

# 2026年銀髮友善食品評選辦法

2025.12.22

## 壹、目的

農業部為擴大臺灣農產食材之應用，協助銀髮友善食品產業發展，並以市場導向引領研發及技術應用與升級，由財團法人食品工業發展研究所(下稱主辦單位)主辦，擬邀集臺灣有意發展銀髮友善食品之廠商參與產品評選與推廣活動，鼓勵業者以Eatender產品為載體，與上游或/及下游業者共創與擴大銀髮友善生態圈，發揮與創造1+1>2效益，以開創便利性鮮食及新方向，拓展臺灣銀髮友善食品新產品/新市場/新服務。

## 貳、2026年銀髮友善食品評選

### 一、活動期程

- (一)報名時間：2026年1月1日至2026年2月26日，逾期恕不受理。
- (二)入選評選結果公布：2026年5月15日前(視實際作業情形得予以調整)。
- (三)獎項評選結果公布：2026年6月15日前(視實際作業情形得予以調整)。

### 二、報名資格

#### (一)參賽廠商資格

- 1.登記證明：具合格工廠登記證或公司登記證明文件、商業登記證、農產品初級加工場登記證、農業用地作農業設施容許使用同意書等證明文件。
- 2.品管證明：製造工廠須符合食品工廠建築及設備設廠標準與食品良好衛生規範(GHP)、食品安全衛生管理法之規定，並於「非登不可」食品藥物業者登錄平台進行登錄。具CAS、HACCP、TQF、SQF、FSSC 22000、ISO 22000、農產品產銷履歷、有機農產品驗證等產品相關品質證明佐證資料者尤佳。小型地方特色產品廠商可提供產品自主管理計畫書、產品安全與品質聲明書及食品業者投保產品責任險相關證明文件，以確保食品原料、製程、產品品質有合宜之管控。

#### (二)參選產品資格

- 1.須使用臺灣在地農產食材為原料，且占比需達15%以上<sup>註</sup>，並符合食品安全衛生管理法之規範。

註：

- (1)若國產原料提及調味料之產品，佐證證明僅認列以下3項：

- A.產銷履歷農產品標章
- B.優良農產品標章
- C.有機農產品標章

使用原料產地證明書將不予認列。

- (2)產品計算國產食材比例時，先扣除以水為食材的使用量(包含雞精高湯、純茶等)，再依照其他食材使用量進行計算。

- 2.參選產品類別包含主食、主菜、配菜、湯品、乳品、飲品(即飲、沖泡)、

點心(即食、沖泡)、休閒食品、RTC食材、調味料、餐食、其他(如雞精高湯類產品等)，不包含錠劑、錠片、膠囊、粉末之純營養素補充品、保健品、食品添加物等產品(如酵素等)。

- 3.以零售或業務用通路為銷售對象之包裝食品(具啟封辨識性、延長保存期限、密封性、可擴大販賣範圍)，及具包裝之即食鮮食產品(需符合即食鮮食散裝食品標示作業指引，且產品需標示保存方法或保存條件、調理方法、營養標示、過敏原警語資訊等)。
- 4.產品調理方法之訂定需要符合法規規範(如冷凍非供即食之雞肉產品復熱後中心溫度應達74°C以上等)，且產品於外包裝須有明確調理方法與食用方式(如：微波700W加熱2min或以產品10公克加入90°C水100公克沖泡，攪拌3min)。
- 5.產品(RTC食材除外)內容物不得含不可食部分(如骨頭、魚刺、果核等)。
- 6.僅限已在實體或虛擬通路流通販售者(於2026年2月26日前上市流通)，暫不受理開發中或未販售之產品。
- 7.凡已獲選之銀髮友善食品，主辦單位將不受理相同產品之報名。

### 三、報名方式

- (一)每家參賽廠商報名以5項產品為限。
- (二)屬相同產品基底、僅因口味或調味差異而衍生之品項(如：同一沖泡粉系列之茶口味、拿鐵口味)，限擇一口味作為代表產品報名。惟若產品因配方組成或營養設計差異，導致營養素含量或質地特性顯著不同，得視為不同產品報名。
- (三)須於報名截止日前至報名系統(<https://eatender.firdi.org.tw/event/contest>)填寫產品資料，並上傳同意書及相關證明文件後送出審查，僅當報名系統狀態顯示完成時，且依規定於期間內寄送產品樣品至主辦單位，始視為報名程序成立，逾期未完成任一項，或因資料不全、錯誤致使主辦單位無法判讀或聯繫，均即視同放棄資格，相關責任由參選廠商自負。
- (四)每項報名產品皆須提供18份產品供審查作業之用(若該產品組成成分較複雜，會因質地量測需求增加產品提供數量)。請以掛號郵寄或快遞寄送至主辦單位，未完整提供者等同放棄參選資格。保存期限低於14天者，須事先與主辦單位聯繫後再寄送。若產品經審查未進入下一階段(含資格不符或補件逾期等情形)，產品恕不退件。

四、報名費用：現為推廣階段報名免費，原價20,000元/項。

### 五、審查作業

由主辦單位邀集生產品質管理、食品加工、營養醫護、咀嚼吞嚥、安養照護、包裝設計、銷售通路、媒體等領域專家組成評選委員會(下稱委員會)，針對產品生產品質管理及銀髮友善性等予以評選，評選分為三階段。

