

衛生福利部

# 「食品添加物使用範圍 及限量標準」草案

中華民國 107 年 6 月

## 目錄

食品添加物使用範圍及限量標準 .....	1
附件一 食品分類系統 .....	3
01.0 乳、乳製品及其類似產品(排除 2.0 脂肪、油及乳化油脂製品).....	3
02.0 脂肪、油及乳化脂肪製品 .....	3
03.0 食用冰品 .....	4
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).....	4
05.0 糖果及甜點類 .....	6
06.0 穀類、塊根、塊莖等可供主食作物及其加工品 .....	6
07.0 烘焙食品 .....	7
08.0 肉類及其相關製品 .....	8
09.0 水產及其製品(包括軟體動物、甲殼類及棘皮動物).....	9
10.0 蛋及蛋製品 .....	10
11.0 甜味料，包括蜂蜜 .....	10
12.0 調味品(鹽、香辛料、湯、調味醬、沙拉、蛋白質製品).....	11
13.0 特定營養需求食品 .....	12
14.0 飲料類 .....	12
15.0 零食及堅果加工產品 .....	13
16.0 膳食補充品 .....	13
17.0 其他加工食品 .....	13
附件二 規定為視實際需要使用之添加物，在下列食品中不得添加 .....	14
附件三 食品添加物使用範圍及限量 .....	16
食品添加物功能類別 .....	16
1. 酸度調整劑(Acidity regulator) .....	19
2. 抗結塊劑(Anticaking agent) .....	44
3. 抗起泡劑(Antifoaming agent) .....	57
4. 抗氧化劑(Antioxidant) .....	60
5. 漂白劑(Bleaching agent).....	69
6. 增量劑(Bulking agent).....	71
7. 碳酸化劑(Carbonating agent) .....	80
8. 載體(Carrier) .....	81
9. 著色劑(Color) .....	87
10. 保色劑(Color retention agent).....	99
11. 乳化劑(Emulsifier).....	104
12. 硬化劑(Firming agent) .....	134
13. 調味劑(Flavor enhancer).....	142
14. 麵粉處理劑(Flour treatment agent) .....	148

15. 起泡劑(Foaming agent).....	154
16. 凝膠劑(Gelling agent).....	160
17. 包覆劑(Glazing agent).....	165
18. 保濕劑(Humectant).....	178
19. 包裝用氣體(Packaging gas).....	188
20. 防腐劑(Preservative).....	190
21. 推進用氣體(Propellant).....	198
22. 膨脹劑(Raising agent).....	200
23. 螯合劑(Sequestrant).....	210
24. 安定劑(Stabilizer).....	225
25. 甜味劑(Sweetener).....	265
26. 黏稠劑(Thickener).....	272
27. 營養添加劑專章(Nutritional additive).....	299
28. 香料專章(Flavoring).....	319

## 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 食品添加物之使用範圍，係指食品添加物可添加之食品類別。  
前項食品類別分類及說明如附件一。
- 第三條 本標準列載之食品添加物，不得為逾越使用範圍及限量之添加。  
非本標準列載之食品添加物，不得添加於食品中。
- 第四條 食品添加物之使用，其限量依本標準規定為「視實際需要適量使用」者，有關適量之判斷，應綜合考量下列情事：  
一、不得利用食品添加物改變食品之本質、組成及品質而誤導消費者。  
二、不得利用食品添加物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。
- 第五條 附件二列載之食品或食品類別，除本標準另有規定外，不得添加使用限量為「視實際需要適量使用」之食品添加物。
- 第六條 除嬰兒、較大嬰兒、特殊疾病嬰兒配方食品與嬰兒輔助食品外，於食品中發現由原料帶入(carry over)非該食品得使用之食品添加物，其符合下列規定者，不以違法認定之：  
一、該食品添加物係對應原料依本標準規定得添加，且用量亦未超過限量標準。  
二、該食品添加物於食品中之檢出量，未超過其含該添加物之原料及配料帶入之總量。

- 第七條 食品添加物編號(T Number, T No.)由食品添加物功能類別編號及個別添加物順序所組成。
- 第八條 各項食品添加物使用範圍及限量如附件三。
- 第九條 本標準自發布日二年後施行。

## 附件一 食品分類系統

### 01.0 乳、乳製品及其類似產品(排除 2.0 脂肪、油及乳化油脂製品)

#### 01.1 乳及乳飲料

##### 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

#### 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 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 生鮮水果

04.1.1.1 未經處理生鮮水果

04.1.1.2 經表面處理生鮮水果

04.1.1.3 經去皮及/或分切生鮮水果

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

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 生鮮蔬菜

04.2.1.1 未經處理生鮮蔬菜

04.2.1.2 經表面處理生鮮蔬菜

04.2.1.3 經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜

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

04.2.2.9 熟豆及豆餡製品

04.2.2.10 大豆製品

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 發酵大豆製品

04.2.2.10.7 發酵豆乾製品

04.2.2.10.8 其他大豆蛋白質產品

04.2.2.11 液態堅果、種子及菇蕈類製品

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、代可可脂巧克力產品
  - 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 可供主食塊根、塊莖冷凍製品
- 06.11 可供主食塊根、塊莖乾燥製品
- 06.12 預煮的穀類、塊根、塊莖及其類似產品
- 06.13 液態穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品
- 06.14 蒟蒻相關製品
- 06.15 其他穀類、塊根、塊莖等可供主食作物製品
- 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
- 08.5 可食腸衣
- 08.6 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 生鮮水產品
    - 09.1.1 生鮮魚產品
      - 09.1.1.1 完整或分切之生鮮魚
      - 09.1.1.2 絞碎之生鮮魚肉
    - 09.1.2 生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品
      - 09.1.2.1 完整或分切之生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類、棘皮類等水產品
      - 09.1.2.2 絞碎之生鮮甲殼類、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 生鮮蛋

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、無水葡萄糖、單水葡萄糖、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 調味醬料濃縮物
    - 12.6.3 澄清調味醬汁

- 12.6.4 其他調味醬
- 12.7 沙拉及鹹味之三明治抹醬
- 12.8 發酵微生物製品
- 12.9 大豆製調味品
  - 12.9.1 發酵大豆調味醬(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 大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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品
    - 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 零食及堅果加工產品

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

附件二 規定為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	生鮮水果
04.2.1	生鮮蔬菜
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	生鮮水產品
10.1	生鮮蛋
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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品

食品類別編號	食品類別
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

## 附件三 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，其中有機酸可做為調味使用。

#### 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 1.0。

#### 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。罐頭一律禁

止使用防腐劑，但因原料加工或製造技術關係，必須加入防腐劑者，應事先申請中央衛生主管機關核准後，始得使用。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 1.0。

#### 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 1.0。

#### 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 additive)

用以補充食品中特定營養成分之食品添加物。

#### 28. 香料(Flavoring agent)

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	1,500 mg/kg	以 Adipic acid 計

### 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
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品-限海蜇乾製品	視實際需要適量使用	

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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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	酸度調整劑、劑膨脹		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限為膨脹劑
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	酸度調整劑、抗結塊劑、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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限為膨脹劑

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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	
04.2.2.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	1,300 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	1,300 mg/kg	限用於混合非肉成分
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,300 mg/kg	
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	1,300 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	1,300 mg/kg	
14.2.1	果蔬汁	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
14.2.2	果蔬泥飲料	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	500 mg/kg	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50 mg/kg	限為抗氧化劑 以 Ascorbic Acid 計 限單獨或併用 L-抗壞血酸(T300)、L-抗壞血酸鈉(T301)、L-抗壞血酸鈣(T302)及 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準

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-排除附件二食品類別或品項、05.3 口香糖及泡泡糖	10,000	mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000	mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000	mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000	mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1	鹽及鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000	mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000	mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分

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
	各類食品-排除附件二食品類別或品項	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	酸度調整劑、硬化劑			
類別編號	食品類別名稱	使用限量		備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	10,000	mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000	mg/kg	以 Ca 計

02.2.1	奶油(Butter)	10,000	mg/kg	以 Ca 計
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000	mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000	mg/kg	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000	mg/kg	以供食型態為計量基準 產品鈣總含量需符合 嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)

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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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	酸度調整劑、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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
10.2.1	液態蛋	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、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-排除附件二食品類別或品項	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	未經處理生鮮蔬菜	視實際需要適量使用	
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 以油脂含量為計量基準
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	視實際需要適量使用	限為螯合劑
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	

12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	使用 視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	以供食型態為 計量基準
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 計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	以供食型態為 計量基準
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-限穀物製品	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	以供食型態為 計量基準
14.2.1.1	果汁	3,000 mg/kg	
14.2.1.3	濃縮果汁	3,000 mg/kg	以供食型態為 計量基準

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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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- $\delta$ 內酯	Glucono- $\delta$ -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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	限 L(+)-乳酸
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量 使用	限 L(+)-乳酸
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	限 L(+)-乳酸
13.2	嬰兒輔助食品	2,000 mg/kg	限 L(+)-乳酸

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
	各類食品-排除 01.1.1 乳、14.1 包裝飲用水	5,000 mg/kg	

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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量	

13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭產品	使用 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	以供食型態為 計量基準
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	以供食型態為 計量基準
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)
T9001	草酸	Oxalic 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量 使用	最後製品完成 前必須中和或 去除

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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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)
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		
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 Hydrogen 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(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		
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 Polyphosphate	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		

