

# 稅則分類案例研究

## 案例一：冷凍水果泥

### 一、案情

本案係某廠商進口「冷凍水果泥」之稅則疑義案件，究宜以其係經熬煮歸列稅則第 2007 節或經加熱處理歸列稅則第 2008 節抑或依進口人主張以冷凍果泥之加工製程，未經熬煮，僅經低溫殺菌(Pasteurization)，使產品達到徹底殺菌之目的，歸列稅則號別第 0811 節。

### 二、貨品內容

依據廠商檢送之資料所載，本案貨品係將冷凍水果經切割、解凍、篩濾、加糖、低溫殺菌(Pasteurization)、充填、冷凍、包裝等加工製程所製得之冷凍水果泥。

### 三、分類理由

本案貨品參據 H. S. 註解中文版第 8 章總則之詮釋：「本章之果實及堅果可以是完整的，也可以是切片 (sliced)、切碎 (chopped)、切絲 (shredded)、去核 (stoned)、打漿 (pulped)、磨碎 (grated)、去皮 (peeled) 或去殼 (shelled)。」及第 08.11 節之詮釋：「果實及堅果在未冷凍前以熱水或蒸氣處理過仍保留在本節內。至於冷凍前以其他方式煮過者除外(第二十章)。」。惟水果之果肉纖維質地軟，為避免果肉組織崩解，除非用於完整、片狀或塊狀果肉之個體急速冷凍(IQF)產品，方適用以熱

水或蒸氣之殺菁處理。而果泥具流體特性，雖亦可進行熱水或蒸氣之熱處理，則需視其熱處理之條件，本案之低溫殺菌係以熱交換器進行加熱處理，未涉及直接以熱水或蒸氣為媒介之熱處理，故無第 08.11 節之適用。

又本案係經低溫殺菌之冷凍水果泥，參據 H. S. 中文註解對稅則第 20.07 節之詮釋：「果實或堅果果泥(fruit or nut purees) 為烹煮已篩過之果肉或堅果粉末，加糖或不加糖，至濃厚之程度。」，另第 2008 節之詮釋：「本節包括之果實、堅果及植物其他可食部分（不論整個、片塊或壓碎者）及其混合物，係別章或本章中本節以前之各節所規定方法以外之方法所調製或保存者。本節包括：…（4）經殺菌之果肉，已否經烹煮者在內。」。故本案貨品依據其製程係低溫殺菌，非經熬煮之加熱製程，故無第 2007 節之適用，宜歸列第 2008 節。

#### 四、研究心得

本案冷凍水果泥首先應確認產品加工製程中加熱條件，冷凍水果製品其加熱製程中不外乎殺菁、殺菌或熬煮之製程。如何分辨加熱製程屬殺菁、殺菌或熬煮？係依據加熱條件及其目的而定。

參據食品加工學（方法篇）對冷凍前處理「殺菁(Blanching)」的定義：在蔬菜及水果中所含大部分的酵素即使是在低溫下，活性仍強，只憑藉著低溫並無法將其活性充分抑制，因此為求安

全起見，以冷凍前對原料行短時間加熱，至有效的溫度下將酵素不活化。殺菁的主要目的在使酵素變成不活性，因此必須儘可能地使加熱所導致的品質變化維持在最低的限度，此加熱之作用也具有殺菌之作用。惟水果纖維質地軟，殺菁之加熱處理易導致果肉組織崩解，且水果多為生食者，加熱處理會導致產品具加熱氣味(Cooked Flavor)而影響品質，一般將水果浸於糖液後急速冷凍，以取代殺菁之前處理，故冷凍水果較少使用殺菁之加熱處理。

「低溫殺菌(Pasteurization)」的定義係指 100°C 以下之殺菌處理，屬於商業殺菌法的一種，但必需在低 pH 值 ( $\text{pH} < 4.6$ )、高糖度、高鹽分或成品貯藏於低溫的條件之下方可採用。本殺菌法係 100°C 以下之加熱處理，於未沸騰之低溫狀態下儘可能地使加熱所導致的品質變化(例如維生素等之營養成份)維持在最低限度之破壞，並達到殺死微生物之目的。而果泥具流體特性，則適用於以低溫殺菌之加熱處理達到酵素不活化及殺菌之目的。另熬煮係以長時間烹煮，使其果泥中之果膠、酸及糖因加熱形成膠化，以達到濃厚之質感。

綜上，冷凍水果泥需視加熱條件及其目的而定，若屬加熱處理以殺菌為目的者，宜歸列第 2008 節；若以熬煮使果泥膠化者，宜歸列第 2007 節。