#### (一)第一階段(資格審查)

- 1.具備登記證明與品管證明相關文件。

2.通過審查者即可進入第二階段評選。

(二)第二階段(入選評選)

1.評選方式：依廠商提出之產品報名資料及產品實體進行評選，由委員會評選錄取獲「2026年銀髮友善食品」，得分排名前30名產品將進入第三階段獎項評選(獲選產品數由委員會視情況調整之)。

2.評選基準：

銀髮友善食品評選基準	
評分項	說明
銀髮友善性(100分)	<p><b>營養機能 (37.5分)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.產品營養設計貼合長者需求，單次食用建議量之熱量及營養素比例與產品類別(見附件一)相呼應，如主食(碳水化合物為主)、主菜(蛋白質為主)等。</li> <li>2.產品包裝上營養標示每一分量與報名系統填寫每人每餐次建議食用量相符。</li> <li>3.需沖泡後食用之產品計算營養素含量時，以產品包裝所提供之食用方法(如依比例加水沖泡稀釋後)進行計算。</li> <li>4.含有益長者生理機能維持之適量營養素(如蛋白質、維生素、礦物質、膳食纖維等)，且產品宣稱訴求合宜。</li> <li>5.減少使用化學合成添加物，鈉含量及外加精緻糖量不宜過高。</li> <li>6.符合銀髮友善食品營養友善標示規範(見附件二)為優。</li> </ol>
	<p><b>質地特色 (37.5分)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.具長者食用安全性：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)不得含有不可食成分(如骨頭、魚刺及果核等)。</li> <li>(2)不宜含有完整堅硬具韌性質地食材(如堅果、纖維、軟骨、種皮等)。</li> <li>(3)不宜含有乾柴、散碎等難以成食團之成分。</li> <li>(4)液體質地宜滑順均勻。</li> </ol> </li> <li>2.各項食材質地(如硬度、黏度)均一。</li> <li>3.維持食物良好風味與外觀。</li> <li>4.符合銀髮友善食品Eatender質地分級區分規格(見附件三)為優。</li> <li>5.食品於標示之各種調理方法與食用方式具質地穩定性及友善性。</li> </ol>
	<p><b>包裝備餐 (25分)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.包裝安全性：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)包材安全性：產品包裝應符合包材及保存安全性，需符合食品器具容器包裝衛生標準的要求。</li> <li>(2)避免危險和傷害：如銳利邊緣、可直接加熱產品需提供防燙醒語等。</li> </ol> </li> <li>2.包裝啟封性：               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1)啟封標示：開啟處應可直覺辨識，並以文字或圖解說明開啟流程。</li> </ol> </li> </ol>

		<p>(2)啟封方式：封口應完整易開封，產品包裝形狀應適合整體重量和尺寸，以利拿取握持，並有防滑等設計。</p> <p><b>3.使用性及備餐便利性：</b> 依零售型及業務型包裝分述如下：</p> <table border="1" data-bbox="576 376 1469 1055"> <tr> <td data-bbox="576 376 1070 1055"> <p>(1)零售型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：程序簡便、易操作且搭配性高，提供合宜烹調方式指引，分量設計宜考量一次性食用完畢或加料再料理成單人份菜色的彈性。</p> <p>C.標籤/警語：包裝說明文字宜依資訊重要性，搭配字體大小、加粗與背景顏色對比，輔以區塊式呈現，若文句過長，建議增加輔助線或符號設計區隔，增進易讀性，或以圖示說明，以利長者快速理解。</p> </td> <td data-bbox="1070 376 1469 1055"> <p>(2)業務型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：應標示加熱調理條件(如烹調方式、時間、溫度)，內容物易取用並可完全取出(倒空)。</p> <p>C.標籤/警語：重要資訊(如品名、產品效期)放置於包裝顯眼處。</p> </td> </tr> </table> <p><b>4.易儲存性：</b>包含開封前保存、重新密封及開封後儲存，應提供各階段保存條件及儲存指引，依零售型及業務型包裝分述如下：</p> <table border="1" data-bbox="576 1155 1469 1704"> <tr> <td data-bbox="576 1155 1038 1704"> <p>(1)零售型包裝</p> <p>A.開封前：以文字或圖示標示保存方式。</p> <p>B.重新密封：多人份產品搭配分次使用小包裝或啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p> </td> <td data-bbox="1038 1155 1469 1704"> <p>(2)業務型包裝</p> <p>A.開封前：當一個包裝容器含有多個內包裝時，需每個包裝皆有必要資訊(如產品效期、品名)。</p> <p>B.重新密封：產品具啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：當一個包裝容器含有多個內包裝時，應標註開封後的保存方式，並於儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p> </td> </tr> </table> <p><b>5.垃圾處理：</b>如提供回收分類指引標示、避免產品過度包裝及考量永續性使用環保包材等。</p>	<p>(1)零售型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：程序簡便、易操作且搭配性高，提供合宜烹調方式指引，分量設計宜考量一次性食用完畢或加料再料理成單人份菜色的彈性。</p> <p>C.標籤/警語：包裝說明文字宜依資訊重要性，搭配字體大小、加粗與背景顏色對比，輔以區塊式呈現，若文句過長，建議增加輔助線或符號設計區隔，增進易讀性，或以圖示說明，以利長者快速理解。</p>	<p>(2)業務型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：應標示加熱調理條件(如烹調方式、時間、溫度)，內容物易取用並可完全取出(倒空)。</p> <p>C.標籤/警語：重要資訊(如品名、產品效期)放置於包裝顯眼處。</p>	<p>(1)零售型包裝</p> <p>A.開封前：以文字或圖示標示保存方式。</p> <p>B.重新密封：多人份產品搭配分次使用小包裝或啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p>	<p>(2)業務型包裝</p> <p>A.開封前：當一個包裝容器含有多個內包裝時，需每個包裝皆有必要資訊(如產品效期、品名)。</p> <p>B.重新密封：產品具啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：當一個包裝容器含有多個內包裝時，應標註開封後的保存方式，並於儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p>
<p>(1)零售型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：程序簡便、易操作且搭配性高，提供合宜烹調方式指引，分量設計宜考量一次性食用完畢或加料再料理成單人份菜色的彈性。</p> <p>C.標籤/警語：包裝說明文字宜依資訊重要性，搭配字體大小、加粗與背景顏色對比，輔以區塊式呈現，若文句過長，建議增加輔助線或符號設計區隔，增進易讀性，或以圖示說明，以利長者快速理解。</p>	<p>(2)業務型包裝</p> <p>A.易用性：包裝從打開到倒空內容物期間可保持穩定，避免內容物在倒出時噴濺或灑出。</p> <p>B.備餐便利性：應標示加熱調理條件(如烹調方式、時間、溫度)，內容物易取用並可完全取出(倒空)。</p> <p>C.標籤/警語：重要資訊(如品名、產品效期)放置於包裝顯眼處。</p>					
<p>(1)零售型包裝</p> <p>A.開封前：以文字或圖示標示保存方式。</p> <p>B.重新密封：多人份產品搭配分次使用小包裝或啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p>	<p>(2)業務型包裝</p> <p>A.開封前：當一個包裝容器含有多個內包裝時，需每個包裝皆有必要資訊(如產品效期、品名)。</p> <p>B.重新密封：產品具啟封保存便利設計(如夾鏈袋、附密封蓋罐子等)。</p> <p>C.開封後：當一個包裝容器含有多個內包裝時，應標註開封後的保存方式，並於儲存期間包裝可保有良好的衛生安全。</p>					
新產品加分項(+10分)		為鼓勵廠家投入銀髮友善食品研發，凡於2025年3月1日至2026年2月26日上市之新型態產品、改良新品或新包裝型態產品參加評選，經審核可獲總分額外之加分，最高以10分計。				

