分和灰分測定法會採用不同溫度，前者的幅度是100 C至110 C，而後者則為500 C至600 C。究竟水分和灰分測定法所採用的溫度應為多少?
- 4.3.6 如何計算食物樣本的能量含量並以千焦作為單位? “二零一零年四月更新”
- 4.3.7 多元醇應採用哪一個能量換算系數? 我可否把“赤蘚糖醇”(E968)視作不含能量的食物添加劑? “二零一零年六月更新”

- 4.4 碳水化合物(包括糖)
 - 4.4.1 我為什麼要檢測食物樣本中的水分和灰分含量?
 - 4.4.2 總碳水化合物與可獲得的碳水化合物有何區別?
 - 4.4.3 含有不能消化物質的部分預先包裝食物(例如香口膠)可否採用減法計算出碳水化合物含量?
 - 4.4.4 糖醇是否屬於碳水化合物?
 - 4.4.5 如何計算含功能性纖維產品的“可獲得的碳水化合物”?
 - 4.4.6 如何正確計算醋類產品的“可獲得的碳水化合物”含量?
 - 4.4.7 糖的檢測應包括多少種單糖和雙糖?
 - 4.4.8 在糖的檢測方面,我可否檢測還原糖而不檢測單糖和雙糖?
- 4.5 膳食纖維
 - 4.5.1 由於“膳食纖維”的檢測結果與檢測方法有關,更改膳食纖維的定義會大大影響標籤和聲稱事宜。業界應採用哪些AOAC正式方法來測定膳食纖維含量?
 - 4.5.2 我可否採用Englyst方法測定預先包裝食物中的膳食纖維含量?
 - 4.5.3 我可否採用AOAC正式方法2001.03來檢測膳食纖維含量? AOAC正式方法985.29與2001.03有何區別?
 - 4.5.4 如預先包裝食品含有功能性纖維, AOAC正式方法985.29會否低估膳食纖維含量?
 - 4.5.5 我可否使用AOAC正式方法2009.01測定膳食纖維含量? “二零一零年三月更新”
 - 4.5.6 AOAC 正式方法 2001.03 與 2009.01 有何區別? “二零一零年三月更新”
 - 4.5.7 我可否把 AOAC 正式方法 985.29 和 2002.02 所得的結果相加起來,作為含有抗性澱粉的預先包裝食物的總膳食纖維含量? “二零一零年三月更新”
 - 4.5.8 經過發酵魚類中發現含有膳食纖維是否合理?
- 4.6 脂肪
 - 4.6.1 我可否把透過換算個別脂肪酸得出的個別甘油三酸酯的總和作為脂肪總量?
 - 4.6.2 飽和脂肪是什麼?
 - 4.6.3 反式脂肪是什麼?
 - 4.6.4 我得知粟米油含有較大量C18:3t脂肪酸。我是否需要測定其他預先包裝食物的反式-C18:3脂肪酸含量?
- 4.7 蛋白質
 - 4.7.1 我可否透過檢測克氏氮含量來檢測蛋白質?
- 4.8 維他命及礦物質
 - 4.8.1 α -胡蘿蔔素是否屬於維他命A?
 - 4.8.2 食物中有多少種維他命D?
 - 4.8.3 β -生育酚是否等同維他命E?
 - 4.8.4 異抗壞血酸可否當作維他命C計算?
 - 4.8.5 煙酸是否等同煙酰胺?
 - 4.8.6 食物中的葉酸含量可否以膳食葉酸當量來表示?
 - 4.8.7 我可否不採用AOAC正式方法985.35,而使用其他AOAC正式方法來測定食物中的鈣含量和鈉含量?

[返回頁首](#)

5. 間接營養素分析

- 5.1 哪些食品較適合採用間接營養素分析法估計營養素含量?
- 5.2 在採用間接營養素分析方法製備營養標籤時,資料可否來自不同來源?

[返回頁首](#)

6. 豁免 (“少量豁免制度”除外)

- 6.1 [是否所有獲豁免項目均需提出申請和獲得批准?](#)
- 6.2 [新鮮、乾的及切粒／搗碎／弄成粉狀的紅辣椒、蔥、蒜等預先包裝食物，是否獲豁免遵守營養標籤規定?](#)
- 6.3 [常見中式湯的配料（例如淮山、紅棗、杞子）是否獲豁免遵守營養標籤規定?](#)
- 6.4 [在《修訂規例》附表6有關獲豁免項目名單中，“飲食供應機構”是指什麼？是否包括學校飯盒供應商?](#)
- 6.5 [在《修訂規例》附表6有關獲豁免項目名單中，有一項是“符合以下說明的預先包裝食物— \(a\) 在同一處所內加工處理並售予最後消費者；或 \(b\) 該食物在某地方加工處理，並在某處所售予最後消費者，而該地方是在該處所的毗鄰或緊接該處所的附近地方，而且該食物並非在 \(a\) 或 \(b\) 段所提述的處所外要約出售”。如某食品在某處所加工處理（如烘焙），並在 \(a\) 或 \(b\) 段所提述的處所以外的另一處所出售，在 \(a\) 或 \(b\) 段所提述的處所內出售的相同食品可否獲得豁免?](#)

[返回頁首](#)

7. 小量豁免制度

- 7.1 [根據小量豁免制度獲豁免的產品如現已附有營養標籤但並無任何營養聲稱，不會遭取消豁免資格。不過，現有營養標籤是否需要符合《修訂規例》的標籤規定?](#)
- 7.2 [根據小量豁免制度獲豁免的產品需附上特定標籤。有關標籤可否加入其他資料\(如配料和食用日期\)? 如標籤是一張獨立的標貼，可否不加上框線? "二零一零年四月更新"](#)
- 7.3 [每年銷售量不超過30 000件的預先包裝食物可根據小量豁免制度申請豁免。怎樣才算一件呢?](#)
- 7.4 [如何計算根據小量豁免制度獲得豁免的產品的銷售量?](#)
- 7.5 [如在“六包裝產品”附加一包作為贈品（即免費附送），附加的一包會否計入根據小量豁免制度獲豁免的“六包裝產品”的銷售量?](#)
- 7.6 [根據小量豁免制度，如食物進口商分銷給零售商的產品，其後因某些原因由零售商退回，這些退回產品的數目會否從進口商已向食物安全中心報告的銷售量中扣除?](#)
- 7.7 [在出售前須分切和重新包裝的巨型食品\(例如乳酪、香腸和火腿\)難以切成準確重量，甚至會因應顧客要求切成不同的大小。在申請小量豁免時，這些重新包裝的沒有劃一重量產品可否視作相同版本? "二零一零年四月更新"](#)
- 7.8 [中心會採用哪些準則來決定申請小量豁免的“實際稱重”產品是否屬於“相同版本”? "二零一零年六月更新"](#)
- 7.9 [根據小量豁免制度獲批准食品的每年銷售量如超過30 000件，將會如何處理? "二零一一年六月更新"](#)
- 7.10 [如豁免享有人違反有關小量豁免制度須遵守的條件，會有何後果? "二零一一年六月更新"](#)

[返回頁首](#)

8. 抽樣及執法

- 8.1 [規管容忍限是否適用於營養素的絕對量及相對量標示和營養聲稱?](#)
- 8.2 [我根據中心建議採用的食物成分資料庫的資料，並使用計算器為產品製備營養標籤。如計算出來的標籤營養素數值與中心檢定所得的數值不同，我是否須付上任何法律責任?](#)

[返回頁首](#)

9. 營養標籤計算器（下稱“計算器”）

- 9.1 [誰較適合使用計算器製備營養標籤?](#)
- 9.2 [使用計算器前，需要什麼資料?](#)
- 9.3 [營養標籤計算器如何協助業界製備符合《修訂規例》的營養標籤?](#)

[返回頁首](#)

1. 修訂規例的定義及涵蓋範圍

1.1 何謂預先包裝食物？

根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》，“預先包裝食物”指任何經全部或部分包裝食物以致（a）如不打開或不改變包裝，則不能將包裝內的食物變更；以及（b）該食物可隨時作為單份食品，交給最後消費者或飲食供應機構。有關定義亦適用於《修訂規例》。至於下列食物，則不會視作預先包裝食物，無須加上一般標籤和營養標籤：

本身沒有包裝而只在顧客選購後才作包裝的食物，例如為出售而展示的未經包裝忌廉蛋糕和麪包；

已放在包裝內但沒有繫緊或密封封口的食物，例如放在紙盒內而顧客無須用力即可打開紙盒的雞蛋。

不過，放在膠袋內並以鐵線、膠條或食用日期標牌繫緊袋口的烘焙食品，則會視作預先包裝食物。

[返回頁首](#)

1.2 飲品會否視作食物？

根據《公眾衛生及市政條例》（第132章），“食物”包括飲品和配製食物、飲品或該等產品時用作配料的物品及物質，而“飲品”則不包括不屬於下列類別的水：（a）汽水；（b）蒸餾水；

（c）不論有否加入礦物質的天然泉水；以及（d）裝載於加封容器內以出售供人飲用的水。上述定義亦適用於《修訂規例》。

[返回頁首](#)

1.3 營養丸和膠囊是屬於藥物還是食物？

一般而言，維他命和礦物質膠囊均視作藥劑製品，須於香港藥劑業及毒藥管理局註冊。藥劑製品受《藥劑業及毒藥條例》規管。其他營養丸和膠囊如附有醫藥聲稱（例如有關預防或治療疾病或其徵狀的聲稱），亦會被視作藥劑製品。

[返回頁首](#)

1.4 營養資料標籤制度是否適用於健康食品和功能食品？我如何確定產品須符合營養標籤規定或符合資格申請小量豁免？ **"二零一零年四月更新"**

一般而言，無法歸類為中藥或西藥的健康食品和功能食品跟一般食品一樣受到規管，除非獲得豁免，否則必須符合營養標籤規定。

有關“藥劑製品”、“藥物”、“中藥材”及“中成藥”的定義，載於《藥劑業及毒藥條例》（第138章）及《中醫藥條例》（第549章）。此外，《不良醫藥廣告條例》（第231章）禁止廣告聲稱某種產品對該條例附表所載的任何疾病具有治療或預防作用。衛生署負責執行這些條例的規定。有關這些條例的詳情，可瀏覽網址www.legislation.gov.hk。

就“藥劑製品”而言，業界亦可參考由衛生署發出的《將產品歸類為“藥劑製品”的指引》（網址：www.psdh.gov.hk）。至於中醫藥，請登入香港中醫藥管理委員會的網頁（網址：www.cmchk.org.hk）。

小量豁免制度只適用於受《公眾衛生及市政條例》（第132章）規管的預先包裝食物。業界在申請豁免前，有責任向衛生署查明其健康或功能食品是否歸類為中藥或西藥。

[返回頁首](#)

1.5 什麼是用於特殊膳食的食物？ **"二零一一年十二月更新"**

用於特殊膳食的食物，是特別為滿足因特殊身體或生理狀況及／或特殊疾病引致有特殊膳食要求而加工或配製並作此表述的食物。這些食物與類似的一般食物（如有的話）在成分組合上必須有明顯分別。特殊膳食食品的表述方式，必須符合現有本港法例（包括《不良醫藥廣告條例》（第231章）及一般食物標籤）的相關規定。

[返回頁首](#)

