食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條之附表一修正對照表

<table>
<tr><th>修正規定</th><th>現行規定</th><th>說明</th></tr>
<tr><td>第（七）類　品質改良用、釀造用及食品製造用劑
<table>
<tr><th>編號</th><th>品名</th><th>使用食品範圍及限量</th><th>使用限制</th></tr>
<tr><td>087</td><td>D-山梨醇
D-Sorbitol</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1.限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>088</td><td>D-山梨醇液 70%
D-Sorbitol Solution 70%</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>089</td><td>D-木糖醇
D-Xylitol</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>090</td><td>D-甘露醇
D-Mannitol</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>091</td><td>麥芽糖醇
Maltitol</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>092</td><td>麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿）Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>093</td><td>異麥芽酮糖醇（巴糖醇）Isomalt (Hydrogenated Palatinose)</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使用。
2. 嬰兒食品不得使用。</td></tr>
<tr><td>094</td><td>乳糖醇
Lactitol</td><td>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</td><td>1. 限於食品製造或加工必須時使</td></tr>
</table></td><td>第（七）類　品質改良用、釀造用及食品製造用劑</td><td>第(七)類中新增 D-山梨醇、D-山梨醇液、D-木糖醇、D-甘露醇、麥芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、赤藻糖醇之使用範圍及限量。</td></tr>
</table>

			用。 2. 嬰兒食品不得使用。
095	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

第(十一)類　調味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
003	L-天門冬酸鈉 Monosodium L-Aspartate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
004	反丁烯二酸 Fumaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
005	反丁烯二酸一鈉 Monosodium Fumarate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
008	檸檬酸 Citric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
009	檸檬酸鈉 Sodium Citrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
010	琥珀酸 Succinic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
011	琥珀酸一鈉 Monosodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
012	琥珀酸二鈉 Disodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
013	L-麩酸 L-Glutamic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
014	L-麩酸鈉 Monosodium L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
015	酒石酸 Tartaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
016	D&DL-酒石酸鈉	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必

第(十一)類　調味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	D-山梨醇 D-Sorbitol	1. 本品可使用於飲料；用量為 25 g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際　需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
002	D-山梨醇液 70% D-Sorbitol Solution 70%	1. 本品可使用於飲料；用量為 25 g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用
003	L-天門冬酸鈉 Monosodium L-Aspartate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
004	反丁烯二酸 Fumaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
005	反丁烯二酸一鈉 Monosodium Fumarate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
007	D-木糖醇 D-Xylitol	1. 本品可使用於飲料；用量為 25 g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1.限於食品製造或加工必須時使用。 2.嬰兒食品不得使用。
008	檸檬酸 Citric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
009	檸檬酸鈉 Sodium Citrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
010	琥珀酸 Succinic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
011	琥珀酸一鈉 Monosodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
012	琥珀酸二鈉 Disodium Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
013	L-麩酸 L-Glutamic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
014	L-麩酸鈉 Monosodium L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
015	酒石酸 Tartaric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
016	D&DL-酒石酸鈉	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必

刪除第(十一)類調味劑中D-山梨醇、D-山梨醇液、D-木糖醇、甘草素、甘草酸鈉、D-甘露醇、糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘草萃、醋磺內酯鉀、甘草酸銨、甘草酸一胺、麥芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、單尿甘酸甘草酸、索馬甜、赤藻糖醇、蔗糖素、紐甜之使用範圍及限量，移至第(十一)之一類甜味劑管理。

	D&DL-Sodium Tartrate		須時使用
017	乳酸 Lactic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
018	乳酸鈉 Sodium Lactate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
019	乳酸鈉液 Sodium Lactate Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
020	醋酸 Acetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
021	冰醋酸 Acetic Acid Glacial	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
022	DL-蘋果酸（羥基丁二酸） DL-Malic Acid （Hydroxysuccinic Acid）	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
023	DL-蘋果酸鈉 Sodium DL-Malate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
024	葡萄糖酸 Gluconic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
025	葡萄糖酸鈉 Sodium Gluconate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
026	葡萄糖酸液 Gluconic Acid Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
027	葡萄糖酸-δ內酯 Glucono-δ-Lactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
028	胺基乙酸 Glycine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
029	DL-胺基丙酸 DL-Alanine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
030	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Inosinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
031	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Guanylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
032	磷酸 Phosphoric Acid	本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用

	D&DL-Sodium Tartrate		須時使用
017	乳酸 Lactic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
018	乳酸鈉 Sodium Lactate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
019	乳酸鈉液 Sodium Lactate Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
020	醋酸 Acetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
021	冰醋酸 Acetic Acid Glacial	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
022	DL-蘋果酸（羥基丁二酸） DL-Malic Acid （Hydroxysuccinic Acid）	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
023	DL-蘋果酸鈉 Sodium DL-Malate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
024	葡萄糖酸 Gluconic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
025	葡萄糖酸鈉 Sodium Gluconate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
026	葡萄糖酸液 Gluconic Acid Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
027	葡萄糖酸-δ內酯 Glucono-δ-Lactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
028	胺基乙酸 Glycine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
029	DL-胺基丙酸 DL-Alanine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
030	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Inosinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
031	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Guanylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
032	磷酸 Phosphoric Acid	本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用
033	甘草素 Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
034	甘草酸鈉 Trisodium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
035	D-甘露醇 D-Mannitol	1. 本品可使用於飲料；用量為 25 g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量	1. 限於食品製造或加工必須時使用。

036	氯化鉀 Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	
037	檸檬酸鉀 Potassium Citrate	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	

		使用。	2. 嬰兒食品不得使用。
036	氯化鉀 Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	
037	檸檬酸鉀 Potassium Citrate	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	
038	糖精 Saccharin	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2 g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
039	糖精鈉鹽 Saccharin Sodium	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2 g/kg 以下	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
040	環己基（代）磺醯胺酸鈉 Sodium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25 g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
041	環己基（代）磺醯胺酸鈣 Calcium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

045	5’-核糖核苷酸鈣 Calcium 5’-Ribonucleotide	本品可於各種食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
052	咖啡因 Caffeine	本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量	限作調味劑使用

		Cyclamate 計為 1.25 g/kg 以下。	
042	阿斯巴甜 Aspartame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
043	甜菊醣苷 Steviol Glycoside	1. 本品可使用於瓜子及水分含量 25%以下之蜜餞中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於代糖錠劑及其粉末。 3. 本品可使用於特殊營養食品。 4. 本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰淇淋、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為 0.05%以下。 5. 本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為 0.1%以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
044	甘草萃 Licorice Extracts	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
045	5’-核糖核苷酸鈣 Calcium 5’-Ribonucleotide	本品可於各種食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
046	醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1.使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2.生鮮禽畜肉類不得使用。
047	甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
048	甘草酸一銨 Monoammonium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
049	麥芽糖醇 Maltitol	1. 本品可使用於飲料；用量為 25g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
050	麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿）Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	1. 本品可使用於飲料；用量為 25g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用
051	異麥芽酮糖醇（巴糖醇）Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	1. 本品可使用於飲料；用量為 25g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用
052	咖啡因 Caffeine	本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量	限作調味劑使用

		計為 320mg/kg 以下。	
059	茶胺酸 L-Theanine	本品可於各類食品中；用量為 1 g/kg 以下。	限作調味劑使用

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

		計為 320mg/kg 以下。	
053	乳糖醇 Lactitol	1. 本品可使用於飲料；用量為 25 g/kg 以下。 2. 本品可於其他各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
054	單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
055	索馬甜 Thaumatin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
056	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
057	蔗糖素 Sucralose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
058	紐甜 Neotame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
059	茶胺酸 L-Theanine	本品可於各類食品中；用量為 1 g/kg 以下。	限作調味劑使用

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

第(十一)之一類 甜味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	D-山梨醇 D-Sorbitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1.限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
002	D-山梨醇液 70% D-Sorbitol Solution 70%	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
003	D-木糖醇 D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
004	甘草素 Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉

1.新增第(十一)之一類甜味劑，原第(十一)類調味劑中 D-山梨醇、D-山梨醇液、D-木糖醇、甘草素、甘草酸鈉、D-甘露醇、糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘草萃、醋磺內酯鉀、

