

產銷履歷養殖水產加工品品項分類原則表

類別		品項	說明
主要	次要		
養殖水產品	養殖水產加工品類	一、生鮮處理	
		養殖魚類分級	產銷履歷養殖魚類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
		養殖魚類分切	產銷履歷養殖魚類經清洗、選別後，進行去除魚體之鰓、鱗、內臟，或再以人工或機械方式將魚體分切，或製成生魚片，再 冷藏或冷凍 。
		蝦類分級	產銷履歷蝦類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
		蝦仁	產銷履歷蝦類經清洗、選別後，進行去殼，再 冷藏或冷凍 。
		蝦類汆燙	產銷履歷蝦類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食)
		蟹類分級	產銷履歷蟹類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏 。
		貝類分級	產銷履歷貝類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
		貝類去殼	產銷履歷貝類經清洗、選別後，進行去殼，再 冷藏或冷凍 。
		貝類汆燙	產銷履歷貝類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再冷凍。(此產品不得熟食)
		甲魚分級	產銷履歷甲魚經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
		甲魚分切	產銷履歷甲魚經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再 冷藏或冷凍 。
		二、蒸煮品	
		熟蝦類	產銷履歷蝦類以加熱處理方式經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再 冷藏或冷凍 。
		熟蟹類	產銷履歷蟹類以加熱處理方式經高溫煮熟，無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再 冷藏或冷凍 。
		熟貝類	產銷履歷貝類以加熱處理方式，經高溫煮熟，

	無添加任何調味料及添加物，或僅添加鹽，再 冷藏或冷凍。
三、 冷凍調理品	
蒲燒魚	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，進行蒲燒之加工製品，再冷凍。
白燒魚	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，進行白燒之加工製品，再冷凍。
海鮮湯品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別後，進行湯品調理之加工製品，再 冷藏或冷凍 。(此產品不得為高湯，另原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料)
海鮮粥品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類或貝類，以及產銷履歷米作為原料，經清洗、選別後，進行粥品調理之加工製品，再 冷藏或冷凍 。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料)
滴魚精	以產銷履歷養殖魚類、蛤蜊、蜆或甲魚作為原料，經清洗、選別後，再蒸煮或熬煮或萃取之加工品，再冷凍。
滴文蛤精	
滴蜆精	
滴甲魚(鱉)精	
裹粉魚排	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別和分切，並進行調味或醃製後，進行裹粉冷凍或裹粉預炸再冷凍之加工製品。(此原料應為原形魚塊，不得為重組魚塊)
調味魚排	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別和分切，並進行調味或醃製後，再冷凍之加工製品。(此原料應為原形魚塊，不得為重組魚塊)
其他調理加工品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別 和分切 後，進行調味調理之加工製品，再 冷凍 。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料，另須行文中央主管機關同意後，方可申請此品項驗證)
四、 煉製品	
魚漿製品	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，再加鹽搗潰及蒸煮、油炸或烘烤之加工製品，再冷凍。如：魚漿、魚丸、魚板、竹輪、

		天婦羅。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料，另須行文中央主管機關同意後，方可申請此品項驗證)
	蝦漿製品	以產銷履歷蝦類作為原料，經清洗、選別後，再搗潰過程之加工製品，再冷凍。如：蝦漿、蝦丸。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料，另須行文中央主管機關同意後，方可申請此品項驗證)
五、 罐頭品		
	養殖魚類罐頭製品	以產銷履歷養殖魚類、甲殼類、貝類或甲魚作為原料，經清洗、選別後，進行調味調理封裝於密閉容器內，於封裝前或封裝後，施行商業滅菌，而可於室溫下長期保存之加工製品。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物應達 50%以上使用產銷履歷原料，另須行文中央主管機關同意後，方可申請此品項驗證)
	養殖甲殼類罐頭製品	
	養殖貝類罐頭製品	
	養殖甲魚罐頭製品	
六、 乾鹽燻製品		
	魚絲 (片)	以產銷履歷養殖魚類、蝦類作為原料，經清洗、選別後，再加鹽搗潰及壓扁烘烤之加工製品。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料)
	魚鬆	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別後，再進行調味、翻炒之加工製品，如：魚鬆、魚酥、魚脯。(原料須為產銷履歷原料外，總固形物重量應達 50%以上使用產銷履歷原料)
	花膠	以產銷履歷養殖魚類之魚鰾作為原料，經清洗、選別後，進行乾燥之加工製品。
	煙燻魚	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、分切後，進行煙燻形成特殊風味之加工製品，再冷凍。
	一夜乾	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾使其產生風味之加工製品，再冷凍。
	烏魚子	以產銷履歷烏魚之烏魚卵作為原料，經清洗、挑選後，加入食鹽進行鹽漬、脫鹽、整形、曬(風)乾之加工品，或再經燒烤，再冷凍。如：烏魚子、一口烏魚子。

烏魚腩	以產銷履歷烏魚之烏魚胃作為原料，經清洗、選別後，再鹽漬、乾燥之加工品，再冷凍。
※以水產品初級加工場資格申請加工驗證者，僅可申請下列品項，並依下列規定辦理：	
養殖魚類分級(初級加工場)	產銷履歷養殖魚類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
蝦類分級(初級加工場)	產銷履歷蝦類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
蟹類分級(初級加工場)	產銷履歷蟹類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏 。
貝類分級(初級加工場)	產銷履歷貝類經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
甲魚分級(初級加工場)	產銷履歷甲魚經清洗後，進行分級包裝，再 冷藏或冷凍 。
養殖魚類分切(初級加工場)	產銷履歷養殖魚類經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再 冷藏或冷凍 。
蝦仁(初級加工場)	產銷履歷蝦類經清洗、選別後以人工或機械方式將蝦體去殼，再 冷藏或冷凍 。
甲魚分切(初級加工場)	產銷履歷甲魚經清洗、選別後進行二去、三去，或再以人工或機械方式將魚體分切，再 冷藏或冷凍 。
貝類汆燙(初級加工場)	產銷履歷貝類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再 冷凍 。(此產品不得熟食)
蝦類汆燙(初級加工場)	產銷履歷蝦類以加熱處理方式，抑制微生物及酵素活性，再 冷凍 。(此產品不得熟食)
一夜干(初級加工場)	以產銷履歷養殖魚類作為原料，經清洗、選別、三去、浸泡鹽水後，以自然或機械方式風乾使其產生風味之加工製品，再 冷凍 。
烏魚子(初級加工場)	以產銷履歷烏魚之烏魚卵作為原料，經鹽漬、乾燥、壓製之加工品，再 冷凍 。如：烏魚子。(此產品不得為一口烏魚子)