

食用水產製造品量值

- 一、 目的：明瞭本直轄市、縣（市）水產加工製造品之生產情形，以提供漁業主管機關了解水產食品產業現況，作為拓展內外銷之參考。
- 二、 統計範圍及對象：凡在本直轄市、縣（市）境內加工製造之食用水產製造品，不論其係加工廠（場）或家庭加工製造者，均為統計對象。
- 三、 統計標準時間：以每年一月一日起至十二月底止之全年生產數字為準。
- 四、 分類標準：分為罐頭類、冷凍冷藏類、燻製品、乾製與鹽製品、調味乾製品、魚翅、魚卵、魚漿製品（煉製品）及其他製品。
- 五、 統計項目定義（或說明）：
 - （一）罐頭類：將原料置於鐵罐、鋁罐、玻璃瓶、殺菌軟袋或其他容器中經脫氣密封、加熱、殺菌製成者。分為：「水煮」、「油漬」、「調味」等三種。
 1. 水煮：原料用水煮熟、充填製成者。
 2. 油漬：原料加橄欖油等油脂蒸熟後浸漬製成者。
 3. 調味：指原料經調理加工製成者，如魚醬、沙丁魚罐、紅燒糖醋魚罐、蜆精等。
 - （二）冷凍冷藏類：指原料未經調理或經調理後加以低溫冷凍、冷藏者。
 1. 冷藏類：原料未經調理，直接於凍結點以上低溫貯藏者。
 2. 冷凍類：原料未經調理，直接凍結貯藏者。
 3. 超低溫冷凍類：原料未經調理，直接急速凍結至-50°C 以下超低溫貯藏者。

4. 調理冷凍品：原料經調理後凍結貯藏者。

(三) 燻製品：指將新鮮原料用水燻、焙、炙、乾燥製成者，如柴魚、焙乾鯛等。

(四) 乾製與鹽製品：指原料經過脫水乾燥或添加食鹽，使其水分含量或水活性低於原料而能延長保存期限之製品。

1. 鹽藏品：指將食鹽散佈於魚體，或將原料浸漬於鹽液中加壓而後製成者，如鹽煙仔、鹽鯖等。

2. 鹽乾品：指將新鮮原料先漬鹽後再乾燥者，如鹽乾鯖、鹽乾鰯、鹽乾飛魚等。

3. 素乾品：指將生鮮原料直接乾燥製成者，如魷魚、乾鰈、扁魚干、海帶、海參等。

4. 煮乾品：指將新鮮原料先煮熟再行乾燥製成者，如鮑魚、干貝、蝦米等。

(五) 調味乾製品：指經調味製成之乾製品，如魚鬆、調味紫菜片等。

(六) 魚翅：指用鯊魚之鰭作為原料加工乾製者，如白翅、黑翅等。

(七) 魚卵：指魚卵之鹽乾品，如烏魚子。

(八) 魚漿製品（煉製品）：指用魚肉滲加鹽擂潰或加調味料製成魚漿，再經成型蒸煮或燒烤之製品，如魚丸、魚糕（竹輪）、仿蟹、仿貝柱等。

(九) 其他製品：

1. 魚肝油：指由魚類之肝臟所榨取之油，如鯊魚或旗魚肝臟之原油等供食用者。

2. 魚蝦油：指由魚蝦榨取之食用油，如魚油、蝦油、蠔油等。

六、 一般說明：

- (一) 產量以公噸為單位，並註明每公噸所裝罐數及罐型號數，如平二號，四打裝等。
- (二) 價值以新台幣千元為單位，以廠盤批發價為準。
- (三) 本表需與「水產加工廠（場）數」相配合，有加工廠數必有產量。
- (四) 魚類別及製品別項目得由行政院農委會漁業署依實際情形酌予增減修訂之。

七、 資料蒐集方法及編製程序：由直轄市、縣市政府漁業主管單位根據所屬各水產加工廠（場）所報資料或直接調查之資料，經審核檢討後彙編。