			末。		甘草酸銨、甘草酸一胺、麥芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、單尿甘酸甘草酸、索馬甜、赤藻糖醇、蔗糖素、紐甜之使用範圍及限量規定，移至本類別管理。 2.新增糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、甜菊糖苷共五項甜味劑使用於梅粉之規定。 3.刪除原列於第(十一)類調味劑中甜菊糖苷限制蜜餞水分含量 25%以下之規定。 4.新增備註 2「同一食品依表列使用範圍規定混合使用甜味劑時，每一種甜味劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得
005	甘草酸鈉 Trisodium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。		
006	D-甘露醇 D-Mannitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。		
007	糖精 Saccharin	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Saccharin計為2.0g/kg以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以Saccharin計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Saccharin 計為1.2 g/kg以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。		
008	糖精鈉鹽 Sodium Saccharin	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Saccharin 計為2.0g/kg以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以Saccharin計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Saccharin 計為1.2 g/kg以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。		
009	環己基（代）磺醯胺酸鈉 Sodium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Cyclamate 計為1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以Cyclamate計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Cyclamate 計為1.25g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。		
010	環己基（代）磺醯胺酸鈣 Calcium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Cyclamate 計為1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以Cyclamate計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。		

		劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25g/kg 以下。			大於1」之規定。
011	阿斯巴甜 Aspartame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。		
012	甜菊醣苷 Steviol Glycoside	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於代糖錠劑及其粉末。 3. 本品可使用於特殊營養食品。 4. 本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰淇淋、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為0.05%以下。 5. 本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為0.1%以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。		
013	甘草萃 Licorice Extracts	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。		
014	醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2. 生鮮禽畜肉類不得使用。		
015	甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。		
016	甘草酸一銨 Monoammonium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。		
017	麥芽糖醇 Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。		
018	麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿）Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒		

	Syrup)		食品不得使用。
019	異麥芽酮糖醇（巴糖醇）Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
020	乳糖醇 Lactitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
021	單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
022	索馬甜 Thaumatin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
023	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
024	蔗糖素 Sucralose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
025	紐甜 Neotame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

備註：1. 本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

2. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用甜味劑時，每一種甜味劑之使用量除以其用量標準所得之數值（即使用量／用量標準）總和不得大於1。

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條之附表二修正對照表

修正規定	現行規定	說明
第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07087 D–山梨醇 D–Sorbitol 規格標準同§ 11-1-001 § 07089 D–木糖醇 D–Xylitol 規格標準同§ 11-1-003 § 07090 D–甘露醇 D–Mannitol 規格標準同§ 11-1-006 § 07091 麥芽糖醇 Maltitol 規格標準同§ 11-1-017 § 07092 麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿） Maltitol Syrup（Hydrogenated Glucose Syrup） 規格標準同§ 11-1-018 § 07093 異麥芽酮糖醇（巴糖醇） Isomalt（Hydrogenated Palatinose） 規格標準同§ 11-1-019 § 07094 乳糖醇 Lactitol 規格標準同§ 11-1-020	第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑	第(七)類中新增D-山梨醇、D-木糖醇、D-甘露醇、麥芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、赤藻糖醇之規格標準。

§ 07095 赤藻糖醇 Erythritol 規格標準同§ 11-1-023		
第（十一）類　調味劑	第（十一）類　調味劑 § 11001 D–山梨醇 D–Sorbitol 分子式：$C_6H_{14}O_6$　　分子量：182.18 1. 含　量　：97～101 %（80 ℃減壓乾燥 3 小時後定量）。 2. 外　觀　：白色粒、粉末或結晶性粉末，無臭，具清涼甜味。 3. 液　性　：本品水溶液（1→5）其 pH 值應為 4.0~7.0。 4. 砷　：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 5. 重　金　屬　：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 鎳　：7 ppm 以下。 7. 糖　類　：本品 10 g 溶於水 25 mL，加稀鹽酸 8 mL，加迴流冷凝器，於水浴中加熱 3 小時，冷後以甲基橙試液為指示劑，用氫氧化鈉試液中和。其次加水使成 100 mL，取其 10 mL，加水 10 mL 及菲林氏試液 40 mL，徐徐煮沸 3 分鐘後，放置，令氧化亞銅沉澱。取上澄液用玻璃過濾器過濾。燒瓶內沉澱以溫水洗滌至不呈鹼性，洗液仍以前述玻璃過濾器過濾，沉澱再加硫酸鐵試液 20 mL 溶解，亦以前述玻璃過濾器於另一吸濾瓶中，玻璃過濾器以適量水洗滌，洗液併濾液加熱至 80 ℃，加 0.1 N 高錳酸鉀液 20 mL 時，其液色不得立即消失。 8. 乾　燥　：3 %以下（80 ℃，減壓，	刪除第(十一)類調味劑中D-山梨醇、D-木糖醇、甘草素、D-甘露醇、糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘草萃、醋磺內酯鉀、甘草酸銨、麥芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、單尿甘酸甘草酸、索馬甜、赤藻糖醇、蔗糖素、紐甜之規格標準，移至第(十一)之一類甜味劑管理。

	減 重　3 小時）。 9. 熾 灼　：0.02 %以下。 殘 渣 10. 分 類　：食品添加物第（十一）類。 11. 用 途　：調味劑。 § 11007 D–木糖醇 D–Xylitol 分子式：$C_5H_{12}O_5$　　分子量：152.15 1. 含 量　：98.5 %以上（80 ℃，P_2O_5 減壓乾燥器乾燥 4 小時）。 2. 外 觀　：白色結晶性粉末，幾無臭，具甜味。 3. 熔 融　：92～96 ℃。 溫 度 4. 液 性　：本品水溶液（1→10）之 pH 值應為 5～7。 5. 溶 解　：本品極易溶於水（約 1.6 g/mL），略溶於乙醇。 度 6. 砷　：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 7. 重 金　：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 屬 8. 乾 燥　：0.5 %以下（80 ℃，P_2O_5 減壓乾燥器乾燥 4 小時）。 減 重 9. 熾 灼　：0.1 %以下。 殘 渣 10. 還 原　：0.2 %以下。 糖 11. 分 類　：食品添加物第（十一）類。 12. 用 途　：調味劑。 § 11033 甘草素 Glycyrrhizin 1. 含 量　：95 %以上（80 ℃乾燥 4 小時後定量）。 2. 外 觀　：無色～類白色結晶或粉末，具強甜味。 3. 溶 解　：溶於熱水，較難溶於冷水。 度 4. 液 性　：本品之水溶液（1→100）之 pH 值應為 4.5～6.5。 5. 硫 酸　：0.014 %以下（以 SO_4	

	鹽　　計）。 6. 砷　：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 7. 重金屬　：20 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 乾燥減重　：5 %以下（80 ℃，4 小時）。 9. 熾灼殘渣　：8 %以下。 10. 分類　：食品添加物第（十一）類。 11. 用途　：調味劑。 § 11035 D–甘露醇 D–Mannitol 分子式：$C_6H_{14}O_6$　　分子量：182.17 1. 含量　：98～101 %（105 ℃，乾燥 4 小時後定量）。 2. 外觀　：白色結晶粉末，無臭，具清涼甜味。 3. 比重　：1.52。 4. 熔融溫度　：165～168 ℃。 5. 溶狀　：本品 1 g 溶於水 5 mL，其溶液應「澄明」。 6. 液性　：本品水溶液（1→5）之 pH 值應為 5.5～6.5。 7. 比旋光度　：$[\alpha]_D^{25}$=+23.3～+24.3°（取本品 10 g 加硼砂 12.8 g 及水使成 100 mL，且充分振盪溶解並放置 1 小時後測定）。 8. 氯化物　：70 ppm 以下（以 Cl 計）。 9. 硫酸鹽　：100 ppm 以下（以 SO_4 計）。 10. 砷　：1.3 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 11. 重金屬　：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 12. 鎳　：1 ppm 以下。 13. 醣類　：本品 0.5 g 加水 10 mL 及稀鹽酸 2 mL 煮沸 2 分鐘，冷卻後加碳酸鈉試液 5 mL 放置 5 分鐘，加菲	