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉 (T339(i))、磷酸氫二鈉 (T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符 合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準 (CNS13235) 以供食型態為計量基準

13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
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)以供食型態為計量基準

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	酸度調整劑、抗結塊劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為酸度調整劑
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
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)以供食型態為計量基準
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  
量基準

### 檸檬酸鉀鹽(Potassium Citrate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(i)	檸檬酸二氫鉀	Potassium dihydrogen citrate	332(i)
T332(ii)	檸檬酸三鉀	Tripotassium 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-排除附件二食品類別或品項	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量	產品鉀總含量需

使用  
符合嬰兒配方食品國家標準  
(CNS6849)  
以供食型態為計量基準

13.2 嬰兒輔助食品-排除罐頭製品 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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	最後製品完成前必須中和或去除
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準

			(CNS13235) 以供食型態為 計量基準 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 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 計量基準
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 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 計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminium 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

06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300 mg/kg	基準 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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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 Aluminium 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

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	限為酸度調整劑
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) 以供食型態為計量基 準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適 量使用	產品鈉總含量需符合 較大嬰兒配方輔助食 品國家標準 (CNS13235) 以供食型態為計量基 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) 以供食型態為計量基 準

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-排除附件二食品類 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鈉總含量需符合 較大嬰兒配方輔助食 品國家標準 (CNS13235)

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	以供食型態為計量基準 限為酸度調整劑
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) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準

#### 檸檬酸鈉鹽(Sodium Citrate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(i)	檸檬酸二氫鈉	Sodium Dihydrogen Citrate	331(i)
T331(iii)	檸檬酸三鈉	Trisodium 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-排除附件二食品類別或品項	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	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-限葷類	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	

10.2.2	冷凍蛋	使用 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	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 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量 使用	產品鈉總含量 需符合較大嬰 兒配方輔助食 品國家標準 (CNS13235) 以供食型態為 計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	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 計量基準
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	
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	
12.6.4	其他調味醬	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	零食及堅果加工產品	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-排除附件二食品類別或品項	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準 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

13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	去除 最後製品完成前必須中和或去除 產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
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 產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量基準

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限 L(+)-乳酸鈉

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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T514(i)	硫酸鈉	Sodium Sulfate	514(i)
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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	

#### 酒石酸鈉鹽(Sodium Tartrate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9002	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	
T335(ii)	L-酒石酸鈉	L-Sodium Tartrate	335(ii)
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-排除附件二食品類別 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	2,000 mg/kg	以 tartaric acid 計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000 mg/kg	以 tartaric acid 計

#### 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	
T9003	琥珀酸一鈉	Monosodium Succinate	
T9004	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-排除附件二食品類別	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)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁-葡萄汁	4,000 mg/kg	限為酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限為酸度調整劑
14.2.1.3	濃縮果汁-限葡萄汁	4,000 mg/kg	以最終食用型態為計量基準 限為酸度調整劑
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000 mg/kg	以最終食用型態為計量基準 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	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、錠狀產 品	視實際需要適 量使用	
0.0	各類食品-排除附件二食品類 別或品項及膠囊、錠狀產品	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	酸度調整劑、抗結塊劑、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-排除附件二食品類 別或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適 量使用	限為膨脹劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9005	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
	各類食品-排除附件二食品類 別或品項	5,000 mg/kg	食品中殘留量

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-排除附件二食品類	10,000 mg/kg	以 Ca 計

別或品項、05.3 口香糖及泡泡糖

01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000	mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000	mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000	mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1	鹽及鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	20,000 mg/kg	
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	20,000 mg/kg	排除含有澱粉產品
12.1	鹽及鹽替代物	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	視實際需要適量使用	

16.0 膳食補充品-限膠囊、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)
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、錠狀產品	1,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9006	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
	各類食品-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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
	各類食品-排除 01.1.1 乳、14.1 包裝飲用水	5,000 mg/kg	

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、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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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)
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		
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、		

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

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	(T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符 合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849) 用量以磷計 限為酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T501(i)</b>	碳酸鉀	Potassium Carbonate	501(i)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	限為酸度調整劑
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準
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  
基準

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

#### 脂肪酸鹽類(Salts of fatty acids)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470(i)	肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0) 銨、鈣、鉀及鈉鹽	Salts of myristic, palmitic, and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)
T470(ii)	油酸(C18:1)鈣、鉀及鈉鹽	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)
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-排除附件二食品類別或品項	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

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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)鉍、鈣、鉀及鈉鹽(T470(i))
10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)鉍、鈣、鉀及鈉鹽(T470(i))
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.1	鹽	視實際需要適量使用	限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

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	
0.0	其他各類食品-排除附件二食品類別或品項	20,000 mg/kg	
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	20,000 mg/kg	排除含有澱粉產品
12.1	鹽及鹽替代物	20,000 mg/kg	
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)
-------	----	------	-----------

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- <b>限穀物及罐頭產品</b>	視實際需要適量使用	限為酸度調整劑
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)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
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)以供食型態為計量基準

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- <b>排除附件二食品類別</b>	視實際需要適	

	別或品項		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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料		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	產品鈉總含量需符 合較大嬰兒配方輔 助食品國家標準 (CNS13235) 以供食型態為計量 基準
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	限為酸度調整劑
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 基準
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 基準

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-排除附件二食品類 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、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
12.1.2	鹽替代物	5,000 mg/kg	
	其他各類食品-排除附件二食品類別或品項、膠囊、錠狀產品及 05.3 口香糖及泡泡糖	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)
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-排除附件二食品類別 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-限重 組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限安定劑
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
02.1.1	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、橄欖油及橄欖粘 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	
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
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	其他糖類與糖漿-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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔	4,000 mg/kg	以供食型態為計量

	助食品及特殊醫療用途嬰兒配 方食品		基準
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排 除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪 酸甘油酯(T471)、醋 酸甘油酯(T472a)、 乳酸甘油酯 (T472b)、檸檬酸甘 油酯(T472c)
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	經表面處理生鮮水果	視實際需要適量 使用	
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜-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	生鮮蛋	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、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)
T9007	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	經表面處理生鮮水果	50 mg/kg	限表面保護包覆層
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜-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	
0.0	其他各類食品-排除附件二食 品類別或品項	20,000 mg/kg	
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	20,000 mg/kg	排除含有澱粉產品
12.1	鹽及鹽替代物	20,000 mg/kg	
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)
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-排除附件二食品類別 或品項	50 mg/kg	
02.1.2	植物油脂及脂肪	50 mg/kg	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	50 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	50 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9008	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-排除附件二食品類別或 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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	
04.2.2.1	未經處理生鮮蔬菜-限葷類	1,300 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	1,300 mg/kg	限用於混合非肉成分
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,300 mg/kg	
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	1,300 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	1,300 mg/kg	
14.2.1	果蔬汁	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
14.2.2	果蔬泥飲料	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	500 mg/kg	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50 mg/kg	限為抗氧化劑 以 Ascorbic Acid 計 限單獨或併用 L-抗壞血酸(T300)、L-抗壞血酸鈉(T301)、L-抗壞血酸鈣(T302)及 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準

#### L-抗壞血酸鹽類 (L-Ascorbates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	以 Ascorbic Acid 計

04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計 限用於混合非肉成分
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
12.1.2	鹽替代物	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
14.2.1	果蔬汁	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計 以供食型態為計量基準
14.2.2	果蔬泥飲料	1,300	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計 以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品	200	mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50	mg/kg	限為抗氧化劑 以 Ascorbic Acid 計 限單獨或併用 L-抗壞血酸(T300)、L-抗壞血酸鈉(T301)、L-抗壞血酸鈣(T302)及 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準

#### L-抗壞血酸酯類(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
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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
02.1	不含水的脂肪和油	1,300 mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
11.4	其他糖類及糖漿	1,300 mg/kg	以 Ascorbic Acid 計
13.2	嬰兒輔助食品	200 mg/kg	限 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304)

13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50 mg/kg	以油脂重量為計量基準 限 L-抗壞血酸棕櫚酸酯 (T304) 以供食型態為計量基準 以油脂重量為計量基準 限單獨或併用 L-抗壞血 酸(T300)、L-抗壞血酸鈉 (T301)、L-抗壞血酸鈣 (T302)及 L-抗壞血酸棕 櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準 限 L-抗壞血酸棕櫚酸酯 (T304) 以供食型態為計量基準 以油脂重量為計量基準
13.1.1	嬰兒配方食品	10 mg/kg	以供食型態為計量基準 以油脂重量為計量基準

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、麵粉處理劑		
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	以牛奶重計
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	限用於冷凍浸漬液
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	以油脂重量為計量基 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	
06.11	可供主食塊根、塊莖乾燥製品-	50 mg/kg	

	限脫水馬鈴薯片、脫水甘薯片	
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
06.11	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)
T9009	L-半胱氨酸鹽酸鹽	L-Cysteine Monohydrochloride	
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	限用於冷凍浸漬液
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	以油脂重量為計量基準
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	
06.11	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	
06.11	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)
-------	----	------	-----------

T386	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na <sub>2</sub>	386
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa <sub>2</sub>	385
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	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.11	水果餡料	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
06.10	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.1	乳化型醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.6	蔬菜配料	80 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.1	冷凍水產品	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.4	芥末醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.4	其他調味醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.2	香辛植物及調味料	70 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
05.1.3	可可抹醬及餡料	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.2.1	煮過之魚產品	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

