

衛生福利部

「食品添加物使用範圍 及限量標準」草案初稿 第二版

中華民國 105 年 4 月

草案初稿說明

- 一、「食品添加物使用範圍及限量標準」草案初稿，係參考國際間食品添加物標準，對現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」進行系統性修正，以期與國際食品添加物標準同步，並揭櫫食品添加物管理原則，以供食品業者遵循。
- 二、本草案初稿與現行標準呈現方式差異較大，故先行公開內容，並辦理說明及溝通會議，以取得各界建議，做為後續「食品添加物使用範圍及限量標準」草案研擬之參考。
- 三、本草案初稿非現行標準，有關食品添加物之使用規範，請依照現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
- 四、草案初稿修訂內容：
 - (一) 標準條文修訂：
 1. 新增食品添加物使用限量訂定原則(第四條)。
 2. 業者應對產製之食品進行適當研究，以取得該產品各項食品添加物最適添加量(第五條)。
 3. 訂定不得使用「可於各類食品視實際需要量使用」食品添加物之食品類別(第六條)，前述食品類別詳如附錄二。
 4. 明定食品添加物使用原則(第七條)。
 5. 明定食品添加物帶入原則(第九條)。
 6. 訂定食品添加物編碼原則，並說明食品添加物國際編碼來源(第十條)。
 - (二) 擬定我國食品分類系統(附錄一)：

參考國際食品分類系統，並考量國內食品產業現況，建立我國食品分類系統，包括乳品、脂肪、蔬菜及水果等共 17 大類，並擬定各項食品類別說明。
 - (三) 參考國際間食品添加物功能類別，修訂我國食品添加物功能類別、使用範圍及限量標準。

(四) 訂定營養添加劑及香料規範專章：

擬定營養添加劑與香料之使用規範條文、使用範圍及限量標準。

第二版修正說明

- 一、「食品添加物使用範圍及限量標準」草案初稿於 104 年 4 月公開起，已分別於北、中、南、東辦理 15 場溝通說明會，蒐集各界之建議，經本署內部及辦理專家會議進行評估後，將草案初稿內容進行修正，產出第二版草案初稿，再次辦理溝通說明會議，以取得各界建議，做為後續「食品添加物使用範圍及限量標準」草案研擬之參考。
- 二、第二版草案初稿仍非現行標準，有關食品添加物之使用規範，請依照現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」。
- 三、第二版草案初稿修正內容：

(一) 附錄一食品分類系統調整：

1. 修正「01.0 乳、乳製品及其類似產品」項次及說明，調整發酵乳製品分類及說明內容。
2. 修正「02.1.1 酪乳油、無水乳油」，「02.1.2 植物油脂及脂肪」與「02.2.2 脂肪、乳脂及混合之塗抹物」說明內容。
3. 新增「02.1.4 植物油脂與動物油脂混合製品」。
4. 修正「04.1.2.2 乾燥水果」，「04.2.2.2 乾燥蔬菜與04.2.2.4 罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)」說明內容。
5. 新增「04.3 其他植物及微生物來源產品」，及其項下「04.3.1 膠體類產品」。
6. 修正「05.2.3 牛軋糖(nougats)、杏仁軟糖(marzipans)及類似產品」名稱及說明內容。
7. 新增「06.10.3 預煮的穀類、塊根、塊莖及其類似產品」與「06.10.4 蒟蒻相關製品」。
8. 修正「10.4 蛋基製品(例如：蛋奶凍等)」名稱及說明。
9. 修正「13.0 特定營養需求食品」項下，「13.2 嬰兒輔

助食品」名稱及說明。

10. 新增「14.2.1.5 發酵果汁」及「14.2.1.6 發酵蔬菜汁」。
11. 修正「14.2.3.3 飲料濃縮及相關調配製品」名稱及說明內容。
12. 修正「14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可」說明內容。
13. 修正「15.0 休閒食品」名稱及新增項下「15.2 堅果加工產品」。

(二) 附錄二食品類別調整：

刪除「06.4.1 濕麵條、麵皮及類似產品」及「06.4.2 乾麵條及類似產品」。

(三) 附錄三食品添加物品項及標準調整：

1. 補列現行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」已准用之第三丁基氫醌、碳酸氫鈉、二氧化鈦、葉黃素、核黃素、核黃素磷酸鈉、氯化鉀及矽樹脂等食品添加物使用範圍及限量標準。
2. 「可供食品使用原料彙整一覽表」表列之刺槐豆膠、關華豆膠、黃耆樹膠、阿拉伯膠、刺梧桐膠、塔拉膠、果膠、普特蘭膠及 α 、 β 、 γ -環狀糊精，移列至食品添加物使用範圍及限量標準。
3. 調整食品添加物編號(T Number)系統，使其與聯合國食品標準委員會(Codex)食品添加物國際編碼調合。
4. 修正抗壞血酸食品添加物功能類別，除抗氧化劑外，增列酸度調整劑、麵粉處理劑及螯合劑功能。
5. 依據 104 年防腐劑膳食風險評估結果，刪除苯甲酸及其鹽類於「06.4.1 濕麵條、麵皮及類似產品」及「06.4.3 預先煮熟麵條、麵皮及類似產品」之使用範圍及限量標準。

6. 依據 104 年磷酸鹽類膳食風險評估結果，下修磷酸鹽類(Phosphates)食品添加物在「01.5 奶粉及其製品」及「13.2 嬰兒輔助食品」使用限量。
7. 比對現行食品添加物使用範圍及限量暨規格標準與相關公文案例，修正草案初稿己二烯酸及其鹽類及甜菊糖苷使用範圍及限量標準，與現行管理規範一致。
8. 參考聯合國食品標準委員會(Codex)與歐盟(EU)之食品添加物使用範圍及限量標準，修正碳酸鈉、碳酸鉀、玉米糖膠、氮氣、檸檬酸、檸檬酸鈉、脂肪酸甘油酯、檸檬酸甘油酯之使用範圍及限量標準，使前述食品添加物品項，分別准用於附錄二部分食品類別。
9. 依據 105 年 1 月 18 日部授食字第 1041304809 號預告草案，修正硫酸鋁鹽類、硫酸鋁及酸式磷酸鋁鈉之使用範圍及限量標準。
10. 修正營養添加劑專章附表一及附表二內容，使不同營養成分限量標準及准用之營養添加劑品項呈現方式一致。

目錄

食品添加物使用範圍及限量標準	1
附錄一 食品分類系統及說明	4
食品分類系統	4
01.0 乳、乳製品及其類似產品	4
02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品	4
03.0 食用冰品	5
04.0 蔬菜及水果類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果及種子類).....	5
05.0 糖果及甜點類	7
06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品	7
07.0 烘焙食品	8
08.0 肉類及其相關製品	9
09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物).....	10
10.0 蛋及蛋製品	11
11.0 甜味料，包括蜂蜜	11
12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品).....	12
13.0 特定營養需求食品	13
14.0 飲料類	13
15.0 休閒食品	14
16.0 膳食補充品	14
17.0 其他加工食品	14
食品分類說明	15
01.0 乳、乳製品及其類似產品	15
02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品	17
03.0 食用冰品	18
04.0 蔬菜及水果類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果及種子類).....	18
05.0 糖果及甜點類	24
06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品	27
07.0 烘焙食品	31
08.0 肉類及其相關製品	32
09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物).....	36
10.0 蛋及蛋製品	39
11.0 甜味料，包括蜂蜜	40
12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品).....	41
13.0 特定營養需求食品	45
14.0 飲料類	46
15.0 休閒食品	48

16.0 膳食補充品	49
17.0 其他加工食品	49
附錄二 規定為於各類食品視實際需要使用之添加物，在下列食品中不得添加	50
附錄三 食品添加物使用範圍及限量	52
食品添加物功能類別	52
1.酸度調整劑(Acidity regulator)	55
2.抗結塊劑(Anticaking agent)	75
3.抗起泡劑(Antifoaming agent)	88
4.抗氧化劑(Antioxidant)	91
5.漂白劑(Bleaching agent).....	97
6.增量劑(Bulking agent)	99
7.碳酸化劑(Carbonating agent)	105
8.載體(Carrier)	106
9.著色劑(Color)	110
10.保色劑(Color retention agent).....	121
11.乳化劑(Emulsifier).....	125
12.硬化劑(Firming agent)	151
13.調味劑(Flavor enhancer).....	159
14.麵粉處理劑(Flour treatment agent)	163
15.起泡劑(Foaming agent).....	170
16.凝膠劑(Gelling agent)	173
17.包覆劑(Glazing agent)	177
18.保濕劑(Humectant)	187
19.包裝用氣體(Packaging gas).....	197
20.防腐劑(Preservative).....	199
21.推進用氣體(Propellant)	206
22.膨脹劑(Raising agent).....	208
23.螯合劑(Sequestrant).....	218
24.安定劑(Stabilizer)	232
25.甜味劑(Sweetener).....	263
26.黏稠劑(Thickener)	269
27.營養添加劑(Nutrient additives).....	292
28.香料(Flavoring)	312

食品添加物使用範圍及限量標準

- 第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十八條第一項規定訂定之。
- 第二條 非本標準表列之食品添加物，不得添加於食品中。
- 第三條 食品添加物使用範圍，係指食品添加物可添加之食品類別，各項食品之分類及說明如附錄一，食品添加物未准用之食品類別，不得添加該項食品添加物。
- 第四條 食品添加物使用限量之訂定，係為確保消費者由膳食中攝入之食品添加物在其每日可接受攝取量(Acceptable Daily Intake, ADI)以下，且為兼顧安全性及功能性，食品添加物於食品中之用量，必須小於或等於使用限量。
- 第五條 使用限量非指食品添加物於准用食品類別之最適用量，食品業者須考慮原料型態、特性、加工製程產生之變化、添加效果、加工後之貯藏、運輸以及下游廠商或消費者之使用特性，加以實驗評估，始能獲得可達添加物功能效果之最適添加量，且必須小於或等於使用限量。
- 第六條 部分食品添加物經安全性評估後，其使用範圍及限量規定為「可於各類食品視實際需要量使用」，可於符合食品安全衛生管理法相關規定之各類食品，以可達功能效果之最小量添加原則下適量使用，除使用範圍及限量中另有規定外，不得用於附錄二之食品類別。
- 第七條 食品添加物使用目的必須對食品品質有所助益，不會對消費者健康產生明顯危害，不會造成消費者對

食品品質的誤判，且沒有其他更經濟或便利之方式可達成加工需求時，始得使用食品添加物。

食品添加物使用原則如下：

- 一、維持食品之營養價值。部分食品因特定族群消費者營養需求，則不在此限。
- 二、提供特定營養需求族群之加工食品必須成分與組成。
- 三、維持或改善食品之保存或官能特性，但不得藉此改變食品之本質、組成及品質而誤導消費者。
- 四、為食品之製造、加工、調配、包裝、運送及貯存等過程中必須使用，但不得用於掩飾不符食品安全衛生管理法相關規定之原料與加工流程。

第八條 食品添加物之外觀性狀、成分組成、重金屬及其他規格均須符合食品添加物規格標準之相關規定。

第九條 食品可能因原料中合法食品添加物而帶入(carry over)，若符合下列前提，尚不違反食品安全衛生管理法之規定。

- 一、該項食品添加物在原料中准許使用且用量亦符合規定。
- 二、該項食品添加物於食品中檢出總量，未超過含有該添加物之原料及(或)配料帶入食品之總量。

嬰兒、較大嬰兒、特殊疾病嬰兒配方食品與嬰兒輔助食品不適用前揭之食品添加物帶入原則。

第十條 食品添加物編號(T Number)由食品添加物功能類別編號及個別添加物順序所組成，各項添加物依附

錄二添加物功能類別進行分類排序。

第十一條 各項食品添加物使用範圍及限量如附錄三。

附錄一 食品分類系統及說明

食品分類系統

01.0 乳、乳製品及其類似產品

01.1 乳及乳飲料(排除 2.0 脂肪、油及乳化油脂製品)

01.1.1 乳

01.1.2 乳飲料

01.2 無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)

01.2.1 未經熱處理無調整發酵乳

01.2.2 經熱處理無調整發酵乳

01.3 煉乳及其類似產品

01.3.1 煉乳

01.3.2 奶精(beverage whitener)

01.4 乳脂(cream)及其類似產品

01.5 奶粉及其製品

01.5.1 奶粉

01.5.2 奶粉製品

01.6 乾酪(cheese)及其製品

01.7 以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)

01.8 乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)

02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品

02.1 不含水的脂肪和油

02.1.1 酪乳油、無水乳油

02.1.2 植物油脂及脂肪

02.1.3 魚油及其他動物油脂

02.1.4 植物油脂與動物油脂混合製品

02.2 水油狀(油中水滴型)脂肪乳化製品

02.2.1 奶油(butter)

02.2.2 脂肪、乳脂及混合之塗抹物

02.3 油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味之脂肪
乳化製品

02.4 脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)

03.0 食用冰品

03.1 冰淇淋

03.2 冰棒類

03.3 食用冰

03.4 其他冰品

04.0 蔬菜及水果類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果及種子類)

04.1 水果類

04.1.1 新鮮水果

04.1.1.1 未經處理新鮮水果

04.1.1.2 經表面處理新鮮水果

04.1.1.3 經去皮及/或分切新鮮水果

04.1.2 加工水果

04.1.2.1 冷凍水果

04.1.2.2 乾燥水果

04.1.2.3 水果浸醋、油或鹽液

04.1.2.4 罐裝水果(包括殺菌之瓶裝水果)

04.1.2.5 果醬

04.1.2.6 以水果為基底之抹醬

04.1.2.7 糖漬水果及蜜餞(candied or other preserved fruit)

04.1.2.8 水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶
等

04.1.2.9 以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底
之甜點

04.1.2.10 發酵水果產品

04.1.2.11 水果餡料

04.1.2.12 經調理之水果

04.2 蔬菜類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)

04.2.1 新鮮蔬菜

04.2.1.1 未經處理新鮮蔬菜

04.2.1.2 經表面處理新鮮蔬菜

04.2.1.3 經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜

04.2.2 加工蔬菜

04.2.2.1 冷凍蔬菜

04.2.2.2 乾燥蔬菜

04.2.2.3 醃漬蔬菜

04.2.2.4 罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)

04.2.2.5 以蔬菜為基底之抹醬

04.2.2.6 蔬菜配料

04.2.2.7 蔬菜發酵製品

04.2.2.8 經調理之蔬菜(cooked or fried vegetables)

04.2.2.9 熟豆及豆餡製品

04.2.2.10 黃豆製品

04.2.2.10.1 豆粉製品

04.2.2.10.2 豆漿製品

04.2.2.10.3 豆皮製品

04.2.2.10.4 豆腐製品

04.2.2.10.5 豆乾製品

04.2.2.10.6 發酵黃豆製品

04.2.2.10.7 發酵豆乾製品

04.2.2.10.8 其他黃豆蛋白質產品

04.3 其他植物及微生物來源產品

04.3.1 膠體類產品

05.0 糖果及甜點類

05.1 可可或巧克力製品

05.1.1 可可粉、可可塊及可可餅

05.1.2 可可糖漿

05.1.3 可可抹醬及餡料

05.1.4 以可可為主之巧克力產品

05.1.5 仿製巧克力、巧克力取代品

05.2 糖果(包括硬軟糖)

05.2.1 硬糖

05.2.2 軟糖

05.2.3 牛軋糖(nougats)、杏仁軟糖(marzipans)及類似產品

05.3 口香糖及泡泡糖

05.4 糕餅、甜點及糖果之裝飾

06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品

06.1 完整、破碎及薄片之穀粒

06.2 塊根、塊莖及其他非穀類作物

06.2.1 完整塊根、塊莖及其他非穀類作物

06.2.2 經分切之塊根、塊莖及其他非穀類作物

06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品

06.3.1 穀類、塊根、塊莖等磨粉產品

06.3.1.1 麵粉

06.3.1.2 米穀粉

06.3.1.3 其他穀物、塊根、塊莖磨粉產品

06.3.2 澱粉

06.3.2.1 穀物澱粉

06.3.2.2 塊根、塊莖澱粉

06.3.2.3 其他澱粉

06.4 麵條、麵皮或其他類似製品

06.4.1 濕麵條、麵皮及類似產品

06.4.2 乾麵條及類似產品

06.4.3 預先煮熟麵條、麵皮及類似產品

06.5 以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品

06.5.1 蒸類膨發製品

06.5.1.1 饅頭、包子等製品

06.5.1.2 蒸類膨發糕點製品

06.5.2 油炸麵粉或澱粉膨發製品

06.5.3 麵粉或澱粉等膨發製品預拌粉

06.5.3.1 饅頭、包子等製品預拌粉

06.5.3.2 蒸類膨發糕點製品預拌粉

06.5.3.3 油炸膨發製品預拌粉

06.6 早餐穀片

06.7 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心

06.8 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料

06.9 油炸麵糊

06.10 可供主食穀類、塊根、塊莖其他加工品

06.10.1 可供主食塊根、塊莖冷凍製品

06.10.2 可供主食塊根、塊莖乾燥製品

06.10.3 預煮的穀類、塊根、塊莖及其類似產品

06.10.4 蒟蒻相關製品

06.11 其他穀類、塊根、塊莖等可供主食作物加工品

07.0 烘焙食品

07.1 麵包及一般烘焙食品

07.1.1 麵包及麵包捲

07.1.1.1 酵母發酵麵包

07.1.1.2 蘇打麵包

07.1.2 餅乾(排除甜餅乾)

07.1.3 其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)

07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑

07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉

07.2 精緻烘焙製品

07.2.1 蛋糕、(甜)餅乾及派(水果夾心類或蛋奶酥餅皮類)

07.2.2 其他精緻烘焙製品(如甜甜圈、馬芬及斯康等)

07.2.3 精緻烘焙製品預拌粉

08.0 肉類及其相關製品

08.1 生鮮畜肉、禽肉及野味

08.1.1 整塊或分割之生鮮肉類

08.1.2 絞碎之生鮮肉類

08.2 整塊或分割之加工肉品

08.2.1 未熱處理之整塊或分割之加工肉品

08.2.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之整塊或分割肉品

08.2.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之整塊或分割肉品

08.2.1.3 發酵，但未加熱之整塊或分割肉品

08.2.2 加熱處理之整塊或分割之加工肉品

08.2.3 冷凍處理之整塊或分割肉品

08.3 絞碎加工肉品

08.3.1 未熱處理之絞碎肉加工品

08.3.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之絞碎肉加工品

08.3.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之絞碎肉加工品

08.3.1.3 發酵，但未加熱之絞碎肉加工品

08.3.2 熱處理之絞碎肉加工品

08.3.3 冷凍處理之絞碎肉品

08.4 熟肉製品

08.4.1 醬、滷肉製品類

08.4.2 燻、燒、烤肉類

08.4.3 油炸肉類

08.4.4 西式火腿(燻烤、煙燻、蒸煮)類

08.4.5 香腸類

08.4.6 熟發酵肉製品類

08.4.7 熟肉乾類

08.4.7.1 肉乾類

08.4.7.2 肉脯類

08.4.7.3 肉鬆類

08.4.8 肉罐頭類

08.4.9 可食腸衣

08.5 其他肉及肉製品

09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物)

09.1 新鮮水產品

09.1.1 新鮮魚產品

09.1.1.1 完整或分切之新鮮魚

09.1.1.2 絞碎之新鮮魚肉

09.1.2 新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

09.1.2.1 完整或分切之新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

09.1.2.2 絞碎之新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

09.2 加工水產品

09.2.1 冷凍水產品

09.2.1.1 分切之冷凍水產品

09.2.1.2 冷凍絞碎水產品

09.2.1.3 冷凍乳狀碎水產品

09.2.2 煮或油炸之水產品

09.2.2.1 煮過之魚產品

09.2.2.2 煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

09.2.2.3 油炸之水產品

09.2.3 煙燻、乾燥及/或發酵水產品

09.2.4 水產煉製品

09.2.5 浸漬或保存於凝膠之水產品

09.2.6 醃漬水產品

09.2.7 罐頭水產品

09.3 魚卵製品及其替代品

09.4 熟製水產品

09.4.1 醬、滷之水產品

09.4.2 燻、燒、烤之水產品

09.4.3 熟乾燥水產品

09.4.3.1 魚鬆、魚脯

09.4.3.2 熟水產乾製品

09.5 其他水產加工製品

10.0 蛋及蛋製品

10.1 新鮮蛋

10.2 蛋製品

10.2.1 液態蛋

10.2.2 冷凍蛋

10.2.3 乾燥或熱凝蛋製品

10.3 保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)

10.4 蛋基製品(例如：蛋奶凍等)

11.0 甜味料，包括蜂蜜

11.1 精製及粗製糖

11.1.1 白糖、脫水葡萄糖、單價水葡萄糖、果糖等

11.1.2 糖粉及葡萄糖粉

11.1.3 綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖

11.1.3.1 製造糖果甜點用的乾製葡萄糖漿

11.1.3.2 製造糖果甜點用的葡萄糖漿

11.1.4 乳糖

11.1.5 耕地白糖

11.2 紅糖

11.3 糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖

11.4 其他糖類及糖漿

11.5 蜂蜜

11.6 餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品

12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品)

12.1 鹽及鹽替代物

12.1.1 鹽

12.1.2 鹽替代物

12.2 香辛植物及調味料

12.2.1 香草及香辛料

12.2.2 調味料

12.3 醋

12.4 芥末醬

12.5 湯

12.5.1 即食湯

12.5.2 湯濃縮製品

12.6 醬及醬製品

12.6.1 乳化型醬

- 12.6.2 非乳化型醬
- 12.6.3 調味醬料濃縮物
- 12.6.4 澄清調味醬汁
- 12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬
- 12.8 發酵微生物製品
- 12.9 黃豆製調味品
 - 12.9.1 發酵黃豆調味醬(例如：味噌)
 - 12.9.2 醬油
 - 12.9.2.1 釀造醬油
 - 12.9.2.2 非釀造醬油
 - 12.9.2.3 其他醬油
- 12.10 黃豆以外其他蛋白質製品
- 13.0 特定營養需求食品
 - 13.1 嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品
 - 13.1.1 嬰兒配方食品
 - 13.1.2 較大嬰兒配方輔助食品
 - 13.1.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品
 - 13.2 嬰兒輔助食品
 - 13.3 特定疾病配方食品
 - 13.4 體重控制食品
 - 13.5 其他特定營養需求食品
- 14.0 飲料類
 - 14.1 包裝飲用水
 - 14.2 非酒精飲料
 - 14.2.1 果蔬汁
 - 14.2.1.1 果汁
 - 14.2.1.2 蔬菜汁
 - 14.2.1.3 濃縮果汁

14.2.1.4 濃縮蔬菜汁

14.2.1.5 發酵果汁

14.2.1.6 發酵蔬菜汁

14.2.2 果蔬泥飲料

14.2.2.1 果泥飲料

14.2.2.2 蔬菜泥飲料

14.2.2.3 濃縮果泥飲料

14.2.2.4 濃縮蔬菜泥飲料

14.2.3 調味飲料

14.2.3.1 碳酸飲料

14.2.3.2 非碳酸飲料

14.2.3.3 飲料濃縮及相關調配製品

14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，
不包括可可

15.0 休閒食品

15.1 以薯(藷)類、麵粉或澱粉為原料之零食

15.2 堅果加工產品

16.0 膳食補充品

17.0 其他加工食品

食品分類說明

01.0 乳、乳製品及其類似產品

以泌乳動物(牛、山羊及綿羊等)生產之生乳為主要原料，經加工產製而成之各項產品。

01.1 乳及乳飲料(排除 2.0 脂肪、油及乳化油脂製品)

包括經調味或原味(係指未經調味、調香、添加蔬菜或水果等非乳成分)之脫脂、低脂、中脂、全脂或高脂之液態乳製品。

01.1.1 乳

以泌乳動物之生乳為原料，經巴氏殺菌(pasteurization)、超高溫瞬間殺菌(UHT)或高溫滅菌(sterilization)等熱處理之脫脂、低脂、中脂、全脂或高脂液態乳，如鮮乳及保久乳。

01.1.2 乳飲料

以乳為原料，經調味、調香、發酵、混合乳成分或其他非乳成分，經或不經加熱殺菌等製程之即食乳飲料，包括調味乳、調味發酵乳、發酵乳飲料等產品。

01.2 無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)

以生乳、鮮乳或其他乳製品為原料，經乳酸菌、酵母菌或其他對人體無健康危害微生物發酵而得之產品，且發酵後未對成分、風味或顏色進行調整之產品。

01.2.1 未經熱處理無調整發酵乳

未經熱處理無調整發酵乳。

01.2.2 經熱處理無調整發酵乳

經熱處理無調整發酵乳。

01.3 煉乳及其類似產品

以乳或乳製品為原料，經部分脫水後製成之產品，包括原味煉乳、加糖煉乳等，或由脫脂乳製品、植物油脂及糖等原料經混合或部分脫水而成之調製品，如奶精(beverage whitener)。

01.3.1 煉乳

以乳或乳製品為原料，經部分脫水後製成之產品，包括原味煉乳、加糖煉乳等。

01.3.2 奶精(beverage whitener)

以植物油脂或植物蛋白取代乳成分，並與脫脂煉乳、加糖脫脂煉乳或乳粉等原料，經均質乳化、混合、脫水等製程生產可取代乳或乳油之產品，亦可經乾燥處理製成粉體，可添加於咖啡或茶等飲料中。

01.4 乳脂(cream)及其類似產品

為脂肪含量較一般液態乳高之乳製品，外觀可為液體、濃稠流體或半固體，包括經巴氏殺菌或超高溫瞬間殺菌之乳脂、攪打乳脂(whipping cream)、凝固乳脂(clotted cream)與以植物油脂取代乳中油脂之乳脂類似物等。

01.5 奶粉及其製品

以生乳或乳製品為原料，經乾燥後之粉體產品，其中乳脂成分可能由植物油脂取代，亦可能添加其他非乳成分。

01.5.1 奶粉

以生乳、乳脂為原料，經乾燥脫水而得之粉體產品，包括全脂乳粉、低脂乳粉、脫脂乳粉及乳脂粉等產品。

01.5.2 奶粉製品

奶粉生產過程中，混合其他蔬菜、水果、糖或植物油脂等非乳成分，所得之粉體產品。

01.6 乾酪(cheese)及其製品

包括以生乳或乳製品為原料，經酵素、微生物發酵、酸鹼或加熱等處理產生凝乳，經或不經熟成製成之天然乾酪；天然乾酪經添加調味料、香辛植物、水果、蔬菜或肉等非乳成分製成之調味乾酪；由多種乾酪或與其他非乳成分經融化、混合、乳化、成型之再製乾酪；以天然乾酪或再製乾酪為原料，經乾燥脫水之起司粉等產品。

01.7 以乳為原料之甜點

以乳或乳製品為原料製成之各類即食甜點、餡料，如布丁、水果優格、慕斯等產品。

01.8 乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)

以乳清為原料，產製之液態或粉體產品。乳清係自乾酪或酸凝酪等生產製程中，自凝乳中分離之液體。

02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品

包括所有來自植物、動物、水產品油脂製品或其混合物。

02.1 不含水的脂肪和油

以植物、動物或水產品為來源，主要成分係三酸甘油酯之食用油脂。

02.1.1 酪乳油、無水乳油

以乳或乳脂等乳製品為原料，分離其中乳脂成分，去除大部分水及非脂固形物之產品，包括酪乳油(butter oil)及無水乳油(anhydrous milkfat)等產品。

02.1.2 植物油脂及脂肪

以可食用植物為原料製取之食用油脂，可為單一植物油脂或多種植物油脂混合，可供直接食用、烹調、油炸、調味或製作沙拉等用途之油脂產品，如大豆油、橄欖油、芝麻油、葵花籽油、茶籽油、花生油等。

02.1.3 魚油及其他動物油脂

動物油脂均來自健康的動物之脂肪組織，如腹腔、腎臟或心臟周圍及骨骼中脂肪組織，取得脂肪組織後，通常經由不同程度熱煉製(heat rendering)取得其中油脂成分，魚油則可自鯡魚、沙丁魚、鳳尾魚或鯷魚等適當魚種製取。

