

文件編號：24-013

碳足跡產品類別規則 (CFP-PCR)

速食麵（油炸麵體）

Instant Noodles (Frying Process)

第 5.0 版



環境部核准日期：2024 年 10 月 23 日

目 錄

一、一般資訊.....	1
1.1 文件目的.....	1
1.2 適用產品類別（涵蓋進出口貨品分類號列）.....	1
1.3 有效期限.....	1
1.4 計畫主持人.....	1
1.5 訂定單位.....	1
二、產品敘述.....	2
2.1 產品機能.....	2
2.2 產品特性.....	2
三、產品組成.....	2
四、功能單位.....	2
五、名詞定義.....	2
六、系統界限.....	3
6.1 系統界限設定規範.....	3
6.2 生命週期流程圖.....	4
七、切斷規則.....	5
八、分配規則.....	5
九、單位.....	6
十、生命週期各階段之數據蒐集.....	6
10.1 數據蒐集期間.....	6
10.2 速食麵（油炸麵體）之原料取得階段.....	6
10.2.1 數據蒐集項目.....	6
10.2.2 一級數據蒐集要求.....	7
10.2.3 一級數據蒐集方法.....	7
10.2.4 二級數據引用來源.....	7
10.2.5 情境內容.....	7
10.2.6 回收材料與再利用產品之評估.....	8
10.3 速食麵（油炸麵體）之製造階段.....	8
10.3.1 數據蒐集項目.....	8
10.3.2 一級數據蒐集要求.....	8
10.3.3 一級數據蒐集方法.....	8
10.3.4 二級數據引用來源.....	9

10.3.5 情境內容.....	9
10.4 速食麵（油炸麵體）之配送銷售階段.....	9
10.4.1 數據蒐集項目.....	9
10.4.2 一級數據蒐集要求.....	9
10.4.3 一級數據蒐集方法.....	10
10.4.4 二級數據引用來源.....	100
10.4.5 情境內容.....	100
10.5 速食麵（油炸麵體）之使用階段.....	10
10.5.1 數據蒐集項目.....	100
10.5.2 一級數據蒐集要求.....	111
10.5.3 一級數據蒐集方法.....	111
10.5.4 二級數據引用來源.....	111
10.5.5 情境內容.....	111
10.6 速食麵（油炸麵體）之廢棄處理階段.....	111
10.6.1 數據蒐集項目.....	111
10.6.2 一級數據蒐集要求.....	111
10.6.3 一級數據蒐集方法.....	111
10.6.4 二級數據引用來源.....	122
10.6.5 情境內容.....	122
十一、宣告資訊.....	13
11.1 標籤型式、位置與大小.....	13
11.2 額外資訊.....	13
十二、磋商意見及回應.....	14
十三、推動產品碳足跡管理審議會工作小組會議審查意見及回應.....	14
十四、參考文獻.....	16

一、一般資訊

1.1 文件目的

依據環境部之「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點」，本項文件之要求事項，預期使用於驗證產品碳足跡。

1.2 適用產品類別（涵蓋進出口貨品分類號列）

本項文件係供使用於速食麵（油炸麵體）Instant Noodles (Frying Process)的碳足跡產品類別規則(Carbon Footprint of Products - Product Category Rules, CFP-PCR)，產品適用範圍包括速食麵可以熱水沖泡，或依產品設計食用方法食用之速食麵（油炸麵體）。

速食麵（油炸麵體）所對應之進出口貨品分類號列(CCC Code)歸類如下：

1. 1902.30.10.10-7 速食麵，含肉者
2. 1902.30.10.10-5 速食麵，不含肉者

1.3 有效期限

本項文件之有效期，自環境部核准後，起算 5 年止。

1.4 計畫主持人

本項文件之計畫主持人為統一企業股份有限公司之黃銘成高工。

本次修訂前原文件之計畫主持人為統一企業股份有限公司之王村銘副高工。

1.5 訂定單位

本項文件係由統一企業股份有限公司所擬定，並邀請國內相關主要業者與利害相關團體代表，公開磋商討論。

有關本項文件之其他資訊，請洽：統一企業股份有限公司；Tel：(06)2536789 轉 6003；Fax：(06)2541946；E-mail：cherng@mail.pec.com.tw。

