文件編號:15-013

# 碳足跡產品類別規則 (CFP-PCR)

包裝乾式米粉 **Rice Sticks** 

第 2.0 版



△ 行政院環境保護署核准日期:2015.04.14

# 目 錄

一、一般資訊	1
二、範疇	2
2.1 產品系統邊界	2
2.1.1 產品組成	2
2.1.2 產品機能與特性敘述	2
2.1.3 產品功能單位或宣告單位	2
2.2 生命週期範圍	3
2.2.1 原料取得階段	3
2.2.2 製造階段	3
2.2.3 配送銷售階段	3
2.2.4 使用階段	4
2.2.5 廢棄處理階段	4
三、名詞定義	5
四、生命週期各階段之數據蒐集	
4.1 原料取得階段	
4.1.1 數據蒐集項目	
4.1.2 一級活動數據蒐集項目	
4.1.3 一級活動數據蒐集方法與要求	
4.1.4 二級數據內容與來源	
4.1.5 情境內容	
4.1.6 回收材料與再利用產品之評估	
4.2 製造階段	
4.2.1 數據蒐集項目	
4.2.2 一級活動數據蒐集項目	
4.2.3 一級活動數據蒐集方法與要求	8
4.2.4 二級數據內容與來源	
4.2.5 情境內容	
4.3 配送銷售階段	
4.3.1 數據蒐集項目	
4.3.2 一級活動數據蒐集項目	9
4.3.3 一級活動數據蒐集方法與要求	
4.3.4 二級數據內容與來源	
4.3.5 情境內容	
4.4 使用階段	
4.4.1 數據蒐集項目	

入	、審查意見及回應	18
セ	、磋商意見及回應	15
六	、参考文獻	14
	5.2 額外資訊內容	13
	5.1 標籤形式、位置與大小	13
五	、資訊揭露方式	13
	4.5.5 情境內容	12
	4.5.4 二級數據內容與來源	12
	4.5.3 一級活動數據蒐集方法與要求	11
	4.5.2 一級活動數據蒐集項目	
	4.5.1 數據蒐集項目	
	4.5 廢棄處理階段	
	4.4.5 情境內容	
	4.4.4 二級數據內容與來源	
	4.4.3 一級活動數據蒐集方法與要求	11
	4.4.2 一級活動數據蒐集項目	11

# 一、一般資訊

本項文件係供使用於包裝乾式米粉(Rice Sticks)的產品類別規則(以下稱 PCR),產品適用範圍包括乾式之米粉絲、乾式之粿條等條狀米製品;製造商品分類號列(CCC Code)歸類於米粉條、粿條(19021910-004)、其他米粉條(19023020-007)。本項 PCR 之要求事項預期使用於依據行政院環境保護署「產品與服務碳足跡計算指引」標準來進行驗證之 CFP。本文件之有效期,自行政院環境保護署核准制訂後起算3年止。

本計畫主持人為蔡勝興。本項文件係由新華米粉廠有限公司擬定。有關本項 PCR 之其 他 資 訊 ,請 洽 : 蔡 勝 興 Tel : 03-5221587 ; Fax : 03-5217277 ; E-mail : sinhwa3@ms41.hinet.net 。

### 二、範疇

#### 2.1 產品系統邊界

#### 2.1.1 產品組成

包裝乾式米粉之主要組成包括內容物/產品主體、產品包裝,以及運輸包裝等,可 能包括但不受限於下列所述:

- 主要原料:以米、玉米澱粉及小麥澱粉等為主,產品依CNS 11172之標示者, 相關組成應符合其規定。
- 2. 加工料:可包括如番薯(粉)、芋頭(粉)...等各式加工料。
- 3. 附屬原料:調味料如肉燥包、胡椒鹽等。
- 4. 添加劑,如增稠劑等。
- 5. 包裝材。

