

中華民國國家標準	水果及蔬菜汁飲料 (已包裝)	總號	2 3 7 7
CNS		類號	N 5 0 6 5

Fruit and vegetable juice products (packaged)

1. 適用範圍：本標準適用於以各種水果或蔬菜製成並以罐、瓶、紙容器或其他容器裝封之果(蔬)汁製品。
2. 用語釋義
 - 2.1 果汁及果汁飲料之名稱及其定義
 - 2.1.1 天然果汁：由成熟果實直接榨出未經稀釋發酵之純果汁。
 - 2.1.2 濃縮果汁：由天然果汁經濃縮為原來可溶性固形物之 1.5 倍以上，不供為直接飲用之果汁。
 - 2.1.3 還原果汁
 - 2.1.3.1 由濃縮果汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 1 標準者。
 - 2.1.3.2 營養強化還原果汁：由濃縮果汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 1 標準，所添加之營養添加劑項目及用量應符合表 6 之規定。
 - 2.1.4 天然果漿(Puree)：果實經破碎篩濾後所得之稠厚狀加工製品。
 - 2.1.5 濃糖果汁(漿)：含天然果汁或還原果汁 50 % 以上並添加糖漿，其總可溶性固形物應在 50 °Brix 以上，可供稀釋飲用。
 - 2.1.6 果汁飲料：含天然果汁或還原果汁 10 % 以上，直接供飲用之果汁。
 - 2.1.7 發酵果汁：由天然或還原果汁或水果經發酵後所得之果汁。
 - 2.1.8 發酵果汁飲料：含發酵果汁 10 % 以上，直接供飲用之果汁。
 - 2.1.9 綜合果汁
 - 2.1.9.1 綜合天然果汁：由兩種以上天然果汁混合而成之果汁，其混合比例不予限制。
 - 2.1.9.2 綜合還原果汁：由一種以上還原果汁混合其他天然或還原果汁而成之果汁，其混合比例不予限制。
 - 2.1.10 綜合果汁飲料：含綜合天然果汁或綜合還原果汁 10 % 以上，直接供飲用之果汁。
 - 2.1.11 各種還原果汁之「最低可溶性固形物」含量應符合表 1 之規定。

(共 10 頁)

公布日期 55 年 9 月 17 日	經濟部標準檢驗局印行	修訂公布日期 98 年 5 月 22 日
-----------------------	-------------------	-------------------------

表 1 還原果汁最低可溶性固形物量

項目名稱	學名	最低可溶性固形物(°Brix)
鳳梨Pineapple	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill <i>Ananas sativis</i> L. Schult. f.	11.5
柳橙(甜橙) Orange	<i>Citrus sinensis</i> (L.)	11.5
* 寬皮柑 Mandarin	<i>Citrus reticulata</i> Blanca	11.5
** 葡萄 Grape	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> or hybrids thereof	14.0
檸檬Lemon	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f. <i>Citrus limonum</i> Rissa	8.0
葡萄柚Grapefruit	<i>Citrus grandis</i> <i>Citrus paradisi</i> Macfadyen	10.0
百香果 Passion fruit (Granadadilla)	<i>Passiflora quadrangularis</i> <i>Passiflora edulis</i>	12.0
番石榴Guava	<i>Psidium guajava</i> L.	9.50
金橘(金柑) Kumquat	<i>Fortunella Swingle</i> spp	8.0
桑椹Mulberry	<i>Morus</i> spp.	11.0
檬果(芒果) Mango	<i>Mangifera indica</i> L.	14.0
李Plum	<i>Prunus domestica</i> L.subsp. <i>Domestica</i>	12.0
梨Pear	<i>Pyrus communis</i> L.	12.0
萊姆Lime	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.)	8.0
杏Apricot	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.5
草莓Strawberry	<i>Fragaria</i> X. <i>Ananassa</i> Duchense (<i>Fragaria Chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria virginiana</i> Duchesne)	7.5
梅 Mei(Mume) ; Japanese apricot	<i>Prunus mume</i> SIEB. Et ZUCC.	7.0
香蕉Banana	<i>Musa species</i> (plantains excluded)	21.0
木瓜Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	9.0
椰子Coconut	<i>Cocos nucifera</i> L.	5.0
西瓜Watermelon	<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai var. <i>lanatus</i>	8.0
荔枝Litchi (Lychee)	<i>Litchi chinensis</i> Sonn	11.2
楊桃Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	7.5