二、產品敘述

2.1 產品機能

速食麵（油炸麵體）之產品機能係速食麵可以熱水沖泡，或依產品設計食用方法食用之用途。

2.2 產品特性

速食麵（油炸麵體）之產品特性係指速食麵又稱快熟麵、方便麵、即食麵、泡麵，是利用食用油將已煮熟與調味的麵條硬化，可在短時間之內食用的麵製食品。

三、產品組成

速食麵（油炸麵體）的主要組成包含但不限於下列組成：

1. 主要原料：製程投入產品生產線需使用的主要原料，如：麵粉、棕油、...等主要原料。
2. 次要原料：製程投入產品生產線除主要原料外所需使用的次要原料，如鹽、糖、...等次要原料。
3. 耗材：使得一製程可進行但不構成產品實體的一部份，如設備用耗材、設備清潔耗材、...等耗材。
4. 包裝材料：速食麵（油炸麵體）製造及出貨期間所使用到的包裝材料，如保麗紙、紙箱、...等包裝材料。

四、功能單位

本產品的功能單位定義為單一包裝之速食麵（如：包、碗等），並標註重量（公克）。

五、名詞定義

與本產品生產製造過程相關之主要名詞定義如下所述。

1. 麵體：以麵粉為主要原料，可加入澱粉為副原料，得依需要添加其他配料，混合後經壓延、蒸煮、油炸、冷卻後製成之產品。
2. 調味粉包製造：係指將原料（脫水蔬菜、調味料等）經適當處理後包裝，得以常溫保存之製品，用在速食麵產品之調味與增加豐富性。
3. 調味油包製造：係指將原料（油脂、調味料等）經適當處理後包裝，得以常溫保存之製品，用在速食麵產品之調味。
4. 調理包製造：係指將原料（畜禽肉、蔬果、調味料等）經適當處理後，經商業滅菌並封裝於滅菌軟袋中而得以常溫長期保存之製品，用在速食麵產品之調味與增加豐富性。
5. 原料秤重：依配方進行各種原料秤重。
6. 原料混合：將各種秤重完成之原料，投入攪拌機進行混合攪拌，最終形成麵糰。

7. 麵帶製造：將麵糰經由複合機及壓延機上多道滾輪之壓延，形成各種不同寬度和厚度的麵帶。
8. 麵帶切絲：將麵帶經由切絲機，利用不同寬度之切絲刀，切出不同寬度的麵條。
9. 麵條蒸煮：將麵條經由蒸煮箱，利用蒸煮箱內之高溫飽和蒸汽，使麵條熟化。
10. 麵條調味：讓麵條經由噴灑或瀑淋或浸置裝置，讓調味液附著在麵條表面，產生調味作用。
11. 定量切斷：將麵條經由切斷機，利用固定轉速之切刀，切出所需的固定長度麵條。
12. 油炸：固定長度麵條先落入油炸盒再蓋上油炸盒蓋進入油炸機，油炸機內之高溫油炸油，會使油炸盒內麵條快速脫水，變成高溫乾麵塊。
13. 冷卻：將高溫乾麵塊以各種不同冷卻方式，讓麵塊溫度降至包裝所需溫度。

六、系統界限

6.1 系統界限設定規範

系統界限(System boundary)決定生命週期評估中應包括那些單元過程。系統界限的選擇應與生命週期評估之作業目的一致，建立系統界限的準則應加以鑑別與說明。

以下就系統界限之設定規範，進行意涵說明：

1. 生命週期之界限(Boundary in the life cycle)
生命週期之界限如圖1中所示。生產廠場之建築（如：廠房、辦公大樓、...等）、基礎設施（如：空調系統、電氣系統、...等）、提供生產之機器設備（如：設備機台、...）不應納入。
2. 時間之界限(Temporal boundary)
時間之界限係定義生命週期評估之數據蒐集時間，相關設定請見「10.1節數據蒐集期間」。
3. 地理之界限(Geographical boundary)
地理之界限係定義生命週期評估的地理覆蓋範圍，其應反映所研究產品的物理現實，且考慮到技術、材料投入和能源投入的代表性。
4. 自然之界限(Boundary towards nature)
 - (1) 自然之界限係被定義為離開自然環境(Nature)或係進入自然環境(Nature)之界限，其應敘述由自然界流入產品系統之物料、能資源以及產品系統對於自然界（空氣、水體、土壤）所產生之排放與廢棄物。
 - (2) 承上，若產品系統所產生之排放，係經由廢水處理、廢氣處理所產生時，則須考量納入廢水、廢氣處理程序；若產品系統所產生之廢棄物，係經由如：焚化、掩埋、回收等處理方式所產生時，則須考量納入如：焚化、掩埋、回收等處理程序；若產品系統之製造程序係位於我國境內時，廢棄物之分類與處理方式應依據我國廢棄物清理相關法規之規定。如為其他國家時，須考量其他對等之法律規定。
5. 其他技術系統之界限(Boundary towards other technical systems)
 - (1) 其他技術系統之界限係定義材料和組件(Materials and components)進出所研究之產品系統以及其他產品系統的流動。