3.結果通知：主辦單位將以電子郵件通知獲選者。

(三)第三階段(獎項評選)

- 1.評選方式：由第二階段排名優異之獲獎廠商進行產品簡報介紹，指派人員至評選會議地點進行調理製備提供試吃品評，並接受詢答。
- 2.產品寄送：進入獎項評選之廠商須依主辦單位會議通知，於一週前提供產品簡報與10份完整包裝產品和足夠評審品評之數量(以信件通知)，請以掛號郵寄或快遞宅配至主辦單位，未完整提供者等同放棄參選資格。
- 3.評選基準：

銀髮友善食品獎項評選基準	
評分項	說明
銀髮友善亮點(50分)	產品基於長者飲食需求所進行的加工技術、營養設計、食材選擇、品質管理、操作方式、包裝設計等面向之創新或調整設計概念。
市場潛力(20分)	產品於臺灣銀髮餐食市場定位、目標客群與行銷推展等面向之市場潛力。
試吃品評(30分)	產品口感、外觀及風味呈現貼近長者飲食需求。
國產食材使用比例(加分項)	為鼓勵業者多元使用優質臺灣在地特色農產食材，產品使用國產原料之比例越高則分數越高，最高以10分計。

4.獎項說明：

獎項名稱	說明
銀髮友善食品金饌獎	總分第一名至第三名者。
銀髮友善食品質地友善獎	使用適宜加工技術生產，食品質地均一與穩定，於適口大小經咀嚼、壓碎混合可成濕潤食團，符合長者飲食型態並具良好風味與外觀，且產品質地等級需符合質地友善性任一等級。
銀髮友善食品營養友善獎	配合產品類別特徵，原配料善用食材特性(如本身具營養機能性、全物利用等)、無/少添加，投入合宜加工技術，並搭配適合分量，成分貼合長者營養補給需求且產品設計具創新性，營養宣稱符合「包裝食品營養標示應遵行事項」法規規範及銀髮友善食品營養友善標示規範中相關營養素規範。
銀髮友善食品包裝友善獎	包裝設計最具銀髮友善性(易開啟、具保存便利性、圖文資訊正確易讀、包材具安全性)者且具創新性。
銀髮友善食品商業潛力獎	最具商業價值及發展潛力等新穎性特色者。
銀髮友善食品食材創新獎	為鼓勵業者多元利用在地特色食材、增加國內農產副產物及格外品的利用率，產品需使用國產農產原料比例達30%以上，展現創新產品型態之加工應用。