蘋果 Apple	<i>Malus domestica Borkh</i>	11.0
香瓜 Muskmelon	—	10.5
哈密瓜 Honeydew Melon	<i>Cucumis melo L. subso. Melo var inodorus H. Jacq</i>	10.0
桃 Peach	<i>Prunus persica (L.) Batsch var. Persica</i>	10.5
蔓越莓 Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon Aiton</i> <i>Vaccinium oxycoccos L.</i>	7.5
藍莓 Blueberry	<i>Vaccinium myrtillus L. Vaccinium corymbosum L.</i> <i>Vaccinium angustifolium</i>	10.0
紅覆盆子 Red Raspberry	<i>Rubus idaeus L.</i> <i>Rubus strigosus Michx</i>	8.0
黑覆盆子 Black Raspberry	<i>Rubus occidentalis L.</i>	10.0
楊梅 Babysberry	<i>Myrica rubra</i>	7.0
石榴 Pomegranate	<i>Punica granatum</i>	15.0

* 寬皮柑包括極柑、桶柑、溫州蜜柑。

** 葡萄包括紅、白葡萄。

2.2 蔬菜汁及蔬菜汁飲料之名稱及其定義

- 2.2.1 天然蔬菜汁：由蔬菜經壓榨(或先經蒸、煮再壓榨)破碎篩濾、未經發酵、稀釋之純蔬菜汁。
- 2.2.2 濃縮蔬菜汁：由天然蔬菜汁經濃縮為原來可溶性固形物之 2 倍以上，不供為直接飲用之蔬菜汁。
- 2.2.3 還原蔬菜汁
- 2.2.3.1 由濃縮蔬菜汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 2 標準者。
- 2.2.3.2 營養強化還原蔬菜汁：由濃縮蔬菜汁稀釋還原，其最低可溶性固形物達表 2 標準，所添加之營養添加劑項目及用量應符合表 6 之規定。
- 2.2.4 蔬菜汁飲料：含天然或還原蔬菜汁 10% 以上，直接供飲用之蔬菜汁。
- 2.2.5 發酵蔬菜汁：由天然或還原蔬菜汁或蔬菜經發酵後所得之蔬菜汁。
- 2.2.6 發酵蔬菜汁飲料：含發酵蔬菜汁 10% 以上，直接供飲用之蔬菜汁。
- 2.2.7 綜合蔬菜汁
- 2.2.7.1 綜合天然蔬菜汁：由兩種以上之天然蔬菜汁混合而成之蔬菜汁，其混合比例不予限制。
- 2.2.7.2 綜合還原蔬菜汁：由一種以上還原蔬菜汁混合其他天然或還原蔬菜汁而成之蔬菜汁，其混合比例不予限制。
- 2.2.8 綜合蔬菜汁飲料：含綜合天然蔬菜汁或綜合還原蔬菜汁 10% 以上，直接供飲用之蔬菜汁。

2.2.9 各種還原蔬菜汁之「最低可溶性固形物」量應符合表 2 之規定。

表 2 還原蔬菜汁最低可溶性固形物量

項目名稱	學名	最低可溶性固形物 (°Brix)
胡蘿蔔 Carrot	<i>Daucus carota</i>	8.0
芹菜 Celery	<i>Apium graveolens</i>	3.0