- (2) 承上，如果於產品系統之製造階段，有回收材料進入產品系統，從廢料廠/廢料蒐集地點運輸到回收廠、回收過程以及從回收廠運輸到材料使用地點之運輸應涵蓋在生命週期評估之系統界限內。同理，如果產品系統之製造階段，有廢棄材料或組件可回收再利用，則廢棄材料或組件運輸到廢料場/廢料蒐集地點之運輸亦應涵蓋在產品碳足跡盤查之系統界限內。

6.2 生命週期流程圖

速食麵（油炸麵體）之生命週期涵蓋原料取得階段、製造階段、配送銷售階段、使用階段與廢棄處理階段等五大階段，其生命週期流程圖如圖 1 所示。

麵

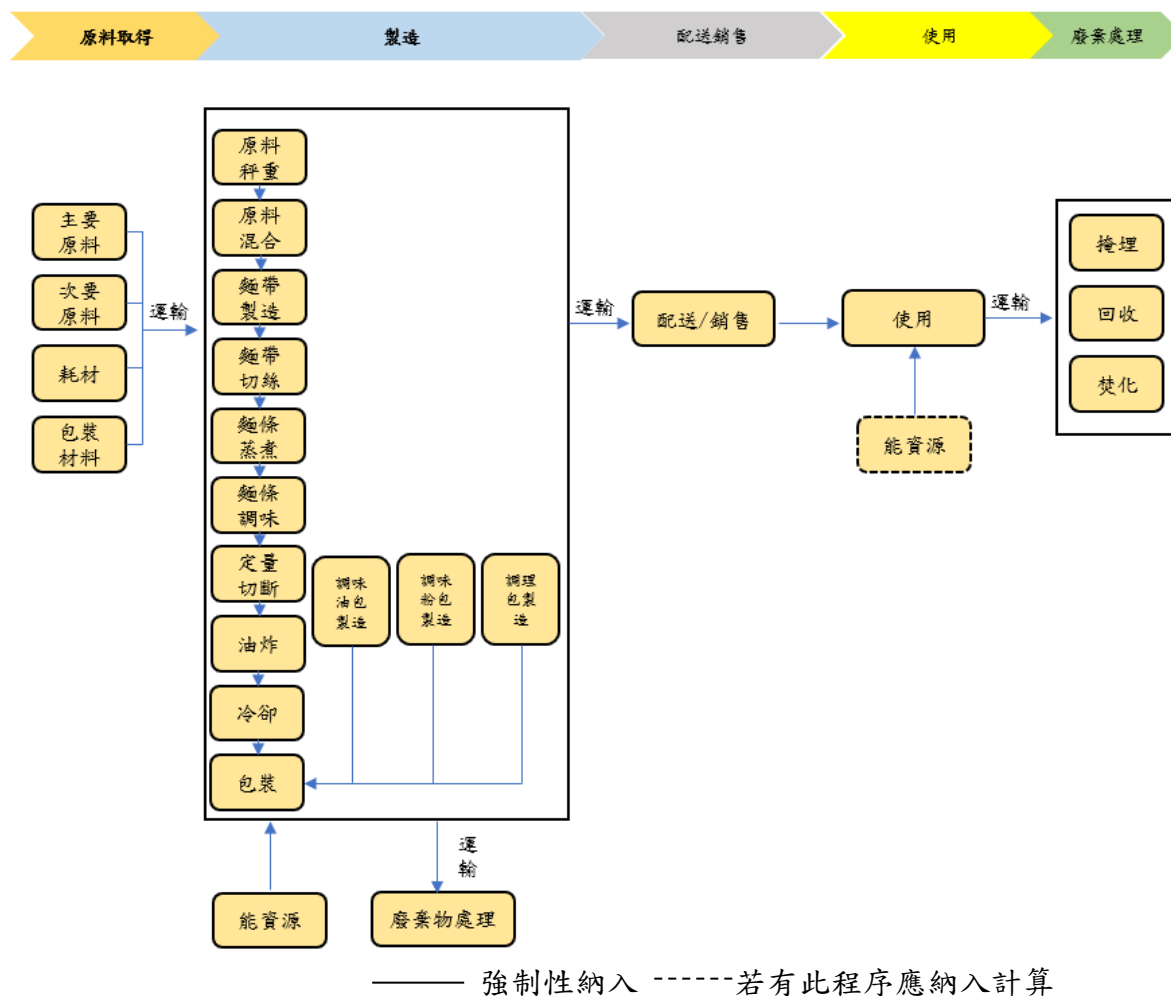


圖 1、速食麵（油炸麵體）之生命週期流程圖

生命週期階段和過程應包括在生命週期流程圖中，各過程描述請見下表 1。

表 1、生命週期各階段之過程簡短描述

生命週期階段	包括過程的簡短描述
原料取得階段	<ol style="list-style-type: none"> 構成速食麵（油炸麵體）之主要原料（如：麵粉、棕油、...等）、次要原料（如：鹽、糖、...等）、耗材和包裝材料之取得相關過程。 包含但不限於上述過程之其他與生產原料相關之取得相關過

生命週期階段	包括過程的簡短描述
	程。 3. 各原料到生產廠場製造之運輸過程。
製造階段	1. 產品經由原料秤重、原料混合、麵帶製造、麵帶切絲、麵條蒸煮、麵條調味、定量切斷、油炸、冷卻及成品包裝等相關過程。上述相關流程之用水供應、能源消耗。 2. 製程產生的廢棄物處置：運輸及廢棄處理。 3. 製程中的直接和間接排放。
配送銷售階段	1. 從生產廠場運送到第一階配送點或經銷商指定地點等之運輸過程（如：生產廠場至物流/集貨倉庫、銷售點或客戶指定地點等）須列入評估。 2. 上述過程中得不列入評估之過程： (1)銷售作業相關過程。 (2)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過程。
