



CH2 產品責任

目標設定 | [2.1 永續供應鏈](#) | [2.2 食品安全責任](#) | [2.3 永續產品](#)



目標設定

	供應鏈永續管理	產品責任	食品安全
2025年達成進度	<ol style="list-style-type: none"> 關鍵供應商永續自評問卷回收率100% 開發原物料多元貨源方案達成57項（高於年度目標50項） 供應商年度定期評鑑維持100%（進廠檢驗） SIMP供應商智能管理平台上線率93.93% 	<ol style="list-style-type: none"> 已開發數支體態維持、纖維補充之保健食品。 已開發3支新的機能果凍與休閒飲品。 宗的產品已完成使用無塑紙材、可回收物料的改善，符合減塑之永續方針。 已針對貓、狗不同需求進行相關產品之提案。 執行環保塑料瓶器開發，持續測試與資訊評估。 規劃擴大使用柔板印刷包材、符合FSC規範之包材與3款數位印刷鋁箔。 	<ol style="list-style-type: none"> FSSC22000、ISO22000、HACCP系統轉版已於2024年換發證書。 新產線軟膠囊及果凍產線，已依規畫於2024年完成FSSC22000、ISO22000、HACCP及NSFGMP驗證，以及完成保健營養食品GMP及二級品管驗證。
短期(2026-2027)	<ol style="list-style-type: none"> 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率96%（2026年）、98%（2027年） 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案300項（2026年）、350項（2027年）（以2020年為基準） 落實全面性供應商評估制度：100%一級供應商進行年度定期評鑑 持續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率94%（2026年）、95%（2027年） 	<ol style="list-style-type: none"> 維護國人健康是葡萄王的使命，目前規劃2至4支產品用以預防及減少國人各類健康相關問題。 因應保健食品休閒化之趨勢，計畫開發1至2支機能性休閒食品。 為讓永續概念深植產品開發核心，預計優化產品使用無塑紙材、可回收材質之物料，以及符合SDGs精神之原料與配方設計。 估或使用對環境更友善之物料取代目前物料，如：使用FSC紙材、蔬菜油墨印刷。 執行減塑行動：移除產品塑膠內襯盒、取代PKL產品之塑膠吸管、寶特瓶輕量化、膠囊產品移除塑膠填充物。 公司整體減少包裝對於環境影響的策略。(1)評估無鋁鋁箔，減少非環保材質使用量；(2)評估無塑膠封籤，減少塑膠使用量；(3)評估環保乾燥劑，減少塑膠使用量；(4)評估無溶劑之鋁箔，降低環境溶劑影響 	<ol style="list-style-type: none"> 完成平鎮廠TGA GMP驗證查核與改善評估。 將平鎮廠TQF食安系統驗證更新至涵蓋TQF QM品質驗證及TQF FF機能性食品驗證。 平鎮廠二級品管驗證範圍增加食品添加物製造業別。
中期(2028-2029)	<ol style="list-style-type: none"> 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率99至99.5% 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案400至450項（以2020年為基準） 落實全面性供應商評估制度：維持100%一級供應商進行年度定期評鑑 持續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率96至97% 	<ol style="list-style-type: none"> 依據國家發展委員會調查，臺灣將在2025年邁入超高齡化社會，藉由針對銀髮族各式常見疾病，例：阿茲海默症、巴金森氏症或肌少症等，開發新品，讓銀髮族能夠樂活每一天。 減少貧富差距造成的健康問題，規劃平價保健品，讓國人能以經濟實惠的價格做到日常保健。 鋁箔材質為我司大宗使用之物料材質之一，評估可回收材質鋁箔，並額外評估全紙材質之條包、粉包包材。 規劃產品減量包裝，移除膠囊產品之外盒。 增加回收材料在包裝使用比例的目標。(1)提升使用環保材質產品占比(2)使用碳足跡、再生來源、天然膠、厚度薄的物料，提升環保訴求。 	<ol style="list-style-type: none"> 調節內外部檢驗能量、優化檢驗程序、提高檢驗效率。 維繫客情需求，持續滿足客戶在食安與品質管理之要求、創造共好。
長期(2030年後)	<ol style="list-style-type: none"> 永續性風險評估：關鍵供應商永續自評問卷回收率100% 強化供應鏈不斷貨目標：預計完成開發原物料多元貨源方案500項（以2020年為基準） 3實全面性供應商評估制度：維持100%一級供應商進行年度定期評鑑 4續推廣供應商智能多元溝通平台，供應商上線率98% 	<ol style="list-style-type: none"> 塑膠包材具有難以分解特性，導致塑膠垃圾易造成堆積問題，規劃使用生物可分解之包材取代原有HDPE包材，用以減少塑膠容器使用比例。 持續針對當前國人健康問題進行產品開發。 	<ol style="list-style-type: none"> 配合驗證版本更新，接軌國際，食安品質驗證系統與檢驗中心持續改善及精進。 持續穩定產品品質，提供消費者更高品質、健康的產品，提高公司品牌形象。
對應SDGs		  	  

製造處暨葡眾子公司
總經理
曾美菁



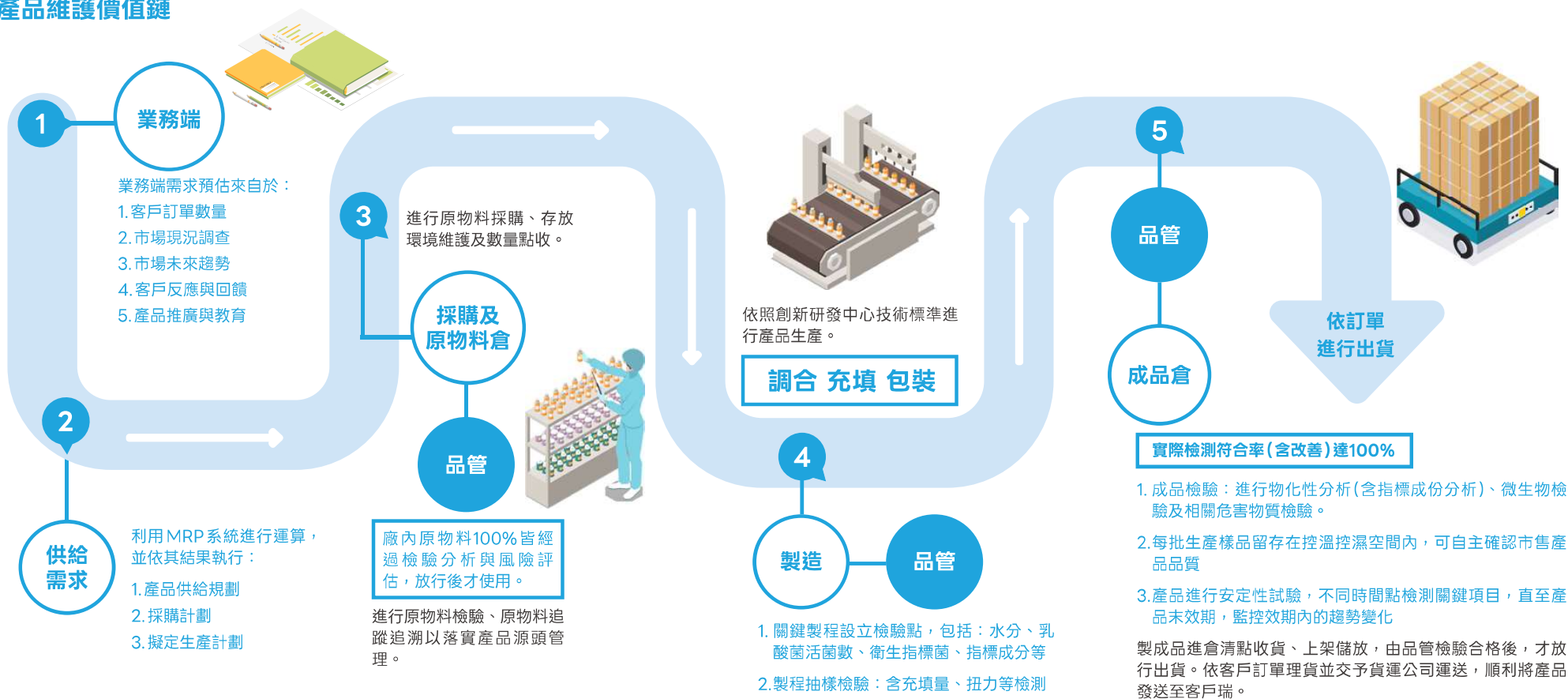
葡萄王生技和葡眾將顧客的健康與安全作為首要任務與職責，我們將不斷完善食品生產體系，帶給大眾最優質的產品品質。

管理方針	重大議題-產品責任與安全
政策	持續不斷創新、追求卓越品質、落實社會責任、確保顧客安心
承諾	以「健康專家，照顧全家」為宗旨，致力於提供健康、高品質的產品給消費者
目標	短期 <ul style="list-style-type: none"> ● 持續強化源頭管理，做好各產品品項溯源管理 ● 持續推動食品安全文化活動，符合FSSC22000等國際驗證規範之要求 ● 中壢廠 cGMP 系統之建立 ● 平鎮廠軟體符合澳洲TGA GMP 系統之要求
	中期 <ul style="list-style-type: none"> ● 結合外部檢驗能量，優化檢驗程序、提高檢驗效率 ● 平鎮廠硬體符合澳洲TGA GMP系統之要求 ● 導入智慧型異常管理系統，建置異常/客訴數位經驗庫，提高品質改善處理效率
	長期 <ul style="list-style-type: none"> ● 配合驗證版本更新，接軌國際，食安品質驗證系統與檢驗中心持續改善及精進 ● 持續穩定產品品質，提供消費者更高品質、健康的產品，提高公司品牌形象
責任	外部責任：TFDA衛生福利部食品藥物管理署 內部責任：食品安全小組運作、維持各食品安全管理系統、各產品HACCP計劃書維持、衛生管理程序及品質異常處理程序

