



表一：自熱食物盒資料及實試量得的食物溫度

樣本編號	產品風味 [1]	每盒大約售價 [2]	食物盒標示的塑膠物料 [3]	聲稱食物淨重 (克) [4]	量得發熱包連塑膠包裝袋的重量(克)	提供用水量 (克) [5]	丟棄塑膠袋數量(個) [6]	建議等候時間(分鐘)	量得的食物溫度 ^a [7]	每100克/(整份) [8]		
										能量 (千卡)	總脂肪 (克)	鈉 (毫克)
1	美味鴨血	\$30	聚丙烯 PP	475	58	—	6	15	68°C~78°C (湯) 49°C ~55°C (柔軟食物的中心溫度)	100 (475)	6.8 (32)	1,096 (5,206)
2	辣椒炒雞即食飯	\$25		260	59	86 (發熱包用水)	6	10	56°C~64°C ^b (飯) 41°C ^b (醬汁)	131 (341)	1.2 (3)	150 (390)
3	麻辣嫩牛火鍋	\$50		435	87	—	7	15	77°C~80°C(湯)	268 (1,166)	20.9 (91)	1,965 (8,548)
4	咖喱牛肉米飯	\$29		300	81	145 (食水) 157 (發熱包用水)	9	10至15	78°C~80°C(飯) 69°C~72°C(醬汁)	206 (618)	1.7 (5.1)	332 (996)
5	流汁大寬粉	\$25		283	63	—	7	15	78°C~82°C(湯)	194 (550)	9.0 (25)	482 (1,365)

註

- 相同品牌一般提供多款口味，本會只選表列的產品進行測試。
- 本會於去年12月底買入樣本的大約售價，會因推廣時段、售賣地點及零售點不同而有差異，資料只供參考。
- 一般是指裝載食物的外鍋、內鍋和鍋蓋，清洗後可回收再造。
- 源自產品標籤的資料。
- ：產品沒有提供，需自備用水。
- 計算產品內裝載各種食物、發熱包及膠餐具的膠袋數量，由於這些膠袋一般沒有標示所用的塑膠物料，而且食物袋易受污染，一般不能回收再造。
- ^a：按使用指示拆除包裝、添加室溫水待加熱後，量度內裡食物的溫度範圍。
^b：按使用指示連包裝加熱10分鐘，然後開封量得食物的溫度。
- 源自產品的營養標籤及計算所得。
括弧內數字是計算所得每款樣本的總能量、總脂肪和鈉含量，以每款聲稱食物淨重乘每100克食物的相關營養素再除以100所得。