02.1.4 植物油脂與動物油脂混合製品

以 02.1.1 酪乳油、無水乳油、02.1.2 植物油脂及脂肪與 02.1.3 魚油及其他動物油脂，任兩者混合而成之油脂製品。

02.2 水油狀(油中水滴型)脂肪乳化產品

除 01.4 乳脂(cream)及其類似產品及 01.7 以乳為原料之甜點產品外之油脂乳化產品。

02.2.1 奶油(butter)

以乳或乳製品製成之水中油滴型油脂產品，其油脂成分均為乳脂。

02.2.2 脂肪、乳脂及混合之塗抹物

由乳脂或非乳脂經乳化後製成之可塗抹之產品，亦可由乳脂與非乳脂依不同比例混合製成，如人造奶油(margarine)、乳脂抹醬(butterine)、脂肪抹醬等產品。

02.3 油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品

以脂肪為原料，乳化型式為油中水滴乳化型之產品，但不包括點心類製品。如以植物脂肪取代乳脂之人造乳(imitation milk)、不含乳脂之攪打奶油(non-dairy whipped cream)與植物性奶油(vegetable cream)等。

02.4 脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)

以非乳脂肪為原料製成之點心產品，如以植物油脂取代乳脂製成之 01.7 各類點心產品或餡料。

03.0 食用冰品

包括以水、果汁、乳、乳脂或奶油等為原料，經冷凍製成之點心、糖果或其他新式產品，包括 03.1 冰淇淋、03.2 冰棒類、03.3 食用冰及 03.4 其他冰品。

04.0 蔬菜及水果類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果及種

子類)

本項分為 04.1 水果類及 04.2 蔬菜類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)，依其是否經加工再分為分為新鮮及加工等次分類。

04.1 水果類

分為 04.1.1 新鮮水果及 04.1.2 加工水果兩大類。

04.1.1 新鮮水果

採收後未經加工或經去皮、分切之水果，不得添加食品添加物。若為保持鮮度而在果皮表面進行包覆層處理，包覆層成分得使用准用之食品添加物。

04.1.1.1 未經處理新鮮水果

採收後未經加工處理直接販賣之水果。

04.1.1.2 經表面處理新鮮水果

表面經包覆劑、蠟及/或其他食品添加物處理以維持新鮮品質之水果。

04.1.1.3 經去皮及/或分切新鮮水果

新鮮水果經去皮及/或分切等處理後販賣之產品。

04.1.2 加工水果

包覆層、去皮及分切以外之各種加工型式之水果。

04.1.2.1 冷凍水果

以水果為原料，進行冷凍處理之產品，水果冷凍前得進行殺菁(blanching)處理，水果得浸泡於果汁或糖漿中進行冷凍。

04.1.2.2 乾燥水果

以水果為原料，經各種乾燥程序，在不影響重要營養成分的情況下，降低水分含量以抑制微生物生長，延長保存期限之產品。

04.1.2.3 水果浸醋、油或鹽液

以醋、油或鹽液醃漬之水果，不包括蜜餞類之產品。

04.1.2.4 罐裝水果(包括殺菌之瓶裝水果)

新鮮水果經清洗、分切等程序，置於容器(金屬罐、玻璃瓶或殺菌軟袋等)中，填充果汁或糖液(可能含甜味劑)，經巴氏殺菌或滅菌之產品。

04.1.2.5 果醬

果醬係以水果、果泥、果漿、果汁或濃縮果汁等為原料，經加糖加熱濃縮後之黏稠可塗抹性產品，可添加果膠或水果組織(整粒、切塊或切片)。果皮膠通常係由柑橘類水果、果漿或果泥，經加糖加熱濃縮製成之黏稠可塗抹性產品，可添加果膠、水果組織(整瓣、切塊或切片)或截切果皮。前列產品均可使用低熱量甜味劑取代糖，產製類似產品。

04.1.2.6 以水果為基底之抹醬

以水果為原料製備之可塗抹性產品，如蘋果醬(apple butter)及檸檬醬(lemon curd)等，不包括 04.1.2.5 之果醬產品，亦包括用於調味之水果醬，如芒果酸辣醬(mango chutney)及葡萄乾酸辣醬(raisin chutney)。

04.1.2.7 糖漬水果及蜜餞(candied or other preserved fruit)

包括蜜餞水果（以糖溶液醃漬或以糖溶液醃漬後乾燥的水果）、糖漬水果（在糖溶液中浸漬並乾燥的乾式蜜餞，以使水果表面包覆一層糖）及裹糖晶體的蜜餞（裹有冰糖或砂糖結晶並乾燥的乾式蜜餞）。

04.1.2.8 水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等

此類產品通常不直接供作食用，多用於烘焙產品(麵包、鬆餅、蛋糕等)、冰品(冰淇淋、霜淇淋、sherbet 或 sorbet 等)或其他產品之佐料、裝飾或餡料。果漿(fruit pulp)、果泥(fruit puree)及水果醬汁(fruit sauce)均為原料水果擠壓榨汁後，經不同程度加熱處理而得，果泥具有較平滑細緻之果肉組織，水果醬汁加熱程度較高故較黏稠。椰奶係椰子胚乳經分切、破碎、壓搾及過濾去除纖維及殘渣而得，得添加椰子水或水，可經巴氏殺菌、滅菌

及超高溫瞬間殺菌，亦可經濃縮或脫脂而製成不同椰奶產品。此分類亦包括下列食品：羅望子濃縮汁（羅望子澄清萃出物，可溶性固形物 65%以上）、羅望子粉（與木薯澱粉混合的羅望子糊）、羅望子太妃糖（羅望子漿與糖、乳固形物混合，添加抗氧化劑、香料、穩定劑和防腐劑之產品）及水果棒（單一果漿或果漿混合物與糖、香料混合後添加防腐劑，乾燥成塊狀之產品）。

04.1.2.9 以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點

以水果或水果調味水為原料製成之各類甜點，如果味膠凍、水果羹、燴水果及椰果等製品。不包括含有水果的精緻烘焙製品（07.2.1 和 07.2.2）、冰品（03.0）。

04.1.2.10 發酵水果產品

水果經鹽漬並經乳酸發酵之產品，如發酵李子。

04.1.2.11 水果餡料

以水果為原料，除 04.1.2.8 果漿類產品外之各種餡料，通常含有完整水果或水果切塊，如櫻桃派餡料及燕麥餅之葡萄乾餡料。

04.1.2.12 經調理之水果

新鮮水果經蒸煮、烘烤或油炸等處理之製品，產品表面得經經裹粉、裹漿等外層處理。

04.2 蔬菜類(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)

包括新鮮蔬菜(包括蕈類、根莖菜類、豆類、藻類、堅果、種子及蘆薈等)及其加工產品。

04.2.1 新鮮蔬菜

未經處理之生鮮蔬菜通常不含食品添加物；經表面處理、去皮或截切之蔬菜，為延長保存期限，得使用食品添加物。

04.2.1.1 未經處理新鮮蔬菜

採收後未經加工處理新鮮蔬菜。

04.2.1.2 經表面處理新鮮蔬菜

表面經包覆劑、蠟及/或其他食品添加物處理以維持新鮮品質之蔬菜。

04.2.1.3 經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜

新鮮蔬菜經去皮、分切及/或切碎等處理之產品。

04.2.2 加工蔬菜

除表面處理、去皮及截切以外處理之加工蔬果。

04.2.2.1 冷凍蔬菜

新鮮蔬菜經殺菁後冷凍之產品。如經快速凍結之玉米、馬鈴薯及蕃茄等。

04.2.2.2 乾燥蔬菜

以蔬菜為原料，經各種乾燥程序，在不影響重要營養成分的情況下，降低水分含量以抑制微生物生長，延長保存期限之產品。

04.2.2.3 醃漬蔬菜

蔬菜浸漬於醋、油、鹽液、味噌、酒麴或醬油等之產品，不包括 04.2.2.10.6 發酵黃豆製品。

04.2.2.4 罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)

蔬菜經清洗、殺菁後置於容器中，並填充水、鹽水、油或醬汁等，經巴氏殺菌或滅菌之產品。

04.2.2.5 以蔬菜為基底之抹醬

蔬菜經熱處理後，經破碎、攪打及加熱濃縮等方式製成之蔬菜泥或抹醬，其固形物含量較蔬菜糊低。

04.2.2.6 蔬菜配料

蔬菜糊之製程與蔬菜泥類似，但固形物含量較高，亦包括經糖漬並乾燥之蔬菜製品，通常為做食品(如蔬菜醬汁)之原料或裝飾用。

04.2.2.7 蔬菜發酵製品

蔬菜經日曬、風乾或鹽漬脫水後，置於室溫密閉環境下，促進乳酸菌繁殖並進行乳酸發酵，可添加食鹽、香辛料及調味料，如韓式泡菜、酸黃瓜及德式酸菜等產品。

04.2.2.8 經調理之蔬菜(cooked or fried vegetables)

新鮮蔬菜經蒸煮、烘烤或油炸處理之製品，得經裹粉、裹漿等外層處理，可供直接食用之產品。

04.2.2.9 熟豆及豆餡製品

新鮮豆類經加熱烹煮之製品，可能有調味、粉碎等處理，包括各類豆餡製品。

04.2.2.10 黃豆製品

以黃豆為主原料，經乾燥、蒸煮、油炸或發酵等加工製成之產品，亦包括豆腐、豆乾等相關製品。

04.2.2.10.1 豆粉製品

黃豆加熱後，去皮磨粉之產品。

04.2.2.10.2 豆漿製品

乾黃豆浸泡於水中使其吸水軟化後，經磨漿、壓搾、過濾及煮沸後之液體產品，亦可由黃豆粉、黃豆濃縮物、黃豆分離物等原料加水溶解調配而得，前述之產品可以粉末型式供應消費者沖泡。

04.2.2.10.3 豆皮製品

將豆漿煮沸後，撈取表面形成之薄膜，將薄膜乾燥後之產品，可經油炸處理，如豆皮、腐竹及油皮。

04.2.2.10.4 豆腐製品

以黃豆為原料製取豆漿後，添加凝固劑，於模具中成型之塊狀產品，可藉由製程條件控產品質地軟硬。

04.2.2.10.5 豆乾製品

豆腐於模具中成型時，可再加壓去除豆腐中部分水分，即為半濕豆乾產品，水分大約為 62%，具有耐咀嚼之特性，亦可再經滷煮、油炸、乾燥等加工處理。

04.2.2.10.6 發酵黃豆製品

黃豆經蒸煮後，以特定真菌或細菌進行發酵之產品，具有柔軟質地及特殊風味，如豆汁、納豆及天貝等產品。

04.2.2.10.7 發酵豆乾製品

豆乾切塊後，經微生物發酵製成之產品，質地柔軟及具有特殊風味，外觀為紅色、米黃色或灰綠色，如各類豆腐乳。

04.2.2.10.8 其他黃豆蛋白質產品

自黃豆中濃縮或分離黃豆蛋白質產品，或以黃豆蛋白質經擠壓或組織化加工製成之產品。

04.3 其他植物及微生物來源產品

以植物或微生物為來源，經萃取、分離或其他加工處理，取其特定成分製成之產品。

04.3.1 膠體類產品

以植物或微生物來源多醣類製成之膠體產品，包括仙草凍、椰果等產品。以水果、果汁或果汁風味飲料為原料，添加海藻膠或其他膠體之果凍點心，屬 04.1.2.9 以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點；以澱粉為原料製成之膠體產品，屬 06.7 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心；以蒟蒻為原料製成之產品，屬 06.10.4 蒟蒻相關製品。

05.0 糖果及甜點類

包括可可或巧克力製品(05.1)、糖果製品(05.2)、口香糖及泡泡糖(05.3)及糕餅、甜點及糖果之裝飾(05.4)，或由前述各類組合之產品。

05.1 可可或巧克力製品

包括各種以可可或巧克力為原料之產品。

05.1.1 可可粉、可可塊及可可餅

包含各種可用於製作巧克力及可可飲品之產品。可可豆經清洗去皮後，可得可可粒(cocoa nib)，為此類產品主要原料。依產品需求不同，可可粒可經由鹼處理使風味熟成，可可粒經輾壓破碎後可得可可塊或可可餅(cocoa mass/cake)。可可細粉(cocoa dust)為可可豆選別及去胚芽過程收集之細碎顆粒，可可粉(cocoa powder)為可可塊/餅經粉碎後之產品。可可粒經烘烤、乾燥、破碎及磨漿等處理後，即為可可漿(cocoa liquor)製品。巧克力飲品沖泡粉末可由可可漿、可可粉、糖及香料等成分混合而得，可可粉亦可與糖混合製成可可粉-糖混合物。

05.1.2 可可糖漿

可可糖漿為經微生物澱粉水解酶作用之可可漿，藉由分解澱粉降低可可漿黏度及防止沉澱，可應用於巧克力牛奶及熱巧克力飲品生產。可可糖漿與 05.4 之巧克力聖代醬(fudge sauce)產品不同。

05.1.3 可可抹醬及餡料

可可與其他原料(通常富含油脂)混合後具塗抹性之產品，用於塗抹麵包或做為精緻烘焙產品之餡料。

05.1.4 以可可為主之巧克力產品

以可可粒、可可塊、可可餅、可可漿或可可粉為原料，得添加糖、可可脂、香料或其他配料製成巧克力產品，或由前述之巧克力為主體，添加堅果、果干或果漿等其他配料製成之產品。

05.1.5 仿製巧克力、巧克力取代品

利用刺槐豆片或其他原料(含可可或不含可可)製成具有類以巧克力官能特質之產品；或以可可為主原料，但添加 5%以上植物油脂取代可可脂之產品。亦可以前述產品為主體，添加堅果、果乾或果漿等其他配料製成之產品。

05.2 糖果(包括硬軟糖)

所有以糖或其他可食用甜味劑為主原料，得添加可可成分，包括硬糖(05.2.1)、軟糖(05.2.2)與牛軋糖(nougats)及杏仁軟糖(marzipans)(05.2.3)等產品。

05.2.1 硬糖

由水、糖或糖漿、色素及香料等原料製成，得添加甜味劑、可可或餡料等成分，如經輾捲、成型及充填餡料之圓形硬糖(pastilles)、方形硬糖(lozenges)或其他形狀硬糖。本類產品可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.2.2 軟糖

質地軟且耐咀嚼之糖果產品，如由糖漿、油脂、色素及香料製得之牛奶糖(caramels)；添加可可及牛乳之太妃糖及巧克力牛奶糖；由果膠、明膠及/或其他膠類成分與色素及香料等製得之水果軟糖；添加洋菜加熱凝結之羊羹及洋菜凍等各類產品。本類產品可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.2.3 牛軋糖(nougats)、杏仁軟糖(marzipans)及類似產品

牛軋糖由經焙烤之堅果、糖果、可可或其他類似原料混合製成；杏仁軟糖由杏仁膏及糖混合後經成型及著色製成，亦包括由花生、芝麻與其他原料製成之花生糖、貢糖及芝麻糖等產品。前述產品均可直接供食用，亦可做為 05.1.4 及 05.1.5 類別巧克力或其類似產品之內餡。

05.3 口香糖及泡泡糖

以天然或合成膠體為基礎原料，添加香料、甜味劑及其他食品添加物等製成之產品，包括口香糖及泡泡糖。

05.4 糕餅、甜點及糖果之裝飾

包括用於蛋糕、餅乾、派、麵包及其他烘焙食品裝飾用糖衣及糖霜產品或數種產品之混合物，包括以糖或巧克力為主原料用於烘焙食品之包衣，亦可用於食用冰品之裝飾。本類產品不包括 04.1.2.8 水果配料、05.1.2 可可糖漿及 11.4 其他糖類及糖漿。

06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品

包括未經處理與經加工處理之穀物與以穀物為原料之產品。

06.1 完整、破碎及薄片之穀粒

完整、未經處理之穀物與經去殼、去麩皮、破碎或壓延等處理之穀物，如大麥、玉米、燕麥、米、高粱、大豆及小麥等。

06.2 塊根、塊莖及其他非穀類作物

含有澱粉可供主食之非穀類作物，如甘藷、馬鈴薯、芋頭及蒟蒻薯等。

06.2.1 完整塊根、塊莖及其他非穀類作物

採收後未經處理之塊根、塊莖及其他非穀類作物。

06.2.2 經分切之塊根、塊莖及其他非穀類作物

經去皮、分切之塊根、塊莖及其他非穀類作物。

06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品

以各類可供主食作物如小麥、米、玉米等直接磨製之粉末，或經破碎後分離其中澱粉成分之製品，可直接販售或做為食品之原料。

06.3.1 穀類、塊根、塊莖等磨粉產品

穀類、塊根、塊莖等可供主食作物直接磨製成粉體之產品。

06.3.1.1 麵粉

以小麥為原料，經磨製後之粉體產品。

06.3.1.2 米穀粉

以完整、破碎之米粒磨製之粉體產品。

06.3.1.3 其他穀物、塊根、塊莖磨粉產品

以米、麥以外可供主食作物磨製之粉末。

06.3.2 澱粉

各類穀物、塊根及塊莖經破碎、沉澱、清洗及分離等程序(各類原料澱粉生產程序不同)，自其中將葡萄糖聚合物分離之產品，如樹薯澱粉、地瓜澱粉及米澱粉等。

06.3.2.1 穀物澱粉

以各類穀物如米、玉米、小麥等為原料，經破碎分離其中葡萄糖聚合物之產品。

06.3.2.2 塊根、塊莖澱粉

以塊根、塊莖為原料，經破碎分離其中葡萄糖聚合物之產品。

06.3.2.3 其他澱粉

非以穀物、塊根、塊莖為原料製成之澱粉產品。

06.4 麵條、麵皮或其他類似製品

以麵粉、米穀粉或其他澱粉為原料，經加水混合，揉捏成糰，成型為條狀、片狀等之產品。

06.4.1 濕麵條、麵皮及類似產品

未經水煮、蒸等加熱處理、預糊化及冷凍之麵條產品，通常製備完成後短時間內即食用，亦包括水餃、春捲、餛飩、披薩、蔥油餅及燒賣等之麵皮。

06.4.2 乾麵條及類似產品

未經水煮、蒸等加熱處理、預糊化及冷凍之脫水麵條產品，如乾義大利麵、乾豆粉絲、乾米粉、乾粉條、乾通心麵等產品。

06.4.3 預先煮熟麵條、麵皮及類似產品

經水煮、蒸等加熱處理、預糊化或冷凍之麵條相關產品，如加熱後冷卻後直接販賣之冷藏或冷凍麵條產品；或為冷凍或冷藏即食食品之澱粉原料，如微波食品中的義大利麵；亦包括經預糊化、加熱及乾燥之泡麵產品。

06.5 以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品

以麵粉或澱粉為原料，以蒸汽加熱、油炸方式膨發之製品。

06.5.1 蒸類膨發製品

添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之膨發製品。

06.5.1.1 饅頭、包子等製品

添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之米穀粉、麵粉或澱粉製品，為亞洲傳統食品，得填充內餡，無內餡者為饅頭，有內餡者為包子，麵團經捲曲成型者為花卷。

06.5.1.2 蒸類膨發糕點製品

除 06.5.1.1 饅頭、包子等製品以外，添加酵母菌或膨脹劑，以蒸汽加熱之糕點製品，如發糕、馬拉糕等。

06.5.2 油炸麵粉或澱粉膨發製品

以油炸方式膨發之麵粉或澱粉製品，如油條、麻花捲等製品。

06.5.3 麵粉或澱粉等膨發製品預拌粉

將製造各類麵粉或澱粉等膨發製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作 06.5 以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品。

06.5.3.1 饅頭、包子等製品預拌粉

為 06.5.1.1 饅頭、包子等製品之預拌粉。

06.5.3.2 蒸類膨發糕點製品預拌粉

為 06.5.1.2 蒸類膨發糕點製品之預拌粉。

06.5.3.3 油炸膨發製品預拌粉

為 06.5.2 油炸麵粉或澱粉膨發製品之預拌粉。

06.6 早餐穀片

各類即食或需加熱食用之早餐穀片，如混合堅果、果乾、穀物之格拉諾拉早餐穀片(granola-type breakfast cereals)、即食燕麥片、穀粉、玉米片、膨發穀物、綜合早餐穀片（米、小麥、玉米、豆、米糠或麩皮等）、擠壓早餐穀片等。

06.7 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心

以穀物、塊根、塊莖等可供主食作物或其澱粉為主原料之點心製品，亦可做為食品之餡料，如米布丁、粗粒小麥粉布丁、木薯布丁、湯圓、麻薯、粉圓及其他澱粉點心。

06.8 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料

以穀類、塊根或塊莖為原料製備之餡料，如甘藷餡、芋頭餡等產品。

06.9 油炸麵糊

片狀、破碎穀物、穀粒或穀物粉末等，與蛋、水或牛奶等原料混合後之產品，常用於包覆禽、畜、水產加工品，如天婦羅麵糊。常以未加水分之預拌粉型式販賣，不包括生麵團(分類屬 07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑)、07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉及 07.2.3 精緻烘焙製品預拌粉。

06.10 可供主食穀類、塊根、塊莖其他加工品

以甘藷、馬鈴薯、樹薯等可供主食塊根、塊莖為原料之加工製品。

06.10.1 可供主食塊根、塊莖冷凍製品

以甘藷、馬鈴薯、樹薯等可供主食塊根、塊莖為原料，經去皮、分切後冷凍製品。

06.10.2 可供主食塊根、塊莖乾燥製品

以甘藷、馬鈴薯、樹薯等可供主食塊根、塊莖為原料，經去皮、分切後乾燥製品。

06.10.3 預煮的穀類、塊根、塊莖及其類似產品

經水煮、蒸等加熱處理、預糊化或冷凍之穀類、塊根、塊莖及其類似產品，如加熱後冷卻後直接販賣之冷藏或冷凍飯類產品。

06.10.4 蒟蒻相關製品

以蒟蒻為原料製成之食品，如蒟蒻乾、蒟蒻絲及其他類似產品。

06.11 其他穀類、塊根、塊莖等可供主食作物加工品

除 06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品至 06.10 可供主食穀類、塊根、塊莖其他加工品。

07.0 烘焙食品

包括麵包及一般烘焙食品(07.1)與各類精緻烘焙製品(07.2)。

07.1 麵包及一般烘焙食品

各類非甜的烘焙食品及麵包之衍生產品。

07.1.1 麵包及麵包捲

酵母菌膨發麵包、特製麵包及蘇打麵包。

07.1.1.1 酵母發酵麵包

包括所有類型的非甜的焙烤食品及麵包的衍生產品。例如：白麵包、黑麵包、裸麥粉粗麵包、葡萄乾麵包、全麥麵包、pain courant francais、麥芽麵包、漢堡包卷、全麥卷和牛奶小麵包。

07.1.1.2 蘇打麵包

以小蘇打(碳酸氫鈉)為膨脹劑製成之麵包相關產品。

07.1.2 餅乾(排除甜餅乾)

係指外觀為薄片，具有鬆脆質地之烘焙產品，通常使用未加糖之麵團製成，如蘇打餅、黑麥餅或未膨發薄餅等產品。具甜味或其他風味之餅乾產品歸類為零食(15.1)。

07.1.3 其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)

包含前述各類之外的烘焙製品，如玉米麵包(cornbread)及無酵母小麵包(biscuits)等產品。

07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑

自麵包衍生之產品，如經油炸麵包塊、麵包屑及生麵團等產品。

07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉

將製造麵包及其他一般烘焙製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作麵包及一般烘焙製品之生麵團。

07.2 精緻烘焙製品

包括各類精緻烘焙製品(07.2.1 及 07.2.2)與其預拌粉(07.2.3)。

07.2.1 蛋糕、(甜)餅乾及派(水果夾心類或蛋奶酥餅皮類)

各類經調味之烘焙製品，通常具有裝飾及內餡，包括：奶油蛋糕、乳酪蛋糕、果餡穀物棒、重乳酪蛋糕、鬆糕、西點蛋糕、月餅、松糕、水果餡派、麥片餅乾、撒糖屑餅乾(sugar cookies)和英式甜餅乾(biscuits)。

07.2.2 其他精緻烘焙製品(如甜甜圈、馬芬、斯康等)

可做為點心或早餐食用之烘焙製品，包括鬆餅(pancakes)、威化餅(waffles)、帶餡甜包子(filled sweet buns)、丹麥酥皮餅(Danish pastry)、霜淇淋甜筒(wafers or cones for ice cream)、trifles 及其他糕餅產品。

07.2.3 精緻烘焙製品預拌粉

將製造精緻烘焙製品原料中乾粉，以物理性混合之產品，可於添加其他含水分原料如蛋、牛奶、油脂、乳油及水等混合成製作精緻烘焙製品之生麵團，如蛋糕預拌粉、糕點預拌粉、薄烤餅預拌粉、派預拌粉及威化餅預拌粉。不包括生麵團(分類屬 07.1.4 麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑)及 07.1.5 麵包及一般烘焙製品預拌粉。

08.0 肉類及其相關製品

包括各種生鮮(完整、分切、切片或絞碎)或經加工處理的畜肉、禽肉及野味。

08.1 生鮮畜肉、禽肉及野味

生鮮肉品除特殊情況，不得添加食品添加物，特殊情況如下：食用色素可用於生鮮肉品檢驗及分級時之押印；特定生鮮產品如燒烤肉品之香辛料塗抹物，塗抹物可能為 4.1.2.8 水果配料，或 12.2 香辛植物及調味料中包括之產品。

08.1.1 整塊或分割之生鮮肉類

整塊或經分割的禽、畜或野味生肉，如豬、牛、雞屠體與其器官、血液、雞排、豬排及牛排等產品。

08.1.2 絞碎之生鮮肉類

經機械去骨或/及絞碎之禽、畜或野味生肉，如生鮮絞肉、鮮肉條肉絲、漢堡肉餅、碎肉丸、去骨雞肉及鮮肉香腸等產品。

08.2 整塊或分割之加工肉品

肉類經不同加工處理後，可分為未熱處理(08.2.1)、經熱處理(08.2.2)及冷凍處理(08.2.3)三類。

08.2.1 未熱處理之整塊或分割之加工肉品

利用醃漬(curing)、鹽漬(salting)、乾燥(drying)及鹽水漬(pickling)等方法延長保存期限之加工肉品。

08.2.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之整塊或分割肉品

利用食鹽或其他食品添加物，以塗佈、浸漬、煙燻及注射等方式加入肉品，以延長保存期限之加工肉品。例如：培根、單面培根、鹹牛肉、浸泡牛肉、味噌漬肉(miso-zuke)、日本酒麴漬肉(koji-zuke)、醬油漬肉(shoyu-zuke)等產品。

