

文件編號：14-003

# 碳足跡產品類別規則

## (CFP-PCR)

速食麵(油炸麵體)

**Instant Noodles (Frying Process)**

第 2.0 版



行政院環境保護署核准日期：2014.04.08

# 目 錄

一、一般資訊	4
二、範疇	5
2.1 產品系統邊界	5
2.1.1 產品組成	5
2.1.2 產品機能與特性描述	5
2.1.3 產品的功能單位或宣告單位	5
2.2 生命週期階段	6
2.2.1 產品生命週期流程圖	6
2.2.2 生命週期範圍	7
2.2.2.1 原料取得階段	7
2.2.2.2 製造階段	7
2.2.2.3 配送零售階段	7
2.2.2.4 消費者使用階段	7
2.2.2.5 廢棄回收階段	7
三、名詞定義	8
四、生命週期各階段之數據蒐集	8
4.1 原料取得階段	8
4.1.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目	8
4.1.1.1 數據蒐集項目	8
4.1.1.2 一級活動數據蒐集項目	8
4.1.1.3 二級數據蒐集項目	8
4.1.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目	9
4.1.2 一級活動數據蒐集規則	9
4.1.2.1 數據蒐集方法與要求	9
4.1.2.2 數據蒐集期間	9
4.1.2.3 從多個供應商取得原料之處理方式	9
4.1.2.4 分配方法	9
4.1.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式	10
4.1.2.6 自發電力之處理方式	10
4.1.3 二級數據應用規則	10
4.1.3.1 二級數據內容與來源	10
4.1.3.2 情境內容	10
4.1.4 切斷原則	10
4.1.5 回收材料與再利用產品之評估	10

4.2 製造階段	10
4.2.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目	10
4.2.1.1 數據蒐集項目	10
4.2.1.2 一級活動數據蒐集項目	11
4.2.1.3 二級數據蒐集項目	11
4.2.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目	11
4.2.2 一級活動數據蒐集規則	11
4.2.2.1 數據蒐集方法與要求	11
4.2.2.2 數據蒐集期間	12
4.2.2.3 從多個製造地點之處理方式	12
4.2.2.4 分配方法	12
4.2.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式	12
4.2.2.6 自發電力之處理方式	12
4.2.3 二級數據應用規則	12
4.2.3.1 二級數據內容與來源	12
4.2.3.2 情境內容	12
4.2.4 切斷原則	13
4.2.5 回收材料與再利用產品之評估	13
4.3. 配送與零售階段	13
4.3.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目	13
4.3.1.1 數據蒐集項目	13
4.3.1.2 一級活動數據蒐集項目	13
4.3.1.3 二級數據蒐集項目	13
4.3.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目	13
4.3.2 一級活動數據蒐集規則	14
4.3.2.1 數據蒐集方法與要求	14
4.3.2.2 數據蒐集期間	14
4.3.2.3 產品在多條運輸路線與銷售地點之處理方式	14
4.3.2.4 分配方法	14
4.3.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式	14
4.3.2.6 自發電力之處理方式	14
4.3.3 二級數據應用規則	15
4.3.3.1 二級數據內容與來源	15
4.3.3.2 情境內容	15
4.4. 消費者使用階段	15
4.4.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目	15
4.4.1.1 數據蒐集項目	15
4.4.1.2 一級活動數據蒐集項目	15

4.4.1.3 二級數據蒐集項目	-----	15
4.4.2 一級活動數據蒐集規則	-----	16
4.4.3 二級數據應用規則	-----	16
4.4.3.1 二級數據內容與來源	-----	16
4.4.3.2 情境內容	-----	16
4.4.4 切斷原則	-----	16
4.5.廢棄回收階段	-----	16
4.5.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目	-----	16
4.5.1.1 數據蒐集項目	-----	16
4.5.1.2 一級活動數據蒐集項目	-----	16
4.5.1.3 二級數據蒐集項目	-----	17
4.5.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目	-----	17
4.5.2 一級活動數據蒐集規則	-----	17
4.5.2.1 數據蒐集方法與要求	-----	17
4.5.2.2 數據蒐集期間	-----	17
4.5.2.3 產品在多種廢棄或回收設施的處理方式	-----	17
4.5.2.4 分配方法	-----	17
4.5.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式	-----	17
4.5.3 二級數據蒐集規則	-----	17
五、資訊揭露方法	-----	17
5.1 標籤格式、位置與大小	-----	17
5.2.額外資訊內容	-----	18
六、參考文獻	-----	19
七、磋商意見及回應	-----	20
八、審查意見及回應	-----	21