2.3 綜合果蔬汁及果蔬汁飲料之名稱及其定義

2.3.1 綜合天然果蔬汁：由天然果汁及蔬菜汁混合而成之果蔬汁飲料，其混合比例不予限制。

2.3.2 綜合還原果蔬汁

2.3.2.1 由一種或一種以上之還原果汁或還原蔬菜汁混合而成之果蔬汁飲料，其混合比例不予限制。

2.3.3 綜合果蔬汁：由一種以上天然或還原果汁及蔬菜汁混合而成之綜合果蔬汁，其混合比例不予限制。

2.3.4 綜合果蔬汁飲料：含綜合果蔬汁 10 % 以上，直接供飲用之果蔬汁。

3. 成品

3.1 裝封：以各種容器裝封之成品，均應密封完整。

3.2 內容量：應符合 CNS 12924 [包裝食品裝量檢驗法] 之規定。

3.3 品質

3.3.1 性狀：具該種水果或蔬菜特有之色澤、香味良好、無變質現象、不得含有果肉成分以外之沉澱、果皮等夾雜物。

3.3.2 各種天然果汁之合格品質應符合表 3 之規定。

表 3 天然果汁合格品質標準

品質項目 項目名稱	可溶性固形 物(°Brix)	可滴定酸度 (g/100 g)	甲醛態氮 (mg/100 g)	灰分 (g/100 g)
鳳梨 Pineapple	11.0以上	1.20以下	12.0以上	0.20以上
柳橙(甜橙) Orange	10.5以上	1.20以下	20.0以上	0.20以上
*寬皮柑 Mandarin	9.0以上	1.20以下	20.0以上	0.25以上
**葡萄 Grape	12.0以上	1.30以下	12.0以上	0.10以上
檸檬 Lemon	6.0以上	7.00以下	15.0以上	0.20以上
葡萄柚 Grapefruit	7.5以上	1.50以下	20.0以上	0.20以上
百香果 Passion fruit (grandadilla)	12.0以上	5.00以下	25.0以上	0.45以上
***番石榴 Guava	7.5以上	0.70以下	13.0以上	0.30以上
金橘(金柑) Kumquat	8.0以上	5.50以下	20.0以上	0.20以上
桑椹 Mulberry	11.0以上	1.00以下	28.0以上	0.20以上
檬果(芒果) Mango	11.5以上	0.80以下	5.0以上	0.20以上
李 Plum	9.0以上	1.50以下	15.0以上	0.20以上
梨 Pear	10.0以上	0.60以下	15.0以上	0.25以上
萊姆 Lime	10.0以上	6.00以下	20.0以上	0.25以上
杏 Apricot	7.0以上	2.10以下	42.0以上	0.40以上
草莓 Strawberry	8.0以上	1.20以下	20.0以上	0.30以上
梅 Mei (Japanese apricot)	7.0以上	6.00以下	20.0以上	0.45以上
***香蕉 Banana	15.0以上	0.40以下	25.0以上	0.60以上
***木瓜 Papaya	8.0以上	0.20以下	20.0以上	0.30以上
***椰子 Coconut	4.0以上	0.10以下	2.0以上	0.30以上
***西瓜 Watermelon	8.0以上	0.20以下	20.0以上	0.20以上
***荔枝 Litchi (Lychee)	14.5以上	0.40以下	25.0以上	0.25以上
楊桃 Carambola	4.2以上	0.44以下	6.0以上	0.26以上
蘋果 Apple	10.5以上	0.80以下	3.0以上	0.13以上
***香瓜 Muskmelon	10.5以上	0.30以下	75以上	0.40以上
哈密瓜 Honeydew melon	7.5以上	0.30以下	30.0以上	0.40以上
桃 Peach	11.0以上	1.00以下	15.0以上	0.20以上
蔓越莓 Cranberry	7.0以上	2.50以下	2.0以上	0.10以上
藍莓 Blueberry	10.0以上	3.00以下	3.0以上	0.15以上
紅覆盆子 Red Raspberry	8.0以上	2.00以下	15.0以上	0.10以上

黑覆盆子 Black Raspberry	10.0以上	1.50以下	20.0以上	0.10以上
楊梅 Babysberry	7.0以上	2.00以下	10.0以上	0.15以上
奇異果 Kiwi ; Chinese gooseberry	10.0以上	1.50以下	6.0以上	0.45以上
石榴 Pomegranate	15 以上	1.60 以下	14.0 以上	0.15 以上
諾麗果 Noni	6.5以上	0.80以下	12.0以上	0.55以上