08.2.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之整塊或分割肉品

僅經乾燥或經 08.2.1.1 方式醃漬後再經乾燥之肉品，乾燥方式包括熱風或真空乾燥等，如各類乾燥火腿、乾肉等產品。

08.2.1.3 發酵，但未加熱之整塊或分割肉品

在醃漬過程中添加乳酸菌進行發酵的肉品，如發酵牛肉及豬肉等。

08.2.2 加熱處理之整塊或分割之加工肉品

肉品經醃製或乾燥後經熱處理與經熱處理(包括滅菌)之罐裝肉品，如熟火腿、醃製熟肉等。

08.2.3 冷凍處理之整塊或分割肉品

包括生肉或熟肉經冷凍處理之產品。如冷凍牛排、豬排、全雞或雞排等。

08.3 絞碎加工肉品

各種未加熱或加熱之絞碎肉加工製品。

08.3.1 未熱處理之絞碎加工肉品

經醃漬(curing)、鹽漬(salting)、乾燥(drying)及鹽水漬(pickling)等延長保存期限處理之機械去骨或/及絞碎肉品。

08.3.1.1 醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之絞碎加工肉品

利用食鹽或其他食品添加物，以混合、浸漬、煙燻及注射等方式加入去骨或/及絞碎肉品，以延長保存期限之肉品。例如：各種醃製、煙燻之香腸(未經發酵或乾燥)。

08.3.1.2 醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之絞碎加工肉品

僅經乾燥或經 08.3.1.1 方式醃漬後再經乾燥之去骨或/及絞碎肉品，乾燥方式包括熱風或真空乾燥等，如中式香腸及臘腸。

08.3.1.3 發酵，但未加熱之絞碎加工肉品

在醃漬過程中添加乳酸菌進行發酵的肉品，部分香腸有經發酵處理。

08.3.2 熱處理之絞碎加工肉品

碎肉經醃製或乾燥後經熱處理之產品，如預烤之牛肉餡餅、熟肉丸及午餐肉罐頭等產品。

08.3.3 冷凍處理之絞碎肉品

包括生的、半熟或全熟的冷凍去骨或絞碎肉品，如冷凍漢堡、冷凍肉丸等產品。

08.4 熟肉製品

經各種加工方式，並加熱至熟，具完整包裝，供消費者直接食用之即食肉品。

08.4.1 醬、滷肉製品類

以醬汁或湯汁滷煮之肉品，如燻肉、滷肉等。

08.4.2 燻、燒、烤肉類

生肉或經醃漬等處理之肉品，以煙燻、燒或烤等方式加熱至熟，如燻雞翅、烤肉片、烤雞腿等產品。

08.4.3 油炸肉類

生肉或經醃漬等處理之肉品，以油炸方式加熱至熟，如炸豬排、炸雞塊、炸雞排等產品。

08.4.4 西式火腿類(燻烤、煙燻、蒸煮)類

生火腿經燻烤、煙燻或蒸煮等方式加熱至熟。

08.4.5 香腸類

經各種加熱方式處理，可即食之各類香腸。

08.4.6 熟發酵肉製品類

經各種加熱方式處理，可即食之各類發酵肉品。

08.4.7 熟肉乾類

生肉經醃漬、調味等製程，再經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性肉品。

08.4.7.1 肉乾類

肉塊或肉片經醃漬、調味等處理，再經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性肉品。

08.4.7.2 肉脯類

肉塊或肉絲經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之肉品，成品之肉纖維較長(通常在 1 公分以上)。

08.4.7.3 肉鬆類

肉塊或絞碎肉經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之肉品，成品之肉纖維較短(通常在 1 公分以下)。

08.4.8 肉罐頭類

各種肉類或其加工品，經充填、脫氣、密封、殺菌製成之罐頭製品。

08.4.9 可食腸衣

豬或羊之小腸處理後之天然腸衣，或以膠原蛋白、纖維素與其他食品級原料製成之人工腸衣，為香腸等產品之包衣。

08.5 其他肉及肉製品

除 08.2 整塊或分割之加工肉品至 08.4 熟肉製品以外之肉類產品。

09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物)

包括生鮮及經各種加工的水產品，水產品包括水生脊椎動物如各種魚類；無脊椎動物如水母等；軟體動物如章魚、烏賊、蛤蜊、海螺等；甲殼類動物如蝦、蟹、龍蝦等；棘皮動物如海膽、海參等。生鮮水產品除用於冷凍用包冰(glazing)層中成分外，不得添加食品添加物。

09.1 新鮮水產品

除以冷藏、冰藏等方式防止產品分解或腐敗外，未有其他加工處理之水產品。

09.1.1 新鮮魚產品

生鮮魚肉及魚卵等。

09.1.1.1 完整或分切之新鮮魚

完整或經分切之魚類，如全魚、生魚塊等。

09.1.1.2 絞碎之新鮮魚肉

經機械或人工絞碎之魚肉，如魚絞肉等。

09.1.2 新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

包括生鮮蝦、蟹等甲殼動物；蛤蜊、海螺等軟體動物；海膽、海參等棘皮動物與水母等無脊椎動物等。

09.1.2.1 完整或分切之新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

完整或經分切之生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品，如全蝦、全蟹或蟹腳等產品。

09.1.2.2 絞碎之新鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品

經機械或人工絞碎之蝦蟹肉或其他水產品，如生鮮蝦泥及蟹泥等。

09.2 加工水產品

包括冷凍後需再進一步加工之水產品與經烹調之即食水產品，亦包括經煙燻、乾燥、發酵或鹽漬之水產品。

09.2.1 冷凍水產品

生鮮或經分切的水產品，為達長期保存之目的，經冷凍或快速冷凍之製品，可供進一步加工。

09.2.1.1 分切之冷凍水產品

經分切及/或經表面處理(如油炸麵衣、塗抹香辛料、調味料等)處理，經冷凍或快速冷凍之水產品。

09.2.1.2 冷凍絞碎水產品

生鮮或半熟的水產品，絞碎後經冷凍或快速冷凍之製品。

09.2.1.3 冷凍乳狀碎水產品

水產品經絞碎搗潰後，使呈乳化狀態後再經冷凍或快速冷凍之製品，如冷凍魚漿等。

09.2.2 煮或油炸之水產品

經蒸、水煮或油炸等加熱方式之水產製品。

09.2.2.1 煮過之魚產品

魚肉、魚片、或魚塊等經蒸、水煮或其他加熱方式製成之水產品，如水煮魚肉、魚卵等產品。

09.2.2.2 煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品

以除油炸外其他加熱方式處理之即食軟體動物、甲殼類及棘皮動物等，如煮熟之蝦、蟹、龍蝦、蛤蜊、章魚、烏賊等。

09.2.2.3 油炸之水產品

以魚或其他水產品為原料，經醃漬、調味等前處理，包裹或不包裹麵衣，經油炸後之水產製品。

09.2.3 煙燻、乾燥及/或發酵水產品

包括以煙燻、發酵及/或乾燥等方式處理水產品，可些許延長保存期限之水產製品。

09.2.4 水產煉製品

以魚肉搗潰為魚漿或直接以魚漿為原料，添加其他成分(澱粉、蛋、其他水產品等)，成型後以蒸煮、烤、油炸等方式定型之水產製品，如魚肉香腸、魚丸、魚糕、蟹味棒及竹輪等。

09.2.5 浸漬或保存於凝膠之水產品

水產品亦經蒸煮等處理使其組織軟化，加入含有鹽及防腐劑之酒或醋中，再添加凝膠使其固化，將水產品保存於凝膠之水產製品。

09.2.6 醃漬水產品

以水、鹽、醋、酒、香辛料及其他原料調製成醃漬液，醃漬各種水產品原料，以些許延長水產品保存期限之水產製品，如各種鹽漬、酒漬、味噌或酒麴漬之水產品。

09.2.7 罐頭水產品

水產品經充填、脫氣、包裝、密封及殺菌等製程，具有較長保存期限之製品，如各類水產品罐頭，不包括 09.2.4 水產煉製品。

09.3 魚卵製品及其替代品

魚卵經清洗、鹽漬及熟成等處理所得之製品，魚子醬(caviar)特指由鱈科魚類之魚卵製得之產品。魚子醬及鮭魚卵替代品，係指由其他魚類如鱈魚、鮭魚之魚卵加工製成之仿製品。魚卵製品經殺菌後，可歸類為 9.2.8 罐頭水產品，冷凍、煮熟或煙燻之魚卵亦可分別歸類於 09.2.1 冷凍水產品、09.2.2.1 煮過之魚產品及 09.2.3 煙燻、乾燥及發酵水產品，生鮮魚卵則屬 09.1.1 新鮮魚產品。

09.4 熟製水產品

經各種加工方式，並加熱至熟，有完整包裝供消費者直接食用之即食水產品。

09.4.1 醬、滷之水產品

以醬汁或湯汁滷煮之水產品，如滷魚等。

09.4.2 燻、燒、烤之水產品

生鮮水產品或經醃漬等處理之水產品，以煙燻、燒或烤等方式加熱至熟，如煙燻魚、烤魚等產品。

09.4.3 熟乾燥水產品

水產品經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分之即食性水產品。

09.4.3.1 魚鬆、魚脯

魚肉或絞碎魚肉經醃漬、調味等處理，通常以焙炒方式製成之熟乾燥水產品。

09.4.3.2 熟水產乾製品

水產品經煙燻、烘烤、焙炒等方式加熱降低水分，加熱前後均可進行調味處理，如香魚片、魷魚片、魷魚絲等產品。

09.5 其他水產加工製品

除 09.2 水產加工品及 09.4 熟製水產品以外之水產加工製品。

10.0 蛋及蛋製品

包括新鮮蛋(10.1)、蛋製品(10.2)及其他蛋製品(10.3 及 10.4)。

10.1 新鮮蛋

除食用色素用於蛋外殼之標示及裝飾外，新鮮帶殼蛋不得使用食品添加物。

10.2 蛋製品

可取代新鮮蛋產製食品，可分為全蛋、蛋白及蛋黃製品，型態可為液態蛋、冷凍蛋及乾燥蛋製品。

10.2.1 液態蛋

分離後之全蛋、蛋白及蛋黃經巴氏殺菌及添加食鹽等成分，延長其保存期限。

10.2.2 冷凍蛋

分離後之全蛋、蛋白及蛋黃經巴氏殺菌後之冷凍製品。

10.2.3 乾燥或熱凝蛋製品

全蛋、蛋白及蛋黃經移除糖成分後，經巴氏殺菌及乾燥之製品。

10.3 保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)

以鹼及鹽等醃製之蛋品，如鹹蛋及皮蛋；或經充填、脫氣、包裝、密封及殺菌等製程，具有較長保存期限之罐裝蛋製品。

10.4 蛋基製品(例如：蛋奶凍等)

包括以蛋為原料之即食產品或由乾粉原料混合製成之產品，如以卡士達醬(custard)為餡料之餡餅、蛋塔、烘焙產品及茶碗蒸等。

11.0 甜味料，包括蜂蜜

包括各類可食糖結晶、糖粉、糖漿等，亦包括蜂蜜。

11.1 精製及粗製糖

可為熱量來源(營養型)甜味劑，如經純化或部分純化之蔗糖、葡萄糖及果糖(11.1.1-11.1.5)。

11.1.1 白糖、脫水葡萄糖、單價水葡萄糖、果糖等

白糖係經純化及結晶之蔗糖，其偏光性(polarization)不低於 99.7°Z；脫水葡萄糖係經純化及結晶之 D-葡萄糖；單價水葡萄糖為經純化及結晶之 D-葡萄糖，含有 1 分子結晶水；果糖為經純化及結晶之 D-果糖。

11.1.2 糖粉及葡萄糖粉

糖粉係指白糖經精細研磨後之粉末製品；葡萄糖粉為脫水葡萄糖、單價水葡萄糖或兩者之混合物，經精細研磨後之粉末製品。得添加抗結塊劑。

11.1.3 綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖

綿白糖為純化之糖小顆粒，含有一定之水分，呈白色；綿砂糖為純化之糖小顆粒，呈紅棕色。葡萄糖漿係以澱粉或菊糖為原料，經純化及濃縮之葡萄糖水溶液，移除部分水分後即為乾製葡萄糖漿。粗製甘蔗糖為經部分純化之甘蔗汁結晶所得。

11.1.3.1 製造糖果甜點用的乾製葡萄糖漿

用於產製 05.2 糖果甜點製品之乾製葡萄糖漿。

11.1.3.2 製造糖果甜點用的葡萄糖漿

用於產製 05.2 糖果甜點製品之葡萄糖漿。

11.1.4 乳糖

為乳中之天然成分，多以乳清為原料製取，產品可為無水或單水合物結晶，亦可為兩者之混合物。

11.1.5 耕地白糖

經純化及結晶之蔗糖，其偏光性(polarization)不低於 99.5 °Z。

11.2 紅糖

黃色或棕色的大顆粒糖，如二砂糖，不包括 11.1.3 之綿砂糖及粗製甘蔗糖等製品。

11.3 糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖

包括糖蜜等糖純化過程副產品；水解蔗糖產生果糖及葡萄糖之轉化糖；以玉米或菊苣為原料之高果糖糖漿；與玉米糖等製品，不包括 11.1.3 相關製品。

11.4 其他糖類及糖漿

包括各種餐用糖漿如楓糖漿；烘焙產品或冰品用糖漿如焦糖或調味糖漿；及各種裝飾用糖如著色糖結晶及著色糖漿。

11.5 蜂蜜

蜂蜜為蜜蜂採集花蜜或蜜露，混合自身特殊物質，經轉化、儲存、脫水到熟成之天然甜味物質，如野花蜜及龍眼花蜜等。

11.6 餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品

以高甜味度甜味劑(如醋磺內酯鉀)及/或糖醇類(多元醇，polyols)(如山梨糖醇)為原料，得混合其他添加物及營養成分(如糖類)，型態可為粉末、錠狀、塊狀或液態等。

12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品)

此類別包括用於強化食品香氣及嚐味之調味品(12.1 鹽及鹽替代物、12.2 香辛植物及調味料、12.3 醋、12.4 芥末醬)；部分食品配料(12.5

湯、12.6 醬及醬製品、12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬)；以黃豆、乳、穀物、蔬菜或其他原料來源之蛋白質製品(12.9 黃豆製調味品、12.10 黃豆以外其他蛋白質製品)。

12.1 鹽及鹽替代物

可用於食品調味之鹽(12.1.1)及鹽替代物(12.1.2)。

12.1.1 鹽

主要為食品級氯化鈉，包括餐用鹽、加碘及/或氟鹽及經快溶處理之鹽等。

12.1.2 鹽替代物

取代鹽用於食品調味之替代物，主要產品為降低鈉含量之鹽類。

12.2 香辛植物及調味料

用於加強食品之香氣及嚐味所用之各類產品。

12.2.1 香草及香辛料

香草及香辛料通常為植物來源，得經乾燥，可為磨碎或完整之植株，香草如薄荷、香茅、羅勒、奧勒岡草、百里香及迷迭香等，香辛料如辣椒、荳蔻、孜然、茴香、馬芹、葛縷子及百味胡椒等。香辛料產品亦可為單種或數種香辛料混合粉體或糊狀產品，如生鮮辣椒醬、生鮮辣椒糊、咖哩粉及咖哩糊等產品，此類產品可用於肉或魚類醃漬或表面塗抹物。

12.2.2 調味料

包括嫩肉精、胡椒鹽、咖哩鹽及混和調味粉、灑於米飯上之香鬆及麵條調料等製品。不包括蕃茄醬、蛋黃醬及芥末醬與酸黃瓜醬等產品。

12.3 醋

以各種含酒精之原料如酒醪、水果酒或稀釋食用酒精等，進行醋酸發酵將酒精轉化為醋酸之產品，可分為直接發酵製成之釀造醋，或由醋酸稀釋，添加各種配料之調合醋。

12.4 芥末醬

芥末子(通常為去脂)磨碎後與水、醋、鹽、油脂、蜂蜜或其他香辛料混合成之糊狀製品，如各種風味之第戎芥末醬(Dijon mustard)、蜂蜜芥末醬(Honey Mustard)等。

12.5 湯

包含即食湯及其濃縮製品，可分為以水或乳為基底兩類。

12.5.1 即食湯

包括罐裝、瓶裝或冷凍之即食湯。

12.5.2 湯濃縮製品

濃縮湯製品可加水或乳還原，可添加蔬菜、肉或麵條等配料

12.6 醬及醬製品

包括各種調味醬、醬汁及肉汁等製品，及在使用前可被復原為前述製品之產品，可分為乳化型醬(12.6.1)及非乳化型醬(12.6.2)兩類，亦可為此兩類之混合物(12.6.3)。

12.6.1 乳化型醬

部分或全部為水中油滴型乳化型之調味醬、醬汁及肉汁等製品，如：沙拉醬、脂肪基底之三明治抹醬及以油脂為基底之調味醬。

12.6.2 非乳化型醬

以水、椰乳或乳為基底之調味醬、醬汁及肉汁等製品，如烤肉醬、蕃茄醬、日式豬排醬及白醬等產品。

12.6.3 調味醬料濃縮物

通常為粉狀、塊狀或膏狀濃縮製品，可添加水、乳、油脂或前述之混合物，經混合後可製成調味醬，如乾酪醬混合物等製品。

12.6.4 澄清調味醬汁

為澄清、非乳化且稀薄的調味醬汁，大多以水為基底，如味醃及魚露。

12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬

包括各類沙拉及以乳為基底之鹹味三明治抹醬，或類似美奶滋之三明治抹醬，不包括以可可(05.1.3)或堅果(04.2.2.5)為基底之抹醬。

12.8 發酵微生物製品

包括用於食品膨發之酵母菌醃，用於食品生產或調味之酒麴、醬油麴等微生物製品。

12.9 黃豆製調味品

以黃豆為主原料製成之調味品，如黃豆醬及黃豆醬油。

12.9.1 發酵黃豆調味醬(例如：味噌)

以黃豆及水、鹽及其他原料經發酵製成之調味品，如豆醬、味噌，可用於製備湯及調味醬汁，或直接做為調味料。

12.9.2 醬油

由黃豆或其他植物蛋白經發酵或水解(不經發酵)製成之液態調味品。

12.9.2.1 釀造醬油

以大豆、穀物、鹽、水等原料，經發酵製成之澄清非乳化醬汁。

12.9.2.2 非釀造醬油

亦稱非釀造醬油，以脫脂大豆等植物蛋白經酸水解(通常為鹽酸)，中和、過濾後製得之產品。

12.9.2.3 其他醬油

由發酵醬油及/或無發酵醬油衍生之各類非乳化調味醬，得添加糖或澱粉(如醬油膏)，或進行焦糖化反應(如濃色醬油)。

12.10 黃豆以外其他蛋白質製品

以源自乳、穀物及蔬菜蛋白為原料之加工製品，如以小麥蛋白(麩質)製成之麵腸、麵筋等產品，或經加工製成肉、魚或乳之替代品，如素雞、素肚及素魚等。

13.0 特定營養需求食品

特定營養需求食品係指為滿足特殊體質、疾病或異常之人體營養需求，經特定製程或配方化之食品。此類食品與其類似之普通食品之組成有明顯差異。

13.1 嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品

可分為出生至 6 個月以內之嬰兒配方食品(13.1.1)、6 個月以上至 12 個月之較大嬰兒配方輔助食品(13.1.2)、特殊醫療用途嬰兒配方食品(13.1.3)。

13.1.1 嬰兒配方食品

為特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足出生至 6 個月內嬰兒之營養需要。可為即食液態食品或粉狀需沖泡食品，亦可分為水解蛋白、胺基酸或乳為基礎之配方。

13.1.2 較大嬰兒配方輔助食品

供 6 個月以上至 12 個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品。可為即食液態食品或粉狀需沖泡食品，亦可分為以水解蛋白、胺基酸或乳為基礎之配方。

13.1.3 特殊醫療用途嬰兒配方食品

可替代母乳或嬰兒配方食品，以供因失調(disorder)、疾病或醫療狀況造成特殊營養需求之嬰兒，可做為單獨或部分營養來源之產品。

13.2 嬰~~及~~兒輔助食品

為輔助嬰兒適應一般食品製造之產品，可為即食或以水、乳或其他適當液體沖泡後食用，如各類以穀物、水果、蔬菜、肉或其他食材為主原料之嬰兒~~及~~兒食品，亦包括嬰~~及~~兒食用之米麥粉、餅乾及脆麵包等。

13.3 特定疾病配方食品

病人因身體功能失調、疾病或醫療目的等原因，無法消化、吸收或代謝一般食品或食品中特定營養成分，且無法藉由調整飲食內

容達到供應其營養之目的。為供應病人之特殊營養需求，經特定加工或配方化之食品，可為病人單一或部分營養來源。

13.4 體重控制食品

用於取代部分或全部日常膳食之配方食品，包括降低熱量、低糖、低脂、無糖、無脂或含有脂肪或醣類替代品等產品。

13.5 其他特定營養需求食品

前列各項特殊營養食品以外之特殊營養食品。

14.0 飲料類

主要包括酒精含量在 0.5%以下之各種飲料產品，不包括 01.1.2 乳飲料。

14.1 包裝飲用水

以符合飲用水水質標準之水為原料，包裝於密閉容器中，以供人飲用為目的之水。除天然存在或人為添加二氧化碳、氧氣兩種氣體及微量礦物鹽外，不得含有糖、甜味劑、香料及其他食品添加物等成分。

14.2 非酒精飲料

包括果蔬汁(14.2.1)、果蔬泥飲料(14.2.2)、調味飲料(14.2.3)與供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可(14.2.4)，不包括酒精含量 0.5%以上之飲料。

14.2.1 果蔬汁

包括果汁及蔬菜汁與其相關(混合)製品。

14.2.1.1 果汁

以優良品質且適當成熟度之新鮮水果，或以適當條件下良好保存之水果可食部位為原料，經適當加工程序(破碎、壓搾或萃取等加工方式)，取得具有來源水果之物理、化學、感官及營養組成特徵的混濁或澄清液體產品，可為單一水果或數種不同水果汁混合之產品。

14.2.1.2 蔬菜汁

以優良品質新鮮蔬菜或以物理方式良好保存之蔬菜為原料，經壓搾、碾碎、碾磨或過濾等方式製得之液體產品，可為混濁或澄清，亦可呈漿狀，可為單一蔬菜或數種蔬菜混合之產品。

14.2.1.3 濃縮果汁

利用物理方式去除果汁(14.2.1.1)中之水分，應提高至原可溶性固形物 1.5 倍以上，可添加相同水果之果肉，可加水還原為果汁，亦可直接販賣。

14.2.1.4 濃縮蔬菜汁

利用物理方式去除蔬菜汁(14.2.1.2)中水分製成，可加水還原為蔬菜汁，亦可直接販賣。

14.2.1.5 發酵果汁

以優良品質且適當成熟度之新鮮水果，或以適當條件下良好保存之水果可食部位為原料，經發酵後製得之果汁產品，可為單一水果或數種不同水果汁混合之產品。

14.2.1.6 發酵蔬菜汁

以優良品質新鮮蔬菜或以物理方式良好保存之蔬菜為原料，經發酵後製得之蔬菜汁產品，可為混濁或澄清，亦可呈漿狀，可為單一蔬菜或數種蔬菜混合之產品。

14.2.2 果蔬泥飲料

以果蔬泥、果蔬汁及濃縮果蔬汁或前述成分之混合物為原料，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品。

14.2.2.1 果泥飲料

單一或數種水果之果泥、果汁、濃縮果汁或前述之混合物，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品。

14.2.2.2 蔬菜泥飲料

單一或數種蔬菜之蔬菜泥、蔬菜汁、濃縮蔬菜汁或前述之混合物，與水、糖、蜂蜜、糖漿及/或甜味劑混合而成之飲用產品。

14.2.2.3 濃縮果泥飲料

以物理方式移除果泥飲料或其原料水分之製品，可能以液態、糖漿或冷凍方式販賣，可加水還原為果泥飲料。

14.2.2.4 濃縮蔬菜泥飲料

以物理方式移除蔬菜泥飲料或其原料水分之製品，可能以液態、糖漿或冷凍方式販賣，可加水還原為蔬菜泥飲料。

14.2.3 調味飲料

包括各種碳酸或非碳酸飲料，如稀釋蔬果汁、咖啡、及茶飲料產品。

14.2.3.1 碳酸飲料

添加二氧化碳之各類飲料產品，如可樂、沙士及汽水等產品。

14.2.3.2 非碳酸飲料

不添加二氧化碳之各類飲料產品，如風味水、水果風味飲料、稀釋蔬果汁等產品。

14.2.3.3 飲料濃縮及相關調配製品

為粉狀、糖漿、液態或冷凍狀態各類飲料產品濃縮物，可加入水或碳酸水還原為即飲產品。

14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可

包括咖啡豆、咖啡豆替代品、茶葉、香草植物、穀物等，經乾燥等處理後供沖泡的產品。

15.0 休閒食品

以穀類、薯類、麵粉、澱粉、堅果及種子等為原料，多在正餐以外食用之食品。

15.1 以薯(薯)類、麵粉或澱粉為原料之零食

以穀類、薯(薯)類、麵粉或澱粉等為原料，以油炸、烘培、膨發等之加工技術製成之產品。

15.2 堅果加工產品

帶殼或不帶殼之堅果或種子，經烘烤、水煮等加工之製品，包括包裹蜂蜜、糖漿、發酵乳或穀物等之堅果製品，亦包括堅果、穀物、果乾之混合產品。包裹巧克力或仿製巧克力之堅果產品分別屬 05.1.4 及 05.1.5。

16.0 膳食補充品

有標示每日食用量，以補充維生素、礦物質等營養素為目的之產品，包括膠囊、錠狀、粉體或液體型態產品。

17.0 其他加工食品

未包括於 1-16 類之加工食品，必須對其原料及製程等相關資料進行個案判定，若為 1-16 類食品類別中各項產品組合而成之食品，則可參考各該類食品之添加物使用規範，但仍須依可達加工目的之最小用量及添加物之帶入原則進行判斷使用。

附錄二 規定為於各類食品視實際需要使用之添加物，在下列食品中不得添加

食品類別編號	食品類別
01.1.1	乳
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)
02.1	不含水的脂肪和油
02.2.1	奶油(Butter)
04.1.1	新鮮水果
04.2.1	新鮮蔬菜
06.1	完整、破碎及薄片之穀粒
06.2	塊根、塊莖及其他非穀類作物
06.3	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品
08.1	生鮮畜肉、禽肉及野味
09.1	新鮮水產品
10.1	新鮮蛋
10.2.1	液態蛋
10.2.2	冷凍蛋
11.1	精製及粗製糖
11.2	紅糖
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖
11.4	其他糖類及糖漿
11.5	蜂蜜
12.1	鹽及鹽替代物
12.2.1	香草及香辛料
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食

	品
13.2	嬰兒輔助食品
14.1	包裝飲用水
14.2.1	果蔬汁
14.2.2	果蔬泥飲料
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可

附錄三 食品添加物使用範圍及限量

食品添加物功能類別

1.酸度調整劑(Acidity regulator)

調節食品中酸鹼值之食品添加物。

2.抗結塊劑(Anticaking agent)

防止食品中顆粒成分間相互吸附之食品添加物。

3.抗起泡劑(Antifoaming agent)

預防泡沫形成或減低泡沫量之食品添加物。

4.抗氧化劑(Antioxidant)

防止因氧化造成食品品質劣變，延長食品保存期限之食品添加物，具有抗氧化、抗褐變等功能之食品添加物。**抗氧化劑混合使用時，每一種抗氧化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）總和應不得大於1。**

5.漂白劑(Bleaching agent)

用於食品(不包含穀物、豆類、塊根或塊莖磨粉製品)脫色之食品添加物，不包括色素。

6.增量劑(Bulking agent)

用於增加食品體積或容量，但不會造成食品熱量顯著增加之食品添加物。

7.碳酸化劑(Carbonating agent)

用於食品之碳酸化(Carbonation)之食品添加物。

8.載體(Carrier)

為易於加工操作或使用等目的，用於溶解、稀釋或分散等物理性作用於營養素或其他食品添加物，未改變或增加其功能特性之食品添加物。

9.著色劑(Color)

用於增加或恢復加工後食品顏色之食品添加物。

10.保色劑(Color retention agent)

用於保留、安定或增強食品本身顏色之食品添加物。

11.乳化劑(Emulsifier)

維持食品中兩相或兩相以上乳化安定性之食品添加物。

12.硬化劑(Firming agent)

用於形成或維持蔬菜或水果之組織硬度或脆度或與凝膠劑形成更堅固之膠體之食品添加物。

13.調味劑(Flavor enhancer)

可加強食品中原有風味之食品添加物。

14.麵粉處理劑(Flour treatment agent)

添加於穀物、豆類、塊根或塊莖磨粉製品或其團狀半成品中，用以改善其烘焙特性或顏色之食品添加物。

15.起泡劑(Foaming agent)

添加於食品中，有助於泡沫形成或穩定之食品添加物。

16.凝膠劑(Gelling agent)

使食品形成凝膠之食品添加物。

17.包覆劑(Glazing agent)

使用於食品之表面，有助於構成明亮之外觀或形成具保護性之包覆層。

18.保濕劑(Humectant)

防止食品於保存過程因脫水造成品質劣變之食品添加物。

19.包裝用氣體(Packaging gas)