## 一、一般資訊

本項文件係供使用於速食麵的 PCR。本項 PCR 適用於台灣生產與製造之速食麵。本產品的 CCC code 被歸類於：

1902.30.10.10-7 速食麵，含肉者。

1902.30.10.10-5 速食麵，不含肉者。

本項 PCR 之要求事項預期使用於依據產品與服務碳足跡計算指引系統來進行驗證之產品碳足跡（CFP）。本文件之有效期限至 2017-07-03 止。

本計畫主持公司為味丹企業股份有限公司。本項文件係由味丹企業股份有限公司所擬定。

本 PCR 相關審查流程如下：

會議名稱	召開時間	審查委員／利害相關者單位
利害相關者會議	100.2.16.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 統一企業股份有限公司</li><li>➤ 味全食品工業股份有限公司</li><li>➤ 維力食品</li><li>➤ 宜特科技股份有限公司</li><li>➤ 成大產業永續發展中心</li><li>➤ 行政院環境保護署 管制考核及糾紛處理處</li><li>➤ 社團法人台灣環境管理協會</li><li>➤ 財團法人塑膠工業技術發展中心</li></ul>
內部審查會議	100.2.21.	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 味王股份有限公司 鄭明堂 副廠長</li><li>➤ 顧 洋 教授</li><li>➤ 胡憲倫 教授</li><li>➤ 郭財吉 副教授</li><li>➤ 吳 俶 經理</li></ul>

## 二、範疇

### 2.1 產品系統邊界

#### 2.1.1 產品組成

評估範圍主要包括麵體及外包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)，其他調味附加品(如：調味粉包、調味油包、調理包...等)視實際標的盤查產品之產品組成再納入需盤查品項。

