市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

食品添加劑食品分類系統指引

目的：

食品分類系統用於界定在各類食品添加劑標準中，食品添加劑的使用範圍。

適用範圍：

本澳行政法規所規範的食品添加劑。

定義：

食品類別號：是指食品法典委員會《食品添加劑通用法典標準》（Codex Stan 192-1995）（2017 年修訂版）附錄 B 中有關食品分類系統的編號。

食品添加劑：為改善食品品質和色、香、味，以及為防腐、保鮮和加工工藝的需要而加入食品中的人工合成或者天然物質。食品用香料、膠基糖果中基礎劑物質、食品工業用加工助劑也包括在內。

食品分類系統使用原則：

1. 食品分類系統採用分層結構。若某個食品分類允許使用某種食品添加劑，在這個分類下的所有子分類亦允許使用該食品添加劑。同樣，若某個子分類允許使用某種食品添加劑，即在該子分類下的再細分類或子分類提述的個別食品均允許使用該食品添加劑；
2. 食品分類系統是以食品銷售時的產品描述為基礎；
3. 食品分類系統採用帶入原則，食品分類系統無須特別提述各種合成食品（例如意大利薄餅），因為這些食品或會含有各種允許在其成分中使用的食品添加劑，含量則按有關成分所佔的比例而定。

參考資料：

本指引是參考食品法典委員會《食品添加劑通用法典標準》（Codex Stan 192-1995）（2017 年修訂版）內的食品分類系統而編製。

市 政 署
INSTITUTO PARA OS ASSUNTOS MUNICIPAIS

食品安全廳
Departamento de Segurança Alimentar

食品分類系統

第一部分：食品分類系統

01.0 奶製品及其類似品，不包括食品類別 02.0 的產品

01.1 液態奶和奶製品
- 01.1.1 液態奶（原味）
- 01.1.2 其他液態奶（原味）
- 01.1.3 液態酪乳（原味）
- 01.1.4 調味液態奶飲料

01.2 發酵奶和凝乳製品（原味）
- 01.2.1 發酵奶（原味）
  - 01.2.1.1 發酵後未經熱處理的發酵奶（原味）
  - 01.2.1.2 發酵後經熱處理的發酵奶（原味）
- 01.2.2 凝乳（原味）

01.3 煉奶及其類似品（原味）
- 01.3.1 煉奶（原味）
- 01.3.2 加入飲料的奶精

01.4 忌廉（原味）及其類似品
- 01.4.1 經巴氏殺菌的忌廉（原味）
- 01.4.2 經滅菌的忌廉、經超高溫滅菌（UHT）的忌廉、攪打用的忌廉、已攪打的忌廉和低脂忌廉（原味）
- 01.4.3 凝固忌廉（原味）
- 01.4.4 忌廉類似品

01.5 奶粉和忌廉粉及其類似品（原味）
- 01.5.1 奶粉和忌廉粉（原味）
- 01.5.2 奶粉和忌廉粉類似品

01.6 乾酪及其類似品
- 01.6.1 非熟化乾酪
- 01.6.2 熟化乾酪
  - 01.6.2.1 熟化乾酪，包括其乾酪殼
  - 01.6.2.2 熟化乾酪殼
  - 01.6.2.3 乾酪粉
- 01.6.3 乳清乾酪
- 01.6.4 加工乾酪
  - 01.6.4.1 原味加工乾酪

01.6.4.2 調味加工乾酪，包括含水果、蔬菜、肉等的加工乾酪

01.6.5 乾酪類似品

01.6.6 乳清蛋白乾酪

01.7 奶基甜點（如：布丁、水果酸奶或調味酸奶）

01.8 乳清和乳清製品，不包括乳清乾酪

01.8.1 液體乳清及其製品，不包括乳清乾酪

01.8.2 乳清粉及其製品，不包括乳清乾酪

02.0 脂肪、油和脂肪乳化物

02.1 基本不含水的脂肪和油

02.1.1 牛油脂、無水奶脂、酥油

02.1.2 植物油脂

02.1.3 豬油、牛羊脂、魚油和其他動物脂肪

02.2 主要為油包水型的脂肪乳化物

02.2.1 牛油

02.2.2 脂肪塗抹醬、乳類脂肪塗抹醬和混合塗抹醬

02.3 主要為水包油型的脂肪乳化物，包括混合和／或調味的來源於脂肪乳化物的製品

02.4 脂基甜點，不包括食品類別 01.7 的產品

03.0 食用冰品（包括冰糕和雪葩）

04.0 水果和蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.1 水果

04.1.1 新鮮水果

04.1.1.1 未經處理的新鮮水果

04.1.1.2 經表面處理的新鮮水果

04.1.1.3 去皮或切塊的新鮮水果

04.1.2 加工水果

04.1.2.1 冷凍水果

04.1.2.2 乾製水果

04.1.2.3 醋、油或鹽水醃漬水果

04.1.2.4 罐裝或瓶裝經巴氏殺菌的水果

04.1.2.5 果醬、果凍、柑橘果醬

04.1.2.6 除食品類別 04.1.2.5 以外的果基塗抹醬（如：印度酸辣醬）

04.1.2.7 糖漬水果

04.1.2.8 水果配製品，包括果肉漿、果泥、食品面層的水果配料和椰奶

04.1.2.9 果基甜點，包括果味水基甜點

04.1.2.10 發酵水果製品

04.1.2.11 糕餅的水果餡料

04.1.2.12 熟製水果

04.2 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.1 新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.1.1 未經處理的新鮮蔬菜〔包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類（包括大豆）、蘆薈〕、海藻、堅果和籽類

04.2.1.2 經表面處理的新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.1.3 去皮、切塊或切碎的新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.2 加工蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.2.1 冷凍蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.2.2 乾製蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

04.2.2.3 醋、油、鹽水或醬油醃漬的蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻

04.2.2.4 罐裝或瓶裝（經巴氏殺菌的）或殺菌袋裝蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻

04.2.2.5 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類的泥及塗抹醬（如：花生醬）

04.2.2.6 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類的肉漿及其製品（如：蔬菜甜品和醬）、糖漬蔬菜，不包括食品類別 04.2.2.5 的產品

04.2.2.7 發酵蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻製品，不包括食品類別 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的發酵豆製品

04.2.2.8 熟製或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻

05.0 糖果

05.1 可可製品和巧克力製品，包括類巧克力和代巧克力

05.1.1 可可混合物（粉）和可可塊／可可餅

05.1.2 可可混合物（糖漿）

05.1.3 可可塗抹醬，包括餡料

05.1.4 可可和巧克力製品

05.1.5 類巧克力、代巧克力製品

05.2 包括硬糖、軟糖和紐結糖等在內的糖果，不包括食品類別 05.1、05.3 和 05.4 的產品

05.2.1 硬糖

05.2.2 軟糖

05.2.3 紐結糖和杏仁蛋白軟糖（marzipans）

05.3 口香糖

05.4 作為食品裝飾（如：用於精製烘焙製品）、食品面層配料（非水果類）和甜味醬料

06.0 穀類和來源於穀粒、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類和棕櫚樹的軟芯的穀類製品，不包括食品類別 07.0 的產品

06.1 全穀、碎穀或片狀穀物，包括大米

06.2 麵粉和澱粉（包括大豆粉）

06.2.1 麵粉

06.2.2 澱粉

06.3 早餐穀物，包括燕麥片

06.4 麵條、麵皮及其類似品等麵製品（如：米紙、米粉、豆麵製品）

06.4.1 生濕麵條、麵皮及其類似品

06.4.2 乾麵條、麵皮及其類似品

06.4.3 預煮的麵條、麵皮及其類似品

06.5 穀基甜點和澱粉基甜點（如：米布丁、木薯布丁）
06.6 麵糊（如：用於包裹魚或禽肉用的裹粉或麵糊）
06.7 預熟製或加工大米製品，包括米糕（僅限東方食品）
06.8 大豆製品，不包括食品類別 12.9 的產品
06.8.1 大豆基飲料
06.8.2 大豆基飲料膜
06.8.3 豆腐
06.8.4 半脫水豆腐
06.8.4.1 濃鹵煮半脫水豆腐
06.8.4.2 油炸半脫水豆腐
06.8.4.3 半脫水豆腐，不包括食品類別 06.8.4.1 和 06.8.4.2 的產品
06.8.5 脫水豆腐（kori 豆腐）
06.8.6 發酵大豆（如：納豆、tempe）
06.8.7 發酵豆腐
06.8.8 其他大豆蛋白製品

07.0 烘焙製品
07.1 麵包和普通烘焙製品及其混合物
07.1.1 麵包和麵包捲
07.1.1.1 酵母發酵麵包和特製麵包
07.1.1.2 蘇打麵包
07.1.2 薄脆餅乾，不包括甜的薄脆餅乾
07.1.3 其他普通烘焙製品（如：貝果、皮塔餅、英式鬆餅等）
07.1.4 麵包類製品，包括麵包餡和麵包屑
07.1.5 饅頭和包子
07.1.6 麵包和普通烘焙製品預拌粉
07.2 精製烘焙製品及其混合物
07.2.1 蛋糕、曲奇餅和批（如：果餡批或吉士批）
07.2.2 其他精製烘焙製品〔如：甜甜圈、甜麵包捲、司康餅（scones）和鬆餅（muffins）〕
07.2.3 精製烘焙製品預拌粉（如：蛋糕預拌粉、班戟預拌粉）

08.0 肉和肉製品，包括禽肉和野味
08.1 鮮畜肉、禽肉和野味
08.1.1 整塊或分割的鮮畜肉、禽肉和野味
08.1.2 碎的鮮畜肉、禽肉和野味
08.2 整塊或分割的加工畜肉、禽肉和野味

08.2.1 整塊或分割的未經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
08.2.1.1 整塊或分割的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）加工畜肉、禽肉和野味製品
08.2.1.2 整塊或分割的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）和乾製加工畜肉、禽肉和野味製品
08.2.1.3 整塊或分割的，未經熱處理的發酵加工畜肉、禽肉和野味製品
08.2.2 整塊或分割的經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
08.2.3 整塊或分割的冷凍加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3 碎的加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.1 碎的未經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.1.1 碎的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.1.2 碎的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）和乾製加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.1.3 碎的，未經熱處理的發酵加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.2 碎的經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
08.3.3 碎的冷凍加工畜肉、禽肉和野味製品
08.4 可食用腸衣（如：香腸腸衣）
09.0 水產和水產製品，包括魚、軟體動物、甲殼類和棘皮類水產
09.1 鮮水產及其製品
09.1.1 鮮魚
09.1.2 鮮的軟體動物、甲殼類和棘皮類水產
09.2 加工的水產及其製品
09.2.1 冷凍的水產及其製品
09.2.2 冷凍的沾炸漿的水產及其製品
09.2.3 冷凍的水產糜製品
09.2.4 經烹調和／或油炸的水產及其製品
09.2.4.1 經烹調的魚及其製品
09.2.4.2 經烹調的軟體動物、甲殼類和棘皮類動物
09.2.4.3 經油炸的水產及其製品
09.2.5 經煙燻、乾製、發酵和／或鹽醃的水產及其製品
09.3 半防腐的水產及其製品
09.3.1 浸泡的和／或膠凍的水產及其製品
09.3.2 醃漬和／或鹽水漬的水產及其製品

09.3.3 三文魚替代品，魚子醬及其他魚子製品

09.3.4 半防腐的水產及其製品，不包括食品類別 09.3.1 至 09.3.3 的產品

09.4 完全防腐的，包括罐裝或發酵的水產及其製品

10.0 蛋和蛋製品

10.1 鮮蛋

10.2 蛋製品

10.2.1 液體蛋製品

10.2.2 冷凍蛋製品

10.2.3 乾製和／或熱凝固的蛋製品

10.3 醃製蛋，包括用鹼、鹽醃或罐裝的蛋類

10.4 蛋基甜點（如：吉士）

11.0 甜味料，包括蜂蜜

11.1 精製和粗製的糖

11.1.1 白糖、脫水葡萄糖、單水葡萄糖、果糖

11.1.2 糖粉、葡萄糖粉

11.1.3 綿白糖、綿紅糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿、粗製蔗糖

11.1.3.1 用於製造糖果的乾製葡萄糖漿

11.1.3.2 用於製造糖果的葡萄糖漿

11.1.4 乳糖

11.1.5 耕地白糖或壓榨白糖

11.2 紅糖，不包括食品類別 11.1.3 的產品

11.3 糖溶液和糖漿，以及（部分）轉化糖，包括糖蜜，不包括食品類別 11.1.3 的產品

11.4 其他糖和糖漿（如：木糖，楓糖漿和用作食品面層裝飾的糖）

11.5 蜂蜜

11.6 餐桌甜味劑，包括含有高倍甜味劑的產品

12.0 調味品，包括鹽、香辛料、湯、調味汁、沙律、蛋白製品

12.1 鹽和代鹽

12.1.1 鹽

12.1.2 代鹽

12.2 香草、香辛料、調味料和佐料（如：即食麵調味包）

12.2.1 香草和香辛料

12.2.2 調味料和佐料

12.3 醋

12.4 芥末

12.5 清湯和肉湯
12.5.1 即食清湯和肉湯，包括罐裝、瓶裝和冷凍製品
12.5.2 供調製清湯和肉湯的混合物
12.6 醬及其類似品
12.6.1 乳化醬汁和蘸醬（如：蛋黃醬，沙律醬，洋葱蘸醬）
12.6.2 非乳化醬汁（如：茄汁，乾酪汁，忌廉汁，鹵汁）
12.6.3 供調製醬和肉汁用的混合物
12.6.4 清汁（如：魚露）
12.7 沙律和三文治塗抹醬，不包括食品類別 04.2.2.5 和食品類別 05.1.3 中的可可基和堅果基塗抹醬
12.8 酵母及其類似品
12.9 大豆基調味料和佐料
12.9.1 發酵大豆醬（如：味噌）
12.9.2 醬油
12.9.2.1 發酵醬油
12.9.2.2 非發酵醬油
12.9.2.3 其他醬油
12.10 非大豆來源的蛋白製品