1.6 可否舉例說明“供特殊膳食之用的食物”？ **"二零一一年十月更新"**

在不違反問題1.5所述的原則下，下列產品一般會視作特殊膳食用食品：

(i) 任何情況下均須在醫護人員指導下使用並作此表述的產品（此項不包括只有在某些情況下才須

在醫護人員指導下使用的產品，例如載有“三歲以下兒童須在醫護人員指導下使用”或“如本產品用作唯一的營養來源，須在醫護人員指導下使用”等字句的產品)；

(ii) 只用作管飼的產品；以及

(iii) 專為某些病人或身體狀況特別配製並清楚作此表述的產品，例如產品上註明“專為癆病病人特別配製”(只註明“適合xx病人食用”的產品可能不屬於這類別)。

舉例來說，專為孕婦或授乳女性特別配製並作此表述的奶類產品會視作特殊膳食食品。另一方面，供一般人食用的蛋白粉產品則不屬於特殊膳食食品。

問題1.12及1.13提供更多特殊膳食食品的例子。

[返回頁首](#)

- 1.7** 《修訂規例》並不適用於擬供不足36個月大的幼兒食用的配方奶粉及擬主要供不足36個月大的幼兒食用的食物。如奶類產品註明擬供學習自行進食的嬰兒或擬供剛會走路的幼兒食用，這些食物是否受《修訂規例》所涵蓋？

食物如在標籤上註明“供學習自行進食的嬰兒”或“供剛會走路的幼兒”，並不受《修訂規例》所涵蓋。不過，有關業界人士宜在這些食物的標籤上提供具體資料，例如“擬主要供不足36個月大的幼兒食用的食物”或“擬供不足36個月大的幼兒食用的配方奶粉”。至於標籤上沒有指明供不足36個月大的幼兒食用的其他食物，當局會考慮每宗個案的有關資料，以決定有關食物是否受《修訂規例》所涵蓋。

[返回頁首](#)

- 1.8** 如就嬰兒配方奶粉作出營養聲稱，會否觸犯《修訂規例》？

《修訂規例》並不涵蓋嬰兒配方奶粉。不過，一般原則是食物標籤上提供的所有資料必須真確無誤和沒有誤導成分。

[返回頁首](#)

- 1.9** 如某食品並非用作出售，有什麼關於營養標籤和營養聲稱的規定需要遵守？

根據《修訂規例》，任何人為出售而宣傳、售賣或為供出售而製造任何沒有按規定加上營養標籤、或在其標籤上有任何不符合有關法例要求的營養聲稱的預先包裝食物，即屬犯罪。該罪行不限於當售賣或供出售的有關預先包裝食物。如該食品並非用作售賣但本身構成宣傳品，而宣傳品中具任何不符合有關法例要求的營養聲稱，則任何人為出售而宣傳該預先包裝食物，即屬違法。

[返回頁首](#)

- 1.10** 芥花籽油、橄欖油和氫化油是否視作營養素？

根據《修訂規例》的規定，以上各項均不視作營養素。

[返回頁首](#)

- 1.11** 法例中有關反式脂肪標籤的要求是否不包括天然的反式脂肪？

在修訂規例中，反式脂肪是指所有含最少一個非共軛反式雙鍵的不飽和脂肪酸的總和。這基本上是根據食品法典委員會就營養標籤的指引中有關反式脂肪的定義而釐訂。此定義並不包括天然及人工製成的共軛反式脂肪酸。然而，如食物中含有非共軛反式脂肪酸，不論其來源，其含量必須按照修訂規例的要求清楚列出。

[返回頁首](#)

- 1.12** 以特定消費者群組為銷售對象的產品是否屬於特殊膳食食品？**"二零一一年十月更新"**

如產品只因應市場策略而以特定消費者群組（例如老年人）為銷售對象，但該產品的成分和一般食物並無明顯分別，又或者產品只因應某消費者群組的喜好而添加一些營養素，但該消費者群組與一般人相比，實際上對這些營養素並無特別的需求，則有關產品並不屬於特殊膳食食品。在任何情況下，產品須符合問題1.5所述的原則，才視作特殊膳食食品。問題1.13提供更多有關特殊膳食食品分類的例子。

[返回頁首](#)

1.13 還有哪些產品不屬於特殊膳食用食品？ **"二零一一年十月更新"**

除問題1.6及1.12提及的產品外，業界需注意屬於特殊膳食用食品的產品不得有任何資料或廣告指出或暗示該產品亦適合或建議供一般人或沒有有關疾病或身體狀況的其他人群使用(例如“為關注健康的人士而配製”、“維持健康活力”、“供偏食人士食用”)。在任何情況下，產品須符合問題1.5所述的原則，才會視作特殊膳食用食品。如未能確定個別產品是否屬於特殊膳食用食品，當局會考慮每宗個案的有關資料以作決定。

[返回頁首](#)**2. 營養標籤上的資料****2.1** 營養標籤上的資料有什麼語言規定？

營養標籤上有關必須列出的營養素的資料，可使用英文、中文（簡體字或繁體字）或中英文兼用，而數字則可用阿拉伯數字。不過，如預先包裝食物所加上的標記或標籤中英文兼用，營養標籤上的資料亦須中英文兼用。

[返回頁首](#)**2.2** 新增的營養標籤應否沿用原有食物標籤所使用的語言？

當局沒有規定營養標籤所使用的語言須與原有食物標籤的語言相同。不過，如業界擬在營養標籤上使用與原有標籤不同的語言（例如營養標籤使用英文，原有的標籤卻使用中文），則整個食物標籤會視作兩種語言兼用。在這情況下，根據《修訂規例》附表5第1部第4（4）條，營養標籤須使用中文及英文。此外，現行的《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章）附表3第8（2）條的規定，應予遵行（即食物的名稱及配料表須以中英文列出）。換句話說，原有的標籤須作相應修訂。

[返回頁首](#)**2.3** 以中文和英文以外的其他語言寫成的聲稱是否也受有關聲稱的規例規管？

以任何語言寫成的營養聲稱，皆受《修訂規例》規管。所有有關規定均適用於以任何語言作出營養聲稱的食物。如獲豁免資格的食物以中文或英文以外的其他語言作出營養聲稱，該食物將喪失其豁免資格。

[返回頁首](#)**2.4** “卡路里”一詞可否同時代表“能量”和能量單位？

“卡路里”一詞可用來代表“能量”。在使用時，能量含量應以卡路里或千卡作為單位。至於“每一食用分量含有140卡路里”的表述方式，則會視作每一食用分量含有140千卡能量。

[返回頁首](#)**2.5** 業界是否只可採用《技術指引》表1所列的營養素常用名稱及縮略語？

表1臚列了有關營養素的部分常用名稱及縮略語，但並不能涵蓋所有相關的用語。業界可使用其他常用名稱及縮略語，但應避免採用可能會對消費者造成混淆及較少用的詞彙。

[返回頁首](#)**2.6** 對於載有必須標示的能量和營養素含量資料標籤（營養標籤）的大小，或營養標籤內字句的大小，是否有所規定？營養標籤上的營養素標示次序是否有所規定？可否分欄列出營養資料？

對於營養標籤的大小、營養標籤內字句的大小或標籤內營養素的標示次序，法例並無特別規定。此外，只要表述方式清楚和沒有誤導消費者的成分，營養資料可分欄列出。業界可參閱《技術指引》附件II內有關營養標籤的建議格式示例。至於一般原則，就是必須在標籤上清楚地標示有關資料。業界應留意，對於根據小量豁免制度獲豁免遵從營養標籤規定的預先包裝食物適用的特定標籤，當局訂有各項規定，有關詳情請參閱《技術指引》附件V內的附錄。

[返回頁首](#)

固體食物（如雪糕）可否以每 毫升來標示營養素數值？液體食物又可否以每 克來標示營養素數值？

《修訂規例》在這方面並無規定。固體食物可以每100毫升來標示營養素含量，而液體食物亦可以每100克來標示營養素含量。不過，為方便消費者理解，固體食物宜以每100克標示，而液體食物則宜以每100毫升標示。

[返回頁首](#)

2.8 業界是否必須採用《技術指引》內的數據修整方法？營養素如以微克作單位，應如何修整有關數據？

業界並非必須採用《技術指引》表2所列的數據修整方法。舉例來說，如食物含1.4毫克某一種維他命，業界可如實標示，無須把數據修整至1毫克。對於以微克作單位的營養素，當局沒有就有關的數據修整方法提出建議。一般而言，標籤上標示的能量值和營養素含量必須準確無誤和沒有誤導成分。

[返回頁首](#)

2.9 如以“每一食用分量”來標示營養素含量，業界應注意什麼？如何釐定一個“食用分量”？可否就食用分量的數目進行數據修整？

如以“每一食用分量”來標示營養素含量，業界應在包裝上註明食用分量的數目及大小（以克或毫升作為單位）。

《修訂規例》並無制定有關釐定“食用分量”的準則。某食物的“食用分量”通常指人們每次進食有關食物時一般會進食的分量。在釐定“食用分量”時，業界應考慮普遍消費者的一般進食模式，而有關模式應切合實際情況和合理。如業界在釐定食用分量方面遇到困難，又或根據食用分量提供的資料可能會令顧客感到混淆，可按每100克／每100毫升食物來標示營養素資料。

食物生產商無須就食用分量的數目進行數據修整，但可把食用分量的數目修整至整數，方便消費者了解有關資料。營養標籤上的營養素含量資料必須準確無誤和沒有誤導成分。舉例來說，每一食用分量所含的營養素應按食用分量的大小計算，而非按經修整的食用分量數目計算。此外，聲稱條件仍然適用於每100克／每100毫升食物或每100千卡食物（視乎情況而定）。

[返回頁首](#)

2.10 在標示食用分量數目時，應該如何作出修整？

如欲修整食用分量數目，可視乎情況把數值上調或下調至整數。舉例說，8.3個食用分量可下調至8個食用分量，而16.6個食用分量可上調至17個食用分量。

經修整的食用分量數目乘以食用分量大小可能與包裝上標示的食品重量／容量或食品的實際重量／容量不相符，如出現上述情況，建議可在經修整的食用分量數目前面加上“約”的字眼，以免混淆消費者。雖然修整食用分量數目並非《修訂規例》的強制規定，但是提供予消費者的資料不得有欺騙或誤導成分。

[返回頁首](#)

2.11 某產品的營養素含量未能符合《技術指引》表2內列出營養標籤上標示“0”（每100克/毫升）的定義（例如每100克產品含0.8克總脂肪）。不過，產品的食用分量小，每一食用分量的營養素含量也相當少（例如每5克食用分量含0.04克總脂肪）。在這情況下，該如何標示每一食用分量的營養素含量？

把營養標籤上的營養素數值作數據修整屬自願性質。無論如何，業界應確保所提供的資料全屬事實，且不能有誤導成分。如要把營養素含量修整為“0克”，則必須符合《技術指引》表2中有關“0”的定義。舉例說明，每100克/毫升食物含不超過0.5克總脂肪可修整至0克，其他數值則可修整至小數點後1個位。

因此，就以上個案而言，在營養標籤上標示“0克總脂肪”是不可以接納的。把數值修整至小數點後1個位卻可以接納，即可把“每5克食用分量含0.04克總脂肪”的數值標示為“每5克食用分量含0.0克總脂肪”。不過，為了提供更清楚的資料和避免可能出現混淆的情況，業界可在適用時另選標示方式，例如：