#### 2.1.2 產品機能與特性敘述

包裝乾式米粉主要用途為食用,須符合我國食品安全衛生管理法等相關法令規定。

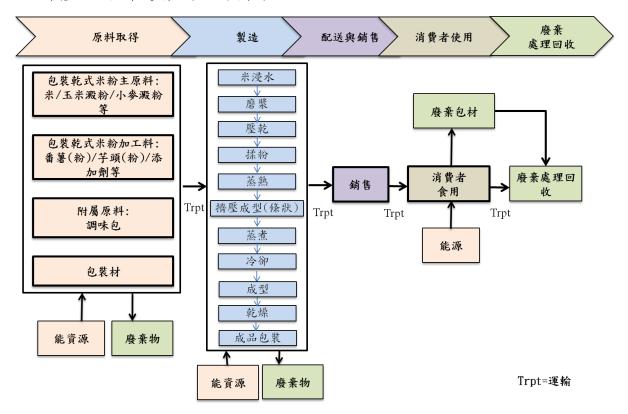
產品之特性:米為台灣人民主食,包裝乾式米粉為台灣民間傳統常見之食材。米粉條依外觀有分粗粉、細粉,質地柔軟,富有彈性,用水煮時不易糊湯,乾炒也不易斷裂。本 PCR 所述之包裝乾式米粉之可能形式包含市面常見之米粉絲、粿條及其他速食沖泡之產品。

#### 2.1.3 產品功能單位或宣告單位

本產品的宣告單位定義為單一最小包裝(須註明重量)之包裝乾式米粉,選此項宣告單位係因產品銷售以一包為單位。

#### 2.2 生命週期範圍

本產品之生命週期流程如下圖所示:



#### 2.2.1 原料取得階段

原料取得階段包括下列過程:

- 1. 包裝乾式米粉主原料生命週期相關等過程。
- 2. 包裝乾式米粉加工料生命週期相關等過程。
- 3. 製造附屬原料生命週期相關等過程。
- 4. 製造包裝材生命週期相關的過程。
- 5. 包含但不限於上述過程之其他製造原料生命週期相關的流程。
- 6. 各原料到工廠製造之運輸過程相關的生命週期溫室氣體排放。

#### 2.2.2 製造階段

製造階段包括下列過程:

- 1. 包裝乾式米粉工廠製造製作之流程。
- 上述製造工廠製程之用水供應相關流程。
- 3. 能資源與電力之消耗與供應相關流程。
- 4. 製程廢棄物處理相關流程

#### 2.2.3 配送銷售階段

配送銷售階段包括下列過程:

- 1. 包裝乾式米粉運輸相關過程:從工廠運送到零售商的過程。
- 2. 成品包材若為可回收製品,應依據實際回收情況進行考量(如:回收率)。
- 3. 包裝乾式米粉銷售作業相關流程依實際情況列入盤查。
- 4. 包裝乾式米粉由銷售點到消費者中間各批發商或配送中心、倉儲及消費者往返銷售據點的相關運輸流程,由於過程複雜難以計算,因此不列入評估。

#### 2.2.4 使用階段

使用階段為消費者食用此商品生食至熟食之過程。使用方法為需要進行加熱烹煮,則使用階段的排放量需考慮加熱設備使用能源所造成之排放量,包括下列過程:

- 1. 烹煮所消耗之能源(電力、瓦斯或天然氣等)。
- 2. 烹煮所消耗之水量。

#### 2.2.5 廢棄處理階段

廢棄處理階段應依據實際情況考量使用包裝材所產生廢棄物,在清理地點進行掩 埋或焚化之相關溫室氣體排放量。

## 三、名詞定義

與本產品相關之主要名詞定義如下所述。

- 米粉:使用稻米及其加工原料為主要原料製作的細長條狀食物,含米粉絲及 粿條等。
- 米粉絲:使用稻米為主要原料製作的細長條狀食物,依外觀可概分為細粉絲 或粗粉絲。
- 3. 裸條:使用稻米為主要原料製作的細長條狀食物,外觀為扁平條狀。
- 4. 主要原料:米、玉米澱粉、小麥澱粉等。
- 5. 加工原料:如番薯(粉)、芋頭(粉)...等。
- 6. 附屬原料:速食沖泡或其他使用之調味料,如肉燥包、胡椒鹽等。
- 7. 添加劑:如增稠劑等。