#### 2.1.2 產品機能與特性描述

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。

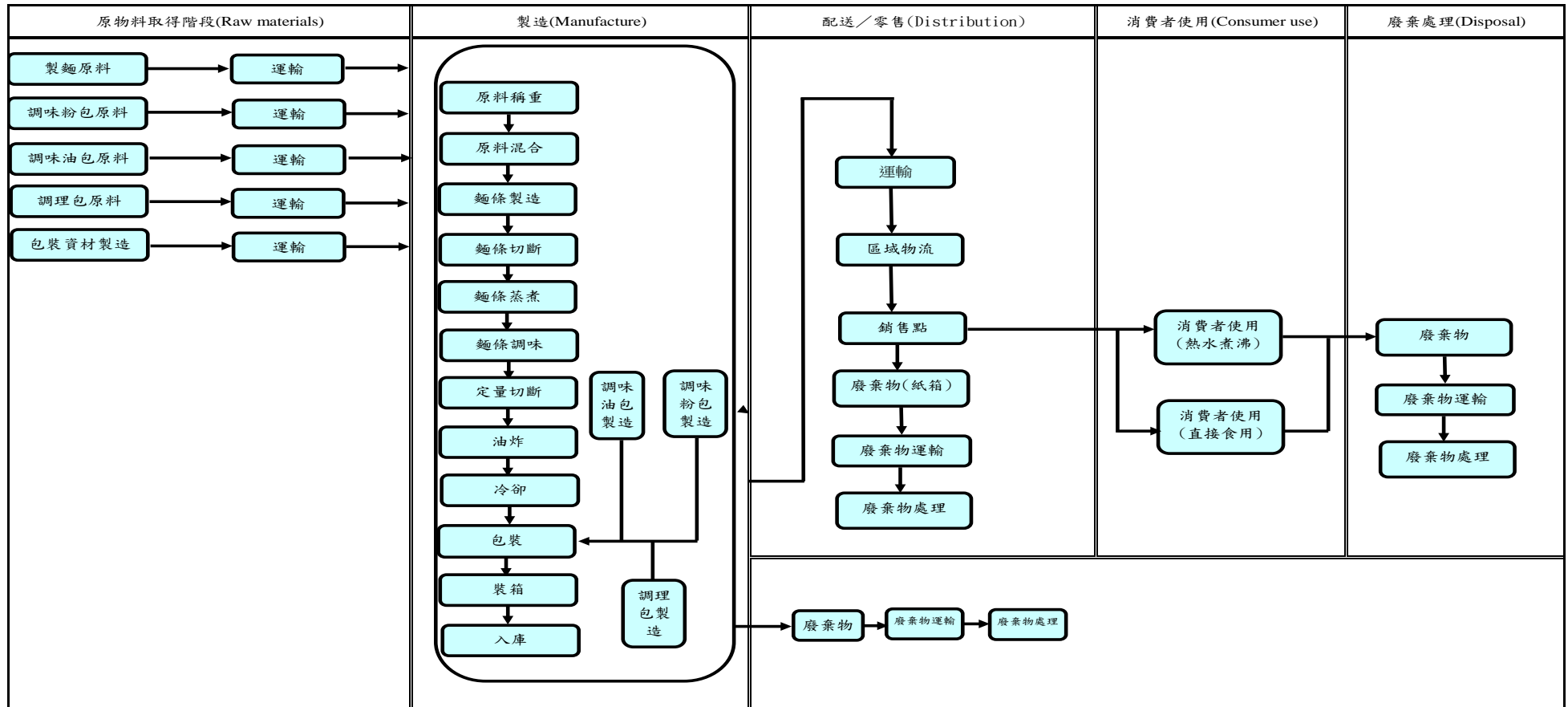
#### 2.1.3 產品的功能單位或宣告單位

功能單位為單一包裝之速食麵，需註明產品重量。

## 2.2 生命週期階段

### 2.2.1 產品生命週期流程圖

速食麵之生命週期涵蓋原料階段、製造階段與使用階段、配送零售階段、廢棄階段，流程圖如下：



## 2.2.2 生命週期範圍

### 2.2.2.1 原料取得階段

原料取得階段得考量下列各部份：

- 麵體原料生命週期相關流程。
- 調味粉包內含原料生命週期相關流程。
- 調味油包內含原料生命週期相關流程。
- 調理包內含原料生命週期相關流程。
- 包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)生命週期相關流程。
- 上述流程所產生之廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段。

### 2.2.2.2 製造階段

製造階段得考量下列各部份：

- 製造速食麵時之麵體、調味粉包、調味油包、調理包廠內之製造、速食麵包裝及其他與製造速食麵相關流程。
- 廠內製造所產生之污水及廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段。

### 2.2.2.3 配送零售階段

配送零售階段得考量下列部份：

- 製造廠運送到第一階配送點間(如：製造廠到物流統倉或製造廠到配送點等)相關之運輸流程。
- 零售店銷售時使用之能源相關流程。

### 2.2.2.4 消費者使用階段

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：

- 速食麵沖泡所需消耗之能源(電力、天然氣、瓦斯等)
- 速食麵沖泡所需要之水量
- 速食麵沖泡所需要之水量之水溫以 25°C 為加熱起始溫度，需加熱至 100°C

### 2.2.2.5 廢棄回收階段

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。



### 三、名詞定義

1. 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。
2. 麵體：以麵粉為主要原料，可加入其他穀粉或澱粉為副原料，得依需要添加其他配料，混合後經蒸煮與油炸後製成之產品。
3. 調味粉包：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，用以速食麵產品之調味與增加豐富性。
4. 調味油包：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，用以速食麵產品之調味。
5. 調理包：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，用以速食麵產品之調味與增加豐富性。

### 四、生命週期各階段之數據蒐集

#### 4.1 原料取得階段

##### 4.1.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目

###### 4.1.1.1 數據蒐集項目

- 麵體原料生命週期相關流程。
- 調味粉包內含原料生命週期相關流程。
- 調味油包內含原料生命週期相關流程。
- 調理包內含原料生命週期相關流程。
- 包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)生命週期相關流程。
- 上述流程所產生之廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段。