- 5.注意事項：各獎項由委員會擇優頒發，獲選名額及新增獎項得由委員

會視實際評選彈性調整。

## 六、獲選產品之權利與義務

入選績優產品皆可獲農業部補助，免費參與下列產品推廣活動。

### (一) 授予標示

1. 授予使用特定廣宣文字：獲選產品得以使用特定廣宣文字，如：產品名稱獲選農業部指導食品工業發展研究所主辦之2026年銀髮友善食品，或產品名稱榮獲農業部評選之2026年銀髮友善食品。獲選銀髮友善食品之產品廠商及合作銷售通路得提出申請，經主辦單位查核並授權同意後得使用。期程為申請完成日至隔年年底，如欲延長使用期間須於每年11月提出申請，然為與不同年度銀髮友善評選產品區隔，廣宣內容須標註獲選年份。
2. 使用銀髮友善食品標誌與標準字：獲選產品可提出「銀髮友善食品標誌與標準字」(見圖1-2)使用申請，該標誌不得用於表彰企業或該企業未獲選產品，且須依「2026年銀髮友善食品獲選產品標誌及標準字使用規範(見附件四)」使用。



3. 授予使用銀髮友善食品質地友善標示：獲選產品可提出「銀髮友善食品質地友善標示」(見圖3-5)之使用申請，該標示不得用於表彰企業或該企業未獲選產品，標示等級須依「銀髮友善食品Eatender質地分級區分規格(見附件三)」判定結果而定，並依規範使用(見附件五)。



圖4、銀髮友善食品質地友善標示 (B版)



圖5、銀髮友善食品質地友善標示 (C版)

4. 授予使用銀髮友善食品營養友善標示：獲選產品可提出「銀髮友善食品營養友善標示」(見圖6-8)之使用申請，該標示不得用於表彰企業或該企業未獲選產品，並依規範使用(見附件五、附件六)。

### 橫式組合



### 直式組合



圖6、銀髮友善食品營養友善標示(單一營養標的標準組合模式)



圖7、銀髮友善食品營養友善標示(多種營養標的標準組合模式)

## 橫式組合



## 直式組合



圖8、銀髮友善食品營養友善標示(與質地友善標示組合模式)

### (二)質地友善性輔導

- 1.依「銀髮友善食品Eatender質地分級區分規格」，提供產品質地等級。
- 2.銀髮友善食品質地友善標示者，具分級標示產品之質地品質管理程序優先輔導資格。
- 3.獲獎項業者，具銀髮友善食品質地分級輔導優先資格。

### (三)餐食共創設計輔導

獲獎項業者並申請銀髮友善食品 Eatender 標誌者，具銀髮餐食共創設計工作坊輔導優先資格。工作坊將視業者需要，提供特定產業趨勢及新產品案例、鎖定目標居家長者或孝親族群飲食需求，著手產品及服務創新設計與優化。

### (四)銷售通路專區設立與串流媒合

- 1.申請產品標示Eatender者，具通路Eatender專區與行銷推展優先推薦資格。
- 2.提供銀髮友善食品Eatender資料庫銷售通路串流服務，協助銷售。
- 3.提供通路媒合服務，促進廠商得獎產品於合作銷售場域販售機會。

### (五)行銷推廣

- 1.於食品展或高齡相關展會辦理產品發表活動：為提升銀髮友善食品獲

選產品的曝光度，主辦單位將於食品展或高齡相關展會協同廠商設立銀髮友善區，並設攤展示2026年銀髮友善食品獲選產品與進行相關推廣活動等帶動產業鏈交流互動，促進媒合機會發掘商機。

2. 舉行頒獎儀式：主辦單位將安排於食品相關研討會或展覽等場合公開表揚與頒獎。
3. 授權使用Eatender相關行銷素材(如Eatender動畫、食譜、影片等)。
4. 發布獲選產品新聞稿與宣傳品：農業部發布獲選產品新聞稿、主辦單位於銀髮友善食品網站與財團法人食品工業發展研究所官網公開刊登獲選產品資訊並製作宣傳品，主動提供食品或長照產業關聯之公協會機關團體協助發放與宣傳。
5. 活動網頁曝光：獲選2026年銀髮友善食品發布於評選活動網頁，提供大眾檢索，並收錄至農業部銀髮友善食品Eatender資料庫。
6. 年度推廣活動內容包括獲選產品廣宣、頒獎、產品展示、試吃體驗、媒合等，亦會視資源機動調整。

(六)獲選產品之義務：適當協助主辦單位相關推廣活動之進行，例如：產品宣傳資料提供、推廣影片拍攝、產品試吃活動、產品設攤等。

#### 七、入選產品優化審查申請

因品名異動、產品優化、原物料調整等因素可申請異動，經審查通過後，獲入選產品相關之權利。

- (一)生產品質管理(如生產線移至新廠、新通過認證、代工廠異動等)
- (二)營養成分(如原料異動、配方異動等)
- (三)質地(質地調整優化)
- (四)包裝分量(如分量異動、包材材質異動、包裝設計異動等)

#### 八、注意事項

- (一)參加者請詳閱評選辦法且遵守各項規定及要求。
- (二)參加者須負責報名填寫資料正確性，如資料錯誤影響評選資格與獲選產品之權利，不得提出異議。
- (三)參賽產品如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消參賽資格暨追回已頒發之獎狀、獎座、Eatender標誌、質地友善標示授權、營養友善標示授權、補助金及本活動所提供之相關權利：
  1. 參賽及獲選產品經查所使用原料非為臺灣在地農產作物。
  2. 參賽及獲選產品經人檢舉侵害他人智慧財產權或著作權相關法令。
  3. 參賽及獲選產品檢舉涉及違反食品衛生相關等法規。
  4. 參賽及獲選產品後續商品銷售或推廣作為，有損主辦單位及該評選之形象精神或其他權益，應自負法律責任。
- (四)參加者於報名及評選所提供之相關產品，恕不退件。
- (五)凡參加者均視為認同並接受本活動辦法之各項規定，本活動辦法若有未盡事宜，主辦單位保留變更本活動辦法或本活動推廣措施之權利。