#### 四、生命週期各階段之數據蒐集

產品數據蒐集期間係以一年為基準。若計算時非使用一年/最近一年數據,須詳述其原因,且使用非一年/最近一年的數據必須確認其正確性;相關數據進行分配時可依質量、進料量、重量、工時等物理性質作為分配基礎,若引用其他參數得說明採用之依據。對於不具實質性貢獻排放源之加總,不得超過產品預期生命週期內溫室氣體總排放量5%。包裝乾式米粉碳足跡在生命週期階段之數據蒐集項目與規則如下所述。

#### 4.1 原料取得階段

#### 4.1.1 數據蒐集項目

原料取得階段,需蒐集的項目包括:

- 1. 包裝乾式米粉主原料生命週期相關等過程。
- 2. 包裝乾式米粉加工料生命週期相關等過程。
- 3. 製造附屬原料生命週期相關等過程。
- 4. 與製造包裝材生命週期相關的過程。
- 5. 包含但不限於上述過程之其他製造原料生命週期相關的流程。
- 6. 各原料到工廠製造之運輸過程相關的生命週期溫室氣體排放。

#### 4.1.2 一級活動數據蒐集項目

- 1. 原料取得階段不強制要求蒐集一級活動數據,但應優先採用一級活動數據。
- 2. 實施產品類別規則組織本身,若對產品溫室氣體排放量未達到以下情境,則原料取得階段必須納入一級活動數據蒐集要求:「若組織(製造階段)所擁有、營運或控制之製程的溫室氣體排放量未達到上游原料階段之溫室氣體總排放量10%或10%以上的貢獻率,則原料取得階段就必須納入一級活動數據蒐集,直到組織(製造階段)及上游供應商蒐集的溫室氣體排放量大於或等於原料取得階段溫室氣體總排放量之貢獻率10%以上。」

#### 4.1.3 一級活動數據蒐集方法與要求

一級活動數據可以由下列三種方法取得:

1. 依據各流程所需設備或設施所投入之能源。

(例如:設備設施作業時間 x 電力消耗 = 電力投入量)

2. 將各供應商在特定時間中之資源消耗分配到各產品。

(例如:年度燃料投入總量分配到製造的標的產品上)

其他相關溫室氣體盤查(ISO 14064-1)常見數據蒐集方法。

(例如:質量平衡法)

以上三種數據蔥集方法在產品類別規則之原料取得階段中均可接受。若採用方法

1,則在同一地點生產但非本產品類別規則目標之產品,亦應採用相同分配原則,如此所有產品測量結果總值不致與整個地點所產生的數值差距過大。若採用測量方法 2,則分配方法應優先採用物理關係。若辦公室中央空調與照明之間接燃料與電力消耗無法排除在測量以外時得包含於測量範圍內。

#### 4.1.4 二級數據內容與來源

原料取得階段之二級數據,可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得;內容包括:

- 1. 生產主要原料相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 2. 生產加工原料相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 3. 生產附屬原料相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 4. 燃料提供與電力使用相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 5. 塑膠容器、包裝原料的製造及運輸相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 6. 廢棄物處理相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 7. 運輸1公噸貨物1公里消耗燃料的生命週期溫室氣體排放量。

#### 4.1.5 情境內容

原料運輸階段供應商出貨之運輸,得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載 重噸公里、運費、平均耗油量/油價(費)等方式來訂定運輸情境。

#### 4.1.6 回收材料與再利用產品之評估

- 若取得原料為資源回收或再利用原料,則與其製造及運輸相關的溫室氣體排放量須包含資源回收(回收、前處理、再處理等)或再利用過程(回收、洗淨等)。
- 如主管機關已公布相關流程之溫室氣體排放係數或計算原則時,則依規定計算及評估。

#### 4.2 製造階段

#### 4.2.1 數據蒐集項目

- 1. 與包裝乾式米粉製程相關的溫室氣體排放量。
- 2. 與燃料耗用之供應相關的溫室氣體排放量。
- 與電力耗用之供應相關的溫室氣體排放量。
- 4. 與自來水相關的溫室氣體排放量。
- 5. 與廢棄物相關的溫室氣體排放量。