充填包裝過程中，填充於包裝容器之氣體，具有保護包裝中食品功用。

20.防腐劑(Preservative)

可防止微生物造成之食品品質劣變，以延長食品保存期限之食品添加物，具有抑制細菌、真菌或噬菌體生長之功能。同一食品依

表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐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。

21.推進用氣體(Propellant)

用於推送食品原料、半成品或成品之氣體。

22.膨脹劑(Raising agent)

可釋出氣體，用以增加麵團或麵糊之體積之食品添加物。

23.螯合劑(Sequestrant)

控制食品中陽離子反應活性之食品添加物。

24.安定劑(Stabilizer)

可幫助食品中兩種或兩種以上成分保持均勻分佈之食品添加物。

25.甜味劑(Sweetener)

可賦與食品甜味之添加物，不包括單醣及雙醣。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。

26.黏稠劑(Thickener)

可增加食品黏度之食品添加物。

27.營養添加劑(Nutrient additives)

用以補充食品中特定營養成分之食品添加物。

28.香料(Flavorings)

用於改變或恢復加工後食品香氣特性之食品添加物。

1. 酸度調整劑(Acidity regulator)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T260	冰醋酸	Acetic Acid Glacial	260
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T355	己二酸	Adipic Acid	355
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

硫酸鋁鹽類(Alums)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T523	硫酸鋁銨	Aluminium Ammonium Sulfate	523
T522	硫酸鋁鉀	Aluminium Potassium Sulfate	522
T521	硫酸鋁鈉	Aluminium Sodium Sulfate	
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2	加工蔬菜-限海帶製品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
09.2.2.2	煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量

06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量 基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準
04.2.2.3	醃漬蔬菜	200 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T503(ii)	碳酸氫銨	Ammonium Bicarbonate	503(ii)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T503(i)	碳酸銨	Ammonium Carbonate	503(i)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑、抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T300	L-抗壞血酸	L-Ascorbic acid	300
功能類別	酸度調整劑、抗氧化劑、麵粉處理劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
0.0	各類食品(排除 05.3 口香糖及泡泡糖)	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T333(iii)	檸檬酸鈣	Calcium Citrate	333(iii)
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T578	葡萄糖酸鈣	Calcium Gluconate	578
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T516	硫酸鈣	Calcium Sulfate	516
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T903	棕櫚蠟	Carnauba Wax	903
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、增量劑、載體、包覆劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.0	糖果及甜點類	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T330	檸檬酸	Citric Acid	330

功能類別 酸度調整劑、保色劑、螯合劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
04.2.1.1	未經處理新鮮蔬菜	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
14.2.1.2	蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.4	濃縮蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適量	

使用

13.2	嬰兒輔助食品	5,000	mg/kg
14.2.2.1	果泥飲料	5,000	mg/kg
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	5,000	mg/kg
14.2.1.1	果汁	3,000	mg/kg
14.2.1.3	濃縮果汁	3,000	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T297	反丁烯二酸	Fumaric Acid	297
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T574	葡萄糖酸	Gluconic Acid	
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T575	葡萄糖酸- δ 內酯	Glucono- δ -Lactone	575
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T507	鹽酸	Hydrochloric Acid	507
功能類別	酸度調整劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭產品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T270	乳酸	Lactic acid	270

功能類別 酸度調整劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
04.2.1.1	未經處理新鮮蔬菜- 限葷類	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	2,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T504	碳酸鎂	Magnesium Carbonate	504

功能類別 酸度調整劑、抗結塊劑、**保色劑**

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T296	DL-蘋果酸 (羥基丁二酸)	DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	296

功能類別 酸度調整劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭產品	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁- 限鳳梨汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁- 限鳳梨汁	視實際需要適量使用	限直接販售予消費者產品
14.2.1.2	蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.4	濃縮蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適量使用	限直接販售予消費者產品
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T507	草酸	Oxalic Acid	507
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭產品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T365	反丁烯二酸一鈉	Monosodium Fumarate	365
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量 使用

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T338	磷酸	Phosphoric Acid	338
功能類別	酸度調整劑、螯合劑		
T342(i)	磷酸二氫銨	Ammonium Phosphate, Monobasic	342(i)
功能類別	酸度調整劑、麵粉處理劑		
T342(ii)	磷酸氫二銨	Ammonium Phosphate, Dibasic	342(ii)
功能類別	酸度調整劑、麵粉處理劑		
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T343(i)	磷酸二氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T343(iii)	磷酸鎂	Trimagnesium phosphate	343(iii)

功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹

				劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000	mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800	mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500	mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000	mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-限未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計

06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
限用於表面包覆層				
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為	1500	mg/kg	用量以磷計

	原料之甜點)			
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計 得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算

06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900 mg/kg 用量以磷計
01.3.1	煉乳	880 mg/kg 用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880 mg/kg 用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880 mg/kg 用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880 mg/kg 用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880 mg/kg 用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440 mg/kg 用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300 mg/kg 用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100 mg/kg 用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100 mg/kg 用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10 mg/kg 用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
01049	碳酸氫鉀	Potassium Bicarbonate	501(ii)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	其他各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T501(i)	碳酸鉀	Potassium Carbonate	501(i)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑、抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限酸度調整劑
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食

品國家標準

(CNS6849)

以供食型態為計
量標準

13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需 符合特定疾病配 方嬰兒食品國家 標準 (CNS15224) 以供食型態為計 量標準
--------	--------------	-------------	---

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(ii)	檸檬酸鉀	Potassium Citrate	332(ii)
功能類別	酸度調整劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T262(i)	醋酸鈉	Sodium Acetate	262(i)
功能類別	酸度調整劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T525	氫氧化鉀	Potassium Hydroxide	525

功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭產品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	最後製品完成前必須中和或去除

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	541(i)

功能類別	酸度調整劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅	40 mg/kg	以鋁殘留量計

餅、司康

07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜 甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準
--------	---------------------------	----------	--------------------------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(ii)	鹼式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	541(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品	1,600 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(i)	碳酸鈉	Sodium Carbonate	500(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準

13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑
------	-------------------------	-----------	--------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(ii)	碳酸氫鈉	Sodium hydrogen Carbonate	500(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(iii)	檸檬酸鈉	Sodium Citrate	331(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T262(ii)	二醋酸鈉	Sodium diacetate	262(ii)
功能類別	酸度調整劑、防腐劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
07.0	烘焙食品	4000 mg/kg	
12.6.2	非乳化型醬	2500 mg/kg	
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	1000 mg/kg	
8.2	整塊或分割之加工肉品	1000 mg/kg	
8.3	絞碎加工肉品	1000 mg/kg	
8.4	熟肉製品	1000 mg/kg	
05.2.2	軟糖	1000 mg/kg	
15.0	休閒食品	500 mg/kg	
12.5	湯	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T524	氫氧化鈉	Sodium Hydroxide	524
功能類別	酸度調整劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭產品	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	最後製品完成前必須中和或去除
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	最後製品完成前必須中和或去除

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T325	乳酸鈉	Sodium Lctate	325

功能類別 酸度調整劑、增量劑、乳化劑、保濕劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T350(ii)	DL-蘋果酸鈉	Sodium DL-Malate	350(ii)

功能類別	酸度調整劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T335(ii)	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	335(ii) (L-Sodium Tartrate)

功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

琥珀酸及其鹽類(Succinate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T363	琥珀酸	Succinic Acid	
T9001	琥珀酸一鈉	Monosodium Succinate	
T9002	琥珀酸二鈉	Disodium Succinate	

功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T334	酒石酸	Tartaric Acid	334

功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁- 葡萄汁	4,000 mg/kg	限用於酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限用於酸度調整劑
14.2.1.3	濃縮果汁- 限葡萄汁	4,000 mg/kg	限直接販售予消費者產品 限用於酸度調

14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000 mg/kg	整劑 限直接販售予 消費者產品 限用於酸度調 整劑
----------	--------	-------------	---------------------------------------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T513	硫酸	Sulfuric Acid	
功能類別	酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除

2. 抗結塊劑(Anticaking agent)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T559	矽酸鋁	Aluminum Silicate	559
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	5,000 mg/kg	食品中殘留量

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T503(i)	碳酸銨	Ammonium Carbonate	503(i)
功能類別	膨脹劑、 酸度調整劑 、 抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9003	皂土	Bentonite	
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別	5,000 mg/kg	食品中殘留量

別或品項

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
0.0	各類食品(排除 05.3 口香糖及泡泡糖)	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T529	氧化鈣	Calcium Oxide	529
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T552	矽酸鈣	Calcium Silicate	552
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T903	棕櫚蠟	Carnauba Wax	903
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、增量劑、載體、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.0	糖果及甜點類	視實際需要適量	

16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	使用 視實際需要適量 使用
------	----------------	---------------------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1503	蓖麻油	Castor Oil	1503
功能類別	抗結塊劑、載體、乳化劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	1,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9004	矽藻土	Diatomaceous Earth	
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	5,000 mg/kg	食品中殘留量

亞鐵氰化物(Ferrocyanide)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T535	亞鐵氰化鈉	Sodium Ferrocyanide	535
T536	亞鐵氰化鉀	Potassium Ferrocyanide	536
T538	亞鐵氰化鈣	Calcium Ferrocyanide	538
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
12.1	鹽及鹽替代物	13 mg/kg	以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953
功能類別	抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T504	碳酸鎂	Magnesium Carbonate	504
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、保色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T553(i)	合成矽酸鎂	Magnesium Silicate (Synthetic)	553(i)
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470(iii)	硬脂酸鎂	Magnesium Stearate	
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限用於黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層

10.2.1	液態蛋	量使用 視實際需要適
10.2.2	冷凍蛋	量使用 視實際需要適
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	量使用 視實際需要適
12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T343(i)	磷酸二氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T343(iii)	磷酸鎂	Trimagnesium phosphate	343(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計

溝通資料，非預告草案

				限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300	mg/kg	用量以磷計
				限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300	mg/kg	用量以磷計
				限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300	mg/kg	用量以磷計
				限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300	mg/kg	用量以磷計
				限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300	mg/kg	用量以磷計
				限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000	mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800	mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500	mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000	mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計
				不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計
				限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計

06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
限用於表面包覆層				
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁)	1500	mg/kg	用量以磷計

	及水果優格)			
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
				得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
				限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
				限使用三聚磷酸鈉
				得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
				限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計

溝通資料，非預告草案

限使用三聚磷酸鈉

得以最終食用量計算

06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900 mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880 mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880 mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880 mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880 mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440 mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T501(i)	碳酸鉀	Potassium Carbonate	501(i)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑、抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限酸度調整劑
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)

溝通資料，非預告草案
以供食型態為計
量標準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470	脂肪酸鹽類	Salts of Fatty Acids	470
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
12.1.1	鹽	視實際需要適量使用	限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T551	二氧化矽	Silicon Dioxide	551
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(i)	碳酸鈉	Sodium Carbonate	500(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(ii)	碳酸氫鈉	Sodium hydrogen Carbonate	500(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	

12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適 量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適 量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適 量使用	限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T554	矽鋁酸鈉	Sodium Silicoaluminate	554
功能類別	抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T553(iii)	滑石粉	Talc	553(iii)
功能類別	抗結塊劑、包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適 量使用	
05.3	口香糖及泡泡糖	50,000 mg/kg	食品中殘留量未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土
	其他各類食品	5,000 mg/kg	食品中殘留量

3.抗起泡劑(Antifoaming agent)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T529	氧化鈣	Calcium Oxide	529
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T471	脂肪酸甘油酯	Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	471
功能類別	抗起泡劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油- 排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	4,000 mg/kg	以即食型態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	1,500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T905c(i)	石油蠟	Petroleum Wax	905c(i)
功能類別	抗起泡劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	視實際需要適量使用	
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	視實際需要適量使用	
01.6	乾酪及其製品	視實際需要適量使用	限表面保護包覆層
10.1	新鮮蛋	視實際需要適量使用	限表面保護包覆層
12.2	香辛植物及調味料-限香辛料微囊	500,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1521	聚乙二醇	Polyethylene Glycol 200-9500	1521
功能類別	抗起泡劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9051	米糠蠟	Rice Bran Wax	
功能類別	抗起泡劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
05.2	糖果(包括硬、軟糖)	50 mg/kg	限表面保護包覆層
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	50 mg/kg	限表面保護包覆層
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	50 mg/kg	限表面保護包覆層

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T551	二氧化矽	Silicon Dioxide	551
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	20,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T900a	矽樹脂	Silicon Resin	900a
功能類別	抗起泡劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	50 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9005	硬脂酸	Stearic Acid	
功能類別	抗起泡劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

4. 抗氧化劑(Antioxidant)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T300	L-抗壞血酸	L-Ascorbic acid	300
功能類別	酸度調整劑、抗氧化劑、麵粉處理劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

L-抗壞血酸鹽類、酯類(L-Ascorbates and L-Ascorbyl Esters)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T304	L-抗壞血酸棕櫚酸酯	L-Ascorbyl Palmitate	304
T305	L-抗壞血酸硬脂酸酯	L-Ascorbyl Stearate	305
T302	L-抗壞血酸鈣	Calcium L-Ascorbate	302
T301	L-抗壞血酸鈉	Sodium L-Ascorbate	301
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T928	過氧化苯甲醯	Benzoyl Peroxide	928
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	100 mg/kg	
01.6	乾酪及其製品	20 mg/kg	
06.3.1.1	麵粉	60 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T320	丁基羥基甲氧苯	Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	320
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
09.2.1	冷凍水產品	1,000 mg/kg	限用冷凍浸漬液
05.3	口香糖及泡泡糖	750 mg/kg	
16.0	膳食補充品	400 mg/kg	
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	200 mg/kg	
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	200 mg/kg	以油脂重量為計算基準
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品	200 mg/kg	

09.2.6	醃漬水產品	200	mg/kg
06.10.2	可供主食塊根、塊莖乾燥製品- 限脫水馬鈴薯片、脫水甘薯片	50	mg/kg
06.3.2.2	塊根、塊莖澱粉-限脫水馬鈴薯粉	50	mg/kg
06.6	早餐穀片	50	mg/kg
06.10.2	可供主食塊根、塊莖乾燥製品- 限馬鈴薯顆粒	10	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T310	L-半胱氨酸鹽酸鹽	L-Cysteine Monohydrochloride	310
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
07.1	麵包及一般烘焙食品	視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
14.2.1	果蔬汁	視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T321	二丁基羥基甲苯	Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	321
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
09.2.1	冷凍水產品	1,000 mg/kg	限用冷凍浸漬液
05.3	口香糖及泡泡糖	750 mg/kg	
16.0	膳食補充品-限膠囊錠狀產品	400 mg/kg	
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	200 mg/kg	
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	200 mg/kg	
			以油脂重量為計算基準
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品	200 mg/kg	
09.2.6	醃漬水產品	200 mg/kg	
06.10.2	可供主食塊根、塊莖乾燥製品- 限脫水馬鈴薯片、甘薯片	50 mg/kg	
06.3.2.2	塊根、塊莖澱粉-限脫水馬鈴薯粉	50 mg/kg	
06.6	早餐穀片	50 mg/kg	
06.10.2	可供主食塊根、塊莖乾燥製品- 限馬鈴薯顆粒	10 mg/kg	

乙烯二胺四醋酸鹽類(Ethylene Diamine Tetra Acetates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T385	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na2	385
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa2	386
功能類別 抗氧化劑、保色劑、螯合劑、安定劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高強度甜味劑產品	1,000 mg/kg	
04.2.2.2	乾燥蔬菜	800 mg/kg	
04.1.2.11	水果餡料	650 mg/kg	
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	365 mg/kg	
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	315 mg/kg	
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	
09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100 mg/kg	
06.10.1	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100 mg/kg	
12.6.1	乳化型醬	100 mg/kg	
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100 mg/kg	
04.2.2.6	蔬菜配料	80 mg/kg	
09.2.1	冷凍水產品	75 mg/kg	
12.4	芥末醬	75 mg/kg	
12.6.2	非乳化型醬	75 mg/kg	
12.2	香辛植物及調味料	70 mg/kg	
05.1.3	可可抹醬及餡料	50 mg/kg	
09.2.2.1	煮過之魚產品	50 mg/kg	
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35 mg/kg	

14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物 35 mg/kg
及/或香草植物等產品，不包括
可可

異抗壞血酸及其鹽類(Erythorbates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T315	異抗壞血酸	Erythorbic Acid	315
T316	異抗壞血酸鈉	Sodium Erythorbate	316
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9006	α -醣基異槲皮苷	α -Glycosyl-isoquercitrin	
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	1,500 mg/kg	
01.0	乳、乳製品及其類似產品-限冷 凍保存之產品	150 mg/kg	
01.7	以乳為原料之甜點	150 mg/kg	
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	150 mg/kg	
04.1.2.5	果醬	150 mg/kg	
05.2	糖果(包括硬軟糖)	150 mg/kg	
07.2	精緻烘焙製品	150 mg/kg	
12.5	湯	150 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T310	沒食子酸丙酯	Propyl Gallate	310
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	100 mg/kg	以油脂重量為計算基準
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	100 mg/kg	以油脂重量為計算基準

二氧化硫及亞硫酸鹽類(Sulfites)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T228	亞硫酸氫鉀	Potassium Bisulfite	228
T224	偏亞硫酸氫鉀	Potassium Metabisulfite	224
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9007	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T223	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	223
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221
T220	二氧化硫	Sulfur Dioxide	220

功能類別	抗氧化劑、漂白劑、防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限金針乾	4,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限杏乾	2,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
	其他穀物、塊根、塊莖磨粉產	900 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.1.3	品-限非直接供食用之蒟蒻原料		
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.1.3	綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖	300 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖	300 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.2.2	塊根、塊莖澱粉-限食用樹薯澱粉	150 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
09.2	加工水產品-限蝦類及貝類	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-限含葡萄糖漿之糕餅	50 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
14.2.1	果蔬汁	30 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
	其他加工食品-排除 06.3.1.1 麵粉、06.4 麵條、麵皮或其他類似製品及 14.0 飲料類	30 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T319	第三丁基氫醌	Tertiary ButylHydroquinone	319
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	200 mg/kg	
02.1	不含水的脂肪和油	200 mg/kg	
02.2	水油狀(油中水滴型)脂肪乳化製品	200 mg/kg	
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	200 mg/kg	

生育醇(維生素 E)(Tocopherols)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T307c	生育醇	dl - α -Tocopherol	307c
T307b	混合濃縮生育醇	Tocopherol Concentrate, Mixed	307b
T307a	濃縮 d- α -生育醇	d- α -Tocopherol Concentrate	307a
功能類別	抗氧化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	60 mg α -T.E./kg	生育醇總含量

5.漂白劑(Bleaching agent)

二氧化硫及亞硫酸鹽類(Sulfites)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T228	亞硫酸氫鉀	Potassium Bisulfite	
T224	偏亞硫酸氫鉀	Potassium Metabisulfite	224
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9007	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T223	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	223
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221
T220	二氧化硫	Sulfur Dioxide	220

功能類別 抗氧化劑、漂白劑、防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2.2	乾燥蔬菜- 限金針乾	4,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果- 限杏乾	2,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果- 限白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.1.3	其他穀物、塊根、塊莖磨粉產品- 限非直接供食用之蒟蒻原料	900 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品- 限動物膠	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.1.3	綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖	300 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖	300 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.2.2	塊根、塊莖澱粉- 限食用樹薯澱粉	150 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
09.2	加工水產品- 限蝦類及貝類	100 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
07.2	精緻烘焙製品- 限含葡萄糖漿之糕餅	50 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
14.2.1	果蔬汁	30 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計

其他加工食品-排除 06.3.1.1 麵
粉、06.4 麵條、麵皮或其他類
似製品及 14.0 飲料類

30 mg/kg 以 SO₂ 殘留量計

6.增量劑(Bulking agent)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T903	棕櫚蠟	Carnauba Wax	903

功能類別 酸度調整劑、抗結塊劑、增量劑、載體、包覆劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.0	糖果及甜點類	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T462	乙基纖維素	Ethyl Cellulose	462

功能類別 增量劑、載體、包覆劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

0.0 各類食品-**排除附錄二食品類別或品項** 視實際需要適量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953
功能類別	抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0 各類食品-排除附錄二食品類別 視實際需要適量
或品項 使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup	965(ii)
	(Hydrogenated Glucose Syrup)		
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際 需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T461	甲基纖維素	Methyl Cellulose	461
功能類別	增量劑、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)

功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1200	聚糊精	Polydextrose	1200

功能類別	增量劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	一次食用量中本品含量超過15公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)

功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限用於黏稠劑或增量劑

08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T325	乳酸鈉	Sodium Lctate	325
功能類別	酸度調整劑、增量劑、乳化劑、保濕劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際 需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)

功能類別 增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	

7.碳酸化劑(Carbonating agent)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T290	二氧化碳	Carbon dioxide	290
功能類別	碳酸化劑、包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.1	包裝飲用水	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適量使用	

8.載體(Carrier)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T529	氧化鈣	Calcium Oxide	529
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品 品產品 其他各類食品	視實際需要適量使用 10,000 mg/kg 以 Ca 計	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T903	棕櫚蠟	Carnauba Wax	903
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、增量劑、載體、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.0	糖果及甜點類	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品 品	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1503	蓖麻油	Castor Oil	1503
功能類別	抗結塊劑、載體、乳化劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-膠囊及錠狀產品	1,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T459	β -環狀糊精	β -cyclodextrin	459
功能類別	載體、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	20,000 mg/kg	

06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品 - 限速食麵	1,000 mg/kg
14.2.3	調味飲料	500 mg/kg
15.1	以薯(蓳)類、麵粉或澱粉為原料 之零食	500 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T462	乙基纖維素	Ethyl Cellulose	462
功能類別	增量劑、載體、包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限包覆處理之外層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用		
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用		限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類			限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用		限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用		
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用		
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用		
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用		
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T551	二氧化矽	Silicon Dioxide	551
功能類別	抗結塊劑、抗起泡劑、載體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品	視實際需要適量使用	
	其他各類食品	20,000	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1518	三乙酸甘油酯	Triacetin (Glyceryl Triacetate)	1518
功能類別	載體、乳化劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
5.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品-限膠囊狀、錠狀產品	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1505	檸檬酸三乙酯	Triethyl citrate	1505
功能類別	載體、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	2,500 mg/kg	

9. 著色劑(Color)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T129	食用紅色四十號	Allura Red AC	129
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T133	食用藍色一號	Brilliant Blue FCF	133
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量 使用	
0.0	各類食品(排除 05.3 口香糖及 泡泡糖)	10,000 mg/kg 以 Ca 計	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T150a	第一類焦糖色素 (普通焦糖)	Caramel Colors I (Plain Caramel)	150a
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際 需要適 量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T150b	第二類焦糖色素	Caramel Colors II	150b

(亞硫酸鹽焦糖)		(Sulfite caramel)	
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼 (INS)
T150c	第三類焦糖色素 (銨鹽焦糖)	Caramel Colors III (Ammonia Caramel)	150c
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
12.9.2.3	其他醬油- 限濃色醬油	60,000	mg/kg
01.6	乾酪及其製品	50,000	mg/kg
04.2.2.2	乾燥蔬菜	50,000	mg/kg
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	50,000	mg/kg
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	50,000	mg/kg
04.2.2.6	蔬菜配料	50,000	mg/kg
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	50,000	mg/kg
04.2.2.8	經調理之蔬菜	50,000	mg/kg
04.2.2.9	熟豆及豆餡製品	50,000	mg/kg
05.1	可可或巧克力製品	50,000	mg/kg
05.2	糖果(包括硬軟糖)	50,000	mg/kg
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品	50,000	mg/kg
06.4.2	乾麵條及類似產品	50,000	mg/kg
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	50,000	mg/kg
06.6	早餐穀品	50,000	mg/kg
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	50,000	mg/kg
06.8	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料	50,000	mg/kg
07.0	烘焙食品	50,000	mg/kg
11.4	其他糖液及糖漿	50,000	mg/kg
12.2.2	調味料	50,000	mg/kg
12.3	醋-巴沙米可醋	50,000	mg/kg
12.4	芥末醬	50,000	mg/kg

12.6	醬及醬製品	50,000	mg/kg
12.9.2.2	非釀造醬油	50,000	mg/kg
09.2	加工水產品	30,000	mg/kg
12.5	湯	25,000	mg/kg
04.2.2.10.3	豆皮製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.4	豆腐製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.5	豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.6	發酵黃豆製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.7	發酵豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.8	其他黃豆蛋白質製品	20,000	mg/kg
05.3	口香糖及泡泡糖	20,000	mg/kg
12.9.1	發酵黃豆調味醬-限味噌	20,000	mg/kg
12.9.2.1	釀造醬油	20,000	mg/kg
13.0	特定營養需求食品	20,000	mg/kg
16.0	膳食補充品	20,000	mg/kg
01.6	乾酪及其製品-限未熟成乾酪	15,000	mg/kg
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可-限咖啡豆替代品	10,000	mg/kg
12.3	醋-烏醋	10,000	mg/kg
15.0	休閒食品	10,000	mg/kg
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	7,500	mg/kg
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	5,000	mg/kg
02.2.1	奶油(butter)	5,000	mg/kg
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	5,000	mg/kg
14.2.1	果蔬汁	5,000	mg/kg
14.2.2	果蔬泥飲料	5,000	mg/kg
14.2.3	調味飲料	5,000	mg/kg
01.1.2	乳飲料	2,000	mg/kg
01.7	以乳為原料之甜點	2,000	mg/kg
04.2.2.10.2	豆漿製品	1,500	mg/kg
01.3.2	奶精	1,000	mg/kg
03.0	食用冰品	1,000	mg/kg
12.3	醋-限白醋	1,000	mg/kg
04.2.2.3	醃漬蔬菜	500	mg/kg
09.3	魚卵製品及其替代品-限魚卵製品	500	mg/kg
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	200	mg/kg

04.1.2.5	果醬	200	mg/kg
04.1.2.4	罐裝水果(包括殺菌之瓶裝水果)	200	mg/kg
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	200	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T150d	第四類焦糖色素 (亞硫酸-銨鹽焦糖)	Caramel Colors IV (Sulfite Ammonia Caramel)	150d

功能類別	著色劑
------	-----

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
12.9.2	醬油	60,000	mg/kg
1.6	乾酪及其製品	50,000	mg/kg
04.2.2.2	乾燥蔬菜	50,000	mg/kg
04.2.2.4	罐裝蔬菜	50,000	mg/kg
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	50,000	mg/kg
04.2.2.6	蔬菜配料	50,000	mg/kg
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	50,000	mg/kg
04.2.2.8	經調理之蔬菜	50,000	mg/kg
05.1	可可或巧克力製品	50,000	mg/kg
05.2	糖果(包括硬、軟糖)	50,000	mg/kg
06.4	麵條、麵皮或其他類似製品	50,000	mg/kg
06.5.1	蒸類膨發製品	50,000	mg/kg
7.0	烘焙食品	50,000	mg/kg
11.4	其他糖液及糖漿	50,000	mg/kg
12.3	醋	50,000	mg/kg
12.4	芥末醬	50,000	mg/kg
12.6	醬及醬製品	50,000	mg/kg
12.9.1	發酵黃豆調味醬-限味噌	50,000	mg/kg
14.2.3	調味飲料	50,000	mg/kg
09.2.4	水產煉製品	30,000	mg/kg
09.3	魚卵製品及其替代品	30,000	mg/kg
12.5	湯	25,000	mg/kg
04.2.2.10.3	豆皮製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.4	豆腐製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.5	豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.6	發酵黃豆製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.7	發酵豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.8	黃他黃豆蛋白質製品	20,000	mg/kg