13.0 特殊膳食用食品

13.1 嬰兒配方食品、較大嬰兒配方食品和特殊醫用嬰兒配方食品
13.1.1 嬰兒配方食品
13.1.2 較大嬰兒配方食品
13.1.3 特殊醫用嬰兒配方食品
13.2 嬰幼兒輔助食品
13.3 特殊醫用食品，不包括食品類別 13.1 類的產品
13.4 瘦身和減肥配方食品
13.5 特殊營養食品，不包括食品類別 13.1 - 食品類別 13.4 和食品類別 13.6 的產品
13.6 食品補充劑

14.0 飲料，不包括奶製品

14.1 非酒精飲料（軟飲料）
14.1.1 水
14.1.1.1 天然礦泉水和水源水
14.1.1.2 飲用水和蘇打水
14.1.2 果蔬汁
14.1.2.1 果汁

14.1.2.2 蔬菜汁
14.1.2.3 濃縮果汁
14.1.2.4 濃縮蔬菜汁
14.1.3 果蔬漿
14.1.3.1 水果漿
14.1.3.2 蔬菜漿
14.1.3.3 濃縮水果漿
14.1.3.4 濃縮蔬菜漿
14.1.4 水基調味飲料，包括“運動”、“能量”、“電解質”飲料及含顆粒飲料
14.1.4.1 碳酸化調味水基飲料
14.1.4.2 非碳酸化調味水基飲料，包括賓治和果味飲料
14.1.4.3 濃縮（液體或固體）調味水基飲料
14.1.5 咖啡、咖啡替代品、茶、草本茶和其他熱穀類和穀粒飲料，不包括可可飲料
14.2 酒精飲料，包括無醇和低醇類產品
14.2.1 啤酒和麥芽飲料
14.2.2 蘋果酒和梨子酒
14.2.3 葡萄酒
14.2.3.1 無氣泡葡萄酒
14.2.3.2 有氣泡和低氣泡葡萄酒
14.2.3.3 強化葡萄酒、葡萄烈酒和甜葡萄酒
14.2.4 酒，不包括葡萄酒、蘋果酒及梨子酒
14.2.5 蜂蜜酒
14.2.6 酒精含量高於 15%的蒸餾酒飲料
14.2.7 加香酒精飲料（如：啤酒，果酒和含酒精的清凉飲料，低酒精度提神飲料）

15.0 即食零食

15.1 以馬鈴薯、穀類、麵粉或澱粉（來源於根、塊根或塊莖類，豆和豆莢類）為原料的零食
15.2 加工堅果，包括有塗層的堅果和堅果混合物（如：混有水果乾的）
15.3 魚味零食

16.0 預製食品

第二部分：食品分類描述

01.0 奶製品及其類似品，不包括食品類別 02.0 的產品

包括由來自泌乳動物（例如：乳牛、綿羊、山羊、水牛）的奶製成的所有類型的奶製品。在該類中，除食品類別 01.1.4 外，如果沒有相關標準另作規定，“原味”產品是指未調味，且不含水果、蔬菜或其他非奶配料，也未與其他非奶配料混合的製品。類似品是指奶脂部分或全部由植物脂肪或油脂替代的產品。

01.1 液態奶和奶製品

包括所有來源於脫脂、部分脫脂、低脂或全脂奶的原味和調味液態奶。不包括食品類別 01.2 中的原味發酵奶和原味凝乳產品。液態奶是由 CODEX STAN 206-1999 定義的“奶製品”，是指通過對奶的加工得到的產品，可能含有食品添加劑和在加工過程中工藝必需的其他配料。生奶（“奶”符合 CODEX STAN 206-1999 定義）應不含任何食品添加劑。

01.1.1 液態奶（原味）

來源於泌乳動物（如：乳牛、綿羊、山羊、水牛）並經過加工的原味液態奶。包括經巴氏殺菌、超高溫滅菌（UHT）處理、滅菌、勻質化或奶脂肪經調整的奶。包括且不限於脫脂、部分脫脂、低脂和全脂奶。

01.1.2 其他液態奶（原味）

包括所有原味液態奶，不包括食品類別 01.1.1 液態奶（原味）、01.1.3 液態酪乳（原味）和 01.2 發酵奶和凝乳製品（原味）。包括但不限於原味調製液態奶、原味復原液態奶、原味複合奶、非調味維生素和礦物質強化液態奶、蛋白調整奶、低乳糖奶和原味奶基飲料。在這個食品類別中，原味產品不含有添加的香料或其他可能影響風味的配料，但可能含有非奶配料。

01.1.3 液態酪乳（原味）

液態酪乳是在牛油製備過程（即：攪拌發酵或非發酵奶或忌廉）中所剩餘的幾乎不含奶脂的液體。液態酪乳也可通過液態脫脂奶發酵而製得，該發酵可能由產乳酸或產香菌的作用而自發酸化，或由在經熱處理奶接種純菌培養物而成（經培養的酪乳）。液態酪乳也可經巴氏殺菌或滅菌。

01.1.4 調味液態奶飲料

包括所有混合和即飲發酵或非發酵奶基飲料，可能含有香料和／或可能影響風味的食品配料。不包括可可混合物（食品類別 05.1.1 中的可可－糖混合物）。例如，包括但不限於巧克力奶、巧克力麥芽飲料、草莓味酸奶飲料、乳酸菌飲料、乳清基飲料、奶昔（通過攪拌乳酸發酵奶凝塊，與糖或高倍甜味劑混合所製得的液體）。

01.2 發酵奶和凝乳製品（原味）

包括所有脫脂、部分脫脂、低脂和全脂奶的原味發酵或凝乳製品，不包括食品類別 01.1.4。調味產品涵蓋在食品類別 01.1.4（飲料）和 食品類別 01.7（甜點）中。

01.2.1 發酵奶（原味）

包括所有原味製品，包括液態發酵奶、酸化奶和酸奶。根據發酵後是否進行熱處理，將不含有香料或色素的以發酵奶為主的原味酸奶、原味飲料，歸入食品類別 01.2.1 的亞類中。

01.2.1.1 發酵後未經熱處理的發酵奶（原味）

包括液態或非液態原味製品，例如酸奶和以發酵奶為主的原味飲料。

01.2.1.2 發酵後經熱處理的發酵奶（原味）

與食品類別 01.2.1.1 相似的產品，但其發酵後經過熱處理（例如：滅菌或巴氏殺菌）。

01.2.2 凝乳（原味）

由乳凝固酶作用生產的原味凝乳。包括凝固乳。調味凝乳製品見食品類別 01.7。

01.3 煉奶及其類似品（原味）

包括原味和甜味煉奶、淡奶及其類似品（包括加入飲料的奶精）。包括來源於脫脂、部分脫脂、低脂和全脂奶的產品、脫脂淡奶和植物脂肪混合物及脫脂甜味煉奶和植物脂肪混合物。

01.3.1 煉奶（原味）

煉奶是對可能加了糖的奶進行部分脫水製得的。對於淡奶，可經加熱脫水。包括部分脫水奶、淡奶、甜煉奶和 khoa（通過煮沸濃縮牛奶或水牛奶）。

01.3.2 加入飲料的奶精

由水包植物脂肪乳化物、乳蛋白及乳糖或植物蛋白製成，用於咖啡和茶等飲料的奶或忌廉替代物，還包括粉狀的同類產品。包括煉奶類似品、脫脂淡奶和植物脂肪混合物，及甜味脫脂煉奶和植物脂肪混合物。

01.4 忌廉（原味）及其類似品

忌廉是一種液態的奶製品，其脂肪含量較奶為高。包括所有的原味液態、半液態和半固態忌廉及其類似品。調味忌廉製品見食品類別 01.1.4（飲料）和食品類別 01.7（甜品）。

01.4.1 經巴氏殺菌的忌廉（原味）

經適當熱處理進行巴氏殺菌的或由巴氏殺菌奶製成的忌廉。包括奶忌廉及“一半-一半”（“half-and-half”）的產品。

01.4.2 經滅菌的忌廉、經超高溫滅菌（UHT）的忌廉、攪打用的忌廉、已攪打的忌廉和低脂忌廉（原味）

包括已進行高於巴氏殺菌溫度熱處理的忌廉，不論其脂肪含量。還包括減脂的經巴氏殺菌的忌廉及攪打用或已攪打的忌廉。滅菌忌廉在直接供給消費者的容器中經過適當熱處理。超高溫滅菌（UHT）或超巴氏殺菌忌廉在連續流動過程中經過適當熱處理（UHT 或超巴氏殺菌）並經無菌包裝。忌廉亦可經加壓包裝（已攪打的忌廉）。包括攪打用的忌廉、重忌廉、已攪打的巴氏殺菌忌廉及已攪打的忌廉類奶製品面層配料和餡料。用其他脂肪部分或全部替代奶脂的忌廉或面層配料涵蓋在食品類別 01.4.4（忌廉類似品）中。

01.4.3 凝固忌廉（原味）

由乳凝固酶作用形成的濃稠忌廉。包括酸忌廉〔經過了如酪乳（食品類別 01.1.3）中所描述的乳酸發酵過程的忌廉〕。

01.4.4 忌廉類似品

由液態或粉狀的植物脂肪-水乳化物組成，而非用作加入飲料的奶精（食品類別 01.3.2）的忌廉替代品。包括速溶的已攪打的忌廉面層配料替代品和酸忌廉替代品。

01.5 奶粉和忌廉粉及其類似品（原味）

包括原味奶粉、忌廉粉，或兩者混合物，及其類似品。包括來源於脫脂、部分脫脂、低脂和全脂奶的產品。

01.5.1 奶粉和忌廉粉（原味）

奶或忌廉經部分脫水製成的粉狀奶製品。包括乾酪素和乾蛋白酸。

01.5.2 奶粉和忌廉粉類似品
以脂肪-水乳化物為基礎，乾燥後的產品，而不作為加入飲料的奶精（食品類別 01.3.2）使用。例如：人造乾燥忌廉混合物及脫脂奶和植物脂肪的粉狀混合物。

01.6 乾酪及其類似品
乾酪和乾酪類似品是一類在凝固乳-蛋白結構內含有水和脂肪的產品。而乾酪醬（食品類別 12.6.2 中）、乾酪味零食（食品類別 15.1 中）和含乾酪配料的複合預製食品（如：乾酪通心粉，食品類別 16.0 中）等產品，均撥歸在其他類別。

01.6.1 非熟化乾酪
非熟化乾酪，包括鮮乾酪，在生產後即可供食用。例如：農家乾酪（一種軟的、非熟化、凝塊乾酪）、忌廉農家乾酪（覆有乳狀混合物的農家乾酪）、忌廉乾酪（rahmfrischkase，非熟化、軟的塗抹乾酪）、mozzarella 和 scamorza 乾酪及 paneer（通過加入來源於檸檬汁或酸橙汁的檸檬酸或來源於乳清的乳酸凝固形成的乳蛋白，經過濾得到的固體物質，可用於素食食品，如素漢堡包）。包括完整的非熟化乾酪和非熟化乾酪外皮（有“皮”的非熟化乾酪，如 mozzarella）。大部分產品是原味的，但是一些如農家乾酪和忌廉乾酪等可能是調味的，或包含如水果、蔬菜或肉等配料。不包括熟化忌廉乾酪，這類乾酪要求忌廉的脂肪含量較高。

01.6.2 熟化乾酪
熟化乾酪在生產後不供即時食用，而是需在特定的溫度條件下保存一定的時間，以使其產生該類乾酪必需的特徵性生化和物理改變。對於霉熟化乾酪，熟化過程主要通過特定霉菌在乾酪內部和／或表面生長來完成。熟化乾酪可以是軟質（如：camembert）、半硬質（如：edam, gouda）、硬質（如：cheddar）或特硬質。包括鹽水乾酪，這類乾酪是熟化的、質地介於半硬質和軟質間，顏色介於白色至黃色間，緻密、沒有實際的外殼，在供直接食用之前保存在鹽水中。

01.6.2.1 熟化乾酪，包括其乾酪殼

指熟化（包括霉熟化）乾酪，包括乾酪殼或其任何部分，例如切碎、磨碎、搓碎或切片乾酪。熟化乾酪的舉例包括：藍紋乾酪、法國布裡白乾酪、高達乾酪、哈瓦蒂乾酪、硬質碎乾酪及瑞士乾酪。

01.6.2.2 熟化乾酪殼
僅指乾酪的外殼。乾酪殼是乾酪塊的外部部分，最初與乾酪的內部成分相同，但其經過鹽水和熟化過程後可能變乾。

01.6.2.3 乾酪粉
由多種乾酪或加工乾酪製成的脫水產品。不包括搓碎或切碎乾酪（食品類別 01.6.2.1 中的各種乾酪；食品類別 01.6.4 中的加工乾酪）。該產品可用奶或水復原以製備成醬，也可作為一種配料使用（例如：與熟制通心粉、奶和牛油混合製作通心粉和乾酪焙盤）。包括經氣霧乾燥的乾酪。

01.6.3 乳清乾酪
以經濃縮的乳清為原料，添加或不添加奶、忌廉和其他奶源原料，並經霉菌發酵而製得的固體或半固體產品，包括全乾酪和乾酪殼。此類有別於乳清蛋白乾酪（食品類別 01.6.6）。

01.6.4 加工乾酪
通過融化和乳化乾酪獲得的有較長保質期的產品。包括通過加熱、乳化不同比例的乾酪、奶脂、乳蛋白、奶粉及水的混合物製成的產品。該類產品可能包含其他添加的配料，例如：香料、調味料、水果、蔬菜及／或肉。這類產品可為塗抹狀、薄片狀或塊狀。“加工”一詞並不指將乾酪切碎、磨碎、撕碎等。通過這些機械過程處理的乾酪涵蓋在食品類別 01.6.2（熟制乾酪）中。

01.6.4.1 原味加工乾酪
不含添加的香料、調味料、水果、蔬菜和／或肉的加工乾酪產品。例如：美國乾酪，requeson。

01.6.4.2 調味加工乾酪，包括含水果、蔬菜、肉等的加工乾酪
含有添加的香料、調味料、水果、蔬菜和／或肉的加工乾酪產品。例如：含蔬菜的 neufchatel 乾酪塗抹醬、胡椒乾酪、含酒的切達乾酪塗抹醬，以及乾酪球（覆有堅果、香草或香辛料的加工乾酪）。