使用階段	使用階段為消費者使用本產品之相關過程。
廢棄處理階段	1. 使用產品後所產生廢棄物的處理相關過程：運輸及處理方式。 2. 廢棄處理階段應依據實際情況進行考量（如：回收率），本階段包括下列過程： (1) 使用產品後所產生廢棄物及回收資源，運送到第一階處理地點之運輸過程。 (2) 使用產品後所產生廢棄物及回收資源，在第一階處理地點進行掩埋、焚化及回收之過程。 (3) 使用產品後所產生廢棄物及回收資源數量，依國內實際廢棄處理回收情形做假設或採用國家公告之數據進行估算。

七、切斷規則

1. 任何單一溫室氣體源之排放貢獻占產品預期之生命週期內溫室氣體排放量 $\leq 1\%$ 者，此程序/活動可於盤查時被忽略，累計不得超過5%。
2. 承上，納入評估的排放貢獻至少應包含95%的功能單位預期生命週期溫室氣體排放。
3. 生命週期評估中未納入盤查之任何溫室氣體源應予以文件化。

八、分配規則

首要原則為避免分配，若分配不可避免時，分配規則可依產量、重量、工時...等等物理性質作為分配之基本參數。若引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用此參數之依據。

九、單位

以使用 SI 制(International system of units)為基本原則(以下單位僅供參考，請選擇合適之單位使用)：

1. 功率與能量：
 - (1) 功率單位使用瓦(W)、瓩(kW)等。
 - (2) 能量單位使用焦耳(J)、千焦耳(kJ)等。
2. 規格尺寸：
 - (1) 長度單位使用公分(cm)、公尺(m)等。
 - (2) 容量單位使用立方公分(cm^3)、立方公尺(m^3)等。
 - (3) 面積單位使用平方公分(cm^2)、平方公尺(m^2)等。
 - (4) 重量單位使用公克(g)、公斤(kg)等。