	林氏試液 2 mL 煮沸 1 分鐘時，應不得生成橙黃或紅色沉澱。 14. 乾燥減重：0.3 %以下（105 ℃，4 小時）。 15. 熾灼殘渣：0.02 %以下。 16. 分類：食品添加物第（十一）類。 17. 用途：調味劑。 § 11038 糖精 Saccharin 分子式：$C_7H_5NO_3S$　分子量：183.19 1. 含量：98 %以上（105 ℃乾燥 2 小時後定量）。 2. 外觀：無色～白色結晶或白色結晶性粉末，無臭或略具芳香，味極甜，一萬倍之水溶液仍具甜味。 3. 熔融溫度：226～230 ℃。 4. 溶狀：本品各取 1 g 溶於熱水 30 mL 及乙醇 35 mL，其溶液應各為無色「澄明」。 5. 苯甲酸及水楊酸：本品 0.5 g 溶於熱水 15 mL 加氯化鐵試液 3 滴時，不得有沉澱，或呈紫～紫紅色。 6. 鄰甲苯磺醯胺：100 ppm 以下。 7. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 易碳化物：本品 0.2 g 加硫酸 5 mL 攪拌混合，於 48～50 ℃加熱 10 分鐘時，其液色不得較比合液 A 為濃。 9. 乾燥減重：1 %以下（105 ℃乾燥 2 小時）。 10. 分類：食品添加物第（十一）類。 11. 用途：調味劑。 § 11039 糖精鈉鹽 Saccharin Sodium	

分子式：
$C_7H_4O_3NNaS \cdot O \sim 2H_2O$

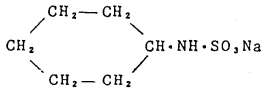
1. 含 量 ：本品含 $C_7H_4O_3NNaS$ 98 %以上（120 ℃乾燥 4 小時後定量）。
2. 外 觀 ：無色～白色結晶或白色結晶性粉末，味極甜，一萬倍水溶液仍具甜味。
3. 溶 狀 ：本品（粉末）各取 1 g 溶於水 1.5 mL 及乙醇 70 mL，其溶液應各為無色「澄明」。
4. 游離酸及游離鹼 ：本品 1 g 溶於新煮沸冷卻之水 10 mL，加酚酞試液 1 滴時，其溶液不得呈紅色。或加 0.1 N 氫氧化鈉液 1 滴時，其溶液應呈紅色。
5. 苯甲酸及水楊酸 ：本品 0.5 g 溶於水 10 mL，加醋酸 5 滴及氯化鐵試液 3 滴時，不得有沉澱或呈紫～紫紅色。
6. 鄰甲苯磺醯胺 ：100 ppm 以下。
7. 砷 ：3 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。
8. 重 金 屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。
9. 易 碳 化 物 ：本品 0.2 g 加硫酸 5 mL 攪拌混合後，於 48～50 ℃加熱 10 分鐘時，其液色不得較比合液 A 為濃。
10. 乾 燥 減 重 ：15 %以下（120 ℃乾燥 4 小時）。
11. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。
12. 用 途 ：調味劑。

§ 11040

環己基（代）磺醯胺酸鈉
Sodium Cyclamate

分子式：
$C_6H_{12}NNaO_3S$

分子量：201.23



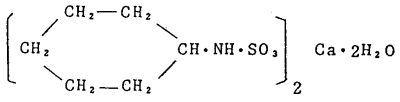
1. 性 狀 ：本品為白色、無臭、具甜味之結晶或結晶性粉末，易溶於水而不溶於酒精、乙醚、氯仿及苯中；其 10 %水溶液之 pH 值為 5.5～7.5。
2. 含 量 ：$C_6H_{12}NNaO_3S$ 98.0 %以上。
3. 硫 酸 鹽 ：0.024 %以下（以 SO_4 計）。
4. 氯 鹽 ：0.014 %以下（以 Cl 計）。
5. 砷 ：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。
6. 重 金 屬 ：20 ppm 以下（以 Pb 計）。
7. 乾 燥 減 重 ：1.0 %以下（105 ℃，2 小時）。
8. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。
9. 用 途 ：調味劑。

§ 11041

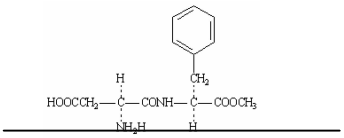
環己基（代）磺醯胺酸鈣

Calcium Cyclamate

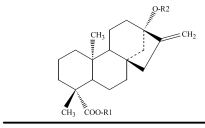
分子式：$C_{12}H_{24}O_6N_2S_2Ca \cdot 2H_2O$　　分子量：432.58



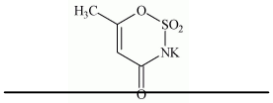
1. 性 狀 ：本品為白色、無臭、具甜味之結晶或結晶性粉末，易溶於水，略溶於乙醇而不溶於氯仿、乙醚及苯中；其 10 %水溶液之 pH 值為 5.5～7.5。
2. 含 量 ：$C_{12}H_{24}O_6N_2S_2Ca$ 98.0 %以上。
3. 鈣 含 量 ：9.9～10.3 %。

	4. 硫酸鹽：0.024 %以下（以 SO_4 計）。 5. 氯鹽：0.035 %以下（以 Cl 計）。 6. 砷：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 7. 重金屬：20 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 乾燥減重：9.5 %以下（130 ℃，4 小時）。 9. 分類：食品添加物第（十一）類。 10. 用途：調味劑。 § 11042 阿斯巴甜 Aspartame 化學名稱：N–L–α–丁胺二醯–L–苯丙胺酸 1–甲酯（N–L–α–Aspartyl–L–Phenylalanine 1–Methyl Ester；APM） 分子式：$C_{14}H_{18}N_2O_5$　　分子量：294.31  1. 性狀：本品為無色、無臭、具甜味之結晶粉末，微溶於水而略溶於酒精，其 0.8 %水溶液之 pH 值為 4～6.5。 2. 鑑別：甲、溶 2 g 三酮茚滿（triketohydrindene）於 75ml 二甲亞碸（dimethylsulfoxide）中，加入 62 mg 之 2,2′–二羥–〔2,2′–聯茚滿〕–1,1′, 3,3′–四酮（hydrindantin），並以 4 M 醋酸鋰緩衝液（pH9）稀釋至 100 mL 後過濾。取本品約 10 mg 置試管中，加入上述試液 2	

	mL 後加熱，則產生暗紫色。 乙、取本品約 20 mg 溶於 1 mL 甲醇中，加入鹽酸胲/甲醇（hydroxylamine hydrochloride/methanol）飽和溶液 0.5 mL 混合後再加入 5 N 知氫氧化鈉/甲醇溶液 0.3 mL，然後將此混合液加熱至沸騰；冷却後以鹽酸試液調整 pH 至 1～1.5 間，並加入 0.1 mL 氯化鐵試液，則產生酒紅（burgundy）色。 3. 含 量 ：$C_{14}H_{18}N_2O_5$ 98.0 %～102.0 %（乾燥後計；105 ℃，4 小時）。 4. 5-苄基–3,6–二氧–2–對二氮己環醋酸（5–Benzyl–3,6–dioxo–2–piperazine acetic Acid）：1.5 %以下。 5. 比旋光度 ：〔α〕$^{20}_{D}$=+12.5°～+17.5°（以乾重計；105 ℃，4 小時）。 6. 透光度 ：適。 7. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 8. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 9. 乾燥減重 ：4.5 %以下。 10. 熾灼殘渣 ：0.2 %以下。 11. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。 12. 用 途 ：調味劑。 § 11043 甜菊醣苷 Steviol Glycoside	

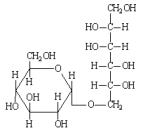
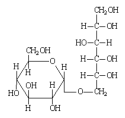
	化學名稱 Stevioside: 13-[(2-O-β–D-glucopyranosyl-β–D-glucopyranosyl)oxy] kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester Rebaudioside A: 13-[(2-O-β –D-glucopyranosyl-3-O-β–D-glucopyranosyl-βD-glucopyranosyl)oxy] kaur-6-en-8-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester 分子式： Stevioside: $C_{38}H_{60}O_{18}$ Rebaudioside A: $C_{44}H_{70}O_{23}$ 分子量：Stevioside: 804.88 Rebaudioside A: 967.03 7 個主要及次要的甜菊醣苷（Steviol glycosides）種類  化合物 R1 R2 Stevioside β-Glc β-Glc-β-Glc(→1) Rebaudioside A β-Glc β-Glc-β-Glc(→1) β-Glc(3→1) Rebaudioside C β-Glc β-Glc-α-Rha(2→1) β-Glc(3→1) Dulcoside A β-Glc β-Glc-α-Rha(2→1) Rubusoside β-Glc β-Glc Steviolbioside H β-Glc-β-Glc(→1) Rebaudioside B H β-Glc-β-Glc(→1) β-Glc(3→1) Steviol（R1=R2=H）為甜菊醣苷配基，Glc 及 Rha 分別代表葡萄糖（glucose）及鼠李糖（rhamnose）。 1. 含量：甜菊醣苷（Steviol glycosides）以	