01.6.5 乾酪類似品

類似乾酪的產品，但其奶脂由其他脂肪部分或全部替代。包括人造乾酪、人造乾酪混合物和人造乾酪粉。

01.6.6 乳清蛋白乾酪

含有從奶的乳清部分提取的蛋白的製品。這些產品主要由乳清蛋白凝固而成。例如：意大利乳清乾酪。此類有別於乳清乾酪（食品類別 01.6.3）。

01.7 奶基甜點（如：布丁、水果酸奶或調味酸奶）

包括即食調味奶基甜點產品及甜點混合物。包括冷凍奶基糖果和新型製品及奶基餡料。包括發酵後經或未經加熱處理的調味酸奶〔一種將奶和奶製品發酵後，再添加香料和配料（如：水果、可可豆、咖啡）而製得的奶製品〕。其他例子包括：雪糕（可能含有全脂奶、脫脂奶製品、忌廉或牛油、食糖、植物油、蛋製品，及水果、可可豆或咖啡的冷凍甜點）、ice milk（以減脂奶、脫脂奶或無脂奶製成的，與雪糕類似的產品）、jellied milk、冷凍調味酸奶、junket（由調味奶經凝乳酶處理製成的吉士狀甜點）、dulce de leche（加糖並添加如椰子或巧克力等配料的經烹煮的奶）、牛油硬糖布丁及巧克力慕絲。包括以奶為主的傳統甜食（例如 peda、burfee、牛奶蛋糕、gulab jamun、rasgulla、rasmalai、basundi）。這些傳統甜食是以部分來自 khoa（經沸煮程序濃縮的母牛或水牛奶），或 chhena（熱凝結的母牛或水牛奶。製造過程中加入檸檬酸、乳酸、蘋果酸等酸味物質協助凝結），加糖或人造甜味劑、其他配料 〔例如 maida（精磨小麥麵粉）〕、調味劑及色素而製成。這些製品有別於食品類別 03.0 所指的製品（食用冰品）。撥歸本分類的食品是以乳類為主的，撥歸食品類別 03.0 的食品則以水為主，而且不含任何乳類配料。

01.8 乳清和乳清製品，不包括乳清乾酪

包括各種液態或粉狀的乳清基製品。

01.8.1 液體乳清及其製品，不包括乳清乾酪

乳清是在乾酪、乾酪素或相似產品的生產過程中，奶、忌廉、脫脂乳或酪乳在乳凝固酶的作用下凝固後，從凝塊中分離出的液體。酸奶清是奶、忌廉、脫脂乳或酪乳，主要在鮮乾酪生產中使用的酸的作用下，凝固後獲得。

01.8.2 乳清粉及其製品，不包括乳清乾酪

乳清粉通過對已經去除大部分奶脂的乳清或酸奶清進行噴霧或滾筒乾燥製得。

02.0 脂肪、油和脂肪乳化物
包括所有來源於植物、動物、水產或其混合物的脂基製品。

02.1 基本不含水的脂肪和油
食用油脂是主要由來源於植物、動物或水產的脂肪酸甘油三酯組成的食品。

02.1.1 牛油脂、無水奶脂、酥油
無水奶脂、無水牛油脂和牛油脂等奶脂製品，是奶和／或奶製品經過特定工藝，幾乎完全脫去其水分和非脂固體的產品。酥油是特指奶、忌廉或牛油經幾乎完全脫去其水分和非脂固體的過程而製得的產品，其具有特殊的香味和物理結構。

02.1.2 植物油脂
提取自可食用植物的食用油脂。該產品可能來自單一的植物來源，或通常指定作為可食、烹調、油炸、餐桌用或沙律油的市售混合油。粗製油是僅以機械方法（例如：壓榨或排出）製成，榨油時只使用熱力，以使不改變油的天然成分。粗製油適合在天然狀態下食用。冷壓油是以不應用熱的機械方式製成的。例如：粗製橄欖油、棉籽油、花生油及 vanaspati。

02.1.3 豬油、牛羊脂、魚油和其他動物脂肪
所有動物油脂應來源於屠宰時健康狀況良好且擬供人類食用的動物。豬油是從豬的脂肪組織提煉而成的脂肪。食用牛脂取自包裹腹腔和腎臟、心臟周圍的鮮牛脂肪組織及其他緊實且完好的脂肪組織。這種在屠宰時獲得的新鮮脂肪為“屠宰脂肪”。優質牛脂（premiere jus or oleo stock）是通過對屠宰脂肪和切下來的特定脂肪（碎脂肪）進行低熱煉製（50-55℃）獲得的。Secunda 牛脂是通過煉製（60-65℃）和純化牛脂獲得的，具有典型的牛脂香味和口味的產品。煉製豬脂肪是從豬的組織和骨頭中提煉的脂肪。食用牛羊脂（油滴）是脂肪組織（不包括剔出脂肪和碎脂肪）經煉製生產，附帶牛或羊的肌肉和骨頭。魚油來源於鯖魚、沙丁魚、鯡魚和鳳尾魚等適當來源。其他如：牛羊脂及部分脫脂牛或豬的脂肪組織。

02.2 主要為油包水型的脂肪乳化物
包括所有的乳化產品。不包括奶製品的脂基類似品和乳製甜品。
02.2.1 牛油

牛油是一種主要由油包水的乳化物構成的脂肪產品，其脂肪只來源於奶和／或奶製品。

02.2.2 脂肪塗抹醬、乳類脂肪塗抹醬和混合塗抹醬

包括脂肪塗抹醬（主要是水和可食用油脂的乳化物），乳類脂肪塗抹醬（主要是奶脂包水型的乳化物）以及混合塗抹醬（脂肪塗抹醬和較大量的奶脂混合）。例如人造牛油（一種主要用可食用油脂製成的可塗抹的或液狀的油包水乳化物）；牛油製品（如“butterine”，一種可塗抹的牛油與植物油混合物）；牛油和人造牛油的混合物；以及包括 “minarine”（一種可塗抹的油包水乳化物，主要由水和可食用的油脂製成，並非完全來源於奶）。還包括來源於奶脂、動物或植物油脂的減脂塗抹醬，包括牛油、人造牛油及其混合物的減脂類似品（如，四分之三脂牛油、四分之三脂人造牛油，或四分之三脂牛油人造牛油混合物）。

02.3 主要為水包油型的脂肪乳化物，包括混合和／或調味的來源於脂肪乳化物的製品

包括類似脂奶基食品的脂基食品，不包括甜點製品。這些產品的脂肪部分來自奶脂以外的來源（例如：植物油脂）。例如：人造乳〔一種由添加了植物脂肪（椰子、紅花或玉米油）的非脂肪乳固體生產的脂肪替代乳〕、非乳攪打忌廉、非乳面層配料及植物忌廉。蛋黃醬涵蓋在食品類別 12.6.1 中。

02.4 脂基甜點，不包括食品類別 01.7 的產品

包括類似食品類別 01.7 奶基甜點的脂基食品。包括即食產品及其混合物。還包括甜點的非奶餡料。例如，由植物脂肪製成的類雪糕產品。

03.0 食用冰品（包括冰糕和雪葩）

該類包括水基冰凍甜點、糖果及新型產品，例如：水果雪葩、“意大利”式冰品及調味冰品。主要含有奶製品配料的冰凍甜點涵蓋在食品類別 01.7 中。

04.0 水果和蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類

該類別主要分為兩類：食品類別 04.1（水果）和食品類別 04.2〔蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類〕。這兩類中的每一類又進一步分為新鮮和加工產品。

04.1 水果

包括所有的新鮮（食品類別 04.1.1）和加工（食品類別 04.1.2）產品。

04.1.1 新鮮水果

新鮮水果通常是不含添加劑的。然而，供直接食用的有塗層的或切塊的或去皮的新鮮水果可能含有添加劑。

04.1.1.1 未經處理的新鮮水果

收穫的新鮮未加工水果。

04.1.1.2 經表面處理的新鮮水果

某些新鮮水果的表面覆以上光劑或蠟，或以其他食品添加劑處理，以作為保護層和／或有助於保持水果的新鮮度和品質。例如：蘋果、橘子、紅棗和龍眼。

04.1.1.3 去皮或切塊的新鮮水果

切塊或去皮並供直接食用的新鮮水果。例如：水果沙律中的水果。包括新鮮的切碎或切成薄片的椰子。

04.1.2 加工水果

包括除去皮、切塊和表面處理以外的所有加工處理的新鮮水果。

04.1.2.1 冷凍水果

冷凍前可漂洗或不漂洗的水果。該產品可冷凍於果汁或糖漿中。例如：冷凍水果沙律和冷凍草莓。

04.1.2.2 乾製水果

經脫水以防止微生物生長的水果。包括通過烘乾水果泥製成的果泥乾（水果捲）。例如：乾製蘋果片、葡萄乾、乾燥切碎或切片的椰子和西梅乾。

04.1.2.3 醋、油或鹽水醃漬水果

包括醃漬產品。例如：醃李子、醃芒果、醃青檸、醃醋栗及醃西瓜皮等。不包括食品類別 04.1.2.7 中的糖漬水果。

04.1.2.4 罐裝或瓶裝經巴氏殺菌的水果

是指將鮮水果清洗後放入有天然果汁或糖漿（包括人造甜味糖漿）的罐或瓶中，經熱滅菌或巴氏殺菌的完全防腐產品。包括在殺菌袋中加工的產品。例如：罐裝水果沙律和瓶裝蘋果醬。

04.1.2.5 果醬、果凍、柑橘果醬

果醬是一種黏稠、可塗抹的產品。製法是煮沸整個水果、水果塊、果肉漿或果泥（也可加入果汁或濃縮果汁一起煮），加糖變黏稠，另可加入果膠和水果塊。果凍是透明可塗抹的產品，製備方式同果醬相似，但果凍質地較滑且不含水果塊。柑橘果醬是一類由整個水果、果肉漿和果泥（通常是柑橘類）加糖煮沸使其變黏稠，可加入果膠和水果塊或果皮塊的黏稠的可塗抹的果漿液。包括用非營養型高倍甜味劑製成的類似食品，例如：橘果醬、葡萄果凍和草莓醬。

04.1.2.6 除食品類別 04.1.2.5 以外的果基塗抹醬（如：印度酸辣醬）

包括所有其他果基塗抹醬，例如蘋果醬和檸檬醬。還包括調味類水果產品，例如芒果酸辣醬和葡萄乾酸辣醬。

04.1.2.7 糖漬水果

包括糖漿水果（以糖水處理並脫水的水果）、蜜餞（將糖漿水果浸在糖水中並脫水，面層便會有一個類似糖果的糖殼），以及裹糖屑的水果（將糖漿水果沾上糖霜或砂糖並脫水）。例子包括雞尾酒（maraschino）櫻桃、蜜餞柑橘皮、蜜餞香櫞（例如用於節日果子蛋糕）、意大利芥末汁糖漬水果（mostarda di frutta），及傳統中國糖漬水果（例如蜜餞金橘）。

04.1.2.8 水果配製品，包括果肉漿、果泥、食品面層的水果配料和椰奶

果肉漿一般不擬供直接食用，其是略微蒸煮並擠壓新鮮水果獲得的漿液，可添加或不添加防腐劑。果泥（如：芒果泥、西梅泥）用同樣的方式製得，但其質地較幼滑及幼細，可用作麵粉糕餅的餡料，但並非僅限用於此。水果醬（如：菠蘿醬或草莓醬）由煮沸的果肉漿製成，可添加或不添加甜味劑，可含有水果塊。水果醬可用於精製烘焙製品和雪糕新地的面層配料。果製糖漿（如：藍莓果製糖漿）較水果醬為稀，可用作食品面層配料，如：用於班戟。非水果食品面層配料涵蓋在食品類別 05.4 中（糖和巧克力基食品面層配料），糖漿（如：楓糖漿）涵蓋在食品類別 11.4 中。椰奶及椰漿的製法是從椰子中將整個新鮮胚乳（仁）取出，然後將相當數量的新鮮胚乳破碎、浸軟或研碎，再加以擠榨，以去掉大部分可過濾的纖維及殘渣， 擠榨過程中可用或不用椰子水及／ 或加水。椰奶和椰漿經過巴氏殺菌、滅菌或超高

溫滅菌（UHT）過程。椰奶和椰漿還可製成濃縮或脫脂（或低熱量）的形式。屬本細分類的傳統食品的舉例包括：羅望子濃縮汁（總可溶性固形物不低於 65%的羅望子純提取物）、羅望子粉（與木薯澱粉混合的羅望子糊）、羅望子太妃糖（羅望子肉漿、糖、乳固體、抗氧化劑、香料、穩定劑和防腐劑的混合物）及乾水果棒〔與糖、香料和防腐劑混合的果肉漿（包括芒果、菠蘿或芭樂）混合物，乾製成片〕。

04.1.2.9 果基甜點，包括果味水基甜點
包括即食產品和混合物。包括果味膠凍、rote gruze、frutgrod、熟果甜點（fruit compote）、椰果（nata de coco）和 mitsumame〔以洋菜（agar jelly）、水果塊和糖漿製成的類似明膠的甜點〕。該類別不包括含有水果的精製烘焙製品（食品類別 07.2.1 和食品類別 07.2.2）、果味可食用冰品（食品類別 03.0）或含水果的冷凍奶基甜點（食品類別 01.7）。

04.1.2.10 發酵水果製品
通過乳酸發酵、在鹽中保存製成的醃漬類產品。例如：發酵李子。

04.1.2.11 糕餅的水果餡料
包括即食產品和混合產品。包括除果泥（食品類別 04.1.2.8）外的任何類型的水果餡料。這些餡料通常含有整個水果或水果塊。例如：櫻桃餅餡及燕麥餅乾的葡萄乾餡。

04.1.2.12 熟製水果
可供直接食用的蒸、煮、烘或炸的水果，有或無塗層。例如：烤蘋果、油炸蘋果圈、桃麵團布丁（用甜的生麵團包裹的烘焙桃）。

04.2 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
包括所有新鮮的（食品類別 04.2.1）和加工的（食品類別 04.2.2）產品。

04.2.1 新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
新鮮蔬菜通常不含添加劑。然而，供直接食用的有塗層的或切塊的或去皮的新鮮蔬菜可能含有添加劑。

04.2.1.1 未經處理的新鮮蔬菜〔包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆

和豆莢類（包括大豆）、蘆薈〕、海藻、堅果和籽類
收穫的新鮮未加工蔬菜。

04.2.1.2 經表面處理的新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
某些新鮮蔬菜的表面覆以上光劑或蠟或以其他食品添加劑處理，以作為保護層和／或有助於保持蔬菜的新鮮度和品質。例如牛油果、黃瓜、青椒和開心果。