十、生命週期各階段之數據蒐集

10.1 數據蒐集期間

考量數據蒐集之完整性，所蒐集之數據應係經過一段時間得以穩定常態波動之具有代表性的數據。

承上，產品數據蒐集期間建議應以一整年的數據資料為基準，其中，一整年的數據資料定義可為：

1. 產品碳足跡盤查專案執行年度之前一年度的數據，或
2. 產品碳足跡盤查專案執行年度與前一年度間，可跨年度累計 12 個月的數據。

若非依上述產品數據蒐集期間規範，進行數據蒐集，須詳述其原因，且其數據蒐集必須確認其正確性。

速食麵（油炸麵體）碳足跡在各生命週期階段之數據蒐集項目與規則如下所述。

10.2 速食麵（油炸麵體）之原料取得階段

10.2.1 數據蒐集項目

參照 6.2 節之圖 1，速食麵（油炸麵體）之原料取得階段，應蒐集的項目包括：

1. 與生產製造速食麵（油炸麵體）產品相關之主要與次要原料，其生命週期範疇界限為該物料之原料取得至製造階段所產生之溫室氣體排放量。
2. 與生產製造速食麵（油炸麵體）產品相關之耗材與包裝材料，其生命週期範疇界限為該物料之原料取得至製造階段所產生之溫室氣體排放量。
3. 上述應蒐集項目，從供應商運輸到生產廠場大門，運輸過程所產生的溫室氣體排放量。

10.2.2 一級數據蒐集要求

1. 欲蒐集10.2.1節所提及項目之溫室氣體排放量，建議優先採用一級數據（如：供應商盤查結果），但在一級數據無法取得時，亦可引用二級數據（如：生命週期資料庫）。
2. 依循「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點附件三 產品碳足跡數據量化與查證規範」第九條規範，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取得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。」

10.2.3 一級數據蒐集方法

1. 承10.2.2節第2點，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，則原料取得階段須納入一級數據蒐集，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。
2. 若欲納入一級數據蒐集之原料項目，取自多家供應商時，則宜蒐集所有供應商之溫室氣體排放量後，並依各供應商之供應量進行溫室氣體排放量之加權平均。然而，若無法蒐集所有供應商之溫室氣體排放量，則應要求該項原料之主要供應商，提供其溫室氣體排放量，並依各供應商之供應量，進行溫室氣體排放量之加權平均後，擴大至該功能單位的100%溫室氣體排放量。

【備註】：主要供應商得依照供應總量進行篩選，主要供應商之供應總量累計應超過50%以上。

3. 一級數據蒐集方法，可依循ISO14067:2018第3.1.6.1條，係為單元過程的量化值，或透過直接量測，以獲得某項活動或基於其原始來源直接量測之數據。

10.2.4 二級數據引用來源

二級數據，依循 ISO14067:2018 第 3.1.6.3 條，係指不符合一級數據要求事項的數據，取得來源可包括數據庫與出版文獻之數據、國家盤查清冊的預設排放係數、計算數據、估計數或其他具代表性並由主管機關確證之數據。除上述取得來源外，亦可包括從代理程序(Proxy process)或估計獲得之數據。

10.2.5 情境內容

有關原料自供應商出貨至生產廠場之運輸所產生之溫室氣體排放量，得考量有關運輸方式、交通工具型態、運輸距離、載重噸數或平均耗油量…等可能方式來訂定運輸情境。

10.2.6 回收材料與再利用產品之評估

1. 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）。
2. 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。
3. 若無上述相關的資訊，則可援用國際標準、行業規範或相關文獻。

10.3 速食麵（油炸麵體）之製造階段

10.3.1 數據蒐集項目

製造階段，需蒐集的項目包括：

1. 投入量或輸入量
 - (1) 主要原料投入量。
 - (2) 次要原料投入量。
 - (3) 耗材投入量。
 - (4) 包裝材料投入量。
 - (5) 燃料與電力耗用量。
 - (6) 水資源用量（如：自來水、地下水或井水或河水等）。
 - (7) 冷媒填充量或逸散量。
 - (8) 其他能資源使用量。
 - (9) 生產廠場間之運輸、中間運輸或廢棄物運輸，其運輸距離、運輸方法或運輸裝載率等運輸資訊。
2. 產出量或輸出量
 - (1) 產品生產量。
 - (2) 廢氣處理量。
 - (3) 廢污水處理量。
 - (4) 廢棄物清除量。

10.3.2 一級數據蒐集要求

1. 承10.3.1節所提及之項目，包括：產品實際生產量、原料（主要原料、次要原料、耗材、包裝材料）之種類項目與投入量、燃料與電力種類項目與耗用量、水資源種類項目與耗用量、冷媒種類項目與其填充或逸散量、直接與間接排放（廢棄物、廢污水、以及廢氣）之種類項目、廢棄量與處理方法等，上述與生產製造過程有關的活動項目及其投入/產出量，須為一級數據。