管理方針	重大議題-產品責任與安全
資源	<ul style="list-style-type: none"> ● 系統：延展TAF實驗室認證系統3388，證書展延ISO22000：2018由原本僅有乳酸菌線之認證，新增導入菇類線 ● 設備：無菌操作台、灰化爐、變形深度計、微波消化高壓反應瓶、實驗室修繕工程
具體實績	執行14項微生物及化學類能力測試皆通過



量產產品維護價值鏈



生產線通過第三方驗證，取得ISO22000、HACCP、NSF GMP及FSSC22000認證

2025年食安管控費用為24,054,872元

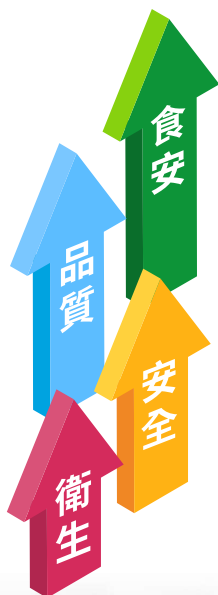
品保

公司整體食品安全管理系統控管單位：

根據國際食品安全及品質系統的規範制定公司品保制度，執行製程及原物料異常分析和客訴處理，並針對產線及供應鏈的風險性進行評估及分析。確保供應商及原物料符合政府法規及葡萄王生技廠規，以確保原物料的安全性。



食品安全衛生管理法、法令規章
ISO22000、FSSC22000、NSF
GMP、TQF 及 ISO/IEC17025
TAF 認證實驗室



當發生因食品衛生安全疑慮，而導致的回收案件，恐造成新聞事件，對消費者留下不好的觀感，故葡萄王生技針對產品責任所設定的目標為：『2025年度因產品衛生安全疑慮導致回收案件為零件』，希望從採購至販售每個環節嚴格管控，達到食品安全無慮，產品已100%針對從業人員、作業場所、設施衛生管理及其品保制度等進行食品安全衛生及品質管理。

在2025年，葡萄王生技花費24,054,872元用於食品安全管控費用，其中包含檢驗費用、人力投入、試驗耗材、儀器折舊、認證費用等項目支出，約占葡萄王生技2025年度營業收入淨額之0.23%。管控費用之各項目支出比例如下所示：

單位：新台幣元

項目	費用	比例
人事	11,690,389	48.6%
設備	5,411,336	22.5%
耗材	4,137,864	17.2%
外部檢驗與認證	2,433,087	10.1%
雜項	382,196	1.6%
總計	24,054,872	



2.1 永續供應鏈

供應鏈 處長
周弘益



供應鏈從源頭起，確保原物料品質兼具永續與健康，透過嚴格的供應商評核和稽核，履行我們對顧客的承諾

葡萄王生技訂定之「葡萄王生技供應商行為準則」（詳細內容請見[[葡萄王生技供應商行為準則](#)]），並將透過以下方式逐步推動所有供應商簽署行為準則：

- (1) 官方宣傳公告。
- (2) 新供應商簽新約同步簽署。
- (3) 合約到期時換新約同步簽署。

葡萄王生技與供應商擁有一致的價值觀，才能確保我們產品的品質。公司透過「供應商管理平台」向供應商溝通本公司之反貪腐與反賄賂政策，供應商應告知、監督、確保其業務無任何貪腐及賄賂之行為發生，另外，針對供應商覺察任何可能違背反貪腐反賄賂之行為時，本公司也提供匿名[檢舉管道](#)進行檢舉。

另外，我們並定期針對供應商的管理及評鑑，將依照供應商類別做分層管理，可分為 (1) 新進供應商 (2) 既有供應商 (3) 工程承包商。

2.1.1 採購策略

採購規範

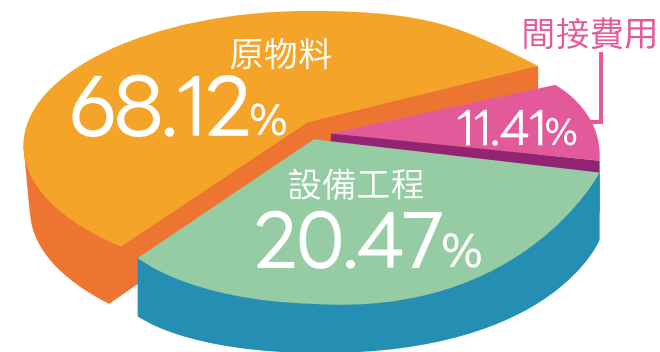
葡萄王生技所有原物料採購需符合公司採購規範，並致力於在地化採購，葡萄王生技對原物料加強控管的措施包括以下原物料供應商規範：

- (1) 需合法登錄在政府食品業者系統中
- (2) 需經過研發等相關部門測試認可
- (3) 須提供完整產品資料以供分析比對，並不得塗改包裝或更換標籤
- (4) 國外進口之原料需擁有許可證並使用原廠包裝進貨
- (5) 需依法規儲存原物料，並獲得相關許可證
- (6) 變更原物料相關資訊，皆需重新完成評鑑程序

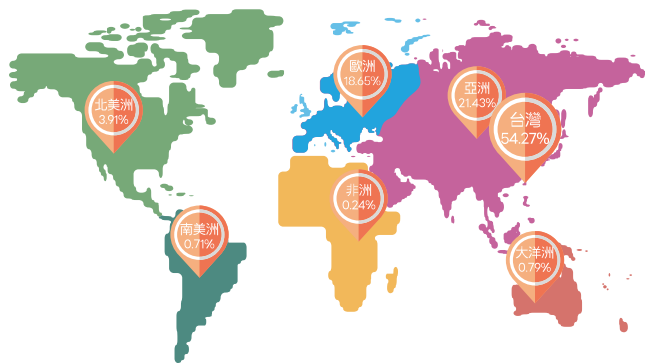
在地與永續採購

葡萄王生技對於致力發展採購綠色產品、重視食品安全與環保、保障勞動人權的供應商，將其列入優先採購對象。為考量運費成本與環保問題，儘量向國內供應商進行採購，以降低運輸過程的溫室氣體排放。上海葡萄王2025年原物料當地採購比例約為99%^註。請購設備評估時，亦會針對各家設備填寫重大能耗使用設備評估表，用以確認其使用能源之種類及耗能情況。永續採購金額佔整體採購金額比例則為2.55%，包含SIG鋁箔和FSC認證等。

2025年度葡萄王採購金額分配比例如下：



葡萄王生技和供應商夥伴共同成長，共同擴大供應鏈中的社會責任效益，以負責任的態度經營企業，提供優質且實在的原物料給我們，共同建立屬於葡萄王生技的價值供應鏈。2025年葡萄王生技原物料採購來源地理分布圖^註如下（其中年度在地採購比例為54.27%）：



註：當地供應商定義為與葡萄王生技及子公司直接進行交易之供應商，其營運事業登記（註冊）地與葡萄王生技及子公司營運據點坐落在同一個國家地區。



關於零斷貨

為維持葡萄王企業的持續營運，提早作好預防措施，最重要的是穩定供應鏈；首先就公司內部，做好需求、供給及庫存管理，對外，盤點並確認供應商暴露於疫情風險區的狀況、供應商的庫存狀況、及物流商的能力（陸運、海運、空運），並確認供應商是否能夠如期交貨，且在維繫既有供應商之信任關係下，同時積極尋找備品及第二家或第三家供應商的可能性，來分散採購風險，保持彈性。

雖然供應鏈成功地克服疫情帶來的挑戰，但隨著國際地緣衝突增加及各國通膨持續，仍然面臨種種困境，包括供應商交貨時間拉長，因運費增加且跨國運輸供不應求，造成原物料成本上漲；更由於訂單履行成本增加、消費者需求多變，造成退貨量和報廢品的增加，這些都成為建立有效庫存的新挑戰，再加上法規日趨嚴格，客戶對品質要求越來越高，品質議題使得供應風險大大提高，所以掌握合格的原物料，比何時抵達更為重要，為滿足顧客日漸繁複的期望，供應鏈必須持續地解決上述困難和面對其他許多來自客戶多變的挑戰。