#### 4.2.2 一級活動數據蒐集項目

1. 投入量或輸入量。

- (1)用於製包裝乾式米粉之主要原料及其他相關材料和附屬原料投入量。
- (2)使用自來水投入量。
- (3)燃料投入量。
- (4)電力投入量。
- (5)包裝材。
- 2. 產出量或輸出量
  - (1)包裝乾式米粉產出量。
  - (2)廢棄物產出量。

#### 4.2.3 一級活動數據蒐集方法與要求

- 一級活動數據蒐集方法與4.1.3相同;另有關製造工廠間之運輸、中間運輸或 廢棄物運輸,其運輸距離、運輸方法,以及運輸裝載率須為一級活動數據。
- 2. 關於成品組成部分,應蒐集生產設備運作資料,包括各單元生產量、投入原料、能資源耗用(水電,瓦斯等)、水的種類與量,以及廢棄物的種類、數量與處理方法,到成品工廠的運送過程之一級資料。
- 3. 關於成品生產與包裝,應蒐集生產設備的運作資料,包括完成品生產量、投入組件、原料,成品捆包材,能資源耗用(水電,瓦斯等),水的種類與量,以及廢棄物的種類、數量與處理方法。
- 4. 蒐集直接部門的資料,掌握過程中必需的機器、設備(商品的生產線,建築物內的照明、空調等)在運轉單位(單位運轉時間、一批等)內的輸入出項目的投入量或排出量,以計算之。
- 5. 若生產地點不只一處,則應蒐集所有地點之一級活動數據。若生產地點數量 龐大,則重要生產地點之一級活動數據之平均值,可作為所有其他地點之二 級數據,但前提是重要生產地點之生產總量超過總生產量的95%以上。

#### 4.2.4 二級數據內容與來源

製造階段之二級數據,可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得; 內容包括:

- 1. 自來水供應相關之生命週期溫室氣體排放係數。
- 2. 燃料耗用與供應相關之生命週期溫室氣體排放係數。
- 3. 電力耗用與供應相關之生命週期溫室氣體排放係數。
- 4. 廢氣處理相關之生命週期溫室氣體排放係數。
- 廢污水處理相關之生命週期溫室氣體排放係數。
- 6. 廢棄物清理相關之生命週期溫室氣體排放係數。(廢棄物處理若為回收,則不納入計算)。

#### 4.2.5 情境內容

有關製造工廠間之運輸、中間運輸,以及廢棄物運輸所產生之溫室氣體排放量,

得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均耗油量/油價(費) 等方式來訂定運輸情境。

#### 4.3 配送銷售階段

#### 4.3.1 數據蒐集項目

配送銷售階段,需蒐集的項目包括:

- 1. 包裝乾式米粉運輸數量。
- 2. 配送銷售階段。需要蒐集與配送相關的項目包括:
  - (1)燃油消耗方法:油料使用量。
  - (2)進階延噸公里距離方法:單位距離單位油料消耗之溫室氣體排放量計算。
    - A.運輸距離:從工廠運送到零售商或消費者的過程之溫室氣體排放。
    - B.運輸1噸貨物1公里油耗之溫室氣體排放量。
    - C. 裝載率和裝載量。
  - (3)共通數據收集項目:運輸時捆裝材料的製造、運輸及相關的溫室氣體排放量。
  - (4)其他項目:產品運輸過程中若有進行冷藏/冷凍,則需考慮冷媒相關的溫室氣體 排放量。
- 3. 在零售販賣屬依照實際情況,需要收集的相關項目包括:
  - (1)儲藏:產品銷售過程中與儲藏相關之冷媒和電力的溫室氣體排放量。
  - (2)廢棄:從零售商運輸廢棄物相關的生命週期溫室氣體排放量。
- 4. 可回收成品包材之回收情形。