	Stevioside、Rebaudioside A、Rebaudioside C、Dulcoside A、Rubusoside、Steviolbioside 及 Rebaudioside B 等計，總含量在 95 %以上。 2. 性 狀 ：自甜菊 *Stevia rebaudiana* Bertoni 葉片以熱水萃取及溶劑純化，亦可經離子交換樹脂進一步純化，純化之萃取物以 stevioside 及 rebaudioside A 為主要成分，經濃縮或乾燥而得具甜味之粉末。白色，無味或微帶特殊氣味的粉粒，甜度約為蔗糖的 200～300 倍。 3. 溶 解 度 ：可溶於水及乙醇。 4. p H 值 ：4.5-7.0（1 %溶液）。 5. 灰 分 ：1 %以下。 6. 乾 燥 減 重 ：6 %以下（105 ℃，2 小時）。 7. 殘 留 溶 劑 ：甲醇在 200 mg/kg 以下。 8. 砷 ：1 mg/kg 以下。 9. 鉛 ：1 mg/kg 以下。 10. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。 11. 用 途 ：調味劑。 § 11044 甘草萃 Licorice Extracts 1. 性 狀 ：本品為豆科植物甘草（Glycyrrhiza glabra L.）或其他屬植物之根、莖萃取物，其甘味之主成分為甘草素（glycyrrhizin）。本品呈黑褐色，外形有結晶、粉末、顆粒、液狀、膏狀、鱗片或塊狀等數種，具特有之甘味，無臭或具特異臭。	

	2. 甲 醇 ：不得檢出。 3. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 4. 鉛 ：10 ppm 以下。 5. 重 金 屬 ：50 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。 7. 用 途 ：調味劑。 § 11046 醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium 化 學 名 稱 ：potassium salt of 6–methyl–1,2,3–oxathiazin–4(3H)–one–2,2–dioxide; potassium salt of 3,4–dihydro–6–methyl–1,2,3–oxathiazin–4–one–2,2–dioxide 分子式：$C_4H_4KNO_4S$ 分子量：201.24  1. 性 狀 ：本品為白色結晶狀粉末，無臭，味極甜，易溶於水，微溶於酒精。 2. 含 量 ：99.0 %～101.0 %（以乾重計）。 3. 鑑 別 ：（1）本品 10 mL 溶於水 1000 mL，其溶液在波長 227±2 nm 下有最大吸光值。 （2）本品鉀離子試驗呈陽性反應（以本品 2 g 經熾灼所得殘渣試驗之）。 （3）本品溶液（本品 0.2 g 溶於醋酸試液 2 mL 及水 2 mL），加入亞硝酸鈷鈉 10 %水溶液數滴，可生成黃色沉澱。 4. 乾 燥 減 重 ：1 %以下（105 ℃，2 小時）。 5. 水 溶 液 pH ：6.5～7.5。	

	值 6. 有機不純物：20 mg/kg 以下（具 UV 吸收之成分）。 7. 氟化物：30 mg/kg 以下。 8. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 9. 鉛：1 mg/kg 以下。 10. 鉀：17.0 %～21.0 %。 11. 分類：食品添加物第（十一）類。 12. 用途：調味劑。 § 11047 甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrlizinate 1. 灰分：2.5 %以下。 2. 砷：3 ppm 以下（以 As 計）。 3. 重金屬：40 ppm 以下（以 Pb 計）。 4. 分類：食品添加物第（十一）類。 5. 用途：調味劑。 § 11049 麥芽糖醇 Maltitol 分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$　　分子量：344.31 1. 性狀：本品為白色結晶狀粉末，易溶於水，微溶於酒精。 2. 含量：D–maltitol 98.0 %以上。 3. 熔點：148～151 ℃。 4. 比旋光度：〔α〕$^{20}_{D}$=+105.5～+108.5°（取本品 5 g 溶於水 100 mL）。 5. 水分含量：1 %以下（費氏法）。 6. 硫酸化灰分：0.1 %以下。 7. 還原糖：0.1 %以下。 8. 氯化物：50 ppm 以下。 9. 硫酸鹽	

	10. 鎳：2 ppm 以下。 11. 鉛：1 ppm 以下。 12. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 13. 分類：食品添加物第（十一）類。 14. 用途：調味劑。 § 11050 麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿） Maltitol Syrup（Hydrogenated Glucose Syrup） 1. 性狀：本品係由高麥芽糖含量之葡萄糖漿經催化氫化反應而製得，主成分為麥芽糖醇，另含有山梨醇、氫化寡醣類及氫化多醣類。具有甜味，為無色、無味，澄清之黏稠性液體，或為白色結晶；易溶於水，微溶於酒精。 2. 含量（以乾重計）：麥芽糖醇 50～90 % 山梨醇 8 %以下 麥芽三糖醇 5～25 % 含有三分子以上葡萄糖或葡萄糖醇之氫化多醣類 30 %以下 3. 比重：1.360 以上（不適用於乾燥物）。 4. 折光率：n_D^{20}=1.476～1.482。 5. 比旋光度：〔α〕$_D^{20}$=+105～+125。 6. 水分含量：26 %以下（費氏法）。 7. 硫酸化灰分：0.1 %以下。	

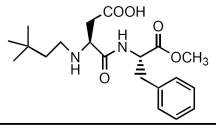
	8. 還原糖 ：0.3 %以下。 9. 氯化物 ：50 ppm 以下。 10. 硫酸鹽 ：100 ppm 以下。 11. 鎳 ：2 ppm 以下。 12. 鉛 ：1 ppm 以下。 13. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 14. 分類 ：食品添加物第（十一）類。 15. 用途 ：調味劑。 § 11051 異麥芽酮糖醇（巴糖醇） Isomalt（Hydrogenated Palatinose） 化學名稱 ：6-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS)和 1-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-mannitol dihydrate (1,1-GPM)之混合物 別名 ：Hydrogenated isomaltulose；INS No. 953；CAS No. 64519-82-0 分子式 ：$C_{12}H_{24}O_{11}$（1,6-GPS） 分子量：344.32 $C_{12}H_{24}O_{11}\cdot 2H_2O$（1,1-GPM） 380.32   1-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-mannitol (without molecules of crystal water) 6-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-sorbitol 1. 含量 ：1,6-GPS與1,1-GPM混合乾物之總含量應在86 %以上，氫化單醣與雙醣之總含量應在98 %以上。 2. 性狀 ：無臭、白色、微具吸濕性結晶。 3. 溶解 ：可溶於水，極微溶於乙	

	度　　醇。 4. 鑑別　：本品0.5 g，溶於水100 mL，點樣在厚度0.2 mm，長度約為12 cm的矽膠（Kieselgel 60 F254或相同規格）薄版，展開後可得1,6-GPS與1,1-GPM。 5. 水分　：7.0 %以下（費氏法）。 6. 硫酸化灰分　：0.05 %以下。 7. D-甘露醇（D-Mannitol）　：3 %以下。 8. D-山梨醇（D-Sorbitol）　：6 %以下。 9. 還原糖　：0.3 %以下。 10. 鎳　：2 mg/kg以下。 11. 鉛　：1 mg/kg以下。 12. 重金屬　：10 mg/kg以下。 13. 分類　：食品添加物第（十一）類。 14. 用途　：調味劑。 § 11053 乳糖醇 Lactitol 分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$　　分子量：344.32 1. 含量　：95 %～102 %（以乾重計）。 2. 性狀　：結晶狀粉末或無色溶液，具甜味可溶於水。 3. 比旋光度　：〔α〕$^{25}_{D}$=13～15°（取本品乾重1 g溶於水10 mL）。 4. 結晶物水分含量　：10.5 %以下（費氏法）。 5. 其他　：2.5 %以下（以乾重計）。	

	糖醇 6. 還原糖 ：0.2 %以下（以乾重計，並以乳糖計）。 7. 氯化物 ：100 ppm 以下（以 Cl 計）。 8. 硫酸鹽 ：200 ppm 以下（以 SO_4 計）。 9. 硫酸化灰分 ：0.1 %以下。 10. 鎳 ：2 ppm 以下（以 Ni 計）。 11. 砷 ：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 12. 鉛 ：1 ppm 以下（以 Pb 計）。 13. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 14. 分類 ：食品添加物第（十一）類。 15. 用途 ：調味劑。 § 11054 單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid 1. 含量 ：glycyrrhizic acid 40～45 %; monoglucuronyl glycyrrhetic acid 15～20 %。 2. 外觀及性狀 ：本品為豆科植物甘草（Glycyrrhiza glabra L.）或其他同屬植物之根、莖萃取物甘草素（glycyrrhizin）經酵素作用，水解掉一個尿甘酸（glucuronic acid）而成。本品為黃色粉末，無臭，具特殊甜味，可溶於熱水。 3. 溶狀 ：本品 1 g 溶於 50 %（v/v）酒精 100 mL，其溶液應為「澄明」。 4. 液性 ：本品水溶液（本品 1 g 溶於熱水使成 100 mL 水溶液）之 pH 值應為 5.0～6.0。 5. 砷 ：2 ppm 以下（以 As_2O_3	