葡萄王供應鏈四大防止斷貨戰略持續進行，包含：清查產地交期、採購超前佈署、尋找替代來源和多元解決方案。以下為2025年目標：

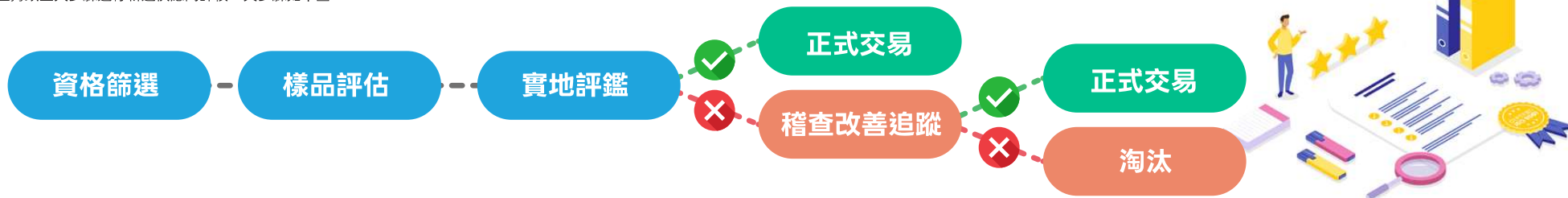
- (1) 客戶訂單完成率目標99%，實際值：99.87%。
- (2) 葡眾供給不斷貨目標0次，實際值：0次。
- (3) 原物料備品評估目標50項，實際值：57項。
- (4) 關鍵供應商永續自評問卷回收率目標95%，實際值：100%。
- (5) SIMP供應商智能管理平台推廣上線率目標93%，實際值：93.93%。

為了提升與供應商合作效率和增加管理共識，並促進產品安全永續發展，同時也響應政府「五環2.0食安政策」，葡萄王期望能盡一己之力，共同為產品安全品質盡一份心力，2025年度規劃線上交流短片供供應商觀看，依廠商類別設計不同支影片內容，內容將涵蓋法規遵循、風險管理、品質及衛生管控等議題，並協助進行滿意度問卷及給予意見回饋。



2.1.2 新進供應商評核

我們堅持以五大步驟進行新進供應商評核，其步驟如下圖。



新進供應商評鑑步驟

1. 資格篩選:

本公司從多面向進行評鑑，包含合法性、需符合廠內樣品規格要求、品質管理、重視食品安全等審核供應商條件，此外，供應商應針對評鑑內容提交相關文件，如營利事業登記及工廠登記證、系統證書（例如ISO22000、ISO9001或HACCP），透過具體文件，以評估供應商制度規劃上之建置是否健全。

2. 樣品評估:

供應商須提供樣品以供品管單位進行檢驗，確保產品品質與安全。

3. 實地評鑑:

新進供應商在正式與葡萄王生技交易前，本公司透過採購、品管、製造、品保人員組成跨部門團隊進行新進供應商實地評鑑作業。評鑑小組針對原物料供應商皆執行不定期稽核與審查，供應商須提供廠內管理管制文件、生產履歷、產品危害分析或檢驗報告（COA）等相關資料，搭配實際生產操作區域巡查，針對再生能源使用、職業安全衛生稽核與訓練（最近一次消防申報檢查紀錄、消防訓練簽到表）、職業安全衛生管理程序、營運不中斷計畫（停電是否有備用電源因應）、機械設備狀況、品質設計、原物料管制、製程管制、成品管制、異常矯正、客戶怨訴處理等ESG項目進行評鑑。

2025年新進供應商之實地評鑑家數為18家。

葡萄王生技2025年進行新進供應商實地評鑑結果如下表所示：

廠商類別		評鑑級別	合計	ESG 級別	合計
新供應商	原料	A	2	A	2
		B	1	B	1
		C	0	C	0
	物料	A	5	A	4
		B	3	B	3
		C	0	C	1
	委外代工	A	5	A	2
		B	2	B	1
		C	0	尚未實施	4
總計			18		18

實地評鑑達到葡萄王生技要求的積分條件者，方可成為葡萄王生技的供應商；而未滿足最低評分標準者，我們會提供待改善事項並要求其進行改善，詳細資訊請參照稽查改善追蹤。

4. 稽查改善追蹤:

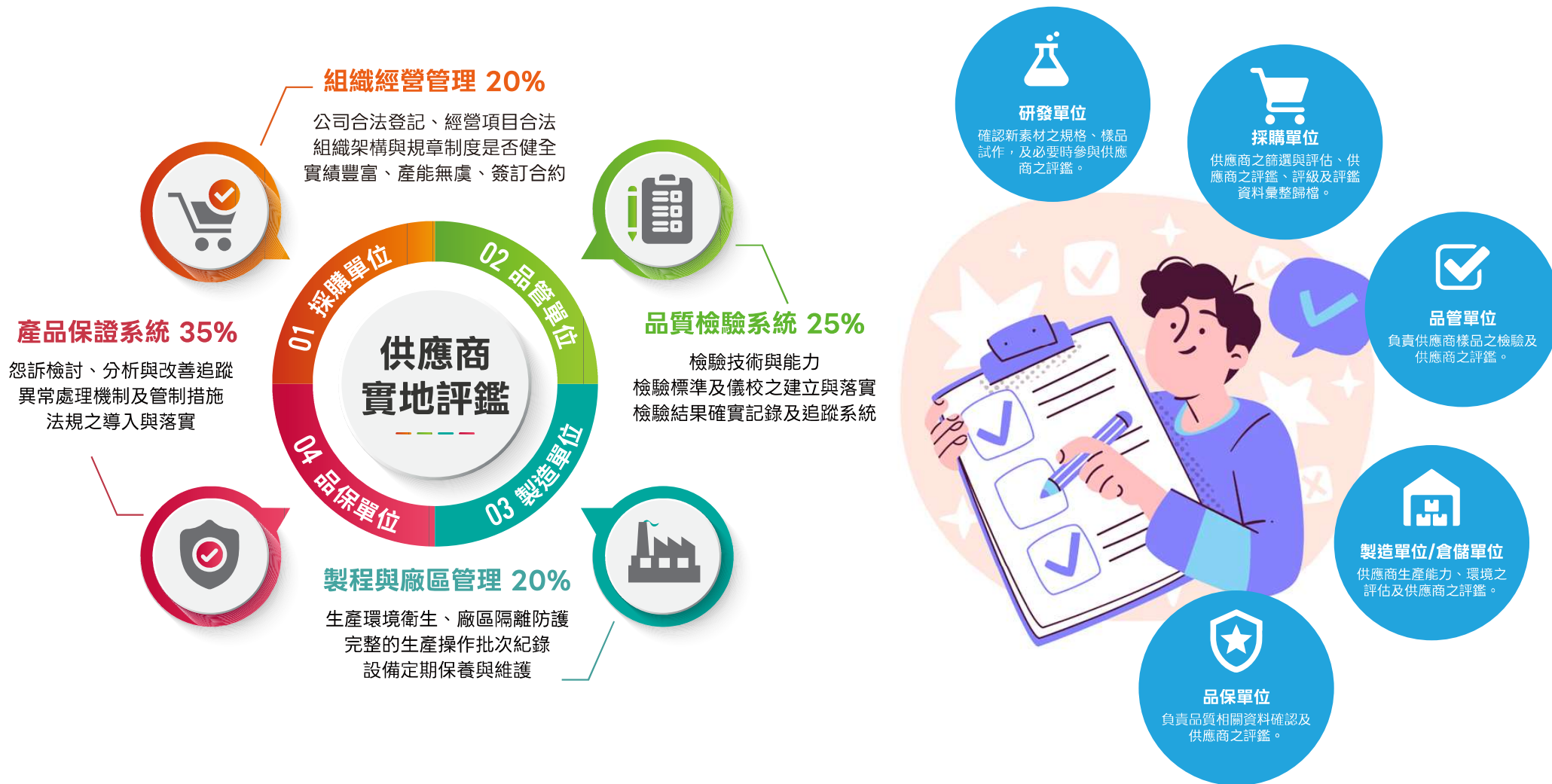
實地評鑑後，葡萄王生技將建議改善事項請供應商回覆，雙方意見交流，最後對整體評鑑結果及意見回覆作二次審查；若遇有重大缺失不適任的廠商即暫停合作機會，直到供應商將缺失項目改善後才可交易。

新進供應商完成首次實地評鑑成為葡萄王既有供應商之後，為了監督供應商維持其內部之品質管理系統、環境衛生、食品安全等系統有確實落實執行，葡萄王仍不定時前往既有供應商進行實地評鑑，使供應商免於懈怠同時持續精進。

5. 簽約時:

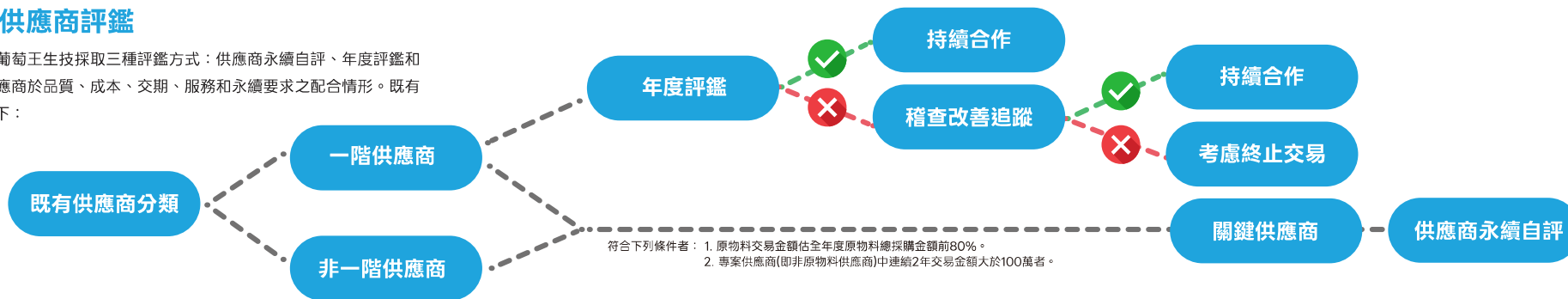
新進供應商須簽署《葡萄王生技供應商行為準則》與《供應商廉潔承諾書》，以此確保供應商在營運及生產過程中實踐永續承諾。