14.2.4 供沖泡之咖啡豆、茶葉、穀物及 35 mg/kg 以 EDTA CaNa<sub>2</sub> 計  
/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
	各類食品-排除 01.1.1 乳、14.1 包裝飲用水、14.1 包裝飲用水	1,300 mg/kg	以 Ascorbic Acid 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1102	葡萄糖氧化酶	Glucose oxidase	1102

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9010	$\alpha$ -醣基異槲皮苷	$\alpha$ -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)
T9011	癒創樹脂	Guaiac Resin	

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	1,000 mg/kg	以油脂重量為計量基準
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	1,000 mg/kg	以油脂重量為計量基準

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	以油脂重量為計量基準
02.0	脂肪、油及乳化脂肪製品	100 mg/kg	以油脂重量為計量基準

#### 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	偏亞硫酸鉀	Potassium Metabisulfite	224
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9012	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T223	偏亞硫酸鈉	Sodium Metabisulfite	223
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221

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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限杏乾	2,000 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
09.2	加工水產品-限蝦類及貝類	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
14.2.1	果蔬汁	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T319</b>	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 - $\alpha$ -Tocopherol	307c
T307b	混合濃縮生育醇	Tocopherol Concentrate, Mixed	307b
T307a	濃縮 d- $\alpha$ -生育醇	d- $\alpha$ -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
------	--------	------	----

16.0	膳食補充品-限膠囊、錠狀產品	268	mg $\alpha$ -T.E./每日食用量	
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	60	mg $\alpha$ -T.E./kg	生育醇總含量
02.1	不含水的脂肪和油	60	mg $\alpha$ -T.E./kg	生育醇總含量
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	60	mg $\alpha$ -T.E./kg	生育醇總含量
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	60	mg $\alpha$ -T.E./kg	生育醇總含量 限用於混合非肉成分
13.2	嬰兒輔助食品	60	mg $\alpha$ -T.E./kg	生育醇總含量
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	30	mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.1	嬰兒配方食品	10	mg/kg	限混合濃縮生育醇(T307b) 以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	10	mg/kg	限混合濃縮生育醇(T307b) 以供食型態為計量基準

## 5.漂白劑(Bleaching agent)

### 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	偏亞硫酸鉀	Potassium Metabisulfite	224
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9012	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T223	偏亞硫酸鈉	Sodium Metabisulfite	223
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221

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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限杏乾	2,000 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-限白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
09.2	加工水產品-限蝦類及貝類	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計

14.2.1	果蔬汁	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	<b>其他糖類及糖漿-排除楓糖漿</b>	視實際需要適量使用	
12.1.2	<b>鹽替代物</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	<b>香草及香辛料-限香辛料</b>	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- <b>限膠囊、錠狀產品</b>	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

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
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	限用於表面包 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	

12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	使用 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-排除附件二食品類別或品項	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	

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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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」
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
10.2.1	液態蛋	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」
10.2.2	冷凍蛋	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」
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及黏稠劑

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-排除附件二食品類別 或品項	20,000	mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000	mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000	mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000	mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000	mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000	mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量 使用	限 L(+)-乳酸鈉

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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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、起泡劑、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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
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)

### 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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	<b>其他糖類及糖漿-排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>限膠囊、錠狀產品</b>	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

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、錠狀產品	1,000 mg/kg	

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

T459	$\beta$ -環狀糊精	$\beta$ -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(薯)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
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或 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	限為安定劑或 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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)
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-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及黏稠劑

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	
0.0	其他各類食品-排除附件二食品類別或品項	20,000 mg/kg	
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	20,000 mg/kg	排除含有澱粉產品
12.1	鹽及鹽替代物	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
16.0	膳食補充品-限膠囊狀、錠狀產品	3,500 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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適量 使用	
11.4	其他糖類及糖漿	300 mg/kg	

  

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
	各類食品-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類 別或品項、05.3 口香糖及泡泡 糖	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成 分
12.1	鹽及鹽替代物	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
	各類食品-排除附件二食品類別 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 (亞硫酸鹽焦糖)	Caramel Colors II (Sulfite caramel)	150b

功能類別 著色劑

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
	各類食品-排除附件二食品類別 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-限巴沙米可醋	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	發酵大豆製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.7	發酵豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.8	其他大豆蛋白質製品	20,000	mg/kg
05.3	口香糖及泡泡糖	20,000	mg/kg
12.9.1	發酵大豆調味醬-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	零食及堅果加工產品	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

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	發酵大豆調味醬-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	發酵大豆製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.7	發酵豆乾製品	20,000	mg/kg
04.2.2.10.8	其他大豆蛋白質製品	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	零食及堅果加工產品	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

### **$\beta$ -胡蘿蔔素及其衍生物(Carotenoids)**

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T160a	$\beta$ -胡蘿蔔素	$\beta$ -Carotene	160a
T160e	$\beta$ -衍-8'-胡蘿蔔醛	$\beta$ -Apo-8'-Carotenal	160e
T160f	$\beta$ -衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯	$\beta$ -Apo-8'-Carotenoat, Ethyl	160f
T161g	4-4'-二酮- $\beta$ -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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶	視實際需要適 量使用	
02.1.2	植物油脂及脂肪	25 mg/kg	限用於補足因加 工造成原始顏色 損失
02.1.3	魚油及其他動物油脂	25 mg/kg	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	25 mg/kg	
02.2.1	奶油(butter)	25 mg/kg	限用合成 $\beta$ -胡蘿 蔔素
02.2.1	奶油(butter)	35 mg/kg	限用 $\beta$ -衍-8'-胡 蘿蔔醛(T106e)及 $\beta$ -衍-8'-胡蘿 蔔酸乙酯(T160f)

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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海 苔、茶等	視實際需要適 量使用	
11.4	其他糖類及糖漿-限鬆餅糖漿及 楓糖漿	300 mg/kg	

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、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
	各類食品-排除附件二食品類別 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
	各類食品-排除附件二食品類別 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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	

## 11.4 其他糖類及糖漿

300 mg/kg

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
	各類食品-排除附件二食品類別 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)
T9013	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
	各類食品-排除附件二食品類別 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	
08.5	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	其他大豆蛋白質產品-限素肉製品	5.0	mg/kg	
12.10	大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)
T9014	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、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、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	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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	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-排除附件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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	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-排除附件二食品類別或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶等	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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項及味噌、醬油、海帶、海苔、茶	視實際需要適量 使用	
02.1.3	魚油及其他動物油脂	300 mg/kg	

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、錠狀產品	500 mg/kg	
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-限蔬菜製品	100 mg/kg	用量以 Cu 計
06.10.4	蒟蒻相關製品-限蒟蒻絲	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
14.2.3	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)
T9015	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
	各類食品-排除附件二食品類別 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)
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
	各類食品-排除附件二食品類別 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
	各類食品-排除附件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
	各類食品-排除附件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	
12.2.1	香草及香辛料	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-排除附件二食品類別 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	未經處理生鮮蔬菜	視實際需要適量 使用	
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 以油脂含量為 計量基準
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及 棘皮類等水產品-排除活雙殼 貝、活及冷凍鮑魚	視實際需要適量 使用	限為螯合劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	以供食型態為 計量基準
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 計量基準

13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	以供食型態為計量基準
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-限穀物製品	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	以供食型態為計量基準
14.2.1.1	果汁	3,000 mg/kg	
14.2.1.3	濃縮果汁	3,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

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、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)
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na <sub>2</sub>	386
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa <sub>2</sub>	385
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	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.11	水果餡料	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	350	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.7	罐頭水產品	340	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.2	乾燥水果	265	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.6	醃漬水產品	250	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
14.2.3	調味飲料	200	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
16.0	膳食補充品	150	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.5	果醬	130	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
06.10	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.1	乳化型醬	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.6	蔬菜配料	80	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.1	冷凍水產品	75	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.4	芥末醬	75	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.4	其他調味醬	75	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.2	香辛植物及調味料	70	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
05.1.3	可可抹醬及餡料	50	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.2.1	煮過之魚產品	50	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35	mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

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

各類食品-排除 01.1.1 乳、14.1 5,000 mg/kg  
包裝飲用水

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-排除附件二食品類 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	限為安定劑或黏稠 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
08.3.2	熱處理之絞碎加工肉品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
08.4	熟肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.2	加工水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.4	熟製水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.3	魚卵製品及其替代品-限鮭魚卵、鱈魚卵製品	5.0 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 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-排除附件二食品類別或品項	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
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
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	其他糖類與糖漿-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-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)

### 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-排除附件二食品類別	視實際需要適量	

	或品項	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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、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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
06.3.1.1	麵粉	10,000 mg/kg	以 Ca 計

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

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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量基準
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量基準
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量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
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、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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適量 使用	
12.1.2	鹽替代物	16,000 mg/kg	
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	
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	10,000 mg/kg	
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	5,000 mg/kg	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	3,000 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
16.0	膳食補充品- <b>限膠囊、錠狀產品</b>	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T412</b>	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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏 稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏 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	

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		
13.1.1	嬰兒配方食品-限用於水解蛋白質液態配方產品	1,000 mg/kg		以最終食用狀態為計量基準
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量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限用於水解蛋白質液態配方產品	1,000 mg/kg		以最終食用狀態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限安定劑
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
02.1.1	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	

