# 台灣優良農產品



李刊 2013年6月 第38期



### 本期焦點

「CAS MART臺灣館」開幕暨新聞發佈會

便利商店鮮食工廠一用心堅持的好鄰居~晉欣食品股份有限公司 產銷一體 快樂無比~保證責任嘉義縣崙尾果菜運銷合作社

米食加工製品(米粉絲、米籽條、米穀粉)納入CAS食米驗證

CAS石斑魚團購試吃活動報導

參訪CAS林產品驗證生產廠~貓大爺部落格系列報導

大陸進口食品安全法律法規說明會

壽米屋十穀米食用方法-營養健康加上美味





台灣優良農產品標章

產品項目

包裝印有CAS台灣優良農產品標章之竹炭、竹醋液、木炭、木醋液產品,為台灣生產最高品質林產品代表。從原料、加工生產設施及產品品質與衛生,皆須達到CAS林產品驗證基準,並由工業技術研究院對生產製造廠(場)進行追蹤查驗及產品抽驗,確保CAS林產品品質及安全。

CAS竹炭及竹醋液產品乃使用4~6年生成熟竹材為原料,竹材在生長過程中係吸收空氣中的二氧化碳(CO2),並藉由光合作用將碳(C)元素固定於竹材内。竹材經高溫炭化後,所得之竹炭為一種以碳元素為主體的材料;此固碳作用不僅能減少空氣中CO2的濃度,所得竹炭更能直接應用於空氣淨化與水質改良,發揮其節能減碳的最大功效。

若想進一步了解CAS台灣優良林產品相關資訊,可至台灣優良農產品發展協會網站www.cas.org.tw查詢,亦可撥打消費者服務專線0800-025-888詢問。

## CAS台灣優良林產品廠商

台灣百和工業股份有限公司 / Tel:04-7565307 永霆國際竹炭實業有限公司 / Tel:03-4504695

武岫農圃 / Tel:049-2676262

有限責任嘉義縣大埔竹炭生產合作社(坪林窯)/Tel:05-2521366

有限責任南投縣竹山鎭青竹生產合作社 / Tel:049-2623928

愛農事業有限公司 / Tel:089-561211

嘉義縣阿里山鄉農會 / Tel:05-2562697

源笙竹業社 / Tel:037-932118

臺南市龍崎區農會 / Tel:06-594-1114



台灣手工業推廣中心 / 台北市徐州路一段1號 南投縣信義鄉梅子夢工廠 / 南投縣信義鄉明德村新開巷11號



## CAS台灣優良林產品網路販售通路

CAS幸福團購網站 / www.casmall.com.tw 台灣手工業推廣中心網站 / www.handicraft.org.tw

#### CAS專題宣導

2/ 「CAS MART臺灣館」開幕 暨新聞發佈會



#### CAS產業報導

- 4/ 便利商店鮮食工廠—用心堅持的好鄰居 ~晉欣食品股份有限公司
- 7/ 產銷一體 快樂無比 ~保證責任嘉義縣崙尾果菜運銷合作社



#### CAS驗證單元

- 10/ 米食加工製品(米粉絲、米籽條、米穀粉) 納入CAS食米驗證
- 11/ 使用CAS標章廠商及產品項數



### CAS推廣單元

- 12/ CAS石斑魚團購試吃活動報導
- 14/ 參訪CAS林產品驗證生產廠 ~貓大爺部落格系列報導
- 17/ 大陸進口食品安全法律法規說明會

## 交流天地

18/ 壽米屋十穀米食用方法-營養健康加上美味



#### 消費者服務

20/ 102年3至5月消費者服務中心 受理民衆查詢處理紀錄



## 「CAS MART臺灣館」開幕暨 新聞發佈會

推廣組 / 沈世然



**▲CAS MART臺灣館開幕剪綵** 

臺灣與大陸地區於2010年6月完成簽訂海峽兩岸經濟合作架構協議(ECFA)後,拉近了臺灣農產品與大陸地區消費者的距離。緊接著在2011年1月CAS臺灣優良農產品標章取得了大陸商標局註冊證明,使大陸的消費者可以明確地辨認並安心地選用優質、安全的臺灣農產品。

CAS為「Certified Agricultural Standards」的簡寫,係以「優質農業」及「安全農業」為理念,並具備「原料來自臺灣、製程嚴格把關」之臺灣優良農產品,極為符合大陸消費者對優質、安全食品之需求。其產品類別、品質規格、標準及標示内容均訂有明確規範,並透



▲楊世沛董事長接受大陸媒體採訪

過定期查驗生產業者之廠房設施、製程與衛生安全管制,以及產品抽驗之嚴格品質把關,不



▲上海市南京路步行街第一食品百貨

僅深受臺灣消費者信賴,更是臺灣農產品進軍 大陸市場,提供給大陸消費者選購的首選品 牌。

本協會自成立以來,一直本著:(1)提升 臺灣農產品及其加工品之品質衛生安全,增進 臺灣農產品附加價值,提高農民收益。(2)致 力於推動臺灣優良農產品驗證制度,保障消費 者飲食衛生與安全,提升生活品質。(3)整合 資源,架構臺灣優良農產品之產、制、銷聯盟 體系,提升臺灣農產品及其加工品競爭力的宗 旨。更致力於CAS標章的宣導與推廣,對於消 費者飲食生活品質和農產附加價值的提升,助 益良多。

為了協助CAS標章驗證之優良農產品拓展大陸市場,本協會楊世沛董事長自行出資,於上海市南京路步行街第一食品百貨4樓設立「CAS MART臺灣館」,並於102年6月15日正式開



▲與會貴賓合影

幕。「CAS MART臺灣館」顧名思義,其銷售商品主要以CAS產品為主,集合CAS產品販售不僅能夠產生群聚效果,有效減少市場經銷環節,更可達到降低售價成本、提升利潤的目的。

本次開幕典禮很榮幸邀請到行政院農業委員會國際處國際行銷科袁華興科長、前大陸海協會(海峽兩岸關係協會)會長汪道涵之子汪致重先生、本協會劉廷英常務董事、陳樹功常務董事、董晃銘常務監察人、林子清顧問及沈永銘執行長等人參加本次開幕剪綵儀式。

