

大家好

關於敝公司產品”優酪乳”營養標示上之反式脂肪 0.1/100ml, 在此向大家說明。

[反式脂肪資訊報你知](#)摘錄自行政院食品安全資訊網

反式脂肪的產生會有下列途徑：

1. 天然的反式脂肪:是因為牛、羊等反芻動物特殊的消化道細菌作用，會將牧草發酵產生反式脂肪。
2. 人工的反式脂肪:主要來自於經過氫化的植物油，其氫化過程會改變脂肪的分子結構，優點為讓油更耐高溫、穩定性增加，並且增加保存期限，但同時也會因為不完全氫化而產生反式脂肪。許多研究證實，攝取反式脂肪與罹患心血管疾病風險增加具相關性。(1.2. 摘錄自[食藥署公告資訊](#))
3. 反式脂肪(酸)：指食品中非共軛反式脂肪（酸）之總和。
4. 包裝食品營養標示之熱量、蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪(酸)、反式脂肪(酸)、糖含量，符合附表二之條件者，得以「0」標示。
5. 附表二

熱量及營養素得以零標示之條件

項目	得以「0」標示之條件
----	------------

熱量	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 4 大卡
蛋白質脂肪碳水化合物	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5 公克
鈉	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 5 毫克
飽和脂肪	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.1 公克
反式脂肪	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含總脂肪不超過 1.0 公克； 或 該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過 0.3 公克
糖	該食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含該營養素量不超過 0.5 公克

6. (3.4.5. 摘錄自 [食藥署法規及公告查詢專區](#))

7. 本公司產品生產及標示均遵循國家法規規範, 請放心使用, 感謝各位不吝指教, 該”反式脂肪”項目會請公司依照規範標示。



國信食品股份有限公司

北區業務 彭昌森