04.2.1.3 去皮、切塊或切碎的新鮮蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
指售予消費者以供回家烹調的新鮮蔬菜，例如：去皮的生的馬鈴薯（如用於製作薯餅）。

04.2.2 加工蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
包括除去皮、切塊和表面處理以外的所有加工處理的新鮮蔬菜。

04.2.2.1 冷凍蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
通常經沸水焯及冷凍的新鮮蔬菜。例如：速凍玉米、速凍法式油炸馬鈴薯、速凍豌豆及速凍原個加工番茄。

04.2.2.2 乾製蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類
在不影響其重要營養素的情況下，該類產品的天然水分含量已經降低至不利於微生物生長的水平。有關製品或擬於食用前以水還原。包括通過乾燥汁液獲得的植物粉，例如番茄粉和甜菜粉。例如：乾燥馬鈴薯片和乾燥小扁豆。東方乾製產品如：乾製海帶（kelp; kombu）、乾製調味海帶（shiokombu）、乾製海草（tororo-kombu）、乾製葫蘆條（kampyo）、乾製紫菜（nori）及乾昆布屬植物（wakame）。

04.2.2.3 醋、油、鹽水或醬油醃漬的蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻

用鹽溶液處理的生蔬菜產品，不包括發酵大豆製品。發酵蔬菜作為一類醃漬產品劃分在食品類別 04.2.2.7 中。發酵大豆製品劃分在食品類別 06.8.6、食品類別 06.8.7、食品類別 12.9.1、食品類別 12.9.2.1 和食品類別 12.9.2.3 中。例如：醃椰菜、醃黃瓜、橄欖、醃洋蔥、油浸蘑菇、浸泡朝鮮薊心（marinated artichoke hearts）、achar 及辣醃菜（piccalilli）。東方醃漬蔬菜如：米糠醃菜（nuka-zuke）、米曲醃菜（koji-zuke）、酒粕醃菜（kasu-zuke）、味噌醃菜（miso- zuke）、豉油醃菜（shoyu-zuke）、醋醃菜（su-zuke）及鹽水醃菜（shio-zuke）。其他例子如：醃薑、醃蒜頭、醃辣椒。

<u>04.2.2.4 罐裝或瓶裝（經巴氏殺菌的）或殺菌袋裝蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻</u>
是指將新鮮蔬菜清洗、沸水焯後放入盛有液體（例如：鹽水、水、油或醬汁）的罐或瓶中，經加熱滅菌或巴氏殺菌的完全防腐產品。例如：罐裝栗子、罐裝栗子泥、玻璃瓶裝蘆筍、罐裝熟製粉紅豆、罐裝番茄糊（低酸）及罐裝番茄（塊狀、楔形或整個）。

<u>04.2.2.5 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類的泥及塗抹醬（如：花生醬）</u>
蔬菜泥是由或經過熱處理（如：蒸）的蔬菜濃縮製得的勻質漿液。該漿液在包裝前或會被過濾。蔬菜泥中含有的固形物量低於蔬菜糊（見食品類別 04.2.2.6）。例如：番茄泥、花生醬（用烘烤、磨碎的花生，加花生油製得的塗抹醬）、其他堅果醬（例如：腰果醬）及南瓜醬。

<u>04.2.2.6 蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）、海藻、堅果和籽類的肉漿及其製品（如：蔬菜甜品和醬）、糖漬蔬菜，不包括食品類別 04.2.2.5 的產品</u>
蔬菜糊和肉漿的製備方法同蔬菜泥（食品類別 04.2.2.5）的描述。然而，糊和肉漿有更多的固形物，且通常作為其他食品的成分（如：醬）。例如：馬鈴薯肉漿、山葵肉漿、蘆薈提取物、沙沙醬（salsa）（如：以切碎的番茄、洋蔥、辣椒、香辛料和香草製成）、甜紅豆糊（an）、甜咖啡豆糊（餡料）、番茄糊、番茄肉漿、番茄醬汁、糖薑、糖蓮子、糖冬瓜、糖栗子及豆基植物甜點（namagashi）。

<u>04.2.2.7 發酵蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻製品，不包括食品類別 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的發酵豆製品</u>

發酵蔬菜是一類醃漬產品，通常在有鹽的情況下，透過乳酸菌作用而製成的。傳統的東方發酵蔬菜是通過在空氣中乾燥蔬菜，將其暴露在環境溫度下讓微生物繁殖，然後將蔬菜封入厭氧環境並加入鹽（以產生乳酸）、香辛料和調味料等而製得的產品。例如：紅椒糊、發酵蔬菜製品（除了食品類別 04.2.2.3 以外的一些 tsukemono）、韓國泡菜（kimchi）（以大白菜和蔬菜發酵製成）及德國泡菜（sauerkraut）（發酵椰菜）。不包括食品類別 06.8.6〔發酵大豆（例如納豆和 tempe）〕、食品類別 06.8.7（發酵豆腐）、食品類別 12.9.1（發酵豆醬，如味噌）、食品類別 12.9.2.1（發酵醬油）和食品類別 12.9.2.3（其他醬油）中的發酵大豆製品。

04.2.2.8 熟製或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用菌、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類、蘆薈）和海藻

可供直接食用的蒸、煮、烘或炸的蔬菜，有或無塗層。例如：燉豆、預炸馬鈴薯、炸秋葵及在醬油中蒸煮的蔬菜（tsukudani）。

05.0 糖果

包括所有可可和巧克力製品（食品類別 05.1）、含或不含可可的其他糖果製品（食品類別 05.2），口香糖（食品類別 05.3）及裝飾性糖果和糖衣（食品類別 05.4），或僅由符合這些食品亞類的食品組合生產的食品。

05.1 可可製品和巧克力製品，包括類巧克力和代巧克力

該類可再分為各種類型的標準化和非標準化的可可和巧克力基製品。

05.1.1 可可混合物（粉）和可可塊／可可餅

包括用於生產其他巧克力製品或製備可可基飲料的各類產品。大多數可可製品來源於可可粒（cocoa nib），可可粒是從已洗過並去殼的可可豆中獲得的。可可粒經機械方法碾磨後便成為可可塊（cocoa mass），可對可可粒或塊進行鹼化過程處理，使其味道更醇香，以符合不同類型的巧克力終產品的特性。可可細粉是可可豆的微粒，是在可可豆進行精選和除核程序時產生的製品。可可粉的生產過程是可可塊或液塊通過壓榨（包括壓榨機擠壓）降低脂肪含量並塑型為可可油餅，將可可油餅粉打碎、磨粉便是可可粉。可可液塊是烘烤、乾燥、碎裂和碾磨可可粒製成的均勻流質的漿狀物。可可-糖混合物僅含可可粉和糖。供沖調飲料用的巧克力粉是由可可液塊或可可粉及糖製成的，可加入調味料（如香草）。例如：供沖調飲料用的巧克力粉、早餐可可、可可細粉（精製）、可可粒、可可塊、可可油餅、巧克力液塊、可可混合物（供沖調熱飲料用的可可粉）、可可-糖混合物及用於製備糖-可可糖

果的乾混合物。可可飲料和巧克力奶涵蓋在食品類別 01.1.4 中，大多數巧克力終產品涵蓋在食品類別 05.1.4 中。

05.1.2 可可混合物（糖漿）

可在可可液塊中加入細菌澱粉酶而製成的產品。該酶可通過溶解、糊化可可澱粉而避免糖漿增稠或凝固。包括的產品例如，用於供沖調巧克力奶或熱巧克力的巧克力糖漿。巧克力糖漿有別於食品類別 05.4 中的軟糖醬（如：供雪糕新地用）。

05.1.3 可可塗抹醬，包括餡料

該產品為可可與其他配料（通常為脂肪基）混合製備的可塗抹醬，用作麵包塗抹醬或精製烘焙製品的餡料。例如：供夾心糖和巧克力用的可可脂（cocoa butter）、巧克力批的餡料及供塗抹麵包用的堅果-巧克力基塗抹醬（Nutella 類產品）。

05.1.4 可可和巧克力製品

巧克力是以可可粒、塊、油餅、粉或液塊為原料，可添加或不添加糖、可可脂、芳香劑或香料及可選配料（如：堅果）而製成的產品。該類別是指在《巧克力和巧克力製品法典標準》（CODEX STAN 87-1981）中定義的巧克力，以及使用符合此標準並可能包含其他配料〔例如巧克力包衣的堅果和水果（如，葡萄乾）〕的巧克力製成的糖果。此類別僅包含食品類別 05.2 範圍下所有糖果的巧克力部分。例如：夾心糖、可可脂糖果（由可可脂、乳固形體和糖組成）、白巧克力、巧克力片（如：用於烘焙）、牛奶巧克力、忌廉巧克力、甜巧克力、苦巧克力、巧克力包衣、糖衣包裹的或有彩色裝飾的巧克力、夾心巧克力（中心和外部包衣的質地截然不同的巧克力，不包括食品類別 07.2.1 和食品類別 07.2.2 中的麵粉製甜點及糕餅）以及添加可食用食品配料的巧克力。該類別不包括酸奶、穀物和蜂蜜包衣的堅果（食品類別 15.2）。

05.1.5 類巧克力、代巧克力製品

包括具有與巧克力相似感官特徵的巧克力類似品，其可為可可基的或非可可基的。例如：角豆片（carob chips）和植物脂肪含量 5%以上（除了可可脂）的可可基產品，這類產品不屬於《巧克力和巧克力製品法典標準》（CODEX STAN 87-1981）的範疇。這些巧克力類似品可能含有其他可選配料，或含有作為其餡料的糖果。例如：複合巧克力、調味和調色複合巧克

力、複合巧克力塗層及包裹堅果和水果（例如：葡萄乾）的巧克力類似品。該類別僅包含食品類別 05.2 範圍內所有糖果的類巧克力部分。

05.2 包括硬糖、軟糖和紐結糖等在內的糖果，不包括食品類別 05.1、05.3 和 05.4 的產品

包括主要含糖及其可食類似品的所有各類產品，可能含或不含可可。包括硬糖（食品類別 05.2.1）、軟糖（食品類別 05.2.2）及紐結糖和杏仁蛋白軟糖（marzipans）（食品類別 05.2.3）。

05.2.1 硬糖

由水和糖（糖漿）、色素和香料製成的產品，可能有或無夾心、上述配料的可食類似品或可可。包括：經輾捲、塑型及填充餡料的硬糖粒（pastilles and lozenges）。這類產品可作為食品類別 05.1.4 和食品類別 05.1.5 範疇內的巧克力產品的夾心。

05.2.2 軟糖

該類產品包括軟的、耐咀嚼的產品，例如焦糖軟糖（含糖漿、脂肪、色素和香料）及其可食類似品；可能含或不含可可和奶（如：太妃糖和巧克力味焦糖軟糖）；啫喱基糖果〔如：啫喱豆（jelly bean），即裹糖的啫喱狀果糊，由白明膠、果膠、色素和香料製成）〕；及甘草糖（licorice）。還包括 halwa teheniaa 和東方特色產品，如甜豆羹（yokan）和 mitsumame 用的洋菜。這類產品可用作食品類別 05.1.4 和食品類別 05.1.5 範疇內的巧克力產品的夾心。

05.2.3 紐結糖和杏仁蛋白軟糖（marzipans）

紐結糖由烘烤的碎果仁、糖、可可及其可食類似品組成，其可直接食用，也可作為食品類別 05.1.4 和食品類別 05.1.5 範疇內巧克力製品的夾心。杏仁蛋白軟糖是含有杏仁糊、糖及其可食類似品的糖果，其進行塑型和著色後可直接食用，或可用作食品類別 05.1.4 和食品類別 05.1.5 範疇內巧克力製品的夾心。

05.3 口香糖

由天然或合成膠基製成的產品，其含有香料、甜味劑（營養型或非營養型）、芳香物質和其他添加劑。包括吹波糖和令口氣清新的口香糖。

05.4 作為食品裝飾（如：用於精製烘焙製品）、食品面層配料（非水果類）

和甜味醬料

包括用於蛋糕、曲奇餅、批、麵包和糕點的即食糖衣和糖霜，以及這些產品的混合物。還包括烘焙食品的糖和巧克力基包衣。甜味醬料和食品面層配料包括如用在雪糕新地上的奶油糖果醬（butterscotch）。這些甜味醬料有別於食品類別 11.4 中涵蓋的糖漿（如：供製作精製烘焙食品及冰品用的楓糖漿、焦糖糖漿及調味糖漿）。水果基面層配料涵蓋在食品類別 04.1.2.8 中。巧克力醬涵蓋在食品類別 05.1.2 中。

06.0 穀類和來源於穀粒、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類和棕櫚樹的軟芯的穀類製品，不包括食品類別 07.0 的產品

包括未加工的（食品類別 06.1）和各種加工形式的穀類和穀基製品。

06.1 全穀、碎穀或片狀穀物，包括大米

包括原粒、去殼、未經加工的穀類及穀粒。例如：大麥、玉米、啤酒花（用於啤酒製造）、燕麥、大米（包括強化米、速食米和半熟米）、高粱、大豆和小麥。

06.2 麵粉和澱粉（包括大豆粉）

直接銷售或用作配料（如：烘培食品）的穀粒、根、塊根或塊莖類、豆和豆莢類和棕櫚樹的軟芯的基本輾磨產品。

06.2.1 麵粉

麵粉經輾磨穀粒、穀類和塊根及塊莖（如：木薯）或棕櫚樹的軟芯製成。包括供製作麵包和麵粉糕點的麵糊、供製作麵包、麵粉糕餅、麵條和意大利粉的麵粉及麵粉混合物（即由不同種類的穀類或穀粒製成的麵粉混合而成的混合物，而其有別於烘焙食品的混合物〔即含有麵粉和其他配料的乾混合物，其列於食品類別 07.1.6（麵包和普通烘焙製品預拌粉）和 食品類別 07.2.3（精製烘焙製品預拌粉）中〕）。例如：硬質小麥粉、自發粉、強化粉、預調粉（instantized flour）、玉米粉、玉米麵、糠、穀粉、烤大豆粉（kinako）、蒟蒻粉（即魔芋粉，devil’s tongue jelly powder, konnayaku-ko）、maida（精製小麥粉）和西米粉。