* 寬皮柑包括椪柑、桶柑、溫州蜜柑。

** 葡萄包括紅、白葡萄。

*** 可添加有機酸。

- 3.3.3 還原果汁：還原果汁中「可溶性固形物」之品質標準應符合表 1 之規定；「可滴定酸度」、「甲醛態氮」及「灰分」之合格品質標準則應符合表 3 之規定。
- 3.3.4 濃縮果汁：各濃縮果汁之合格品質標準為表 3 中可滴定酸度除外之各基本因子乘以重量比之濃縮倍數。
- 3.3.5 果汁飲料之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率。其甲醛態氮與灰分可按稀釋比例計算，可溶性固形物與可滴定酸度則暫供參考用。
- 3.3.6 發酵果汁之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率但可溶性固形物與可滴定酸度暫供參考用。
- 3.3.7 發酵果汁飲料之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁、還原果汁、發酵果汁之百分率但可溶性固形物與可滴定酸度暫供參考用。
- 3.3.8 濃糖果（汁）漿之合格品質標準為表 3 中合格品質標準乘其含天然果汁或還原果汁 50% 以上，可滴定酸度暫供參考。
- 3.3.9 綜合果汁之合格品質標準為表 1 之各種還原果汁或表 3 中各種天然果汁合格品質標準按其混合比率乘該果汁應有成分之和，「可滴定酸度」「甲醛態氮」及「灰分」之合格品質標準則應符合表 3 之規定。
- 3.3.10 綜合果汁飲料之合格品質標準為各種稀釋果汁合格品質規定，按其混合比率乘該稀釋果汁應有成分之和，其甲醛態氮與灰分可按稀釋比例計算，可溶性固形物與可滴定酸度則暫供參考。
- 3.3.11 各天然蔬菜汁之合格品質應符合表 4 之規定。

表 4 天然蔬菜汁合格品質標準

品質項目 蔬菜汁名稱	可溶性固 形物(°Brix)	可滴定酸度 (g/100 g)	甲醛態氮 (mg/100 g)	灰 分 (g/100 g)
*番茄 Tomato	—	0.60以下	30.0以上	0.30以上
**蘆筍 Asparagus	4.0以上	0.70以下	25.0以上	0.10以上
**胡蘿蔔 Carrot	7.5以上	0.50以下	25.0以上	0.50以上
**芹菜 Celery	2.5以上	0.20以下	10.0以上	0.85以上
**蘿蔔 Radish	3.5以上	0.15以下	15.0以上	0.35以上
**甘藍 Cabbage	4.5以上	0.10以下	25.0以上	0.40以上
**包心白菜 Chinese cabbage	3.0以上	0.10以下	20.0以上	0.35以上
**菠菜 Spinach	2.0以上	0.20以下	15.0以上	0.95以上
甘蔗 Sugar cane	12.以上	0.15以下	10.0以上	0.07以上
小黃瓜 Cucumber	3.0以上	0.17以下	20.0以上	0.30以上
青花菜 Broccoli	5.5以上	0.15以下	20.0以上	0.20以上
豌豆 Pea	7.0以上	0.05以下	30.0以上	0.50以上
南瓜 Pumpkin	12以上	0.10以下	25.0以上	0.25以上
玉米 Corn	4.0以上	0.1以下	14.0以上	0.15以上

* 番茄汁加鹽者，含食鹽量 0.17%以上；不加鹽者，其食鹽量未滿 0.17%。

** 可添加有機酸。

- 3.3.12 還原蔬菜汁：還原蔬菜汁中「可溶性固形物」之品質標準應符合表 2 之規定；「可滴定酸度」、「甲醛態氮」及「灰分」之合格品質標準則應符合表 4 之規定。
- 3.3.13 濃縮蔬菜汁：各濃縮蔬菜汁之合格品質標準為表 4 中可滴定酸度除外之各基本因子乘以重量比之濃縮倍數。
- 3.3.14 蔬菜汁飲料之合格品質標準為表 4 中合格品質標準乘其含天然蔬菜汁之百分率，其甲醛態氮與灰分按可稀釋比例計算。可溶性固形物與可滴定酸度則暫供參考。
- 3.3.15 綜合蔬菜汁之合格品質標準為表 2 之各種還原蔬菜汁或表 4 中各種天然蔬菜汁合格品質標準按其混合比率乘該蔬菜汁應有成分之和，「可滴定酸度」、「甲醛態氮」及「灰分」之合格品質標準則應符合表 4 之規定。
- 3.3.16 綜合蔬菜汁飲料之合格品質標準為各天然或還原蔬菜汁合格品質標準按其混合比率乘該蔬菜汁應有成分之和，可溶性固形物與可滴定酸度暫供參考。
- 3.3.17 綜合果蔬汁之合格品質標準為各天然或還原果(蔬菜)汁合格品質標準按其混合比率乘該天然果汁與天然蔬菜汁應有成分之和。