- (i) 標示真正數值或把數值修整至更多小數位（例如小數點後兩個位）；或
- (ii) 按每100克／毫升食物標示營養資料；或

(iii) 調整食用分量 (如適用)。

[返回頁首](#)

2.12 營養標籤上標明數值為“每一食用分量含**0**克”和“每一食用分量含**0.0**克”，兩者有否分別？

營養標籤上的數值標示為“每一食用分量含**0**克”，即會視為產品內沒有該營養素，又或該營養素的含量相當少，以致數值已根據《技術指引》表2中有關“**0**”的定義修整為“**0**”。另一方面，數值標示為“每一食用分量含**0.0**克”，即會視為數值已修整至最接近的**0.1**克。

舉例說明，要在產品上標示數值為“每一食用分量含**0**克反式脂肪”，該產品每**100**克含反式脂肪不應多於**0.3**克 (參考“**0**”的定義)。另一方面，若要在產品上標示數值為“每一食用分量含**0.0**克反式脂肪”，則該產品的每一食用分量含反式脂肪應少於**0.05**克 (否則便會修整為“每一食用分量含**0.1**克反式脂肪”)。

[返回頁首](#)

2.13 強制規定標示的營養素必須採用公制單位 (即克、毫克或微克) 作標示。當局有沒有規定哪些營養素採用哪一種公制單位？

當局在這方面並無規定，舉例來說，**500**毫克鈉亦可標示為**0.5**克鈉。

[返回頁首](#)

2.14 在營養標籤上標示維他命**A**、維他命**E**和葉酸的含量時，是否必須分別以視黃醇當量微克、**α**-生育酚當量毫克和膳食葉酸當量微克作為單位？如只在營養標籤上標示微克或毫克，這做法是否可以接受？

《修訂規例》訂明，在營養標籤上強制規定標示的營養素，必須採用公制單位來標示其含量。如沒有就維他命**A**、維他命**E**和葉酸作出營養聲稱，《修訂規例》並無強制規定標籤上須標明這些營養素的含量。然而，如就這些營養素作出營養聲稱，則必須在營養標籤上以公制單位標明其含量。事實上，這些營養素的聲稱條件涉及計算營養素參考值，而維他命**A**的相應單位為視黃醇當量微克，維他命**E**的為**α**-生育酚當量毫克，葉酸的則為膳食葉酸當量微克。如屬自願標示的情況，業界宜按照強制標示營養素的做法，以同一方式標示營養數值，方便消費者了解有關資料。

如在營養標籤上以微克來標示維他命**A**和葉酸的含量，或以毫克來標示維他命**E**的含量，一般將會假設維他命**A**的單位是視黃醇當量微克、葉酸是膳食葉酸當量微克、維他命**E**是**α**-生育酚當量毫克。然而，向消費者提供的資料不得具欺騙或誤導成分。因此，中心建議業界在任何情況下均宜採用視黃醇當量微克、**α**-生育酚當量毫克及膳食葉酸當量微克分別標示維他命**A**、維他命**E**及葉酸，以免有所混淆。

[返回頁首](#)

2.15 “中國營養素參考值”一詞是指什麼？

《修訂規例》附表7列出了一組營養素參考值。有關營養素參考值是當局徵詢了本港專家的意見，並同意香港採納中國內地的營養素參考值後而制定的。為表示所使用的參考值是附表列出的數值，業界可使用“中國營養素參考值”一詞。此外，“營養素參考值”一詞亦指《修訂規例》附表7列出的任何參考值。

[返回頁首](#)

2.16 什麼是營養素參考值？如有關食物中某營養素的含量為參考值的**100%**，是否表示該食物足以提供那種營養素的每天所需量？

營養素參考值是一套專門用於營養標籤的參考數值，作為比較不同食物中營養素含量的標準。消費者可根據這個標準比較不同的食物從而作出選擇。

營養素參考值是參考不同組別人群的各種營養素建議攝入水平而制定。《修訂規例》中附表7列出一套營養素參考值 (“中國營養素參考值”)，以供參考。由於中國營養素參考值是專為中國人而制定，所以較適用於本港和中國內地居民。然而，進食營養素含量為參考值的**100%**的食物，並不表示能完全符合某一特別人群的營養需要。

[返回頁首](#)

2.17 在擬制營養標籤和計算聲稱條件時，我們應採用哪一種營養素參考值？

在營養標籤上提供相對量（即標示營養素含量佔有關營養素參考值的百分比），純屬自願性質。在按百分比標示營養素資料時，當局建議業界採用中國營養素參考值。此外，當局亦接受認可的國際食物／衛生當局或國家食物／衛生當局制定的相關營養素參考值，但業界宜在標籤上清楚註明各項參考值的資料來源，方便消費者參考。

不過，業界必須留意，作出某些聲稱（例如蛋白質、維他命和礦物質有關“來源”和“高”含量的聲稱）的條件是根據《修訂規例》附表7列出的營養素參考值訂定。在界定食物內的營養素含量可否符合有關聲稱的條件時，不得使用其他營養素參考值計算。

[返回頁首](#)

2.18 就碳水化合物而言，本港採用的營養素參考值似乎與中國內地不同。我應怎樣標示產品？

就碳水化合物而言，《修訂規例》所列的營養素參考值是300克總碳水化合物，而當局知道最新的中國營養素參考值則是300克可獲得的碳水化合物。當局認為，以300克總碳水化合物或300克可獲得的碳水化合物計算相對量均可接受，而碳水化合物中國營養素參考值則可用來指300克總碳水化合物或300克可獲得的碳水化合物。至於計算碳水化合物佔營養素參考值的百分比時，下列計算公式均可接受：

$$\text{可獲得的碳水化合物佔營養素參考值的百分比} = \frac{\text{食物內可獲得的碳水化合物的含量}}{\text{可獲得的碳水化合物中國營養素參考值 (300)}} \times 100\%$$

或

$$\text{可獲得的碳水化合物佔營養素參考值的百分比} = \frac{\text{食物內可獲得的碳水化合物的含量}}{\text{總碳水化合物營養素參考值 (300) - 膳食纖維營養素參考值 (25)}} \times 100\%$$

或

$$\text{總碳水化合物佔營養素參考值的百分比} = \frac{\text{食物內總碳水化合物的含量}}{\text{總碳水化合物營養素參考值 (300)}} \times 100\%$$

或

$$\text{總碳水化合物佔營養素參考值的百分比} = \frac{\text{食物內總碳水化合物的含量}}{\text{可獲得的碳水化合物中國營養素參考值 (300) + 膳食纖維營養素參考值 (25)}} \times 100\%$$

[返回頁首](#)

2.19 在擬制營養標籤和考慮聲稱條件時，業界應以食物出售時或食用時的狀態為準？

營養標籤應根據食物出售時的狀態標示營養素含量。此外，營養標籤亦可額外標示食物食用時的狀態的營養素含量，但必須在包裝上註明這一點和提供清楚的調製指示。就營養聲稱而言，聲稱條件適用於食物出售時的狀態。不過，對於須以水沖調後才可食用的食物（如奶粉、濃縮果汁），營養聲稱的條件則適用於按包裝上指示沖調後的食物狀態（如在包裝上已註明）。食物的調製指示必須清楚列於包裝上。

[返回頁首](#)

2.20 某些食物（如茶葉、咖啡豆）要先沖泡才可供食用，一般亦非以售賣時的狀態食用。如何為這些食品製備營養標籤？

某些食物（如茶葉、咖啡豆及其他類似食品）要先沖泡或進行某些配製程序才可供食用。咖啡豆或茶葉本身會過濾掉或以其他方式處理，但無論如何不會食用。為這些食品製備營養標籤時，可按食物供食用時的狀態標示營養素含量，但須在營養標籤上指明有關含量是按該狀態計算，以及在標籤上清楚說明沖泡／配製的方法。

如該食物在可供食用時的狀態（如已沖泡的咖啡或茶）不含任何能量值或核心營養素（即能量值和核心營養素含量符合《技術指引》表2有關“0”的定義），則可獲豁免遵從營養標籤規定。

[返回頁首](#)

2.21 部分營養素（如維他命C）會迅速流失。在標示這類營養素含量或就這類營養素作出營養聲稱時，業界應考慮什麼？

業界應考慮這類營養素的流失速度，確保在整段保質期內有關食品的營養素含量水平保持在營養標籤中標示值的規管容忍限範圍之內，並符合作出有關聲稱的條件。此外，又應留意規管容忍限並不適用於營養聲稱的條件。如作出營養聲稱，業界應確保在整段保質期內仍然存在於有關食品的營養素含量符合所訂的聲稱條件。

[返回頁首](#)

2.22 如不同的產品放在同一個包裝內出售，應如何標示營養素含量？如大包裝內含細小包裝，又應在哪一包裝上加上營養標籤？

如在同一包裝內的不同產品是屬於完全不同的種類，可選擇以下列方式處理：

(i) 針對包裝內的每一種產品獨立製作個別的營養標籤，或

(ii) 製作一個整合的標籤（即在同一個營養標籤內的個別欄位分別列出各種產品的營養素含量）。如這些產品是屬於類似性質（例如不同口味的曲奇餅）、其營養素含量亦相似，而消費者亦多數可能於同一時間進食這些不同的產品，則可製作單一個營養標籤，於標籤內列出一套按各產品重量的比例計算的營養素資料。

至於數個小包裝的食物包裝為一大包裝，如該食物是以大包裝為出售單位，此大包裝食物除非獲豁免，否則便須按《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》（第132W章）的規定加上標籤。

[返回頁首](#)

2.23 如何為燒味食品製備營養標籤？

市面上一些燒味食品（例如放在塑膠容器上並以保鮮紙穩固包裹，而在提起包裝或翻轉包裝時食物不會溢出的燒味食品）屬預先包裝食品，須附有營養標籤。另一方面，如燒味食品放置在一個盒內或一個容器內並以膠紙或訂書釘稍為固定蓋子，即使沒有打開盒子，食物也能受到干擾，這些食品不算是預先包裝食品，無須附有營養標籤。

業界為預先包裝燒味食品製備營養標籤時，應注意同一動物不同部位所含的營養素可以差別很大。因此，業界應按既具代表性亦可真實反映食品的營養素含量的動物部位及烹煮方法來為燒味食品製備營養標籤。業界應採用一個適當的抽取樣本計劃，當中應考慮原材料和製作過程上的差異，以及所使用的豬／家禽的特質。

為每一組食品進行實驗室分析後，會得出一個平均值，以及一個範圍的數據，反映營養素含量在不同樣本中有所差異。由於在一些燒味食品組別中出現的有關差異可能超出《技術指引》內所載的規管容忍限，因此當局在考慮過最高／最低的檢測結果後，或會接納一個較高的容忍限。當局會按個別情況考慮每個個案，但業界必須提交檢測結果，以供食物安全中心考慮。

業界如欲使用間接營養素分析方法為燒味食品製備營養標籤，應注意食物成分資料庫內載有動物不同部位的營養素資料。在選擇使用間接營養素分析方法前，應確定這方法適用於有關食品。

[返回頁首](#)