06.2.2 澱粉

澱粉是在某些植物品種，特別是籽類（如：穀類、豆類、玉米、小麥、大米、豆、豌豆）和塊根或塊莖類（如木薯、馬鈴薯）中以顆粒形式存在的葡萄糖聚合物。該聚合物由交聯的脫水 α-D-葡萄糖單體組成。原澱粉通過針對每種原料特定的加工方式分離製得。

06.3 早餐穀物，包括燕麥片

包括所有即食、即溶及普通的熱早餐穀類製品。例如：granola 類早餐穀物、即溶燕麥片、穀粉、玉米片、炒麥花或米花、多穀類（如：大米、小麥和玉米）早餐穀物、以大豆或糠製成的早餐穀物及以穀粒麵粉或粉末製成的擠壓式早餐穀物。

06.4 麵條、麵皮及其類似品等麵製品（如：米紙、米粉、豆麵製品）

包括所有意大利麵製品、麵條及其類似品。

06.4.1 生濕麵條、麵皮及其類似品

未經處理（即：未經加熱、煮沸、蒸煮、烹煮、預先糊化或冷凍）且未脫水的製品。這些產品擬供製備後在短時間內食用。例如：未煮沸的麵條、春捲、餛飩和燒賣的外皮。

06.4.2 乾麵條、麵皮及其類似品

未經處理（即：未經加熱、煮沸、蒸煮、烹煮、預先糊化或冷凍）且已脫水的製品。乾態製品包括：意大利粉（spaghetti）、豆粉絲、米粉、通心粉及河粉。

06.4.3 預煮的麵條、麵皮及其類似品

經過處理（即：加熱、煮沸、蒸煮、烹煮、預先糊化或冷凍）的產品。這些產品可直接售予消費者（如：食用前需加熱的預烹調的冷藏意大利疙瘩）或是預製食品中的澱粉成分（如：加熱後即可食用的冷凍晚餐主菜中的意大利粉、通心粉或麵條；罐裝肉丸意大利粉）。還包括即食麵（sokuseki-men；預烹調拉麵、烏冬、河粉），這類產品在出售給消費者前先進行預糊化、加熱並乾燥。

06.5 穀基甜點和澱粉基甜點（如：米布丁、木薯布丁）

該類是含有以穀類、澱粉或穀粒為主要配料的甜點製品。還包括甜點的穀基或澱粉基餡料。例如：米布丁、粗粒麵粉布丁、木薯布丁、大米麵粉湯丸（dango）、以酵母發酵的小麥麵團製成的蒸甜點（musipan），以及以澱粉布丁為主的甜點（namagashi）。

06.6 麵糊（如：用於包裹魚或禽肉用的裹粉或麵糊）

片狀或碾碎的穀類或穀粒與其他配料（如：蛋、水、奶）混合後的產品，用於包裹魚或禽肉。該類產品通常以穀類或穀粒的乾混合物形式售賣。例如：

天婦羅麵漿的裹粉。生麵團（如：用於麵包）可見食品類別 07.1.4，其他混合物（如：用於麵包或蛋糕）可分別見食品類別 07.1.6 和食品類別 07.2.3。

06.7 預熟製或加工大米製品，包括米糕（僅限東方食品）

經過浸泡、晾乾、蒸、揉捏、塑型成蛋糕狀的由大米製成的產品〔如：日本的糯米團（Japanese mochi）、韓國 teuck〕。由大米穀粒製成的脆口小吃，也稱作“米餅”，劃分在食品類別 15.1 中，甜點類米糕在食品類別 06.5 中。食品類別 06.7 還包括加工大米和強化大米製品，例如：以罐裝、冷藏或冷凍形式售賣的預烹調產品；及以殺菌袋裝形式售賣的加工米製品。這些產品有別於食品類別 06.1（全穀，碎穀或片狀穀物，包括大米），食品類別 06.1 僅包括原粒、無殼、未加工的穀類及穀粒。

06.8 大豆製品，不包括食品類別 12.9 的產品

包括乾燥的、熟的、油炸的或者發酵的大豆製品，以及豆腐製品。

06.8.1 大豆基飲料

由乾的大豆經水浸泡，壓榨，煮沸及過濾，或者用大豆粉、大豆濃縮物或大豆抽提物製備的產品。在很多國家，該類食品包括被稱作豆漿的產品。大豆基飲料可直接飲用或用於製備其他大豆製品，如食品類別 06.8.2（大豆基飲料膜）、食品類別 06.8.3（豆腐）、食品類別 06.8.4 （半脫水豆腐），以及 06.8.5（脫水豆腐）（kori 豆腐）。該類產品還包括大豆製品，如大豆基飲料粉（該產品可直接銷售，供沖調後食用）、添加了凝固劑的混合物（該產品供消費者購買後在家裡沖調復原自製軟豆腐。

06.8.2 大豆基飲料膜

煮沸的豆漿表面形成的膜狀物乾製後的產品。用於煮湯或者水煮食品之前，可將其油炸或用水軟化。也稱為腐竹或者油皮（yuba）。

06.8.3 豆腐

豆腐是通過將乾大豆浸泡於水，經磨漿、擠壓製得大豆基飲料，加入凝固劑並置於模具中製得的塊狀物。豆腐可以有多種質地（如，軟、半硬、硬）。

06.8.4 半脫水豆腐

將豆腐放入模具再壓製，以去除部分水分，但並未完全乾製（見食品類別 06.8.5）。半脫水豆腐通常含有 62%的水，質地耐嚼。

06.8.4.1 濃鹵煮半脫水豆腐
用濃汁（如：味噌汁）烹調燉煮的部分脫水豆腐。部分脫水豆腐通常會因吸收了濃汁而恢復了其原有的質感。

06.8.4.2 油炸半脫水豆腐
經過油炸的部分脫水豆腐。它可供直接食用，或油炸後烹調（如：以醬汁燉煮）。

06.8.4.3 半脫水豆腐，不包括食品類別 06.8.4.1 和 06.8.4.2 的產品
除在濃汁（如：味噌）中煮或以油炸方式製備的部分脫水豆腐。包括烤的產品和可能混有其他成分的碾碎產品（如：製作小餡餅或者麵包）。

06.8.5 脫水豆腐（kori 豆腐）
通過冷凍、老化、脫水等工藝除去所有水分的豆腐。可在食用時用水或醬汁復原，或直接用於製備菜餚。也可以油炸或以醬汁燉煮。

06.8.6 發酵大豆（如：納豆、tempe）
大豆通過蒸及以特定的真菌或細菌（發酵劑）發酵製得的產品。該產品為軟身的、整粒的大豆，且具有獨特的香味和口味。如：豆豉（中國），納豆（日本）和 tempe（印尼）。

06.8.7 發酵豆腐
在發酵過程中將豆腐形成塊狀而製得的產品。其為軟身的、有風味的產品，可以是紅色、米黃色或者灰綠色。

06.8.8 其他大豆蛋白製品
以通過擠壓、造型、濃縮、分離等工藝獲得的大豆蛋白為主要成分製成的其他大豆產品。

07.0 烘焙製品
包括麵包和普通烘焙製品（食品類別 07.1）以及甜的、鹹的、可口的精製烘焙製品（食品類別 07.2）。

07.1 麵包和普通烘焙製品及其混合物

包括所有類型的非甜的烘焙製品及以麵包製成的製品。

07.1.1 麵包和麵包捲
包括酵母發酵和特製麵包及蘇打麵包。

07.1.1.1 酵母發酵麵包和特製麵包
包括所有類型的非甜的烘焙製品及以麵包製成的製品。例如：白麵包、黑麵包、裸麥粉粗麵包、葡萄乾麵包、全麥麵包、pain courant francais、麥芽麵包、漢堡包捲、全麥捲和牛奶麵包捲。

07.1.1.2 蘇打麵包
包括蘇打麵包。

07.1.2 薄脆餅乾，不包括甜的薄脆餅乾
“薄脆餅乾”是指薄而鬆脆的餅乾，通常用未加糖的生麵團製成。例如：蘇打餅乾、黑麥脆餅乾及逾越節薄餅（matzohs）。作為零食食用的風味薄脆餅乾（如：乾酪味餅乾）撥歸在食品類別 15.1 中。

07.1.3 其他普通烘焙製品（如：貝果、皮塔餅、英式鬆餅等）
包括所有其他普通烘焙製品，例如玉米麵包和餅乾。此類中的 “餅乾”一詞指用泡打粉或蘇打粉發酵的鬆脆小塊油酥餅。不是指英式的“餅乾”，英式的餅乾撥歸在食品類別 07.2.1 中的“曲奇餅”或“甜薄脆餅乾”。

07.1.4 麵包類製品，包括麵包餡和麵包屑
包括以麵包為基礎的製品，例如油炸麵包塊、以麵包製成的餡料和供製作餡料用的混合物及預製的生麵團（如：用於餅乾）。麵包預拌粉混合物涵蓋在食品類別 07.1.6 中。

07.1.5 饅頭和包子
以蒸鍋蒸煮製成的東方式發酵小麥或大米製品。該類產品可添加或不添加餡料。在中國，不添加餡料的稱作饅頭，添加餡料的稱作包子。還可製成各種捲曲的形狀（花卷）。例如：帶肉、果醬或其他餡料的蒸包（manjyu）。

07.1.6 麵包和普通烘焙製品預拌粉
包括所有含乾配料的混合物，在其中加入濕配料（如：水、奶、油、牛油、蛋）後可成為供製作食品類別 07.1.1 至食品類別 07.1.5 中烘焙食品的生麵

團。例如：法式麵包預拌粉、模制麵包預拌粉、意大利節日糕點預拌粉（panettone mix）、查巴塔麵包預拌粉（ciabatta mix）等。精製烘焙製品預拌粉（如：蛋糕、餅乾、班戟預拌粉）見食品類別 07.2.3。

07.2 精製烘焙製品及其混合物

包括即食食品（食品類別 07.2.1 和食品類別 07.2.2）及供製備精製烘焙製品的預拌粉（食品類別 07.2.3）。

07.2.1 蛋糕、曲奇餅和批（如：果餡批或吉士批）

此類中 “甜薄脆餅乾”或“甜餅乾”是指可作為甜點食用的，類似曲奇餅的產品。例如：牛油蛋糕、乾酪蛋糕、果餡穀物棒、磅蛋糕（包括 kasutera）、鬆軟蛋糕〔澱粉甜點類（namagashi）〕、西式蛋糕、月餅、海綿蛋糕、水果餡批（如：蘋果批）、燕麥曲奇餅、甜味曲奇餅和英式“餅乾”（曲奇餅或甜薄脆餅乾）。

07.2.2 其他精製烘焙製品〔如：甜甜圈、甜麵包捲、司康餅（scones）和鬆餅（muffins）〕

包括可作為甜點或早餐食用的產品。例如：班戟、窩芙、帶餡甜麵包（anpan）、丹麥酥、供雪糕用的威化或餅乾、麵粉製甜糕點和英式水果層層蛋糕（trifles）。

07.2.3 精製烘焙製品預拌粉（如：蛋糕預拌粉、班戟預拌粉）

包括所有含乾配料的混合物，在其中加入濕配料（如：水、奶、油、牛油、雞蛋）後可成為供製作精製烘焙食品的生麵團。例如：蛋糕預拌粉、糕點預拌粉、班戟預拌粉、批預拌粉及窩芙預拌粉。預製生麵團見食品類別 07.1.4。普通烘焙製品預拌粉（如：麵包預拌粉）見食品類別 07.1.6。

08.0 肉和肉製品，包括禽肉和野味

此類包括整塊、分割或切碎的，新鮮（食品類別08.1）和加工（食品類別 08.2 和食品類別08.3）的所有類型的畜肉、禽肉和野味。

08.1 鮮畜肉、禽肉和野味

新鮮產品通常不含添加劑。然而，在某些情況下，添加劑是必要的。例如：用食用色素做新鮮切割肉表面的檢驗印章。此外，產品塗層如上光劑或香辛料塗抹醬可在售於消費者之前用於肉製品（如：上光火腿和燒烤雞肉）。應

注意的是市售的塗層產品涵蓋在食品類別04.1.2.8（果基塗層，如用於火腿）和食品類別12.2（香辛料塗抹醬）中。

08.1.1 整塊或分割的鮮畜肉、禽肉和野味
未加工的生畜肉、禽肉和野味的胴體和切塊。例如：牛肉、豬胴體、鮮牛血、新鮮全雞和雞件、切塊鮮牛肉（如：牛排）、牛器官（如：心臟、腎）、鮮內臟和豬排。

08.1.2 碎的鮮畜肉、禽肉和野味
未加工的經絞碎或機械去骨的生畜肉、禽肉和野味。例如：鮮牛肉餅（漢堡排）、農夫香腸、生鮮早餐香腸、gehakt（碎肉）、loganiza（生鮮未醃製香腸）、生肉丸、經機械去骨及研碎並製成塊狀的禽肉條（有或沒有裹麵包屑或塗層）、生鮮香腸（如：牛肉香腸、意大利香腸和豬肉香腸）。

08.2 整塊或分割的加工畜肉、禽肉和野味
包括未經熱處理的切割肉（食品類別08.2.1）和經熱處理的切割肉（食品類別08.2.2）。

08.2.1 整塊或分割的未經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
該類別包括了經幾種可防腐且延長保存期的方法（如：醃製、鹽醃、乾製、醃漬）處理的肉製品。

08.2.1.1 整塊或分割的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）加工畜肉、禽肉和野味製品
鹽醃製品經過氯化鈉處理。乾醃（乾鹽漬）製品是將鹽直接撒在肉表面製成的。濕鹽醃製品是將肉浸在鹽水中製成的。注射醃製產品是將鹽水注射至肉中製成的。也可使用添加劑達到醃製目的。煙燻製品也包含在此類。例如：培根（醃製、乾醃、浸醃製、注射醃製）、腰培根、鹹牛肉、浸泡牛肉和不同類型的東方醃漬產品：味噌漬肉（miso-zuke）、酒麴漬肉（koji-zuke）和醬油漬肉（shoyu-zuke）。

08.2.1.2 整塊或分割的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）和乾製加工畜肉、禽肉和野味製品
肉塊可經食品類別08.2.1.1 中所描述的醃製或鹽醃方式處理後乾製，或可僅經乾製。乾製的程序可在熱空氣或在真空中進行。例如：乾製鹽豬肉、脫水

