

情人節巧克力怎麼買？

看懂標示安心選購！

每逢七夕情人節，總讓空氣中多了幾分甜蜜氣息。除了情侶彼此送禮外，也有不少期待戀愛的民眾，選擇在這一天送出巧克力，向心儀對象表達心意。巧克力象徵甜蜜與用心，但市面上產品種類眾多，「巧克力」該怎麼選，才能送得安心又貼心呢？

先認識「巧克力」產品標示

自 2022 年 1 月 1 日起，「巧克力之品名及標示規定」正式實施。依規定，巧克力相關產品（包含含餡或非固體型態產品）的巧克力含量須達一定標準，才能以「巧克力」作為品名標示，如下表所示。

內容物含量	總可可固形物	可可脂	非脂可可固形物	牛乳固形物	植物油 (倘有)
黑巧克力	≥ 35%	≥ 18%	≥ 14%	—	≤ 5%
白巧克力	—	≥ 20%	—	≥ 14%	
牛奶巧克力	≥ 25%	—	≥ 2.5%	≥ 12%	
含餡巧克力	固體型態巧克力需 ≥ 20%				
巧克力抹醬	總可可固形物 ≥ 5% 或可可脂 ≥ 2%		—		

備註：

若產品未標示為「巧克力」，而是以「風味」或其他名稱呈現，通常代表其配方未必符合巧克力成分標準，選購時應特別留意。另外，含餡巧克力品名須加註「加工」或「含餡」等同義字樣。

掌握選購原則，送禮更安心

1. 選擇清楚標示的產品

依《食品安全衛生管理法》第 22 條規定，購買包裝巧克力時，應選擇品名、內容物名稱、淨重、容量或數量等標示完整，且包裝、未受潮或變形的產品。

2. 不購買來路不明的巧克力

來路不明的巧克力較難確認品質，可能存在食品安全風險，建議選擇信譽良好的業者所販售的產品。

在情人節挑選巧克力，不只是傳遞甜蜜，更是一份貼心。比包裝精美更重要的是食品安全，聰明的消費者要看清楚品名、成分與標示，選擇資訊透明的產品，才能把安心與愛意一併送出，讓這份心意更加甜蜜、也更加安心。