2.24 對於包裝內附有小包調味料的食品（例如即食麵或餃子），我可否只為整個食品製備一個營養標籤？

對於包裝內附有小包調味料的食品，例如附有調味醬汁的即食麵或附有湯底的餃子，如所附的調味料通常是與主要配料（例如即食麵或餃子）一同食用的話，則可以為整個食品（即混合主要配料及調味料）進行化驗分析，然後製備一個營養標籤。

[返回頁首](#)

2.25 在一個包裝上列出多種類似產品的營養素含量（例如在一包“蜜糖香腸”上一併列出“蜜糖香腸”、“燻製香腸”和“胡椒香腸”的營養素含量），是否可以接納？

在一個包裝上列出多種類似產品的營養素含量，原則上可以接納，但須清楚標明包裝內是哪一種產品。不在包裝內的其他類似產品的營養資料會視為供消費者參考的額外資料。

Nutrition Facts	Jalapeno & Cheese Chili Cheese	Beef Hot Links
Serving Size	1 link (66g)	1 link (66g)
Servings Per Container	6	6
Amount Per Serving		
Calories	210	210
Calories from Fat	160	160
	% Daily Value*	% Daily Value*
Total Fat	18g 28%	18g 28%
Saturated Fat	6g 30%	7g 36%
Trans Fat	0g	0g
Cholesterol	40mg 13%	40mg 13%
Sodium	490mg 20%	700mg 29%
Total Carbohydrate	3g 1%	3g 1%
Dietary Fiber	0g 0%	0g 0%
Sugars	1g	Less than 1g
Protein	8g	8g
Vitamin A	2%	0%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	4%	0%
Iron	2%	2%

*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

[返回頁首](#)

2.26 在本港出售的部分預先包裝食物已附有營養資料，業界可否直接採用這些資料？

由於部分國家對食品上標示的營養素可能有不同的定義，而銷售商和進口商應了解本港的營養標籤制度，故銷售商或進口商有責任確定由製造商提供有關食品中的營養素資料恰當和準確。

[返回頁首](#)

2.27 在同一個食品包裝上載有兩個或以上適用於不同國家／地區的營養標籤（包括適用於香港的），是否可以接受？

為免令消費者產生混淆，業界宜遮蓋未完全符合《修訂規例》的營養標籤，又或註明該營養標籤不適用於香港及／或註明其適用的國家／地區。只顯示適用於香港的營養標籤是較為可取的做法。如選擇在包裝上保留不同的營養標籤，則應確保該等標籤所示的營養資料在考慮不同國家／地區的數據修整方法後（如適用）能互相吻合。

[返回頁首](#)

2.28 如食物浸泡在液體中，例如罐頭鮑魚，當計算其營養素含量時應否計入液體？如何為這類產品製備營養標籤？ **新資訊 "二零一零年十一月更新"**

對於食物浸泡在液體中，在計算其營養素含量時應否計入液體須按個別情況考慮。一般而言，進行營養素含量分析時應包括整個產品的可食用部分；舉例來說，對於一般人會一併吃下固體和液體部分的產品，例如浸泡在調味醬汁內的罐頭鮑魚，應對整個包裝內的食物(包括固體及液體部分)進行營養素含量分析。就此而言，營養標籤上的數值及營養聲稱應根據整個產品(包括固體和液體部分)來標示。

不過，如建議消費者應棄掉液體部分而只吃固體部分，例如浸泡在水中的罐頭鮑魚，則應只對固體部分進行營養素含量分析。為免混淆，我們建議清楚列明營養標籤上的營養素含量及營養聲稱(如有)只適用於固體部分。

至於可一併吃下或可不吃液體部分的產品，我們建議同時列出固體部分和整個產品(包括固體及液體部分)的營養資料。在作出營養聲稱時，應清楚說明該聲稱只適用於固體部分或適用於整個產品(包括固體及液體部分)。

[返回頁首](#)

3. 營養聲稱

3.1 如何確定可否為某種物質作出營養聲稱？

業界可採用下列三個準則作為指引，以確定可否為某種物質作出營養聲稱。如該物質符合下列全部準則，便可作出營養聲稱：

- (i) 該物質是一種營養素；
- (ii) 已訂明該營養素的營養聲稱條件；以及
- (iii) 符合相關的聲稱條件。

換言之，如果《修訂規例》沒有就某一特定營養素或某一類聲稱訂明相關的營養聲稱條件，便不可就有關的營養素作出這類聲稱。

如該物質並非一種營養素，便不受《修訂規例》規管。不過，提供的資料必須準確無誤，且沒有誤導成分。

[返回頁首](#)

3.2 如業界已塗黑或以標貼遮蓋食品上的營養聲稱，有關食品是否視作沒有作出營養聲稱的食品？
"二零一零年四月更新"

如食品的標籤附有營養聲稱，但有關聲稱已被牢牢緊貼的標貼完全妥為遮蓋或已遭完全塗黑以致無法辨識，有關食品會視作沒有作出營養聲稱的食品。

[返回頁首](#)

3.3 如在食物包裝上特別顯著標示某營養素，是否視作營養聲稱？

根據《修訂規例》，營養聲稱是指述明、指出或暗示某食物含有特定營養特質的陳述。某種表示方法是否屬營養聲稱，需考慮個別情況及視乎整體表示方式才可決定。如某表示方式指出或暗示食物含有、不含有、含豐富或含小量能量或營養素，該表示方式將被視作營養聲稱。

[返回頁首](#)

3.4 就某些營養素而言，固體和液體食物各有不同的營養聲稱準則。怎樣分辨固體和液體食物？

一般而言，食物會按出售時的狀態以決定應符合固體或液體食物的準則。例如雪糕在出售時是固體狀，因此其營養素含量聲稱須符合固體食物的規定。至於半固體食物（如乳酪，吉士醬）和固體液體混合食物（如羅宋湯、麥皮、粥）則須符合固體食物的規定。然而，需如奶粉經沖調才可進食的食物，營養聲稱的準則適用於按包裝上指示沖調後的食物。沖調食物的調製方法必須清楚列出於包裝上。

[返回頁首](#)

3.5 有些飲品含有固體配料，例如果肉。在作出營養素含量聲稱時，這些飲品應符合有關固體食物還是液體食物的聲稱條件？

含固體配料的飲品須按個別情況考慮。通常作為飲品售賣及飲用的食物一般視作液體食物。因此，連果肉的橙汁等飲品一般視作液體食物。這些飲品只含有小量固體，有關固體並非主要成分及無須咀嚼便可容易吞下。不過，如飲品內的固體配料是飲品的主要成分之一，在作出該飲品的營養素含量聲稱時，則可能須符合有關固體食物的規定。

[返回頁首](#)

3.6 可否就水溶性纖維作出營養聲稱？

水溶性纖維是膳食纖維。根據《修訂規例》，"膳食纖維"指藉著AOAC所採用的任何正式方法而測定的任何纖維，而水溶性纖維是其中一種。因此，在作出有關水溶性纖維的營養素含量聲稱時，須符合膳食纖維的聲稱條件。

[返回頁首](#)

3.7 食品可否就某一種配料作出營養聲稱（例如“燕麥含大量膳食纖維”）？

如該食品只含有該種配料，則應符合有關的聲稱條件。不過，如作出聲稱的配料並非該食品的唯一配料，而有關表述暗示整個產品的營養特質是含有大量纖維，但事實並非如此，則有關聲稱可能會視作帶有誤導成分。

[返回頁首](#)

3.8 “鈣含量等於一杯奶”是否屬營養聲稱？

某項陳述是否屬於營養聲稱須按個別情況決定。例如“鈣質含量豐富，一包所含的鈣質相等於一杯奶”這項陳述屬於營養素含量聲稱（“高鈣”）；但“每包餅乾（100克）含400毫克鈣質，鈣含量相等於一杯奶”這項陳述則屬數量性聲明。

[返回頁首](#)

3.9 “0克反式脂肪”屬“數量性聲明”還是“營養素含量聲稱”？

“0克反式脂肪”這項陳述如本身沒有述明是每包裝、每一食用分量，還是每100克/毫升的營養素含量，應視作“營養素含量聲稱”（即“不含反式脂肪”）。不過，如這項陳述附有有關食物分量的資料，而這些資料又與產品的營養資料標示方式互相對應（例如“每100克含0克反式脂肪”及“每一食用分量含0克反式脂肪”），則有關陳述會視作可接受的“數量性聲明”。這個原則同樣適用於能量及其他營養素。

[返回頁首](#)

3.10 營養標籤上有關“不含”的聲稱條件跟有關“0”的定義是否不同？

《技術指引》表2有關營養標籤上標示“0”的定義不應與有關“不含”的營養素含量聲稱的條件混為一談。就營養標籤上標示絕對量而言，《技術指引》已就能量和營養素（蛋白質、碳水化合物、總脂肪、飽和脂肪、反式脂肪、鈉、糖、膳食纖維和膽固醇）列明有關“0”的定義。如能量值或營養素含量不高於指明數值，則可在營養標籤上標示為“0”。如要作出營養素含量聲稱（如“不含反式脂肪”或“不含糖”），則需符合《修訂規例》附表8所訂的條件。下表比較了有關“0”的定義與有關“不含”的營養素含量聲稱條件：

能量／營養素	營養標籤上有關“0”的定義 (每100克/毫升)	有關“不含”的營養素含量聲稱條件
能量	≤4千卡或17千焦	液體食物：每100毫升食物含量不超過4千卡（17千焦） 固體食物：請參閱備註*
蛋白質	≤0.5克	請參閱備註*
碳水化合物（可獲得或總量）	≤0.5克	請參閱備註*
總脂肪	≤0.5克	每100克／毫升食物含不超過0.5克
飽和脂肪酸	≤0.5克	每100克／毫升食物含不超過0.1克飽和脂肪酸及反式脂肪酸（兩者合計）
反式脂肪酸	≤0.3克	固體食物： (i) 每100克食物含不超過0.3克反式脂肪； (ii) 每100克食物含不超過1.5克飽和脂肪酸及反式脂肪酸（兩者合計）以及 (iii) 飽和脂肪酸及反式脂肪酸的總和提供不超過10%能量。 液體食物： (i) 每100毫升食物含不超過0.3克反式脂肪； (ii) 每100毫升食物含不超過0.75克飽和脂肪酸及反式脂肪酸（兩者合計）；以及 (iii) 飽和脂肪酸及反式脂肪酸的總和提供不超過10%能量。
鈉	≤5毫克	每100克／毫升食物含不超過5毫克
糖	≤0.5克	每100克／毫升食物含不超過0.5克
膳食纖維	≤1.0克	請參閱備註*
膽固醇	≤5毫克	固體食物：

	<p>(i) 每100克食物含不超過5毫克膽固醇；</p> <p>(ii) 每100克食物含不超過1.5克飽和脂肪酸及反式脂肪酸（兩者合計）；以及</p> <p>(iii) 飽和脂肪酸及反式脂肪酸的總和提供不超過10%能量。</p> <p>液體食物：</p> <p>(i) 每100毫升食物含不超過5毫克膽固醇；</p> <p>(ii) 每100毫升食物含不超過0.75克飽和脂肪酸及反式脂肪酸（兩者合計）；以及</p> <p>(iii) 飽和脂肪酸及反式脂肪酸的總和提供不超過10%能量。</p>
--	---