肉、釀腰肉、伊比利亞火腿（Iberian ham）和意大利式帶皮燻火腿（prosciutto-type ham）。

08.2.1.3 整塊或分割的，未經熱處理的發酵加工畜肉、禽肉和野味製品
發酵製品是一類醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。例如：罐頭牛肉（potted beef）和醃漬（發酵）豬蹄。

08.2.2 整塊或分割的經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
包括熟製（包括醃製並煮熟和乾製並煮熟）、熱處理（包括滅菌）和罐裝肉塊。例如：醃製並煮熟火腿、醃製並煮熟豬肩、罐裝雞肉和醬油烹煮肉塊（tsukudani）。

08.2.3 整塊或分割的冷凍加工畜肉、禽肉和野味製品
包括冷凍的生和熟的肉塊。例如：冷凍全雞、冷凍雞塊和冷凍牛排。

08.3 碎的加工畜肉、禽肉和野味製品
包括未經熱處理製品（食品類別08.3.1）和經熱處理製品（食品類別08.3.2）。

08.3.1 碎的未經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
該類包括了經幾種防腐和延長保存期的方法（如：醃製、鹽醃、乾製、醃漬）處理的碎肉和機械去骨肉製品。

08.3.1.1 碎的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）加工畜肉、禽肉和野味製品
鹽醃製品經過氯化鈉處理。乾醃（乾鹽漬）製品是將鹽直接撒在肉表面製成的。濕鹽醃製品是將肉浸在鹽水中製成的。注射醃製產品是將鹽水注射至肉中製成的。也可使用添加劑達到醃製目的。還包括煙燻製品。例如：辣豬肉香腸（chorizos）、沙樂美類香腸製品（salami-type products）、salchichon、tocino（經新鮮醃製的香腸）、胡椒香腸（pepperoni）和煙燻香腸。

08.3.1.2 碎的，未經熱處理的醃製（包括鹽醃）和乾製加工畜肉、禽肉和野味製品
碎肉或機械去骨肉製品可經如食品類別08.3.1.1所描述的醃製或鹽醃方式處理後乾製或可僅經乾製。乾製的程序可在熱空氣或在真空中進行。例如：辣肉乾pasturmas、乾製香腸、醃製並乾製香腸、牛肉乾、臘腸（包括傳統的醃製或煙燻豬肉腸）及鹹豬肉軟腸（sobrasada）。

08.3.1.3 碎的，未經熱處理的發酵加工畜肉、禽肉和野味製品
發酵製品是一類醃漬製品，透過乳酸菌在鹽中所產生的作用而製成。某些種類的香腸可能是發酵的。

08.3.2 碎的經熱處理加工畜肉、禽肉和野味製品
包括煮熟的（包括醃製並煮熟和乾製並煮熟）、熱處理（包括滅菌）和罐裝碎肉產品。例如：預烤碎牛肉餅、鵝肝醬餅及肉／肝醬（pates）、碎肉凍（brawn and head cheese）、醃製熟碎肉、以豉油沸煮的碎肉（tsukudani）、罐頭鹹牛肉、午餐肉、肉糊、煮熟的碎肉餅、煮熟的沙樂美類製品、煮熟的碎肉丸、史特拉斯堡小香腸、早餐香腸、加熱即食香腸，以及terrines（一種煮熟的碎肉混合物）。

08.3.3 碎的冷凍加工畜肉、禽肉和野味製品
包括已冷凍的、生的、半熟的和熟的碎肉或機械去骨肉製品。例如：冷凍漢堡碎肉餅、裹麵包屑或炸漿的冷凍雞條。

08.4 可食用腸衣（如：香腸腸衣）
由膠原質、纖維素、食品級合成原料或天然原料（如：豬腸或羊腸）所製成的用以包裹香腸混合物的包衣或管狀物。

09.0 水產和水產製品，包括魚、軟體動物、甲殼類和棘皮類水產
該大類被分為鮮水產（食品類別09.1）和各種加工的水產製品（食品類別09.2-食品類別09.4）。該類別包括水生的脊椎動物〔魚及水生哺乳動物（如：鯨）〕、水生無脊椎動物（如：水母）和軟體動物（如：蜆、蝸牛）、甲殼類（如：蝦、螃蟹、龍蝦）以及棘皮類動物（如：海膽、海參）。水產製品售於消費者之前，可以進行塗層處理，如上光劑或香辛料塗抹醬（如：上光的冷凍魚片）。

09.1 鮮水產及其製品
“鮮”是指在海洋、湖泊或其他水體捕撈時，除為了阻止腐敗和變質而進行的冷藏、用冰保藏或冷凍外，未進行其他的加工處理的水產及其製品。

09.1.1 鮮魚
包括鮮鯨魚肉、鱈魚、三文魚、鱒魚，以及鮮魚子。

09.1.2 鮮的軟體動物、甲殼類和棘皮類水產

包括鮮蝦、蜆、螃蟹、龍蝦、蝸牛等。

09.2 加工的水產及其製品

該類產品是指冷凍的並可能需要進一步烹製的水產製品，以及即食的烹製、煙燻、乾製、發酵和鹽醃產品。

09.2.1 冷凍的水產及其製品

新鮮的（包括經部分烹調的），在海裡和陸地上經冷凍或速凍處理供進一步加工的水產。例如：冷凍或冰凍的蜆、鱈魚柳、螃蟹、長鬚鯨、黑線鱈、狗鱈、龍蝦、碎魚肉、蝦及對蝦；冷凍魚子、冷凍魚糜及冷凍鯨魚肉。

09.2.2 冷凍的沾炸漿的水產及其製品

以水產為原料，沾蛋漿和麵包屑或炸漿而製成的未經烹調的產品。例如：冷凍的裹麵包屑或炸漿的生蝦，以及冷凍或速凍的裹麵包屑的或炸漿的魚柳、魚塊及魚條（魚指）。

09.2.3 冷凍的水產糜製品

以切碎的水產調配忌廉狀的醬而製成的未經烹調的產品。

09.2.4 經烹調和／或油炸的水產及其製品

包括在下屬亞類中描述的所有即食的熟製品。

09.2.4.1 經烹調的魚及其製品

經蒸、煮及除油炸（見食品類別09.2.4.3）外的其他烹調方式製成的熟製品。可以是整條魚、魚塊或碎魚肉。例如：魚肉香腸、在醬油中熬煮的熟魚製品（tsukudani，日本佃煮）、熟製魚糜製品（kamaboko）、熟製的蟹味魚糜製品（kanikama）、熟魚子、熟魚糜、熟製管狀魚糜製品（chikuwa）、及熟製魚糊和龍蝦糊（魚糜樣製品）。其他魚糊（東方食品）見食品類別09.3.4。

09.2.4.2 經烹調的軟體動物、甲殼類和棘皮類動物

經蒸、煮或除油炸（見食品類別09.2.4.3）外的其他烹調方式製成的熟製品。例如：熟製crangon crangon 和 crangon vulgaris（褐蝦）、熟製蝦、蜆和螃蟹。

09.2.4.3 經油炸的水產及其製品

以水產為原料，進一步包裹或不包裹蛋漿和麵包屑或炸漿，經過油炸、烘焙、烘烤或燒烤，再加或不加入醬或油，經包裝或罐裝而製成的即食製品，例如：即食油炸魚糜、油炸烏賊及油炸軟殼蟹。

09.2.5 經煙燻、乾製、發酵和／或鹽醃的水產及其製品

煙燻水產的製法通常是將新鮮的冰凍或冷凍水產直接或經沸煮後（可加或不加鹽）置於新弄的木屑煙霧中燻乾。乾製水產是通過將魚暴露在陽光下，或直接乾燥或用某種特殊的裝置煮熟後乾燥而製成，而水產在乾製前可先經過鹽醃。鹽醃水產是經用鹽塗擦或將水產置於鹽水中而製成。這種加工方式有別於食品類別09.3所描述的浸泡和鹽漬水產的加工方式。醃製水產是先經鹽醃再煙燻而製成的，例如：鹽醃鳳尾魚、蝦和鯡魚、煙燻白鮭、烏賊和章魚、魚火腿、乾製和鹽醃鱈魚類、煙燻或鹽醃魚糊和魚子、醃製和煙燻裸蓋魚、鯡魚和鮭魚、乾製的甲殼類、乾製金槍魚（katsuobushi），以及煮熟的乾製魚類（niboshi）。

09.3 半防腐的水產及其製品

包括用浸泡、醃漬和部分烹調等方法處理過的保存期較短的產品。

09.3.1 浸泡的和／或膠凍的水產及其製品

浸泡產品是將水產浸於醋或酒中，加或不加鹽及香辛料製成的。其已裝於瓶或罐中，保存期較短。膠凍產品是通過煮或蒸使水產製品嫩化，加入醋或酒、鹽及防腐劑，在膠凍中凝固而製成的。例如：rollmops（一種浸泡鯡魚）、膠凍的海鰻（dogfish）和魚凍。

09.3.2 醃漬和／或鹽水漬的水產及其製品

醃漬產品有時可被認為是一種浸泡產品。醃漬是將水產用鹽水和醋或酒（如：葡萄酒）處理而成。例如：各種東方醃漬產品：酒麴漬魚（koji-zuke）、酒糟漬魚（kasu-zuke）、味噌漬魚（miso-zuke）、醬油漬魚（shoyu-zuke）、醋漬魚（su-zuke）、醃漬鯨魚肉，以及醃漬鯡魚和西鯡魚。

09.3.3 三文魚替代品，魚子醬及其他魚子製品

魚子通常是經過清洗、鹽醃、熟化至透明而製得，然後裝於玻璃或其他適當容器中。“魚子醬”專指鱘類（如白鯨）的魚子。魚子醬替代品是由各種海洋和淡水魚類（如鱈魚和鯡魚）的魚子經鹽醃、加香辛料、染色並可用防腐劑處理後製成的。例如：鹽醃三文魚子（sujiko）、加工的鹽醃三文魚子

（ikura）、鱈魚子、鹽醃鱈魚子（tarako）及圓鰭魚魚子醬。有時魚子可經巴氏殺菌，其為完全防腐產品，因此歸類於食品類別09.4中。冷凍的、熟製的或煙燻的魚子製品分別歸為食品類別09.2.1、食品類別09.2.4.1 和食品類別09.2.5；新鮮魚子見食品類別 09.1.1。

09.3.4 半防腐的水產及其製品，不包括食品類別 09.3.1 至 09.3.3 的產品

例如：水產的肉糊以及傳統的東方魚糊。後者是以鮮魚或生產魚類醬的剩餘物為原料，加入其他配料如小麥粉、米糠、大米或大豆等而製成。產品可進一步發酵。熟製的水產糊（魚糜類似產品）分別見於食品分類09.2.4.1和食品分類09.2.4.2。

09.4 完全防腐的，包括罐裝或發酵的水產及其製品

有較長的保存期，經過巴氏殺菌或蒸氣殺菌，包裝於真空的密封容器中，從而保證無菌狀態的產品。該產品可浸於自身的汁液或加入的油或醬中。該類產品不包括完全熟製的產品（見食品類別09.2.4）。例如：罐裝吞拿魚、蜆、螃蟹、魚子和沙丁魚、魚丸、和魚糜（加熱-巴氏殺菌）。

10.0 蛋和蛋製品

包括鮮帶殼蛋（食品類別10.1）、可替代鮮蛋的製品（食品類別10.2）及其他蛋製品（食品類別10.3和食品類別10.4）。

10.1 鮮蛋

鮮帶殼蛋應不含添加劑。但是在帶殼蛋的外表面可用色素進行裝飾、染色或印花。

10.2 蛋製品

該產品可取代食譜中的鮮蛋或作為一種食品（如奄列）食用。它們由鮮蛋通過以下方式製得：（1）混合並純化全蛋；或（2）分離蛋白和蛋黃，然後將每一部分分別混合並純化。提純的全蛋、蛋白或蛋黃經進一步加工製成以下描述的液體蛋、冷凍蛋或乾製蛋製品。

10.2.1 液體蛋製品

純化的全蛋、蛋黃或蛋白經巴氏殺菌處理並以化學方法（如：加入鹽）防腐。

10.2.2 冷凍蛋製品

純化的全蛋、蛋黃或蛋白經巴氏殺菌處理並冷凍保藏。

10.2.3 乾製和／或熱凝固的蛋製品
將糖分從純化的全蛋、蛋黃或蛋白中除去，然後進行巴氏殺菌和乾製處理。

10.3 醃製蛋，包括用鹼、鹽醃或罐裝的蛋類
包括傳統的東方醃製產品，如鹹鴨蛋，以及經鹼處理的皮蛋。

10.4 蛋基甜點（如：吉士）
包括即食的產品和用乾製混合料製備的產品。例如：果餡餅和蛋吉士，也包括精製焙烤食品（如：批）的吉士餡料。

11.0 甜味料，包括蜂蜜
包括所有的標準化食糖（食品類別11.1）、非標準化產品（如食品類別11.2、食品類別11.3、食品類別11.4 和食品類別11.6），以及天然甜味料（食品類別11.5-蜂蜜）。
11.1 精製和粗製的糖
營養型甜味料，如完全或部分純化的蔗糖（來源於甜菜或甘蔗）、葡萄糖（來源於澱粉）或果糖，包含在食品類別11.1.1 至食品類別11.1.5 亞類中。

11.1.1 白糖、脫水葡萄糖、單水葡萄糖、果糖
白糖是極化度不小於 99.7ºZ 的純化和結晶的蔗糖。脫水葡萄糖是不含結晶水的純化和結晶的 D-葡萄糖。單水葡萄糖是含有一分子結晶水的純化和結晶的 D-葡萄糖。果糖是純化和結晶的 D-果糖。

11.1.2 糖粉、葡萄糖粉
糖粉（糖霜）是精細研磨的白糖，加或不加抗結劑。葡萄糖粉（葡萄糖霜）是精細研磨的無水或單水葡萄糖，或者兩者混合物，加或不加抗結劑。

11.1.3 綿白糖、綿紅糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿、粗製蔗糖
綿白糖是純化的精細顆粒並有一定濕度的食糖，呈白色。綿紅糖是精細顆粒並有一定濕度的食糖，呈淺棕色至深棕色。葡萄糖漿是由澱粉和／或菊粉製得的營養型糖類的純化濃縮水溶液。乾製葡萄糖漿是部分去除水份的葡萄糖漿。粗製蔗糖是部分純化的甘蔗汁未經進一步純化而結晶製得的部分純化蔗糖。

