



**法規名稱：**食用豬脂衛生標準

**發布日期：**民國 104 年 07 月 16 日

### **第 1 條**

本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。

### **第 2 條**

食用豬脂之原料來源，應符合食品安全衛生管理法之規定，並來自健康豬隻所取得之乾淨且可供食用之組織。但不包括內臟器官、腦、脊髓及粗血管。

### **第 3 條**

食用豬脂應具良好色澤，不得有異臭或酸敗氣味。

### **第 4 條**

食用豬脂之酸價，應為 2.0 mg KOH/g fat 以下；惟經精製程序（脫酸、脫色或脫臭等）之精製食用豬脂，其酸價應為 1.3mgKOH/gfat 以下。其衛生安全，應另符合食品安全衛生管理法所定之其他相關標準。

### **第 5 條**

本標準自發布日施行。