5.3	口香糖及泡泡糖	20,000	mg/kg
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心- 限粉圓	20,000	mg/kg
10.2	蛋製品	20,000	mg/kg
13.0	特定營養需求食品	20,000	mg/kg
16.0	膳食補充品	20,000	mg/kg
12.2.2	調味料	10,000	mg/kg
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可- 限咖啡豆替代品	10,000	mg/kg
15.0	休閒食品	10,000	mg/kg
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	7,500	mg/kg
04.1.2.4	罐裝水果(包括殺菌之瓶裝水果)	7,500	mg/kg
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	7,500	mg/kg
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	7,500	mg/kg
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	5,000	mg/kg
02.2	水油狀(油中水滴型)脂肪乳化製品	5,000	mg/kg
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	2,500	mg/kg
06.8	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料	2,500	mg/kg
01.1.2	乳飲料	2,000	mg/kg
01.7	以乳為原料之甜點	2,000	mg/kg
04.1.2.5	果醬	1,500	mg/kg
11.6	餐用甜味劑，包括高強度甜味劑產品	1,200	mg/kg
01.3.2	奶精	1,000	mg/kg
03.0	食用冰品	1,000	mg/kg

β -胡蘿蔔素及其衍生物(Carotenoids)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T160a	β -胡蘿蔔素	β -Carotene	160a
T160e	β -衍-8'-胡蘿蔔醛	β -Apo-8'-Carotenal	160e
T160f	β -衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯	β -Apo-8'-Carotenoat, Ethyl	160f
T161g	4-4'-二酮- β -胡蘿蔔素	Canthaxanthin	161g

功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T124	食用紅色六號	Cochineal Red A (New Coccin)	124

功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T141(i)	銅葉綠素	Copper Chlorophyll	141(i)

功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	40 mg/kg	用量以 Cu 計
16.0	膳食補充品- 膠囊及錠狀產品	500 mg/kg	用量以 Cu 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T127	食用紅色七號	Erythrosine	127

功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T143	食用綠色三號	Fast Green FCF	143

功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T175	金	Gold (Metallic)	
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	視實際 需要適 量使用	限外層之裝飾
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T132	食用藍色二號	Indigo Carmine	132
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適量 使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T172	氧化鐵	Iron Oxides	172(i)~(iii)
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適量 使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9008	蟲漆酸	Laccaic Acid	
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適量 使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T161b(i)	葉黃素	Lutein	161b(i)
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

01.6	乾酪及其製品-限乾酪外皮	視實際需要適量使用	
08.4.9	可食腸衣	視實際需要適量使用	
13.0	特定營養需求食品	視實際需要適量使用	
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	25 mg/kg	限用於裝飾其他食品
04.2.2.6	蔬菜配料	25 mg/kg	限用於裝飾其他食品
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	25 mg/kg	
12.6	醬及醬製品	25 mg/kg	
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	15 mg/kg	
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	15 mg/kg	以糕點製品為計量基準
07.0	烘焙食品	15 mg/kg	
12.4	芥末醬	15 mg/kg	
09.3	魚卵製品及其替代品-限魚卵製品	15 mg/kg	
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10 mg/kg	
04.2.2.3	醃漬蔬菜-限糖漬製品	10 mg/kg	
01.1.2	乳飲料	7.5 mg/kg	
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	7.5 mg/kg	
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	7.5 mg/kg	
03.0	食用冰品	7.5 mg/kg	
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	7.5 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7.5 mg/kg	
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	7.5 mg/kg	
01.6	乾酪及其製品-限調味加工製品	5.0 mg/kg	
14.2	非酒精飲料	5.0 mg/kg	
09.2.4	水產煉製品-限魚肉製品	5.0 mg/kg	
04.2.2.10.8	其他黃豆蛋白質產品-限素肉製品	5.0 mg/kg	
12.10	黃豆以外其他蛋白質製品-限素肉製品	5.0 mg/kg	
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品-限燻魚	5.0 mg/kg	

09.4.2	燻、燒、烤之水產品- 限燻魚	5.0	mg/kg	
12.5.1	即食湯	2.5	mg/kg	
12.5.2	湯濃縮製品	2.5	mg/kg	以湯型態為計 量標準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9009	矽酸鋁鉀珠光色素	Potassium aluminum silicate-based pearlescent pigments	

功能類別 著色劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.2	糖果(包括軟硬糖)	12,500 mg/kg	
05.3	口香糖及泡泡糖	12,500 mg/kg	
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	12,500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T104	喹啉黃	Quinoline Yellow	104

功能類別 著色劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T101(i)	核黃素(維生素 B ₂)	Riboflavin	101(i)

功能類別 著色劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方 輔助食品	10 mg/kg	以 Riboflavin 計
13.2	嬰兒輔助食品	10 mg/kg	以 Riboflavin 計
14.2	非酒精飲料	10 mg/kg	以 Riboflavin 計
06.3.1.1	麵粉- 限營養麵粉	56 mg/kg	以 Riboflavin 計
	其他食品- 排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	56 mg/kg	以 Riboflavin 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T101(ii)	核黃素磷酸鈉	Riboflavin Phosphate, Sodium	101(ii)

功能類別	著色劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	10 mg/kg	以 Riboflavin 計	
13.2	嬰兒輔助食品	10 mg/kg	以 Riboflavin 計	
14.2	非酒精飲料	10 mg/kg	以 Riboflavin 計	
06.3.1.1	麵粉-限營養麵粉	56 mg/kg	以 Riboflavin 計	
	其他食品-排除附錄二食品類別或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用	56 mg/kg	以 Riboflavin 計	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T110	食用黃色五號	Sunset Yellow FCF	110

功能類別	著色劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量使用		

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T141(ii)	銅葉綠素鈉	Sodium Copper Chlorophyllin	141(ii)

功能類別	著色劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	500 mg/kg	用量以 Cu 計	
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限乾海帶	150 mg/kg	用量以 Cu 計	
04.1.2	加工水果	100 mg/kg	用量以 Cu 計	
04.2.2	加工蔬菜	100 mg/kg	用量以 Cu 計	
07.0	烘焙食品	100 mg/kg	用量以 Cu 計	
01.1.2	乳飲料	64 mg/kg	用量以 Cu 計	
12.5	湯	64 mg/kg	用量以 Cu 計	
14.2.4	調味飲料	64 mg/kg	用量以 Cu 計	
5.3	口香糖及泡泡糖	50 mg/kg	用量以 Cu 計	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9010	鐵葉綠素鈉	Sodium Iron Chlorophyllin	

功能類別	著色劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	

0.0 各類食品-排除附錄二食品類別 視實際需要適量
或品項及味噌、醬油、海帶、海 使用
苔、茶

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T160d(i)	合成番茄紅素	Synthetic Lycopene	160d(i)
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	50 mg/kg	以 Lycopene 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T102	食用黃色四號	Tartrazine	102
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T171	二氧化鈦	Titanium Dioxide	171
功能類別	著色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類 別或品項及味噌、醬油、海帶、 海苔、茶	視實際需要適 量使用	

10. 保色劑(Color retention agent)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T330	檸檬酸	Citric Acid	330
功能類別	酸度調整劑、保色劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
04.2.1.1	未經處理新鮮蔬菜	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
14.2.1.2	蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.4	濃縮蔬菜汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
14.2.2.1	果泥飲料	5,000 mg/kg	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	5,000 mg/kg	
14.2.1.1	果汁	3,000 mg/kg	

14.2.1.3 濃縮果汁 3,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1202	聚乙烯聚吡咯烷酮	Crospovidone (Polyvinylpolypyrrolidone)	1202
功能類別	保色劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

乙烯二胺四醋酸鹽類(Ethylene Diamine Tetra Acetates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na ₂	385
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa ₂	386
功能類別	抗氧化劑、保色劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高強度甜味劑產品	1,000 mg/kg	
04.2.2.2	乾燥蔬菜	800 mg/kg	
04.1.2.11	水果餡料	650 mg/kg	
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	365 mg/kg	
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	315 mg/kg	
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	
09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	

04.2.2.1	冷凍蔬菜	100	mg/kg
06.10.1	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100	mg/kg
12.6.1	乳化型醬	100	mg/kg
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100	mg/kg
04.2.2.6	蔬菜配料	80	mg/kg
09.2.1	冷凍水產品	75	mg/kg
12.4	芥末醬	75	mg/kg
12.6.2	非乳化型醬	75	mg/kg
12.2	香辛植物及調味料	70	mg/kg
05.1.3	可可抹醬及餡料	50	mg/kg
09.2.2.1	煮過之魚產品	50	mg/kg
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35	mg/kg
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物 及/或香草植物等產品，不包括 可可	35	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T504	碳酸鎂	Magnesium Carbonate	504
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、 保色劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類 別或品項	視實際 需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T511	氯化鎂	Magnesium Chloride	511
功能類別	保色劑、硬化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類 別或品項	視實際 需要適 量使用	

硝酸鹽及亞硝酸鹽類(Nitrates and Nitrites)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T249	亞硝酸鉀	Potassium Nitrite	249
T250	亞硝酸鈉	Sodium Nitrite	250
T252	硝酸鉀	Potassium Nitrate	252
T251	硝酸鈉	Sodium Nitrate	251

功能類別 保色劑、防腐劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
08.2.1.1	醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之整塊或分割肉品-限培根製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.2.1.2	醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未加熱之整塊或分割肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.2.1.3	發酵，但未加熱之整塊或分割肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.3.1.1	醃漬(包括鹽漬)，但未加熱之絞碎肉加工品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.3.1.3	發酵，但未加熱之絞碎加工肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.3.2	熱處理之絞碎加工肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.4	熟肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.2	加工水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.4	熟製水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.3	魚卵製品及其替代品-限鮭魚卵、鱒魚卵製品	5.0 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計

11. 乳化劑(Emulsifier)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472a	醋酸甘油酯	Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a
功能類別	乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	1,500 mg/kg	

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T442	磷脂酸銨	Ammonium Phosphatide	442
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.1	可可或巧克力製品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、麵粉處理劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T482(i)	硬脂酸乳酸鈣	Calcium Stearoyl Lactylate	482(i)
功能類別	麵粉處理劑、起泡劑、乳化劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T410	刺槐豆膠	Carob bean gum (Locust bean gum)	410
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準

13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	2,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物製品	20,000	mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1503	蓖麻油	Castor Oil	1503

功能類別 抗結塊劑、載體、乳化劑、包覆劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 膠囊及錠狀產品	1,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472e	單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯	Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	472e

功能類別 乳化劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪	10,000 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	10,000 mg/kg	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	5,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T467	乙基羥乙基纖維素	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	467
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T412	關華豆膠	Guar gum	412
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品- 限用於水解蛋白配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品- 限用於水解蛋白配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	2,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

13.2 嬰兒輔助食品-限穀物製品 10,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T471	脂肪酸甘油酯	Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	471
功能類別	抗起泡劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋製品	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	4,000 mg/kg	以即食型態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	1,500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9011	甘油二十二酸酯	Glyceryl Behenate	
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-膠囊及錠狀產品產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T445(iii)	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin	445(iii)

功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
14.2.3	調味飲料	100 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414

功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類		限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T463	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	463

功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T464	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	464

功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T416	刺梧桐膠	Karaya gum	416

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	200 mg/kg	限為安定劑及黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	

12.1.2 鹽替代物

視實際需要適
量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T966	乳糖醇	Lactitol	966
功能類別	乳化劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470(iii)	硬脂酸鎂	Magnesium Stearate	470(iii)
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup	965(ii)
	(Hydrogenated Glucose Syrup)		
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T461	甲基纖維素	Methyl Cellulose	461
功能類別	增量劑、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別	視實際需要適量	

01.2.2	或品項 經熱處理無調整發酵乳	使用 視實際需要適量 使用
--------	-------------------	---------------------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限用於黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

食用化學修飾澱粉-1(Modified Starches-1)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1401	酸修飾澱粉	Acid-Modified Starch	1401
T1422	乙醯化己二酸二澱粉	Acetylated Distarch Adipate	1422
T1414	乙醯化磷酸二澱粉	Acetylated Distarch Phosphate	1414
T1403	漂白澱粉	Bleached Starch	1403
T1412	磷酸二澱粉	Distarch Phosphate	1412
T1402	糊化澱粉(鹼處理澱粉)	Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	1402
T1442	羥丙基磷酸二澱粉	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	1442
T1440	羥丙基澱粉	Hydroxypropyl Starch	1440

T9012	氧化羥丙基澱粉	Oxidized Hydroxypropyl Starch	
T1404	氧化澱粉	Oxidized Starch	1404
T1413	磷酸化磷酸二澱粉	Phosphated Distarch Phosphate	1413
T1420	醋酸澱粉	Starch Acetate	1420
T1410	磷酸澱粉	Starch Phosphate	1410
T1450	辛烯基丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Octenyl Succinate	1450

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 氧化羥丙基澱粉不得使用
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 羥丙基磷酸二澱粉及氧化羥丙基澱粉不得使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472c	檸檬酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Citrated	472c

功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	100 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	100 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	100 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9013	乙氧基甘油酯	Mono- and Diglycerides,	

Ethoxylated

功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472b	乳酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Lactated	472b

功能類別	乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9014	磷酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	

功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T440	果膠	Pectins	440

功能類別	乳化劑、凝膠劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分

10.2.1	液態蛋	視實際需要適 量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適 量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適 量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適 量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量 為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醃胺 化果膠 (amidation pectins)
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	1.混合添加刺 槐豆膠、關華 豆膠、阿拉伯 膠或玉米糖 膠之產品，其 添加總量不 得大於 20,000 mg/kg 2.罐頭製品不 得使用醃胺 化果膠 (amidation pectins)
14.2.1.1	果汁	視實際需要適 量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁- 限混濁果汁	視實際需要適 量使用	以最終銷售形 態為計算基準
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適 量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適 量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適 量使用	以最終銷售形 態為計算基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T450(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)

功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800 mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500 mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600 mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000 mg/kg	用量以磷計

04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計

13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
				限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
				得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計

溝通資料，非預告草案

				限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際	限包覆處理外層

11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	需要適 量使用 視實際 需要適 量使用
12.1.2	鹽替代物	視實際 需要適 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T475	脂肪酸聚合甘油酯	Polyglycerol Esters of Fatty Acids	475
功能類別 乳化劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際 需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T476	交酯化蓖麻酸聚合甘油酯	Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	476
功能類別 乳化劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際 需要適 量使用	

聚山梨醇酐脂肪酸酯(Polysorbates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T432	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates) 二十	Polysorbate 20	432
T435	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates) 六十	Polysorbate 60	435
T434	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates) 四十	Polysorbate 40	434

T436	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates) 六十五	Polysorbate 65	436
T433	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates) 八十	Polysorbate 80	433
功能類別 乳化劑、安定劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪- 限烘焙用油脂	5,000 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂- 限烘焙用油脂	5,000 mg/kg	
12.1.1	鹽	10 mg/kg	
T No. 品名 英文品名 國際編碼(INS)			
T431	聚氧乙烯(40)硬脂 酸酯	Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	431
功能類別 乳化劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No. 品名 英文品名 國際編碼(INS)			
T1201	聚乙烯吡咯烷酮	Polyvinyl- pyrrolidone	1201
功能類別 乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限錠狀產品	50,000 mg/kg	
T No. 品名 英文品名 國際編碼(INS)			
T1520	丙二醇	Propylene Glycol	1520
功能類別 載體、乳化劑、包覆劑、保濕劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No. 品名 英文品名 國際編碼(INS)			

T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T477	脂肪酸丙二醇酯	Propylene Glycol Fatty Acid Ester	477
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T999	皂樹皮萃取物	Quillaia Extracts	999(i) 999(ii)
功能類別	乳化劑、起泡劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg mg/L	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470	脂肪酸鹽類	Salts of Fatty Acids	470
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
12.1.1	鹽	視實際需要適量使用	限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
11080T54 1(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	541(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

溝通資料，非預告草案

06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300	mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300	mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量 基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量 基準
06.9	油炸麵糊	300	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40	mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(ii)	鹼式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	541(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品	1,600 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(iii)	檸檬酸鈉	Sodium Citrate	331(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油- 排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9015	硫酸月桂酯鈉	Sodium Lauryl Sulfate	
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T325	乳酸鈉	Sodium Lactate	325
功能類別	酸度調整劑、增量劑、乳化劑、保濕劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearyl 2- Lactylate	481(i)
功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、起泡劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

脂肪酸山梨醇酐酯(Sorbitan Esters of Fatty Acids)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T491	山梨醇單十八烷酸酯	Sorbitan Monostearate	491
T493	山梨醇單十二烷酸酯	Sorbitan Monolaurate	493
T494	山梨醇單十八烯酸酯	Sorbitan Monooleate	494
T495	山梨醇單十六烷酸酯	Sorbitan Monopalmitate	495
T492	山梨醇三十八烷酸酯	Sorbitan Tristearate	492
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9016	琥珀酸甘油酯	Succinylated Monoglycerides (SMG)	
功能類別	乳化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T444	醋酸異丁酸蔗糖酯	Sucrose acetate isobutyrate	444

功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T473	脂肪酸蔗糖酯	Sucrose Fatty Acid Ester	473

功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T413	黃耆樹膠	Tragacanth gum	413

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1518	三乙酸甘油酯	Triacetin (Glyceryl Triacetate)	1518

功能類別	載體、乳化劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
5.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品- 限膠囊狀、錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1505	檸檬酸三乙酯	Triethyl citrate	1505
功能類別	載體、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	2,500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T415	玉米糖膠	Xanthan Gum	415
功能類別	乳化劑、起泡劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於

20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T967	D-木糖醇	D-Xylitol	967
功能類別	乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	

12. 硬化劑(Firming agent)

硫酸鋁鹽類(Alums)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T523	硫酸鋁鉍	Aluminium Ammonium Sulfate	523
T522	硫酸鋁鉀	Aluminium Potassium Sulfate	522
T521	硫酸鋁鈉	Aluminium Sodium Sulfate	

功能類別 酸度調整劑、硬化劑、膨脹劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2	加工蔬菜-限海帶製品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
09.2.2.2	煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
04.2.2.3	醃漬蔬菜	200 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T520	硫酸鋁	Aluminum Sulfate	520

功能類別 硬化劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2	加工蔬菜-限海帶製品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
09.2.2.2	煮過之甲殼類、軟體類、腔腸	500 mg/kg	以鋁殘留量計

類及棘皮類等水產品

04.2.2.3

醃漬蔬菜

200 mg/kg

以鋁殘留量計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
0.0	各類食品(排除 05.3 口香糖及泡泡糖)	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T509	氯化鈣	Calcium Chloride	509
功能類別	硬化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T333(iii)	檸檬酸鈣	Calcium Citrate	333(iii)
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T578	葡萄糖酸鈣	Calcium Gluconate	578
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T526	氫氧化鈣	Calcium Hydroxide	526
功能類別	硬化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、麵粉處理劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T516	硫酸鈣	Calcium Sulfate	516
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T424	卡德蘭熱凝膠	Curdlan	424
功能類別	硬化劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T511	氯化鎂	Magnesium Chloride	511
功能類別	保色劑、硬化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T518	硫酸鎂	Magnesium Sulfate	518
功能類別	硬化劑、調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800 mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500 mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食	7000 mg/kg	用量以磷計

作物及其澱粉製之點心			
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600 mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000 mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	4400 mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400 mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	4400 mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
12.1.2	鹽替代物	4400 mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400 mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400 mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500 mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500 mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500 mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200 mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200 mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200 mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200 mg/kg	用量以磷計

05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
				限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
				得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計

05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T508	氯化鉀	Potassium Chloride	508
功能類別	硬化劑、調味劑、安定劑、黏稠劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466

功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
------	---------------------------------	--	--

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

13. 調味劑(Flavor enhancer)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9017	DL-胺基丙酸	DL-Alanine	
功能類別 調味劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9018	咖啡因	Caffeine	
功能類別 調味劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	320 mg/kg	限為調味劑
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T634	5'-核糖核苷酸鈣	Calcium 5'-Ribonucleotide	634
功能類別 調味劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T968	赤藻糖醇	Erythritol	968
功能類別 調味劑、保濕劑、甜味劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T620	L-麩酸	L-Glutamic Acid	620
功能類別 調味劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9019	胺基乙酸	Glycine	
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T518	硫酸鎂	Magnesium Sulfate	518
功能類別	硬化劑、調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9020	L-天門冬酸鈉	Monosodium L-Aspartate	
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T621	L-麩酸鈉	Monosodium L-Glutamate	621
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T508	氯化鉀	Potassium Chloride	508
功能類別	硬化劑、調味劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於未分割產品表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適	

量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T627	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	Sodium 5'-Guanylate	627
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T631	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉	Sodium 5'-Inosinate	631
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T335(ii)	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	335(ii) (L-Sodium Tartrate)
功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T334	酒石酸	Tartaric Acid	334
功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁- 限葡萄汁	4,000 mg/kg	限酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限酸度調整劑
14.2.1.3	濃縮果汁- 限葡萄汁	4,000 mg/kg	限直接販售予

14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000	mg/kg	消費者產品
				限酸度調整劑
				限直接販售予
				消費者產品
				限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9021	茶胺酸	L-Theanine	
功能類別	調味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	1,000 mg/kg	限為調味劑

14. 麵粉處理劑(Flour treatment agent)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9022	硫酸銨	Ammonium Sulfate	
功能類別	麵粉處理劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.3.1.1	麵粉	1,500 mg/kg	
7.0	烘焙食品	1,500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T300	L-抗壞血酸	L-Ascorbic acid	300
功能類別	酸度調整劑、抗氧化劑、麵粉處理劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T927a	偶氮二甲醯胺	Azodicarbonamide	927a
功能類別	麵粉處理劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.3.1.1	麵粉	45 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
0.0	各類食品(排除 05.3 口香糖及泡泡糖)	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、麵粉處理劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T482(i)	硬脂酸乳酸鈣	Calcium Stearoyl Lactylate	482(i)
功能類別	麵粉處理劑、起泡劑、乳化劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T516	硫酸鈣	Calcium Sulfate	516
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472c	檸檬酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Citrated	472c
功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	100 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	100 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	100 mg/kg	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T342(i)	磷酸二氫銨	Ammonium Phosphate, Monobasic	342(i)
功能類別	酸度調整劑、麵粉處理劑		
T342(ii)	磷酸氫二銨	Ammonium Phosphate, Dibasic	342(ii)
功能類別	酸度調整劑、麵粉處理劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯		

合劑、安定劑、黏稠劑			
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800 mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500 mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000 mg/kg	用量以磷計

11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之 產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計

8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計 得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計

05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearyl 2- Lactylate	481(i)

功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、起泡劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

15. 起泡劑(Foaming agent)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T482(i)	硬脂酸乳酸鈣	Calcium Stearoyl Lactylate	482(i)

功能類別 麵粉處理劑、起泡劑、乳化劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg 以 Ca 計	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T463	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	463

功能類別 乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T464	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	464

功能類別 乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

01.2.2 經熱處理無調整發酵乳 視實際需要適量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限包覆處理外層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
15011	皂樹皮萃取物	Quillaia Extracts	999(i) 999(ii)
功能類別	乳化劑、起泡劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg mg/L	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearyl 2- Lactylate	481(i)
功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、起泡劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T415	玉米糖膠	Xanthan Gum	415
功能類別	乳化劑、起泡劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

16. 凝膠劑(Gelling agent)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T424	卡德蘭熱凝膠	Curdlan	424

功能類別 硬化劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T440	果膠	Pectins	440

功能類別 乳化劑、凝膠劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	1. 混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg 2. 罐頭製品不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁- 限混濁果汁	視實際需要適量使用	以最終銷售形

14.2.2.1	果泥飲料	量使用	態為計算基準
		視實際需要適	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	量使用	
		視實際需要適	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	量使用	以最終銷售形
		視實際需要適	態為計算基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	量使用	
		視實際需要適	
		量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9023	三偏磷酸鈉	Sodium Trimetaphosphate	
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
6.7	穀類、塊根、塊莖、澱粉製之點心	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T417	塔拉膠	Tara gum	417
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適 量使用	限為安定劑及 黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於包冰或 表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於混合非 肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適 量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適 量使用	

17. 包覆劑(Glazing agent)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T903	棕櫚蠟	Carnauba Wax	903

功能類別 酸度調整劑、抗結塊劑、增量劑、載體、包覆劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.0	糖果及甜點類	視實際需要適量使用	
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1503	蓖麻油	Castor Oil	1503

功能類別 抗結塊劑、載體、乳化劑、包覆劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品		1,000	mg/kg
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)	
T462	乙基纖維素	Ethyl Cellulose	462	
功能類別	增量劑、載體、包覆劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用		
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)	
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414	
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用		
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑	
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類		限用於包冰或表面包覆層	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用		
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用		
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用		
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用		
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T463	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	463
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T464	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	464
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953
功能類別	抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

液態石蠟(礦物油)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T905d	高黏度液態石蠟	Liquid Paraffin, high viscosity	905d
T905e	中黏度液態石蠟	Liquid Paraffin, medium viscosity	905e
功能類別	包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品	7,000 mg/kg	

0.0	各類食品-排除膠囊及錠狀產品	1,000	mg/kg
-----	----------------	-------	-------

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T461	甲基纖維素	Methyl Cellulose	461
功能類別	增量劑、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T440	果膠	Pectins	440
功能類別	乳化劑、凝膠劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及

		量使用	黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	1. 混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於 20,000 mg/kg 2. 罐頭製品不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁- 限混濁果汁	視實際需要適量使用	以最終銷售形態為計算基準
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	

14.2.2.2	蔬菜泥飲料	量使用 視實際需要適 量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適 量使用	以最終銷售形 態為計算基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於表面包覆層
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適 量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9024	羥乙烯高級脂肪族醇	Oxyethylene Higher Aliphatic Alcohol	
功能類別	包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	視實際需要適 量使用	限表皮包覆層 用
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	視實際需要適 量使用	限表皮包覆層 用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T905c(i)	石油蠟	Petroleum Wax	905c(i)
功能類別	抗起泡劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量	

04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	使用 視實際需要適量	
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-果菜	使用 視實際需要適量	
01.6	乾酪及其製品	使用 視實際需要適量	限表面保護包層
10.1	新鮮蛋	使用 視實際需要適量	限表面保護包層
12.2	香辛植物及調味料-限香辛料微囊	500,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1200	聚糊精	Polydextrose	1200
功能類別	增量劑、包層劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量 使用	一次食用量中本品含量超過15公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1521	聚乙二醇	Polyethylene Glycol 200-9500	1521
功能類別	抗起泡劑、包層劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9025	醋酸聚乙稀樹脂	Polyvinyl Acetate	
功能類別	包層劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	視實際需要適量 使用	限表皮包層
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	視實際需要適	限表皮包層

16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	量使用 視實際需要適 量使用	用
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1520	丙二醇	Propylene Glycol	1520
功能類別	載體、乳化劑、包覆劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1203	聚乙烯醇	Polyvinyl Alcohol	1203
功能類別	包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限錠狀產品	200 mg/kg mg/L	限用於包覆層
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1201	聚乙烯吡咯烷酮	Polyvinyl- pyrrolidone	1201
功能類別	乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限錠狀產品	50,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1204	普魯蘭膠	Pullulan	1204
功能類別	包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
04.2.2.10.1	豆粉製品-限全脂豆粉	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖醬	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9051	米糠蠟	Rice Bran Wax	
功能類別	抗起泡劑、包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
05.2	糖果(包括硬軟糖)	50 mg/kg	限表面保護包覆層
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	50 mg/kg	限表面保護包覆層
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	50 mg/kg	限表面保護包覆層

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T904	蟲膠	Shellac	904
功能類別	包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9026	油酸鈉	Sodium Oleate	
功能類別	包覆劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	視實際需要適量使用	限表皮包覆層用
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜-限果菜	視實際需要適量使用	限表皮包覆層用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T553(iii)	滑石粉	Talc	553(iii)
功能類別	抗結塊劑、包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
05.3	口香糖及泡泡糖	50,000 mg/kg	食品中殘留量 未同時使用皂土、 矽酸鋁及矽藻土
	其他各類食品	5,000 mg/kg	食品中殘留量

18. 保濕劑(Humectant)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T327	乳酸鈣	Calcium Lactate	327

功能類別 酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg 以 Ca 計	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T968	赤藻糖醇	Erythritol	968

功能類別 調味劑、保濕劑、甜味劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T422	甘油	Glycerol	422
功能類別	載體、保濕劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	965(ii)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)

功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800 mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500 mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600 mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600 mg/kg	用量以磷計