供應商評鑑小組職能與權責分比重如下：



2.1.3 既有供應商評鑑

針對既有供應商，葡萄王生技採取三種評鑑方式：供應商永續自評、年度評鑑和實地評鑑以掌握供應商於品質、成本、交期、服務和永續要求之配合情形。既有供應商評鑑步驟如下：



供應商篩選

葡萄王生技的供應商分為原物料、委外代工和專案供應商，並根據「是否直接與本公司交易」、「採購金額」等業務面向以進行各類別供應商管理，供應商篩選機制如下表：

供應商篩選	2023	2024	2025
1.1一級供應商總數	220	220	225
1.2 一級關鍵供應商總數	49	52	53
1.3一級關鍵供應商佔供應商總支出百分比(%)	56.5%	55.5%	65.97%
1.4 非一級關鍵供應商總數	29	31	34
1.5 關鍵供應商總數 (一級和非一級)	78	83	87

- 一級供應商：一級供應商為前一年度有進行交易直接提供原料和物料給公司的原物料供應商，並且每年皆進行供應商評鑑作業。
- 關鍵供應商：我們定義關鍵供應商為原物料交易金額佔全年度原物料總採購金額前80%，以及專案供應商（即非原物料供應商）中連續2年交易金額大於100萬者。
- 非一級關鍵供應商：一級關鍵供應商以外的其餘關鍵供應商。

1. 供應商永續自評

葡萄王生技之關鍵供應商每年須完成供應商永續自評問卷，問卷內容涵蓋勞工與人權、健康與安全、環境保護、道德規範和管理制度，共39題。2025年向87家關鍵供應商發放永續自評問卷，回覆率100%。

2025供應商永續自評問卷之評分標準

面向	問卷題目數	佔比	ESG面向	說明
勞工與人權	7	18%	社會	涵蓋禁止歧視、強迫勞動、童工及不人道待遇，尊重自由結社權，並持續改善勞工與人權缺陷等議題。
健康與安全	11	28%	社會	涵蓋安全操作、緊急應變、工傷管理、危害控制、設備安全、清潔設施、安全宿舍、無事故、糾正缺陷及ISO45001認證等議題。
環境保護	11	28%	環境	涵蓋記錄溫室氣體排放、環境許可證、資源節約、危險物質管理、廢棄物處理、空氣排放控制、廢水處理、無環境違規、糾正缺陷及ISO 14001認證等議題。
道德規範	3	8%	治理	涵蓋零容忍賄賂、禁止不當收益及設立檢舉通報程序等議題。
管理制度	7	18%	治理	涵蓋資訊公開、智慧財產權保護、永續原物料使用、個人資料保護、環境及社會責任政策、政策傳達及供應商行為準則等議題。

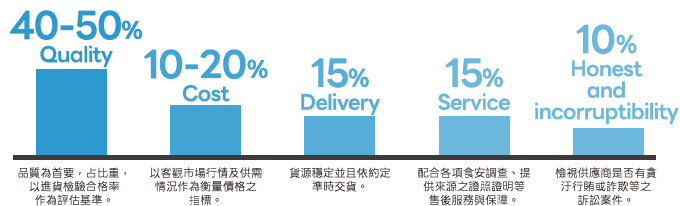
2025年供應商永續自評評估結果

供應商永續自評總家數	87
關鍵供應商永續自評百分比	100%



2. 年度評鑑

葡萄王生技每年定期對有交易之一級供應商進行年度評鑑(包含原物料供應商及委外代工廠)，除了針對原本的Q (Quality,品質)、C (Cost,成本)、D (Delivery,交期)、S (Service,服務/配合度)等四大領域進行評鑑與分級之外，2025年為因應ISO37001更納入反貪腐反賄賂面向的評分標準，以作為風險管理之依據，評鑑總分81分以上者為A級優良廠商，總分65~80分者為B級合格廠商，未滿65分者，為C級不合格廠商。既有供應商若有品質重大異常或若為關鍵原物料製造廠商，會優先安排實地訪察，144項評鑑項目中，共有21項ESG相關評估項目。



2025年原物料供應商評鑑稽核家數為214家，稽核百分比達100%，經過嚴格的考評結果，A級供應商有195家，B級供應商有18家，C級供應商有1家，共計有213家供應商合格通過繼續成為葡萄王生技之優良供應商。葡萄王生技近三年度進行之供應商稽核結果如下表所示：對於不適任的供應商我們將停止採購，並提供諮詢與輔導等相關協助，給予明確的目標和改善時間，使供應商改善現況以符合葡萄王生技的期望，如此藉由確實的評鑑循環及輔導機制，提早發現潛在問題，和供應商共同攜手持續改善與精進。

年度別	2023	2024	2025	
			葡萄王生技	上海葡萄王
供應商總家數	220	218	214	209
稽核家數	220	218	214	104
稽核百分比	100%	100%	100%	70%
A級	214	201	195	137
B級	6	17	18	8
C級	0	0	1	1
ESG通過百分比	100%	100%	100%	100%

*分數級別說明：81以上為A級優良供應商，65~80為B級合格供應商，未達65為C級不合格供應商不得交易。
2025年數據備註說明：若同時供應原料、物料、委外代工，因屬性不同，故分別評鑑計算。

3. 實地評鑑

評鑑小組針對既有供應商皆執行不定期稽核與審查，供應商須提供廠內管理管制文件、生產履歷、產品危害分析或檢驗報告 (COA) 等相關資料，搭配實際生產操作區域巡查，針對再生能源使用、職業安全衛生稽核與訓練 (最近一次消防申報檢查紀錄、消防訓練簽到表)、職業安全衛生管理程序、營運不中斷計畫 (停電是否有備用電源因應)、機械設備狀況、品質設計、原物料管制、製程管制、成品管制、異常矯正、客戶怨訴處理等ESG項目進行評鑑。

2025年完成既有供應商實地評鑑家數為43家，其中實地評鑑結果有一家物料廠商不合格，依規定該廠商不得交易，既有供應商實地評鑑結果如下表所示：

2025		評鑑等級家數		ESG 等級家數	
廠商類別	原料	A	20	A	19
		B	4	B	4
		C	0	C	1
	物料	A	11	A	8
		B	2	B	3
		C	1	C	3
委外代工	A	3	A	2	
	B	2	B	1	
	C	0	C	2	
總計		43		43	

2.1.4 工程承包商管理

葡萄王生技對工程承包商的選擇，是參考政府採購法的規定，透過公開、公正之方式，以評選、比價或議價等程序遴選決定，並以國內廠商為優先。在承包商的選擇，我們優先以購買具有節能標章、省水標章、節能設施等產品及設備，以符合規格及功能之需求者為先，再加以交易風險 (合法登記公司及付款條件) 評估無虞後才能合作。



公司設計有「危害預告告知單」，於承包商進廠施工前，以輔導、稽查、宣傳並重的策略，積極對承包商進行安全管理的輔導，加強工安宣導措施，強化作業場所勞工安全意識，做好工作場所的安全防護，以維護勞工安全。

每年定期實施承攬商績效評估，成果於職業安全衛生委員會中呈報並提供採購納入發包考量，優良單位予以公開表揚獎勵並優先採用，未達標廠商予以排除。



2.2 食品安全責任



研發處 處長
許勝傑

我們的食品安全管理系統嚴格管控各產線的品質目標達成狀況，
以確保產品符合、甚至優於法規要求。

品質部 監檢中心
副總監
葉淑幸



產品責任政策與承諾

葡萄王生技承諾不使用有害物質，以守護大眾健康為根基，將產品責任視為營運生產最重要的一環，因此，我們於產品生產過程的各環節皆以最嚴謹的品質及衛生標準進行管理。我們設定四大食品安全政策「持續不斷創新、追求卓越品質、落實社會責任、確保顧客安心」，期望能透過開發出更多品質優良的產品，搭配廠內訂定之年度品質目標及不定期執行公益活動回饋社會，使社會大眾能體會我們的用心，提升顧客對葡萄王生技產品的信心。

負責任的行銷政策

葡萄王目標使用清晰的標籤和負責任的行銷來促進健康的生活方式，透明地傳達產品和營養資訊，根據嚴格的指導方針來宣傳產品，特別是對道德行銷、廣告和銷售的實踐，我們的負責任行銷政策包含：

