

市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬標示新規定

周良懋營養師

您吃的奶油是真奶油嗎？市面上奶油標示五花八門，奶油、鮮奶油、人造奶油、植物奶油等相關品名種類多樣，這些是由乳脂製成的奶油？品名為「植物奶油」不含乳脂，是以植物油氫化而成，卻因「奶」字易讓消費者誤認為有乳品成分，而誤解其營養價值。為避免消費者辨識不易，並強化食品衛生安全管理，提供消費正確訊息，衛生福利部食品藥物管理署於106年2月6日公告「市售奶油、乳脂、人造奶油與脂肪抹醬之品名及標示規定」，將於106年7月1日正式施行(以產製日期為準)。

此次新法規定依據食品安全衛生管理法第二十二條第一項第十款規定，品名標示依原料來源區分二大類。第一類為「奶油」及「乳脂」，必須是由乳品衍生之油脂製品，乳脂肪含量達80%以上之產品才能標示「奶油」，但不可標示為「牛油」或「黃油」。若是乳脂肪含量達10%以上未達80%之產品，則標示為「乳脂」，也可標示為「食用乳油」、「鮮奶油」或「鮮乳油」。此外，加工食品(如：麵包、餅乾等)或食品原料(如：餡料等)未使用符合上述規定之「奶油」為原料，則產品品名不能標示「奶油」字樣，例如：奶油麵包、奶油餅乾等。

第二類品名標示為「人造奶油」及「脂肪抹醬」，是食用油脂於適當添加水及食品添加物後，製出具有可塑性或流動狀之塗抹或烘焙產品，油脂含量達80%以上之產品，才能叫「人造奶油」，若是油脂含量達10%以上未達80%者，則稱為「脂肪抹醬」。此外，為避免消費者誤解為更健康的產品，人造奶油及脂肪抹醬均不能於產品外包裝標示宣稱植物性奶油之相關字樣。

原料來源	品名	脂肪含量	備註
僅由乳品衍生之油脂製品	奶油	乳脂肪含量達80%以上	品名不可標示為「牛油」或「黃油」。
	乳脂	乳脂肪含量達10%以上未達80%	
食用油脂製品	人造奶油	油脂含量達80%以上	
	脂肪抹醬	油脂含量達10%以上未達80%	不得於產品外包裝標示宣稱植物性奶油之相關字樣

此次規定將於106年7月1日實施，讓消費者依產品品名辨識市售奶油、乳脂、人造奶油及脂肪抹醬等產品，業者如未依規定標示，將依違反食安法第22條規定，處新台幣3萬以上300萬以下罰鍰；標示不實依違反同法第28條規定，處4萬以上400萬以下罰鍰；包裝產品依第52條限期回收改正。