大陸地區的經濟近年來呈現快速成長,大陸民衆對於飲食的安全也更加重視,透過CAS標章產品就是臺灣最優質、最安全、最能代表臺灣高水準製造技術的加工食品的保證,為海峽兩岸的農產品交流及貿易促進開創新機。雖然目前部分CAS產品受限於檢疫或高關稅等問題,尚未正式進入大陸市場,但相信透過兩岸緊密的協商交流之下,不久的未來將可逐步西進與大陸地區消費者見面。

## 便利商店鮮食工廠—用心堅持的好鄰居 晉欣食品股份有限公司

企劃組/莊佳燕

### 便利商店食品新生態-鮮食食品

距今30年前,台灣的便利商店除了販售民生必須品等相關物資外,亦悄悄掀起一陣飲食旋風,最早從民國80年起,開始販售茶葉蛋、燒肉粽、思樂冰、熱狗、包子等方便處理的熱食、冰品;到後來逐漸轉型,販售的物品開始加入18°C便當、三角飯糰、關東煮、涼麵及三明治等由工廠製造,配送至門市的正餐商品,對台灣傳統的「回家吃飯」飲食生態,注入一道新潮流。

便利商店的龍頭戰早已開打數十年,這裡暫時撇開不談,將關注焦點擺在產製前述衆多鮮食的工廠。所謂鮮食食品,一般泛指強調新鮮方便概念的即食性食品,依陳售溫層的不同,大致可以區分為五大類,包括有18℃商品、常溫麵包、自助機台(關東煮、熱狗、咖啡等)及其他(如冷凍調理食品等)。其中18℃及4℃鮮食商品,因為鮮度的考量,所以整個生產、配送到陳列販售等過程,溫控是十分的關鍵技術。其中談起位處高雄市岡山區的晉欣食品股份有限公司(以下簡稱晉欣),不但是全家便利商店的鮮食供應廠商之一,更生產了多樣化且衆多的CAS驗證產品。

## 全家便利商店鮮食供應商

談起晉欣之前,容先介紹華福食品股份有限公司(以下簡稱華福食品)。華福食品成立於1988年成立,成立之初的主力商品是微波食品,供應當時正興起的便利商店,之後順應消費者飲食潮流,於1994年起轉型研發鮮食產

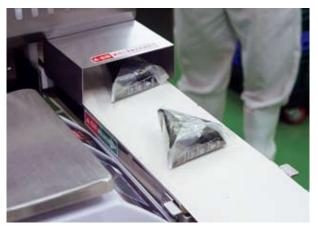


▲晉欣公司謝曜興總經理

品,為擴充產能,1999年遷廠林口並積極投資擴充設備,成為全家便利商店專屬鮮食工廠,2008年更與全家便利商店共同斥資3.7億元,於高雄岡山成立晉欣公司,生產18°C商品(如:便當、飯糰、手卷、壽司、三明治等)、4°C商品(以涼麵、湯麵為主)及冷凍調理食品等各式鮮食,專門供給全家便利商店通路,搶攻龐大的外食市場商機。

## 生產線依照CAS驗證基準規劃 通過 多項認證

2008年晉欣與全家便利商店規劃於高雄岡 山建廠,歷經近一年的時間,即上線生產鮮食 產品,並且申請CAS驗證通過,至今5年來終於 轉虧為盈,謝曜興總經理(晉欣公司謝朝鎭董 事長之公子)表示,之所以能夠交出這樣一張 漂亮成績單,多半歸功當初規劃廠房設計時, 便已預想務必要申請CAS驗證,於是便以CAS 驗證基準為藍圖,規劃動線及購置廠房設備。 受訪時謝總經理語重心長的強調:「CAS台灣



▲18°C三角飯糰的包裝生產線



▲晉欣公司工廠外觀

優良農產品標章是國內最具有公信力的食品驗證標章,在台灣,要在食品界經營,產品獲得CAS驗證必定是最基本也是最重要的事。」而在申請CAS驗證標章的過程中,晉欣發現,因為CAS的驗證基準對食品安全的管控相當完善,以CAS驗證標準做好自主管理,則要想通過其他驗證或認證標準並不會有太大的困難度,因此晉欣同時也著手申請其他認證,果不其然順利於2009年取得ISO22000及HACCP認證,晉欣的產品品質優良,從經得起多重考驗就足以證明,也再次證明CAS驗證標章對於產品品質嚴謹管控並非紙上談兵。

## 產品品項豐富 近200項產品通過 CAS驗證

晉欣產製的CAS驗證產品多如繁星,截至目前(102年6月)為止,晉欣通過CAS驗證的產品數包括有冷凍食品一冷凍筍絲蹄膀及冷凍五香滷豬腳共2項、冷藏調理食品一如米飯類(冷藏沙茶豬肉燴飯、冷藏黃金香腸蛋炒飯、冷藏麻婆豆腐丼、冷藏韓式泡菜烤肉泡飯、唐揚雞咖哩歐姆雷飯、葱燒豬五花肉片便當……)、涼麵(冷藏蘭花亭麻醬涼麵、冷藏經典麻醬涼麵-蒜味、冷藏韓式泡菜涼麵…)、義大利麵(冷

藏白酒蛤蜊義大利麵、冷藏明太子鮭魚義大利麵…)、麵食(冷藏長崎白湯炸雞拉麵、冷藏府城擔仔麵、冷藏清水排骨酥麵…)及湯類(冷藏味噌湯、冷藏玉米濃湯…)等共89項,及即食餐食一三明治(洋芋雞蛋沙拉三明治、日式咖哩豬排三明治…)、飯糰(北海道秋鮭飯糰、中式香腸葱蛋飯糰…)、手卷(肉鬆手卷、人氣雙手卷…)、漢堡(咔啦雞腿堡-糖醋風味、豬排蛋堡…)等共97項,合計共有188項的產品通過CAS驗證。

衆多商品琳瑯滿目,但也有淡、旺季之分, 像是冬季熱銷義大利麵、濃湯等產品,夏天當 然屬涼麵、沙拉等最為暢銷,每每到了季節更 替時,晉欣也會推陳出新,帶給消費者不同的 味覺新感受。