10.3.3 一級數據蒐集方法

1. 一級數據蒐集方法，可依循ISO14067:2018第3.1.6.1條，係為單元過程的量化值，或透過直接量測，以獲得某項活動或基於其原始來源直接量測之數據。

2. 若生產廠場不只一處，應針對所有生產廠場進行盤查，並依盤查結果計算其溫室氣體排放量後，再依各生產廠場之生產量進行溫室氣體排放量之加權平均。

10.3.4 二級數據引用來源

二級數據，依循 ISO14067:2018 第 3.1.6.3 條，係指不符合一級數據要求事項的數據，取得來源可包括數據庫與出版文獻之數據、國家盤查清冊的預設排放係數、計算數據、估計數或其他具代表性並由主管機關確證之數據。除上述取得來源外，亦可包括從代理程序(Proxy process)或估計獲得之數據。

10.3.5 情境內容

有關生產廠場間之運輸、中間運輸，以及廢棄物運輸所產生之溫室氣體排放量，得考量有關運輸方式、交通工具型態、運輸距離、裝載率或載重噸公里、運費、平均耗油量/油價（費）等可能方式來訂定運輸情境。

10.4 速食麵（油炸麵體）之配送銷售階段

10.4.1 數據蒐集項目

依據本文件「表 1、生命週期各階段之過程簡短描述」，配送銷售階段係從生產廠場運送到第一階配送點或經銷商指定地點等之運輸過程（如：生產廠場至物流/集貨倉庫、銷售點或客戶指定地點等）。上述過程中得不列入評估之流程，包含：(1)銷售作業相關流程。(2)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。

承上，配送銷售階段，需蒐集產品運輸至第一階配送點或經銷商指定地點之運輸相關活動項目，包括：

1. 產品配送數量。
2. 運輸方式（如：陸運、海運或空運）。
3. 交通工具型態。
4. 運送距離。
5. 若產品包裝係為可回收包裝材料，其回收至生產廠場之運輸資訊（如：可回收包裝材料之回收數量、運輸方式、交通工具型態以及運送距離等資訊）。

10.4.2 一級數據蒐集要求

此階段為產品下游階段，因涉及情境假設及數據蒐集較為複雜，故無強制要求蒐集一級數據。

然而，若當情況許可，得蒐集一級數據之情形，建議蒐集包含但不限於以下的項目：

1. 本階段若採用「燃料法」進行配送銷售階段之溫室氣體排放量估算，建議蒐集一級數據之活動項目，包含：
 - (1) 運輸工具耗用燃料之種類項目。

- (2) 運輸工具耗用燃料之耗用量。
2. 本階段若採用「延噸公里法」進行配送銷售階段之溫室氣體排放量估算，建議蒐集一級數據之活動項目，包含：
 - (1) 產品配送數量。
 - (2) 運輸方式（如：陸運、海運或空運）。
 - (3) 運送距離。

10.4.3 一級數據蒐集方法

1. 一級數據蒐集方法，可依循 ISO14067:2018 第 3.1.6.1 條，係為單元過程的量化值，或透過直接量測，以獲得某項活動或基於其原始來源直接量測之數據。
2. 若產品運輸路線不只一條時，宜針對所有產品運輸路線進行盤查，並依盤查結果計算其溫室氣體排放量後，再依各產品運輸路線之運輸量進行溫室氣體排放量之加權平均。然而，若無法針對所有產品運輸路線進行盤查，則應針對產品主要運輸路線進行盤查，並依盤查結果計算其溫室氣體排放量，再依各主要運輸路線之運輸量進行加權平均後，擴大至該功能單位的 100% 溫室氣體排放量。

【備註】：關於運輸路線數量龐大，主要運輸路線得依照運輸量進行篩選，主要運輸路線之運輸量累計應超過 50% 以上。

10.4.4 二級數據引用來源

於活動數據，若無法取得運輸路線之一級活動數據時，得考量採用延噸公里法，透過電子地圖估算每趟運輸距離，以及估算每件產品運送重量（含外包裝重量），推估載運貨物噸數與其行駛公里相乘積之總和。

於碳足跡排放係數，若無法經實際盤查提供，可由生命週期資料庫或具有公信力文獻作為二級數據進行替代；如有當地區域相關係數可引用，建議優先挑選使用，內容包括：產品運輸之單位里程溫室氣體排放量。

10.4.5 情境內容

有關產品之配送銷售階段所產生之溫室氣體排放量，得考量有關運輸方式、交通工具型態、運輸距離、裝載率或載重延噸公里、運費、平均耗油量/油價(費)等可能方式來訂定運輸情境。