*營養素含量聲稱只可就食物所含的能量或在《修訂規例》附表8中指明的營養素而作出，並須符合該附表中列出的有關條件。由於附表8既沒有涵蓋這些類別的“不含”聲稱，亦無訂定有關聲稱條件，故不得就這些類別作出“不含”的聲稱。

[返回頁首](#)

3.11 業界可否作出“95%不含脂肪”或“含5%脂肪”的聲稱？

任何“X%不含脂肪”的表述方式會視作“低脂”聲稱的同義詞，因此，如要作出有關表述，必須符合“低脂”聲稱的條件，即每100克固體食物應含不超過3克總脂肪，而每100毫升液體食物則應含不超過1.5克總脂肪。由於“95%不含脂肪”或“含5%脂肪”表示每100克或100毫升食物含5克總脂肪，因此該食物並不符合“低脂”聲稱的條件及不能作此聲稱。如要作出“100%不含脂肪”的聲稱，則必須符合“不含脂肪”聲稱的條件，即每100克或100毫升食物含不超過0.5克總脂肪。

[返回頁首](#)

3.12 “無油”、“少油”或“較少油”等聲稱會否視作就脂肪作出營養素含量聲稱？

總脂肪一般指甘油三酸酯，磷脂，蠟酯，固醇和小量非脂肪物質的總和。粟米油、花生油等食油主要含甘油三酸酯（通常超過97%），因此，“油”通常指脂肪，而“無油”、“少油”或“較少油”等聲稱亦必須符合“不含脂肪”、“低脂”或“較低脂”等相關聲稱的條件。

[返回頁首](#)

3.13 “不含味精”、“不含氫化油”、“不含咖啡因”、“含電解質”、“少甜”、“不加甜味”、“添加甜味”、“非...主要來源”、“不添加...”及有關血糖生成指數（glycaemic index）的聲稱是否屬營養聲稱？

以上各項皆不屬於營養素含量聲稱，而“非...主要來源”亦不視作“低”或“不含”的同義詞，也不等同於“0克”。此外，“含苯內氨酸”及“不含酪蛋白”亦屬允許之聲稱。然而，這些字句必須真確無誤及不能有任何誤導成分。至於“含維他命”或“含礦物質”的聲稱，所有標示的維他命或礦物質需符合作出有關聲稱的條件。

[返回頁首](#)

3.14 業界可否作出“含氨基酸”、“含葡萄糖”或“含奧米加3”等聲稱？

營養素含量聲稱只可就食物所含的能量或在《修訂規例》附表8中指明的營養素而作出，並須符合該附表中列出的有關條件。由於附表8沒有涵蓋上述營養素或就其含量訂出相關的條件，故業界不得就上述營養素作出營養素含量聲稱。

[返回頁首](#)

3.15 “100%天然／有機／新鮮”、“100%燕麥”、“沒有經基因改造”、“不含小麥”、“不含奶類”、“不含大豆”、“不含酵母”、“含益生菌”、“含益菌素”、“含抗氧化劑”、“含酵素”、“含輔酵素”、“不含激素”會否視作營養聲稱？

只要沒有指明某一種營養素，上述例子均不會視作營養聲稱。此外，食品亦可作出“沒有半乳

糖”或“不含半乳糖”的聲稱。

[返回頁首](#)

3.16 業界可否作出“不含澱粉質”或“低澱粉質”等聲稱？

營養素含量聲稱只可就食物所含的能量或在《修訂規例》附表8中指明的營養素而作出，並須符合該附表中列出的有關條件。由於附表8沒有涵蓋澱粉質或就澱粉質含量訂出相關的條件，故業界不得就澱粉質作出營養素含量聲稱（如“不含澱粉質”或“低澱粉質”）。

[返回頁首](#)

3.17 如在配料表中列出“低脂奶”或“低鈉鹽”，會否視作營養聲稱？

在《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》規定的配料表中提及配料的各項營養素含量，不會視作營養聲稱。不過，如食物的整體表述方式述明、指出或暗示該食物含有特定營養特質，則會視作營養聲稱。

[返回頁首](#)

3.18 “這產品並非不含鈉”這項陳述是否可以接納？

如該項陳述與事實相符（即有關食物不符合《修訂規例》訂明有關“不含鈉”的聲稱條件），便可以接納。如整體表述方式並無暗示該產品含有與鈉有關的特定營養特質，該項陳述不會視為有關鈉的營養聲稱。

[返回頁首](#)

3.19 “並非低卡路里食物”這項陳述是否可以接受？

“並非低卡路里食物”這項陳述只要是真確無誤（即有關食物不符合《修訂規例》所訂明的“低能量”規定），便可以接受。如食物的整體表述方式沒有暗示該食物所含能量高或低，有關陳述便不視作就能量作出的營養聲稱。

[返回頁首](#)

3.20 業界應如何描述營養素比較聲稱涉及的參考食物？

在作出比較聲稱時，業界必須遵從以下強制性規定：（1）說明用作比較的食物；以及（2）提供用作比較的兩種食物在能量值或營養素含量水平方面的差異（以絕對值或百分率或分數表達）。

除了遵從上述強制性規定外，業界宜提供參考食物的能量值或營養素含量的絕對值，方便消費者比較不同產品的營養素含量。

[返回頁首](#)

3.21 在營養素比較聲稱方面，“類似”一詞是指什麼？

類似食品的例子包括不同牌子的同一食物（如牌子甲曲奇餅和牌子乙曲奇餅）、相同食物的不同版本（如牌子甲普通曲奇餅和牌子甲低脂曲奇餅），或相同種類／食物類別的食物（如蝦片與薯片、牛奶與芝士）。

[返回頁首](#)

3.22 如何確定可否為某種物質作出營養素功能聲稱？

業界可採用下列三個準則作為指引，以確定可否為某種物質作出營養素功能聲稱。如該物質符合下列全部準則，便可作出載有關於有關營養素所擔當的生理角色的資料的營養聲稱：

- (i) 涉及的營養素具有營養素含量聲稱條件或於《修訂規例》的附表7中有列出中國營養素參考值；
- (ii) 營養素功能聲稱須以科學證據和科學共識為基礎（如現時未有共識，例如研究結果只在個別期刊刊登，但國際間仍未就有關功能達成共識，便不符合這個準則）；以及
- (iii) 如作出有關蛋白質、膳食纖維、維他命或礦物質的營養素功能聲稱，涉及聲稱的營

營養素的含量應符合“來源”的營養素含量聲稱的條件。

[返回頁首](#)

- 3.23** 如營養素具備由其他認可國際食物／衛生當局制定的營養素參考值，但卻沒有中國營養素參考值，而《修訂規例》附表8亦沒有訂出相關營養素的聲稱條件，業界可否就該營養素作出營養素功能聲稱？

不可以。營養素功能聲稱只可就《修訂規例》附表7中訂有中國營養素參考值的營養素作出，或就《修訂規例》附表8中訂有營養素含量聲稱條件的營養素作出。

[返回頁首](#)

4.化驗分析

4.1 一般問題

- 4.1.1** 我如何得知預先包裝食物內的營養素含量？政府會採用哪一種方法檢測營養素？

由實驗室檢測營養素是其中一種最直接的方法得知預先包裝食物內的營養素含量。坊間有不少商營檢測服務，分析預先包裝食物中的營養素。食物安全中心在決定選用哪一種方法時，會考慮檢測方法的最新發展。就現階段而言，食物安全中心將會採用AOAC正式方法檢測營養素。此外，亦可根據原材料的營養資料和烹煮方法計算出食物的營養資料（間接營養素分析）。不過，業界須確保有關營養資料正確無誤。有關間接營養素分析的資料，可參閱《營養標籤及營養聲稱技術指引》。

[返回頁首](#)

- 4.1.2** 我可否採用AOAC正式方法以外的其他方法檢測營養素含量？

所有AOAC正式方法均列明適用的食物基質。不同AOAC正式方法都可用來檢測同一種營養素，但適用於不同的基質。因此，選擇適合的方法對取得正確結果至為重要。至於沒有適合的AOAC正式方法作檢測的食物基質，則可採用其他或經修訂的方法。在測試膳食纖維方面，則只接受AOAC正式方法。

[返回頁首](#)

- 4.1.3** 食物中的營養素檢測限有什麼要求？

在檢測食物樣本中的營養素時，應採用以現有最先進的技術可合理達到的較低檢測限。對於《營養標籤及營養聲稱技術指引》中附有“0”的定義的每一種營養素，商營實驗室提供的檢測限應低於“0”的相應定義。可是，當檢測食物樣本中的飽和脂肪及反式脂肪以便作出“不含飽和脂肪”的聲稱時，因為每100克食物不能含高於0.1克飽和脂肪與反式脂肪的總量，檢測限應為每100克食物不高於0.05克飽和脂肪或反式脂肪。

[返回頁首](#)

- 4.1.4** 是否可用《營養標籤及營養聲稱檢測方法技術指引》附件所指明的方法檢測奶類產品？

食物安全中心目前採用上述附件所指明的方法，測量各種本港地道混合食品中的營養素含量，但其中某些方法並不適用於奶類產品。實驗室應採用AOAC International 公布的最合適方法或其他國際/國家認可的標準方法。舉例來說，ISO8851-1/IDF 191-1:2004適用於測量牛油的脂肪含量。

[返回頁首](#)

- 4.1.5** 設定營養素規管容忍限時，是否已考慮檢測方法的不確定度？

不確定度是一個顯示檢測結果於分析差異的定量指標。當局在設定規管容忍限時，並未有考慮測量精度誤差。由於不確定度和規管容忍限兩者沒有直接關連，因此當局會在查核產品資料是否符合規定時，獨立處理不確定度的問題。

[返回頁首](#)

4.2 樣本處理

4.2.1 對於以“膠囊”包裝的健康食品，應否把膠囊的“外殼”連同其內含物質一起進行分析？

由於膠囊的“外殼”通常連同其內含物質一起食用，業界應把整個膠囊（包括“外殼”及其內含物質）進行營養素含量的分析。如有關食用方法清楚說明膠囊的“外殼”應在食用前除去，則可在進行分析前除去膠囊的“外殼”。

[返回頁首](#)

4.2.2 如何把軟的明膠囊混合成為均勻的粉末狀物質？

把軟的明膠囊與液氮混合後，它會凝固和變得易碎。然後，再用攪拌機磨碎成為粉末。

[返回頁首](#)

4.3 能量

4.3.1 我如何測量食物樣本中的能量含量？

計算能量的方法是把食物中可獲得的碳水化合物、蛋白質、總脂肪、乙醇及有機酸的含量分別乘以相關的換算系數，然後全部相加。計算程式如下：

每100克食物中所含的[可獲得的碳水化合物（克）x 4 + 蛋白質（克）x 4 + 總脂肪（克）x 9 + 乙醇（酒精）（克）x 7 + 有機酸（克）x 3] = 每100克食物所含的能量（千卡）

[返回頁首](#)

4.3.2 我何時需要在計算能量時包括乙醇（酒精）？

計算能量時一般應包括來自乙醇的能量。但不是所有食物都含有乙醇。當乙醇是主要的能量來源時，就必須測定其含量，並在計算能量時包括在內，尤其是酒精類飲料、含酒精的甜點和甜品。氣相色譜法是準確有效測量乙醇的常用方法。

[返回頁首](#)