參、活動聯絡方式

**【報名聯繫】**

聯絡人：財團法人食品工業發展研究所「銀髮友善食品研究團隊」陳俐廷副研究員

地址：300193 新竹市食品路331號

電話：03-5223191轉分機789

電子信箱：clt@firdi.org.tw

**【產品寄送】**

聯絡人：財團法人食品工業發展研究所「銀髮友善食品研究團隊」林冶融副研究員

地址：300193 新竹市食品路331號

電話：03-5223191轉分機755

電子信箱：yjlin@firdi.org.tw

附件一、銀髮友善食品產品類別說明表

類別	定義說明	建議營養組成基準	產品範例
主食	以碳水化合物為主，可提供飽足感，為全穀類、根莖類等富含澱粉的產品	每單次食用建議攝取量，所含之熱量介於 200-500 大卡，來自碳水化合物之熱量占比 50%(含)以上	飯食、麵食等
主菜	以蛋豆魚肉類為主，具足夠分量並可提供一餐中主要的蛋白質與油脂來源	每單次食用建議攝取量，所含之蛋白質高於(含)14 公克	肉排、魚排、肉丸等
配菜	以分量較小蛋豆魚肉類或蔬菜類供餐，或混合二種類之菜餚	每單次食用建議攝取量，所含之熱量不高於 150 大卡	混炒菜餚(如番茄豆腐、魚香茄子、彩椒雞丁)、肉鬆、蒸蛋等
湯品	常與正餐搭配食用，水分比例高，多為鹹式調味	每單次食用建議攝取量，所含之鈉含量低於 800 毫克，另高於(含)400 毫克者應標示「產品每日建議攝取量 00 公克/毫升，所含鈉含量為每日鈉建議攝取量之 00%，請注意攝取」等類似等同詞句	魚湯、雞湯、燉品等
乳品	以生乳、鮮乳或其他乳製品為原料製成之產品	乳成分含量大於 50%	鮮乳、保久乳、乳飲品、發酵乳、起司等
飲品	除液態乳之外，可直接飲用或沖調後飲用的液體產品	需沖泡後食用之產品計算營養素含量時，以產品包裝所提供之食用方法(如依比例加水沖泡稀釋後)進行計算。計算後產品單次食用建議攝取量，所含之外加精製糖不得高於 25 公克(每日糖建議攝取量 1/2)，另外加精製糖高於(含)8 公克者(每單次外加精製糖含量 1/3)應標示「產品每日建議攝取量 00 公克/毫升，所含外加精製糖量為每日糖建議攝取量之 00%，請注意攝取」等類似等同詞句	果汁、穀豆漿、茶、沖泡飲等
點心	熱量較主食低、分量較小，食用時機多在三餐間隔，可補充正餐不足及具補充營養素之功用	每單次食用建議攝取量，所含之熱量介於 100-300 大卡	粥品、湯包、甜湯、麵包等

休閒食品	閒暇時解嘴饞之食品	每單次食用建議攝取量，所含之鈉含量低於 800 毫克，且外加精製糖不得高於 25 公克	肉乾、果乾、膨發食品等
RTC 食材	經前處理可便利烹調之即煮食材(非熟品)	依照其成品類別為營養基準依循	生鮮雞肉片、生鮮魚切片、截切蔬菜等
調味品	用於強化食品香氣及嗜味之調味醬料	每單次食用建議攝取量，所含之鈉含量低於 800 毫克	抹醬、風味調味料等
餐食	以飯麵或其他主食為主原料，佐以禽畜、水產、蔬菜等調理菜餚，經配膳組合(或混合拌炒)之產品(須符合 HACCP 規範且標明營養標示)。	每單次食用建議量之熱量介於 400-800 大卡，且蛋白質 20 公克(含)以上，或每日食用建議量達 1,300-2,150 大卡*，且蛋白質 60 公克(含)以上	便當、盒餐、鍋物炒飯、燴飯、燉飯水餃等
其他	難以歸類至上述類別或具特定保健功能的非膠囊錠劑產品	-	雞精、魚精、益生菌軟糖、高湯等

備註：\*1,300-2,150 大卡為根據第八版 DRIs 中，71 歲以上長者建議攝取量

## 附件二、銀髮友善食品營養友善標示規範

- 一、產品符合以蛋白質及熱量為標的，符合每 100 公克(毫升)含有 100 大卡熱量以上，且每 100 公克固體含 6 公克以上蛋白質或每 100 毫升液體含 3 公克以上蛋白質。
- 二、產品符合以膳食纖維為標的，符合每 100 公克固體含 3 公克以上膳食纖維或每 100 毫升液體含 1.5 公克以上膳食纖維。
- 三、產品符合以鈣為標的，符合 100 公克固體含 180 毫克以上鈣或每 100 毫升液體含 90 毫克以上鈣。
- 四、銀髮友善食品營養友善標示規範符合衛生福利部食品安全衛生管理法之「包裝食品營養宣稱應遵循事項」之「可補充攝取」中膳食纖維、鈣營養宣稱規範。第一欄所列營養素標示「來源」、「供給」、「含」或「含有」時，該食品每 100 公克之固體(半固體)、每 100 毫升之液體或每 100 大卡之液體所含該營養素量必須分別達到或超過本表第二欄第三欄第四欄所示之量(見下表)。

