

不織布的補充說明

世界各國皆已非常普遍地使用不織布作為食品包裝濾材。無論是採用 PET, PP, PE...等塑膠當作原料，都必須符合各國的食品容器的法規規範。而且各國的重點都是放在溶出試驗；以台灣而言，除了重金屬等相關試驗之外，還特別規範塑化劑的溶出，相較於日本、歐盟、美國 FDA 等更加嚴格。台灣食品容器的溶出規範，基本上有兩個標準：使用溫度 100°C 以下，以水為媒介，其測試方式為 60°C、30 分鐘；而使用溫度超過 100°C，其方法為 95°C、30 分鐘。以茶包和咖啡包的浸泡方法來看，沖泡熱水應該不會超過 100°C，但我們選擇「使用溫度超過 100°C」的標準測試，讓消費者更加安心無虞。

第二點，關於塑化劑的議題，提供下列的說明：塑化劑是一種添加劑，原本主要是添加在 PVC 塑膠中改變其特性，使其變得柔軟、易彎曲折疊（如 PVC 電氣絕緣膠帶）；但因不肖業者把非食品添加劑的塑化劑添加在果汁中，讓大家關注到塑化劑，而目前全世界只有台灣針對所有塑膠製品測試塑化劑。但是，我們必須再度重申，塑化劑是一種添加劑，並不是塑膠受熱就會產生塑化劑，不應該將塑膠產品跟塑化劑劃上等號。

第三點，關於塑膠材料的耐熱溫度，是針對容器如杯、瓶、碗等盛裝容器來規範，主要是檢測容器是否會因受熱而變形，進而影響盛裝。所以，目前並沒有針對茶包和咖啡包的包裝材料規範耐熱度。就其應用面觀點，全世界包含日本、歐盟、美國 FDA、台灣等都只有訂立相關的溶出規範。再者，各類塑膠材料之應用如一般認為 PET 就等於寶特瓶只是常見狀況而非定律，事實上 PET, PP, PE 等都可能因不同的聚合設計，展現出不同的特性應用於各類包裝材料上。在日本，有些 PET 材料的應用可耐高溫，甚至是超過 PP 可耐之溫度。

希望上述的說明，可以讓消費者慢慢明瞭材料的特性及規範的依據，且讓我們一起努力，希望可以釐清社會大眾對於應用於茶包和咖啡包的不織布或紗的一些疑慮！