02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	量使用 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	其他糖類與糖漿-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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔 助食品及特殊醫療用途嬰兒配 方食品	4,000 mg/kg	以供食型態為計量 基準
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排 除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪 酸甘油酯(T471)、醋 酸甘油酯(T472a)、 乳酸甘油酯 (T472b)、檸檬酸甘 油酯(T472c)
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)
T9016	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-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳- <b>限重組或復溶製品</b>	200 mg/kg	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	<b>香草及香辛料-限香辛料</b>	<b>視實際需要適量使用</b>	

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	<b>香草及香辛料-限香辛料</b>	<b>視實際需要適量使用</b>	

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
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
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量	限用於混合非肉

		使用	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

#### 食用修飾澱粉-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
T9017	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
<hr/>			
功能類別	乳化劑、安定劑、黏稠劑		
<hr/>			
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	60,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限以穀物為基礎之產品	50,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	25,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉(T1440)

13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	20,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限使用辛烯基丁二酸鈉澱粉(T1450)
13.1.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以大豆為基礎之配方	5,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉(1440)

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-排除附件二食品類別或品項	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
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
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
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活鮑魚及冷凍生鮮鮑魚	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	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限液態產品	9,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限粉體產品	7,500 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋

酸甘油酯(T472a)、  
 乳酸甘油酯  
 (T472b)、檸檬酸甘  
 油酯(T472c)

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)
T9018	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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別 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
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
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	其他糖類與糖漿-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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪

除罐頭製品

酸甘油酯(T471)、醋  
酸甘油酯(T472a)、  
乳酸甘油酯  
(T472b)、檸檬酸甘  
油酯(T472c)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9019	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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠 劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠 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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

		量使用	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以最終食用型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	不得使用醯胺化果膠(amidated pectins)
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 罐頭製品不得使用醯胺化果膠(amidated 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	以最終食用型態為計量基準
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	以最終食用型態為計量基準
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)
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		
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、		

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

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	(T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符 合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849) 用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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)
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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
02.1.2	植物油及脂肪-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	
12.2.1	香草及香辛料	2,000 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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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- <a href="#">限錠狀產品</a>	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	10,000 mg/kg	
01.2	<a href="#">無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲</a> <a href="#">料)</a>	5,000 mg/kg	<a href="#">限用為安定劑及</a> <a href="#">黏稠劑</a>

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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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
02.1.4	植物油脂與動物油脂混合製品	10,000	mg/kg
11.4	其他糖類及糖漿	5,000	mg/kg

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	

#### 脂肪酸鹽類(Salts of fatty acids)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470(i)	肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)銨、鈣、鉀及鈉鹽	Salts of myristic, palmitic, and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)
T470(ii)	油酸(C18:1)鈣、鉀及鈉鹽	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)

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- <a href="#">排除附件二食品類別或品項</a>	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
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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸

10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	(C18:0)鉍、鈣、鉀及鈉鹽(T470(i)) 限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)鉍、鈣、鉀及鈉鹽(T470(i))
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.1	鹽	視實際需要適量使用	限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別 或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	20,000 mg/kg	

#### 檸檬酸鈉鹽(Sodium Citrates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(i)	檸檬酸二氫鈉	Sodium Dihydrogen Citrate	331(i)
T331(iii)	檸檬酸三鈉	Trisodium 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-排除附件二食品類別 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	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量基準
14.2.1	果蔬汁	視實際需要適量	

14.2.2	果蔬泥飲料	使用 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)
T9020	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、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 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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限L(+)-乳酸鈉

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearoyl 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000 mg/kg	

#### 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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T9021</b>	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> <a href="#">或品項</a>	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T413</b>	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> 或	視實際需要適	

	品項	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	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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
16.0	膳食補充品-限膠囊狀、錠狀產品	3,500 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑

01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	以最終食用型態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品-限海蜇乾製品	視實際需要適量使用	
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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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、腔腸類及棘皮類等水產品	500 mg/kg	以鋁殘留量計
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-排除附件二食品類別或品項、05.3 口香糖及泡泡糖	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1	鹽及鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計

08.1.2 絞碎之生鮮肉類 10,000 mg/kg 以 Ca 計  
限用於混合非肉成分

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
	各類食品-排除附件二食品類 別或品項	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	酸度調整劑、硬化劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類 別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
02.2.1	奶油(Butter)	10,000 mg/kg	以 Ca 計
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000 mg/kg	以供食型態為計量基 準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	10,000 mg/kg	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	以供食型態為計量基 準 產品鈣總含量需符合 嬰兒配方食品國家標 準(CNS6849)

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-排除附件二食品類 別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
10.2.1	液態蛋	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-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	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	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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)
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		
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 Hydrogen 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(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		
T340(ii)	磷酸氫二鉀	Potassium Phosphate, Dibasic	340(ii)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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 Polyphosphate	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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉 (T339(i))、磷酸氫二鈉 (T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符 合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	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)
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-排除附件二食品類別或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	20,000 mg/kg	

### 13. 調味劑(Flavor enhancer)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9022	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-排除附件二食品類別 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)
T1101(iii)	鳳梨酵素	Bromelain	1101(iii)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別 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	限用於表面包 覆層

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9023	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9024	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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> 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)
T1104	脂解酶	Lipases	1104

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- <a href="#">排除附件二食品類別</a> 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9025	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-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1101(ii)	木瓜酵素	Papain	1101(ii)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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)
T1101(i)	蛋白酶(來源: <i>Aspergillus oryzae</i> var.)	Protease from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1101(i)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	

12.2.1 香草及香辛料-限香辛料 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-排除附件二食品類別 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	限用於表面包覆 層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	

#### 酒石酸鈉鹽(Sodium Tartrates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9002	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	
T335(ii)	L-酒石酸鈉	L-Sodium Tartrate	335(ii)
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-排除附件二食品類別 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	2,000 mg/kg	以 tartaric acid 計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000 mg/kg	以 tartaric acid 計

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-排除附件二食品類 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	限為酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限為酸度調整劑

14.2.1.3	濃縮果汁-限葡萄汁	4,000 mg/kg	以供食型態為計量 基準 限為酸度調整劑
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000 mg/kg	以供食型態為計量 基準 限為酸度調整劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9026	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-排除附件二食品類別 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)
T9027	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	

### 澱粉酶(Amylase)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1100(i)	$\alpha$ -澱粉酶(來源： <i>Aspergillus oryzae</i> var.)	$\alpha$ -amylase from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1100(i)
T1100(ii)	$\alpha$ -澱粉酶(來源： <i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i> )	$\alpha$ -amylase from <i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i>	1100(ii)
T1100(iii)	$\alpha$ -澱粉酶(來源： <i>Bacillus subtilis</i> )	$\alpha$ -amylase from <i>Bacillus subtilis</i>	1100(iii)
T1100(iv)	$\alpha$ -澱粉酶(來源：表 現 <i>Bacillus</i> <i>megaterium</i> 澱粉酶 之 <i>Bacillus subtilis</i> )	$\alpha$ -Amylase from <i>Bacillus</i> <i>megaterium</i> expressed in <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i>	1100(iv)
T1100(v)	$\alpha$ -澱粉酶(來源：表 現 <i>Bacillus</i> <i>sterothermophilus</i> 澱 粉酶之 <i>Bacillus</i> <i>subtilis</i> )	$\alpha$ -Amylase from <i>Bacillus</i> <i>sterothermophilus</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>	1100(v)
T1100(vi)	糖酶(來源： <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i> )	Carbohydrase from <i>Bacillus</i> <i>licheniformis</i>	1100(vi)
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或 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	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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	
04.2.2.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	1,300 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	1,300 mg/kg	限用於混合非肉成分
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,300 mg/kg	
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	1,300 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	1,300 mg/kg	
14.2.1	果蔬汁	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
14.2.2	果蔬泥飲料	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	500 mg/kg	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50 mg/kg	限為抗氧化劑 以 Ascorbic Acid 計 限單獨或併用 L-抗壞血酸(T300)、L-抗壞血酸鈉(T301)、L-抗壞血酸鈣(T302)及 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準

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)
T928	過氧化苯甲醯	Benzoyl Peroxide	928
功能類別	抗氧化劑、麵粉處理劑		
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	以牛奶重計
06.3.1.1	麵粉	60 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1101(iii)	鳳梨酵素	Bromelain	1101(iii)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層

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-排除附件二食品類別或品項、05.3 口香糖及泡泡糖	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1	鹽及鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計

08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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	酸度調整劑、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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
06.3.1.1	麵粉	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
10.2.1	液態蛋	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-排除附件二食品類別或品項	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

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
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活鮑魚及冷凍生鮮鮑魚	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	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限液態產品	9,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限粉體產品	7,500 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1101(i)	蛋白酶(來源: <i>Aspergillus oryzae</i> var.)	Protease from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1101(i)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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 Stearoyl 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000 mg/kg	

## 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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
06.3.1.1	麵粉	10,000 mg/kg	以 Ca 計

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、起泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
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	

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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	

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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	起泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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(排除乳飲料)	視實際需要適量使用	01.1.2
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	
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	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	視實際需要適量使用	

物及/或香草植物等產品，不  
包括可可

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	起泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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	

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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及黏稠劑

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)
T481(i)	乳酸硬脂酸鈉	Sodium Stearoyl 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	以最終食用型態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	視實際需要適量	限用於混合非