	計）。 6. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 7. 乾燥減重 ：6.0 %以下（80 ℃，3 小時）。 8. 熾灼殘渣 ：16 %以下。 9. 分類 ：食品添加物第（十一）類。 10. 用途 ：調味劑。 § 11055 索馬甜 Thaumatin 1. 含量 ：本品之含氮量應在 16.0 %以上。 2. 外觀及性狀 ：本品係自 Thaumatococcus daniellii（Benth）之種子以水為溶劑萃取得。本品為乳黃色粉末，具甜味，無臭味，可溶於水，不溶於丙酮。 3. 碳水化合物 ：3.0 %以下（以乾重計）。 4. 比吸光度 ：本品（以乾重計）1 g 溶於水 100 mL，於 pH2.7 波長 279 nm 測定吸光度時 $E^{1\%}_{1\ cm}$ 應為 12.0～12.5。 5. 鋁 ：100 ppm 以下。 6. 鉛 ：10 ppm 以下。 7. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 8. 硫酸化灰分 ：2.0 %以下（以乾重計）。 9. 乾燥減重 ：9.0 %以下（105 ℃至達恆重）。 10. 分類 ：食品添加物第（十一）類。 11. 用途 ：調味劑。 § 11056 赤藻糖醇 Erythritol 分子式：$C_4H_{10}O_4$ 分子量：122.12 1. 含量 ：99.5 %以上。 2. 性狀 ：本品為無色～白色結晶或	

	白色結晶性粉末，無臭，具甜味。易溶於水，微溶於乙醇，不溶於乙醚。 3. 還原糖：0.3 %以下。 4. 鉛：1 ppm 以下。 5. 重金屬：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 乾燥減重：0.2 %以下。 7. 熾灼殘渣：0.1 %以下（硫酸化灰分，sulfated ash）。 8. 分類：食品添加物第（十一）類。 9. 用途：調味劑。 § 11057 蔗糖素 Sucralose 常用名稱：Sucralose 化學名稱：1,6–Dichloro–1,6–dideoxy–β–D–fructofuranosyl–4–chloro–4–deoxy–α–D–galactopyranoside；4,1′,6′–Trichlorogalactosucrose 分子式：$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$　分子量：397.64 1. 外觀及性狀：白色～灰白色之結晶性粉末，幾乎無臭，具甜味。極易溶於水、甲醇及乙醇，微溶於乙酸乙酯。 2. 鑑別：（1）將本品以溴化鉀圓片（KBr disc）法則得之紅外線吸收光譜（吸收強度可能有變化），應與標準品者一致。 （2）樣品之液相層析譜的主峰（溶媒峰除外），其滯留時間應與標準品者一致。 （3）樣品薄層層析譜之主斑點（major spot）的 Rf 值應與標準品者	

	一致。 3. 含 量 ：$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ 98.0～102.0 %（以乾重計）。 4. 重 金 屬 ：10 mg/kg 以下（以 Pb 計）。 5. 砷 ：3 mg/kg 以下（以 As 計）。 6. 水 解 產 物（hydrolysis products） ：通過試驗（約 0.1 %以下）。 7. 甲 醇 ：0.1 %以下。 8. 相 關 物 質（related substances） ：通過試驗（約 0.5 %以下）。 9. 熾 灼 殘 渣 ：0.7 %以下。 10. 比 旋 光 度 ：$[\alpha]_D^{20}$=+84.0～+87.5（1.0 g 樣品+10 mL H_2O，以乾重計）。 11. 水 分 ：2.0 %以下。 12. 分 類 ：食品添加物第（十一）類。 13. 用 途 ：調味劑。 § 11058 紐甜 Neotame 化 學 名 稱 ：N-[N-(3,3-Dimethylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester 分子式：$C_{20}H_{30}N_2O_5$ 分子量：378.47  1. 定 義 ：本品係由阿斯巴甜（aspartame）與 3,3-dimethylbutyraldehyde 在氫氣存在下的甲醇中作用，經去除甲醇、清洗及乾燥等步驟所分離取得之物。 2. 含 量 ：97.0～102.0 %（以乾重計）。 3. 描 述 ：白～灰白色粉末。	

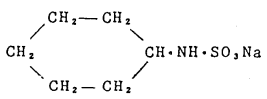
	4. 鑑別：（1）溶解度：微溶於水，易溶於乙醇。 （2）紅外線光譜：本品塗佈於溴化鉀所測得之紅外線吸收光譜，應與標準品一致。 5. pH值：5.0–7.0（0.5 %溶液）。 6. 熔點：81–84 ℃。 7. 水分：5.0 %以下（取樣 25±5 mg，以 Karl Fischer 卡氏法測定）。 8. N-[N-(3,3-Dimethylbutyl)-α-aspartyl]-L-phenylalanine：1.5 %以下。 9. 其他相關物質：2.0 %以下。 10. 硫酸化灰分：0.2 %以下。 11. 比旋光度：$[\alpha]_D^{20}$=–40.0°～–43.3°（0.5 %溶液），以乾重計。 12. 鉛：1 mg/kg 以下。 13. 分類：食品添加物第（十一）類。 14. 用途：調味劑。	
第(十一)之一類 甜味劑 § 11-1-001 D–山梨醇 D–Sorbitol 分子式：$C_6H_{14}O_6$　分子量：182.18 1. 含量：97～101 %（80 ℃減壓乾燥 3 小時後定量）。 2. 外觀：白色粒、粉末或結晶性粉末，無臭，具清涼甜味。 3. 液性：本品水溶液（1→5）其 pH 值應為 4.0~7.0。 4. 砷：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 5. 重金屬：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 鎳：7 ppm 以下。		新增第(十一)之一類中D-山梨醇、D-木糖醇、甘草素、D-甘露醇、糖精、糖精鈉鹽、環己基（代）磺醯胺酸鈉、環己基（代）磺醯胺酸鈣、阿斯巴甜、甜菊糖苷、甘草萃、醋磺內酯鉀、甘草酸銨、麥

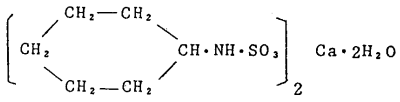
7. 糖 類 ：本品 10 g 溶於水 25 mL，加稀鹽酸 8 mL，加迴流冷凝器，於水浴中加熱 3 小時，冷後以甲基橙試液為指示劑，用氫氧化鈉試液中和。其次加水使成 100 mL，取其 10 mL，加水 10 mL 及菲林氏試液 40 mL，徐徐煮沸 3 分鐘後，放置，令氧化亞銅沉澱。取上澄液用玻璃過濾器過濾。燒瓶內沉澱以溫水洗滌至不呈鹼性，洗液仍以前述玻璃過濾器過濾，沉澱再加硫酸鐵試液 20 mL 溶解，亦以前述玻璃過濾器於另一吸濾瓶中，玻璃過濾器以適量水洗滌，洗液併濾液加熱至 80 ℃，加 0.1 N 高錳酸鉀液 20 mL 時，其液色不得立即消失。 8. 乾 燥 減 重 ：3 %以下（80 ℃，減壓，3 小時）。 9. 熾 灼 殘 渣 ：0.02 %以下。 10. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 11. 用 途 ：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-003 D–木糖醇 D–Xylitol 分子式：$C_5H_{12}O_5$ 分子量：152.15 1. 含 量 ：98.5 %以上（80 ℃，P_2O_5 減壓乾燥器乾燥 4 小時）。 2. 外 觀 ：白色結晶性粉末，幾無臭，具甜味。 3. 熔 融 溫 度 ：92～96 ℃。 4. 液 性 ：本品水溶液（1→10）之 pH 值應為 5～7。 5. 溶 解 度 ：本品極易溶於水（約 1.6 g/mL），略溶於乙醇。		芽糖醇、麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿)、異麥芽酮糖醇(巴糖醇)、乳糖醇、單尿甘酸甘草酸、索馬甜、赤藻糖醇、蔗糖素、紐甜之規格標準

