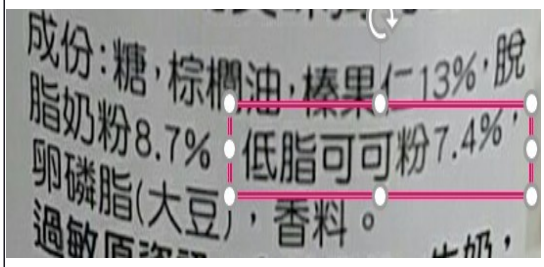


成分：麵粉、蔗糖、植物油（棕櫚油、棕櫚仁油、乳化劑（脂肪酸山梨醇酐酯））、奶粉、可可粉、杏仁、乳糖、乳清粉、大豆卵磷脂、膨脹劑（碳酸氫銨、碳酸氫鈉）、可可膏、香料、食鹽。

圖、目前市面上「含餡」及「加工」巧克力製品的成分標示

表一、巧克力標示規定修正前後對照表

| 修正前 | | | | 修正後新增 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 黑巧克力 | 白巧克力 | 牛奶巧克力 | 含餡或加工巧克力 | 巧克力抹醬(或糖漿) |
| 總可可固形物 或 | ≧35% | | ≧25% | **巧克力含量**需達 25%以上(以黑、白、或牛奶巧克力為原料製成) | ≧5% |
| 可可脂 | ≧18% | ≧20% | | | ≧2% |
| 非脂可可固形物 | ≧14% | | ≧2.5% | | |
| 牛乳固形物 | | ≧14% | ≧12% | | |

註：新的巧克力標示規定，以巧克力為品名的「含餡」及「加工」製品，必須以「黑巧克力」、「白巧克力」及「牛奶巧克力」為原料，且巧克力含量需達 25%以上。

表二、「含餡」及「加工」製品分別以「黑巧克力」、「白巧克力」及「牛奶巧克力」為原料時，應有的總可可固形物、可可脂等含量換算表

| 含餡或加工巧克力（巧克力含量須達 25%以上） | | | |
|---|---|---|---|
| | 黑巧克力 | 白巧克力 | 牛奶巧克力 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 總可可固形物 | ≧8.8% | | ≧6.25% |
| 可可脂 | ≧4.5% | ≧5% | |
| 非脂可可固形物 | ≧3.5% | | ≧0.6% |
| 牛乳固形物 | | ≧3.5% | ≧3% |