10.2.1	液態蛋	使用 視實際需要適量 使用	肉成分
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳 或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水 解蛋白質及/或胺基酸為基礎配 方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限 以水解蛋白質及/或胺基酸為基 礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為 計量基準

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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏 稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適	限為安定劑或黏

08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	視實際需要適量使用	稠劑	限用於表面包覆層
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		
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	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		以最終食用型態為計量基準
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(amidated pectins)
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 罐頭製品不得使用醃胺化果膠(amidated 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		以最終食用型態為計量基準
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		以最終食用型態

14.2.2.4 濃縮蔬菜泥飲料

量使用 為計量基準  
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-排除附件二食品類別 或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲 料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及 黏稠劑

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-排除附件二食品類別 或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲 料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉 成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9028	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)
-------	----	------	-----------

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- <a href="#">排除附件二食品類別或品項</a>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	<b>其他糖類及糖漿-排除楓糖漿</b>	<b>視實際需要適量使用</b>	
12.1.2	<b>鹽替代物</b>	<b>視實際需要適量使用</b>	
12.2.1	<b>香草及香辛料-限香辛料</b>	<b>視實際需要適量使用</b>	

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- <b>限膠囊、錠狀產品</b>	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

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、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
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
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
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	

12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	使用 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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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、錠狀產品 各類食品-排除膠囊、錠狀產品、 排除附件二食品類別或品項	7,000 mg/kg 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-排除附件二食品類別 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	
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
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	

12.1.2	鹽替代物	使用 視實際需要適量
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	使用 視實際需要適量

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏

	或復溶製品	量使用		稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用		限為安定劑或黏 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		
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	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		以最終食用型態 為計量基準
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(amidated pectins)
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 罐頭製品不得使 用醃胺化果膠 (amidated 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		以最終食用型態 為計量基準
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		

14.2.2.3	濃縮果泥飲料	量使用 視實際需要適 量使用	以最終食用型態 為計量基準
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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9029	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	經表面處理生鮮水果	視實際需要適 量使用	限表皮包覆層用
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜- <b>限果菜</b>	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	視實際需要適量使用	
04.1.1.2	經表面處理生鮮水果	視實際需要適量使用	
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜-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	生鮮蛋	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)
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-排除附件二食品類別或品項	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」
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
10.2.1	液態蛋	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」

10.2.2	冷凍蛋	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」
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖 漿	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、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)
T9030	醋酸聚乙烯樹脂	Polyvinyl Acetate	
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	經表面處理生鮮水果	視實際需要適 量使用	限表皮包覆層用
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜-限果菜	視實際需要適 量使用	限表皮包覆層用
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別 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	20,000 mg/kg	限用於被膜

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	普特蘭膠	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-排除附件二食品類別 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-排除楓糖漿	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9007	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	經表面處理生鮮水果	50 mg/kg	限表面保護包覆 層
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜-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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	20,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9031	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	經表面處理生鮮水果	視實際需要適量使用	限表皮包覆層用
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜- <b>限果菜</b>	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- <b>限膠囊、錠狀產品</b>	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
12.1.2	鹽替代物	5,000 mg/kg	
	其他各類食品-排除附件二食 品類別或品項、膠囊、錠狀產 品及 05.3 口香糖及泡泡糖	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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

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-排除附件二食品類別	視實際需要適量	

12.2.1	或品項 香草及香辛料-限香辛料	使用 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-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別	視實際需要適量	

12.2.1	或品項 香草及香辛料-限香辛料	使用 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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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)
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		
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)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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 Hydrogen 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(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		
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 Polyphosphate	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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉(T339(ii))、磷酸鈉(T339(iii))、磷酸二氫鉀(T340(i))、磷酸氫二鉀(T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	產品磷、鉀、鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	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」
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
10.2.1	液態蛋	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」
10.2.2	冷凍蛋	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」
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要 適量使用	

01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限L(+)-乳酸鈉

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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>限膠囊狀、錠狀產品</b>	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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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、起 <b>泡劑</b> 、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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
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	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T941	氮氣	Nitrogen	941
功能類別	起 <b>泡劑</b> 、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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	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	起泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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	

## 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-限膠囊、錠狀產品	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
04.2.2.5	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
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	發酵大豆調味醬	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
12.9.2	醬油	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計

14.2.1.5	發酵果汁	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.2.1	果泥飲料	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
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品-限液態產品	1,000 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	600 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	600 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
04.2.2.10.8	其他大豆蛋白質產品-限組織化大豆蛋白質製品	600 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
06.14	蒟蒻相關製品-限即食蒟蒻乾及肉品與水產品取代製品	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
09.3	魚卵製品及其替代品	600 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
09.4.3	熟乾燥水產品	600 mg/kg	以 Benzoic Acid 計
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	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
16.0	膳食補充品-限液態產品	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	經表面處理生鮮蔬菜	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)
T9032	去水醋酸	Dehydroacetic Acid	
T9033	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)
T235	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 <i>p</i> -Hydroxybenzoate	218
T214	對羥苯甲酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	214
T9034	對羥苯甲酸丙酯	Propyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	
T9035	對羥苯甲酸丁酯	Butyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	
T9036	對羥苯甲酸異丙酯	Isopropyl <i>p</i> -Hydroxybenzoate	
T9037	對羥苯甲酸異丁酯	Isobutyl <i>p</i> -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 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
04.2.2.10.5	豆乾製品	250 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
04.2.2.10.8	其他大豆蛋白質產品-限組織化大豆蛋白質製品	250 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
06.14	蒟蒻相關製品-限即食蒟蒻乾及肉品與水產品取代製品	250 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
12.9.2	醬油	250 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
12.3	醋	100 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
14.2.3.2	非碳酸飲料	100 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計
04.1.1.2	經表面處理生鮮水果	12 mg/kg	以 <i>p</i> -Hydroxybenzoic Acid 計 限外皮之處理

04.2.1.2 經表面處理生鮮蔬菜 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)
T1105	溶菌酶	Lysozyme	1105
功能類別	防腐劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
1.6	乾酪(cheese)及其製品-限熟成乾酪	視實際需要適量使用	

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 <sub>2</sub> 殘留量計
08.3	絞碎加工肉品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
08.4	熟肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.2	加工水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.4	熟製水產品-限魚肉製品	70 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 殘留量計
09.3	魚卵製品及其替代品-限鮭魚卵及鱒魚卵製品	5.0 mg/kg	以 NO <sub>2</sub> 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	
12.6.4	其他調味醬	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	零食及堅果加工產品	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
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	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
04.2.2.10.8	其他大豆蛋白質產品-限組 織化大豆蛋白質製品	2,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
06.14	蒟蒻相關製品-限即食蒟蒻 乾及肉品與水產品取代製品	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-限膠囊、錠狀產 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
06.7	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	大豆製調味品	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.1.1	果汁	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.1.5	發酵果汁	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.2.1	果泥飲料	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000	mg/kg	以 Sorbic Acid 計
14.2.3.3	飲料濃縮及相關調配製品-限液態產品	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
16.0	膳食補充品-限液態產品	500	mg/kg	以 Sorbic Acid 計

#### 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	偏亞硫酸鉀	Potassium Metabisulfite	224
T225	亞硫酸鉀	Potassium Sulfite	225
T222	亞硫酸氫鈉	Sodium Bisulfite	222
T9012	低亞硫酸鈉	Sodium Hydrosulfite	
T223	偏亞硫酸鈉	Sodium Metabisulfite	223
T221	亞硫酸鈉	Sodium Sulfite	221

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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-杏乾	2,000 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果-白葡萄乾	1,500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.2	乾燥水果	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
08.5	其他肉及肉製品-限動物膠	500 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.5	果醬	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.2.7	糖漬水果及蜜餞	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
09.2	加工水產品-限蝦類及貝類	100 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計
05.4	糕餅、甜點及糖果之裝飾	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
11.4	其他糖類及糖漿	40 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 殘留量計
14.2.1	果蔬汁	30 mg/kg	以 SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 殘留量計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9038	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、起​​泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	限為包裝用氣體
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	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T941	氮氣	Nitrogen	941
功能類別	起​​泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	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	起泡劑、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-排除附件二食品類別或品項	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	限為包裝用氣體
04.1.1.3	經去皮及/或分切生鮮水果	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	

## 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
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品-限海蜇乾製品	視實際需要適量使用	
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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限為膨脹劑

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	酸度調整劑、抗結塊劑、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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量使用	限為膨脹劑

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分

12.1.2 鹽替代物 10,000 mg/kg 以 Ca 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T575	葡萄糖酸- $\delta$ 內酯	Glucono- $\delta$ -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-排除附件二食品類別 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)
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		
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 Hydrogen 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)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
功能類別	酸度調整劑、抗結塊劑、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		
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 Polyphosphate	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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類 別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉(T339(ii))、磷酸鈉(T339(iii))、磷酸二氫鉀(T340(i))、磷酸氫二鉀(T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235) 以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9039	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	

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	酸度調整劑、抗結塊劑、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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量	

01.2.2	別或品項 經熱處理無調整發酵乳	使用 視實際需要適量 使用	限為酸度調整劑
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量 使用	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T541(i)	酸式磷酸鋁鈉	Sodium Aluminium 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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
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	限為酸度調整劑
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) 以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235) 以供食型態為計量基準
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)  
以供食型態為計量基  
準

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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
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	限為酸度調整劑
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)以供食型態為計量基準
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)以供食型態為計量基準