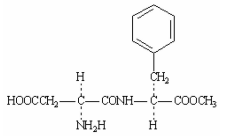
6. 砷：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 7. 重金屬：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 乾燥減重：0.5 %以下（80 ℃，P_2O_5 減壓乾燥器乾燥 4 小時）。 9. 熾灼殘渣：0.1 %以下。 10. 還原糖：0.2 %以下。 11. 分類：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 12. 用途：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-004 甘草素 Glycyrrhizin 1. 含量：95 %以上（80 ℃乾燥 4 小時後定量）。 2. 外觀：無色～類白色結晶或粉末，具強甜味。 3. 溶解度：溶於熱水，較難溶於冷水。 4. 液性：本品之水溶液（1→100）之 pH 值應為 4.5～6.5。 5. 硫酸鹽：0.014 %以下（以 SO_4 計）。 6. 砷：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 7. 重金屬：20 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 乾燥減重：5 %以下（80 ℃，4 小時）。 9. 熾灼殘渣：8 %以下。 10. 分類：食品添加物第（十一）之一類。 11. 用途：甜味劑。 § 11-1-006 D–甘露醇 D–Mannitol 分子式：$C_6H_{14}O_6$　　分子量：182.17 1. 含量：98～101 %（105 ℃，乾		

燥 4 小時後定量）。 2. 外 觀 ：白色結晶粉末，無臭，具清涼甜味。 3. 比 重 ：1.52。 4. 熔 融 溫 度 ：165～168 ℃。 5. 溶 狀 ：本品 1 g 溶於水 5 mL，其溶液應「澄明」。 6. 液 性 ：本品水溶液（1→5）之 pH 值應為 5.5～6.5。 7. 比 旋 光 度 ：〔 α 〕$^{25}_{D}$=+23.3～+24.3°（取本品 10 g 加硼砂 12.8 g 及水使成 100 mL，且充分振盪溶解並放置 1 小時後測定）。 8. 氯 化 物 ：70 ppm 以下（以 Cl 計）。 9. 硫 酸 鹽 ：100 ppm 以下（以 SO_4 計）。 10. 砷 ：1.3 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 11. 重 金 屬 ：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 12. 鎳 ：1 ppm 以下。 13. 醣 類 ：本品 0.5 g 加水 10 mL 及稀鹽酸 2 mL 煮沸 2 分鐘，冷却後加碳酸鈉試液 5 mL 放置 5 分鐘，加菲林氏試液 2 mL 煮沸 1 分鐘時，應不得生成橙黃或紅色沉澱。 14. 乾 燥 減 重 ：0.3 %以下（105 ℃，4 小時）。 15. 熾 灼 殘 渣 ：0.02 %以下。 16. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 17. 用 途 ：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-007 糖精 Saccharin 分子式：$C_7H_5NO_3S$ 分子量：183.19 1. 含 量 ：98 %以上（105 ℃乾燥 2		

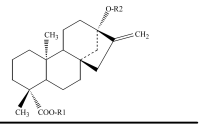
小時後定量)。 2. 外 觀 ：無色～白色結晶或白色結晶性粉末，無臭或略具芳香，味極甜，一萬倍之水溶液仍具甜味。 3. 熔 融 溫 度 ：226～230 ℃。 4. 溶 狀 ：本品各取 1 g 溶於熱水 30 mL 及乙醇 35 mL，其溶液應各為無色「澄明」。 5. 苯甲酸及水楊酸 ：本品 0.5 g 溶於熱水 15 mL 加氯化鐵試液 3 滴時，不得有沉澱，或呈紫～紫紅色。 6. 鄰甲苯磺醯胺 ：100 ppm 以下。 7. 重 金 屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 8. 易 碳 化 物 ：本品 0.2 g 加硫酸 5 mL 攪拌混合，於 48～50 ℃加熱 10 分鐘時，其液色不得較比合液 A 為濃。 9. 乾 燥 減 重 ：1 %以下（105 ℃乾燥 2 小時）。 10. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類。 11. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-008 糖精鈉鹽 Sodium Saccharin 分子式： $C_7H_4O_3NNaS \cdot 0\sim 2H_2O$ 1. 含 量 ：本品含 $C_7H_4O_3NNaS$ 98 %以上(120 ℃乾燥 4 小時後定量)。 2. 外 觀 ：無色～白色結晶或白色結晶性粉末，味極甜，一萬倍水溶液仍具甜味。 3. 溶 狀 ：本品（粉末）各取 1 g 溶於水 1.5 mL 及乙醇 70 mL，其溶液應各為無色「澄明」。 4. 游離酸 ：本品 1 g 溶於新煮沸冷		

及游離鹼　卻之水 10 mL，加酚酞試液 1 滴時，其溶液不得呈紅色。或加 0.1 N 氫氧化鈉液 1 滴時，其溶液應呈紅色。 5. 苯甲酸及水楊酸　：本品 0.5 g 溶於水 10 mL，加醋酸 5 滴及氯化鐵試液 3 滴時，不得有沉澱或呈紫～紫紅色。 6. 鄰甲苯磺醯胺　：100 ppm 以下。 7. 砷　：3 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 8. 重金屬　：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 9. 易碳化物　：本品 0.2 g 加硫酸 5 mL 攪拌混合後，於 48～50 ℃加熱 10 分鐘時，其液色不得較比合液 A 為濃。 10. 乾燥減重　：15 %以下（120 ℃乾燥 4 小時）。 11. 分類　：食品添加物第（十一）之一類。 12. 用途　：甜味劑。 § 11-1-009 環己基（代）磺醯胺酸鈉 Sodium Cyclamate 分子式：$C_6H_{12}NNaO_3S$　分子量：201.23  1. 性狀　：本品為白色、無臭、具甜味之結晶或結晶性粉末，易溶於水而不溶於酒精、乙醚、氯仿及苯中；其 10 %水溶液之 pH 值為 5.5～7.5。 2. 含量　：$C_6H_{12}NNaO_3S$ 98.0 %以上。		

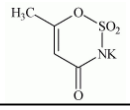
3. 硫酸鹽：0.024 %以下(以 SO_4 計)。 4. 氯鹽：0.014 %以下(以 Cl 計)。 5. 砷：2 ppm 以下(以 As_2O_3 計)。 6. 重金屬：20 ppm 以下(以 Pb 計)。 7. 乾燥減重：1.0 %以下(105 ℃，2 小時)。 8. 分類：食品添加物第(十一)之一類。 9. 用途：甜味劑。 § 11-1-010 環己基(代)磺醯胺酸鈣 Calcium Cyclamate 分子式：$C_{12}H_{24}O_6N_2S_2Ca \cdot 2H_2O$　　分子量：432.58  1. 性狀：本品為白色、無臭、具甜味之結晶或結晶性粉末，易溶於水，略溶於乙醇而不溶於氯仿、乙醚及苯中；其 10 %水溶液之 pH 值為 5.5～7.5。 2. 含量：$C_{12}H_{24}O_6N_2S_2Ca$ 98.0 %以上。 3. 鈣含量：9.9～10.3 %。 4. 硫酸鹽：0.024 %以下(以 SO_4 計)。 5. 氯鹽：0.035 %以下(以 Cl 計)。 6. 砷：2 ppm 以下(以 As_2O_3 計)。 7. 重金屬：20 ppm 以下(以 Pb 計)。 8. 乾燥減重：9.5 %以下(130 ℃，4 小時)。 9. 分類：食品添加物第(十一)之一類。		

10. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-011 阿斯巴甜 Aspartame 化 學 名 稱 ：N–L–α–丁胺二醯–L–苯丙胺酸 1–甲酯（N–L–α–Aspartyl–L–Phenylalanine 1–Methyl Ester；APM） 分子式：$C_{14}H_{18}N_2O_5$ 分子量：294.31  1. 性 狀 ：本品為無色、無臭、具甜味之結晶粉末，微溶於水而略溶於酒精，其 0.8 % 水溶液之 pH 值為 4～6.5。 2. 鑑 別 ：甲、溶 2 g 三酮茚滿（triketohydrindene）於 75ml 二甲亞碸（dimethylsulfoxide）中，加入 62 mg 之 2,2′–二羥–〔2,2′–聯茚滿〕–1,1′, 3,3′–四酮（hydrindantin），並以 4 M 醋酸鋰緩衝液（pH9）稀釋至 100 mL 後過濾。取本品約 10 mg 置試管中，加入上述試液 2 mL 後加熱，則產生暗紫色。 乙、取本品約 20 mg 溶於 1 mL 甲醇中，加入鹽酸胲/甲醇（hydroxylamine hydrochloride/methanol)飽和溶液 0.5 mL 混合後再加入 5 N 知氫氧化鈉/甲醇溶液		