10.5 速食麵（油炸麵體）之使用階段

10.5.1 數據蒐集項目

使用階段為消費者使用產品之過程，本階段視產品建議使用方式進行評估，若產品使用過程涉及能資源的耗用，則需考量產品使用時所造成之溫室氣體排放量，包括：

1. 產品使用所消耗之能資源（如：電力、天然氣、...等）。
2. 標的產品若有明確之用途，則依包裝上所標示之建議使用方法進行情境假設。

10.5.2 一級數據蒐集要求

此階段為產品下游階段，因涉及情境假設及數據蒐集較為複雜，故無強制要求蒐集一級數據。

10.5.3 一級數據蒐集方法

此階段為產品下游階段，因涉及情境假設及數據蒐集較為複雜，故無強制要求蒐集一級數據。

10.5.4 二級數據引用來源

二級數據，依循ISO14067:2018第3.1.6.3條，係指不符合一級數據要求事項的數據，取得來源可包括數據庫與出版文獻之數據、國家盤查清冊的預設排放係數、計算數據、估計數或其他具代表性並由主管機關確證之數據。除上述取得來源外，亦可包括從代理程序(Proxy process)或估計獲得之數據。

10.5.5 情境內容

本產品使用時會消耗電力、天然氣、…，情境假設應符合下列要求或考量：

1. 詳細列出產品使用時的參數訂定值之範例：

食用情境：

消費者家中電磁爐的功率是5000瓦特，5000焦耳/秒的熱量產生能力，理想情況下，使用全部的電磁爐功率對0.5公斤的水進行加熱，10分鐘後，水燒開溫度達100度，消費者以此100度開水，沖泡速食麵。

10.6 速食麵（油炸麵體）之廢棄處理階段

10.6.1 數據蒐集項目

廢棄處理階段應依據實際情況進行考量（如：回收率），需蒐集的項目包括：

1. 產品使用後之廢棄物，其運送到處理地點之運輸距離。
2. 產品使用後之廢棄物，其於處理地點進行掩埋、焚化及回收之處理量。

10.6.2 一級數據蒐集要求

此階段為產品下游階段，因涉及情境假設及數據蒐集較為複雜，故無強制要求蒐集一級數據。

10.6.3 一級數據蒐集方法

此階段為產品下游階段，因涉及情境假設及數據蒐集較為複雜，故無強制要求蒐集一級數據。

10.6.4 二級數據引用來源

二級數據，依循ISO14067:2018第3.1.6.3條，係指不符合一級數據要求事項的數據，取得來源可包括數據庫與出版文獻之數據、國家盤查清冊的預設排放係數、計算數據、估計數或其他具代表性並由主管機關確證之數據。除上述取得來源外，亦可包括從代理程序(Proxy process)或估計獲得之數據。

10.6.5 情境內容

本產品於廢棄處理階段之情境假設，若產品生產製造過程係位於我國境內時，廢棄物之分類與處理方式應依據我國廢棄物清理相關法規之規定進行情境假設。如為其他國家時，須考量其他對等之法律規定進行情境假設。

承上，應進行情境假設之項目為：

1. 產品使用後之廢棄物，其運送到處理地點之運輸距離。
2. 產品使用後之廢棄物，其於處理地點進行掩埋、焚化及回收之處理量。

十一、宣告資訊

11.1 標籤型式、位置與大小

1. 本產品的標示單位定義為單一包裝之速食麵（如：包、碗等），並標註重量（公克）。
2. 產品碳足跡標籤之使用應符合「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點」。
3. 產品碳足跡標籤圖示，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。
4. 產品碳足跡標籤得標示在產品外包裝。
5. 產品碳足跡標籤下方加註相關資訊，標示碳標字第○○○號及標示單位等字樣，如下圖範例所示。



碳標字第0000號
包(00g)

11.2 額外資訊

額外資訊說明應符合「行政院環境保護署推動產品碳足跡管理要點」並經環境部審查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。