4.3.3 我可否採用滴定法測定“有機酸”含量？

對於“有機酸”一詞，食品法典委員會的指引從沒有給予定義。不同種類的食物含有不同的有機酸。在“奶類”、“肉類”和“蔬果”三類食物中，最主要的有機酸分別是檸檬酸，乳酸，以及蘋果酸和檸檬酸。不過，部分預先包裝食物含大量有機酸，例如水果、水果製品（包括果汁）、某些蔬菜（尤其是使用了乙酸的醃菜）和其他製品（包括醋、沙律醬、汽水和乳酪）。業界宜採用液相色譜法或與AOAC正式方法986.13相近的方法測定各種有機酸的含量。

[返回頁首](#)

4.3.4 有些國家就個別糖醇制定特定的能量換算系數，我可否採用這些系數來計算能量含量？

食品法典委員會的《關於營養標識的法典準則》（CAC/GL 2-1985）和中國內地的營養標籤規定均沒有就各種糖醇訂下特定的能量含量。如果我們採用減法計算可獲得的碳水化合物含量，預先包裝食物中的糖醇含量會包括在內（參閱第4.3.1題），因此碳水化合物的能量換算系數亦適用於糖醇。

[返回頁首](#)

4.3.5 不同的水分和灰分測定法會採用不同溫度，前者的幅度是100℃至110℃，而後者則為500℃至600℃。究竟水分和灰分測定法所採用的溫度應為多少？

雖然各國標準方法或各種國際標準方法採用不同的溫度檢測水分和灰分含量，但以105℃和550℃為最常採用的溫度，因此建議分別以105℃和550℃來進行水分和灰分分析。

[返回頁首](#)

4.3.6 如何計算食物樣本的能量含量並以千焦作為單位？“二零一零年四月更新”

如已知食物樣本每100克所含的能量值(以千卡為單位)，只需簡單地把該數字乘以轉換系數4.184便成，否則可按下列公式計算出來：

每100克食物中所含的 可獲得的碳水化合物(克) x 17 + 蛋白質(克) x 17 + 總脂肪(克) x 37 + 乙醇(酒精)(克) x 29 + 有機酸(克) x 13] = 每100克食物所含的能量(千焦)

兩種方法均可接受。

[返回頁首](#)

4.3.7 多元醇應採用哪一個能量換算系數？我可否把“赤蘚糖醇”(E968)視作不含能量的食物添加劑？**"二零一零年六月更新"**

多元醇通常稱為糖醇，可作為代糖提供質感和甜味。多元醇在人體內需較長時間分解，而且不能完全分解，較蔗糖提供較少能量。赤蘚糖醇屬於多元醇的一種，用於無糖香口膠、甜點和烘焙食物。

簡單來說，在計算預先包裝食物的能量值時，多元醇屬於碳水化合物（見《檢測方法技術指引》內常見問題第9條）。因此，食品法典委員會就碳水化合物所採用的“每克4千卡”或“每克17千焦”的能量換算系數亦適用於多元醇。另一方面，據了解，不同地區的法規會就赤蘚糖醇及其他多元醇採用／建議其他能量換算系數，前者為每克0至0.2千卡，後者為每克1.6至3.8千卡。

中心近日參考有關多元醇可代謝能量的科學文獻，認為接受認可的國際／國家食物／衛生當局就多元醇所採用的其他能量換算系數是合理的做法。如在執法期間發現不符的情況，中心會要求製造商、進口商或銷售商提供有關詳情（如有關產品的配料種類及其含量和採用的換算系數）以作考慮。

[返回頁首](#)

4.4 碳水化合物(包括糖)

4.4.1 我為什麼要檢測食物樣本中的水分和灰分含量？

多年以來，食物中可獲得的碳水化合物含量一直採用減法計算出來，而不是透過直接分析。根據這種方法，食物中有關成分（蛋白質、脂肪、水分、酒精、灰分和膳食纖維）會逐一測定，然後全部相加，再以食物的總重量減去相加總和，最終所得數值就是以減法得出的可獲得的碳水化合物。有關計算公式如下：

100-（100克食物中的[蛋白質+脂肪+水分+灰分+酒精（乙醇）+膳食纖維]重量克數）

[返回頁首](#)

4.4.2 總碳水化合物與可獲得的碳水化合物有何區別？

總碳水化合物指可獲得的碳水化合物和膳食纖維的總和。

[返回頁首](#)

4.4.3 含有不能消化物質的部分預先包裝食物（例如香口膠）可否採用減法計算出碳水化合物含量？

如知道預先包裝食物中不能消化物質的含量，仍可應用減法計算出可獲得的碳水化合物，只要加入不能消化物質這個系數即可。此外，亦可把澱粉、可獲得的糖總量、可獲得的寡糖、可獲得的糖原和可獲得的麥芽糊精（如取得前述三項成分的含量或食物中添加了前述三項成分的話）的含量全部相加，計算出可獲得的碳水化合物含量。

[返回頁首](#)

4.4.4 糖醇是否屬於碳水化合物？

糖醇（又稱為多元醇）是一種氫化形態的碳水化合物，其羰基（醛或酮）已還原為一級或二級羥基。一般而言，糖醇屬於碳水化合物成分。

[返回頁首](#)

4.4.5 如何計算含功能性纖維產品的“可獲得的碳水化合物”？

根據有關規例中“膳食纖維”的定義，功能性纖維是“膳食纖維”的成分之一。因此，計算“可獲得的碳水化合物”時，應把膳食纖維及其中功能性纖維一同減去。

[返回頁首](#)

4.4.6 如何正確計算醋類產品的“可獲得的碳水化合物”含量？

存在於一般食物的小量有機酸不會明顯影響能量和可獲得的碳水化合物含量的計算。然而，醋中的醋酸含量則不容忽視，它對計算能量和可獲得的碳水化合物含量均有較大影響。由於可獲得的碳水化合物計算程式並無提及有機酸，所以應把有機酸（如酒精般）額外加入程式中計算。計算程式如下：

每100克食物中可獲得的碳水化合物（克）= 100 - 每100克食物中的[蛋白質（克）+ 脂肪（克）+ 水（克）+ 灰分（克）+ 酒精（乙醇）（克）+ 膳食纖維（克）+ 有機酸（克）]

[返回頁首](#)

4.4.7 糖的檢測應包括多少種單糖和雙糖？

根據國際趨勢，果糖、半乳糖、葡萄糖、乳糖、麥芽糖和蔗糖都是常見檢測項目。

[返回頁首](#)

4.4.8 在糖的檢測方面，我可否檢測還原糖而不檢測單糖和雙糖？

糖是指所有存在於食物中的單糖和雙糖。如食物樣本只含有一種還原糖，還原糖檢測結果會與採用高效液相色譜法所得的分析結果相若。但如樣本含有多於一種糖，還原糖檢測結果便不能真實反映樣本中規例所指定的糖的含量。

[返回頁首](#)

4.5 膳食纖維

4.5.1 由於“膳食纖維”的檢測結果與檢測方法有關，更改膳食纖維的定義會大大影響標籤和聲稱事宜。業界應採用哪些AOAC正式方法來測定膳食纖維含量？

根據修訂規例，必須以AOAC正式方法測試食物中的膳食纖維。一般而言，食物安全中心會採用AOAC正式方法985.29及／或2001.03來測量預先包裝食物中的膳食纖維含量。如有需要，食物安全中心會要求製造商、進口商或銷售商提供他們所採用的方法，以作進一步跟進。

[返回頁首](#)

4.5.2 我可否採用Englyst方法測定預先包裝食物中的膳食纖維含量？

Englyst方法較複雜，在國際間並非廣為使用，故不太適合用於日常分析。此外，Englyst方法所得的數值一般較AOAC正式方法985.29或2001.03為低。因此，當局只接受AOAC正式方法。一般而言，食物安全中心會採用AOAC正式方法985.29及／或2001.03來測量預先包裝食物中的膳食纖維含量。如結果與所標示的含量不符，食物安全中心會要求製造商、進口商或銷售商提供他們所採用的方法，以作進一步跟進。

[返回頁首](#)

4.5.3 我可否採用AOAC正式方法2001.03來檢測膳食纖維含量？AOAC正式方法985.29與2001.03有何區別？

AOAC正式方法985.29或991.43可測定膳食纖維總量，即食物中不可溶性和可溶性膳食纖維的總和。AOAC正式方法985.29中的膳食纖維總含量，指不可溶性和可溶性膳食纖維的總和。不過，AOAC正式方法2001.03則測定食物中的不可溶性膳食纖維，高分子量可溶性膳食纖維和低分子量抗性麥芽糊精，並把膳食纖維總量界定為不可溶性膳食纖維、高分子量可溶性膳食纖維和低分子量抗性麥芽糊精的總和。因此，AOAC正式方法985.29和2001.03所得的膳食纖維總量結果或會不同，而有關差異視乎食物樣本是否含有可引致陽性檢測結果的抗性麥芽糊精或其他碳水化合物聚合物。

[返回頁首](#)

4.5.4 如預先包裝食品含有功能性纖維，**AOAC正式方法985.29**會否低估膳食纖維含量？

在許多國家中，預先包裝食物中的人造合成寡糖或經提取的天然寡糖和合成抗性澱粉，如具有對人體有益的生理效用，則屬於纖維。**AOAC正式方法985.29**是不適合用來測試這些纖維。這些碳水化合物聚合物所造成的膳食纖維，必須採用**AOAC正式方法997.08、2001.03和2000.11**等特定的檢測方法來檢測。簡言之，當局採納下列檢測方法檢測功能纖維－

功能纖維	商品名稱	檢測方法
β - 聚葡萄糖	Imprime PGG®	AOAC 995.16
寡果糖	Raftilose®, OliggoFiber™	AOAC 997.08 或 999.03
菊苣寡糖	Neosugar, Actilight®	AOAC 997.08 或 999.03
聚葡萄糖	Litesse®	AOAC 2000.11
低聚半乳糖	Yacult, Borculo Whey Products	AOAC 2001.02
抗性麥芽糊精	Fibersol-2	AOAC 2001.03
抗性澱粉	C*Actistar	AOAC 2002.02

[返回頁首](#)**4.5.5** 我可否使用**AOAC正式方法2009.01**測定膳食纖維含量？**"二零一零年三月更新"**

根據《修訂規例》，任何適當的**AOAC正式方法**均可接受。

[返回頁首](#)**4.5.6** **AOAC正式方法2001.03**與**2009.01**有何區別？**"二零一零年三月更新"**

AOAC正式方法2001.03用來測定不可溶性膳食纖維、高分子量可溶性膳食纖維及低分子量抗性麥芽糊精，而不包括抗性澱粉及部分不可消化的寡聚糖。然而，**AOAC正式方法2009.01**則採用了**AOAC正式方法985.29、2001.03和2002.02**的原理來測定總膳食纖維(用**AOAC正式方法985.29**)、抗性澱粉和不可消化的寡聚糖(3至9個單體單元)的總和。因此，**AOAC正式方法2001.03**和**2009.01**所得的總膳食纖維結果或會不同。有關差異取決於預先包裝食物樣本是否含有抗性澱粉及／或部分不可消化的寡聚糖，因為兩者在**AOAC正式方法2001.03**中的回收率較差。

[返回頁首](#)**4.5.7** 我可否把**AOAC正式方法985.29**和**2002.02**所得的結果相加起來，作為含有抗性澱粉的預先包裝食物的總膳食纖維含量？**"二零一零年三月更新"**