## 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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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
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
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	其他糖類與糖漿- <b>排除楓糖漿</b>	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- <b>限穀類製品及排除罐頭製品</b>	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)

### 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- <b>排除附件二食品類別</b>	視實際需要適量	

	或品項	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	1,300 mg/kg	
04.2.2.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	1,300 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	1,300 mg/kg	限用於混合非肉成分
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,300 mg/kg	
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活及冷凍鮑魚	1,300 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	1,300 mg/kg	
14.2.1	果蔬汁	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
14.2.2	果蔬泥飲料	1,300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	500 mg/kg	
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	50 mg/kg	限為抗氧化劑 以 Ascorbic Acid 計 限單獨或併用 L-抗壞血酸(T300)、L-抗壞血酸鈉(T301)、L-抗壞血酸鈣(T302)及 L-抗壞血酸棕櫚酸酯(T304) 以供食型態為計量基準

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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分

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
	各類食品-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
10.2.1	液態蛋	10,000 mg/kg	以 Ca 計

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

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-排除附件二食品類別 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	未經處理生鮮蔬菜	視實際需要適量 使用	
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 以油脂含量為計 量基準
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及 棘皮類等水產品-排除活雙殼 貝、活及冷凍鮑魚	視實際需要適量 使用	限為螯合劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	以供食型態為計 量基準
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 量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	以供食型態為計 量基準
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-限穀物製品	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	以供食型態為計量基準
14.2.1.1	果汁	3,000 mg/kg	
14.2.1.3	濃縮果汁	3,000 mg/kg	以供食型態為計量基準

#### 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)
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na <sub>2</sub>	386
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa <sub>2</sub>	385
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	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.11	水果餡料	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝蔬菜)	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
06.10	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.1	乳化型醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.6	蔬菜配料	80 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.1	冷凍水產品	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.4	芥末醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.4	其他調味醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.2	香辛植物及調味料	70 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
05.1.3	可可抹醬及餡料	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.2.1	煮過之魚產品	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T575	葡萄糖酸- $\delta$ 內酯	Glucono- $\delta$ -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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別 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
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
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
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及 棘皮類等水產品-排除活雙殼 貝、活鮑魚及冷凍生鮮鮑魚	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	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔 助食品及特殊醫療用途嬰兒配 方食品-限液態產品	9,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔 助食品及特殊醫療用途嬰兒配 方食品-限粉體產品	7,500 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排 除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂 肪酸甘油酯 (T471)、醋酸甘油 酯(T472a)、乳酸 甘油酯(T472b)、 檸檬酸甘油酯 (T472c)
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 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-排除附件二食品類別	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
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
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	其他糖類與糖漿-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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	1,500 mg/kg	

### 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		
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)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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 Hydrogen 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(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		
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 Polyphosphate	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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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		

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉(T339(ii))、磷酸鈉(T339(iii))、磷酸二氫鉀(T340(i))、磷酸氫二鉀(T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	(CNS6849) 用量以磷計 限為酸度調整劑

### 檸檬酸鉀鹽(Potassium Citrate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(i)	檸檬酸二氫鉀	Potassium Dihydrogen Citrate	332(i)
T332(ii)	檸檬酸三鉀	Tripotassium 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-排除附件二食品類別或品項	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	
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
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	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	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  
計量基準

13.2 嬰兒輔助食品-排除罐頭製品 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-排除附件二食品類 別或品項	視實際需要適 量使用	

#### 檸檬酸鈉鹽(Sodium Citrates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(i)	檸檬酸二氫鈉	Sodium Dihydrogen Citrate	331(i)
T331(iii)	檸檬酸三鈉	Trisodium 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-排除附件二食品類別 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	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-限蕈類	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	

11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	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 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量 使用	產品鈉總含量 需符合較大嬰 兒配方輔助食 品國家標準 (CNS13235) 以供食型態為 計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量 使用	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 計量基準
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	
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	

12.6.4	其他調味醬	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	零食及堅果加工產品	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-排除附件二食品類別 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	

#### 酒石酸鈉鹽(Sodium Tartrates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9002	D&DL-酒石酸鈉	D&DL-Sodium Tartrate	
T335(ii)	L-酒石酸鈉	L-Sodium Tartrate	335(ii)
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-排除附件二食品類別 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	2,000	mg/kg 以 tartaric acid 計
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	5,000	mg/kg 以 tartaric acid 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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
14.2.1.1	果汁- <b>限葡萄汁</b>	4,000 mg/kg	限為酸度調整劑
14.2.2.1	果泥飲料	4,000 mg/kg	限為酸度調整劑
14.2.1.3	濃縮果汁- <b>限葡萄汁</b>	4,000 mg/kg	以最終食用型態為計量基準 限為酸度調整劑
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	4,000 mg/kg	以最終食用型態為計量基準 限為酸度調整劑

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
16.0	膳食補充品- <b>限膠囊狀、錠狀產品</b>	3,500 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-排除附件二食品類別或品項	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
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
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	其他糖類與糖漿-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-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)

### 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-排除附件二食品類別	視實際需要適量	

	或品項	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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
09.2.3	煙燻、乾燥及/或發酵水產品-限海蜇乾製品	視實際需要適量使用	
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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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	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)
T1101(iii)	鳳梨酵素	Bromelain	1101(iii)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層

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-排除附件二食品類別或品項、05.3 口香糖及泡泡糖	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1	鹽及鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計

限用於表面包覆層

12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分

  

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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
10.2.1	液態蛋	10,000 mg/kg	以 Ca 計

  

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9040	胺甲醯胺(尿素)	Carbamide(Urea)	
功能類別	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	30,000 mg/kg	

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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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量基準
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量基準
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量基準
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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1202	聚乙烯聚吡咯烷酮	Crospovidone	1202

## (Polyvinylpolypyrrolidone)

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、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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T457	$\alpha$ -環狀糊精	$\alpha$ -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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T458	$\gamma$ -環狀糊精	$\gamma$ -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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T459	$\beta$ -環狀糊精	$\beta$ -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(薯)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)
T386	乙烯二胺四醋酸二鈉	EDTA Na <sub>2</sub>	386
T385	乙烯二胺四醋酸二鈉鈣	EDTA CaNa <sub>2</sub>	385
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	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.2	乾燥蔬菜	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.11	水果餡料	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.4	罐裝蔬菜(包括巴氏殺菌之瓶裝 蔬菜)	350 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.7	罐頭水產品	340 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.8	經調理之蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
10.2.3	乾燥或熱凝蛋製品	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.2	乾燥水果	265 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.3	水果浸醋、油或鹽液	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.7	蔬菜發酵製品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.5	以蔬菜為基底之抹醬	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.3	醃漬蔬菜	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.6	醃漬水產品	250 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
14.2.3	調味飲料	200 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
16.0	膳食補充品	150 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.5	果醬	130 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

02.2.2	脂肪、乳脂及混合之塗抹物	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.1.2.6	以水果為基底之抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.1	冷凍蔬菜	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
06.10	可供主食塊根、塊莖冷凍製品	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.1	乳化型醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.7	沙拉及鹹味之三明治抹醬	100 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
04.2.2.6	蔬菜配料	80 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.1	冷凍水產品	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.4	芥末醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.6.4	其他調味醬	75 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
12.2	香辛植物及調味料	70 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
05.1.3	可可抹醬及餡料	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
09.2.2.1	煮過之魚產品	50 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
08.3.2	熱處理之絞碎肉加工品	35 mg/kg	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計
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	以 EDTA CaNa <sub>2</sub> 計

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
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別 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-限重 組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	量使用 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-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)
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-排除附件二食品類別 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-限重 組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限安定劑
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
02.1.1	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 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	
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
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	其他糖類與糖漿-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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品	4,000 mg/kg	以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	

10.2.2	冷凍蛋			量使用 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-限用於水解蛋白質液態配方產品	1,000	mg/kg		以最終食用狀態為計量基準
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量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限用於水解蛋白質液態配方產品	1,000	mg/kg		以最終食用狀態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適 量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- <b>排除罐頭製品</b>	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- <b>限無麩質穀物製品</b>	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
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
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	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-排除附件二食品類別 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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1103	轉化酶	Invertases	1103

功能類別 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-排除附件二食品類別 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)
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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

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

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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳- <b>限重組或復溶製品</b>	200 mg/kg	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類 別或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類 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-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

#### 食用修飾澱粉-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
T9017	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
<b>功能類別</b> 乳化劑、安定劑、黏稠劑			
<b>類別編號</b>	<b>食品類別名稱</b>	<b>使用限量</b>	<b>備註</b>
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	60,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限以穀物為基礎之產品	50,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	25,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉(T1440)
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	20,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限使用辛烯基丁二酸鈉澱粉(T1450)
13.1.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以大豆為基礎之配方	5,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉(1440)
<b>T No.</b>	<b>品名</b>	<b>英文品名</b>	<b>國際編碼(INS)</b>

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-排除附件二食品類別或品項	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
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
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
09.1.2	生鮮甲殼類、軟體類、腔腸類及棘皮類等水產品-排除活雙殼貝、活鮑魚及冷凍生鮮鮑魚	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	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限液態產品	9,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限粉體產品	7,500 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂肪酸甘油酯(T471)、醋酸甘油酯(T472a)、乳酸甘油酯(T472b)、檸檬酸甘油酯(T472c)
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,	472b