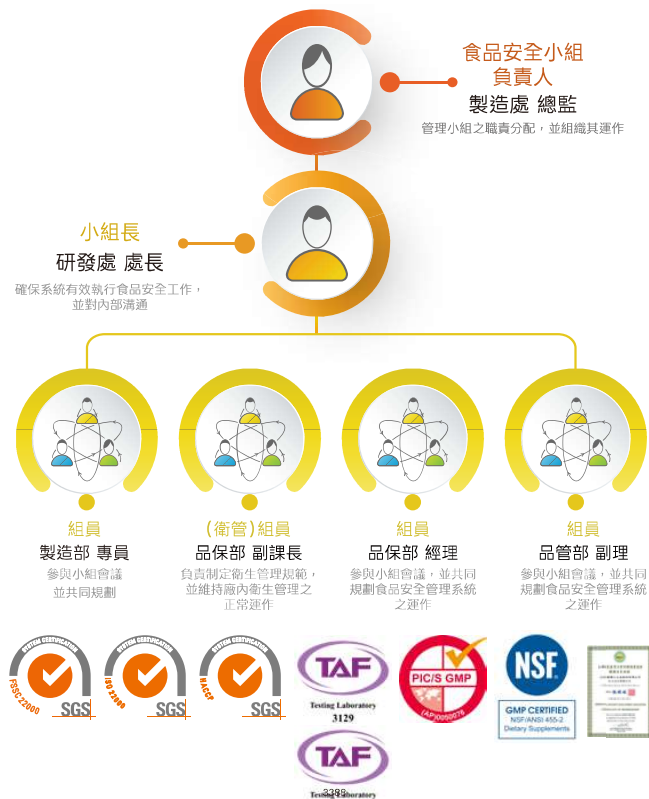
- 提供有關產品/服務的準確且平衡的資訊
- 拒絕誇大對環境和社會影響的說法
- 保護弱勢市場（即兒童等）
- 避免提供有關競爭對手產品/服務的虛假資訊



2.2.1 系統化保障食品安全

1. 食品安全管理組織

葡萄王生技食品安全管理單位最高管理主管為公司負責人曾盛麟董事長，食品安全小組負責人為製造處總監，架構圖如下：



龍潭分公司區架構圖如下：

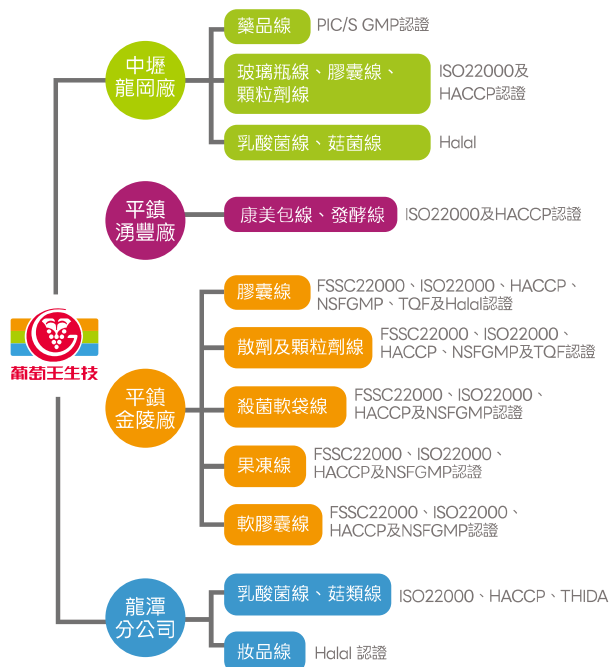


我們的食品安全管理系統亦要求相關單位每年適時檢討目標達成率，每年度進行1次管理審查會議，2025年度針對各產線之品質目標達成狀況、產品模擬回收、管理系統變更、文件更新、法規宣達、內外部查核檢討、衛生監控結果、客訴案件分析等議題進行討論，並訂定明年度之相關目標。另外有關食品安全查核：每月專責人員執行生產線衛生符合性查驗、每年專案小組執行內部稽核查核食品安全管理系統符合性、每年專案小組執行自我查核查核藥品PIC/S GMP與GDP符合性。



2. 系統導入與認證

葡萄王生技於2014年10月取得衛生福利部藥品優良製造證明書，從製造源頭就啟動原物料管理，於產線部分藥品產線通過PIC/SGMP認證，而食品產線則通過TQF認證、ISO22000與FSSC22000 Version6.0版本食品安全管理系統認證、NSFGMP美國國家衛生基金會良好作業規範及Halal清真認證，除此之外葡萄王生技更設有符合ISO/IEC17025TAF認證實驗室，確保製造流程的穩定及品質管理系統的維持。葡萄王生技各廠區導入系統之現況詳如下圖：



平鎮金陵廠、中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠及龍潭廠區分公司已取得ISO22000、HACCP管理系統認證，而平鎮金陵廠另取得FSSC22000Version6.0版本、TQF及NSFGMP認證，四廠區共涵蓋10種劑型食品生產線，2025年已全數完成食品生產線之追蹤查驗，達成率100%，完成驗證之產線所生產的產品產值比為100%，更是品質之保證。

3. 保障弱勢族群的食品安全標籤指引

葡萄王生技嚴格把關生產產品的食用安全，針對嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者等需特別關注之族群，產品開發單位首先針對使用原料、劑型及功能需求進行確認，並於產品的標示內容初稿進行相關警語加註。

(1)使用原料：若原料於政府公開的網站有備註警語，則會於產品的標示中進行加註，如使用樟芝的產品於外包裝加註「嬰幼兒、孕婦、哺餵母乳者，如欲食用本產品，請洽詢醫師或醫療專業人員」之警語字樣。

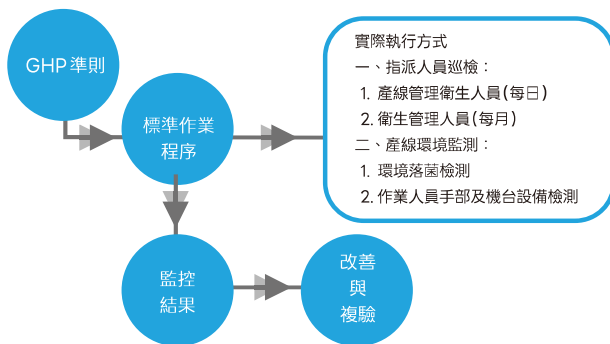
(2)劑型：針對孩童等類別使用者，產品會加上注意安全的警語，如軟糖或是果凍。(3)功能需求：葡萄王生技針對配方進行合適性確認，若適用則會於包裝上標示，例如：素食產品（純素、奶素）等。

2.2.2 食品安全相關教育訓練

葡萄王生技遵循政府規範執行食品安全內部教育訓練，同時派員外出接受訓練，加強內部食品安全衛生之層級；亦持續透過內部講師將相關法規導入基層，由品質部門推導衛生觀念，透過製造單位各管理衛生人員之訓練，以共同推動自我查核機制，並不斷進行改善及自我品質提升。

1. 符合衛生規範之人員訓練與巡檢

1.以GHP（食品良好衛生規範準則）為基本規範：葡萄王生技依循『食品良好衛生規範準則（GHP）』之規定，對於新進食品從業人員給予訓練，確保生產作業符合衛生及品質管理的要求；而在職人員則每年進行食品安全、衛生之教育訓練，使員工能夠加深衛生觀念，並自發性做好衛生管理。



2.指派人員進行衛生巡檢：由製造部各產線指派之管理衛生人員，進行每日產線之衛生巡檢；而衛生管理人員則每月進行1次巡檢。

3.產線環境監測：透過固定頻率進行環境落菌、作業人員手部及機台設備之衛生檢驗；倘若檢驗結果有不合規之情形，則立即進行改善、複驗，整體實際檢測符合率（含改善）可達100%；而年度檢驗之結果亦會於品質衛生會議中進行分析與討論，期望能逐年維持及進步，提升自我品質。

4.水質檢驗：透過固定頻率進行現場用水點之水質檢驗，以確保產品用水及設備清潔用水可符合規範。

2. 年度食品安全相關訓練績效

1.系統性訓練：葡萄王生技於2025年完成中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠及平鎮金陵廠各產線第一線操作同仁之產品品質與產品安全方面培訓，包含上海葡萄王，訓練內容除涵蓋最基本的GHP衛生觀念之外，另強化同仁食品安全管制系統的概念，確保產出之產品皆能符合衛生、安全、產品品質的需求，2025年總訓練時數為4,661小時，642人次。

	法定規範人員	例行教育訓練	廠內執行狀況
食品從業人員	新進食品從業人員	生產製造、品質系統管理、衛生規範及文件管制	新進同仁皆會於人資單位的安排下進行品質系統、衛生規範及文件管制的訓練，並藉由測驗確認成果；生產製造，則由單位主管針對新進同仁進行訓練及測試，達成率皆為100%。
	在職從業人員	食品安全、衛生及品質管理	中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠及平鎮金陵廠2025年皆完成產線作業同仁食品安全、衛生及品質管理的教育訓練，達成率100%。
食品安全管制小組	食品製造工廠衛生管理專責人員	每年複訓8小時	中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司衛生管理人員皆完成2025年8小時複訓，達成率100%。
	食品安全管制系統工作小組成員	每3年複訓12小時	2025年四廠食品安全管制小組成員符合12小時/3年複訓。

2. 衛生管理人員訓練：

葡萄王生技於中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠、平鎮金陵廠及龍潭廠區分公司，分別設置一位衛生管理專責人員，四廠之衛生管理人員，皆於2025年度完成8小時之訓練。

3. 食品安全組織訓練：

另外，葡萄王生技也積極參與同業食品安全相關事務，為台灣優良食品發展協會、台灣食品科學技術協會、台灣保健營養食品工業同業公會等食品協會會員，且公司高階主管有擔任多個協會之理事，與各企業組織透過實務交流持續強化產業界的食品安全，亦透過支持或使用協會制定的加工食品/飲料安全指南，參與同業倡議，提升公司對食品安全的作為。

2.2.3 產品品質與安全性檢驗

1. 檢驗中心

葡萄王生技自願設立實驗室，依據ISO/IEC17025運作，我們的檢驗範疇包含物化性、生物性規範與食安因子相關檢測項目，其檢驗手法通過TAF認證外，實驗室人員還會定期參加第三方認證實驗室舉辦的能力試驗，確認檢驗中心具有高水準。