▲晉欣生產之北海道秋鮭飯糰



▲各種鮮食產品大集合

#### 鮮食保存期限短 生產配送零時差

影響鮮食供應和品質的重要因素不外乎時間和溫度。由於鮮食以即食性商品居多,如何在短暫的保存期限内維持新鮮度是基本考量,所以完善的製程管制與作業人員管理是唯一之道,廠區管控以正負氣壓的空氣流向防止污染及有效降低生菌數,人員作業必須穿戴全套防護裝備及層層除菌,溫度管制更從廠房環境、配送車溫,乃至賣場販售皆配合產品溫層(18°C或4°C),全程維持恆溫,以維持食品衛生安全,達到真正的鮮度管理。

截至2012年底,全家便利商店展店數已達 2,851家,遍及台灣本島及澎湖、金門、馬祖等 外島,而晉欣為能生產如此多樣化的產品,來 供應龐大的鮮食需求量,晉欣每日早晚接單2 次,日產能高達10萬個(份),另台中、高雄 各設置有物流中心(DC)可配合多溫帶配送, 不論是18℃或4℃產品,皆以適當低溫保存條 件下恆溫配送,生產配送零時差,讓美味快速 抵達消費者口中。

## 精益求精 開發網路行銷新通路

除了供應全家便利商店現有產品外,謝總經 理也談到,晉欣正積極開發目前很夯的網路行



▲晉欣準備於網路販售之生米產品



▲18°C細卷產品

銷市場,目前規劃準備推出「純淨。稻」生米產品(300公克/800公克/3公斤三種規格)來試水溫,未來並有意申請為CAS驗證產品之一。 另外晉欣也預定於本年度推出夏季限定口味的涼麵,歡迎舊雨新知共襄盛舉。

若用一句話來代表晉欣,謝總經理說, 「食」是民生最基本的需求,為了帶給消費者 安心、方便、安全的飲食生活,如同標題所 說,唯有用心、堅持才能永續提供消費者更多 美味的安心選擇!

## 產銷一體 快樂無比一保證責任嘉義縣 崙尾果菜運銷合作社

企劃組 / 丘前錦

您喜歡吃馬鈴薯嗎?您喜歡哪一種料理的方式呢?炸薯條、馬鈴薯燉肉、馬鈴薯泥沙拉, 甚至撒上一點起司絲烤一下就很美味的焗烤馬 鈴薯,外表看來不太起眼的馬鈴薯,與現代人 的飲食內容有著密不可分的關係呢!

馬鈴薯別名洋芋,是茄科茄屬的一年生草本植物,原產於南美洲秘魯及玻利維亞的安地斯山區,為全球四大作物之一,僅次於小麥、稻米及玉米。球莖內含豐富的澱粉、蛋白質、胺基酸、礦物質、維生素C等,營養豐富,可糧、菜兼用,故為西方國家之主食。十七世紀由荷蘭人傳入臺灣,由於其在溫帶及亞熱帶地區生長期為120天,熱帶地區更只需90天,生產成本低,但產量卻很高,具有生長期短,具貯藏性之特性。馬鈴薯除可供鮮食及加工(如:薯條、薯片)之用外,尚可作釀造原料、蒸餾成酒、製成澱粉等,可說是高經濟價值之農作物。

## 達人寶典-創新觀念 團結力量大

台灣於日據時代引進馬鈴薯栽培,已有近 60 年之歷史,屬秋冬裡作作物。每年9月至 11月間種植,12月至翌年4月採收,主要栽培於台中、雲林、嘉義及台南等縣市,其中又以嘉義縣溪口鄉及雲林縣斗南鎮大葉種馬鈴薯著名,其特色為皮薄、肉白、質細、薯球完整、大小適中,尤適合製作薯條及薯片產品。

位於嘉義縣溪口鄉的「保證責任嘉義縣崙尾 果菜運銷合作社」(以下稱合作社)所生產的 馬鈴薯除了生果通過產銷履歷、吉園圃台灣安



▲馬鈴薯田間種植

全蔬果等驗證外,合作社更以生鮮截切的加工 製程來提昇馬鈴薯的附加價值,其所生產的生 鮮截切馬鈴薯通過CAS台灣優良農產品生鮮截 切蔬果類的驗證。合作社内有一位功力深厚的 「馬鈴薯達人」-陳錫卿理事主席(以下稱陳 主席),正是致力於將馬鈴薯發揚光大的幕後 推手。

當年,陳主席一退伍就回鄉務農,原本只是接下父親傳承給他的工作,投身農業的他,第一個想法是:「不能死守傳統」,如果完全照傳統方法務農,發展勢將受限,我一定要改變遊戲規則。於是,民國79年,陳主席在一次赴日農業參訪活動中,深刻體認到日本農業的進步,返台後陳主席評估溪口有這麼好的土地和氣候,又有農政單位及學術研究機構的技術支持,發展馬鈴薯一定大有可為,加上陳主席豪爽風趣的個性,累積了許多資源與人脈,因此,秉持著團結力量大的精神成立了馬鈴薯產



▲種薯網室種植



▲種薯溫室種植

銷班,很快地因業務需求又擴大經營成立了合作社,從原本單純蔬果批發的「共同運銷」經營模式逐漸調整為多元化「直銷」模式,銷售對象包括食品加工、餐飲、團膳等,其所供應的客戶中不乏許多國內知名食品業者,消費者在許多簡餐餐廳中常吃到的各式馬鈴薯料理,所使用的馬鈴薯調理包也多數是由合作社所提供的,不僅提昇了馬鈴薯的銷售量,也增加了農民的收入。

## 有效掌控品質 從根開始

嘉義縣溪口鄉是台灣馬鈴薯生產重鎮,過去溪口地區主要以稻作生產為主,一年可種三期稻,現在則是在二期稻作收成後,轉種馬鈴薯,在次年開始種一期稻作前採收完成。陳主席說:「農地一直種稻,地力耗損很大,但在兩期稻作中間種一次馬鈴薯,可以調和土壤的酸鹼值,為次年的水稻耕種打了良好的基礎,這樣水稻也能種得好」。