## Lactated

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-排除附件二食品類別 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
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
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	其他糖類與糖漿-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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限穀類製品及排 除罐頭製品	5,000 mg/kg	限單獨或併用脂 肪酸甘油酯 (T471)、醋酸甘油 酯(T472a)、乳酸 甘油酯(T472b)、 檸檬酸甘油酯 (T472c)
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)
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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠 劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏稠 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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	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	以最終食用型態為計量基準
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(amidated pectins)
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 罐頭製品不得使用醃胺化果膠(amidated 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	以最終食用型態為計量基準
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	以最終食用型態為計量基準
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)
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		
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 Hydrogen 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(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		
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 Polyphosphate	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)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉 (T339(i))、磷酸氫二鈉 (T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符 合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品 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」
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳- 限重組或復溶製品	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」

10.2.1	液態蛋	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」
10.2.2	冷凍蛋	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」
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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) 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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料	2,000 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- <a href="#">限錠狀產品</a>	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- <a href="#">排除附件二食品類別或品項</a>	視實際需要適量使用	
12.2.1	<a href="#">香草及香辛料-限香辛料</a>	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	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235) 以供食型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	2,000 mg/kg	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849) 以供食型態為計量基準
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) 以供食型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<a href="#">T508</a>	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- <a href="#">排除附件二食品類</a>	視實際需要適	

08.1.1	別或品項 整塊或分割之生鮮肉類	量使用 視實際需要適量 限用於表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適量

### 檸檬酸鉀鹽(Potassium Citrate)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T332(i)	檸檬酸二氫鉀	Potassium dihydrogen citrate	332(i)
T332(ii)	檸檬酸三鉀	Tripotassium 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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
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
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鉀總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量	產品鉀總含量需

使用  
符合嬰兒配方食品國家標準  
(CNS6849)  
以供食型態為計量基準

13.2 嬰兒輔助食品-排除罐頭製品 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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及黏稠劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1101(i)	蛋白酶(來源: <i>Aspergillus oryzae</i> var.)	Protease from <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1101(i)
功能類別	調味劑、麵粉處理劑、安定劑		
類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

#### 脂肪酸鹽類(Salts of fatty acids)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T470(i)	肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)銨、鈣、鉀及鈉鹽	Salts of myristic, palmitic, and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium	470(i)
T470(ii)	油酸(C18:1)鈣、鉀及鈉鹽	Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium	470(ii)
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-排除附件二食品類別或品項	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
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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
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 限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
10.2.1	液態蛋	視實際需要適量使用	限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)銨、鈣、鉀

10.2.2	冷凍蛋	視實際需要適量使用	及鈉鹽(T470(i)) 限用肉豆蔻酸(C14:0)、棕櫚酸(C16:0)、硬脂酸(C18:0)鉍、鈣、鉀及鈉鹽(T470(i))
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
12.1.1	鹽	視實際需要適量使用	限用脂肪酸鈣、鉀及鈉鹽
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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 Aluminium 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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
<b>T500(i)</b>	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料- <b>限香辛料</b>	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品- <b>限穀物及罐頭產品</b>	視實際需要適量使用	限為酸度調整劑
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)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準

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)以供食型態為計量基準
--------	--------------	-------------	---

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-排除附件二食品類別或品項	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
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	限為酸度調整劑
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)以供食型態為計量基準
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  
基準

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-排除附件二食品類別或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	
12.1.2	鹽替代物	20,000 mg/kg	

#### 檸檬酸鈉鹽(Sodium Citrates)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T331(i)	檸檬酸二氫鈉	Sodium Dihydrogen Citrate	331(i)
T331(iii)	檸檬酸三鈉	Trisodium 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-排除附件二食品類別或品項	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	
04.2.1.1	未經處理生鮮蔬菜-限葷類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	
13.1.1	嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準(CNS6849)以供食型態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合較大嬰兒配方輔助食品國家標準(CNS13235)以供食型態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品	視實際需要適量使用	產品鈉總含量需符合特定疾病配方嬰兒食品國家標準(CNS15224)以供食型態為計量基準
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	
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- <b>排除附件二食品類別</b> <b>或品項</b>	視實際需要適 量使用	
12.1.2	<b>鹽替代物</b>	<b>視實際需要適 量使用</b>	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9041	聚麩胺酸鈉	Sodium $\gamma$ -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- <b>限魚板</b>	1,000 mg/kg	
01.1.2	乳飲料- <b>限經發酵製品</b>	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	<b>膠體類產品-限仙草製品</b>	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 Stearoyl 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- <b>排除附件二食品類 別或品項</b>	視實際需要適 量使用	
06.3.1	<b>穀類、塊根、塊莖等磨粉產品</b>	<b>5,000 mg/kg</b>	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9028	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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
16.0	膳食補充品-限膠囊狀、錠狀產品	3,500 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- <del>排除附件二食品類別或品項</del>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <del>排除附件二食品類別或品項</del>	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	限為安定劑或黏稠劑
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- <del>排除楓糖漿</del>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別或品項</b>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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- <b>排除楓糖漿</b>	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	以最終食用型態為計量基準
13.2	嬰兒輔助食品- <b>排除罐頭製品</b>	10,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品- <b>限無麩質穀物製品</b>	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別	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
11.4	其他糖類及糖漿-限鬆餅糖漿、楓糖漿	1,000 mg/kg	
14.2.2.1	果泥飲料	350 mg/kg	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	350 mg/kg	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	350 mg/kg	以供食型態為計量基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	350 mg/kg	以供食型態為計量基準

### 甘草萃、甘草酸、甘草素及其鹽類、酯類(Licorice Extracts, Glycyrrhetic Acid, Glycyrrhizin and their Salts, Esters )

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9042	甘草酸銨	Ammoniated Glycyrrhizin	
T9043	甘草素	Glycyrrhizin	
T9044	甘草萃	Licorice Extracts	
T9045	甘草酸一銨	Monoammonium Glycyrrhizinate	
T9046	單尿甘酸甘草酸	Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	
T9047	甘草酸鈉	Trisodium Glycyrrhizinate	

類別編號	食品類別名稱	使用限量	備註
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項、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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用		
11.4	其他糖類及糖漿-限鬆餅糖漿、楓 糖漿	3,000 mg/kg		
14.2.2.1	果泥飲料	600 mg/kg		
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	600 mg/kg		
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	600 mg/kg		以供食型態為計 量基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	600 mg/kg		以供食型態為計 量基準

#### 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
16.0	膳食補充品-限膠囊、錠狀產品	1,250 mg/kg	以 Cyclamate 計
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
16.0	膳食補充品-限液態產品	400 mg/L	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)
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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適量 使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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
11.4	其他糖類及糖漿-限鬆餅糖漿、楓 糖漿	70 mg/kg	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	65 mg/kg	
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	65 mg/kg	以供食型態為計 量基準

## 糖精及其鈉鹽(Saccharins)

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T954(i)	糖精	Saccharin	954(i)
T954(iv)	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
16.0	膳食補充品-限膠囊、錠狀產品	1,200 mg/kg	以 Saccharin 計
14.2.3.1	碳酸飲料	200 mg/kg	以 Saccharin 計
16.0	膳食補充品-限液態產品	80 mg/L	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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	零食及堅果加工產品-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-排除附件二食品類別或品項	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
11.4	其他糖類及糖漿-限鬆餅糖漿及楓糖漿	1,500 mg/kg	
12.2.1	香草及香辛料	400 mg/kg	
14.2.2.1	果泥飲料	300 mg/kg	
14.2.2.2	蔬菜泥飲料	300 mg/kg	
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	300 mg/kg	以最終食用型態為計量基準
14.2.2.4	濃縮蔬菜泥飲料	300 mg/kg	以最終食用型態為計量基準

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T957	索馬甜	Thaumatococcus	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9048	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-排除附件二食品類別 或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.1	整塊或分割之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於表面包覆層
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	10,000 mg/kg	以 Ca 計
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	10,000 mg/kg	以 Ca 計 限用於混合非肉成分
12.1.2	鹽替代物	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-排除附件二食品類別或品項	10,000 mg/kg	以 Ca 計
06.3.1.1	麵粉	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	

01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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量基準
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量基準
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量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重	視實際需要適量	限為安定劑或

01.2.2	組或復溶製品 經熱處理無調整發酵乳	使用 視實際需要適量 使用	黏稠劑 限為安定劑或 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.1.1	嬰兒配方食品-限液態配方產品	300 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以乳 或大豆為基礎之配方產品	300 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品-限以水 解蛋白質及/或胺基酸為基礎配 方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為 計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限 以水解蛋白質及/或胺基酸為基 礎配方之液態產品	1,000 mg/kg	以供食型態為 計量基準

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-排除附件二食品類別 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	$\alpha$ -環狀糊精	$\alpha$ -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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T458	$\gamma$ -環狀糊精	$\gamma$ -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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適 量使用	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T459	$\beta$ -環狀糊精	$\beta$ -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(薯)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
------	--------	------	----

16.0 膳食補充品-限膠囊、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)
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
16.0	膳食補充品-限膠囊、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)
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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	視實際需要適 量使用	限為安定劑或 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	限為安定劑或 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-限用於水解蛋白液 態配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀 態為計量基準
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	1,000 mg/kg	以最終食用狀 態為計量基準
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限用 於水解蛋白液態配方產品	1,000 mg/kg	以最終食用狀 態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別或品項</a>	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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <a href="#">排除附件二食品類別或品項</a>	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	限用於混合非肉分量使用
10.2.1	液態蛋	視實際需要適	