0.3 mL，然後將此混合液加熱至沸騰；冷却後以鹽酸試液調整 pH 至 1～1.5 間，並加入 0.1 mL 氯化鐵試液，則產生酒紅（burgundy）色。 3. 含 量 ：$C_{14}H_{18}N_2O_5$ 98.0 %～102.0 %（乾燥後計；105 ℃，4 小時）。 4. 5-苄基–3,6–二氧–2–對二氮己環醋酸（5–Benzyl–3,6–dioxo–2–piperazine acetic Acid）：1.5 %以下。 5. 比旋光度 ：〔α〕$^{20}_{D}$=+12.5°～+17.5°（以乾重計；105 ℃，4 小時）。 6. 透光度 ：適。 7. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 8. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 9. 乾燥減重 ：4.5 %以下。 10. 熾灼殘渣 ：0.2 %以下。 11. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類。 12. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-012 甜菊醣苷 Steviol Glycoside 化學名稱 Stevioside: 13-[(2-O-β–D-glucopyranosyl-β–D-glucopyranosyl)oxy] kaur-16-en-18-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester Rebaudioside A: 13-[(2-O-β –D-glucopyranosyl-3-O-β–D-glucopyranosyl-βD-glucopyranosyl)oxy] kaur-6-en-8-oic acid, β-D-glucopyranosyl ester 分子式： Stevioside: $C_{38}H_{60}O_{18}$ 分子量：Stevioside: 804.88		

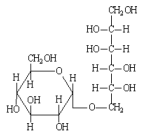
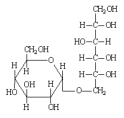
Rebaudioside A: $C_{44}H_{70}O_{23}$ Rebaudioside A: 967.03 7 個主要及次要的甜菊醣苷（Steviol glycosides）種類  化合物 R1 R2 Stevioside β-Glc β-Glc-β-Glc(2→1) Rebaudioside A β-Glc β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1) Rebaudioside C β-Glc β-Glc-α-Rha(2→1) β-Glc(3→1) Dulcoside A β-Glc β-Glc-α-Rha(2→1) Rubusoside β-Glc β-Glc Steviolbioside H β-Glc-β-Glc(2→1) Rebaudioside B H β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1) Steviol（R1=R2=H）為甜菊醣苷配基，Glc 及 Rha 分別代表葡萄糖（glucose）及鼠李糖（rhamnose）。 1. 含 量：甜菊醣苷（Steviol glycosides）以 Stevioside、Rebaudioside A、Rebaudioside C、Dulcoside A、Rubusoside、Steviolbioside 及 Rebaudioside B 等計，總含量在 95 %以上。 2. 性 狀：自甜菊 *Stevia rebaudiana* Bertoni 葉片以熱水萃取及溶劑純化，亦可經離子交換樹脂進一步純化，純化之萃取物以 stevioside 及 rebaudioside A 為主要		

成分，經濃縮或乾燥而得具甜味之粉末。白色，無味或微帶特殊氣味的粉粒，甜度約為蔗糖的 200～300 倍。 3. 溶解度：可溶於水及乙醇。 4. pH 值：4.5-7.0（1 %溶液）。 5. 灰分：1 %以下。 6. 乾燥減重：6 %以下（105 ℃，2 小時）。 7. 殘留溶劑：甲醇在 200 mg/kg 以下。 8. 砷：1 mg/kg 以下。 9. 鉛：1 mg/kg 以下。 10. 分類：食品添加物第（十一）之一類。 11. 用途：甜味劑。 § 11-1-013 甘草萃 Licorice Extracts 1. 性狀：本品為豆科植物甘草（Glycyrrhiza glabra L.）或其他屬植物之根、莖萃取物，其甘味之主成分為甘草素（glycyrrhizin）。本品呈黑褐色，外形有結晶、粉末、顆粒、液狀、膏狀、鱗片或塊狀等數種，具特有之甘味，無臭或具特異臭。 2. 甲醇：不得檢出。 3. 砷：3 ppm 以下（以 As 計）。 4. 鉛：10 ppm 以下。 5. 重金屬：50 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 分類：食品添加物第（十一）之一類。 7. 用途：甜味劑。 § 11-1-014 醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium		

化學名稱：potassium salt of 6–methyl–1,2,3–oxathiazin–4(3H)–one–2,2–dioxide; potassium salt of 3,4–dihydro–6–methyl–1,2,3–oxathiazin–4–one–2,2–dioxide 分子式：$C_4H_4KNO_4S$　分子量：201.24  1. 性狀：本品為白色結晶狀粉末，無臭，味極甜，易溶於水，微溶於酒精。 2. 含量：99.0 %～101.0 %（以乾重計）。 3. 鑑別：（1）本品 10 mL 溶於水 1000 mL，其溶液在波長 227±2 nm 下有最大吸光值。 （2）本品鉀離子試驗呈陽性反應（以本品 2 g 經熾灼所得殘渣試驗之）。 （3）本品溶液（本品 0.2 g 溶於醋酸試液 2 mL 及水 2 mL），加入亞硝酸鈷鈉 10 %水溶液數滴，可生成黃色沉澱。 4. 乾燥減重：1 %以下（105 ℃，2 小時）。 5. 水溶液 pH 值：6.5～7.5。 6. 有機不純物：20 mg/kg 以下（具 UV 吸收之成分）。 7. 氟化物：30 mg/kg 以下。 8. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 9. 鉛：1 mg/kg 以下。 10. 鉀：17.0 %～21.0 %。		

11. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類。 12. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-015 甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrlizinate 1. 灰 分 ：2.5 %以下。 2. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 3. 重 金 屬 ：40 ppm 以下（以 Pb 計）。 4. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類。 5. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-017 麥芽糖醇 Maltitol 分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$ 分子量：344.31 1. 性 狀 ：本品為白色結晶狀粉末，易溶於水，微溶於酒精。 2. 含 量 ：D–maltitol 98.0 %以上。 3. 熔 點 ：148～151 ℃。 4. 比 旋 光 度 ：$[\alpha]_D^{20}$=+105.5～+108.5°（取本品 5 g 溶於水 100 mL）。 5. 水 分 含 量 ：1 %以下（費氏法）。 6. 硫 酸 化 灰 分 ：0.1 %以下。 7. 還 原 糖 ：0.1 %以下。 8. 氯 化 物 ：50 ppm 以下。 9. 硫 酸 鹽 ：100 ppm 以下。 10. 鎳 ：2 ppm 以下。 11. 鉛 ：1 ppm 以下。 12. 重 金 屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 13. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 14. 用 途 ：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。		

§ 11-1-018 麥芽糖醇糖漿（氫化葡萄糖漿） Maltitol Syrup（Hydrogenated Glucose Syrup） 1. 性 狀 ：本品係由高麥芽糖含量之葡萄糖漿經催化氫化反應而製得，主成分為麥芽糖醇，另含有山梨醇、氫化寡醣類及氫化多醣類。具有甜味，為無色、無味，澄清之黏稠性液體，或為白色結晶；易溶於水，微溶於酒精。 2. 含 量（以乾重計）：麥芽糖醇 50～90 % 山梨醇 8 %以下 麥芽三糖醇 5～25 % 含有三分子以上葡萄糖或葡萄糖醇之氫化多醣類 30 %以下 3. 比 重 ：1.360 以上（不適用於乾燥物）。 4. 折 光 率 ：n_D^{20}=1.476～1.482。 5. 比 旋 光 度 ：〔α〕$_D^{20}$=+105～+125。 6. 水 分 含 量 ：26 %以下（費氏法）。 7. 硫 酸 化 灰 分 ：0.1 %以下。 8. 還 原 糖 ：0.3 %以下。 9. 氯 化 物 ：50 ppm 以下。 10. 硫 酸 鹽 ：100 ppm 以下。		

