

# 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條

## 附表一修正草案對照表

修正規定				現行規定	說明
第(九)類 著色劑				第(九)類 著色劑	增列著色劑焦糖素之使用範圍及限量。
編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制		
039	焦糖色素 Caramel Colors	<p><b>第一類：普通焦糖 (Plain caramel)：</b> 可於各類食品中視實際需要適量使用。</p> <p><b>第二類：亞硫酸鹽焦糖 (Sulfite caramel)：</b> 可於各類食品中視實際需要適量使用。</p> <p><b>第三類：銨鹽焦糖 (Ammonia caramel)：</b></p> <p>1. 本品可使用於糖漬果實、罐頭水果、油醋鹽浸漬果實、果醬、果凍、果皮凍；用量為 0.2 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於完全防腐之魚卵製品及油醋鹽浸漬蔬菜；用量為 0.5 g/kg 以</p>	<p>生鮮肉類、生鮮水產品、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果等不得使用。</p>		

		<p>下。</p> <p>3. 本品可使用於奶精、冰品、白醋；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於黃豆製飲料；用量為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於調味乳、發酵乳及布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>6. 本品可使用於飲料、乳酪、奶油、人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。</p> <p>7. 本品可使用於水果派餡；用量為 7.5 g/kg 以下。</p> <p>8. 本品可使用於烏醋、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。</p> <p>9. 本品可使用於未熟成乾酪；用量為 15.0 g/kg 以下。</p>		
--	--	---	--	--

	<p>10. 本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、釀造醬油、口香糖、特殊營養食品、膳食補充品、味噌；用量為 20.0 g/kg 以下。</p> <p>11. 本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。</p> <p>12. 本品可使用於水產加工品；用量為 30.0 g/kg 以下。</p> <p>13. 本品可使用於蒸包、蒸糕、糕餅、烘焙食品、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、巴沙米可醋、非釀造醬油、其他乾酪及其類似製品、穀類早餐(不包括燕麥片)、麵條、餅皮及相關製品、調味料、芥末、糖果、可及巧克力製品、花生醬及其他調味醬；用量</p>			
--	--	--	--	--

		<p>為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>14. 本品可使用於濃色醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p> <p><b>第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖(Sulfite ammonia caramel)：</b></p> <p>1. 本品可使用於奶精及冰品；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於代糖；用量為 1.2 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於果醬、果凍、果皮凍；用量為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於調味乳、發酵乳及布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於穀類、澱粉類點心(如粉圓、西米露、穀類早餐等)及米食加工品(如年糕、麻糰等)；用量為</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>2.5 g/kg 以下。</p> <p>6. 本品可使用於乳酪、奶油、人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。</p> <p>7. 本品可使用於水果派餡、油醋鹽浸漬果實、糖漬果實類及罐頭水果；用量為 7.5 g/kg 以下。</p> <p>8. 本品可使用於調味料、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。</p> <p>9. 本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、蛋製品、特殊營養食品、口香糖、膳食補充品；用量為 20.0 g/kg 以下。</p> <p>10. 本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。</p> <p>11. 本品可使用於魚卵及魚肉煉製品；用量為 30.0 g/kg 以下。</p>			
--	--	--	--	--	--

	<p>12. 本品可使用於乾酪及其類似製品、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、麵條、蒸包、蒸糕烘焙食品、糕餅、可及巧克力製品、飲料、醋、糖果、芥末、花生醬、味噌及其他調味醬；用量為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>13. 本品可使用於醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p>			
--	--	--	--	--