###### 4.1.1.2 一級活動數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，應採用一級活動數據。

- 麵體原料生命週期相關流程。
- 包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)生命週期相關流程。

###### 4.1.1.3 二級數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，得採用二級數據。

- ▶ 外購能資源相關之生命週期 GHG 排放。

#### 4.1.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目

有關本階段相關之以下項目，建議優先採用一級活動數據，但在一級數據無法蒐集時，二級數據亦可應用。

- ▶ 調味粉包內含原料生命週期相關流程。
- ▶ 調味油包內含原料生命週期相關流程。
- ▶ 調理包內含原料生命週期相關流程。
- ▶ 上述各流程所產生之廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段相關之 GHG 排放。

#### 4.1.2 一級活動數據蒐集規則

##### 4.1.2.1 數據蒐集方法與要求

一級活動數據可以由下列兩種方法取得：

- (1) 依據各流程所需設備或設施所投入之能資源。  
(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能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)

以上二種數據收集方法在本 PCR 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 PCR 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)，則分配方法應採用 4.1.2.4 節說明者其中之一。若辦公室中央空調與照明之間接能資源消耗無法排除在測量以外時得包含於測量範圍內。

##### 4.1.2.2 數據蒐集期間

數據蒐集期間應為最近一年。若未採用最近一年的數據時，則應說明其原因。另應保證並非取自最近一年之數據的準確性。

##### 4.1.2.3 從多個供應商取得原料之處理方式

若速食麵的單一原料取自多家供應商時，得蒐集單一原料主要供應商的供貨量佔單一原料總進貨量超過 50% 以上之數據或單一原料供貨量最大的供應商數據，且所提供的活動數據平均時可當作無法取得數據供應商的二級數據使用。

##### 4.1.2.4 分配方法

建議優先使用實際數量、重量、加權數值等物理方法作為分配之基本參數。若無法使用物理方法則可引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用

此參數之依據。

#### 4.1.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式

本階段無區域性差異或季節性變化，可不考慮一級活動數據。

#### 4.1.2.6 自發電力之處理方式

若一地點自行發電用於產品之生產時，則發電之燃料量投入值應蒐集作為一級活動數據，且製造與燃燒相關之 GHG 排放應加以評估。

### 4.1.3 二級數據應用規則

#### 4.1.3.1 二級數據內容與來源

本 PCR 原料取得階段中可用之二級數據係可由生命週期評估(LCA)資料庫軟體取得，資料庫中沒有的數據得由相關文獻取得，資料庫可參考附件所提供。

#### 4.1.3.2 情境內容

有關從供應商出貨之運輸，建議應考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均油價等方式來訂定情境。

#### 4.1.4 切斷原則

任何單一溫室氣體源之排放量占產品預期之生命週期內溫室氣體排放量 $\leq 1\%$ 者，且除使用階段外，其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 GHG 排放。

#### 4.1.5 回收材料與再利用產品之評估

若使用回收原料或再利用原料作為投入時，與其製造與運輸相關之 GHG 排放量得包含回收流程(蒐集、前處理、再生等)與再利用流程(蒐集、清洗等)相關之 GHG 排放。如主管機關已公布相關流程之 GHG 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 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目

#### 4.2.1.1 數據蒐集項目

本 PCR 之生產階段中得蒐集以下數據：

- 速食麵之產出量。
- 調味粉包之產出量。

- 調味油包之產出量。
- 調理包之產出量。
- 廢棄物之產出量。
- 包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)投入量。
- 製造速食麵之麵體、調味粉包、調味油包、調理包、速食麵包裝及其他與製造速食麵相關之 GHG 排放。
- 廠內製造所產生之污水及廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段相關之 GHG 排放。

#### 4.2.1.2 一級活動數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，應採用一級活動數據。

- 速食麵之產出量。
- 調味粉包之產出量。
- 調味油包之產出量。
- 調理包之產出量。
- 廢棄物之產出量。
- 包裝材(容器、袋、碗蓋、外箱...等)投入量。
- 製造速食麵之麵體、調味粉包、調味油包、調理包、速食麵包裝及其他與製造速食麵相關之 GHG 排放。