為了能夠更有效掌控馬鈴薯的品質,同時確 實做好田間管理,近年來合作社種植馬鈴薯也 由原本的契作逐漸改變為租地經營,以自產自 銷之方式行銷馬鈴薯,合作社目前栽種馬鈴薯 之面積約80公頃,年產量高達2,000公噸。合作 社種植馬鈴薯的方式多以田間栽種為主,但合 作社亦設置網室及溫室等設施,網室及溫室主要是以培育種薯為主,可以有效隔離芽蟲,避免叮咬及傳染。合作社内亦設有農藥殘留與微生物檢驗之設備及人員,採收前進行取樣農藥殘檢及微生物檢驗,採收後更以強風壓差預冷設備之快速保鮮、冰水清洗、截切及包裝等流程控管,確保最終產品的品質與安全。

累積多年來的馬鈴薯種植經驗,也使合作社成為農政單位輔導的種薯培育單位,由於馬鈴薯之留種變異性大,容易經由種薯將病原傳染給其它健康植株,造成交叉感染多重病毒病,所以種薯的生產與管理好壞與否,是直接影響馬鈴薯收成甚至整個產業發展的關鍵。合作社在經由種苗場、農政單位輔導下逐步地建構網、溫室硬體設施,並於民國95年獲得國家指定為馬鈴薯種薯繁殖單位,也是台灣首座以溫室高床栽培馬鈴薯種薯的單位。

### 創意行銷 用心守護CAS

陳主席接觸務農工作沒多久就獲得全國十大 傑出青年農民神農獎,這些年來常得到各種獎 項的他是農政單位眼中「不可多得的人才」, 雖然只有高中學歷,卻有博士的頭腦,所以他 常自嘲說:「人才不留農,留農非人才」。話 雖如此,大家眼中的「創意點子王」為了推廣



▲培育完成之種薯

馬鈴薯產業,將馬鈴薯與地方文化結合,已舉辦了三屆「溪口馬鈴薯產業文化節」,包含全縣中小學舉辦馬鈴薯繪畫比賽、地方農特產品展售、馬鈴薯創意料理競賽等活動,除了參與地方文化產業,突顯地方特色外,也從消費端及食用端來推廣馬鈴薯。

陳主席表示,種了這麼多年的馬鈴薯,其實沒有什麼獨門技術,務農的人雖只能看天吃飯,但一定要用心經營、按步就班,噴藥、病蟲害防治等該做的工作一樣也不能少;樂觀的他還說,種馬鈴薯其實不覺得很辛苦,因為是冬季作物,栽種期間天氣都很涼爽,不用擔心中暑,而且馬鈴薯生長速度快,不用很長的時間內就可挖出一顆顆健康美味的馬鈴薯,讓農民很有成就感。只是目前年輕人都到外地工作,當地農村以中高齡人口多,收成期間會有人手不足的情形,為了減輕工作人員的負擔,合作社還將原本30公斤裝的紙箱特地改為24公斤裝。

陳主席亦表示,產品獲得CAS驗證通過並不 是為了將產品賣更高的價錢,而是希望提供國 人更健康優質的產品,因為政府建立了良好的 農產品驗證制度,從產地到餐桌的品質與安全 是大家都有責任要一起努力維護。陳主席更勉



▲馬鈴薯採收情形



▲馬鈴薯產業文化節繪畫比賽作品

勵協會同仁,工作雖然辛苦,但要更努力堅守 崗位,除了為消費者的食品安全把關,更要讓 消費大衆了解CAS標章產品的意義與價值。



▲美味的炸薯條不論大人小孩都喜愛

## 米食加工製品(米粉絲、米籽條、米穀粉) 納入CAS食米驗證

驗證組 / 蔡美奇

CAS食米產品驗證範圍包含白米、糙米、 胚芽米及發芽米等,目前已驗證通過之產品還 是以白米為主。有鑒於此,行政院農業委員會 (以下簡稱農委會) 為提升國產優質米製品之 消費及米食加工品之品質,有效提振消費者對 國產米食加工品之信心,並強化國產米食原料 供應及末端加工產品的產業鏈連結,農委會特 邀集專家學者修訂優良農產品驗證基準,並於5 月24日正式修正發布施行「優良農產品驗證管 理辦法」第四條附件四「優良農產品食米項目 驗證基準」,其内容增訂米食加工製品(米粉 絲、米籽條及米穀粉) 驗證範圍及其相關品質 規格等相關規定。其中有關米食加工製品主要 分為純米原料製品及調合純米原料製品,而其 中調合產品之國產米原料必須達50%以上。以 純米原料米食加工製品為例,其產品定義分別 如下:

#### (一)純米粉絲:

以國產稻米或國產純米穀粉為原料,不得混 合其他穀粉或澱粉,經糊化、擠壓、蒸煮、 乾燥等過程製成細長條形之製品。

#### (二)純米籽條:

以國產稻米或國產純米穀粉為原料,不得混 合其他穀粉或澱粉,再予以部分或完全糊 化,加工製成各種長度與粗細條狀之製品。

#### (三)純米穀粉:

以國產稻米為原料,不得混合其他穀粉或澱粉,以米粒原態經研磨等過程製成粉狀之製品。

因應米食加工製品新規定上路,本協會為協助推動及辦理CAS米食加工產品驗證相關作業,業於本(102)年5月29日,假財團法人食品工業發展研究所會議室辦理「CAS優良農產品-米食加工製品驗證說明會」,主要針對米食加工製品業者,介紹CAS驗證制度及驗證基

準等相關規範,並於會後與相關單位及業者進 行交流溝涌。

另,為協助米食加工業者瞭解食品良好衛生規範、製程衛生管理及製程與產品之衛生檢驗技術,以增進米食加工製品業者之自主管理能力,爰訂於6月17日至20日針對有意申請CAS米食加工製品產品驗證之業者辦理「米食加工製品業者食品衛生檢驗人員訓練班」,期藉由研討與實習並重之訓練課程,以達參訓人員有效學習並學以致用之訓練目標,以提升米食加工製品產品之衛生安全及產品品質。