11.1.3.1 用於製造糖果的乾製葡萄糖漿

用於生產食品類別 05.2（如：硬糖或軟糖）中的糖果製品的乾製葡萄糖漿（如食品類別11.1.3 所描述的）。

11.1.3.2 用於製造糖果的葡萄糖漿

用於生產食品類別 05.2（如：硬糖或軟糖）中的糖果製品的葡萄糖漿（如食品類別11.1.3 所描述的）。

11.1.4 乳糖

通常從乳清獲得的一種奶的天然成分。它可以是無水的，或者含一分子結晶水，或者是兩種形式的混合物。

11.1.5 耕地白糖或壓榨白糖

極化度不低於 99.5ºZ 的純化結晶蔗糖。

11.2 紅糖，不包括食品類別 11.1.3 的產品

包括大粒的、棕色或黃色的塊糖，如紅蔗糖（Demerara sugar）。

11.3 糖溶液和糖漿，以及（部分）轉化糖，包括糖蜜，不包括食品類別 11.1.3 的產品

包括糖精煉過程中的副產品〔如：糖蜜（treacle and molasses）〕，轉化糖（水解蔗糖生產的葡萄糖和果糖的等摩爾混合物）及其他甜味料，如高果糖玉米糖漿、高果糖的菊粉糖漿和玉米糖。

11.4 其他糖和糖漿（如：木糖，楓糖漿和用作食品面層裝飾的糖）

包括各種餐桌糖漿（如：楓糖漿）、供精製焙烤食品和冰凍食品用的糖漿（如：焦糖糖漿、調味糖漿），以及用作食品面層裝飾的糖（如：製作曲奇用的彩色糖晶體）。

11.5 蜂蜜

蜂蜜是蜜蜂用花朵的花蜜或植物的分泌物生產的天然甜味物質。蜜蜂採集花蜜或植物分泌物，經與蜜蜂自身的特殊物質混合而轉化，再將其貯藏在蜂巢中使其熟化及成熟而製成。蜂蜜包括野花蜂蜜及苜蓿蜂蜜。

11.6 餐桌甜味劑，包括含有高倍甜味劑的產品

包括用高倍甜味劑（如：安賽蜜）和／或多羥基化合物（如：山梨糖醇）製備的產品，它們可能含有其他添加劑和／或營養成分，如碳水化合物。這些產品可能以粉狀、固體（如片狀或塊狀）、或者液態形式供給消費者。

12.0 調味品，包括鹽、香辛料、湯、調味汁、沙律、蛋白製品

包括加入食品中以增加其香味和口味的物質（食品類別12.1－鹽和代鹽；食品類別12.2－香草、香辛料、調味料和佐料（如即食麵調味包）；食品類別12.3－醋；食品類別12.4－芥末），某些預製食品（食品類別12.5－清湯和肉湯；食品類別12.6－醬及其類似品；食品類別12.7－沙律和三文治塗抹醬，不包括食品類別04.2.2.5和食品類別05.1.3中的可可基和堅果基塗抹醬，以及以大豆或其他來源（如奶、穀類或蔬菜）的蛋白質為主要原料的產品（食品類別12.9－大豆基調味料和佐料，以及食品類別12.10－非大豆來源的蛋白製品）。

12.1 鹽和代鹽

包括作為調味料用於食品中的鹽（食品類別12.1.1）和代鹽製品（食品類別12.1.2）。

12.1.1 鹽

主要是食品級的氯化鈉。包括餐桌鹽、碘鹽和氟碘鹽，及星狀結晶（快溶）食鹽。

12.1.2 代鹽

代鹽是用於替代食品中的鹽以降低鈉含量的調味料。

12.2 香草、香辛料、調味料和佐料（如：即食麵調味包）

該類別中描述的產品用於增加食品的香味和口味。

12.2.1 香草和香辛料

香草和香辛料通常是植物來源的，可經過脫水，可以是磨碎的或者是完整的。香草的例子包括：羅勒、牛至和百里香。香辛料的例子包括：孜然籽和葛縷籽。香辛料可以是粉狀或糊狀的混合物。香辛料混合物的例子包括：辣椒調味料、辣椒醬、咖喱醬、咖喱油麵粉糊，以及用於肉或魚表面的乾醃製物或塗抹醬。

12.2.2 調味料和佐料

包括如嫩肉粉、洋蔥鹽、蒜鹽、東方調味料混合物（dashi）、灑在米飯上的配料（furikake，含有如乾海藻片、芝麻和調味料），以及麵條調味料等。不包括佐料醬（如：茄汁、蛋黃醬、芥末）或者開胃小菜。

12.3 醋

用適當的原料（如：葡萄酒、蘋果酒）中的乙醇發酵製成的液體。例如：蘋果酒醋、葡萄酒醋、麥芽醋、酒精醋、穀物醋、葡萄乾醋，以及水果（酒）醋。

12.4 芥末

通常將磨碎並以去除脂肪的芥末籽與水、醋、鹽、油及其他香辛料混成漿液，然後加以精煉而製成的佐料醬。例如：第戎芥末、“辣”芥末（由芥末籽和果實外殼製成）。

12.5 清湯和肉湯

包括即食的湯以及混合物。終產品可以是水基〔如：清肉湯（consommé）〕或者奶基〔如：周打湯（chowder）〕的。

12.5.1 即食清湯和肉湯，包括罐裝、瓶裝和冷凍製品

含有蔬菜、肉或魚湯，含或不含其他成分（如：蔬菜、肉、麵條）的水基或奶基產品。例如：肉汁清湯、肉湯、清肉湯、水基或忌廉基的湯、周打湯和海鮮濃湯（bisques）。

12.5.2 供調製清湯和肉湯的混合物

可以通過加水和／或奶被復原的濃縮湯，加或不加其他可選配料（如：蔬菜、肉、麵條）。例如：肉汁清湯粉和塊、粉狀和濃縮的湯（如：mentsuyu）、高湯塊和粉。

12.6 醬及其類似品

包括即食的醬、肉汁和調味汁，及其食用前可被復原的混合物。該類即食產品可分為乳化〔食品類別12.6.1〕和非乳化〔食品類別12.6.2〕兩類，而乳化醬混合物和非乳化醬混合物則為食品類別12.6.3。

12.6.1 乳化醬汁和蘸醬（如：蛋黃醬，沙律醬，洋葱蘸醬）

部分或全部以水包脂或水包油的乳化形式存在的醬、肉汁、調味汁和蘸醬。例如：沙律醬（如：法式、意大利式、希臘式、牧場式）、脂基三文治塗抹

醬（如：含芥末的蛋黃醬）、沙律忌廉和脂肪類醬汁及零食醬蘸醬（如培根和車打乾酪蘸醬汁、洋葱蘸醬）。

12.6.2 非乳化醬汁（如：茄汁，乾酪汁，忌廉汁，鹵汁）

包括水基、椰奶基和奶基的醬汁、肉汁和調味汁。例如：燒烤醬汁、茄汁、乾酪醬汁、喼汁（Worcestershire）、東方濃喼汁（tonkatsu sauce）、辣椒醬、甜酸蘸醬汁，以及白（忌廉基）醬汁〔主要含有奶或忌廉的醬汁，加入少量脂肪（如：牛油）和麵粉，加或不加調味料或香辛料〕。

12.6.3 供調製醬和肉汁用的混合物

通常以粉狀形式存在，並和水、奶、油或者其他液體混合製備的終態為醬或者肉汁的濃縮產品。例如：供調配乾酪醬、荷蘭醬或沙律醬（如：意大利式或牧式）的混合物。

12.6.4 清汁（如：魚露）

包括水基的、稀的、非乳化清汁。可以用作佐料或配料，而非作為肉汁（如供烤牛肉用的）。例如：蠔油、泰式魚露（nam pla）。

12.7 沙律和三文治塗抹醬，不包括食品類別 04.2.2.5 和食品類別 05.1.3 中的可可基和堅果基塗抹醬

包括預製沙律（如通心粉沙律、馬鈴薯沙律）、奶基三文治塗抹醬，非標準化的蛋黃醬樣三文治塗抹醬，以及涼拌捲心菜醬汁（捲心菜沙律）。

12.8 酵母及其類似品

包括在焙烤食品生產中使用的酵母和發酵劑。包括在酒精飲料生產中使用的東方產品酒麴koji（米曲霉在大米或小麥上發酵而成的產品）。

12.9 大豆基調味料和佐料

包括由大豆及其他配料製成的用作調味品及佐料的產品，如發酵大豆醬及醬油。

12.9.1 發酵大豆醬（如：味噌）

該類產品由大豆、鹽、水，及其他配料經發酵工藝製成。包括豆醬（中式）、豆醬（韓式）或味噌（日式），可用於製備湯或調味汁，或作調味品使用。

12.9.2 醬油

通過大豆發酵或大豆非發酵（如：水解）工藝製得的，或通過植物蛋白水解製得的一種液態調味品。

12.9.2.1 發酵醬油

由大豆、穀類、鹽及水為原料經發酵工藝製成的清的非乳化調味醬汁。

12.9.2.2 非發酵醬油

非發酵醬油也稱非釀造醬油，可通過植物蛋白（如脫脂大豆）經酸水解（如：用鹽酸）、中和（如：用碳酸鈉）以及過濾製得。

12.9.2.3 其他醬油

由發酵醬油和／或非發酵醬油製成的非乳化醬汁，含或不含糖，經或不經產生焦糖色的工藝處理。

12.10 非大豆來源的蛋白製品

包括如乳蛋白、穀類蛋白以及植物蛋白等的類似產品或肉、魚或奶等標準產品的替代品。例如：植物蛋白類似產品，麩〔一種麩質（植物蛋白）和麵粉的混合物，以乾品（焙烤的）或生品出售，用作某種食品的配料，如味噌湯〕，肉類及魚類的蛋白質狀替代品。

13.0 特殊膳食用食品

是指為滿足因特殊體質或生理條件及／或在特定疾病或功能失調情況下的特殊膳食需要而特別加工或配製的食品。。

13.1 嬰兒配方食品、較大嬰兒配方食品和特殊醫用嬰兒配方食品

食品類別13.1.1、食品類別13.1.2、食品類別13.1.3 所定義的擬供嬰兒或幼兒食用的食品。

13.1.1 嬰兒配方食品

是指一類可滿足嬰兒從出生至可適當輔食餵養的最初數月的營養需求而特別配製的粉狀或液態狀的母乳替代品。

13.1.2 較大嬰兒配方食品

是指供六月齡以上的斷奶期嬰兒作為液態膳食食用的粉狀或液態狀配方奶產品。

13.1.3 特殊醫用嬰兒配方食品

是指專供患有特殊紊亂、疾病或處於特殊醫療狀況的嬰兒食用的嬰兒配方食品。

13.2 嬰幼兒輔助食品

是指按特定配方調製的具適當營養品質的食品，供嬰幼兒在母乳補充期食用，作為嬰幼兒傳統家庭飲食所缺乏或不足的營養成分的補充，以提供額外的能量和營養成分。

13.3 特殊醫用食品，不包括食品類別 13.1 類的產品

特殊加工或配方的特殊用途食品，僅供在醫學監督下食用，用於病人的膳食調理。該產品可作為唯一或部分膳食來源的食品，適用於攝入、消化、吸收或代謝一般食品或當中其所含的營養素能力有限的或能力降低的病人，或適用於有其他特殊醫療目的的營養素需求的人（其僅靠改善正常膳食、其他特殊膳食用食品或二者混合的產品均無法達到膳食調節目的）。

13.4 瘦身和減肥配方食品

“即食”的或可按其說明配製的，作為每日膳食的全部或者部分的替代品的一類配方食品。包括降低了卡路里含量的食品，如：低糖和／或脂肪、無糖或脫脂，或者含糖替代品和／或脂肪替代品的食品。

13.5 特殊營養食品，不包括食品類別 13.1 - 食品類別 13.4 和食品類別 13.6 的產品

液態或固態（如：蛋白棒）的高營養素含量的食品，作為平衡膳食的一部分，提供補充營養。產品不作減肥或醫學療法用途。

13.6 食品補充劑

包括以單位劑量形式存在的維生素和礦物質補充劑，如膠囊、片劑、粉劑、溶液等。

14.0 飲料，不包括奶製品

主要分為非酒精飲料（食品類別14.1）和酒精飲料（食品類別14.2）兩類。奶基飲料歸類於食品類別01.1.4。

14.1 非酒精飲料（軟飲料）

該類包括水和碳酸水（食品類別14.1.1）、果蔬汁（食品類別14.1.2）、果蔬漿（食品類別14.1.3）、水基調味碳酸和非碳酸飲料（食品類別14.1.4），及水基釀造或浸泡的飲料，如咖啡和茶（食品類別14.1.5）。

14.1.1 水

包括天然水（食品類別 14.1.1.1）和其他瓶裝水（食品類別 14.1.1.2），每類又可分為非碳酸或碳酸型。

14.1.1.1 天然礦泉水和水源水

直接在水源取得並在水源附近包裝的水；其特徵為存在相對比例的特定礦物質鹽，及微量元素或其他組成成分。天然礦物質水可以是天然碳酸化（含來源於水源的二氧化碳）、碳酸化（添加其他來源的二氧化碳）、去碳酸化（含低於水源水中的二氧化碳，使其不會在正常溫度和壓力下自發釋放二氧化碳）， 或強化（含來源於水源的二氧化碳）及非碳酸化（不含游離二氧化碳）。

14.1.1.2 飲用水和蘇打水

包括天然來源水之外的水，可能含有添加的礦物質鹽，可通過添加二氧化碳碳酸化，也可通過過濾、消毒或其他適當方法加工。調味碳酸水和非碳酸水包含在食品類別 14.1.4 中。如：飲用水、加或不加礦物質的瓶裝水、純淨水、蘇打水（seltzer water, club soda, sparkling water）等。

14.1.2 果蔬汁

該類只適用於水果和蔬菜汁。以果蔬汁為主的飲料包含在食品類別 14.1.4.2。果蔬汁混合物按其組成成分有獨立的分類〔如：果汁（14.1.2.1）和蔬菜汁（14.1.2.3）〕。