由於**AOAC正式方法985.29**以酶重量法進行，抗性澱粉的回收率並不是零，把兩個結果相加的做法會造成重複計算的問題。因此，建議業界採用**AOAC正式方法2009.01**作為檢測方法。

[返回頁首](#)**4.5.8** 經過發酵魚類中發現含有膳食纖維是否合理？

根據東南亞國家聯盟食物成分表(ASEAN Food Composition Tables)，每100克“經過發酵魚類(Pla-ra)”含有0.5克膳食纖維。因此，發酵魚類含有膳食纖維是可能的。

[返回頁首](#)**4.6** 脂肪**4.6.1** 我可否把透過換算個別脂肪酸得出的個別甘油三酸酯的總和作為脂肪總量？

脂肪總量一般指甘油三酸酯，磷脂，蠟酯，固醇和小量非脂肪物質的總和。各種非甘油三酸酯的成分在新陳代謝過程中可能發揮重要的作用，因此，當局會接受各種以重量法來測定脂肪總量的**AOAC方法**。

4.6.2 飽和脂肪是什麼？

飽和脂肪指不包含雙鍵的脂肪酸總量，通常為13種飽和脂肪酸的總和。該13種飽和脂肪包括C_{4:0}，C_{6:0}，C_{8:0}，C_{10:0}，C_{12:0}，C_{14:0}，C_{15:0}，C_{16:0}，C_{17:0}，C_{18:0}，C_{20:0}，C_{22:0}和C_{24:0}。

[返回頁首](#)

4.6.3 反式脂肪是什麼？

反式脂肪指所有含最少一個非共軛反式雙鍵的不飽和脂肪酸的總和。更具體地說，它指在碳鏈上含有非共軛反式雙鍵的單元和多元不飽和脂肪酸的所有幾何異構體，而兩個非共軛反式雙鍵之間會由至少一個亞甲基隔開。反式脂肪通常為C_{14:1T}(9-反式)，C_{16:1T}(9-8反式)，C_{18:1T}(總)，C_{18:2T}(9,12-反式)，C_{18:2T}(9-順式，12-反式)，C_{18:2T}(9-反式，12-順式)，C_{20:1T}(11-反式)及C_{22:1T}(13-反式)的總和。

[返回頁首](#)

4.6.4 我得知粟米油含有較大量C18:3t脂肪酸。我是否需要測定其他預先包裝食物的反式-C18:3脂肪酸含量？

大部分預先包裝食物的C18:3t脂肪酸都是測定不到。精製食油、人造牛油、抹醬及脂肪含量偏高的油炸食物有可能含有可測量的C18:3t脂肪酸。由於目前沒有這些C18:3t脂肪酸的獨立標準物，因此可根據AOAC正式方法996.06或相關的國家／國際分析方法測定亞麻酸甲酯的感應因子，再運算出C18:3t脂肪酸的含量。

[返回頁首](#)

4.7 蛋白質

4.7.1 我可否透過檢測克氏氮含量來檢測蛋白質？

蛋白質含量可根據食物樣本中的氮含量來測定，而氮含量則可透過克氏定氮法或燃燒定氮法來測定。食物安全中心曾比較兩種定氮法，發現兩者所得結果相若。除非食品法典委員會為某食物制定的標準或分析方法另有不同的換算系數，否則應把氮含量乘以6.25計算蛋白質含量。至於特定的新鮮食物，氮含量換算系數則由6.38（乳清粉或乳清）至5.70（珍珠粟或大豆）不等。

由於蛋白質是由多條以肽鍵連接的氨基酸鏈組成，可把蛋白質水解為氨基酸並測量其含量，從氨基酸的總和可得到食物中的蛋白質含量。這種檢測方法的好處是無須應用換算系數，但費用卻高昂得多。

[返回頁首](#)

4.8 維他命及礦物質

4.8.1 α-胡蘿蔔素是否屬於維他命A？

具有維他命原A活性的類胡蘿蔔素包括α-胡蘿蔔素、β-胡蘿蔔素、γ-胡蘿蔔素和β-隱黃素。根據食品法典委員會，換算系數應為6微克β-胡蘿蔔素相等於1微克視黃醇當量，而規例也指定在換算維他命A時，β-胡蘿蔔素是唯一採用於這換算系數的類胡蘿蔔素。BSEN 12823:2000 Part 1及Part 2分別適合用來測量食物中的視黃醇及β-胡蘿蔔素。

[返回頁首](#)

4.8.2 食物中有多少種維他命D？

食物中通常有兩種維他命D，分別是膽鈣化醇（D₃）和麥角鈣化醇（D₂）。維他命D₃較廣泛存在於不同的食物，例如魚油、多種含脂肪的魚組織、蛋類、牛油和忌廉乳酪等，而維他命D₂則天然存在於魚油和菇類中，但含量不高。部分肉類的25-羥膽鈣化醇含量可引致維他命D活性，業界需考慮把它計算在內。BSEN 12821:2000可用來測量食物中的維他命D。

4.8.3 β -生育酚是否等同維他命E?

在化學結構上屬於生育酚和三烯生育酚的八種物質天然具有維他命E活性。與 α -生育酚這種基本結構比較，每一種不同的維他命具有不同的維他命活性。因此，會以能夠把各種不同的維他命分離並逐一測量的分析方法較佳。BS EN 12822:2000適宜用來測量食物中的生育酚。根據聯合國糧食及農業組織，包含各種天然維他命E的混合膳食中的 α -生育酚當量可估計為以毫克計算的 α -生育酚、0.5 β -生育酚、0.1 γ -生育酚、0.01 δ -生育酚和0.3 α -三烯生育酚的總和。

[返回頁首](#)**4.8.4 異抗壞血酸可否當作維他命C計算?**

現時有兩種物質具有維他命C活性，分別是L-抗壞血酸及其首個氧化產物L-脫氫抗壞血酸。至於D-異構體（即異抗壞血酸），則不具有活性，可用作抗氧化食物添加劑。因此，維他命C指以毫克計算的L-抗壞血酸和L-脫氫抗壞血酸的總和。

[返回頁首](#)**4.8.5 煙酸是否等同煙酰胺?**

“煙酸”（維他命B₃）是煙鹼酸、煙酰胺和各種含有煙酰胺的生物活性的衍生物的通稱。

[返回頁首](#)**4.8.6 食物中的葉酸含量可否以膳食葉酸當量來表示?**

由於人工合成葉酸的人體吸收利用率是85%，而天然存在葉酸的人體吸收利用率則只有大約50%，故前者的人體吸收利用率較高，為後者的85/50（即1.7倍）。因此，在計算包含天然存在葉酸和人工合成葉酸的混合膳食中的葉酸當量時，可估計為以微克計算的天然存在葉酸和1.7人工合成葉酸的總和，並以“微克膳食葉酸當量”來表示。

[返回頁首](#)**4.8.7 我可否不採用AOAC正式方法985.35，而使用其他AOAC正式方法來測定食物中的鈣含量和鈉含量?**

在鈣分析方面，業界人士都知道，如沒有在樣本和標準中使用鐳，就會出現陰離子化學干擾，例如磷酸鹽、硫酸鹽和鋁的干擾。因此，其他採用鐳以減少陰離子化學干擾的方法都適宜用作分析。

至於以火焰原子吸收光譜法或電感耦合等離子體原子發射光譜法進行的鈉分析，鈉可能未完全離子化的影響而減低其發出的光度。樣本中含有其他鹼鹽可減低離子化作用，從而影響分析結果。如鈉與鉀的比例低於10，鈉的離子化抑制作用會較小。在樣本溶液和標準溶液中加入大量銫，可使由食物中其他鹼鹽引致的影響穩定下來。因此，其他採用銫以減低離子化抑制作用的方法都適宜用來作鈉分析。此外，又應分析空白試劑，以修正緩衝液中的鈉雜質。

[返回頁首](#)**5. 間接營養素分析****5.1 哪些食品較適合採用間接營養素分析法估計營養素含量?**

間接營養素分析法一般較適合用於例如煮、蒸、混和及烤等烹煮/加工過程較簡單的食品（例如餃子、點心），而較不適合用於經綜合上述任何處理程序、烘焙和發酵等複雜程序處理而有機會改變營養素成分的食品（例如曲奇餅、麵包）。

[返回頁首](#)**5.2 在採用間接營養素分析方法製備營養標籤時，資料可否來自不同來源?**

業界可從以下兩個途徑，取得食物營養素含量的資料：(i) 對具代表性的食物樣本進行化驗分析；以及(ii) 根據食物配料的營養資料及食物的烹調方法來計算（即間接營養素分析方法）。在進行間接營養素分析前，業界必須確保其產品適合採用該方法，並可就每種配料取得適合用於計算的數據。如使用食物成分資料庫的資料計算食物的營養素含量，業界應注意不同的資料庫或會對食物營養素有不同的定義，個別資料庫中的食物營養素數值可能會有差異。因此，選

用什麼資料庫及數據須視乎實際情況，並必須按個別情況考慮。無論如何，業界必須確保計算出來並用於營養標籤的營養素數值是準確無誤，以及對其個別產品具代表性。業界有責任確保採用適當的數據製備營養標籤，並符合《修訂規例》的規定。

[返回頁首](#)

6. 豁免 (“小量豁免制度”除外)

6.1 是否所有獲豁免項目均需提出申請和獲得批准？

根據《修訂規例》獲豁免的項目詳見於《修訂規例》附表6及《技術指引》附件I。只有《技術指引》附件I內的最後一項（即每年銷售量不超過30 000件的預先包裝食物），才須提出申請並須獲得批准。有關詳情，請參閱《修訂規例》附表6第2部或《技術指引》附件V。

[返回頁首](#)

6.2 新鮮、乾的及切粒/搗碎/弄成粉狀的紅辣椒、蔥、蒜等預先包裝食物，是否獲豁免遵守營養標籤規定？

根據《修訂規例》附表6第1部第6項，包裝在並無載有其他配料的容器內及並無添加其他配料的蔬菜（不論是新鮮、冷凍、冷凝或乾的），均獲豁免遵守營養標籤規定。上述《修訂規例》和第132章主體法例內都沒有“蔬菜”的定義。不過，蔬菜通常是指傳統上被歸類為這食物類別的食品。一般而言，蔬菜包括豆類（例如青豆、黃豆）、菇類、海藻和真菌，但不包括果仁、種子、米或其他穀物。新鮮或乾的紅辣椒、蔥、蒜視作蔬菜，因此可獲豁免遵守營養標籤規定；但如經過其他處理方法或導致食物的自然狀態產生實質的更改的加工處理，例如切粒、搗碎、弄成粉狀等，一般不會作為蔬菜食用，便不能獲得豁免。

[返回頁首](#)

6.3 常見中式湯的配料（例如淮山、紅棗、杞子）是否獲豁免遵守營養標籤規定？

某種配料可否獲得豁免須按個別情況決定。例如，淮山是塊莖，可作新鮮蔬菜食用；紅棗是水果類，可作乾果食用；乾的杞子可作乾果食用，並可用作湯的配料。如某種湯配料屬水果或蔬菜，且包裝在並無載有其他配料的容器內及並無添加其他配料，便可根據《修訂規例》附表6第6項獲得豁免。

[返回頁首](#)