十二、磋商意見及回應

單 位	磋 商 意 見	答 覆 情 形
統一企業股份有限公司	CNS9537太狹隘，應該要把冬粉，米粉(CNS11172)一起納入本PCR	本PCR係以CNS9537定義之"速食麵"為主，固CNS11172"米粉"在此不適用，待專家審查會議在研議
統一企業股份有限公司	【2.1.2】產品機能與特性描述：“速食麵的原理是利用棕櫚油將已煮熟與調味的麵條硬化…”此句描述不適用於非油炸麵體。	依照審查意見已將此句刪除。
統一企業股份有限公司	【2.2.2.4】消費者使用階段：需明訂沖泡用水的室溫溫度。	依照審查意見將室溫溫度訂為25℃。
統一企業股份有限公司	【2.2.2.4】速食麵沖泡所需消耗之能源(電力、天燃氣、瓦斯等)，其天燃氣之“燃”字請更正為“然”。	已將“燃”改正為“然”。
統一企業股份有限公司	【2.2.2.3】製造廠運送到配送點間，其描述再具體一點，如：製造廠運送到第一階段配送點間。	依照審查意見改為「製造廠運送到”第一階段”配送點間」。
宜特科技股份有限公司	【4.3.2.6】若一地點自行發電用於產品之“生產”時…，因【4.3.2.6】為配送與零售階段之細項描述，故請修正其用字為“配送於零售”而不是生產。	依照審查意見改為產品之“配送於零售”時。

十三、推動產品碳足跡管理審議會工作小組會議審查意見及回應

審 查 意 見	答 覆 情 形
國立台北科技大學 胡憲倫 教授、國立台灣科技大學 顧洋 教授、中原大學 郭財吉 副教授、味王鄭明堂副廠長、社團法人環境管理協會1. PCR名稱的訂定應該更具體。依利害相關者會議所提出之米粉及冬粉來做討論。	1.全體專家學者同意，因原物料差異以及製程的不同，故此份PCR僅針對油炸麵來制定，其餘速食食品不適用此PCR。PCR名稱修訂為「速食麵（油炸麵體）Instant Noodles (Frying Process)
2.目前環保署的碳標籤審查，均會要求申請廠	2.額外資訊說明應符合「推動產品碳足

審 查 意 見	答 覆 情 形
<p>商提出具體的減量承諾，建議是否在PCR的額外資訊提到這點以符合一致化。</p> <p>3.名詞解釋，請再針對麵體、調理粉包、調理油包、調理包加強補充。</p>	<p>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（例如在標示減量時可標示減量前之GHG排放、環保標章、節能標章等）。此外，請先行評估未來在原物料與製造階段之減量目標，並於申請台灣碳標籤時載明於申請書中。</p> <p>3.依照建議補充內容。</p>
<p>國立台灣科技大學 顧洋 教授</p> <p>1.【2.1.1】產品組成，應訂定得更有彈性，有些產品不需要調味粉包或調味油包即可食用；此外，「以及配送期間之中間包裝材料(紙箱及包膜)」，不適用於此。以上二點請再修正。</p> <p>2.【2.1.3】產品的功能單位或宣告單位，請把「單一最小」及「包裝重量」修正，因文句不甚通順。</p> <p>3.【2.2.2.4】消費者使用階段，請將文字描述更清楚一點。速食麵沖泡所需要之水之室溫以25℃做計算，不夠明確請再更具體一點。</p>	<p>1. 依照提議修正內容。將修正為「評估範圍主要包括麵體、或調味粉包、調味油包、調理包及外包裝材（容器、袋、碗蓋、外箱…等）。</p> <p>2. 功能單位為單一包裝之速食麵，需註明產品重量。</p> <p>3. 依建議修正為「消費者使用階段，如依照食用方法直接食用，則本階段無能資源的使用，固無碳排放。如依照食用方法用熱水沖泡食用，得考量下列部份：」「速食麵沖泡所需要之水量之水溫以25℃為加熱起始溫度，需加熱至100℃。」</p>
<p>中原大學 郭財吉 副教授</p> <p>1.【2.1.2】產品機能與特性描述，因速食麵有些產品不需沖泡即可食用，請一併納入。並在三、名詞定義處一同修正以達一致性。</p>	<p>1.依照提議修正內容為「速食麵又稱快熟麵、方便麵、即食麵、泡麵，是利用食用油將已煮熟與調味的麵條硬化，可在短時間之內食用的麵製食品。速食麵可以熱水沖泡，或依產品設計食用方法食用。」</p>
<p>社團法人環境管理協會</p> <p>1.【2.2.2.5】廢棄物回收階段，內容請再修正。</p>	<p>1. 依照提議修正內容為「產品在廢棄回收階段因配合現階段管理策略，以產品國內實際廢棄處理回收情形做假設或採用環保署公告之數據進行估算。」</p>

十四、參考文獻

1. 行政院環境保護署，推動產品碳足跡管理要點，2020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，2020年公告。