04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	4400	mg/kg	用量以磷計
				限於酸度調整劑
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計
				限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計

12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
				限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
				得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計

11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1200	聚糊精	Polydextrose	1200
功能類別	增量劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	一次食用量中本品含量超過 15 公克之食品，應

溝通資料，非預告草案

顯著標示「過量
食用對敏感者易
引起腹瀉」

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1520	丙二醇	Propylene Glycol	1520
功能類別	載體、乳化劑、包覆劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T325	乳酸鈉	Sodium Lctate	325
功能類別	酸度調整劑、增量劑、乳化劑、保濕劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T350(ii)	DL-蘋果酸鈉	Sodium DL-Malate	350(ii)
功能類別	酸度調整劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1518	三乙酸甘油酯	Triacetin (Glyceryl Triacetate)	1518
功能類別	載體、乳化劑、保濕劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

5.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適 量使用
16.0	膳食補充品-限膠囊狀、錠狀產品	視實際需要適 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T967	D-木糖醇	D-Xylitol	967
功能類別	乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	

19. 包裝用氣體(Packaging gas)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T290	二氧化碳	Carbon dioxide	290
功能類別	碳酸化劑、包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.1	包裝飲用水	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T941	氮氣	Nitrogen	941
功能類別	包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.1.1	乳	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	
02.1	不含水的脂肪和油	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
06.1	完整、破碎及薄片之穀粒	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.1	精製及粗製糖	視實際需要適量使用	
11.2	紅糖	視實際需要適量使用	
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿	視實際需要適量使用	
11.5	蜂蜜	視實際需要適量使用	
12.1	鹽及鹽替代物	視實際需要適量使用	

12.2.1	香草及香辛料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配 方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	
14.1	包裝飲用水	視實際需要適量使用	
14.2.1	果蔬汁	視實際需要適量使用	
14.2.2	果蔬泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀 物及/或香草植物等產品，不 包括可可	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T942	一氧化二氮	Nitrous Oxide	942

功能類別	包裝用氣體、推進用氣體		
------	-------------	--	--

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二 食品類別或品項	視實際需要適量使用	

20. 防腐劑(Preservative)

苯甲酸及其鹽類(Benzoates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T210	苯甲酸	Benzoic Acid	210
T212	苯甲酸鉀	Potassium Benzoate	212
T211	苯甲酸鈉	Sodium Benzoate	211

功能類別	防腐劑
------	-----

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
01.6	乾酪及其製品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
02.1.1	酪乳油、無水乳油	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.1.2.2	乾燥水果	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.1.2.5	果醬	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.1.2.11	水果餡料	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.9	熟豆及豆餡製品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
06.8	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
07.0	烘焙食品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
08.2	整塊或分割之加工肉品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
08.3	絞碎加工肉品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
08.4	熟肉製品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.2.4	水產煉製品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.2.6	醃漬水產品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.3	魚卵製品及其替代品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
12.6	醬及醬製品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
12.9.1	發酵黃豆調味醬	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
12.9.2	醬油	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.10.3	豆皮製品	600 mg/kg	以 Benzoic Acid 計

04.2.2.10.5	豆乾製品	600	mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品	600	mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.4.3	熟乾燥水產品	600	mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.3.1	碳酸飲料	600	mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.3.2	非碳酸飲料	600	mg/kg	以 Benzoic Acid 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T230	聯苯	Biphenyl	230
功能類別	防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	70 mg/kg	限用於葡萄柚、檸檬及柑桔 外敷之紙張 以殘留量計

去水醋酸及其鹽類(Dehydroacetates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9027	去水醋酸	Dehydroacetic Acid	
T9028	去水醋酸鈉	Sodium Dehydroacetate	
功能類別	防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	500 mg/kg	以 Dehydroacetic Acid 計
01.6	乾酪及其製品	500 mg/kg	以 Dehydroacetic Acid 計
02.2.1	奶油(butter)	500 mg/kg	以 Dehydroacetic Acid 計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	500 mg/kg	以 Dehydroacetic Acid 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
20007	二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯)	Dimethyl Dicarbonate	235
功能類別	防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	250 mg/kg	於最終產品中不得有二甲 基二碳酸酯殘留物檢出

對羥苯甲酸酯類(*p*-Hydroxybenzoates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼 (INS)
T218	對羥苯甲酸甲酯	Methyl p-Hydroxybenzoate	218
T214	對羥苯甲酸乙酯	Ethyl p-Hydroxybenzoate	214
T9029	對羥苯甲酸丙酯	Propyl p-Hydroxybenzoate	
T9030	對羥苯甲酸丁酯	Butyl p-Hydroxybenzoate	
T9031	對羥苯甲酸異丙酯	Isopropyl p-Hydroxybenzoate	
T9032	對羥苯甲酸異丁酯	Isobutyl p-Hydroxybenzoate	

功能類別 防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2.10.3	豆皮製品	250 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計
04.2.2.10.5	豆乾製品	250 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計
12.9.2	醬油	250 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計
12.3	醋	100 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計
14.2.3.2	非碳酸飲料	100 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計
04.1.1.2	經表面處理新鮮水果	12 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計 限外皮之處理
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	12 mg/kg	以 p-Hydroxybenzoic Acid 計 限外皮之處理

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T235	鏈黴菌素	Natamycin (Pimaricin)	235

功能類別 防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
01.6	乾酪及其製品	20 mg/kg	
08.2.1.1	醃漬(包括鹽漬)，但未加熱 之整塊或分割肉品	20 mg/kg	
08.2.1.2	醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未 加熱之整塊或分割肉品	20 mg/kg	
08.3.1.1	醃漬(包括鹽漬)，但未加熱 之絞碎肉加工品	20 mg/kg	
08.3.1.2	醃漬(包括鹽漬)，乾燥但未 加熱之絞碎肉加工品	20 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T234	乳酸鏈球菌素	Nisin	234

功能類別 防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

01.6	乾酪及其製品	250 mg/kg
------	--------	-----------

硝酸鹽及亞硝酸鹽類(Nitrates and Nitrites)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T252	硝酸鉀	Potassium Nitrate	252
T249	亞硝酸鉀	Potassium Nitrite	249
T251	硝酸鈉	Sodium Nitrate	251
T250	亞硝酸鈉	Sodium Nitrite	250

功能類別 保色劑、防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
08.2	整塊或分割之加工肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.3	絞碎加工肉品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
08.4	熟肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.2	加工水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.4	熟製水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計
09.3	魚卵製品及其替代品-限鮭魚卵及鱈魚卵製品	5.0 mg/kg	以 NO ₂ 殘留量計

丙酸及其鹽類(Propionates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T282	丙酸鈣	Calcium Propionate	282
T280	丙酸	Propionic Acid	280
T281	丙酸鈉	Sodium Propionate	281

功能類別 防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品	2,500 mg/kg	以 Propionic Acid 計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品	2,500 mg/kg	以 Propionic Acid 計
06.5.1	蒸類膨發製品	2,500 mg/kg	以 Propionic Acid 計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	2,500 mg/kg	以 Propionic Acid 計
07.0	烘焙食品	2,500 mg/kg	以 Propionic Acid 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T262(ii)	二醋酸鈉	Sodium diacetate	262(ii)

功能類別 酸度調整劑、防腐劑、螯合劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
07.0	烘焙食品	4,000 mg/kg	

12.6.2	非乳化型醬	2,500	mg/kg
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	1,000	mg/kg
8.2	整塊或分割之加工肉品	1,000	mg/kg
8.3	絞碎加工肉品	1,000	mg/kg
8.4	熟肉製品	1,000	mg/kg
05.2.2	軟糖	1,000	mg/kg
15.0	休閒食品	500	mg/kg
12.5	湯	500	mg/kg

己二烯酸及其鹽類(Sorbates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T203	己二烯酸鈣	Calcium Sorbate	203
T202	己二烯酸鉀	Potassium Sorbate	202
T201	己二烯酸鈉	Sodium Sorbate	201
T200	己二烯酸	Sorbic acid	200

功能類別	防腐劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
01.6	乾酪及其製品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.2.2.10.3	豆皮製品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.2.2.10.5	豆乾製品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
08.2	整塊或分割之加工肉品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
08.3	絞碎加工肉品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
08.4	熟肉製品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
09.2.4	水產煉製品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
09.2.6	醃漬水產品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
09.3	魚卵製品及其替代品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
16.0	膳食補充品	2,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
02.1.1	酪乳油、無水乳油	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
02.2	水油狀(油中水滴型)脂肪乳 化產品	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.1.2.2	乾燥水果	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.1.2.5	果醬	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.1.2.11	水果餡料	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	1,000 mg/kg	以 Sorbic Acid 計	

04.2.2.9	熟豆及豆餡製品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
06.8	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製備之餡料	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
07.0	烘焙食品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
09.4.3	熟乾燥水產品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
11.4	其他糖及糖漿	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
12.6	醬及醬製品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
12.9	黃豆製調味品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.1.1	果汁	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.3.1	碳酸飲料	500	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.3.2	非碳酸飲料	500	mg/kg	以 Sorbic Acid 計

二氧化硫及亞硫酸鹽類(Sulfites)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9007	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T224	偏亞硫酸氫鉀	Potassium Metabisulfite	224
T228	亞硫酸氫鉀	Potassium Bisulfite	
T223	偏亞硫酸氫鈉	Sodium Metabisulfite	223
T220	二氧化硫	Sulfur Dioxide	220

功能類別 抗氧化劑、漂白劑、防腐劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2.2	乾燥蔬菜-金針乾	4,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-杏乾	2,000 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.1.3	其他穀物、塊根、塊莖磨粉產品 -限非直接供食用之蒟蒻原料	900 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	500 mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計

11.1.3	綿白糖、綿砂糖、葡萄糖漿、乾製葡萄糖漿及粗製甘蔗糖	300	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖	300	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
06.3.2.2	塊根、塊莖澱粉-限食用樹薯澱粉	150	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	100	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
09.2	加工水產品-限蝦類及貝類	100	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-限含葡萄糖漿之糕餅	50	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
14.2.1	果蔬汁	30	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計
	其他加工食品-排除 06.3.1.1 麵粉、06.4 麵條、麵皮或其他類似製品及 14.0 飲料類	30	mg/kg	以 SO ₂ 殘留量計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9033	雙十二烷基硫酸硫胺明(雙十二烷基硫酸噻胺)	Thiamine Dilaurylsulfate	
功能類別	防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
12.9.2	醬油	10 mg/kg	限用為防腐劑 用量以 Laurylsulfate 計

21. 推進用氣體(Propellant)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T290	二氧化碳	Carbon dioxide	290
功能類別	碳酸化劑、包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.1	包裝飲用水	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁	視實際需要適量使用	
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T941	氮氣	Nitrogen	941
功能類別	包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.1.1	乳	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	
02.1	不含水的脂肪和油	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
06.1	完整、破碎及薄片之穀粒	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.1	精製及粗製糖	視實際需要適量使用	
11.2	紅糖	視實際需要適量使用	
11.3	糖液及糖漿(包括糖蜜及糖漿等)及(部分)轉化糖	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿	視實際需要適量使用	
11.5	蜂蜜	視實際需要適量使用	
12.1	鹽及鹽替代物	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配	視實際需要適量使用	

	方輔助食品		
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	
14.1	包裝飲用水	視實際需要適量使用	
14.2.1	果蔬汁	視實際需要適量使用	
14.2.2	果蔬泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及/或香草植物等產品，不包括可可	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
21003	一氧化二氮	Nitrous Oxide	942
功能類別	包裝用氣體、推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T944	丙烷	Propane	944
功能類別	推進用氣體		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

22. 膨脹劑(Raising agent)

硫酸鋁鹽類(Alums)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T523	硫酸鋁鉍	Aluminium Ammonium Sulfate	523
T522	硫酸鋁鉀	Aluminium Potassium Sulfate	522
T521	硫酸鋁鈉	Aluminium Sodium Sulfate	

功能類別 酸度調整劑、硬化劑、膨脹劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.2.2	加工蔬菜-限海帶製品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
09.2.2.2	煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
04.2.2.3	醃漬蔬菜	200 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T503(ii)	碳酸氫鉍	Ammonium Bicarbonate	503(ii)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0 各類食品-排除附錄二食品類別或品項 視實際需要適量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T503(i)	碳酸銨	Ammonium Carbonate	503(i)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑、抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T510	氯化銨	Ammonium Chloride	510
功能類別	膨脹劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T575	葡萄糖酸- δ 內酯	Glucono- δ -Lactone	575
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭產品	視實際需要適量使用	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹

				劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000	mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800	mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500	mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000	mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計

06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
				限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計

01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
得以最終食用量計算				
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
限使用三聚磷酸鈉				
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
限使用三聚磷酸鈉				
得以最終食用量計算				
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
限使用三聚磷酸鈉				

14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T501(ii)	碳酸氫鉀	Potassium Bicarbonate	501(ii)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	其他各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000	mg/kg
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9034	酒石酸氫鉀	Potassium Bitartrate	
功能類別	膨脹劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類	視實際需要適	

別或品項		量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T501(i)	碳酸鉀	Potassium Carbonate	501(i)
功能類別	膨脹劑、酸度調整劑、抗結塊劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限酸度調整劑
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準 (CNS15224) 以供食型態為計量標準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	541(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計

07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(i)	碳酸鈉	Sodium Carbonate	500(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品-限穀物及罐頭	視實際需要適	限酸度調整劑

產品		量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(ii)	碳酸氫鈉	Sodium hydrogen Carbonate	500(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品-限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑

23. 螯合劑(Sequestrant)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472a	醋酸甘油酯	Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a
功能類別	乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	1,500 mg/kg	

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T300	L-抗壞血酸	L-Ascorbic acid	300
功能類別	酸度調整劑、抗氧化劑、麵粉處理劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	1,300 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T333(iii)	檸檬酸鈣	Calcium Citrate	333(iii)
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T578	葡萄糖酸鈣	Calcium Gluconate	578
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T516	硫酸鈣	Calcium Sulfate	516
功能類別	酸度調整劑、硬化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T330	檸檬酸	Citric Acid	330
功能類別	酸度調整劑、保色劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
04.2.1.1	未經處理新鮮蔬菜	視實際需要適量使用	

10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用
14.2.1.2	蔬菜汁	視實際需要適量使用
14.2.1.4	濃縮蔬菜汁	視實際需要適量使用
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg
14.2.2.1	果泥飲料	5,000 mg/kg
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	5,000 mg/kg
14.2.1.1	果汁	3,000 mg/kg
14.2.1.3	濃縮果汁	3,000 mg/kg

乙烯二胺四醋酸鹽類(Ethylene Diamine Tetra Acetates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na2	385
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa2	386

功能類別 抗氧化劑、保色劑、螯合劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高強度甜味劑產品	1000 mg/kg	
04.2.2.2	乾燥蔬菜	800 mg/kg	
04.1.2.11	水果餡料	650 mg/kg	
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	365 mg/kg	
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	315 mg/kg	
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	

10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200	mg/kg
04.1.2.2	乾燥水果	265	mg/kg
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250	mg/kg
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250	mg/kg
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250	mg/kg
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250	mg/kg
09.2.6	醃漬水產品	250	mg/kg
14.2.3	調味飲料	200	mg/kg
16.0	膳食補充品	150	mg/kg
04.1.2.5	果醬	130	mg/kg
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100	mg/kg
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100	mg/kg
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100	mg/kg
06.10.1	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100	mg/kg
12.6.1	乳化型醬	100	mg/kg
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100	mg/kg
04.2.2.6	蔬菜配料	80	mg/kg
09.2.1	冷凍水產品	75	mg/kg
12.4	芥末醬	75	mg/kg
12.6.2	非乳化型醬	75	mg/kg
12.2	香辛植物及調味料	70	mg/kg
05.1.3	可可抹醬及餡料	50	mg/kg
09.2.2.1	煮過之魚產品	50	mg/kg
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35	mg/kg
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物 及/或香草植物等產品，不包括 可可	35	mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T575	葡萄糖酸- δ 內酯	Glucono- δ -Lactone	575
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭產品	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472c	檸檬酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Citratated	472c
功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	100 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	100 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	100 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472b	乳酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Lactated	472b
功能類別	乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T338	磷酸	Phosphoric Acid	338
功能類別	酸度調整劑、螯合劑		
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)

功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T343(i)	磷酸二氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T343(iii)	磷酸鎂	Trimagnesium phosphate	343(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800 mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500 mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食	7000 mg/kg	用量以磷計

作物及其澱粉製之點心			
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600 mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000 mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400 mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400 mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400 mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500 mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500 mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500 mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200 mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200 mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200 mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200 mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200 mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200 mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工	2200 mg/kg	用量以磷計

	肉品			
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計
				限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
				得以最終食用量計算
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計

08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(ii)	檸檬酸鉀	Potassium Citrate	332(ii)
功能類別	酸度調整劑、螯合劑、安定劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T262(i)	醋酸鈉	Sodium Acetate	262(i)

功能類別 酸度調整劑、螯合劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(iii)	檸檬酸鈉	Sodium Citrate	331(iii)

功能類別 酸度調整劑、乳化劑、螯合劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油- 排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T262(ii)	二醋酸鈉	Sodium diacetate	262(ii)
功能類別	酸度調整劑、防腐劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
07.0	烘焙食品	4,000 mg/kg	
12.6.2	非乳化型醬	2,500 mg/kg	
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	1,000 mg/kg	
8.2	整塊或分割之加工肉品	1,000 mg/kg	
8.3	絞碎加工肉品	1,000 mg/kg	
8.4	熟肉製品	1,000 mg/kg	
05.2.2	軟糖	1,000 mg/kg	
15.0	休閒食品	500 mg/kg	
12.5	湯	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T576	葡萄糖酸鈉	Sodium Gluconate	576
功能類別	螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
23043	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	335(ii) (L-Sodium Tartrate)
功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T334	酒石酸	Tartaric Acid	334
功能類別	酸度調整劑、調味劑、螯合劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁- 限葡萄汁	4,000 mg/kg	限酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限酸度調整劑
14.2.1.3	濃縮果汁- 限葡萄汁	4,000 mg/kg	限直接販售予消費者產品 限酸度調整劑
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000 mg/kg	限直接販售予消費者產品 限酸度調整劑
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1505	檸檬酸三乙酯	Triethyl citrate	1505
功能類別	載體、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	2,500 mg/kg	

24. 安定劑(Stabilizer)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472a	醋酸甘油酯	Acetic and fatty acid esters of glycerol	472a
功能類別 乳化劑、螯合劑、安定劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	1,500 mg/kg	

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401
功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

硫酸鋁鹽類(Alums)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T523	硫酸鋁銨	Aluminium Ammonium Sulfate	523
T522	硫酸鋁鉀	Aluminium Potassium Sulfate	522
T521	硫酸鋁鈉	Aluminium Sodium Sulfate	

功能類別	酸度調整劑、硬化劑、膨脹劑、安定劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量		備註
04.2.2	加工蔬菜-限海帶製品	500	mg/kg	以鋁殘留量計
09.2.2.2	煮過之甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品	500	mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300	mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300	mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300	mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
04.2.2.3	醃漬蔬菜	200	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40	mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40	mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T170(i)	碳酸鈣	Calcium Carbonate	170(i)

功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、著色劑、硬化劑、麵粉處理劑、安定劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量		備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用		
0.0	各類食品-排除 05.3 口香糖及泡泡糖	10,000	mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T509	氯化鈣	Calcium Chloride	509

功能類別	硬化劑、安定劑、黏稠劑			
------	-------------	--	--	--

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T333(iii)	檸檬酸鈣	Calcium Citrate	333(iii)

功能類別 酸度調整劑、硬化劑、螯合劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T526	氫氧化鈣	Calcium Hydroxide	526

功能類別 硬化劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T516	硫酸鈣	Calcium Sulfate	516

功能類別 酸度調整劑、硬化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T410	刺槐豆膠	Carob bean gum (Locust bean gum)	410

功能類別 乳化劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	

12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適 量使用		
13.1.1	嬰兒配方食品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	2,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg
13.2	嬰兒輔助食品-限穀物製品	20,000	mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1202	聚乙烯聚吡咯烷酮	Crospovidone (Polyvinylpolypyrrolidone)	1202

功能類別	保色劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T468	交聯羧甲基纖維素鈉	Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose	468

功能類別 安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限錠狀產品	50,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T424	卡德蘭熱凝膠	Curdlan	424
功能類別 硬化劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T457	α -環狀糊精	α -cyclodextrin	457
功能類別 安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T458	γ -環狀糊精	γ -cyclodextrin	458
功能類別 安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T459	β -環狀糊精	β -cyclodextrin	459
功能類別 載體、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	20,000 mg/kg	
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品- 限速食麵	1,000 mg/kg	
14.2.3	調味飲料	500 mg/kg	
15.1	以薯(藷)類、麵粉或澱粉為原料之零食	500 mg/kg	

乙烯二胺四醋酸鹽類(Ethylene Diamine Tetra Acetates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na2	385
T386	或乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa2	386
功能類別	抗氧化劑、保色劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高強度甜味劑產品	1,000 mg/kg	
04.2.2.2	乾燥蔬菜	800 mg/kg	
04.1.2.11	水果餡料	650 mg/kg	
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	365 mg/kg	
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	315 mg/kg	
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	
09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100 mg/kg	
06.10.1	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100 mg/kg	
12.6.1	乳化型醬	100 mg/kg	
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100 mg/kg	
04.2.2.6	蔬菜配料	80 mg/kg	
09.2.1	冷凍水產品	75 mg/kg	
12.4	芥末醬	75 mg/kg	
12.6.2	非乳化型醬	75 mg/kg	
12.2	香辛植物及調味料	70 mg/kg	
05.1.3	可可抹醬及餡料	50 mg/kg	

09.2.2.1	煮過之魚產品	50 mg/kg
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35 mg/kg
14.2.4	供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物 及/或香草植物等產品，不包括 可可	35 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T467	乙基羥乙基纖維素	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	467
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T418	結蘭膠	Gellan Gum	418
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T471	脂肪酸甘油酯	Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	471
功能類別	抗起泡劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適 量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油 脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕 油	視實際需要適 量使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	視實際需要適 量使用	

02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用		
10.2.2	冷凍蛋製品	視實際需要適量使用		
11.4	其他糖類與糖漿	視實際需要適量使用		
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用		
13.1	嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品	4,000 mg/kg	以即食型態為計算基準	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg		
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	1,500 mg/kg		

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T445(iii)	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin	445(iii)
功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	視實際需要適量使用	
14.2.3	調味飲料	100 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T412	關華豆膠	Guar gum	412
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適	

		量使用		
13.1.1	嬰兒配方食品-限用於水解蛋白配方產品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限用於水解蛋白配方產品	1,000	mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	2,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg
13.2	嬰兒輔助食品-限穀物製品	10,000	mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414

功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類		限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

13.2	嬰兒輔助食品- 排除罐頭製品	10,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T463	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	463
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T464	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	464
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953
功能類別	抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T416	刺梧桐膠	Karaya gum	416
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	200 mg/kg	限為安定劑及黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T966	乳糖醇	Lactitol	966
功能類別	乳化劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T511	氯化鎂	Magnesium Chloride	511
功能類別	保色劑、硬化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T470(iii)	硬脂酸鎂	Magnesium Stearate	
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup	965(ii)
	(Hydrogenated Glucose Syrup)		
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T461	甲基纖維素	Methyl Cellulose	461
功能類別	增量劑、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

食用化學修飾澱粉-1(Modified Starches-1)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1401	酸修飾澱粉	Acid-Modified Starch	1401
T1402	糊化澱粉(鹼處理澱粉)	Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	1402
T1442	羥丙基磷酸二澱粉	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	1442
T9012	氧化羥丙基澱粉	Oxidized Hydroxypropyl Starch	
T1403	漂白澱粉	Bleached Starch	1403
T1404	氧化澱粉	Oxidized Starch	1404
T1420	醋酸澱粉	Starch Acetate	1420
T1422	乙醯化己二酸二澱粉	Acetylated Distarch Adipate	1422
T1410	磷酸澱粉	Starch Phosphate	1410
T1450	辛烯基丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Octenyl Succinate	1450
T1412	磷酸二澱粉	Distarch Phosphate	1412

T1413	磷酸化磷酸二澱粉	Phosphated Distarch Phosphate	1413
T1414	乙醯化磷酸二澱粉	Acetylated Distarch Phosphate	1414
T1440	羥丙基澱粉	Hydroxypropyl Starch	1440

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 氧化羥丙基澱粉不得使用
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 羥丙基磷酸二澱粉及氧化羥丙基澱粉不得使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472c	檸檬酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Citrated	472c

功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	100 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	100 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	100 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T472b	乳酸甘油酯	Mono- and Diglycerides, Lactated	472b

功能類別	乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別	視實際需要適	

01.2.2	或品項 經熱處理無調整發酵乳	量使用 視實際需要適 量使用	限安定劑
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T440	果膠	Pectins	440
功能類別	乳化劑、凝膠劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醃胺化果膠(amidation pectins)
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	3.混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於

20,000 mg/kg

4.罐頭製品不得
使用醃胺
化果膠
(amidation
pectins)

14.2.1.1	果汁	視實際需要適 量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁-限混濁果汁	視實際需要適 量使用	以最終銷售形 態為計算基準
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適 量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適 量使用	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適 量使用	以最終銷售形 態為計算基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適 量使用	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T343(i)	磷酸二氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T343(iii)	磷酸鎂	Trimagnesium phosphate	343(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg 用量以磷計	
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg 用量以磷計	
01.3.2	奶精	13000 mg/kg 用量以磷計	

06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000	mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800	mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500	mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000	mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計

01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳化製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg	用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg	用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg	用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg	用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg	用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg	用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg	用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg	用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg	用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg	用量以磷計

溝通資料，非預告草案

限用於表面包覆層

01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg	用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg	用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg	用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg	用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg	用量以磷計
得以最終食用量計算				
10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
限使用三聚磷酸鈉				
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計
限使用三聚磷酸鈉				
得以最終食用量計算				
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計

溝通資料，非預告草案

限使用三聚磷酸鈉

14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計
				限使用三聚磷酸鈉
				得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計
				得以乾基計算
04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、裝飾用水果及椰奶等	880	mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880	mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440	mg/kg	用量以磷計
				限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10	mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1200	聚糊精	Polydextrose	1200
功能類別	增量劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	一次食用量中本品含量超過 15 公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」

聚山梨醇酐脂肪酸酯(Polysorbates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T432	聚山梨醇酐脂肪酸酯(Polysorbates)	Polysorbate 20	432

二十			
T435	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates)	Polysorbate 60	435
六十			
T434	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates)	Polysorbate 40	434
四十			
T436	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates)	Polysorbate 65	436
六十五			
T433	聚山梨醇酐脂肪 酸酯(Polysorbates)	Polysorbate 80	433
八十			
功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪- 烘焙用油脂	5,000 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂- 烘焙用油脂	5,000 mg/kg	
12.1.1	鹽	10 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1201	聚乙烯吡咯烷酮	Polyvinyl- pyrrolidone	1201
功能類別	乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 限錠狀產品	5 %	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T501(ii)	碳酸氫鉀	Potassium Bicarbonate	501(ii)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	其他各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T508	氯化鉀	Potassium Chloride	508
功能類別	硬化劑、調味劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於未分割產品表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(ii)	檸檬酸鉀	Potassium Citrate	332(ii)
功能類別	酸度調整劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層

11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	量使用 視實際需要適 量使用
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470	脂肪酸鹽類	Salts of Fatty Acids	470
功能類別	抗結塊劑、乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限安定劑
12.1.1	鹽	視實際需要適 量使用	限脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	541(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆	300 mg/kg	以鋁殘留量計

餅、司康			
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量 基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(ii)	鹼式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	541(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品	1,600 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(i)	碳酸鈉	Sodium Carbonate	500(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準