6.4 在《修訂規例》附表6有關獲豁免項目名單中，“飲食供應機構”是指什麼？是否包括學校飯盒供應商？

根據《食物及藥物（成分組合及標籤）規例》，“飲食供應機構”指在業務運作中，配製食物交付最後消費者即時食用的食肆、食堂、會社、酒館、學校、醫院或其他機構（包括車輛、固定攤檔或流動攤檔）。有關定義亦適用於《修訂規例》。如學校飯盒供應商以食物製造廠形式經營，而有關飯盒在配製後才送往其他地方出售供人食用，則不屬於“飲食供應機構”。

[返回頁首](#)

6.5 在《修訂規例》附表6有關獲豁免項目名單中，有一項是“符合以下說明的預先包裝食物— (a) 在同一處所內加工處理並售予最後消費者；或 (b) 該食物在某地方加工處理，並在某處所售予最後消費者，而該地方是在該處所的毗鄰或緊接該處所的附近地方，而且該食物並非在 (a) 或 (b) 段所提述的處所外要約出售”。如某食品在某處所加工處理（如烘焙），並在 (a) 或 (b) 段所提述的處所以外的另一處所出售，在 (a) 或 (b) 段所提述的處所內出售的相同食品可否獲得豁免？

不可以。如相同食品亦會在其他處所出售，則所有食品一律不獲豁免。

[返回頁首](#)

7. 小量豁免制度

7.1 根據小量豁免制度獲豁免的產品如現已附有營養標籤但並無任何營養聲稱，不會遭取消豁免資格。不過，現有營養標籤是否需要符合《修訂規例》的標籤規定？

《修訂規例》的標籤規定不適用於根據小量豁免制度獲豁免的項目。不過，一般通則是標籤上提供的所有資料必須真確無誤和沒有誤導成分。

[返回頁首](#)

- 7.2** 根據小量豁免制度獲豁免的產品需附上特定標籤。有關標籤可否加入其他資料(如配料和食用日期)? 如標籤是一張獨立的標貼, 可否不加上框線? **"二零一零年四月更新"**

根據小量豁免制度獲豁免遵從營養標籤規定的預先包裝食物的標籤要求, 詳見於《小量豁免申請指引》附錄1。有關標籤須以長方形、正方形或圓形的框線圍繞, 並只可載有規定的字句。不過, 業界可在框線以外的地方提供其他資料。

另一方面, 如豁免標籤採用獨立標貼的形式, 可不加上框線, 因為標貼圍邊會視作標籤外框。

[返回頁首](#)

- 7.3** 每年銷售量不超過**30 000**件的預先包裝食物可根據小量豁免制度申請豁免。怎樣才算一件呢?

如某預先包裝食物的相同版本食物在本港的每年銷售量不超過**30 000**件, 有關食物可在申請後獲豁免遵從營養標籤規定。合資格申請人包括製造商(適用於本地產品)和進口商(適用於進口產品), 而銷售量則指在製造商或進口商層面銷售的數量。在斷定若干預先包裝食物是否屬相同版本時, 當局會考慮該等食物的配料、包裝大小、味道、製造商/包裝商、容量及其他特徵。

業界應就不同版本的產品提出獨立的申請。至於上述各項因素均相同但包裝設計或版面設計不同的產品會否視作不同版本, 當局會按實際情況考慮, 業界應提供產品的詳細資料及包裝, 以供考慮。

[返回頁首](#)

- 7.4** 如何計算根據小量豁免制度獲得豁免的產品的銷售量?

銷售量是指在製造商或進口商層面銷售產品的數量(即出售予零售商或分銷商的件數), 並非指零售商實際出售予最後消費者的數量, 除非有關產品直接銷售予最後消費者。銷售單位則指擬售予最後消費者時的包裝單位。至於大批出售予最後消費者的產品(例如把六瓶**250**毫升的飲品組合成為大包裝以一個單位出售), 則整個包裝視作一個獨立銷售單位。業界應在申請豁免時在申請書上列明這些資料。

在計算獲豁免產品的銷售量時, 銷售量是指所有豁免享有人出售的有關產品的件數總和。有關數字並不包括不獲授予豁免的其他製造商或進口商售出的同一產品的銷售量。

[返回頁首](#)

- 7.5** 如在“六包裝產品”附加一包作為贈品(即免費附送), 附加的一包會否計入根據小量豁免制度獲豁免的“六包裝產品”的銷售量?

在確定某些產品是否屬相同版本時, 其中一項考慮的特點是產品的包裝大小。如附加的一包牢固附在“六包裝產品”上, 則這個“六加一”的包裝會計算為有別於“六包裝”版本的一個“銷售單位”。如附加的一包並非附在“六包裝產品”上, 並可以獨立單位售給消費者, 則附加的一包會被視作產品的另一個不同版本。業界應就不同版本的產品另行提交申請。就“買一送一”的情況而言, 同一版本的兩件產品將會視為兩個單位, 而非一個單位。無論何種情況, 業界在申請豁免時須在申請書上清楚列明銷售單位。

[返回頁首](#)

- 7.6** 根據小量豁免制度, 如食物進口商分銷給零售商的產品, 其後因某些原因由零售商退回, 這些退回產品的數目會否從進口商已向食物安全中心報告的銷售量中扣除?

進口商應向食物安全中心遞交顯示產品流動情況的證明文件, 例如銷售的發票、記錄或帳目, 以供中心按個別情況決定。

- 7.7** 在出售前須分切和重新包裝的巨型食品(例如乳酪、香腸和火腿)難以切成準確重量, 甚至會因應顧客要求切成不同的大小。在申請小量豁免時, 這些重新包裝的沒有劃一重量產品可否視作相同版本? **"二零一零年四月更新"**

考慮到業界在運作上的困難, 中心同意這類沒有劃一重量的產品在申請小量豁免時視作相同版本。這項安排適用於在本港零售店舖內或進口本港前在外國分切和重新包裝的產品。

同樣, 按“實際稱重”出售的食物, 例如以相同大小及設計的包裝或容器盛載出售但重量不一的乾果、堅果、醃菜、豆腐、豆腐卜、燒賣及加工肉類, 在申請小量豁免時亦會視作相同版本。

7.8 中心會採用哪些準則來決定申請小量豁免的“實際稱重”產品是否屬於“相同版本”？“二零一零年六月更新”

我們會考慮下列準則來決定申請小量豁免的“實際稱重”產品是否屬於相同版本：

- (a) 產品的牌子名稱；
- (b) 產品的配料；以及
- (c) 預先包裝食物的包裝物料及設計，例如以膠袋／金屬容器盛載的相同食物會視作不同版本。

7.9 根據小量豁免制度獲批准食品的每年銷售量如超逾30 000件，將會如何處理？“二零一一年六月更新”

食物安全中心(中心)會向豁免享有人發出撤銷信，要求豁免享有人在中心通知撤銷批准後一個月停售根據小量豁免制度獲批准的食品(即除非該產品按法例要求提供適當的營養標籤，否則不得出售)。豁免撤銷後，有關同一產品的小量豁免申請在未來兩年內將不獲批准。

7.10 如豁免享有人違反有關小量豁免制度須遵守的條件，會有何後果？“二零一一年六月更新”

中心在發現豁免享有人違反須遵守的條件後，會發信要求豁免享有人在21天內就有關違規情況作出解釋。如中心不接納豁免享有人提出的解釋，便會發出撤銷信，要求豁免享有人在中心通知撤銷批准後一個月停售根據小量豁免制度獲批准的食品(即除非該產品按法例要求提供適當的營養標籤，否則不得出售)。豁免撤銷後，有關同一產品的小量豁免申請在未來兩年內將不獲批准。

[返回頁首](#)

8. 抽樣及執法

8.1 規管容忍限是否適用於營養素的絕對量及相對量標示和營養聲稱？

規管容忍限只適用於營養標籤上的標示值，而不適用於營養聲稱。就自願標示的營養素而言，如標籤上只標示營養素的相對量，當局會先把標示的相對值轉換為絕對值，然後才應用規管容忍限。

此外，規管容忍限亦適用於事實聲明和數據修整至“0”的修整方法。

[返回頁首](#)

8.2 我根據中心建議採用的食物成分資料庫的資料，並使用計算器為產品製備營養標籤。如計算出來的標籤營養素數值與中心檢定所得的數值不同，我是否須付上任何法律責任？

由於決定某些食物成分資料是否適合使用很大程度上是取決於食物的特性和配料，中心不會建議使用某個特定的食物成分資料庫來進行間接營養素分析。然而，中心列舉了一些食物成分資料庫及有關資料來源，以便業界參考。中心在執法時，會把化驗結果對照營養標籤上的能量和營養素含量，以核證標籤資料是否準確，而其間會考慮規管容忍限（載於《技術指引》表 3）和修整方法（載於《技術指引》表2）。業界如採用間接營養素分析法，應保存有關的文件和記錄以支持計算結果，若一旦發現標籤上的營養素數值與中心測試結果有差異時，業界可向中心出示有關文件和記錄，以供審查。中心會根據差異的嚴重程度考慮是否向業界發出警告信，要求修正標籤上的營養素數值，否則會提出檢控。

[返回頁首](#)

9. 營養標籤計算器（下稱“計算器”）

9.1 誰較適合使用計算器製備營養標籤？

業界人士或他們的代表對其食物的營養素含量和製造過程有充分的認識，均適合使用計算器。此外，使用者應已閱讀和明白《修訂規例》、《技術指引》、《檢測方法技術指引》和計算器的《使用者指南》。使用者也應同意遵守計算器的《使用者協議》，方可使用計算器。

[返回頁首](#)

9.2 使用計算器前，需要什麼資料？

使用計算器製備營養標籤前，須準備下列資料：

- (i) 食物的配料表；
- (ii) 食物中每種配料（可食用部分）的重量（以克計算）；
- (iii) 食物中每種配料的能量值和營養素（包括“1+7”）含量（以每 100 克可食用部分計算）。有關數據應已按情況，採用相關的系數（如保留系數、產量系數和相對密度）作適當調整；
- (iv) 如要作出任何營養聲稱，須備有相關配料中該營養素的含量；以及
- (v) 如擬按“每包裝”或“每食用分量”來標示食物的營養素含量，須提供每食用分量的重量或容量（克或毫升）和每包裝含有的食用分量數目。

[返回頁首](#)

9.3 營養標籤計算器如何協助業界製備符合《修訂規例》的營養標籤？

計算器是一套協助業界製備營養標籤的免費網上工具，業界可隨時到食物安全中心的網站使用計算器。如使用者知道食物配料的營養素含量及烹調方法，或食物的營養素成分，計算器可在下述各方面協助業界製備符合《修訂規例》的營養標籤：

- (i) 可用中文、英文或中英文製備不同格式的營養標籤。
- (ii) 可根據《技術指引》段落21-23及表2的建議，修整能量及營養素含量的數值。
- (iii) 如食物含有極微量的能量或營養素（包括蛋白質、碳水化合物（可獲得或總量）、總脂肪、飽和脂肪酸、反式脂肪酸、鈉、糖、膳食纖維及膽固醇），可根據《技術指引》表2中“0”的定義，把營養標籤上的數值修整至0。
- (iv) 可計算能量和個別營養素的中國營養素參考值百分比。

[返回頁首](#)

[← 上一頁](#)

[↶ 返回頁首](#)