14.1.2.1 果汁

果汁是從優質的、適度成熟的新鮮水果或在適當條件下保持良好狀態的新鮮水果的可食部分獲得的未經發酵但可發酵的液體。果汁通過適當過程製備，保持了其來源水果的汁液的基本物理、化學、感官和營養特徵。汁液可以是濁或清的，或通過重新加入香味物質及可揮發性的風味成分而可達至同類水果的正常水平，而這些物質必須通過適當的物理方法從同一類水果中獲得。可加入從相同種類水果通過適當的物理方法獲得的果肉漿和細胞。單類果汁取自一種水果。混合果汁通過以來源於不同種類水果的兩種或兩種以上的果汁或果汁和果泥混和製成。果汁可通過多種方式獲得，如機械壓榨過程直接製得，也可通過用以水復原濃縮果汁（食品類別 14.1.2.3）製得，或在一些

少有的情況下，可通過加水從整個水果中提取獲得（如：從西梅乾製得的西梅汁）。例如：橙汁、蘋果汁、黑加侖子汁、檸檬汁、芒果橙汁和椰子水。

14.1.2.2 蔬菜汁

蔬菜汁是用於供直接食用的未經發酵但可發酵的液體，由一種或多種優質新鮮蔬菜或僅通過物理方法保存的蔬菜通過機械壓榨、碾碎、碾磨和／或過篩製得。蔬菜汁可以是清的、濁的，或呈漿狀的。其可以經濃縮並加水復原。產品可來自單一種蔬菜（如：胡蘿蔔）或以多種蔬菜混合而成（如：胡蘿蔔、西芹）。

14.1.2.3 濃縮果汁

濃縮果汁是來源於符合食品類別 14.1.2.1 定義的產品。它通過用物理方法從果汁中去除水分製得，以使其白利糖度水平比來自相同水果復原果汁至少增加 50%。在濃縮果汁的生產中應使用適當的工藝，亦可配合加水將果肉細胞和果肉漿中的成分同時搾出，條件是以水提取的可溶性水果固體在濃縮程序開始前已加到原始果汁中。濃縮果汁可能重新加入香味物質及可揮發性的風味成分而可達至同類水果的正常水平，而這些物質必須通過適當的物理方法從同一類水果中獲得。可加入從相同種類水果通過適當的物理方法獲得的果肉漿和細胞。該產品以液體、糖漿或冷凍的形式出售，加水後可製得即飲的果汁。例如：冷凍濃縮橙汁和濃縮檸檬汁。

14.1.2.4 濃縮蔬菜汁

通過物理方法去除蔬菜汁中的水製成。該產品以液體、糖漿或冷凍的形式出售，加水後可製得即飲的蔬菜汁。包括濃縮胡蘿蔔汁。

14.1.3 果蔬漿

果蔬漿是果泥、果汁或其濃縮物與水和糖、蜂蜜、糖漿和／或甜味劑混和製成的飲料。果蔬漿混合物可根據其成分命名〔如：果漿（食品類別 14.1.3.1）和蔬菜漿（食品類別 14.1.3.2）〕。

14.1.3.1 水果漿

水果漿是未經發酵但可以發酵的產品，通過在果汁、濃縮果汁、果泥或濃縮果泥或以上產品的混合物中加水而製得，可添加或不添加糖、蜂蜜、糖漿和／或甜味劑。可以加入香味物質、揮發性風味成分、果肉漿和細胞，以上物質必須通過適當的物理方法取自相同類型的水果。產品可以來自一種或多種水果。例如：梨漿和桃漿。

14.1.3.2 蔬菜漿

在蔬菜汁或濃縮蔬菜汁或二者的混和物中添加水而製得，可添加或不添加糖、蜂蜜、糖漿和／或甜味劑。產品可以來源於單一種或多種蔬菜的混合物。

14.1.3.3 濃縮水果漿

用物理方法從水果漿或其原料中去除水分而製得。該產品以液態、糖漿或冷凍形式出售，加水後可製得即飲的果漿。例如：濃縮梨漿和濃縮桃漿。

14.1.3.4 濃縮蔬菜漿

用物理方法從蔬菜漿中去除水分而製得。該產品以液態、糖漿或冷凍的形式出售，加水後可製得即飲的蔬菜漿。

14.1.4 水基調味飲料，包括“運動”、“能量”、“電解質”飲料及含顆粒飲料

包括所有碳酸化和非碳酸化的各類產品或濃縮產品。包括：來源於果蔬汁的產品，也包括來源於咖啡、茶和草本茶的飲料。

14.1.4.1 碳酸化調味水基飲料

包括添加二氧化碳及營養性甜味劑、非營養性甜味劑和／或高倍甜味劑及其他允許的食品添加劑的調味水基飲料。包括：gaseosa（添加二氧化碳、甜味劑和調味成分的水基飲料）、如可樂類、香辛類、沙士類、檸檬青檸及柑橘類蘇打水，包括無糖／低熱量和普通飲料。這類飲料或清或濁，或含顆粒（如：果粒）。包括碳酸化並含有大量營養素及其他成分配料（如：咖啡因、牛磺酸、肉鹼）的“能量”飲料。

14.1.4.2 非碳酸化調味水基飲料，包括賓治和果味飲料

包括不添加二氧化碳的調味水基飲料、果蔬汁基飲料（如：杏仁、茴香、以椰子為基礎的飲料，以及人參飲料）、果味飲料（如：檸檬水、桔子水）、squashes（以柑橘為基礎的非酒精飲料）、capile groselha、乳酸飲料、添加或不添加奶或乳固體的即飲咖啡和茶飲料，及草本飲料（如：冰紅茶、水果風味的冰茶、冷藏罐裝的卡布奇諾咖啡飲料）和含電解質的“運動”飲料。這些飲料可能是清的或者含有顆粒物質（如：果粒），可能是不甜的，或加了蔗糖或者非營養型高倍甜味劑而變甜的。包括非碳酸化的並含有大量營養素和其他成分（如：咖啡因、牛磺酸、肉鹼）的“能量”飲料。

14.1.4.3 濃縮（液體或固體）調味水基飲料

包括通過添加水或碳酸水製備碳酸化或非碳酸化水基非酒精性飲料的粉狀、糖漿、液體和冷凍的濃縮物。例如：汽水用糖漿（如：可樂類飲料糖漿）、製備非酒精飲料用的水果糖漿、製備檸檬水和冰茶混合物用的冷凍或粉狀濃縮物。

14.1.5 咖啡、咖啡替代品、茶、草本茶和其他熱穀類和穀粒飲料，不包括可可飲料

包括即飲產品（如：罐裝）及其混合產品和濃縮品。例如：以菊苣為主的熱飲料（postum）、米茶、馬黛茶／冬青茶、供製備熱咖啡飲料和茶飲料的混合物（如：即溶咖啡、熱卡布奇諾咖啡飲料粉）。生產咖啡產品所用的處理過的咖啡豆也包括在內。即飲可可飲料包括在食品類別 01.1.4，可可飲料混合物在食品類別 05.1.1。

14.2 酒精飲料，包括無醇和低醇類產品

無醇和低醇類似產品與酒精飲料歸入同一類別中。

14.2.1 啤酒和麥芽飲料

用發芽的大麥（麥芽）、蛇麻草、酵母和水釀造製得的酒精飲料。例如：麥芽酒（ale）、紅啤（brown beer）、白啤（weiss beer）、皮爾遜啤酒（pilsner）、拉格啤酒（lager beer）、比利時啤酒（oud bruin beer）、Obergariges Einfachbier、淡啤酒（light beer）、佐餐啤酒、麥芽酒、黑啤酒（porter）、黑濁啤酒和大麥啤酒。

14.2.2 蘋果酒和梨子酒

分別由蘋果（cider）和梨（perry）製得的果酒。也包括 cider bouche。

14.2.3 葡萄酒

僅以壓碎或未壓碎的新鮮葡萄、或葡萄汁（液）經過部分或完全酒精發酵而製得的酒精飲料。

14.2.3.1 無氣泡葡萄酒

20°C 時含有最大不超過 0.4g／100ml（4000mg／kg）二氧化碳的葡萄酒（白色、紅色、玫瑰色或粉紅色葡萄酒；不甜或甜）。

14.2.3.2 有氣泡和低氣泡葡萄酒

在瓶裝發酵或封閉罐發酵的發酵過程中進行碳酸化的葡萄酒。也包括加入部分或全部外源性二氧化碳的碳酸化葡萄酒。例如：spumante、“cold duck” wine。

14.2.3.3 強化葡萄酒、葡萄烈酒和甜葡萄酒

以下列方法製得的葡萄酒（i）以含高濃度糖的葡萄汁（液）發酵而製成；或（ii）以濃縮葡萄汁和葡萄酒混合而製成；或（iii）以發酵的葡萄汁與酒精混合而製成。例如：餐後甜葡萄酒。

14.2.4 酒，不包括葡萄酒、蘋果酒及梨子酒

用葡萄、蘋果和梨以外的水果和其他農產品，包括穀粒（如：大米）製得的酒。這些酒可以是無氣泡的或有氣泡的。例如：米酒（sake）及有氣泡和無氣泡的果酒。

14.2.5 蜂蜜酒

由發酵的蜂蜜、麥芽和香辛料，或僅由蜂蜜製得的酒精飲料，包括蜂蜜酒。

14.2.6 酒精含量高於 15%的蒸餾酒飲料

包括所有以穀粒（如：玉米、大麥、裸麥、小麥）、莖類植物（如：馬鈴薯）、水果（如：葡萄、漿果）或甘蔗製成的酒精含量大於 15%的蒸餾酒精飲料。例如：開胃酒、白蘭地（蒸餾酒）、加香甜酒、利口酒（包括乳化利口酒）、bagaceira belha〔葡萄牙的 grappa，bagaceira 是一種用 bagaço（葡萄的皮、籽和莖經過壓製得到的產物）蒸餾得到的飲料〕、eau de vie（一種白蘭地）、琴酒（gin）、grappa（意大利白蘭地，用壓製葡萄酒的殘留物蒸餾製得）、marc（用葡萄或蘋果的殘留物進行蒸餾製得的白蘭地）、korn〔德國的穀物酒（schnapps），通常來源於裸麥（Roggen），有時來源於小麥（Weizen）或二者混合製成（Getreide），也稱為 Kornbrantt 或 Kornbranttwein）〕、mistela〔也稱為 mistelle（法國）和 jeropico（南非），用葡萄酒精進行強化的非發酵葡萄汁）〕、ouzo（以茴香籽調味的希臘式烈酒）、秣酒（rum）、tsikoudia（克里特島的葡萄渣蒸餾酒）、tsipouro（希臘某些地區的葡萄渣蒸餾酒）、wienbrand（來自德國 Rudesheim 地區的 Hugo Asbach 創製的葡萄白蘭地）、cachaça（由發酵蒸餾的甘蔗汁製成的巴西酒）、龍舌蘭酒、威士忌酒和伏特加酒。

14.2.7 加香酒精飲料（如：啤酒，果酒和含酒精的清涼飲料，低酒精度提神飲料）

包括所有非標準的酒精飲料產品。雖然這些產品的大多數酒精含量低於15%，但一些傳統的非標準加香產品的酒精含量可能達到 24%。該類別包括：加香葡萄酒、加香蘋果酒和加香梨酒、開胃酒（aperitif wines）、 美式雞尾酒（Americano）、batidas（由 cachaça、果汁或椰奶製得的飲料，添加或不添加甜煉奶）；苦味蘇打水和苦酒、clarea（也稱為 claré 或 clary，由蜂蜜、白酒和香辛料組成的混合物，其和用紅酒製成的 hippocras 非常接近）、jurubeba 酒精飲料（用產自巴西北部和南美其他地區的本土植物 Solanum paniculatum 製成的酒精性飲料）、negus〔saugria，一種用波特酒（Port）、糖、檸檬和香辛料製成的熱飲〕、sod、saft 和 sodet、vermouth（苦艾酒）、zurra（西班牙南部以桃和桃駁李製成的 saugria；亦是一種以冷或暖的酒、食糖、檸檬、橙或香料製成的西班牙香料酒）、amazake〔一種甜的低酒精度（酒精< 1%）飲料，由酒麴（koji）處理的米製成〕、mirin〔一種甜的酒精飲料（酒精< 10%），由 shoochuu（一種酒精飲料）、米和酒麴（koij）混合製成〕、“malternatives”，以及預製雞尾酒〔由蒸餾酒（liquors）、利口酒（liquors）、葡萄酒、香精、水果和植物提取液等混合製成，以即飲產品或混合物形式出售〕。清涼飲料以啤酒、麥芽飲料、葡萄酒或酒精飲料、果汁製成，若為碳酸化產品，則再加入蘇打水。

15.0 即食零食

包括各類小食。

15.1 以馬鈴薯、穀類、麵粉或澱粉（來源於根、塊根或塊莖類，豆和豆莢類）為原料的零食

包括所有原味和調味的小食，但非甜的薄脆餅乾（食品類別 07.1.2）除外。例如：薯片、爆米花、pretzels、米餅（senbei）、調味薄脆餅乾（如：乾酪味薄脆餅乾）、bhujia（ namkeen，由麵粉、玉米、馬鈴薯、鹽、乾製水果、花生、香辛料、色素、調味料和抗氧化劑混合製成的零食），以及 papads（由浸泡的米粉或黑豆或牛豌豆的粉，和鹽及香辛料混合，製成球狀或扁平狀的小食）。

15.2 加工堅果，包括有塗層的堅果和堅果混合物（如：混有水果乾的）

包括所有由乾烘烤、烤、浸泡或煮加工製成、可有殼或脫殼、鹹味或原味的原粒堅果。也包括酸奶、穀類及蜂蜜塗層的堅果，以及以水果、堅果和穀類製成的乾製零食（如：“trail mixes”）。巧克力塗層的堅果歸類在食品類別 05.1.4。類巧克力塗層的堅果歸類在食品類別 05.1.5。

15.3 魚味零食

指含有魚、魚製品或帶魚味的薄脆餅乾。可單獨作為零食食用的魚乾劃分在食品類別 09.2.5，而乾製肉類零食（如：牛肉乾，pemmican）歸於食品類別 08.3.1.2。

16.0 預製食品

這些食品沒有包含在其他食品類別 01 至食品類別 15 中，而應基於個案考慮。預製食品是多種成分（如：肉、醬油、糧食、乾酪、蔬菜）的混合食品；這些成分都包含在其他食品類別中。預製食品需要由消費者稍加處理（如：加熱、解凍、以水復原）。

2018 年 6 月