#### 4.2.1.3 二級數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，得採用二級數據。

- 外購能資源相關之生命週期 GHG 排放。

#### 4.2.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目

有關本 PCR 生產階段相關之以下項目，建議優先採用一級活動數據，但二級數據亦可應用。

- 廠內製造所產生之污水及廢棄物處理相關過程，委外處理部份則計算其運輸階段相關之 GHG 排放。

### 4.2.2 一級活動數據蒐集規則

#### 4.2.2.1 數據蒐集方法與要求

一級活動數據可以下列兩種方法取得：

- (1) 依據各流程所需設備設施所需投入之能資源。  
(例如：設備設施作業時間 x 電力消耗 = 電力投入量)
- (2) 將廠內在特定時間中之能資源耗用分配到各產品。  
(例如：年度燃料投入總量分配到製造的標的產品上)

以上二種數據收集方法在本 PCR 之製造階段中均可接受。若採用測量方法(1)，則在同一地點生產但非本 PCR 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)，則分配方法應採用 4.1.2.4 節說明者其中之一。若辦公室中央空調與照明之間接能源消耗無法排除在測量以外時得包含於測量範圍內。

#### **4.2.2.2 數據蒐集期間**

數據蒐集期間應為最近一年。若未採用最近一年的數據時，則應說明其原因。另應保證並非取自最近一年之數據的準確性。

#### **4.2.2.3 從多個製造地點之處理方式**

若速食麵取自多家製造商時，則宜蒐集主要製造廠內之一級活動數據。若速食麵製造商數量多家，可依實際生產量加權方式作為無法取得數據之製造商的二級數據。

#### **4.2.2.4 分配方法**

建議優先使用實際數量、重量、加權數值等物理方法作為分配之基本參數。若無法使用物理方法則可引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用此參數之依據。

#### **4.2.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式**

本階段無區域性差異或季節性變化，可不考慮一級活動數據。

#### **4.2.2.6 自發電力之處理方式**

若一地點自行發電用於產品之生產時，則發電之燃料量投入值應蒐集作為一級活動數據，且製造與燃燒相關之 GHG 排放應加以評估。

### **4.2.3 二級數據應用規則**

#### **4.2.3.1 二級數據內容與來源**

本 PCR 製造階段中可用之二級數據係可由生命週期評估(LCA)資料庫軟體取得，資料庫中沒有的數據得由相關文獻取得，資料庫可參考附件所提供。

#### **4.2.3.2 情境內容**

有關廠內之運輸，建議應考量有關運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均油價等方式來訂定運輸情境。

## 4.2.4 切斷原則

任何單一溫室氣體源之排放量占產品預期之生命週期內溫室氣體排放量小於1%者，且除使用階段外，其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GHG排放。

## 4.2.5 回收材料與再利用產品之評估

若使用回收原料或再利用產品作為投入時，與其製造與運輸相關之GHG排放量應包含回收流程(蒐集、前處理、再生等)與再利用流程(蒐集、清洗等)相關之GHG排放。

## 4.3. 配送與零售階段

### 4.3.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目

#### 4.3.1.1 數據蒐集項目

本PCR在配送與零售階段得參考以下流程：

- 工廠運送到區域物流及批發商之一階配送運輸流程之GHG排放(如：工廠到物流統倉或製造廠到配送點等)。
- 產品運輸距離。
- 產品運輸數量。
- 產品運輸重量。
- 產品配送期間之中間包裝之廢棄物清理相關之產品生命週期GHG排放。
- 零售店銷售之能資源使用相關之生命週期GHG排放。