3.3.18 綜合果蔬汁飲料之合格品質標準為各天然或還原果(蔬菜)汁合格品質標準按其混合比率乘該果汁或蔬菜汁應有成分之和，其可溶性固形物與可滴定酸度暫供參考。

3.3.19 各種果汁及蔬菜汁之添加物應符合表 5 之規定。

表 5 果汁及蔬菜汁之添加物規定

果(蔬菜)汁名稱	添加物規定
天然果(蔬菜)汁 還原果(蔬菜)汁 發酵果(蔬菜)汁 綜合果(蔬菜)汁 綜合天然果蔬汁 綜合還原果蔬汁	1.番石榴、香蕉、木瓜、椰子、西瓜、荔枝、香瓜、蘆筍、胡蘿蔔、芹菜、蘿蔔、甘藍、包心白菜、菠菜可添加有機酸(檸檬酸、蘋果酸、維生素C)。 2.番茄汁及發酵楊桃汁可添加食鹽。 3.其他任何食品添加物均不得添加(營養強化還原果汁及蔬菜汁除外，其可添加表6之項目)。
濃縮果(蔬菜)汁 天然果漿	1.可添加有機酸(檸檬酸、蘋果酸、維生素C)。 2.糖、鹽及其他任何食品添加物均不得添加。
濃糖果汁(漿) 果(蔬菜)汁飲料 綜合果汁飲料 綜合蔬菜汁飲料 綜合果蔬汁 綜合果蔬汁飲料	使用之食品添加物應符合行政院衛生署公布之『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』之規定。

3.3.20 營養強化還原果汁及蔬菜汁之營養添加劑應符合表 6 之規定。

表 6 果汁及蔬菜汁之營養添加劑規定

限 值	維 生 素 A (μg)	維 生 素 B ₁ (mg)	維 生 素 B ₂ (mg)	維 生 素 C (mg)	維 生 素 E (mg)
上限 ⁽¹⁾ (每日食用量，未標示每日食用量者，以每300mL計)	1050	1.95	2.25	150	18
下限 ⁽²⁾ (每100 mL之液體)	90	0.21	0.24	9	1.8

註⁽¹⁾ 上限數據參照行政院衛生署公布「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中「營養添加劑」之規範。

註⁽²⁾ 下限數據參照行政院衛生署公布之「市售包裝食品營養標示規範」。

4. 衛生要求：本品應符合本國有關衛生法令之規定。
5. 包裝及標示：本品所使用之包裝及材料除應符合行政院衛生署公布之「食品器具容器包裝衛生標準」之規定；標示應符合衛生法規及 CNS 3192〔包裝食品標示〕之規定，除原汁含有率之標示外，其餘應標示項目(如下述項目)之字體大小不得小於 0.2 cm。
- 5.1 品名。
- 5.2 主要原料名稱及使用之食品添加物名稱。
- 5.3 原汁含有率之標示應於標籤正面顯著為之，商品名稱標示面視為正面，其字體大小應符合表 7 之規定。
- 5.4 內容量。
- 5.5 有效日期。
- 5.7 廠商名稱，地址與電話。
- 5.8 濃縮果(蔬菜)汁應簡單說明調配供飲用之方法。
- 5.9 由新鮮成熟果實直接榨取未經稀釋發酵之純果汁，未經殺菌或經輕度殺菌處理者，於 7°C 以下低溫販售，方可標示「新鮮榨取」或「鮮榨」，並需標示有效日期、保存條件及保存期間；然而為了穩定果汁品質與風味，得以酌量添加還原果汁，其添加量不得超過總量之 10%。
- 5.10 若由濃縮果(蔬菜)汁還原者，則應於標籤正面標示「還原果(蔬菜)汁」。

表 7 原汁含有率標示規定

產品體積(mL)		標示高度(cm)
字體大小	150以下	0.3以上
	151至300	0.5以上
	301至600	0.8以上
	601以上	1.2以上
字體顏色	標示字體之顏色應採與底色不同色系為原則。	

6. 檢驗

- 6.1 本品之檢驗依 CNS 3736〔水果及蔬菜汁飲料檢驗法－總則〕之規定。
- 6.2 試樣若為濃縮果(蔬菜)汁，應將試樣先還原到表 1 之「還原果汁最低可溶性固形物量」進行測定。
- 6.3 本品「甲醛態氮」之檢驗依 CNS 12630〔水果及蔬菜汁飲料檢驗法－羥甲胺基氮之測定〕之規定。