#### 4.3.2 一級活動數據蒐集項目

此階段為產品下游階段涉及情境假設及數據蒐集較為複雜,因此無一級活動數據 要求項目。但若有需要蒐集一級活動數據時,則須遵循4.3.3節之規定。在PCR之配送 階段,若情況許可,一級活動數據的蒐集須包含以下項目:

配送銷售階段。需要蒐集與配送相關的項目:

- 1. 燃油消耗方法:油料使用量。
- 2. 進階延噸公里距離方法:單位距離單位油料消耗之溫室氣體排放量計算。
  - (1)運輸距離。
  - (2)運輸1噸貨物1公里油耗之溫室氣體排放量。
  - (3)裝載率和裝載量。
- 共通數據收集項目:運輸時捆裝材料的製造、運輸及相關的溫室氣體排放量。
- 其他項目:產品運輸過程中若有進行冷藏/冷凍,則需考慮冷媒相關的溫室氣體 排放量。

#### 4.3.3 一級活動數據蒐集方法與要求

1. 燃料使用應以合理之「燃料法」、「燃料費用法」或「噸公里法」檢討;運

輸距離得實際測量或以電子地圖、導航軟體記錄之。

- 2. 若產品運輸路線不只一條時,得蒐集所有路線之一級活動數據,並依照運輸量做加權平均;若運輸路線數量龐大,則一級活動數據得使用銷售量占總銷售量50%以上之主要銷售地點之運輸路線來做加權平均,且自路線所蒐集之數據加權值,作為無法取得數據路線的二級數據。
- 3. 若無法取得運輸路線之一級活動數據時,得考量返程空車率、採用地圖測量每趟運輸距離、每件產品運送重量(含外包裝重量),以及生命週期評估軟體資料庫運輸排放係數之乘積方式處理。

#### 4.3.4 二級數據內容與來源

配送銷售階段之二級數據,可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得;建議如下但不限於:

- 1. 燃料提供與電力使用。
- 2. 運送距離。
- 3. 交通工具噸數。
- 4. 產品運輸之單位里程溫室氣體排放量。
- 5. 與在銷售過程中及運輸時使用之冷媒。
- 6. 焚化數據需公開數據,因焚化而產生的溫室氣體排放須另外計算。

在選用配送銷售階段的數據時,採用之二級數據可能的內容及來源,可包括由本文件引用者或設備和服務供應商準備,並備有相關有效性之證據可供 CFP 計算結果驗證時使用的碳足跡數據。若無法從原料供應商獲得二級數據,則可使用相關的政府/方案公佈的數據或使用國際或政府/方案認可的 LCA 軟體資料庫進行計算及評估。

#### 4.3.5 情境內容

有關產品之銷售,得考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、 平均耗油量/油價(費)等方式來訂定運輸情境。

#### 4.4 使用階段

#### 4.4.1 數據蒐集項目

使用階段,需蒐集的項目包括:

- 1. 電力使用之溫室氣體排放量。
- 2. 供應水使用之溫室氣體排放量。
- 3. 燃料使用之溫室氣體排放量。

#### 4.4.2 一級活動數據蒐集項目

本階段不需蒐集一級活動數據蒐集項目。

#### 4.4.3 一級活動數據蒐集方法與要求

本階段無一級活動數據蒐集方法與要求。

#### 4.4.4 二級數據內容與來源

使用階段之二級數據,可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得; 內容包括:

- 1. 電力使用量及相關係數。
- 2. 供應水使用量及相關係數。
- 3. 燃料使用量及相關係數。

#### 4.4.5 情境內容

本產品使用時會消耗能源,情境假設應符合下列要求或考量:

- 1. 產品加熱所需消耗之電力或其他能源。
- 2. 產品加熱煮至熟食所需之用水量。
- 3. 烹煮所需要之水量之水温以25℃為加熱起始溫度,需加熱至100℃。

#### 4.5 廢棄處理階段

#### 4.5.1 數據蒐集項目

廢棄處理階段,應依據實際回收情形(例如回收率),進行碳排放量計算,蒐集數據如下但不限於:

- 1. 使用產品廢包裝材運到廢棄物處理地點之運輸相關的溫室氣體排放量。
- 2. 使用產品相關的廢包裝材、廢棄物等在廢棄物處理地點焚化的重量。
- 3. 使用產品相關的廢包裝材、廢棄物等在廢棄物處理地點掩埋的重量。
- 4. 在廢棄物處理地點焚化時相關的溫室氣體排放量。
- 5. 在廢棄物處理地點掩埋時相關的溫室氣體排放量。

#### 4.5.2 一級活動數據蒐集項目

本產品在廢棄處理階段資料蒐集困難,目前無一級活動數據之要求。

#### 4.5.3 一級活動數據蒐集方法與要求

本階段無一級活動數據蒐集方法與要求。

#### 4.5.4 二級數據內容與來源

廢棄處理階段之二級數據,可由生命週期評估軟體資料庫或具有公信力文獻中取得,但應針對實際情況進行考量(如:回收率)。內容包括:

- 1. 廢棄物處理時生命週期相關的溫室氣體排放量。
- 2. 以進階延噸公里方法計算運輸時燃料消耗的溫室氣體排放量。
- 3. 焚化廢容器包裝材相關的溫室氣體排放量。

#### 4.5.5 情境內容

本產品於廢棄處理階段之情境假設,應符合下列要求或考量:

- 1. 計算使用包裝乾式米粉之包裝材廢棄物運送至處理地點溫室氣體排放量時, 建議蒐集二級數據,如各區運輸加權平均距離、重量...等。
- 2. 將廢棄物運送至處理地點之距離,係考量現有資源回收處理體系。
- 3. 廢棄物處理建議依實際情況取得二級數據。

#### 五、資訊揭露方式

#### 5.1 標籤形式、位置與大小

- 1. 產品碳足跡標籤之使用應符合「推動產品碳足跡標示作業要點」。
- 2. 碳標籤圖示,除心型內應依實標示產品碳足跡數據及計量單位外,不得變形或加註字樣,但得依等比例放大或縮小,且其寬度不得小於1.0 cm、高度不得小於1.2 cm。
- 3. 碳標籤應標示在產品外包裝。
- 產品碳足跡標籤下方加註相關資訊,標示碳標字第○○○號及功能單位等字樣,如下圖範例所示。



#### 5.2 額外資訊內容

額外資訊說明應符合「推動產品碳足跡標示作業要點」並經由PCR委員會認可之內容作為額外資訊(例如情境設定為非冷藏之相關資訊,或在標示減量時可標示減量前之溫室氣體排放及減量承諾等)。此外,請先行評估未來在原料與製造階段之減量目標,並於申請產品碳足跡標籤時載明於申請書中。

# 六、參考文獻

- 1. 行政院環境保護署,推動產品碳足跡標示作業要點,2014年公告。
- 2. 行政院環境保護署,碳足跡產品類別規則訂定、引用及修訂指引,2014年公告。
- 3. 行政院環境保護署,產品與服務碳足跡計算指引,2010年公告。
- 4. BSi, PAS 2050:2008 Specification for the assessment of the life cycle greenhouse gas emissions of goods and services, 2008.
- 5. BSi, Guide to PAS 2050 How to assess the carbon footprint of goods and services, 2008.
- 6. 中華民國國家標準, CNS 11172 米粉絲。