第一欄	第二欄	第三欄	第四欄
營養素	固體(半固體) 100 公克	液體 100 毫升	液體 100 大卡
蛋白質	6 公克	3 公克	3 公克
膳食纖維	3 公克	1.5 公克	1.5 公克
鈣	180 毫克	90 毫克	60 毫克

註：無特殊族群訴求適用

附件三、銀髮友善食品 Eatender 質地分級區分規格

Eatender銀髮友善食品質地分級規格

版本：2025/01

分級名稱	定義	性狀	物性規格 硬度上限值 (N/m <sup>2</sup> )	感官 區分
容易咀嚼	須使用牙齒咀嚼，無法以舌頭壓碎，但咀嚼易細化成食團，其硬度為可容易咬斷咬碎或磨碎的程度	一般食品的外觀及味道，且不得含不可食部分(如骨頭、魚刺及果核等)及堅韌耐咀嚼之質地成分如:纖維、堅果、軟骨等	5×10 <sup>5</sup>	以餐叉側面可將食品切斷，且以餐叉齒部下壓食品時，食品形狀改變，拿起餐叉後，食品不會恢復原狀
牙齦咀嚼	僅須輕微咀嚼，無法以舌頭輕易壓碎，食品濕潤、柔軟，可以牙齦輕易破壞食品，其硬度介於「容易咀嚼」與「舌頭壓碎」中間程度	一般食品的外觀及味道，且不得含不可食部分、堅硬質地成分以及堅韌耐咀嚼不易壓碎分散之穀物麩皮、種皮等	5×10 <sup>4</sup>	以餐叉側面可將食品切成1.5×1.5公分以下的食塊，且以餐叉齒部下壓時，食塊自叉齒間隙擠出並可被壓穿
舌頭壓碎	食品可用舌頭輕易壓碎成食團吞嚥，其硬度為可以在舌頭和上顎之間被壓碎的程度	一般食品的外觀及味道，不能有明顯的離水/油情形。若為固態食品，其質地須能以舌頭破壞	固態: 2×10 <sup>4</sup> 半固態: 1×10 <sup>4</sup>	含細碎顆粒食塊須小於寬0.4公分x長0.4公分；以餐叉齒部下壓時，食品可被壓穿並自叉齒間隙擠出，形成寬度小於等於0.4公分之團塊，且以湯匙舀起食品，經傾斜食品不黏會滑落且極少量殘留於湯匙上；食品可被筷子夾起
無須咀嚼	食品無須咀嚼即可吞嚥	一般食品的外觀及味道，具均勻質地，不能有明顯的離水/油情形且不能含有顆粒	固態: 5×10 <sup>3</sup> 半固態: 3×10 <sup>3</sup>	以餐叉盛起後可堆疊於叉齒上慢慢流出但不滴落；以湯匙舀起、傾斜時；食品成團滑落且在湯匙上留下極少量食物殘留

食品質地分級將考量硬度上限值及感官區分結果，綜合評估而訂定。  
如食品會儲存後自然產生離水現象，須加註「食用前需去除水分」之警語、或以建議使(食)用方式減除離水現象

食品質地分級將考量硬度上限值及感官區分結果，綜合評估而訂定。

如食品會儲存後自然產生離水現象，須加註「食用前需去除水分」之警語、或以建議使(食)用方式減除離水現象。

附件四、2026 年銀髮友善食品獲選產品標誌及標準字使用規範

財團法人食品工業發展研究所  
銀髮友善食品研究團隊

- 一、為利於銀髮友善食品之廠商進行產品推廣，提升消費者認知，促進銀髮食品產業製造端與需求端的活絡，獲選「2026 年銀髮友善食品」之產品廠商得提出申請，經主辦單位查核並授權同意後使用相關廣宣文案或銀髮友善食品標誌或標準字。產品如有包裝、文案等變更，應再次向主辦單位提出申請。銀髮友善食品標誌或標準字之使用，須符合 2026 年銀髮友善食品獲選產品標誌及標準字使用規範(如附件)，且主辦單位保留廠商付費後始得使用之可能。
- 二、獲選產品應以「標誌」或是「標誌搭配標準字」擇一方式進行宣傳。
- 三、獲選銀髮友善食品之產品宣傳具標誌使用權。

使用方式 1：圖	使用方式 2：圖+文(橫式)	使用方式 3：圖+文(直式)
	 Eatender	 Eatender
	 銀髮友善食品	 銀髮友善食品
	 與你同在的好食光	 與你同在的好食光
	 銀髮友善食品 Eatender	 銀髮友善食品 Eatender
	 銀髮友善食品 與你同在的好食光	 銀髮友善食品 與你同在的好食光
	 Eatender 與你同在的好食光	 Eatender 與你同在的好食光
	 銀髮友善食品 Eatender 與你同在的好食光	 銀髮友善食品 Eatender 與你同在的好食光
	 Eatender 高年級生的在地饗宴	 Eatender

