

中華民國國家標準	脫水蔬果	總號	1 3 4 5
CNS		類號	N 5 0 2 7

Dehydrated fruits and vegetables

1. 適用範圍：本標準適用於經加工並包裝之脫水蔬菜及水果，包含其品質規範及檢驗方法，惟已制定有單一國家標準者除外。
2. 原料：本品所用之原料應健全，熟度適當，無病蟲害。
3. 品質
 - 3.1 形狀：本品之形態、大小及乾燥程度應一致。
 - 3.2 異物：本品應清潔、無發黴，不得含有泥土、動物排泄物等其他外來夾雜物。
 - 3.3 色澤：本品應具固有色澤，其變褐、黑等不良色澤者，應在 4%以下(粒、粉狀者除外)。
 - 3.4 氣味：本品風味應良好，無酸敗，發酵（人工乾燥之筍乾可有正常乳酸發酵風味）或其他不良異味。
 - 3.5 水分含量限制
 - 3.5.1 脫水果實類之水分含量限制如表 1

表 1

果實名稱	最高水分含量(%)
脫水鳳梨	18
脫水木瓜	25
脫水香蕉	35
脫水李	20
脫水梅（含烏梅乾）	18
荔枝乾果	25
荔枝乾肉	20
龍眼乾果	25
龍眼乾肉	25
脫水番石榴	8
脫水草莓	10
脫水桑椹	10

(共 4 頁)

公布日期 94 年 12 月 22 日	經濟部標準檢驗局印行	修訂公布日期 94 年 12 月 5 日
------------------------	-------------------	-------------------------

3.5.2 脫水蔬菜類之水分含量限制如表 2

表 2

蔬菜名稱	最高水分含量(%)
脫水豌豆莢	10
脫水馬鈴薯	7
脫水萵菜	8
脫水茺菱	8
白蘆筍粉	8
脫水芋莖(柄)	12
脫水敏豆	8
脫水金針	10
脫水綠豆芽	10
脫水甘藍	6
脫水白菜	12
脫水蘿蔔	8
脫水胡蘿蔔	8
脫水甘薯	7
脫水乾甘薯簽	12.5
乾薑	15
薑粉	10
脫水蒜粉(包括蒜粒)	7
脫水蒜片	8
脫水洋菇(包括洋菇粉)	8
草菇乾	13
乾筍片	30
乾筍絲	25
乾筍絨	20
蓮藕乾	14
蓮藕粉	13
荸薺粉	15
脫水蘆筍	8
乾木耳	18