# 七、磋商意見及回應

單	位	磋	商	意	見	答	覆	情	形
		2.2生命週 製造製程 成型(條狀	「壓揉切型	」更正為「	已遵照	修改,言	羊見p.3。		
新華米粉廠/米粉 公會 蔡勝興 理事長	義?提出建 -米粉絲亦 部分將兩利	裸條的區分 議如下: 有粗粉及約 種外觀皆納 觀重點非	細粉,建議 入說明。	外觀	2.米粉絲原料製物,外	係:使用 作的約 觀為細料 : 敘述更	女述更正 月稻长條 份 一 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八 八	主要大食。	
鼎記貿易股份有 限公司 黃福鎮 先生		名稱「米粉 俗名稱「米	-	更正	循國內 名稱使 際相通	進出口 用之,其 1.專有名 說明後,	《粉條』 貿易之 較具有 名詞之 故此處	分類 與國聯	
	司	常使用之人 -加工料不 (粉)等,建 -米粉條製 劑,例如均	亦為米鄉原料,應納 在 世	入主要原* 著(粉)或 前加註「如 中亦自使用 常用之添力	斗內。 芋頭。 添加	1.主要 粉、玉 2.加工 頭(粉)	原料: 米澱粉 斗: 與 4: 等 4: 添加齊	女述更正 米、丹 及 、 展 著 (粉) 以 、 知 、 神 、 物 、 り 、 り 、 り り り り り り り り り り り り り	萊 米 殿 粉 、
			期範圍 -敘述更正為 粉)/芋頭(粉			生命週期	組成討詞		
		三、名詞》內容敘述	定義 建議依循2	.1.1節討論	結果		' '	輪結果,↑ 義 」内3	-

單位	磋	商	意	見	答	覆	情	形
	進行修工	E °			「米、 小麥澱 5.加工 頭(粉).	再萊米 粉等」 料:如 等各:	說 明 更 明 玉 著 (粉) 武 加 : 如 增	设粉、
	次蒸煮,		為簡單,僅深 相同,是不 上範疇。	-	粿條製	•	製程皆已 此還是將 疇內。	_
山川商行有限公 司 曾玉桂 小姐	2.1.1產品 若製造制 則須如何	<b>米粉階段</b> 表	<b>长使用增稠</b>	劑,範疇	說明部 成內裝,	分更正 物/產品 以及運	見將產品 為「米粉 品主體、 輸包裝等 限於下	條組產品
國際有限公司 郭鳳嬌 小姐	於製造門能稍有差	差異,若未 程進行製	呈,由於米料 依照文件F 造,則是否	内所述之	述 維 程 其 之 製	蓋米彩 因此只 蓋在P	慢造階段 分之感商 BCR內容 內。	製造制
金大食品有限公司 曾煥賢 先生	製造階戶	週期範圍 毀流程於「   階段。	- 冷卻」下ス	方應加入	已遵照	修改,	詳見p.3	o
社團法人台灣環	其生命迅		设2.2.1~2.2. <b>范</b> 圍圖相呼		2.2.1~2	2.5內 : 內容相	<b>上修正</b> 文敘述與 目呼應,	生命
境管理協會		-	中皆有提及應將其納力		泡或其	6.附屬 他使用	原料:速 之調味* 鹽等。」	斗,如

單	位	磋	商	意	見	答	覆	情	形
			為「1.」-	·列式數字 ·「(1)」,i	-	已遵用	照修改		
				「運輸銷質」	_	已遵照	照修改		
				內容敘述, 本階段」。	應將「本	已遵照	<b>照修改</b>		

# 八、審查意見及回應

單位	審	查	意	見	答	覆	情	形
	若為相議納入同上,	, 較容易理	谷稱之叛條 里解且明確 米製品,米	化。	為本 米似且同 米產式 參 「米上 粉,製 苔品 照	品屬 条製出 較且 見 品粉 叛裸 裸中成 無見 敘 馬	相條條 條有記 失包 述 】裸似與範 的些品 乾裝 修 篦条產米疇 成不口 後出 正 圍等品苔穴 成框感 供貨 為 包條	目。 份同較 貨之 : 括基 類,不 之形 乾
工業技術研究院 王壬 經理	7 TX	敘述建議修	多正。 2件」應更』	E為「組	「 米	分條之主	述修正為 要組成 體、 成(不含	包括
	粉條主	要用途為个	句建議修正 食用,須符 牟相關法令	合我國	已遵照	建議修	正。詳見	_p.2
	藏銷售因為銷	行為進行部 售階段之>	掛零售之冷平估?建議應令凍行為可 心明屬志願也	納入,能為一	2.2.3節「下列	]過程中 同時將(	如下: 站敘述更 >屬 志願 1)(2)「不	性納
	般家庭 棄地點 生之廢	,則第1點 是否難以立 棄包材的	條其使用者 所提到的選 進行評估; 量以重量計 皆段所產生	E輸至廢 且所產 算相較	點刪除「廢棄	,修正 :處理階	2.2.5敘主 內容為: 自段應依 E用包裝	據實