		
		

四、搭配標準敘述使用規範

(一)獲選銀髮友善食品之產品僅限搭配以下標準敘述：

- 1.(產品名稱)獲選農業部指導食品工業發展研究所主辦之 OOOO 年銀髮友善食品
- 2.(產品名稱)榮獲農業部評選之 OOOO 年銀髮友善食品
- 3.OOOO 年銀髮友善食品獎
- 4.OOOO 年農業部銀髮友善食品獎
- 5.農業部 OOOO 年銀髮友善食品獎
- 6.OOOO 年農業部評選獲獎產品
- 7.農業部 OOOO 年評選獲獎產品

(二)獲選銀髮友善食品各別獎項產品僅限搭配以下標準敘述：

- 1.(產品名稱)獲選農業部指導食品工業發展研究所主辦之 OOOO 年銀髮友善食品金饌獎
- 2.(產品名稱)榮獲農業部評選之 OOOO 年銀髮友善食品金饌獎
- 3.OOOO 年銀髮友善食品金饌獎
- 4.OOOO 年農業部銀髮友善食品金饌獎
- 5.農業部 OOOO 年銀髮友善食品金饌獎

說明：獎項文字部分，可依廠商實質獲選產品獎項進行更替(文字替換方式如下表)。

序號	獎項	獎項(簡稱)
1	銀髮友善食品金饌獎	金饌獎
2	銀髮友善食品質地友善獎	質地友善獎
3	銀髮友善食品營養友善獎	營養友善獎
4	銀髮友善食品包裝友善獎	包裝友善獎
5	銀髮友善食品商業潛力獎	商業潛力獎
6	銀髮友善食品食材創新獎	食材創新獎

註：各獎項由委員會擇優頒發，獲選名額得由委員會視實際評選彈性調整。

(三)OOOO應自行帶入該產品獲選年份。

(四)本標準字不得單獨使用，且本標誌及標準字使用權僅適用於獲選及經申請核可產品，不得用於同系列相關未獲選及未經申請核可之產品宣稱。

(五)申請廠商之其他未獲選及未經申請核可之產品不得使用、模仿或利用隱晦、語意曖昧之文字描述造成消費者混淆。

(六)若獲選產品為組合性包裝產品，僅可標示於組合外包裝上，不得標示於組合包裝內之個別產品包裝上。

## 附件五、2026 年銀髮友善食品獲選產品質地友善標示及標準字使用規範

財團法人食品工業發展研究所  
銀髮友善食品研究團隊

- 一、為利於銀髮友善食品之廠商進行產品推廣，提升消費者認知，促進銀髮食品產業製造端與需求端的活絡，獲選「2026 年銀髮友善食品」之產品廠商得提出申請，經主辦單位查核並授權同意後使用相關廣宣文案或銀髮友善食品質地標示或標準字。產品如有包裝、文案等變更，應再次向主辦單位提出申請。銀髮友善食品質地標示或標準字之使用，須符合 2026 年銀髮友善食品獲選產品質地友善標示及標準字使用規範，且主辦單位保留廠商付費後始得使用之可能。
- 二、獲選產品應以「質地友善標示」或是「質地友善標示搭配標準字」擇一方式進行宣傳。
- 三、獲選銀髮友善食品之產品質地友善標示使用規範

- (一)中文標準字是以華康圓體字型為主要架構，並加以修飾與調整，其外型、字體間距、各相對位置及比例，均經過精緻化及視覺修正，應用時不得任意更換及變形，以保持視覺一致性。
- (二)標示與標準字之組合使用應視設計需求而定，但是任何情況下均不得任意更動標誌與標準字之比例、組合間之距離、位置等關係，以免形成不佳之視覺效果。
- (三)依實際需求之大小作等比縮放時，放大使用無極大限制；但基本組合高度低於最小組合規範，即有模糊不明之虞，故為保持最佳視覺效果，縮小時不可小於最小使用極限(最小使用規範標誌高度不得小於 12mm)。



A. 標準字



B. 標準字反白



- (四)英文標準字是以 Linotte 字型為主要架構，並加以修飾與調整，其外型、字體間距、各相對位置及比例，均經過精緻化及視覺修正，應用時不得任意更換及變形，以保持視覺一致性。
- (五)標示與標準字之組合使用應視設計需求而定，但是任何情況下均不得任意更動標示與標準字之比例、組合間之距離、位置等關係，以免形成不佳之視覺效果。
- (六)依實際需求之大小作等比縮放時，放大使用無極大限制；但基本組合高度低

於最小組合規範，即有模糊不明之虞，故為保持最佳視覺效果，縮小時不可小於最小使用極限(最小使用規範標誌高度不得小於 11mm)。



#### 四、獲選銀髮友善食品之產品質地友善標示組合使用規範

- (一)本標示使用時須考量視覺獨立性及顯著性，以塑造鮮明印象，因此在任何時候之下使用，均應遵守本頁之規範，以免形成不良視覺效果。
- (二)無背景色時，標示組合應為標準色。
- (三)配合包裝印製用色需求，標示可整體統一以質地標準色進行使用。
- (四)標示及圖樣的尺寸及長寬比可依包裝設計需求改變，只要不影響辨識即可。