針對目前坊間存在許多標示為米粉製品之 含米量不足,卻影響消費者權益問題,行政院 農業委員會農糧署指示CAS標章驗證機構規劃 米粉絲及米穀粉產品驗證,期藉由CAS標章驗 證之導入,加強把關產品之原料來源、加工製 程、品質衛生管理及包裝標示,以維護消費者 食用安心且安全產品之權益。



▲米食加工製品驗證說明會-上課情形



▲米食加工製品驗證說明會-問題與討論時間

## 使用CAS標章廠商及產品項數

## 102年3月至5月CAS產品新簽約生產廠商

項目	廠商名稱	產品名稱	產品編號	驗證機構
肉品	萬偉股份有限公司	冷藏豬肉	017601	中央畜產會
		冷凍豬肉	017602	
冷凍食品	豐誠冷凍食品有限公司	冷凍毛豆	028401	台灣優良農產品 發展協會
點心食品	味全食品工業股份有限公司 龍潭廠	日本風味茶碗蒸	102401	食品工業發展 研究所

製表:102.5.31

## CAS生產廠家數及產品細項數統計表

編號	項目	廠商家數	產品細項數
01	肉品	81	4,462
02	冷凍食品	53	704
03	果蔬汁	5	15
04	食米	25	121
05	醃漬蔬果	8	74
06	即食餐食	18	372
07	冷藏調理食品	14	140
08	生鮮食用菇	2	15
09	釀造食品	4	129
10	點心食品	12	126
11	蛋品	27	104
12	生鮮截切蔬果	31	123
13	水產品	42	384
15	林產品	9	80
16	乳品	13	48
合 計		344	6,897

製表: 102.5.31

## 行政院衛生署公告:「市售包裝食品有效日期評估指引」

【行政院衛生署食品藥物管理局102年4月24日FDA食字第1021300769號】

- 一、本指引為提供食品製造業者在評估及訂定其所製造之包裝食品有效日期之參考依據,業者可 參考本指引,自行擬定適用之有效日期評估/訂定計畫,以自主管理訂定食品之有效日期, 確保食品在有效日期内,無變質、腐敗或其他違反食品衛生管理法規之情事發生。
- 二、本指引亦做為衛生主管機關針對食品製造業者執行食品有效日期稽查工作之指引與參考。
- 三、相關資料可逕至該局網站(http://www.fda.gov.tw)>法規資訊>食品、餐飲及營養類項下查詢。

## CAS石斑魚團購試吃活動報導

推廣組/陳慶僖



▲用餐時間一到研華科技員工陸續至會場品嚐石斑魚料理

您平時就愛約同事一起來團購各式美食或商品嗎?不論您是不是高度團購愛好者,往往在一段時間內就會被同事或朋友提起「要不要一起團購?」,透過熱心的人或組織團體,針對各式團購美食、甜點或是好產品不定時所發起的團購運動,不僅滿足大家的嘴和心,也讓許多好產品找到了另類市場。

「網路團購」這種行銷方式,近年來透過不同的電子商城平台不斷的拓展,是產品行銷的熱門管道,有些較著名的團購網站往往年營業額就可達到數億元,面對此一龐大之新興通路,想要協助業者拓展CAS驗證產品的行銷通路,當然不能忽略。因此,協會今年率先以CAS驗證水產品來探索這市場的反應,並特意選擇在母親節前夕(5月8日)於内湖科學園區一研華科技公司,以水產界的台灣之光「石

斑魚」為主題,辦理試吃及團購活動。

石斑魚經濟價值高、市場接受度也好,可以說是上天賜與的珍寶,近來成為亞洲國家爭相養殖的熱門魚種,尤其是台灣得天獨厚的地理環境,氣候適宜再配合高超的養殖技術,所養殖的石斑魚不論是肉質或品質,更是優於其他國家,近年來台灣石斑魚更獲得國際饕客肯定,可謂是水產界的台灣之光。

然而,要以生鮮水產品來辦理團購試吃活動?在與研華科技公司(以下簡稱研華)福委會籌備洽談團購試吃活動時,「生鮮水產品要如何團購?」這是洽談中該公司福委會提出的第一個疑問!因為在他們印象中,生鮮水產品是之前沒想過,也真的沒試過的一項團購產品,還好在經過向他們說明CAS石斑魚的生產管理過程,並了解CAS石斑魚是透過高科技在地養



▲服務人員對試吃員工解說產品及訂購方式

殖技術、新鮮活魚低溫真空保鮮,同時配合一路低溫運送的方式,保證到達消費者的手中仍然保持著鮮度,更重要的是CAS產品經過層層的把關程序,確保產品「從農場到餐廳」一連串的衛生安全,當然就可以放心的推介給公司同仁了。最後在實際品嚐到石斑魚的料理後,也獲得在場科技新貴的認同,在短短4天的團購號召下,1家公司也有近150盒的訂購成績。

另外,本次推廣活動中得以順利進行,更要感謝「盛洋冷凍食品股份有限公司」在產品 贊助及知識提供上的協助,而在研華現場試吃 活動中發現,該公司員工或許是因為工作時間 長,沒有經常在家用餐或親自料理的習慣,對 於水產品的處理及腥味去除有不少疑慮,雖然 本次試吃所使用的CAS石斑魚均經過清洗、去 魚鱗及内臟,甚至分切,消費者可少去前處理 之過程,直接烹調相當便利,但有些人也提出 是否可直接提供已加工調理或是即食食品的建 議。

經過此次推廣活動,發現到現今許多大企業的福委會都會不定期的為其員工爭取各項試吃團購福利活動,但是建議想要拓展這片市場的業者,可以在行銷前,首先考慮消費者想要團購的目的,除了價格的福利外,有關配送收貨的方式、食用的便利性、員工的生活習性與持續推廣的可能性等,這些寶貴經驗希望能提供給有意朝團購推廣規劃的業者參考。 (4)



▲現場試吃情況

## 參訪CAS林產品驗證生產廠 ~貓大爺部落格系列報導

文、圖/傅鏡暉(貓大爺)