13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T500(ii)	碳酸氫鈉	Sodium hydrogen Carbonate	500(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、膨脹劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
02.2.1	奶油(butter)	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量標準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量標準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224) 以供食型態為計量標準
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物及罐頭產品	視實際需要適量使用	限酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(iii)	檸檬酸鈉	Sodium Citrate	331(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
02.1.1	酪乳油、無水乳油-排除無水乳油	視實際需要適量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪-排除初榨油脂、冷壓油脂、橄欖油及橄欖粕油	視實際需要適量使用	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品	5,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T576	葡萄糖酸鈉	Sodium Gluconate	576
功能類別	螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0 各類食品-排除附錄二食品類別 視實際需要適
或品項 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9035	聚麩胺酸鈉	Sodium γ -Polyglutamate	
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.4	麵條、麵皮或其他類似製品	20,000 mg/kg	
07.0	烘焙食品	5,000 mg/kg	
04.2.2.10.5	豆乾製品	5,000 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	1,000 mg/kg	
09.2.4	水產煉製品-限魚板	1,000 mg/kg	
01.1.2	乳飲料-限經發酵製品	1,300 mg/kg	
04.2.2.10.4	豆腐製品	1,000 mg/kg	
10.2	蛋製品	4,000 mg/kg	
04.3.1	膠體類產品-限仙草製品	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearyl 2- Lactylate	481(i)
功能類別	乳化劑、麵粉處理劑、起泡劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9023	三偏磷酸鈉	Sodium Trimetaphosphate	
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
6.7	穀類、塊根、塊莖、澱粉製之點心	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別	視實際需要適	

或品項		量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T444	醋酸異丁酸蔗糖酯	Sucrose acetate isobutyrate	444
功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
14.2.3	調味飲料	500 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T473	脂肪酸蔗糖酯	Sucrose Fatty Acid Ester	473
功能類別	乳化劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1505	檸檬酸三乙酯	Triethyl citrate	1505
功能類別	載體、乳化劑、螯合劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
10.2.1	液態蛋	2,500 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T417	塔拉膠	Tara gum	417
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適	限為安定劑及

08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	量使用 視實際需要適 量使用	黏稠劑 限用於包冰或 表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於混合非 肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適 量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T413	黃耆樹膠	Tragacanth gum	413
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑及 黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於包冰或 表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於混合非 肉成分
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適 量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T415	玉米糖膠	Xanthan Gum	415
功能類別	乳化劑、起泡劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適 量使用	限為安定劑及 黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於包冰及 表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於混合非

		量使用	肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適	
		量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適	
		量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適	
		量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適	
		量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量 為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐 豆膠、關華豆 膠、阿拉伯膠 或玉米糖膠之 產品，其添加 總量不得大於 20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T967	D-木糖醇	D-Xylitol	967
功能類別	乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

25. 甜味劑(Sweetener)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T950	醋磺內酯鉀	Acesulfame Potassium	950
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別	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

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9036	甘草酸銨	Ammoniated Glycyrrhizin	
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T951	阿斯巴甜	Aspartame	951
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

環己基(代)磺醯胺酸鈉及鈣鹽(Cyclamates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T952(ii)	環己基(代)磺醯胺酸鈣	Calcium Cyclamate	952(ii)
T952(iv)	環己基(代)磺醯胺酸鈉	Sodium Cyclamate	952(iv)
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	視實際需要適量使用	以 Cyclamate 計
13.0	特定營養需求食品	視實際需要適量使用	以 Cyclamate 計 必須事先獲得中央主管機關之核准
16.1	膳食補充品- 膠囊及錠狀產品	1,250 mg/kg	以 Cyclamate 計

品

04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	1,000	mg/kg	以 Cyclamate 計
15.2	堅果加工產品-限瓜子	1,000	mg/kg	以 Cyclamate 計
12.2.2	調味料-限梅粉	1,000	mg/kg	以 Cyclamate 計
14.2.3.1	碳酸飲料	200	mg/kg	以 Cyclamate 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T967	赤藻糖醇	Erythritol	968
功能類別	調味劑、保濕劑、甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9037	甘草素	Glycyrrhizin	
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953
功能類別	抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T966	乳糖醇	Lactitol	966
功能類別	乳化劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T9038	甘草萃	Licorice Extracts	
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T(965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup	965(ii)
	(Hydrogenated Glucose Syrup)		
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9039	甘草酸一銨	Monoammonium Glycyrrhizinate	
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)

T9040 單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid

功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T961	紐甜	Neotame	961

功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	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

糖精及其鈉鹽(Saccharins)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
25017	糖精	Saccharin	954(i)
25018	糖精鈉鹽	Sodium Saccharin	954(iv)

功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	視實際需要適量使用	以 Saccharin 計
13.0	特定營養需求食品	視實際需要適量使用	以 Saccharin 計 必須事先獲得中央主管機關之核准
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	2,000 mg/kg	以 Saccharin 計
15.2	堅果加工產品- 限瓜子	2,000 mg/kg	以 Saccharin 計
12.2.2	調味料- 限梅粉	2,000 mg/kg	以 Saccharin 計
16.1	膳食補充品- 限膠囊及錠狀產品或產品	1,200 mg/kg	以 Saccharin 計
14.2.3.1	碳酸飲料	200 mg/kg	以 Saccharin 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)

功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)

功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T960	甜菊糖苷	Steviol Glycoside	960

功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	視實際需要適量使用	
15.2	堅果加工產品- 限瓜子	視實際需要適量使用	
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	視實際需要適量使用	
12.2.2	調味料- 限梅粉	視實際需要適量使用	
13.0	特定營養需求食品	視實際需要適量使用	
04.2.2.3	醃漬蔬菜	1,000 mg/kg	
12.6	醬及醬製品	1,000 mg/kg	
12.9.2	醬油	1,000 mg/kg	
14.2	非酒精飲料	1,000 mg/kg	
01.1.2	乳飲料	500 mg/kg	
03.1	冰淇淋	500 mg/kg	
04.2.2.10.2	豆漿製品	500 mg/kg	
05.2	糖果(包括軟硬糖)	500 mg/kg	
05.3	口香糖及泡泡糖	500 mg/kg	
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	500 mg/kg	
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	500 mg/kg	
06.6	早餐穀片	500 mg/kg	
07.2	精緻烘焙製品	500 mg/kg	
15.0	休閒食品- 排除瓜子	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T955	蔗糖素	Sucralose	955
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	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
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T957	索馬甜	Thaumatococin	957
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9041	甘草酸鈉	Trisodium Glycyrrhizinate	
功能類別	甜味劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項、代糖錠劑及粉末	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
25025	D-木糖醇	D-Xylitol	967
功能類別	乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

26. 黏稠劑(Thickener)

海藻酸及其鹽類(Alginates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T400	海藻酸	Alginic Acid	400
T403	海藻酸銨	Ammonium Alginate (Algin)	403
T404	海藻酸鈣	Calcium Alginate (Algin)	404
T402	海藻酸鉀	Potassium Alginate (Algin)	402
T401	海藻酸鈉	Sodium Alginate	401

功能類別 增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9042	羧甲基纖維素鈣	Calcium Carboxymethyl Cellulose	

功能類別 [黏稠劑](#)

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T509	氯化鈣	Calcium Chloride	509

功能類別 硬化劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T482(i)	硬脂酸乳酸鈣	Calcium Stearoyl Lactylate	482(i)

功能類別 麵粉處理劑、[起泡劑](#)、乳化劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T407	鹿角菜膠	Carrageenan	407
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T468	交聯羧甲基纖維素鈉	Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose	468
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品- 錠狀產品	50,000 mg/kg	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T424	卡德蘭熱凝膠	Curdlan	424
功能類別	硬化劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T457	α -環狀糊精	α -cyclodextrin	457
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T458	γ -環狀糊精	γ -cyclodextrin	458
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T459	β -環狀糊精	β -cyclodextrin	459

功能類別	載體、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	20,000 mg/kg	
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品 -限速食麵	1,000 mg/kg	
14.2.3	調味飲料	500 mg/kg	
15.1	以薯(藷)類、麵粉或澱粉為原料之零食	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T462	乙基纖維素	Ethyl Cellulose	462

功能類別	增量劑、載體、包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T467	乙基羥乙基纖維素	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	467

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T412	關華豆膠	Guar gum	412

功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品- 限用於水解蛋白配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品- 限用於水解蛋白配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀態為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品- 限罐頭製品	2,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- 限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg
13.2	嬰兒輔助食品- 限穀物製品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T414	阿拉伯膠	Gum Arabic (Acacia gum)	414

功能類別	增量劑、載體、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類		限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適	

12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適 量使用		
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000	mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000	mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T463	羥丙基纖維素	Hydroxypropyl Cellulose	463
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T418	結蘭膠	Gellan Gum	418
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T464	羥丙基甲基纖維素	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	464
功能類別	乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註

0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T953	異麥芽酮糖醇 (巴糖醇)	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	953

功能類別 抗結塊劑、增量劑、包覆劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T416	刺梧桐膠	Karaya gum	416

功能類別 乳化劑、安定劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或 品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	200 mg/kg	限為安定劑及 黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於包冰或 表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適 量使用	限用於混合非 肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適 量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適 量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適 量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T966	乳糖醇	Lactitol	966

功能類別 乳化劑、甜味劑、黏稠劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
------	--------	------	----

0.0 各類食品-排除附錄二食品類別 視實際需要適
或品項 量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(i)	麥芽糖醇	Maltitol	965(i)
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T965(ii)	麥芽糖醇糖漿	Maltitol Syrup	965(ii)
	(Hydrogenated Glucose Syrup)		
功能類別	增量劑、乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T421	D-甘露醇	D-Mannitol	421
功能類別	抗結塊劑、增量劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T461	甲基纖維素	Methyl Cellulose	461
功能類別	增量劑、乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(i)	微結晶纖維素	Microcrystalline Cellulose	460(i)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、包覆劑、安定劑、黏		

稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

食用化學修飾澱粉-1(Modified Starches-1)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1401	酸修飾澱粉	Acid-Modified Starch	1401
T1402	糊化澱粉(鹼處理澱粉)	Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	1402
T1442	羥丙基磷酸二澱粉	Hydroxypropyl Distarch Phosphate	1442
T9012	氧化羥丙基澱粉	Oxidized Hydroxypropyl Starch	
T1403	漂白澱粉	Bleached Starch	1403
T1404	氧化澱粉	Oxidized Starch	1404
T1420	醋酸澱粉	Starch Acetate	1420
T1422	乙醯化己二酸二澱粉	Acetylated Distarch Adipate	1422
T1410	磷酸澱粉	Starch Phosphate	1410
T1450	辛烯基丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Octenyl Succinate	1450
T1412	磷酸二澱粉	Distarch Phosphate	1412
T1413	磷酸化磷酸二澱粉	Phosphated Distarch Phosphate	1413
T1414	乙醯化磷酸二澱粉	Acetylated Distarch Phosphate	1414

澱粉			
T1440	羥丙基澱粉	Hydroxypropyl Starch	1440
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 氧化羥丙基澱粉不得使用
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限安定劑、黏稠劑 羥丙基磷酸二澱粉及氧化羥丙基澱粉不得使用

食用化學修飾澱粉-2(Modified Starches-2)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9043	乙醯化甘油二澱粉	Hydroxypropyl Starch	
T9044	丁二醯甘油二澱粉	Succinyl Distarch Glycerol	
T9045	辛烯基丁二酸鋁澱粉	Starch Aluminum Octenyl Succinate	
T9046	丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Succinate	
T9047	丙醇氧二澱粉	Distarchoxy Propanol	
T9048	甘油二澱粉	Distarch Glycerol	
T9049	甘油羥丙基二澱粉	Hydroxypropyl Distarch Glycerol	

功能類別	黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T440	果膠	Pectins	440

功能類別	乳化劑、凝膠劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及

		量使用	表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	5.混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg 6.罐頭製品不得使用醃胺化果膠 (amidation pectins)
14.2.1.1	果汁	視實際需要適量使用	
14.2.1.3	濃縮果汁-限混濁果汁	視實際需要適量使用	以最終銷售形態為計算基準
14.2.2.1	果泥飲料	視實際需要適量使用	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	

14.2.2.3	濃縮果泥飲料	視實際需要適量使用	以最終銷售形態為計算基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	視實際需要適量使用	

磷酸鹽類(Phosphates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T452(v)	多磷酸銨	Ammonium Polyphosphate	452(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(i)	磷酸二氫鉀	Potassium Phosphate, Monobasic	340(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vii)	酸性焦磷酸鈣	Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	450(vii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、黏稠劑		
T341(i)	磷酸二氫鈣	Calcium Phosphate, Monobasic	341(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(ii)	磷酸氫鈣	Calcium Phosphate, Dibasic	341(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T341(iii)	磷酸鈣	Calcium Phosphate, Tribasic	341(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(iv)	多磷酸鈣	Calcium Polyphosphate	452(iv)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(vi)	焦磷酸鈣	Dicalcium diphosphate	450(vi)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、硬化劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T343(i)	磷酸二氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
T343(ii)	磷酸氫鎂	Magnesium dihydrogen phosphate	343(ii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
T343(iii)	磷酸鎂	Trimagnesium phosphate	343(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、安定劑、黏稠劑		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T340(iii)	磷酸鉀	Potassium Phosphate, Tribasic	340(iii)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、硬化劑、麵粉處理劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		

T452(ii)	多磷酸鉀	Potassium Polyphosphates	452(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(i)	磷酸二氫鈉	Sodium Phosphate, Monobasic	339(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(ii)	磷酸氫二鈉	Sodium Phosphate, Dibasic	339(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T339(iii)	磷酸鈉	Sodium Phosphate, Tribasic	339(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T452(i)	多磷酸鈉	Sodium Polyphosphate	452(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(v)	焦磷酸鉀	Potassium Pyrophosphate	450(v)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(i)	焦磷酸二鈉	Disodium diphosphate	450(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(ii)	焦磷酸三鈉	Trisodium diphosphate	450(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T450(iii)	焦磷酸四鈉	Tetrasodium diphosphate	450(iii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、膨脹劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(i)	三聚磷酸鈉	Pentasodium Triphosphate	451(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
T451(ii)	三聚磷酸鉀	Pentapotassium Triphosphate	451(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
05.3	口香糖及泡泡糖	44000 mg/kg	用量以磷計
12.2.2	調味料-限嫩肉精	35000 mg/kg	用量以磷計
01.3.2	奶精	13000 mg/kg	用量以磷計
06.5	以麵粉或澱粉等為原料之膨發食品	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.1.2	蘇打麵包	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.2	餅乾(排除甜餅乾)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.3	其他一般烘焙製品(如貝果、口袋餅及英國馬芬等)	9300 mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑

				劑
07.1.4	麵包類製品包括有內餡的麵包及麵包屑	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.1.5	麵包及一般烘焙製品預拌粉	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
07.2	精緻烘焙製品	9300	mg/kg	用量以磷計 限麵粉處理劑及膨脹劑
01.6	乾酪及其製品-限再製乾酪及乾酪類似物	9000	mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	8800	mg/kg	用量以磷計
03.0	食用冰品	7500	mg/kg	用量以磷計
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	7000	mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	6600	mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎新鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	5600	mg/kg	用量以磷計
06.9	油炸麵糊	5600	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.1	冷凍蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.2	乾燥蔬菜-限馬鈴薯	5000	mg/kg	用量以磷計
01.6	乾酪及其製品-未熟成乾酪	4400	mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	4400	mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
10.2.1	液態蛋	4400	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限乾燥乳清製品	4400	mg/kg	用量以磷計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.1	濕麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
06.4.3	預先煮熟麵條、麵皮及類似產品-限麵條製品	2500	mg/kg	用量以磷計
01.4	乳脂(cream)及其類似產品	2200	mg/kg	用量以磷計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	2200	mg/kg	用量以磷計
02.3	油水(水中油滴型)狀脂肪乳化製品，包括混合及調味脂肪乳	2200	mg/kg	用量以磷計

	化製品		
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	2200	mg/kg 用量以磷計
04.1.2.10	發酵水果產品	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬-限馬鈴薯	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.6	蔬菜配料	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.2.8	經調理之蔬菜-限馬鈴薯	2200	mg/kg 用量以磷計
05.1.5	仿製巧克力、巧克力取代品	2200	mg/kg 用量以磷計
05.2	糖果(包括硬軟糖)	2200	mg/kg 用量以磷計
06.6	早餐穀片	2200	mg/kg 用量以磷計
8.2.1	未熱處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg 用量以磷計
8.2.3	冷凍處理之整塊或分割之加工肉品	2200	mg/kg 用量以磷計
08.3	絞碎肉加工品	2200	mg/kg 用量以磷計
09.2	加工水產品	2200	mg/kg 用量以磷計
12.2.2	調味料-排除嫩肉精	2200	mg/kg 用量以磷計
12.6	醬及醬製品	2200	mg/kg 用量以磷計
13.3	特定疾病配方食品	2200	mg/kg 用量以磷計
13.4	體重控制食品	2200	mg/kg 用量以磷計
13.5	其他特定營養需求食品	2200	mg/kg 用量以磷計
15.0	休閒食品	2200	mg/kg 用量以磷計
16.0	膳食補充品	2200	mg/kg 用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理新鮮蔬菜	1760	mg/kg 用量以磷計
			限用於表面包覆層
01.1.1	乳-限保久乳	1500	mg/kg 用量以磷計
01.7	以乳為原料之甜點(例如布丁及水果優格)	1500	mg/kg 用量以磷計
02.4	脂肪類甜點(排除 01.7 以乳為原料之甜點)	1500	mg/kg 用量以磷計
04.1.2.9	以水果為基底之甜點，包括以水果調味水為基底之甜點	1500	mg/kg 用量以磷計
04.1.2.11	水果餡料	1500	mg/kg 用量以磷計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	1500	mg/kg 用量以磷計
12.5	湯	1500	mg/kg 用量以磷計

10.4	蛋基製品(例如：蛋奶凍等)	1400	mg/kg	用量以磷計
01.1.2	乳飲料	1320	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)-限濃縮乳清蛋白	1320	mg/kg	用量以磷計
08.2.2	加熱處理之整塊或分割之加工肉品	1320	mg/kg	用量以磷計
11.4	其他糖類及糖漿	1320	mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.2	豆漿製品	1300	mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1290	mg/kg	用量以磷計
12.9	黃豆製調味品	1200	mg/kg	用量以磷計
01.5	奶粉及其製品	1100	mg/kg	用量以磷計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.1	可可粉、可可塊及可可餅	1100	mg/kg	用量以磷計
05.1.4	以可可為主之巧克力產品	1100	mg/kg	用量以磷計
08.4.9	可食腸衣	1100	mg/kg	用量以磷計
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	1000	mg/kg	用量以磷計
10.3	保久蛋製品(包括以鹼、鹽及罐裝蛋製品)	1000	mg/kg	用量以磷計
11.6	餐用甜味劑，包括高甜味度甜味劑產品	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.1.3	濃縮果汁	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
14.2.2.1	果泥飲料	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉
14.2.3	調味飲料	1000	mg/kg	用量以磷計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	1000	mg/kg	用量以磷計 限使用三聚磷酸鈉 得以最終食用量計算
06.4.2	乾麵條及類似產品-限麵條製品	900	mg/kg	用量以磷計
01.3.1	煉乳	880	mg/kg	用量以磷計
01.8	乳清及乳清產品(排除乳清乾酪)	880	mg/kg	用量以磷計
02.2.1	奶油(butter)	880	mg/kg	用量以磷計

得以乾基計算

04.1.2.8	水果配料，包括果漿、果泥、 裝飾用水果及椰奶等	880 mg/kg	用量以磷計
05.1.3	可可抹醬及餡料	880 mg/kg	用量以磷計
13.2	嬰兒輔助食品	440 mg/kg	用量以磷計 限於酸度調整劑
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品	300 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.4	豆腐製品	100 mg/kg	用量以磷計
04.2.2.10.5	豆乾製品	100 mg/kg	用量以磷計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	10 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1200	聚糊精	Polydextrose	1200
功能類別	增量劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	一次食用量中本 品含量超過 15 公克之食品，應 顯著標示「過量 食用對敏感者易 引起腹瀉」

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1203	聚乙烯醇	Polyvinyl Alcohol	1203
功能類別	包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限錠狀產品	200 mg/kg mg/L	限用於包覆層

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1201	聚乙烯吡咯烷酮	Polyvinyl- pyrrolidone	1201
功能類別	乳化劑、包覆劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-錠狀產品	50,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T508	氯化鉀	Potassium Chloride	508

功能類別	硬化劑、調味劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於未分割產品表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T460(ii)	粉末化纖維素	Powdered Cellulose	460(ii)
功能類別	抗結塊劑、增量劑、乳化劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限黏稠劑或增量劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
11.4	其他糖類及糖漿- 排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T405	海藻酸丙二醇	Propylene Glycol Alginate	405
功能類別	增量劑、載體、乳化劑、起泡劑、凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	10,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1204	普魯蘭膠	Pullulan	1204
功能類別	包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
04.2.2.10.1	豆粉製品- 限全脂豆粉	視實際需要適量使用	

10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖醬	視實際需要適量使用

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	541(i)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、膨脹劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.5.1.2	蒸類膨發糕點製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.2	油炸麵粉或澱粉膨發製品	300 mg/kg	以鋁殘留量計
06.5.3.2	蒸類膨發糕點製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以糕點製品為計量基準
06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以膨發製品為計量基準
06.9	油炸麵糊	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.2	其他精緻烘焙製品-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-甜甜圈、鬆餅、司康	300 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準
07.2	精緻烘焙製品-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計
07.2.3	精緻烘焙製品預拌粉-排除甜甜圈、鬆餅、司康	40 mg/kg	以鋁殘留量計 以烘焙製品為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(ii)	鹼式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminum Phosphate, Basic	541(ii)
功能類別	酸度調整劑、乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

06.3 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物粉體製品 1,600 mg/kg

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T466	羧甲基纖維素鈉	Sodium Carboxymethyl Cellulose	466
功能類別	增量劑、乳化劑、硬化劑、凝膠劑、包覆劑、保濕劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T325	乳酸鈉	Sodium Lactate	325
功能類別	酸度調整劑、增量劑、乳化劑、保濕劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T576	葡萄糖酸鈉	Sodium Gluconate	576
功能類別	螯合劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9050	多丙烯酸鈉	Sodium Polyacrylate	
功能類別	黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品	2,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9035	聚麩胺酸鈉	Sodium γ -Polyglutamate	
功能類別	安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
06.4	麵條、麵皮或其他類似製品	20,000 mg/kg	
07.0	烘焙食品	5,000 mg/kg	
04.2.2.10.5	豆乾製品	5,000 mg/kg	
06.7	穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其澱粉製之點心	1,000 mg/kg	
09.2.4	水產煉製品-限魚板	1,000 mg/kg	
01.1.2	乳飲料-限發酵製品	1,300 mg/kg	
04.2.2.10.4	豆腐製品	1,000 mg/kg	
10.2	蛋製品	4,000 mg/kg	
04.3.1	膠體類產品-限仙草製品	500 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9023	三偏磷酸鈉	Sodium Trimetaphosphate	
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
6.7	穀類、塊根、塊莖、澱粉製之點心	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(i)	D-山梨醇	D-Sorbitol	420(i)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T420(ii)	山梨醇糖漿	Sorbitol syrup	420(ii)
功能類別	增量劑、保濕劑、螯合劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
-------	----	------	-----------

T553(iii)	滑石粉	Talc	553(iii)
功能類別	抗結塊劑、包覆劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
16.0	膳食補充品-限膠囊及錠狀產品	視實際需要適量使用	
05.3	口香糖及泡泡糖	50,000 mg/kg	食品中殘留量未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土
	其他各類食品	5,000 mg/kg	食品中殘留量

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T417	塔拉膠	Tara gum	417
功能類別	凝膠劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T413	黃耆樹膠	Tragacanth gum	413
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰或表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非

11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	量使用	視實際需要適	肉成分
12.1.2	鹽替代物	量使用	視實際需要適	量使用
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)	
T415	玉米糖膠	Xanthan Gum	415	
功能類別	乳化劑、起泡劑、安定劑、黏稠劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註	
0.0	各類食品-排除附錄二食品類別或品項	視實際需要適量使用		
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	視實際需要適量使用	限為安定劑及黏稠劑	
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於包冰及表面包覆層	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於混合非肉成分	
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用		
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用		
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用		
12.1.2	鹽替代物	視實際需要適量使用		
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用量為計算基準	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000 mg/kg		
13.2	嬰兒輔助食品-限無麩質穀物製品	20,000 mg/kg	混合添加刺槐豆膠、關華豆膠、阿拉伯膠或玉米糖膠之產品，其添加總量不得大於20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T967	D-木糖醇	D-Xylitol	967
功能類別	乳化劑、保濕劑、安定劑、甜味劑、黏稠劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品- 排除附錄二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	

27.營養添加劑(Nutrient additives)

1. 營養添加劑係為補充食品中特定營養成分之食品添加物。
2. 營養添加劑限量標準均為終產品中該項營養成分的總量，即終產品中特定營養成分總量應小於或等於總量限制標準。
3. 營養添加劑准用之食品，有標示每日食用量，且使消費者易於判斷每日食用量者，其總量限制得以每日食用量為計量基準；膳食補充品以外之食品，未標示每日食用量者，其總量限制應以 300 公克為計量基準。
4. 可添加特定營養成分食品類別及總量限制如附表一。
5. 特定營養成分可使用之營養添加劑如附表二。
6. 表列之營養添加劑，得用於需經中央主管機關核可之特殊營養食品。核可之特殊營養食品中使用之營養添加劑，其種類、範圍及量標準得不受表列規定之限制。

附表一 可添加特定營養成分食品類別及總量限制

食品類別 營養成分	16.0 膳食補充品	13.2 嬰兒輔助食品	其他一般食品	其他適用食品類別或特別規範
維生素 A (Vitamin A)	3000 µg R.E.	600 µg R.E.	1050 µg R.E.	
維生素 B ₁ (Vitamin B ₁)	50 mg	0.9 mg	1.95 mg	
維生素 B ₂ (Vitamin B ₂)	100 mg	1.05 mg	2.25 mg	
維生素 B ₆ (Vitamin B ₆)	80 mg	0.75 mg	2.10 mg	
維生素 B ₁₂ (Vitamin B ₁₂)	1000 µg	1.35 µg	3.6 µg	
維生素 C (Vitamin C)	1000 mg	60 mg	150 mg	
維生素 D (Vitamin D)	20 µg	15 µg	15 µg	維生素 D ₂ 及 D ₃ 混合使用時，每一種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。
維生素 E (Vitamin E)	268 mg α-T.E.	7.5 mg α-T.E.	18 mg α-T.E.	
維生素 K (Vitamin K)	500 µg	20 µg	140 µg	
葉酸(Folic Acid)	800 µg	225 µg	600 µg	
泛酸(Pantothenic Acid)	500 mg	500 mg	500 mg	
菸鹼素(Niacin)	100 mg N.E.	12 mg N.E.	25.5 mg N.E.	
硼(Boron)	700 µg			
鈣(Calcium)	1800 mg	750 mg	1800 mg	
鉻(Chromium)	200 µg	200 µg	200 µg	限有標示每日食用限量之食品
銅(Copper)	8 mg	1.0 mg	2.5 mg	
鐵(Iron)	45 mg	15 mg	22.5 mg	使用乙烯二胺四醋酸鐵鈉(Ferric Sodium EDTA)者，其 EDTA 之總含量不得高於 75 mg
碘(Iodine)	195 µg	97.5 µg	195 µg	得用於 12.1 鹽及鹽替代物，使用限量為：以碘計 20-33 mg/kg。

食品類別 營養成分	16.0 膳食補充品	13.2 嬰兒輔助食品	其他一般食品	其他適用食品類別或特別規範
鎂(Magnesium)	600 mg	105 mg	600 mg	
錳(Manganese)	9 mg	1.0 mg	5.0 mg	
鉬(Molybdenum)	350 µg			
鎳(Nickel)	350 µg			
磷(Phosphorus)	1200 mg			得於 3 歲以下幼兒之奶粉適量添加，終產品鈣磷比需在 1.0 以上，2.0 以下。
鉀(Potassium)	80 mg	80 mg	80 mg	
硒(Selenium)	200 µg	20 µg	82.5 µg	得用於標示每日食用量幼兒奶粉，其總量限制： 1-3 歲：20 µg 3-7 歲：45 µg
矽(Silicon)	84 mg			
錫(Tin)	2 mg			
釩(Vanadium)	182 µg			
鋅(Zinc)	30 mg	7.5 mg	22.5 mg	
氟(Fluorine)	3 mg			
肉酸(Carnitine)	2 g			
玉米黃素(Zeaxanthin)	10 mg			
葉黃素(Lutein)	30 mg	9 mg	30 mg	
番茄紅素(Lycopene)	20 mg			
金雀異黃酮(Genistein)	30 mg			
β-胡蘿蔔素(β-Carotene)	3000 µg R.E.			