#### 五、獲選銀髮友善食品之質地友善標示標準色規範

- (一)標準色彩是呈現品牌形象重要的關鍵，透過色彩系統的標準化，當大眾看到

其色彩的呈現，將自然地聯想到銀髮友善食品。

- (二)不同媒介與材質都有可能導致色彩誤差，為確保色彩呈現的一致與準確性，無論是印刷或網路多媒體上的色彩運用，均有固定的色彩比例或指定的色票編號，應注意色彩的準確性，依實際狀況調整。
- (三)容易咀嚼：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之表情(137C、Orange 021C)及文字(Black)多色印刷。
- (四)牙齦咀嚼：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之表情(137C、Orange 021C)及文字(2935 PC)多色印刷。
- (五)舌頭壓碎：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之表情(137C、Orange 021C)及文字(172 PC)多色印刷。
- (六)無須咀嚼：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之表情(137C、Orange 021C)及文字(368 PC)多色印刷。

## 附件六、2026 年銀髮友善食品獲選產品營養友善標示及標準字使用規範

財團法人食品工業發展研究所  
銀髮友善食品研究團隊

- 一、為利於銀髮友善食品之廠商進行產品推廣，提升消費者認知，促進銀髮食品產業製造端與需求端的活絡，獲選「2026 年銀髮友善食品」之產品廠商得提出申請，經主辦單位查核並授權同意後使用相關廣宣文案或銀髮友善食品營養友善標示及標準字。產品如有包裝、文案等變更，應再次向主辦單位提出申請。銀髮友善食品營養標示及標準字之使用，須符合 2026 年銀髮友善食品獲選產品營養友善標示及標準字使用規範，且主辦單位保留廠商付費後始得使用之可能。
- 二、銀髮友善食品營養友善標示以銀髮友善食品標誌為基礎，承襲 Eatender 快樂微笑及飲食互助意象，並考量質地友善標示搭配一致性，與「蛋白質及熱量」、「膳食纖維」、「鈣」相應的營養標的結合。
- 三、獲選銀髮友善食品之產品營養友善標示使用規範
  - (一)中文標準字是以華康圓體字型為主要架構，英文標準字是以 Linotte 字型為主要架構，並加以修飾與調整，其外型、字體間距、各相對位置及比例，均經過精緻化及視覺修正，應用時不得任意更換及變形，以保持視覺一致性。
  - (二)標示與標準字之組合使用應視設計需求而定，其中標準字「銀髮友善食品」、「營養友善」、「Eatender」三種可選擇，但是任何情況下均不得任意更動標示與標準字之比例、組合間之距離、位置等關係，以免形成不佳之視覺效果。
  - (三)依實際需求之大小作等比縮放時，放大使用無極大限制；但基本組合高度低於最小組合規範，即有模糊不明之虞，故為保持最佳視覺效果，縮小時不可小於最小使用極限，相關規範如下表。

<p>PRINT(300dpi) 印刷高度不得小於1.2cm</p> 	<p>PRINT(300dpi) 印刷高度不得小於2.1cm</p> 	<p>PRINT(300dpi) 印刷高度不得小於2.1cm</p> 
<p>PRINT(300dpi) 印刷高度不得小於1.2cm</p> 	<p>PRINT(300dpi) 印刷高度不得小於2.1cm</p> 	

## 四、獲選銀髮友善食品之營養友善標示色彩應用規範

- (一)標準色彩是呈現品牌形象重要的關鍵，透過色彩系統的標準化，當大眾看到其色彩的呈現，將自然地聯想到銀髮友善食品。

- (二)不同媒介與材質都有可能導致色彩誤差，為確保色彩呈現的一致與準確性，無論是印刷或網路多媒體上的色彩運用，均有固定的色彩比例或指定的色票編號，應注意色彩的準確性，依實際狀況調整。
- (三)銀髮友善食品營養友善標示共有標準彩色版、單色反白版、單色黑字版，如下表所示。



- (四)蛋白質及熱量：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之 Eatender 標誌(137C、Orange 021C)及標準字(3517 C)多色印刷。
- (五)膳食纖維：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之 Eatender 標誌(137C、Orange 021C)及標準字(340 C)多色印刷。
- (六)鈣：標示顏色應以國際標準色卡(Pantone Matching System)色票系統之 Eatender 標誌(137C、Orange 021C)及標準字(661 C)多色印刷。

#### 五、獲選銀髮友善食品之產品營養友善標示組合禁止使用規範

- (一)本標示使用時須考量視覺獨立性及顯著性，以塑造鮮明印象，因此在任何時候之下使用，均應遵守最新版銀髮友善食品獲選產品營養友善標示及標準字使用規範及使用手冊(參考官網公告)，不可試圖改變或設計本標示，以免形成不良視覺效果，包含如下：
- 1.標示勿任意變形、拆解、改變組合、移除文字與更改大小
  - 2.標示使用色彩以第五點標準色規範為主，禁止使用非規範顏色
  - 3.單色標示勿任意使用漸層填色
  - 4.禁止在標示周圍有增加有色邊框、色塊
  - 5.標示顏色與背景色色相不可太過相近
- (二)無背景色時，標示組合應為標準色，然為配合申請者之實務產品包裝設計需求，顏色部分若有特殊需求，可向主辦單位申請單色印刷設計組合。
- (三)單色使用時機為產品包裝設計編排時，需要簡化顏色，避免過於複雜而造成互相干擾的情況，使用時應遵守並確保應用各類印刷材質。