2025年兩廠認證實驗室順利通過年度稽核，稽核過程中各項品質系統、設備校正、檢驗流程與文件管理等技術面向，均符合TAF要求。透過持續強化內部稽核機制、落實人員教育訓練與參與第三方能力試驗比對，有效降低作業風險，實驗室能持續維持技術能力與數據品質，確保檢驗結果具公信力並可支援公司決策與對外需求。

2025年中壢廠認證實驗室（認證編號3129）新增認證項目：總乳酸菌數，兩廠持有認證項目有生物領域5項、化學領域2項，共計7項。

2. 原物料檢驗

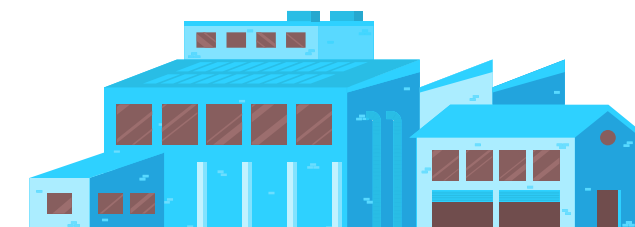
原物料進貨檢驗流程：

葡萄王生技所使用的原物料經過進料檢驗，我們擁有兩間國際級認證實驗室，除了由供應商提交的檢驗報告書，廠內也另外增列與食安因子相關的檢驗項目。當進料檢驗結果不符合允收水準時，即向供應商提出退換貨並再驗，另督促供應商提出矯正及再發防止措施。



檢驗項目與頻率：

原物料都要通過實驗室檢驗方可投入生產，依據原物料屬性執行不同項目的檢驗。目前檢驗項目有環氧乙烷、410項農藥殘留、9項塑化劑、5項微生物、4項重金屬、黃麴毒素等，另外也依循公告方法，評估產品風險，設定金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、李斯特菌的檢驗頻次。公司的檢驗計畫嚴於政府要求，採逐批檢驗，在執行多批檢驗後會經風險評估，將檢驗項目進行頻率修改，使儀器設備能有效地進行運轉，在品質與檢驗花費取得更好的平衡。



觀光工廠販售食品檢驗

（一）產品檢驗頻率：

- 飲料：
 - 1-1冷飲：雙數月檢驗。
 - 1-2熱飲：每季檢驗。
- 冰塊：每月檢驗。
- 冰品：7~9月雙週檢驗，其他時間則每月檢驗。
- 熟食：每季檢驗。

（二）設備塗抹頻率：

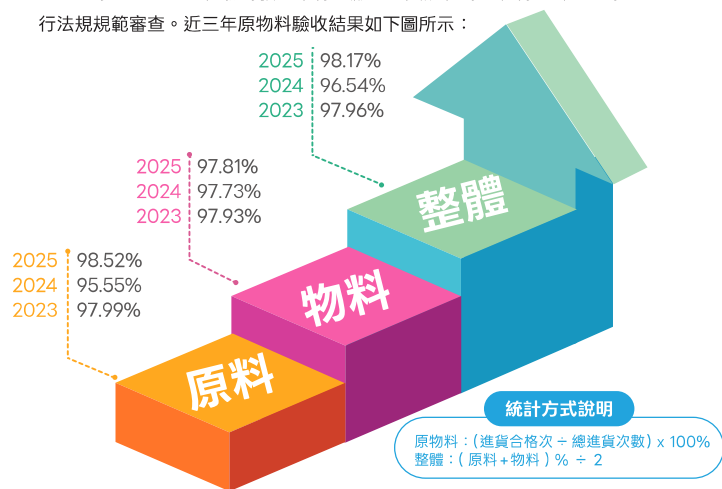
- 咖啡機：每季檢驗。
- 霜淇淋機：7~9月雙週檢驗，其他時間則每月檢驗。

葡萄王生技食品安全實驗室檢測項目，有以下類別：

微生物危害檢測	生菌數(Total Aerobic Plate Count)、大腸桿菌及群(E.coli, Coliform)、腸桿菌科(Enterobacteriaceae)、金黃色葡萄球菌(Staphylococcus aureus)、沙門氏菌(Salmonella)、黴菌與酵母菌(Mold & Yeast Count)、單核球增多性李斯特菌(Listeria monocytogenes)、綠膿桿菌(Pseudomonas aeruginosa)、致病性大腸桿菌(Pathogenic Escherichia coli)、膽鹽耐受性革蘭氏陰性菌(Bile tolerant gram-negative bacteria)...等等
化學性危害檢測	塑化劑(Phthalates)、重金屬(Heavy Metals)、真菌毒素(黃麴毒素(Total Aflatoxin)、赭麴毒素A(Ochratoxin A)、棒麴毒素(patulin)、410項農藥殘留(Pesticide Residue)、二氧化硫(Sulfur dioxide)、脫氧雪腐鐮刀菌烯醇(Deoxynivalenol derivatives)、環氧乙烷(Ethylene oxide)...等等
物理性危害檢測	外觀(Appearance)、風味口感(Flavor taste)、粒徑(Particle size)、異物檢查(Foreign material)、水分(Moisture)、水活性(Water Activity)...等等

檢驗結果：

葡萄王生技對原物料的驗收規範比法規更嚴謹才能替消費者進行最嚴格的把關。因此，原物料於進料檢驗時發現不符合廠內品質規範時，將特別針對該原物料進行法規規範審查。近三年原物料驗收結果如下圖所示：



葡萄王生技對於產品品質嚴格把關，採用精密儀器進行多項檢驗，包括物化性、衛生標準、食安議題相關檢驗，2025年我們所執行的產品檢驗結果如下：

項目	原料				物料
	外購原料	生技發酵物	製造加工(預混料)	製造加工(半成品)	
檢驗件數	2,499	1,554	172	2,692	3,241
合格件數	2,462	1,529	171	2,688	3,167
不合格件數	37	25	1	4	74

註：原料及物料涵蓋微生物、化學性、物理性危害檢測

3. 品質檢驗與目標

品質是產品的根本，唯有安全可靠的品質，才能為消費者所信賴。葡萄王生技設定品質相關目標以持續追蹤管理，確保品質穩定，保障客戶權益，下表為2025年皆已達標之目標達成情形：

廠區	項目	目標	達成情形
中壢龍岡廠	大容量玻璃瓶線貼標不良率	0.60%以下	0.18%
	(硬)膠囊線充填不良率	0.25%以下	0.05%
	顆粒劑線外包裝不良率	1.8%以下	1.72%
平鎮金陵廠	(硬)膠囊線充填不良率	0.30%以下	0.05%
	顆粒劑線外包裝不良率	1.8%以下	1.57%
	散劑線外包裝不良率	1.8%以下	1.47%
平鎮湧豐廠	殺菌軟袋線之充填不良率	1.8%以下	0.88%
	康美包線(無菌充填包裝)密封不良率	0.020%	0.00011%
龍潭分公司	發酵線敗槽率	4.0%以下	0%
	年度敗槽率	3.0%以下	0.03%
	充填包裝不良率	0.5%以下	0%

4. 產品安全性保障

葡萄王生技一直以來持續監控產品可能於販售期間出現的品質變化，為提供最高標準的優良產品，並避免對人身安全、健康、環境以及產品本身可能帶來的危害，針對食用目的、方式、製造加工過程、流程、最終產品形式及攝食量等因素，透過不斷嚴謹的驗證審核和程序控制產品生產流程以確保供應產品的品質和安全，做到讓客戶完全滿意也是我們現在以及未來不斷努力的方向。

葡萄王生技共有膠囊劑、散劑、顆粒劑、玻璃瓶、康美包、殺菌軟袋(無菌充填包裝)、軟膠囊劑及果凍劑型等產品，從原物料、半成品、成品到外包裝標示，皆經過層層的把關，期許潛在被召回的機率為零。對包裝要求較高的客戶，亦增加產品檢查數量、項目及頻率(如瓶標服貼、印刷盒黏合接縫等)。目前公司導入的認證系統，如：ISO22000、FSSC22000、NSFGMP及TQF等，內容規範亦有針對產品安全進行要求，例如：物理性危害的控管(篩網、金屬檢測或X光機檢測等)。2025年因召回而產生的費用以及召回成本皆為0元。葡萄王生技期許能夠符合「每年零件因品質或是衛生疑慮而回收的目標」，透過品質管理單位與跨單位協作，維持公司整體品質系統的有效性。

2025年葡萄王未有違反有關產品與服務之健康與安全法規及未遵循產品與服務之資訊與標示法規之事件。2025年召回產品線數量為0件，產品下架次數及下架產品總重量皆為0。

	2023	2024	2025
召回的產品線數量	0	0	0
因召回而產生的費用	0	0	0



2.2.4 追溯與符規性管理

管理方針	重大議題-行銷與標示	
政策	<ol style="list-style-type: none"> 維持品牌年輕、國際、永續經營形象 訂定「葡萄王生技負責任行銷政策」，致力於使用準確的標示和負責任的行銷來促進健康的生活方式，透明地傳達產品和營養資訊 	
承諾	對大眾承諾「健康專家，照顧全家」，根據嚴格的指導方針來宣傳產品，特別是對道德行銷、廣告和銷售的實踐	
目標	短期	持續秉持「健康專家，照顧全家」理念，我們提供社會大眾，健康、安心的產品，並維持良好形象持續宣傳
	中期	因應ESG趨勢，建立負責任廣告、銷售、責任標籤的宣傳政策及品牌形象建立率
	長期	
責任	對外負責單位：地方政府衛生局、食藥署	
資源	內部溝通協作：採跨部門審核機制，連同創新研發中心、業務單位/營業處、品保部、產品企劃課、行銷企劃部等部門共同審查相關標示符規情形，再三校對確認；法務室與數位發展部提供權責人員（如行銷人員等）自主訓練資源	
具體實績	2025年度共0件廣告受罰事項	