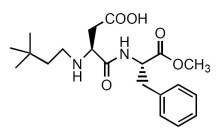
11. 鎳 ：2 ppm 以下。 12. 鉛 ：1 ppm 以下。 13. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 14. 分類 ：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 15. 用途 ：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-019 異麥芽酮糖醇（巴糖醇） Isomalt（Hydrogenated Palatinose） 化學名稱 ：6-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-sorbitol (1,6-GPS)和 1-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-mannitol dihydrate (1,1-GPM)之混合物 別名 ：Hydrogenated isomaltulose；INS No. 953；CAS No. 64519-82-0 分子式 ：$C_{12}H_{24}O_{11}$（1,6-GPS） 分子量：344.32 $C_{12}H_{24}O_{11}\cdot 2H_2O$（1,1-GPM） 380.32   6-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-sorbitol　1-O-alpha-D-glucopyranosyl-D-mannitol (without molecules of crystal water) 1. 含量 ：1,6-GPS與1,1-GPM混合乾物之總含量應在86 %以上，氫化單醣與雙醣之總含量應在98 %以上。 2. 性狀 ：無臭、白色、微具吸濕性結晶。 3. 溶解度 ：可溶於水，極微溶於乙醇。 4. 鑑 ：本品0.5 g，溶於水100		

別　mL，點樣在厚度0.2 mm，長度約為12 cm的矽膠（Kieselgel 60 F254或相同規格）薄版，展開後可得1,6-GPS與1,1-GPM。 5. 水分：7.0 %以下（費氏法）。 6. 硫酸化灰分：0.05 %以下。 7. D-甘露醇（D-Mannitol）：3 %以下。 8. D-山梨醇（D-Sorbitol）：6 %以下。 9. 還原糖：0.3 %以下。 10. 鎳：2 mg/kg以下。 11. 鉛：1 mg/kg以下。 12. 重金屬：10 mg/kg以下。 13. 分類：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 14. 用途：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-020 乳糖醇 Lactitol 分子式：$C_{12}H_{24}O_{11}$　分子量：344.32 1. 含量：95 %～102 %（以乾重計）。 2. 性狀：結晶狀粉末或無色溶液，具甜味可溶於水。 3. 比旋光度：〔α〕$^{25}_{D}$=13～15°（取本品乾重1 g溶於水10 mL）。 4. 結晶物水分含		

量 5. 其他糖醇：2.5 %以下（以乾重計）。 6. 還原糖：0.2 %以下（以乾重計，並以乳糖計）。 7. 氯化物：100 ppm 以下（以 Cl 計）。 8. 硫酸鹽：200 ppm 以下（以 SO_4 計）。 9. 硫酸化灰分：0.1 %以下。 10. 鎳：2 ppm 以下（以 Ni 計）。 11. 砷：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 12. 鉛：1 ppm 以下（以 Pb 計）。 13. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 14. 分類：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 15. 用途：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。 § 11-1-021 單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid 1. 含量：glycyrrhizic acid 40～45 %; monoglucuronyl glycyrrhetic acid 15～20 %。 2. 外觀及性狀：本品為豆科植物甘草（Glycyrrhiza glabra L.）或其他同屬植物之根、莖萃取物甘草素（glycyrrhizin）經酵素作用，水解掉一個尿甘酸（glucuronic acid）而成。本品為黃色粉末，無臭，具特殊甜味，可溶於熱水。 3. 溶狀：本品 1 g 溶於 50 %（v/v）酒精 100 mL，其溶液應為「澄明」。 4. 液性：本品水溶液（本品 1 g 溶		

於熱水使成 100 mL 水溶液）之 pH 值應為 5.0～6.0。 5. 砷 ：2 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。 6. 重金屬 ：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 7. 乾燥減重 ：6.0 %以下（80 ℃，3 小時）。 8. 熾灼殘渣 ：16 %以下。 9. 分類 ：食品添加物第（十一）之一類。 10. 用途 ：甜味劑。 § 11-1-022 索馬甜 Thaumatin 1. 含量 ：本品之含氮量應在 16.0 %以上。 2. 外觀及性狀 ：本品係自 Thaumatococcus daniellii（Benth）之種子以水為溶劑萃取得。本品為乳黃色粉末，具甜味，無臭味，可溶於水，不溶於丙酮。 3. 碳水化合物 ：3.0 %以下（以乾重計）。 4. 比吸光度 ：本品（以乾重計）1 g 溶於水 100 mL，於 pH2.7 波長 279 nm 測定吸光度時 $E^{1\%}_{1\ cm}$ 應為 12.0～12.5。 5. 鋁 ：100 ppm 以下。 6. 鉛 ：10 ppm 以下。 7. 砷 ：3 ppm 以下（以 As 計）。 8. 硫酸化灰分 ：2.0 %以下（以乾重計）。 9. 乾燥減重 ：9.0 %以下（105 ℃至達恆重）。 10. 分類 ：食品添加物第（十一）之一類。 11. 用途 ：甜味劑。 § 11-1-023		

赤藻糖醇 Erythritol 分子式：$C_4H_{10}O_4$　　分子量：122.12 1. 含　量　：99.5 %以上。 2. 性　狀　：本品為無色～白色結晶或白色結晶性粉末，無臭，具甜味。易溶於水，微溶於乙醇，不溶於乙醚。 3. 還原糖　：0.3 %以下。 4. 鉛　：1 ppm 以下。 5. 重金屬　：5 ppm 以下（以 Pb 計）。 6. 乾燥減重　：0.2 %以下。 7. 熾灼殘渣　：0.1 %以下（硫酸化灰分，sulfated ash）。 8. 分　類　：食品添加物第（十一）之一類、第(七)類。 9. 用　途　：甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。		
§ 11-1-024 蔗糖素 Sucralose 常用名稱　：Sucralose 化學名稱　：1,6–Dichloro–1,6–dideoxy–β–D–fructofuranosyl–4–chloro–4–deoxy–α–D–galactopyranoside；4,1′,6′–Trichlorogalactosucrose 分子式：$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$　　分子量：397.64 1. 外觀及性狀　：白色～灰白色之結晶性粉末，幾乎無臭，具甜味。極易溶於水、甲醇及乙醇，微溶於乙酸乙酯。 2. 鑑別　：（1）將本品以溴化鉀圓片（KBr disc）法則得之紅外線吸收光譜（吸收強度可能有變化），應與標準品		

者一致。 （2）樣品之液相層析譜的主峰（溶媒峰除外），其滯留時間應與標準品者一致。 （3）樣品薄層層析譜之主斑點（major spot）的Rf值應與標準品者一致。 3. 含 量 ：$C_{12}H_{19}Cl_3O_8$ 98.0～102.0 %（以乾重計）。 4. 重 金 屬 ：10 mg/kg 以下（以 Pb 計）。 5. 砷 ：3 mg/kg 以下（以 As 計）。 6. 水 解 產 物（hydrolysis products） ：通過試驗（約 0.1 %以下）。 7. 甲 醇 ：0.1 %以下。 8. 相 關 物 質（related substances） ：通過試驗（約 0.5 %以下）。 9. 熾 灼 殘 渣 ：0.7 %以下。 10. 比 旋 光 度 ：〔α〕$^{20}_{D}$=+84.0～+87.5（1.0 g 樣品+10 mL H_2O，以乾重計）。 11. 水 分 ：2.0 %以下。 12. 分 類 ：食品添加物第（十一）之一類。 13. 用 途 ：甜味劑。 § 11-1-025 紐甜 Neotame 化 學 名 稱 ：N-[N-(3,3-Dimethylbutyl)-L-α-aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester 分子式：$C_{20}H_{30}N_2O_5$ 分子量：378.47  1. 定 義 ：本品係由阿斯巴甜（aspartame）與		

	3,3-dimethylbutyraldehyde 在氫氣存在下的甲醇中作用，經去除甲醇、清洗及乾燥等步驟所分離取得之物。 2. 含 量：97.0～102.0 %（以乾重計）。 3. 描 述：白～灰白色粉末。 4. 鑑 別：（1）溶解度：微溶於水，易溶於乙醇。 （2）紅外線光譜：本品塗佈於溴化鉀所測得之紅外線吸收光譜，應與標準品一致。 5. pH 值：5.0–7.0（0.5 %溶液）。 6. 熔 點：81–84 ℃。 7. 水 分：5.0 %以下（取樣 25±5 mg，以 Karl Fischer 卡氏法測定）。 8. N-[N-(3,3-Dimethylbutyl)-α-aspartyl]-L-phenylalanine：1.5 %以下。 9. 其他相關物質：2.0 %以下。 10. 硫酸化灰分：0.2 %以下。 11. 比旋光度：$[\alpha]_D^{20}$=–40.0°～–43.3°（0.5 %溶液），以乾重計。 12. 鉛：1 mg/kg 以下。 13. 分 類：食品添加物第（十一）之一類。 14. 用 途：甜味劑。		