▲南投青竹文化園區

竹子向來為中國文人雅士所欣賞,因為竹子中空並且有節,象徵君子謙虛有禮又有志節。 宋朝大文豪蘇軾就說過:

可使食無肉,不可居無竹。 無肉令人瘦,無竹令人俗。 ~宋:蘇軾《於潛僧綠筠軒》

台灣有豐富的竹子,人們吃竹筍、包粽子、做竹器、當建材,台灣傳統農業社會和竹子真是密不可分的。即使到了現代,竹子仍和我們的生活息息相關,連木柵動物園的明星貓熊團團和圓圓也最愛吃竹子。而近年來竹子還有另外一項妙用,就是用來製作「竹炭」。

竹子的纖維構造有許多細小的孔,經過高 溫精煉燒成炭之後,這多孔質構造具有強大的 吸附力,有點像超強力海綿,也像一部迷你型 空氣清淨機或濾水器,可以清新空氣、過濾水 質。

竹炭不但本身礦物質含量十分豐富,對硫化物、氮化物、甲醇、苯、酚等有害化學物質, 能發揮強大的吸附分解作用,也有調節濕度、

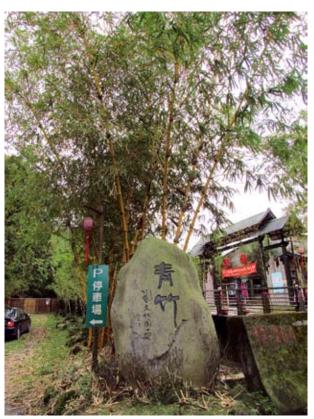


▲竹炭可以添加進多種生活用品中,例如衣服、襪子

分解異味、消除臭味等功能。竹炭可以加到枕 頭床墊、衣服襪子裡,甚至可以吃下肚呢!

筆者有幸參加農委會主辦的「CAS優良農產品參訪團」,來到南投竹山「青竹竹文化園區」,實地參觀台灣的竹炭產業。

「九二一地震」讓南投受創嚴重,災後政府 積極輔導當地開發「竹炭產業」。南投原本就 盛產竹子,當地業者在農委會、工研院等單位 輔導下,青竹的青竹竹炭片、炭寶寶竹炭粒、 不吃醋竹醋原液、青竹竹炭手機吊飾、炭寶寶 健康午安枕及炭寶寶多功能健康枕,已經得到 「CAS優良農產品」驗證標章,提供消費者品 質優良的竹炭產品。



▲青竹竹文化園區的大門口,此種金絲竹是貓熊的 最愛

「青竹竹文化園區」於1997年創立,現在建設成觀光農場與竹藝推廣景點。園區佔地廣達1.2甲,環境清靜幽雅。園中種植各式品種的竹子,並且有竹炭窯、餐廳和民宿,是一處

具有觀光休閒、生態保育和地方產業的園區。 (參觀需預約)

全世界的竹子有超過一千種,在「青竹竹 文化園區」就可看到一百多種竹子,讓人大開 眼界,聽導覽解說可以增加關於許多竹子的知 識。

園區内的民宿叫「隱竹別院」,特色是大量 運用竹炭,不但床墊、枕頭、被單都有添加竹 炭,離地板下都舗有竹炭,讓房間冬暖夏涼並 且除濕除臭。



▲加入食用竹炭粉的竹炭饅頭

中午一行人就在園區内餐廳享用竹子大餐。 除了竹筒飯、竹筍肉羹湯、控肉竹筍、竹筍雞 湯等,還有添加食用竹炭粉的竹炭饅頭、竹炭 冷麵、竹炭餃子和竹炭豆花,真是讓人大開眼 界。

下午再參訪位在南投縣鹿谷鄉的「武岫休閒農場」,主人原本就有大片農地與竹林,在政府及學界的幫助下投入製作孟宗竹炭的新事業,也通過了「CAS優良農產品」驗證。

竹子的生命期在一到三年算是成長期,四年到六年是成年期,七年以上就進入老年期。 「武岫竹炭」是以四年生以上的成熟孟宗竹為材料,歷時十多天的時間,八百度左右的高



▲武岫休閒農場的傳統竹炭窯

溫,以傳統窯燒製而成,並非燒柴油方式,品 質比較好並目環保。

燒竹炭時,窯口要用磚和土暫時封起來,讓它悶燒。用傳統方式燒製竹炭蠻費人工的,不但時間久,每天都要顧著溫度,燒炭也會有大量的損耗,例如每次燒窯大約要用2千公斤的竹子,只能燒成15~20%的竹炭。

「武岫竹炭窯文化園區」包含了休閒農場以及竹炭窯,除了免費參觀土窯及解說,也可以在此地用餐喝咖啡、品嚐含有竹炭的食物及零嘴。例如竹炭餅乾、竹炭花生、竹炭豆干、竹炭咖啡、竹炭冰淇淋和冰砂等,都很令人驚 豔。



▲燒好的竹炭

竹炭天然有機又環保,使用竹炭來淨化、除臭,不但不必插電,還有可以重復使用,既環保又節能減碳。台灣竹炭製品的品質已達世界水準。大衆可以選購有「CAS優良農產品」驗證的產品。

到南投來一趟竹炭之旅,可以看到好多種類的竹子、學習竹子的知識、參觀竹炭的製程並 選購優良的竹炭產品。加上風景優美、空氣清 新,真是一趟充實知性與淨化心靈之旅。



- ◎ 青竹竹文化園區:南投縣竹山鎮富州巷31號。(049)262-3928。
- 武岫竹炭窯文化園區:南投縣鹿谷鄉竹林村田頭巷35-66號。(04)9267 6262。

以上内容由傅鏡暉(貓大爺)節錄自其部落格 文章

## 大陸進口食品安全法律法規說明會

推廣組 / 沈世然



▲台北說明會辦理情形

近幾年,兩岸經貿關係在制度化、透明化、 自由化的架構下,經濟交流及合作發展更加緊密,也開啟臺灣農產品外銷大陸新契機。近年來,臺灣農產品外銷大陸之效益已逐漸呈現, 2012年臺灣農產品外銷大陸之出口值為7.89億 美元,較2007年4.3億美元成長83%,因出口 值成長幅度高於進口值,使兩岸農產貿易逆差 自2007年之2.81億美元逐步縮小至2012年之 3,844萬美元,達近6年新低。