食品類別 營養成分	16.0 膳食補充品	13.2 嬰兒輔助食品	其他一般食品	其他適用食品類別或特別規範
核苷酸				得用於三歲以下幼兒之奶粉，用量以每 100 大卡奶粉計： 5'-胞核苷單磷酸鹽 (Cytidine-5'-Monophosphate) 2.50 mg/100 大卡奶粉 5'-尿核苷單磷酸鹽 (Uridine-5'-Monophosphate) 1.75 mg/100 大卡奶粉 5'-腺核苷單磷酸鹽 (Adenosine-5'-Monophosphate) 1.50 mg/100 大卡奶粉 5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽 (Inosine-5'-Monophosphate) 1.00 mg/100 大卡奶粉 5'-鳥嘌呤核苷單磷酸鹽 (Guanosine-5'-Monophosphate) 0.50 mg/100 大卡奶粉 添加兩種以上核苷酸，其總和需小於或等於 5.0 mg/100 大卡奶粉
生物素(Biotin) 肌醇(Inositol) 亞麻油酸(Linoleic Acid) 丙胺酸(Alanine)		可於各類食品中視實際需要適量使用 可於各類食品中視實際需要適量使用 可於各類食品中視實際需要適量使用 可於各類食品中視實際需要適量使用		

食品類別 營養成分	16.0 膳食補充品	13.2 嬰兒輔助食品	其他一般食品	其他適用食品類別或特別規範
精胺酸(Argine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
天冬醯胺酸(Asparagine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
天門冬胺酸(Aspartic acid)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
膽(生僉)(Choline)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
胱胺酸(Cystine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
麩醯胺酸(Glutamine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
組織胺酸(Histidine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
異白胺酸(Isoleucine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
白胺酸(Leucine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
二胺基己酸(Lysine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
蛋胺酸(Methionine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
苯丙胺酸(Phenylalanine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
脯胺酸(Proline)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
絲胺酸(Serine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
牛磺酸(Taurine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
羥丁胺酸(Threonine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
色胺酸(Tryptophan)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
酪胺酸(Tyrosine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		
α 胺基異戊酸(Valine)		可於各類食品中視實際需要適量使用		

附表二 特定營養成分可使用之營養添加劑

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
維生素 A	T8001 維生素 A 粉末(Vitamin A, dry form) T8002 維生素 A 油溶液(Vitamin A Oil) T8003 維生素 A 脂肪酸酯油溶液(Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil)		
維生素 B ₁	T8004 鹽酸硫胺明(Thiamine Hydrochloride) T8005 硝酸硫胺明(Thiamine Mononitrate) T8006 苯甲醯硫胺明(Dibenzoyl Thiamine) T8007 鹽酸苯甲醯硫胺明(Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride)	T8008 苯磷硫胺(Benfotiamine; Benzoylthiamine Monophosphate) T8009 二硫苯甲醯硫胺(Bisbentiamine; Benzoylthiamine Disulfide) T8010 雙硫丁異胺(Bisibuthiamine) T8011 硝酸二硫胺(Bisthiamine Nitrate; Thiamine Disulfide Nitrate) T8012 焦磷酸硫胺(Co-Carboxylase; Thiamine Pyrophosphate) T8013 環硫胺(Cyclothiamine) T8014 鹽酸基硫胺(Dicethiamine Hydrochloride) T8015 呋喃硫胺(Fursultiamine) T8016 鹽酸呋喃硫胺(Fursultiamine Hydrochloride) T8017 硫辛酸硫胺(Octotiamine) T8018 丙硫硫胺(Prosultiamine)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8019 原硫胺(Prothiamine) T8020 硫胺素十六烷基硫酸鹽(Thiamine Dicetylsulfate) T8021 二硫化硫胺(Thiamine Disulfide)	
維生素 B ₂	T101(i) 核黃素(Riboflavin) T101(ii) 核黃素磷酸鈉(Riboflavin Phosphate, Sodium)	T8022 核黃素磷酸(Riboflavin Phosphate) T8023 核黃素四丁酸酯(Riboflavin Tetrabutryate; Riboflavin Butyrate)	
維生素 B ₆	T8024 鹽酸吡哆辛(Pyridoxine Hydrochloride)	T8025 吡哆醛(Pyridoxal) T8026 吡哆醛鹽酸鹽(Pyridoxal Hydrochloride) T8027 吡哆醛磷酸鈣(Pyridoxal-5-Phosphate, Calcium Salt) T8028 磷酸吡哆醛(Pyridoxal Phosphate) T8029 吡哆醛磷酸鈉(Pyridoxal Phosphate Sodium) T8030 吡哆醇(Pyridoxine) T8031 吡哆醇-5-磷酸(Pyridoxine-5-Phosphate) T8032 吡哆胺(Pyridoxamine) T8033 吡哆胺-5-磷酸(Pyridoxamine-5-Phosphate)	
維生素 B ₁₂	T8034 氰鈷胺明(Cyanocobalamin)	T8035 羥鈷胺(Hydroxocobalamin) T8036 醋酸羥鈷胺(Hydroxocobalamin)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Acetate) T8037 鹽酸羥鈷胺(Hydroxocobalamin Hydrochloride) T8038 甲鈷胺(甲基鈷胺)(Mecobalamin; Methylcobalamin)	
維生素 C	T300 抗壞血酸(Ascorbic Acid) T301 抗壞血酸鈉(Sodium Ascorbate) T305 L-抗壞血酸硬脂酸酯(L-Ascorbyl Stearate) T304 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(L-Ascorbyl Palmitate) T302 抗壞血酸鈣(Calcium Ascorbate)	T8039 抗壞血酸鎂(Magnesium Ascorbate)	
維生素 D	T8040 鈣化醇(Calciferol) T8041 膽鈣化醇(Cholecalciferol)	T8042 乙酸麥角鈣化醇酯(Ergocalciferol Acetate)	
維生素 E	T307c 生育醇(dl- α -Tocopherol) T307b 高阿爾發類混合濃縮生育醇 (Tocopherols Concentrate Mixed, High- α -type) T307a 濃縮 d- α -生育醇(d- α -Tocopherol Concentrate) T8043 乙酸 d- α -生育醇酯(d- α -Tocopheryl Acetate) T8044 乙酸 dl- α -生育醇酯(dl- α -Tocopheryl	T8047 琥珀酸 dl- α -生育醇酯 (dl- α -Tocopherol Succinate; dl- α -Tocopheryl acid succinate) T8049 dl- α -生育醇琥珀酸鈣 (dl- α -Tocopherol Calcium Succinate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
	Acetate) T8045 濃縮乙酸 d- α -生育醇酯(d- α -Tocopheryl Acetate Concentrate) T8046 酸式丁二酸 d- α -生育醇酯 (d- α -Tocopheryl Acid Succinate)		
維生素 K	T8049 維生素 K1 (Phylloquinone) T8050 維生素 K2 (Menaquinone) T8051 維生素 K3 (Menadione)		
葉酸	T8052 葉酸(Folic Acid)		
泛酸	T8053 泛酸鈉(Sodium Pantothenate) T8054 泛酸鈣(Calcium Pantothenate)	T8055 d-泛醇(d-Panthenol) T8056 dl-泛醇(dl-Panthenol)	
菸鹼素	T8057 菸鹼酸(Nicotinic Acid) T8058 菸鹼醯胺(Nicotinamide)	T8059 抗壞血酸菸鹼醯胺(Niacinamide Ascorbate)	
硼		T8060 硼酸(Boracic Acid; Orthoboric Acid) T8061 天門冬胺酸硼(Boron Aspartate) T8062 檸檬酸硼(Boron Citrate) T8063 甘胺酸硼(Boron Glycinate) T8064 硼酸鈣/焦硼酸鈣/四硼酸鈣 (Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate) T8065 硼葡萄糖酸鈣(Calcium Borogluconate/ Calcium	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Diborogluconate) T8066 果糖硼酸鈣(Calcium Fructoborate) T8067 硼酸鎂(Magnesium Borate)	
鈣	T529 氧化鈣(Calcium Oxide) T170(i) 碳酸鈣(Calcium Carbonate) T341(i) 磷酸二氫鈣(Calcium Phosphate, Monobasic) T341(ii) 磷酸氫鈣(Calcium Phosphate, Dibasic) T341(iii) 磷酸鈣(Calcium Phosphate, Tribasic) T327 乳酸鈣(Calcium Lactate) T8068 葡萄糖酸乳酸鈣(Calcium Gluconolactate) T8069 檸檬酸鈣(Calcium Citrate) T8070 葡萄糖酸鈣(Calcium Gluconate)	T8071 2,3,4-三羥基丁酸鈣(Calcium L-Threonate) T8072 甘油磷酸鈣(Calcium Glycerophosphate) T8073 醋酸鈣(Calcium Acetate) T8074 甘胺酸鈣(Calcium Bisglycinate) T8075 氯化鈣(Calcium Chloride) T8076 檸檬酸蘋果酸鈣(Calcium Citrate Malate) T8077 反丁烯二酸鈣(Calcium Fumarate) T8078 葡乳醛酸鈣(Calcium Glubionate) T8079 葡庚糖酸鈣(Calcium Gluceptate) T8080 戊二酸鈣(Calcium Glutarate) T8081 氫氧化鈣(Calcium Hydroxide) T8082 乳糖酸鈣(Calcium Lactobionate) T8083 乙醯丙酸鈣(Calcium Levulinate) T8084 蘋果酸鈣(Calcium Malate) T8085 焦磷酸鈣(Calcium Pyrophosphate) T8086 矽酸鈣(Calcium Silicate) T8087 乳酸鈉鈣(Calcium Sodium Lactate)	T8092 3-羥基-3-甲基丁酸鈣(Calcium 3-Hydroxy- 3- Methyl Butyrate Monohydrate)

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8088 琥珀酸鈣(Calcium Succinate) T8089 硫酸鈣(Calcium Sulfate) T8090 酪蛋白鈣(Casein Calcium; Calcium Caseinate) T8091 胺基酸螯合鈣(Calcium Amino Acid Chelate)	
鉻	T8093 醋酸鉻(Chromic Acetate Monohydrate) T8094 硫酸鉻(Chromic Sulfate) T8095 三氯化鉻(Chromium Chloride) T8096 吡啶甲酸鉻(Chromium Picolinate) T8097 菸鹼酸鉻(Niacin bound Chromium)	T8098 甘胺酸鉻(Chromium (III) Bisglycinate; Chromic Bisglycinate) T8099 檸檬酸鉻(Chromium (III) Citrate; Chromic Citrate) T8100 反丁烯二酸鉻 Chromium (III) Fumarate; Chromic Fumarate) T8101 戊二酸鉻(Chromium (III) Glutarate; Chromic Glutarate) T8102 HAP 螯合鉻(Chromium (III) HAP Chelate; Chromic HAP Chelate) T8103 HVP 螯合鉻(Chromium (III) HVP Chelate; Chromic HVP Chelate) T8104 吡酮酸鉻(Chromium (III) Pidolate; Chromic Pidolate) T8105 硫酸鉻鉀(Chromium (III) Potassium Sulfate; Chromic Potassium Sulfate) T8106 琥珀酸鉻(Chromium (III) Succinate;	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Chromic Succinate) T8107 硝酸鉻(Chromic Nitrate)	
銅	T8108 酸銅(Copper Sulfate) T8109 糖酸銅(Copper Gluconate)	T8110 檸檬酸銅(Cupric Citrate) T8111 氧化銅(Copper Oxide) T8112 酸鈣銅(Calcium Copper Edetate) T8113 醋酸銅(Copper (II) Acetate; Cupric Acetate) T8114 胺酸銅(Copper (II) Bisglycinate; Cupric Bisglycinate) T8115 碳酸銅(Copper (II) Carbonate; Cupric Carbonate) T8116 氯化銅(Copper (II) Chloride; Cupric Chloride) T8117 反丁烯二酸銅(Copper (II) Fumarate; Cupric Fumarate) T8118 戊二酸銅(Copper (II) Glutarate; Cupric Glutarate) T8119 HAP 螯合銅(Copper (II) HAP Chelate; Cupric HAP Chelate) T8120 HVP 螯合銅(Copper (II) HVP Chelate; Cupric HVP Chelate) T8121 蘋果酸銅(Copper (II) Malate; Cupric Malate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8122 琥珀酸銅(Copper (II) Succinate; Cupric Succinate)	
鐵	T8123 乙烯二胺四醋酸鐵鈉(Ferric Sodium EDTA; EDTA FeNa) T8124 亞鐵磷酸銨(Ferrous Ammonium Phosphate) T8125 還原鐵(Iron, Reduced) T8126 焦磷酸鐵(Ferric Pyrophosphate, Iron Pyrophosphate) T8127 羰基鐵(Iron, Carbonyl) T8128 電解鐵(Iron, Electrolytic) T8129 檸檬酸鐵銨(Ferric Ammonium Citrate) T8130 氯化鐵(Ferric Chloride) T8131 檸檬酸鐵(Ferric Citrate) T8132 硫酸亞鐵(Ferrous Sulfate) T8133 乳酸亞鐵(Ferrous Lactate) T8134 檸檬酸亞鐵鈉(琥珀酸檸檬酸鐵鈉) (Sodium Ferrous Citrate; Iron and Sodium Succinate Citrate) T8135 磷酸鐵(Ferric Phosphate) T8136 葡萄糖酸亞鐵(Ferrous Gluconate) T8137 丁烯二酸亞鐵(Ferrous Fumarate) T8138 乳酸鐵(Iron Lactate)	T8140 鐵蛋白(Ferritin) T8141 膽酸亞鐵(Ferrocholate) T8142 抗壞血酸亞鐵(Ferrous Ascorbate; Iron (II) Ascorbate) T8143 天門冬胺酸亞鐵(Ferrous Aspartate; Iron (II) Aspartate) T8144 碳酸亞鐵(Ferrous Carbonate; Iron (II) Carbonate) T81465 氯化亞鐵(Ferrous Chloride; Iron (II) Chloride) T8146 檸檬酸亞鐵(Ferrous Citrate; Iron (II) Citrate) T8147 葡庚糖酸亞鐵(Ferrous Gluceptate; Iron (II) Gluceptate) T8148 戊二酸亞鐵(Ferrous Glutarate; Iron (II) Glutarate) T8149 甘胺酸硫酸亞鐵(Ferrous Glycine Sulfate; Iron (II) Glycine Sulfate) T8150 蘋果酸亞鐵(Ferrous Malate; Iron (II) Malate) T8151 草酸亞鐵(Ferrous Oxalate; Iron	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
	T8139 甘氨酸亞鐵(Ferrous Bisglycinate Chelate)	(II) Oxalate) T8152 琥珀酸亞鐵(Ferrous Succinate; Iron (II) Succinate) T8153 酒石酸亞鐵(Ferrous Tartrate; Iron (II) Tartrate) T8154 甘油磷酸亞鐵(Ferrous Glycerophosphate; Iron (II) Glycerophosphate)	
碘	T8155 碘化鉀(Potassium Iodide) T8156 碘酸鉀(Potassium Iodate)	T8157 碘化鈉(Sodium Iodide)	
鎂	T518 硫酸鎂(Magnesium Sulfate) T8158 氧化鎂(Magnesium Oxide) T8159 磷酸鎂(Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic)	T8160 葡萄糖酸鎂(Magnesium Gluconate) T8161 氫氧化鎂(Magnesium Hydroxide) T8162 醋酸鎂(Magnesium Acetate) T8163 天門冬胺酸鎂(Magnesium Aspartate) T8164 甘胺酸鎂(Magnesium Bisglycinate) T8165 碳酸鎂(Magnesium Carbonate) T8166 氯化鎂(Magnesium Chloride) T8167 檸檬酸鎂(Magnesium Citrate) T8168 反丁烯二酸鎂(Magnesium Fumarate) T8169 葡庚糖酸鎂(Magnesium Gluceptate) T8170 戊二酸鎂(Magnesium Glutarate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8171 甘油磷酸鎂(Magnesium Glycerophosphate) T8172 乳酸鎂(Magnesium Lactate) T8173 蘋果酸鎂(Magnesium Malate) T8174 吡酮酸鎂(Magnesium Pidolate) T8175 琥珀酸鎂(Magnesium Succinate)	
錳	T8176 氯化錳(Manganese Chloride) T8177 檸檬酸錳(Manganese Citrate) T8178 葡萄糖酸錳(Manganese Gluconate) T8179 甘油磷酸錳(Manganese Glycerophosphate) T8180 硫酸錳(Manganese Sulfate) T8181 氧化亞錳(Manganous Oxide)	T8182 甘胺酸錳(Manganese (II) Bisglycinate; Manganous Bisglycinate) T8183 HAP 螯合錳(Manganese (II) HAP Chelate; Manganous HAP Chelate) T8184 HVP 螯合錳(Manganese (II) HVP Chelate; Manganous HVP Chelate)	
鉬		T8185 鉬酸鈉(Sodium Molybdate (VI)) T8186 鉬酸銨(Ammonium Molybdate (VI)) T8187 甘胺酸鉬(Molybdenum Bisglycinate) T8188 檸檬酸鉬(Molybdenum Citrate) T8189 反丁烯二酸鉬(Molybdenum Fumarate) T8190 戊二酸鉬(Molybdenum Glutarate) T8191 HAP 螯合鉬(Molybdenum HAP	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Chelate) T8192 HVP 螯合鉬(Molybdenum HVP Chelate) T8193 蘋果酸鉬(Molybdenum Malate) T8194 琥珀酸鉬(Molybdenum Succinate)	
鎳		T8195 硫酸鎳(Nickel (II) Sulfate)	
磷	T340(i) 磷酸二氫鉀(Potassium Phosphate, Monobasic)	T340(ii) 磷酸氫二鉀(Potassium Phosphate, Dibasic) T339(ii) 磷酸氫二鈉(Sodium Phosphate, Dibasic) T339(i) 磷酸二氫鈉(Sodium Phosphate, Monobasic)	
鉀	T508 氯化鉀(Potassium Chloride)	T8196 抗壞血酸鉀(Potassium Ascorbate)	
硒	T8197 硒酸鈉(Sodium Selenate)	T8198 亞硒酸鈉(Sodium Selenite)-得用於 3-7 歲幼兒奶粉 T8199 二氧化硒(Selenium Dioxide) T8200 檸檬酸硒(Selenium Citrate) T8201 HAP 螯合硒(Selenium HAP Chelate) T8202 HVP 螯合硒(Selenium HVP Chelate) T8203 半胱氨酸硒(Selenium Cysteine) T8204 甲硫氨酸硒(Selenium Methionine)	T8198 亞硒酸鈉(Sodium Selenite)- 得用於 3-7 歲幼兒奶粉

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
矽		T8205 矽酸(Silicic Acid) T551 二氧化矽(Silicon Dioxide) T8206 HAP 螯合矽(Silicon HAP Chelate) T8207 HVP 螯合矽(Silicon HVP Chelate) T8208 偏矽酸鈉(Sodium Metasilicate) T900a 矽樹脂(Silicon Resin)	
錫		T8209 氯化亞錫(Tin (II) Chloride; Stannous Chloride)	
鈮		T8210 偏鈮酸鈉(Sodium Metavanadate) T8211 檸檬酸鈮(Vanadium Citrate) T8212 HAP 螯合鈮(Vanadium HAP Chelate) T8213 HVP 螯合鈮(Vanadium HVP Chelate) T8214 硫酸氧鈮(Vanadyl Sulfate)	
鋅	T8215 硫酸鋅(Zinc Sulfate) T8216 氯化鋅(Zinc Chloride) T8217 葡萄糖酸鋅(Zinc Gluconate) T8218 氧化鋅(Zinc Oxide) T8219 硬脂酸鋅(Zinc Stearate)	T8220 醋酸鋅(Zinc Acetate) T8221 檸檬酸鋅(Zinc Citrate) T8222 甘胺酸鋅(Zinc Bisglycinate) T8223 反丁烯二酸鋅(Zinc Fumarate) T8224 戊二酸鋅(Zinc Glutarate) T8225 甘油酸鋅(Zinc Glycerate) T8226 HAP 螯合鋅(Zinc HAP Chelate) T8227 HVP 螯合鋅(Zinc HVP Chelate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8228 蘋果酸鋅(Zinc Malate) T8229 單甲硫胺酸鋅(Zinc Monomethionine) T8230 磷酸鋅(Zinc Phosphate) T8231 琥珀酸鋅(Zinc Succinate)	
氟		T8232 氟化鈣(Calcium Fluoride)	
肉酸		T8233 L-肉酸(L-Carnitine)	T8234 L-酒石酸肉酸(L-Carnitin Tartrate)
玉米黃素		T8235 合成玉米黃素(Synthetic Zeaxanthin)	
葉黃素	T161b(i) 葉黃素(Lutein)		
番茄紅素		T161d(i) 合成番茄紅素(Synthetic Lycopene)	
金雀異黃酮		T8236 金雀異黃酮(Synthetic Genistein)	
β -胡蘿蔔素		T160a β -胡蘿蔔素(β -Carotene)	
核苷酸	<u>下列成分限用於三歲以下幼兒之奶粉</u> T8237 5'-胞核苷單磷酸鹽 (Cytidine-5'-Monophosphate) T8238 5'-尿核苷單磷酸鹽 (Uridine-5'-Monophosphate) T8239 5'-腺核苷單磷酸鹽 (Adenosine-5'-Monophosphate) T8240 5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽		

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
	(Inosine-5'-Monophosphate) T8241 5'-鳥嘌呤核苷單磷酸鹽 (Guanosine-5'-Monophosphate)		
生物素	T8244 生物素(Biotin)		
肌醇	T8245 肌醇(Inositol)		
亞麻油酸	T8246 亞麻油二烯酸甘油酯(Triglyceryl Linoleate)		
丙胺酸	T8247 L-丙胺酸(L-Alanine)		
精胺酸	T8248 L-精胺酸(L- Arginine)		T8249 L-醋酸精胺酸(L-Arginine Acetate)
天冬醯胺酸	T8250 L-天冬醯胺酸(L-Asparagine)		
天門冬胺酸	T8251 L-天門冬胺酸(L-Aspartic Acid)		T8252 DL-天門冬胺酸(DL-Aspartic Acid)
膽(生僉)	T8253 重酒石酸膽生僉(Choline Bitartrate) T8254 氯化膽生僉(Choline Chloride)		
胱胺酸			T8255 L-胱胺酸(L-Cystine)
組織胺酸	T8256 鹽酸 L-組織胺酸(L-Histidine Mono-hydrochloride) T8257 L-組胺酸(L-Histidine)		
異白胺酸	T8258 L-異白胺酸(L-Isoleucine)		
白胺酸	T8259 L-白胺酸(L-Leucine)		T8260 DL-白胺酸(DL-Leucine)
二胺基己酸	T8261 L-二胺基己酸(L-Lysine)		

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膳食補充品	限用於特殊營養食品
	T8262 L-二氨基己酸 L-麩酸酯(L-Lysine L-Glutamate) T8263 鹽酸 L-二氨基己酸(L-Lysine Monohydro-chloride) T8264 L-醋酸離胺酸(L-Lysine Acetate)		
蛋胺酸	T8265 L-蛋胺酸(L-Methionine) T8266 DL-蛋胺酸(DL-Methionine)		
苯丙胺酸	T8267 L-苯丙胺酸(L-Phenylalanine)		
脯胺酸	T8268 L-脯胺酸(L-Proline)		
絲胺酸	T8269 L-絲胺酸(L-Serine)		T8270 DL-絲胺酸(DL-Serine)
牛磺酸	T8271 牛磺酸(Taurine)		
羥丁胺酸	T8272 L-羥丁胺酸(L-Threonine) T8273 DL-羥丁胺酸(DL-Threonine)		
色胺酸	T8274 L-色胺酸(L-Tryptophan) T8275 DL-色胺酸(DL-Tryptophan)		
酪胺酸	T8276 L-酪胺酸(L-Tyrosine)		
α 氨基異戊酸	T8277 L- α 氨基異戊酸(L-Valine)		
麩醯胺酸	T8278 麩醯胺酸(Glutamine)		
其他			T8279 脂肪酸磷酸鈉(Sodium Glycerophosphate) T8280 乳酮糖(Lactulose)

28.香料(Flavoring)

香料係指用於組成、修飾或增強食品風味之物質，不包括提供食品甜味、酸味或鹹味等嚐味之成分，香料可能包括香料物質(flavoring substances)、天然香料複合物(natural flavoring complexes)、熱處理香料(thermal process flavorings)、煙燻香料(smoke flavorings)及前述各項香料之混合物，亦可能含有非香料食品成分。

(1) 香料物質(flavoring substances)

化學合成或自天然動植物原料中取得之已知化學結構香料成分。

a. 天然香料物質(natural flavoring substances)

動植物原料經物理、酵素、微生物及/或經非蓄意且無法避免之化學處理(如蒸餾或溶劑萃取)，取得之香料物質，前述動植物原料亦可能經乾燥、焙烤、發酵等傳統食品加工製程處理。天然香料物質可自其來源動植物原料中被鑑定或檢出。

b. 合成香料物質(synthetic flavoring substances)

化學合成之香料物質。

(2) 天然香料複合物(natural flavoring complexes)

由動植物原料經物理、酵素、微生物及/或經非蓄意且無法避免之化學處理(如蒸餾或溶劑萃取)製備所得之香料成分混合物，前述動物植物原料亦可能經乾燥、焙烤、發酵等傳統食品加工製程處理，包括精油(essential oil)、香精(essence)、萃取物(extractive)、蛋白質水解物(protein hydrolysate)、餾出物(distillate)或其他經焙烤、加熱或酵素分解之產物。

(3) 煙燻香料(smoke flavorings)

木材經熱裂解、乾餾或過熱蒸汽加熱等方式，收集產出之煙霧

或蒸氣，經萃取、蒸餾或冷卻，取得之香料物質液態混合物，主要成分包括羧酸(carboxylic acid)、含羰基化合物(compounds with carbonyl groups)及酚類化合物(phenolic compounds)等。

1. 香料於食品之使用不得造成消費者健康危害，且不能誤導消費者對食品品質的判斷。
2. 食品使用香料必須以可達賦與風味目的之最小添加量為原則。
3. 為達到易於生產、使用、操作、貯存等目的，香料可能含有不屬香料之食品成分，如食品添加物或食品原料等，其使用必須符合下列原則：
 - (1) 為可達所需目的之最小添加量，且不可降低香料之安全性或品質。
 - (2) 若非對終產品另有加工目的，不屬香料物質之食品成分不得對終產品產生作用。
4. 可供食品使用之香料類別如下：
 - (1) 碳氫化合物(Hydrocarbons)
 - (2) 醇類(Alcohols)
 - (3) 醚類(Ethers)
 - (4) 酚類(Phenols)
 - (5) 醛類(Aldehydes)
 - (6) 縮醛、縮酮類(Acetals、Ketals)
 - (7) 酮類(Ketones)
 - (8) 酸類(Carboxylic acids)
 - (9) 酯類(Esters)
 - (10) 內酯類(Lactones)
 - (11) 胺類(Amines)
 - (12) 硫化物(Sulfides)
 - (13) 呋喃類(Furans)

- (14) 含氮雜環類(Nitrogen heterocyclics)
- (15) 含硫雜環類(Sulfur heterocyclics)
- (16) 胺基酸(Amino acids)、醣類(carbohydrates)
- (17) 天然香料(Natural flavors)
- (18) 其他如鹽類(salts)或醯胺(Amides)等