

111年1月1日起
全面實施

巧克力標示新制

不含內餡固體型態巧克力

可可脂
≥18%

非脂可可固形物
≥14%

總可可固形物
≥35%

黑巧克力
DARK CHOCOLATE

可可脂

非脂可可固形物
≥2.5%

牛乳固形物 ≥12%

總可可固形物
≥25%

牛奶巧克力
MILK CHOCOLATE

可可脂
≥20%

牛乳固形物 ≥14%

白巧克力
WHITE CHOCOLATE

添加植物油

巧克力

添加植物油

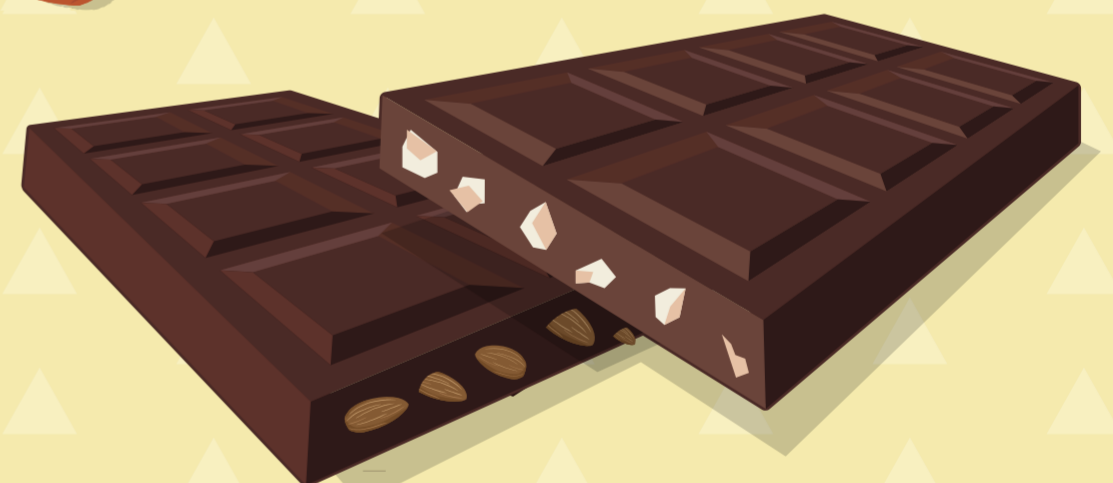
添加量 ≤5%

品名附近須加標
「添加植物油」或
等同之字義

新增

含餡/加工 巧克力

固體型態巧克力
含量 ≥25%，品
名須加標「含餡/
加工巧克力」或
等同之字義



堅果巧克力

加工巧克力

刪除!

「代可可脂巧克力」

添加植物油 ≥5%
不得以「巧克力」為品名



新增

巧克力抹醬 (或糖漿)

半固體或液體型態巧克力
總可可固形物含量 ≥5%
或可可脂含量 ≥2%



巧克力抹醬

CHOCOLATE SPREAD



巧克力糖漿

CHOCOLATE SYRUP