有鑑於大陸市場之重要性與日俱增,對於臺灣相關產業發展亦更具影響力,行政院農業委員會(以下簡稱農委會)近年來積極輔導臺灣優良農產品及其加工品拓展中國大陸市場,由於臺灣加工製品輸銷至大陸必須依陸方相關規定辦理進口標籤、報關、檢驗、檢疫等審查作業。臺灣業者常反映較不諳大陸相關規定,如兩岸食品添加物名稱不同、營養成分及產地正確標示進口通關、檢驗檢疫等事項。

因此,此次農委會委由本協會邀請大陸國家質檢總局進出口食品安全局湯德良處長、江蘇出入境檢驗檢疫局食品安全監管處陳忘名處



▲貴賓接受與會廠商提問

長、寧波出入境檢驗檢疫局食品安全監管處林 正耀處長3位領導與專家來臺,特別假台北及高 雄辦理二場「大陸進口食品安全法律法規說明 會」,計有278位業者參與。針對長期困擾臺 灣業者的大陸進口食品安全法律法規相關規定 與疑問,讓與會業者得以通盤瞭解現行產品輸 銷大陸相關規定及流程,促進及強化兩岸間農 業貿易往來。

本次邀請大陸相關專業人士來臺進行交流, 對提昇兩岸農業及經濟產業價值產生良性互動 模式,深信將能帶動台灣農業、農產品加工業 之發展,進而提昇未來兩岸農業經濟發展價 值。

錯失參與說明會的讀者,可上CAS網站(http://cas.org.tw)下載電子講義。 💪

## 壽米屋十穀米食用方法 營養健康加上美味

文 / 蔡弘聰營養師

### 天賜美食、最自然的主食—米飯

最近由於進口之小麥漲價,一些麵粉製品也跟著 漲價,消費者大感吃不消。就營養來看,米含約6% 之蛋白質,其內所含之必需氨基酸很均匀,其消化 吸收率高,至於麵粉,雖然其蛋白質較高,但其所 含之必需氨基酸不均匀,缺乏離氨酸,消化率較米 為低。

再進一步說,「飲食以自然為主」之觀念,米飯之烹煮,系將米直接加水即可煮成飯或粥,不加任何其他物質,最符合健康原則。可是麵粉系將小麥磨成粉,製作麵包等面食品,必需加入一些油脂、鹽、糖或食品添加物等,其熱量也就增高了,成分也就更複雜了,當然以「自然飲食」來說,就比米飯差多了。

米的缺點就是它太好吃了,而且吃了一輩子也吃不厭,我媽媽不管菜多好,若無米飯就覺的沒吃飽。想起小孩子時代,一頓飯吃八碗飯拌菜脯之回憶,讓我下一個結論:米飯有多好吃就有多好吃,天賜美食、最自然的主食。

## 壽米屋企業公司所生產的十穀米

壽米屋企業公司所生產的十穀米是由嚴選臺灣的 糙米、蕎麥、紅米、紫糯糙米及美國的紅麥、麥片 及澳洲的燕麥粒、紅扁豆及印度的高粱米以及緬甸 的綠豆仁等十種未精緻處理的穀物雜糧,含有種類 非常多的營養素。

現代人生活水準越來越高,人們越來越追求健康 長壽,人類的健康與穀物雜糧有著密切關係,古人 早已將穀物雜糧列為養生食材,一起烹煮不但可提 供更多元均衡的營養,更是現代人均衡飲食的最佳 食材。

#### 十穀米的特色

- 一、富含維生素B群、礦物質及微量元素等。
- 二、高纖食品容易消化、排便順暢。
- 三、十種雜糧穀物、營養均衡。
- 四、真空包裝、衛生安全。
- 五、升糖指數(GI值)低,可維持血糖之穩定。
- 六、十穀米營養滿分、健康加分、美味100分。

### 壽米屋十穀米烹煮之多樣化

#### 一、十穀米飯

將十穀米用清水輕輕撥洗2到3次,加入1:1.5至2.0倍的清水,經浸泡約1小時後放入電鍋或電子鍋煮,也可以加入一半的CAS白米一起煮,煮後再悶個30分會更好吃。

#### 二、十穀米壽司飯

將十穀米用清水輕輕撥洗2到3次,加入1:1.3 到1.5倍的清水即可,經浸泡約2小時後放入電鍋或電子鍋煮,煮後再悶個20分後開蓋,加入適量糖及醋,趁熱用飯匙拌匀讓水氣蒸發,放冷後即成壽司飯,加蛋皮、小黃瓜、肉鬆及並放幾片海苔,就是好吃的壽司飯,十穀米有軟有硬,口味多元,值得推薦給大家享用。

#### 三、十穀米稀飯

將十穀米用清水輕輕撥洗2到3次,加入1:7.5 倍的清水,經浸泡約1小時後放入電鍋或電子鍋煮, 有營養又好吃。

#### 四、電子壓力鍋烹煮十穀米

#### (一) 皮蛋瘦肉粥

#### 1、材料:

- (1) 十穀米加CAS越光米各半,可依食用 人數調整杯數
- (2) CAS冷凍豬絞肉、玉米粒罐頭、CAS 皮蛋、CAS肉鬆
- (3) 調味料-日式醬油、胡椒鹽

#### 2、作法:

將洗好米(不用浸泡)、加入1:7.5倍的 清水及絞肉依序放入電子壓力鍋中,加熱8 分鐘悶40分鐘,即可將開蓋,此時放入小 孩子喜愛之玉米粒及調味料攪拌均匀,再 放入些許CAS皮蛋及CAS肉鬆即可食用。

