

「食品原料咖啡葉(*Coffea arabica*、*Coffea canephora*)之使用限制及標示規定」問答集

Q1：「咖啡葉(*Coffea robusta*)」也適用本規定嗎？

A1：「*Coffea robusta*」與「*Coffea canephora*」為同物異名，所以本規定正式實施後，乾燥之「咖啡葉(*Coffea robusta*)」，也可以作為沖泡茶飲之原料使用，但必須符合本規定相關規範內容。

Q2：限供沖泡茶飲使用的定義？

A2：本規定於正式實施後，可將阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉，製成茶包供消費者沖泡飲用，或是將沖泡後之茶湯作為液態飲料供消費者飲用。

Q3：是否能直接食用「咖啡葉」，或是將「咖啡葉萃取物」添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀及顆粒狀等其他食品中？

A3：否。阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉僅限供沖泡茶飲使用，不得直接供消費者食用或是以萃取物方式添加於錠狀、膠囊狀、粉末狀、顆粒狀或其他型態之食品中。

Q4：「咖啡葉」經沖泡後之茶湯，是否能加到其他茶飲或飲品中？

A4：以阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉，經一般沖泡程序製得之茶湯，可以混合其他茶飲或飲品，製成飲料產品供消費者飲用。惟實際產品是否適用及符合公告規定之使用範圍，仍須視原料來源、詳細加工製程、成分規格含量及使用目的等資料整體判定之。

Q5：「咖啡葉茶」是否含有咖啡因？有咖啡因含量規定嗎？

A5：若以 100 毫升熱水沖泡 1 公克乾燥咖啡葉，咖啡因含量為 11 毫克以下，並未高於一般咖啡或茶飲料的咖啡因含量。阿拉比卡種(*Coffea arabica*)及羅布斯塔種(*Coffea canephora*)之乾燥咖啡葉，經沖泡後之茶湯製成有容器或包裝之液態飲料，其產品所含咖啡因亦應符合「一般食品衛生標準」所訂規定，即有容器或包裝之茶及可可液態飲料，其咖啡因含量不得超過 500 毫克 / 升。詳細資訊可至本署首頁 (<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 政府資訊公開 > 法規資訊 > 食

品、餐飲及營養類項下查詢。

Q6： 以「咖啡葉」製成的茶飲，是否要標示咖啡因含量？

A6： 有關產品之「咖啡因含量」標示，本署已訂有「含有咖啡因成分且有容器或包裝之飲料，應於個別產品外包裝標示咖啡因含量有關事項」，以咖啡葉製成之茶飲亦應符合該標示規定。詳細資訊可至本署首頁(<http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>) > 公告資訊 > 本署公告項下查詢。

Q7： 餐廳或咖啡廳現場調製之咖啡葉茶，是否要標示警語字樣？

A7： 若是餐廳或咖啡廳現場調製之咖啡葉茶，無須標示本規定規範之警語，但業者可以自願性於菜單或其他方式標註，以提醒消費者注意。