1. 食品追溯追溯系統

葡萄王生技因應政府『應建立食品追溯追溯系統之食品業者』的政策，每月將產品資訊登錄至政府建置的『非追不可』系統中，除可強化自主管理外，更能在食安事件發生時，快速且充分地追蹤產品流向。

2. 食品業者登錄平台

葡萄王生技除致力於內部品質系統的提升外，更支持政府所建置的『食品業者登錄平台』，配合政府於規範的時程內如實登錄，確保政府及消費者能夠明確的掌握葡萄王生技的資訊，目前登錄內容如下表：

食品業者登錄訊息			
登錄項目	食品業者登錄字號	登錄名稱	登錄地址
公司/ 商業登記	H-111880517-00000-6	葡萄王生技股份有限公司	桃園市平鎮區金陵路2段402號
工廠/ 製造場所	H-111880517-00003-9	葡萄王生技股份有限公司平鎮金陵廠	桃園市平鎮區北興里金陵路二段402號
餐飲場所	H-111880517-00006-2	葡萄王生技股份有限公司-觀光工廠	桃園市平鎮區金陵路2段402號
販售場所	H-111880517-00004-0	葡萄王生技股份有限公司	桃園市平鎮區北興里金陵路二段402號
販售場所	H-111880517-00002-8	葡萄王生技股份有限公司	桃園市中壢區龍岡路3段60號
工廠/ 製造場所	H-111880517-00001-7	葡萄王生技股份有限公司	桃園市中壢區振興里龍岡路三段60號
工廠/ 製造場所	H-111880517-00007-3	葡萄王生技股份有限公司龍潭園區廠	桃園市龍潭區新竹科學園區桃園市龍潭區龍園一路68號
公司/ 商業登記	H-128113878-00000-3	葡萄王生技股份有限公司龍潭區分公司	桃園市龍潭區龍園一路68號
工廠/ 製造場所	H-128113878-00001-4	葡萄王生技股份有限公司龍潭區分公司	桃園市龍潭區龍園一路68號
工廠/ 製造場所	H-111880517-00011-8	葡萄王生技股份有限公司平鎮湧豐廠	桃園市平鎮區湧豐里工業一路8號

3. 內部追溯管理機制

原物料追溯

葡萄王生技所使用的原物料皆有批號管理，可立即追溯源頭，透過每年度2次模擬演練（上半年各一次）確認追蹤追溯系統。

廠內依據『成品回收銷毀程序』執行每年度至少（含）二次模擬回收演練；由食品安全小組負責人或小組長發起，並召集相關單位配合演練，回收深度依回收級別而定，並留下演練紀錄。2025年已於4、5、6、11及12月份完成七次演練，參與人員6-10位不等。

葡萄王生技嚴格監測歐盟REACH法規高度關切物質（SVHC）成分列表，依據其列表240項物質當中，僅於部分產品原料遇高溫處理後製程會產出「丙烯醯胺」，因此葡萄王生技亦參考我國食藥署「食品中丙烯醯胺指標值之參考指引」進行嚴格檢測控管，相關產品年銷售量為84,019仟元新台幣。

內部系統化追溯管理

葡萄王生技建立企業內部SAP系統及自願性進行追溯追溯管理機制，可100%依循廠內『產品鑑別與追溯管理程序』；目前機制共涵蓋平鎮金陵廠、中壢龍岡廠、平鎮湧豐廠及龍潭廠區分公司，共10種劑型食品產線所生產之產品，100%皆可進行產品追溯與追蹤之管理。2025年完成七次產品追溯追溯演練，測試結果系統可在2小時內取得產品生產過程中追溯追溯所需之紀錄。



4. 責任行銷與標示

葡萄王生技秉持「健康專家，照顧全家」擁有廣大消費者的信賴實屬不易，訂定「負責任行銷政策」致力於使用準確的標示和負責任的行銷來促進健康的生活方式，透明地傳達產品和營養資訊，根據嚴格的指導方針來宣傳產品，由法務規劃每年進行至少一次之商標教育訓練，特別是對道德行銷、廣告和銷售的實踐，為使消費者感受到誠實用心的態度，制定內部管理程序因應消費者的需求，以降低違法風險。

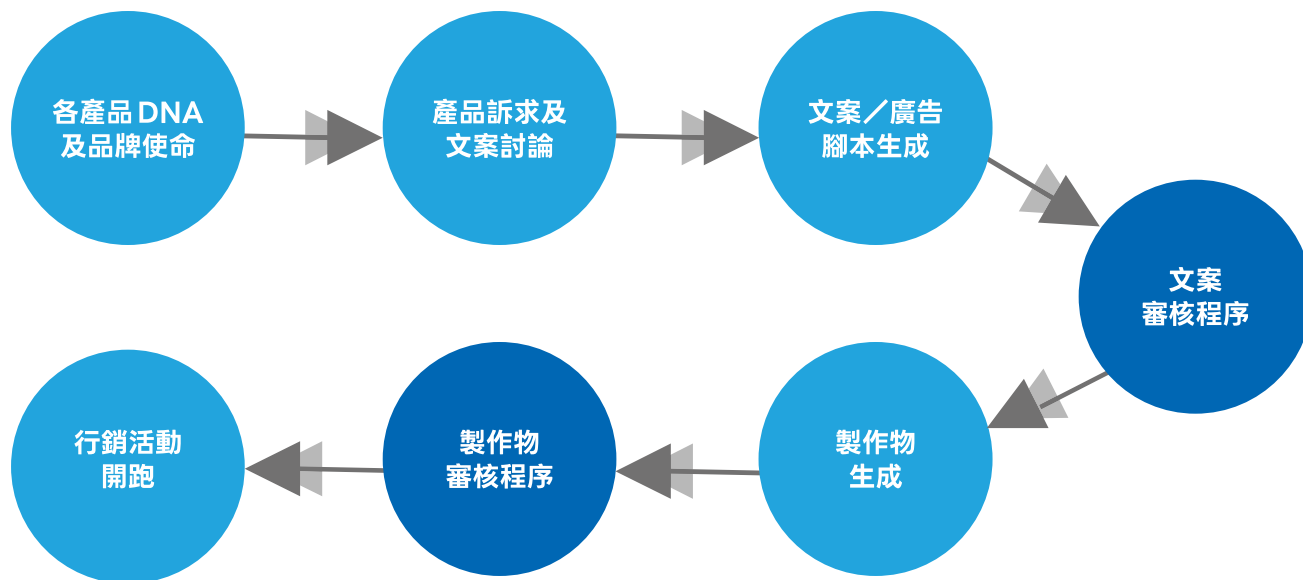
本公司嚴格遵守食品安全衛生管理法及健康食品管理法等相關法規，產品的審查流程，依不同階段進行不同模式：

產品標示審查階段：共同審查相關標示符規情形，經初版、確版之二次校對，以降低標示審查疏忽，維持產品正面形象。

產品標示審查內部採取BPM系統會審相關單位，透過創新研發中心、業務單位/營業處、品保部、產品企劃課、生物科技研究所及法務室等各部門共同審查相關標示符規情形，經初版、確版之二次校對，以降低標示審查疏忽，維持產品正面形象。

廣告文案審查階段：共同審查相關廣告、文宣是否符合『食品及相關產品標示宣傳廣告涉及不實誇張易生誤解或醫療效能認定準則』，以降低違反之件數。

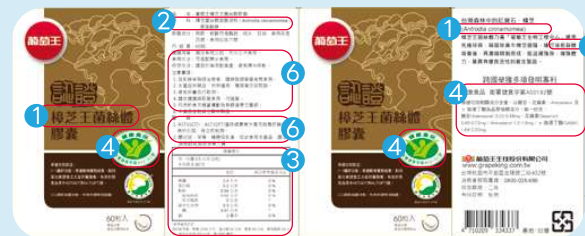
在廣告上的宣傳，為使消費者感受到誠實用心的態度，制定內部管理程序因應消費者的需求，並且降低觸法之可能，每件廣告及網站上或平面宣傳製作物等文案，皆經過創新研發中心、業務單位/營業處、品保部、產品企劃課、行銷企劃部審查給予建議，最終由法務室連同政府公告的可用字句的審核標準一同檢視，以降低違法風險。



葡萄王生技產品包裝標示管理與範例

葡萄王生技對於產品包裝標示遵循法規要求，持續檢視及更新，內容涵蓋：一般原料及食品添加物的展開、包裝食品營養標示、食品過敏原標示、基因改造食品標示、真菌類食品標示、健康食品標示及警語等，以提供消費者完整正確的資訊，並給予消費者合理的認識和選購產品時不可或缺的訊息。

- ① 真菌類標示 - 明確標明部位、拉丁學名及培養方式
- ② 一般原料及食品添加物展開標示
- ③ 營養標示
- ④ 健康食品標示
- ⑤ 食品過敏原標示
- ⑥ 應標示之注意事項及警語