#### (二) 蔬菜鮭魚粥

#### 1、材料:

- (1) 十穀米加CAS越光米各半,可依食用 人數調整杯數
- (2) 冷凍鮭魚、蔬菜(高麗菜、玉米粒罐 頭)
- (3)調味料-鹽巴、胡椒鹽

#### 2、作法:

將洗好米(不用浸泡)加入1:7.5倍的清 水放入電子壓力鍋中,加熱8分鐘悶40分 鐘,即可將開蓋,開蓋後按加熱,放入高 麗菜及鮭魚攪拌均匀,不需加蓋,10分鐘 即可將高麗菜及鮭魚煮熟後,加入玉米粒 及調味料攪拌均匀即可食用。

#### 五、福圓十穀甜粥

將十穀米用清水輕輕撥洗2到3次,加入1:7.5倍 的清水,加適量的桂圓肉經浸泡約1小時後放入電鍋 或電子鍋煮,煮成甜點可以補血安神,很好吃,若 甜度不夠,可加一些黑糖更好吃又營養。

#### 營養滿分健康加分美味100分

壽米屋企業公司所生產的十穀米是由嚴選臺灣的 粘米、蕎麥、紅米、紫糯粘米等四種穀物及美國的 紅麥、麥片等兩種及澳洲的燕麥粒、紅扁豆等兩種 及印度的高粱米以及緬甸的綠豆仁等十種未精緻處 理的穀物雜糧,是一種全穀主食,營養滿分健康加 分美味100分,我以營養師及食品技師的觀點,值得 推薦大家時常食用、給我們身體最好的(穀粒)鼓 勵。



▲壽米屋企業公司所產生的十穀米



▲十穀米煮成的米飯顏色豐富

## 102年3-5月消費者服務中心受理民衆查詢處理紀錄

項次	日期	消費者詢問事項	解答及處理結果
1	1020328	曹小姐來電詢問事項如下: 日前選購建榮冷凍食品股份有限公司所 生產之CAS水產品,發覺品質很好,想 要從CAS幸福團購網採購卻沒有發現該 品項。	已於電話中向曹小姐說明,摘要如下: 幸福團購網係由本協會建置與管理,免費提供 CAS會員使用之團購平台,對於品項數不足部 份,協會將建請該公司申請更多CAS產品供消 費者選購,另有關目前產品採買部份,請逕洽 該公司。
2	1020329	林小姐來電詢問事項如下: CAS雞蛋是透過怎樣的生產來控管確保 衛生安全?	已於電話中向林小姐說明,摘要如下: CAS蛋品之生產場(廠)其軟硬體設備與衛生管 理均良好,且經專家評鑑合格,蛋品及生產場 之飼料亦經中央畜產會檢驗合格,產品無藥物 殘留與病原菌才能使用CAS標章,所以CAS蛋 衛生安全有保障。
3	1020425	消費者來信詢問事項如下: 1.請問貴協會網站所揭露之驗證產品是 15大類或是16大類? 2.敝校所使用教科書說明CAS驗證產品 有11大類,是否是部分類別為新增項 目?	已於信件中回覆消費者,摘要如下:  1.CAS台灣優良農產品標章自民國78年推動至今,歷經標章整合及擴大產業涵蓋面,目前共有16大類,包括肉品、冷凍食品、果蔬汁、食米、醃漬蔬果、即食餐食、冷藏調理食品、生鮮食用菇、釀造食品、點心食品、蛋品、生鮮截切蔬果、水產品、羽絨、乳品、林產品。  2.民國91年至102年,CAS驗證項目分別新增生鮮截切蔬果、林產品、水產品、乳品及羽絨、因此目前共16大類。有關驗證品項最新資訊,都會隨時公告於本協會網站(www.cas.org.tw),請多加利用。
4	1020430	陳小姐來電詢問事項如下: 近日欲購買CAS冷凍鹽漬鯖魚片,請問於CAS幸福團購網訂購得到嗎?	已於電話中向陳小姐說明,摘要如下: 目前CAS幸福團購網上有販售鑫龍公司之CAS 冷凍鹽漬鯖魚片,只要網站内登錄成為會員即 可訂購該產品。
5	1020513	消費者來電詢問事項如下: 請問爆米花是否可以申請CAS驗證?	已於電話中向消費者說明,摘要如下: 電話中瞭解該產品主原料為玉米與奶油,原料 皆來自美國,CAS驗證產品須以國產原料為主 原料,故該產品一爆米花無法受理申請。
6	1020521	郭小姐來電詢問事項如下: 最近看到網路上有篇文章有CAS林產品 和武岫農圃竹炭產品的介紹,其中有竹 炭花生。請問可以跟你們訂購嗎?一包 多少錢?有沒有什麼樣的優惠?	已於電話中向郭小姐說明,摘要如下: 竹炭目前驗證產品為筒炭、炭粒、炭粉及微粉等,其竹炭花生係應用驗證之竹炭衍生之產品,並不在CAS驗證產品項目中,請欲訂購竹炭花生直接向武岫農圃訂購,訂購電話為049-2676262。





才是CAS驗證產品



- 1.原料以國產品為主
- 2. 衛生安全符合要求
- 3.品質規格符合標準
- 4. 包裝標示符合規定











CAS消費者諮詢專線: 0800-025888

CAS幸福團購網站: http://www.casmall.com.tw/ CAS台灣優良農產品網站: http://www.cas.org.tw



關心您



# 台灣優良農產品季刊

發 行 人:楊世沛

顧 問:黃國青、程俊龍、陳樹功、李春進、翁榮洲

林子清

編輯委員:沈永銘、楊聰賢、洪美英、呂月娥、沈世然

盧巧玲、張淑美

執行編輯:楊聰賢、盧巧玲、莊佳燕

發 行 所:財團法人台灣優良農產品發展協會

地 址:10074 台北市南昌路一段51巷1號11樓

電話: 02-23567417 傳真: 02-23567416 細址: www.cas.org.tw

E-mail:service@cas.org.tw 冤付費電話:0800-025-888

#### 中華民國95年4月10日創刊

每3、6、9、12月出版 102農管-4.11-牧-02

雜誌字號:台北雜誌字第918號

- ※竭誠歡迎CAS驗證廠商投稿,讓我們分享您的新產品、推廣 活動或管理經驗。
- ※歡迎轉載,請與本協會聯繫。