#### 4.3.1.2 一級活動數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，應採用一級活動數據。

- 本階段無一級活動數據蒐集項目。

#### 4.3.1.3 二級數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，得採用二級數據。

- 工廠運送到區域物流及批發商之一階配送運輸流程之GHG排放(如：工廠到物流統倉或製造廠到配送點等)。
- 零售店銷售之能資源使用相關之生命週期GHG排放。

#### 4.3.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目

有關本階段相關之以下項目，建議優先採用一級活動數據，但在一級數據無法

蒐集時，二級數據亦可應用。

- 產品運輸距離。
- 產品運輸數量。
- 產品運輸重量。
- 產品配送期間之中間包裝之廢棄物清理相關之產品生命週期 GHG 排放。

## 4.3.2 一級活動數據蒐集規則

### 4.3.2.1 數據蒐集方法與要求

配送與零售階段之燃料使用應以合理能源使用法所述之燃料消耗法、燃料成本或改良噸公里數法檢討。運輸距離得實際測量或以導航軟體記錄之。

### 4.3.2.2 數據蒐集期間

數據蒐集期間應為最近一年。若未採用最近一年的數據時，則應說明其原因。另應保證並非取自最近一年之數據的準確性。

### 4.3.2.3 產品在多條運輸路線與銷售地點之處理方式

若產品運輸路線不只一條時，得蒐集所有路線之數據並依照運輸量做加權平均。若運輸路線數量龐大，則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的加權值作為無法取得數據之路線的二級數據。

若無法取得一級活動數據時，得採用 4.3.3.2.1 節之產品運輸情境。

### 4.3.2.4 分配方法

建議優先使用實際數量、重量、加權數值等物理方法作為分配之基本參數。若無法使用物理方法則可引用其他參數如：經濟價值等以外之實際數量時，得說明採用此參數之依據。

### 4.3.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式

本階段無區域性差異或季節性變化，可不考慮一級活動數據。

### 4.3.2.6 自發電力之處理方式

若一地點自行發電用於產品之配送與零售時，則發電之燃料量投入值應蒐集作為一級活動數據，且製造與燃燒相關之 GHG 排放應加以評估。

### 4.3.3 二級數據應用規則

#### 4.3.3.1 二級數據內容與來源

- (1)能資源供應與使用相關之生命週期 GHG 排放。
- (2)運輸之相關 GHG 排放。

#### 4.3.3.2 情境內容

##### 4.3.3.2.1 產品運輸情境

關於產品運輸情境，建議採運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均油價等方式來訂定運輸情境。

##### 4.3.3.2.2 包材廢棄物運輸情境

有關包裝廢棄物由商店運往處理設施之運輸相關流程，建議採運輸距離、運輸方式、裝載率及載重噸公里、運費、平均油價等方式來訂定運輸情境。

### 4.4.消費者使用階段

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：

#### 4.4.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目

##### 4.4.1.1 數據蒐集項目

- 速食麵沖泡所需消耗之能源(電力、天然氣、瓦斯等)相關 GHG 排放。
- 速食麵沖泡所需要之水量相關 GHG 排放。

##### 4.4.1.2 一級活動數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，應採用一級活動數據。

- 本階段無一級活動數據蒐集項目。

##### 4.4.1.3 二級數據蒐集項目

有關本階段相關之以下項目，得採用二級數據。

- 速食麵沖泡所需消耗之能源(電力、天然氣、瓦斯等)相關 GHG 排放。
- 速食麵沖泡所需要之水量相關 GHG 排放。



## 4.4.2 一級活動數據蒐集規則

本階段活動數據蒐集規則如下：

- 因無一級活動數據蒐集項目之要求，故本項無。

## 4.4.3 二級數據應用規則

### 4.4.3.1 二級數據內容與來源

本 PCR 原料取得階段中可用之二級數據係可由生命週期評估(LCA)資料庫軟體取得，資料庫中沒有的數據得由相關文獻取得，資料庫可參考附件所提供。

### 4.4.3.2 情境內容

#### 4.4.3.2.1 消費者使用情境

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，建議採沖泡方式、用水量、烹調方式等來訂定情境。

## 4.4.4 切斷原則

任何單一溫室氣體源之排放量占產品預期之生命週期內溫室氣體排放量小於 1% 者，且除使用階段外，其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 GHG 排放。

## 4.5 廢棄回收階段

### 4.5.1 規範一級活動數據與二級數據之蒐集項目

#### 4.5.1.1 數據蒐集項目

- 包裝材料廢棄處理量。
- 包裝材料廢棄處理之過程相關 GHG 排放。
- 其他廢棄回收階段因配合現階段管理策略，廢棄回收階段所造成之溫室氣體排放，未來應依據實際情況進行考量（如：回收率）做為情境模擬之參考。