2.3 永續產品

管理方針	重大議題-營養、可負擔的產品
政策	因應消費者及市場需求趨勢，除在自有的核心能力之外，同時也將嘗試結合外部研究或新創單位，開發葡萄王生技獨有之功能原料或配方，提供國人以經濟實惠的價格買到保健食品，提升國人健康狀態與福祉
承諾	在安全與品質上盡力確保安全性及符合法規
目標	短期 <ul style="list-style-type: none"> ● 因應市場快速需求，聚焦腸胃功能、代謝調節與睡眠壓力等高體感功效，導入可量化指標與消費者易理解訴求，加速商品化與銷售轉換 ● 次世代益生菌(NGP)海外市場需求成長，目前亞洲發展相對仍處於初期，故將聚焦於臺灣本土AKK分離菌株之量產開發與科學驗證 ● 維護國人健康是葡萄王的使命，目前規劃2-4支產品用以預防及減少國人各類健康相關問題
	中期 <ul style="list-style-type: none"> ● 依據國家發展委員會調查，臺灣將在2025年邁入超高齡化社會，藉由針對銀髮族各式常見疾病，例：阿茲海默症、巴金森氏症或肌少症等，開發新品，讓銀髮族能夠樂活每一天 ● 減少貧富差距造成的健康問題，規劃平價保健品，讓國人能以經濟實惠的價格做到日常保健 ● 以腸道-代謝-免疫、肌肉與體態管理等系統型功效為主軸，透過臨床試驗與各國法規符合性建立差異化，支撐跨品項應用與國際市場拓展
	長期 <ul style="list-style-type: none"> ● 持續針對當前國人健康問題進行產品開發
責任	對外負責單位：衛生福利部食藥署、桃園市衛生局
資源	<ul style="list-style-type: none"> ● 2025年度生物科技研究所新進1名碩士 ● 2025年度創新研發中心新進5名碩士
具體實績	目前開發及規劃數支健康保健新品，讓國人預防及減少健康相關問題，且符合經濟實惠的定價。 ✓ 獲獎紀錄： 榮獲台灣生物產業發展協會傑出生技產業獎 產業金質獎 【康爾動乳酸菌球顆粒】榮獲台灣生物產業發展協會傑出生技產業獎 年度創新獎 【猴頭菇菌絲體粉】臺北生技獎創新技術獎－應用生技組 銅獎 【益菌王旗艦EX400】榮獲乳酸菌協會創新產品 特優獎 【機能性植物乳桿菌GKM3®】榮獲第21屆國家新創獎－企業新創獎 【猴頭菇菌絲體發酵液粉】榮獲國家生技醫療品質獎 銅獎－營養保健食品類/ 特殊機能保健原料組 持續進行乳酸菌原料、真菌替代性蛋白素材、猴頭菇、中華被毛孢等關鍵素材的功效延伸

葡萄王生技持續地在產品開發上為社會及環境貢獻一份心力，希望每一項產品都能在市場可負擔的價格內提供消費者優質的營養價值。葡萄王生技多款產品皆以採用輕量化包材以減輕資源消耗。目前共有三十多種產品包裝施行瓶身回收計畫，回收後之空瓶皆交由環保業者分解為粒料使用。

葡萄王生技致力落實以下動物實驗友善之政策，並嘗試減少動物實驗之進行。目前主要實驗以細胞測試之方式取得可信數據為主，並盡量於符規範圍內盡量避免選擇活體動物進行試驗，以減少動物之不適與痛苦。葡萄王生技希望藉此行為與地球共存，亦降低愛護動物之消費者於購買時之心理負擔。

另外，為關懷與照顧弱勢族群的健康，我們在桃園設有自有觀光工廠，希望透過回饋鄉里及民眾，提供平實的產品價格，讓有需要的民眾皆能以實惠的價格購買到各式葡萄王的保健產品。



2.3.1 產品營養成分

葡萄王生技之產品皆依產品定位及客群需求設計其營養素，如下列幾款主要熱銷產品範例：

產品	康貝特系列	爆能能量飲料 (PowerBOMB)	益菌王 粉末顆粒	易得纖	樟芝王	精采優適金盞花粉末	康普茶
圖片							
客群	勞力工作者、上班族	學生族群、上班族	全年齡	減重族群	護肝、調節血壓族群	學生族、上班族	學生族群、上班族
營養素	肌醇、牛磺酸、咖啡因、維生素B群、胺基酸、礦物質	牛磺酸、咖啡因、肌醇、維生素C、B群	益生菌、益生質、鳳梨酵素	GKM 益生菌	樟芝菌絲體	智利酒果萃取物、金盞花萃取物、乳酸菌凍乾品、紅藻萃取物	紅茶菌發酵液、鳳梨酵素、乳酸菌發酵濾液
功效	提神、營養素補充	精神旺盛、營養素補充	排便順暢，促進新陳代謝	不易形成體脂肪	護肝、調節血壓	護眼、晶亮舒適有神	排便順暢，促進新陳代謝

葡萄王生技亦考量到產品使用客群之健康條件，已於今年完成減糖飲料之開發，透過配方優化在兼顧風味與機能性的前提下降低糖含量，如康普茶雙纖飲、優適金盞花葉黃素精華液以低糖配方優化升級；展望明年，將進一步規劃無糖飲料產品，並同步評估無代糖配方之可行性，以回應市場對「少負擔、低干擾」飲用選擇的需求，符合國人健康意識。另針對國人健康議題中常被關注的「低鈉/減鈉」方向，主要係源自一般加工食品或即食食品中鈉含量偏高所衍生的健康風險。本公司之產品屬性屬於機能性保健食品，配方設計以有效成分與營養補充為核心，製程中並不添加鈉作為調味或保存用途，產品本身即不涉及高鈉攝取問題。

相對地，公司將研發資源聚焦於更符合保健食品本質的健康議題，例如腸道健康、睡眠管理、營養素補充與整體生理機能調節，從源頭確保配方簡潔、必要且符合安全與法規要求。此一產品策略，係基於產品類型差異與實質健康影響進行判斷，以更適切且具實質效益的方式回應消費者需求。

另因目前國外保健食品休閒化趨勢，規劃各式零食、飲品或沖泡包等各式休閒食品，並添加各式機能性原料，以期民眾能在吃零食之餘亦能得到健康支持，如各式機能果凍、各式機能軟糖、各式機能零食，持續開發中。

2.3.2 產品綠色包裝設計

葡萄王生技長期以來致力於環境友善材質、包材輕量化的設計，以減輕對環境的危害。

1. FSC紙材

超級薑黃MAX印刷盒、葡眾生技鋁箔包系列產品、代工客戶16項產品，皆使用森林監管委員會 (Forest Stewardship Council, FSC™) 認證綠色紙漿進行包材生產，上述取得FSC認證之產品佔葡萄王全部紙類及鋁箔包系列產品採購總金額為33%。以期確保使用紙材來源為正當且管理正確的森林，避免樹木濫墾濫伐，成功降低紙漿用量約15%。

2.大豆油墨印刷

超級薑黃MAX印刷盒採用大豆油墨印刷，減少化石燃料消耗，減少揮發性有機化合物 (VOCs) 排放，降低空氣污染，大豆是一種可再生的植物資源，種植大豆有助於碳平衡和土壤保護，具有良好的生物降解性，能夠在自然環境中迅速分解，減少對土壤和水源的污染，並降低對垃圾掩埋場的壓力。

3.減塑行動

評估寶特瓶輕量化，以降低塑料使用，將減少每瓶29%的塑料；葡萄王膠囊產品減少一次性的塑膠，塑膠瓶用量較前一年減少約20%，有效降低資源消耗與環境負擔。

4.環保鋁箔替代包材開發

針對傳統鋁箔包材於回收處理及環境衝擊上的限制，公司投入開發新型環保鋁箔替代包材，透過去除鋁箔結構，改以高聚合材質進行功能性替代，在兼顧阻隔性與產品穩定性的前提下，避免有機溶劑使用，降低有機殘留風險，提升包材之安全性與環境友善程度。

5. 環保乾燥劑導入

於輔助包材面向，公司推動環保乾燥劑之開發與導入，以天然皂土取代傳統化學乾燥劑，在維持必要吸濕效能的同時，提升材料之自然性與可處理性，降低對環境及使用端的潛在影響，強化整體包裝系統的永續表現。

6. 無塑膠成分封籤開發

同步推動無塑膠成分封籤之設計與應用，透過材質選擇與結構調整，去除塑膠相關成分，在不影響封裝完整性、使用便利性與品質穩定性的前提下，落實減塑行動，回應環保與永續包裝之發展趨勢。

2025年度塑膠包材重量占比

	指標項目	單位	2025
A.	塑膠包材使用之總重量	噸	44.68
B.	再生塑膠使用重量佔塑膠使用總重量之占比	噸%	0.00045%
C.	可堆肥之塑膠使用重量佔塑膠使用總重量之占比	噸%	0%
D.	塑膠包裝中再生材料的百分比	噸%	0%

2025年度各類包裝材料重量占比

包裝材料	單位	採購之總重量	再生材料重量占比(%)	經驗證之材料重量占比(%)
木材/紙類	噸	2,338.49	0%	0%
金屬 如: 鋁、鐵等	噸	11.54	0%	0%
玻璃	噸	0.15	0%	0%