相對應國際標準：CODEX STAN 247-2005, GENERAL STANDARD FOR FRUIT
JUICES AND NECTARS

引用標準：CNS 3192 包裝食品標示
CNS 3736 水果及蔬菜汁飲料檢驗法－總則
CNS12630 水果及蔬菜汁飲料檢驗法－羥甲胺基氮之測定
CNS 12924 包裝食品裝量檢驗法
食品器具容器包裝衛生標準
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準
市售包裝食品營養標示規範

修訂日期：第一次修訂：61年6月27日 第十五次修訂：76年6月18日
第二次修訂：61年10月16日 第十六次修訂：77年8月11日
第三次修訂：63年6月3日 第十七次修訂：78年3月10日
第四次修訂：66年12月24日 第十八次修訂：79年6月15日
第五次修訂：67年5月31日 第十九次修訂：79年8月15日
第六次修訂：67年10月24日 第二十次修訂：80年8月19日
第七次修訂：68年1月3日 第廿一次修訂：82年7月15日
第八次修訂：68年10月24日 第廿二次修訂：86年3月10日
第九次修訂：69年12月3日 第廿三次修訂：87年11月25日
第十次修訂：70年2月17日 第廿四次修訂：88年4月6日
第十一次修訂：73年3月14日 第廿五次修訂：90年8月24日
第十二次修訂：74年8月22日 第廿六次修訂：93年8月16日
第十三次修訂：74年12月8日 第廿七次修訂：95年4月19日
第十四次修訂：75年12月6日 第廿八次修訂：97年3月28日

中華民國國家標準 National Standards of the Republic of China, CNS

標準 (standard) 係指由特定機構針對產品、過程及服務等主題，經由共識，並經公認機關 (構) 審定，提供一般且重複使用之規則、指導綱要或特性之文件。中華民國國家標準 (National Standards of the Republic of China, 代號 CNS)，係基於保護國民生命財產安全，維護自然環境衛生，維持自由公平交易以促進國內產業發展等需要，由標準專責機構(現為經濟部標準檢驗局)經透明化程序獲致共識所公布，提供國內相關產業、機關(構)及一般消費大眾參考依循；主要目的在謀求改善產品、程序及服務之品質，增進生產效率，維持生產及消費之合理化，以增進公共福祉。

國家標準化網站

- 國家標準檢索系統 (<http://www.cnsonline.com.tw>)
- 標準化資訊推廣平台 (<http://standards.bsmi.gov.tw>)
- 產業技術標準管理服務平台 (<http://techstandards.bsmi.gov.tw>)
- 全國標準化獎 (<http://www.std.org.tw>)

更多標準網站資訊，可於前述網站中取得聯結。

正字標記 CNS MARK

正字標記驗證制度係為推行中華民國國家標準，自民國 40 年起實施的產品驗證制度，是依據「標準法」及「正字標記管理規則」之規定，為落實國家標準的實施而辦理的產品驗證標記。藉由正字標記之核發，可彰顯產品品質符合國家標準，且其生產製造工廠採用之品質管理系統，亦符合相關規定。生產廠商藉正字標記之信譽，可爭取顧客信賴以拓展市場，消費者亦可經由辨識正字標記圖示，簡易地購得合宜的優良產品，權益因此獲得保障。

正字標記圖示

由中華民國國家標準之英文代號「CNS」及中文符號「正」組成。



正字標記核准要件

- 工廠品質管理經評鑑取得標準檢驗局指定品管制度之認可登錄。
- 產品經檢驗符合國家標準。

正字標記網站

- 正字標記推廣網站 (<http://www.cnsmark.org.tw>)
- 正字標記查詢系統 (<http://cnsmark.bsmi.gov.tw>)

相關資訊 Information

發行編輯：經濟部標準檢驗局
局 址：臺北市濟南路 1 段 4 號
電 話：(02) 2343-1700
網 址：<http://www.bsmi.gov.tw>

Publisher : The Bureau of Standards, Metrology and Inspection
Address : 4 Chinan Road, Section 1, Taipei, 100, Taiwan
Telephone : (886-2) 2343-1700
Web site : <http://www.bsmi.gov.tw>