#### 4.5.1.2 一級活動數據蒐集項目

本廢棄回收階段因資料收集困難，目前無一級活動數據之要求，廢棄回收階段所造成之溫室氣體排放，未來將視實際情況進行考量（如：回收率）。

### 4.5.1.3 二級數據蒐集項目

產品在廢棄回收階段因配合現階段管理策略，在一級活動數據無法取得的情況下，得建議使用二級數據項目之要求，未來將視實際情況進行考量。

### 4.5.1.4 本階段使用之一級活動數據或二級數據項目

產品在廢棄階段因配合現階段管理策略，目前無應蒐集之一級活動數據或二級數據項目之要求，未來將視主管機關相關辦法訂定。

## 4.5.2 一級活動數據蒐集規則

### 4.5.2.1 數據蒐集方法與要求

使用速食麵之「包裝產品材料及相關容器排出量」、「在使用時包裝產品材料的廢棄物及廢棄物重量」以及「產品相關容器包裝材料重量及附屬物重量」等。

### 4.5.2.2 數據蒐集期間

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準確性。

### 4.5.2.3 產品在多種廢棄或回收設施的處理方式

產品於多種廢棄或回收設施的處理方式可不考慮一級活動數據。

### 4.5.2.4 分配方法

產品在本階段並無考慮任何分配方法。

### 4.5.2.5 區域差異與季節性變化之處理方式

本階段無區域性差異或季節性變化，可不考慮一級活動數據。

## 4.5.3 二級數據蒐集規則

本廢棄回收階段因配合現階段管理策略，並無應蒐集之二級數據，所以對二級數據內容與來源、廢棄物處理情境等項目，無相關規範。

# 五、資訊揭露方法

## 5.1 標籤格式、位置與大小

- (1) 碳標籤格式與大小應符合「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 0.5cm 高度不得小於 0.6cm。

(3) 產品本身、最小單位包裝或其他行銷載體揭露碳標籤。

標示可如下圖：



碳標字第0000號  
產品最小單位標示  
<http://www.epa.gov.tw>

## 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:在標示減量時可標示減量前之 GHG 排放量)。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。

## 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, 2010年公告。
2. 行政院環境保護署, 碳足跡產品類別規則訂定指引, 2010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. 日本「即席めん」PCR, 2010/09/8公告。
5. BSi, PAS 2050:2008 Specification for the assessment of the life cycle greenhouse gas emissions of goods and services, 2008.
6. BSi, Guide to PAS 2050 How to assess the carbon footprint of goods and services, 2008.
7. Simapro 7.2.4生命週期評估軟體。

## 七、磋商意見及回應

審 查 意 見	答 覆 情 形
<p>統一企業股份有限公司</p> <p>1. CNS9537 太狹隘，應該要把冬粉，米粉 (CNS11172)一起納入本 PCR</p>	<p>1.本 PCR 係以 CNS9537 定義之”速食麵”為主，固 CNS11172”米粉絲”在此不適用，待專家審查會議在研議</p>
<p>統一企業股份有限公司</p> <p>2. 【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</p>	<p>2. 依照審查意見已將此句刪除。</p>
<p>統一企業股份有限公司</p> <p>3. 【2.2.2.4】消費者使用階段: 需明訂沖泡用水的室溫溫度</p>	<p>3. 依照審查意見將室溫溫度訂為 25°C。</p>
<p>統一企業股份有限公司</p> <p>4. 【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”。</p>	<p>4. 已將”燃”改正為”然”。</p>
<p>統一企業股份有限公司</p> <p>5. 【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。</p>	<p>5. 依照審查意見改為「製造廠運送到”第一階段”配送點間」。</p>
<p>宜特科技股份有限公司</p> <p>6. 【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。</p>	<p>6. 依照審查意見改為產品之”配送於零售”時。</p>

## 八、審查意見及回應

審 查 意 見	答 覆 情 形
<p>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</p> <p>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。</p> <p>2. 目前環保署的碳標籤審查，均會要求申請廠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. 三、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>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)</p> <p>2. 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°C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°C為加</p>

審 查 意 見	答 覆 情 形
	熱起始溫度，需加熱至100°C。」
<p><b>中原大學 郭財吉 副教授</b></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><b>社團法人環境管理協會</b></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>