單位	審	查	意	見	答	覆	情	形
	影響可能	較不顯著。			產生廢	·棄物,.	⅃	
	1	,第1點「 其他原料打				更正為制」	「原料取	得階
	4.2.2投入	量納入包裝	材		遵照建	議修正	如下:	
		與4.2.1內容	<b>容敘述之差</b>	.異,	新增「	(5)包裝	材」	
	應更為明	唯 °					以製造氣體排	
					入/輸ノ	量及產	數據則 出/輸出 動數據	量敘
	•	,於製造門 多為係數,			「排放	.量」更」	₿4.2.4節 正為「排 容修正	放係
					同上述 正如上		4.4.4 內	容修
	4.4.1數據 氣體排放	收集項目 <i>原</i> 量。	<b>患為使用之</b>	溫室	已遵照	建議修	正。詳見	p.10
	4.4.4二級 量及係數	數據內容與 。	具來源應為	使用				
	米粉條之 ccc code。	英文名稱	· 來源?是否	參考	noodles 淆,因	s,國外	先前行 使用者 出口貨品 cks。	易混
崑山科技大學 泣奉華 教授					「Stick 來統一	(」皆有(	「noodle 使用,但 趨勢,較 法。	以未
	一、一般	資訊			敘述修	正如下	:	
		服務碳足跡 公告單位;	•	- '			.保護署 務碳足跡	

單	位	審	查	意	見	答	覆	情	形			
		本。				指引」						
						環保署	指引中を	<b>卡標示版</b>	.本。			
		用,」	中「米粉修 其中「機 ,,建議修」	能」在此	使用較							
		2.2.1節中建議1.~4	.「與」字	建議删除	1.~4.「與」字已遵照建議做修正。							
		為工廠製	第1點此處 這的過程 正為「工》	,因此「	已遵照	修正。言	羊見P.3					
		三、名詞	三、名詞定義					遵照意見修正如下:				
		2.米粉絲 細粉或粗 粉類,建				•						
		建議將cc	c code中文	名稱納入	٥	遵照意	見修正女	中下:				
						Code) (190219	<b>詩類於米</b>	類號列( 粉條、 、其他 )7)。」	粿條			
			,排序建 如增稠劑等		-	已遵照	建議修正	E。詳見	.p.2			
環境與發展 會		2.1.3節中 建議修正	',一包應 <i>為</i> 。	為「宣告」	單位」,	已遵照	建議修正	E。詳見	.p.2			
1 201	WT-2T	2.2.1原料	取得階段			已遵照	修正。					
			敘述修正為 《之其他製 〔程〕			點敘述		<b>真</b> ,因此 夏,因此				
		_	.點敘述內, 6.敘述內	-								
			「若上述  一地點,									

單位	2 審	查	意	見	答	覆	情	形
	項目7無多	頁納入。」	建議刪除					
		關流程」	3容敘述之 自成一項			新增「4 關流程」		棄物
		階段中第做敘述較	3點,建語 為恰當。	義納入	已遵照	建議修』	<u> </u>	
			段之數據 2.2.1內容		已遵照	建議修』	돈。詳見	р.б
	入主要原	料、加工	述不完整 原料及附) 活動數據。	屬原料	主要原	-級數據 料、加工 關流程≥	-原料及	附屬
	内容所考	量的事項	點內容與第 雷同,是	否針對		述內容  關溫室	-	
					入/輸入	級活動 量及產 一級活	出/輸出	量敘
	4.4.5納入第3點	—— .原2.2.4使	用階段情報	竟說明 	「3.烹温以2	F段之情 煮所需要 5℃為力 加熱至1	之水量口熱起	之水 始溫
	4.5.1節中	,第2,3點	內容重複紀	<b></b> 放述。	內容修材」刪	正,將「除。	及產品	包裝
	, ,	數據要如	項補充說阿判斷焚作		遵照建分删除	議,將山	亡補充說	明部