10.2.2	冷凍蛋	量使用 視實際需要適 量使用
11.4	其他糖類與糖漿-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)
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-排除附件二食品類別或品項	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	限用於表面包覆層
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	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	
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

08.1.2	絞碎之生鮮肉類	量使用 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或 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-限重組 或復溶製品	200 mg/kg	限為安定劑或黏 稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適 量使用	限為安定劑或黏 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- <b>排除楓糖漿</b>	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
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別 或品項</b>	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別 或品項</b>	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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- <b>排除附件二食品類別 或品項</b>	視實際需要適 量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 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	
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
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

#### 食用修飾澱粉-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
T9017	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	視實際需要適量使用	
13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭製品	60,000 mg/kg	
13.2	嬰兒輔助食品-限以穀物為基礎之產品	50,000 mg/kg	
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	25,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉(T1440)
13.1.3	特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以水解蛋白質及/或胺基酸為基礎之配方	20,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限使用辛烯基丁二酸鈉澱粉(T1450)
13.1	嬰兒配方食品、較大嬰兒配方輔助食品及特殊醫療用途嬰兒配方食品-限以大豆為基礎之配方	5,000 mg/kg	以供食型態為計量基準 限單獨或併用磷酸二澱粉(T1412)、磷酸化磷酸二澱粉(T1413)、乙醯化磷酸二澱粉(T1414)、羥丙基澱粉

**食用修飾澱粉-2(Modified Starches-2)**

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9049	辛烯基丁二酸鋁澱粉	Starch Aluminum Octenyl Succinate	
T9050	丁二酸鈉澱粉	Starch Sodium Succinate	
T9051	丙醇氧二澱粉	Distarchoxy Propanol	
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-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.1.2	香草及香辛料-限香辛料	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	以最終食用型態

13.2	嬰兒輔助食品-限罐頭水果製品	10,000 mg/kg	為計量基準 不得使用醃胺化果膠(amidated pectins)
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 罐頭製品不得使用醃胺化果膠(amidated 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	以最終食用型態為計量基準
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	以最終食用型態為計量基準
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)
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		
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、		

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

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
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		
T450(ix)	焦磷酸二氫鎂	Magnesium Dihydrogen Diphosphate	450(ix)
功能類別	酸度調整劑、膨脹劑、安定劑		
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
0.0	各類食品-排除附件二食品類別或品項	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
01.1.1	乳-限保久乳	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.3	經去皮、分切及/或切碎生鮮蔬菜-限用於馬鈴薯	1,000 mg/kg	用量以磷計
04.2.1.2	經表面處理生鮮蔬菜	1,000 mg/kg	用量以磷計 限用於表面包覆層
06.3.1	穀類、塊根、塊莖等磨粉產品	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.1	液態蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
10.2.2	冷凍蛋	1,000 mg/kg	用量以磷計
11.1.2	糖粉及葡萄糖粉	1,000 mg/kg	用量以磷計 不得用於含有澱粉之產品
11.4	其他糖類及糖漿	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.1	鹽	1,000 mg/kg	用量以磷計
12.1.2	鹽替代物	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.1	果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.1.3	濃縮果汁	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
14.2.2.1	果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計
14.2.2.3	濃縮果泥飲料	1,000 mg/kg	用量以磷計 以供食型態為計量基準
02.2.1	奶油(butter)	1,000 mg/kg	用量以磷計 得以乾基計算
13.1.1	嬰兒配方食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑 限單獨或併用磷酸二氫鈉(T339(i))、磷酸氫二鈉

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
			(T339(ii))、磷酸鈉 (T339(iii))、磷酸二氫鉀 (T340(i))、磷酸氫二鉀 (T340(ii))、磷酸鉀(T340(ii)) 以供食型態為計量基準 產品磷、鉀、鈉總含量需符合嬰兒配方食品國家標準 (CNS6849)
13.2	嬰兒輔助食品	450 mg/kg	用量以磷計 限為酸度調整劑

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-排除附件二食品類別或品項	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」
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要 適量使用	限為安定劑或黏稠劑 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」
10.2.1	液態蛋	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」
10.2.2	冷凍蛋	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」
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	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	20,000 mg/kg	限用於被膜
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-排除附件二食品類別或品項	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	

12.1.2	鹽替代物	量使用 視實際需要適 量使用
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別 或品項	10,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲 料)	5,000 mg/kg	限用為安定劑及 黏稠劑

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T1204	普特蘭膠	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-排除附件二食品類別 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-排除楓糖漿	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 Aluminium 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

06.5.3.3	油炸膨發製品預拌粉	300	mg/kg	基準 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-限甜甜圈、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-限甜甜圈、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 Aluminium 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-排除附件二食品類別 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-排除附件二食品類別 或品項	20,000 mg/kg	
01.2	無調整發酵乳(排除 01.1.2 乳飲料)	20,000 mg/kg	
08.1.2	絞碎之生鮮肉類	20,000 mg/kg	限用於混合非肉 成分
10.2.1	液態蛋	20,000 mg/kg	
10.2.2	冷凍蛋	20,000 mg/kg	
11.4	其他糖類及糖漿-排除楓糖漿	20,000 mg/kg	

12.1.2 鹽替代物 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-排除附件二食品類別 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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量 使用	
13.2	嬰兒輔助食品-排除罐頭製品	視實際需要適量 使用	限 L(+)-乳酸鈉

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-排除附件二食品類別 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)
T9052	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
	各類食品-排除附件二食品類別 或品項	2,000 mg/kg	

T No.	品名	英文品名	國際編碼(INS)
T9040	聚麩胺酸鈉	Sodium $\gamma$ -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)
T9028	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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、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
12.1.2	鹽替代物	5,000 mg/kg	
	其他各類食品-排除附件二食品類別或品項、膠囊、錠狀產品及 05.3 口香糖及泡泡糖	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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-排除附件二食品類別或品項	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	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
01.2.1	未經熱處理無調整發酵乳-限重組或復溶製品	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
01.2.2	經熱處理無調整發酵乳	視實際需要適量使用	限為安定劑或黏稠劑
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	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

		量使用		
13.1.2	較大嬰兒配方輔助食品	10,000	mg/kg	以最終食用型態為計量基準
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-排除附件二食品類別或品項	視實際需要適量使用	
12.2.1	香草及香辛料-限香辛料	視實際需要適量使用	

## **27.營養添加劑專章(Nutritional additive)**

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. 除附表一另有規定外，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

營養成分 \ 食品類別	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 <sub>1</sub> (Vitamin B <sub>1</sub> )	50 mg	0.9 mg	1.95 mg	
維生素 B <sub>2</sub> (Vitamin B <sub>2</sub> )	100 mg	1.05 mg	2.25 mg	
維生素 B <sub>6</sub> (Vitamin B <sub>6</sub> )	80 mg	0.75 mg	2.10 mg	
維生素 B <sub>12</sub> (Vitamin B <sub>12</sub> )	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 <sub>2</sub> 及 D <sub>3</sub> 併用時,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 1.0。
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)	視實際需要適量使用	視實際需要適量使用	視實際需要適量使用	維生素 K3 限量規範- 膠囊狀、錠狀膳食補充品: 500 µg 13.2 嬰兒輔助食品: 20 µg 其他一般食品: 140 µg
葉酸(Folic Acid)	800 µg	225 µg	600 µg	
泛酸(Pantothenic Acid)	500 mg	視實際需要適量使用	視實際需要適量使用	泛酸鈉及泛酸鈣得於膳食補充品視實際需要適量使用。
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	

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
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。
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)	視實際需要適量使用	視實際需要適量使用	視實際需要適量使用	膠囊狀、錠狀膳食補充品，在每日食用量中，其鉀之總含量不得高於 80 mg。
硒(Selenium)	200 µg	20 µg	82.5 µg	得用於標示每日食用量之幼兒奶粉及其製品，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			可用於家庭用食鹽，用量以氟離子計為 200 mg/kg 以下，並應符合下列規定：

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
肉酸(Carnitine)	2 g			1. 限用於重量 1,000 克以下，具完整包裝之家庭用食鹽。 2. 不得同時添加氟化鉀及氟化鈉。 3. 添加氟化鉀及氟化鈉之食鹽產品，應符合相關標示規範。
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			
$\beta$ -胡蘿蔔素( $\beta$ -Carotene)	3000 $\mu$ g R.E.			
乳鐵蛋白(Lactoferrin)	100 mg	100 mg	100 mg	
核苷酸				限有標示每日食用限量之食品 得用於三歲以下幼兒之奶粉及其製品， 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 大卡奶粉或其製品 5'-尿核苷單磷酸鹽 (Uridine-5'-Monophosphate) 1.75 mg/100 大卡奶粉或其製品 5'-腺核苷單磷酸鹽 (Adenosine-5'-Monophosphate) 1.50

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
生物素(Biotin) 肌醇(Inositol) 亞麻油酸(Linoleic Acid) 丙胺酸(Alanine) 精胺酸(Arginine) 天冬醯胺酸(Asparagine) 天門冬胺酸(Aspartic acid) 膽(生僉)(Choline) 胱胺酸(Cystine) 麩醯胺酸(Glutamine) 組織胺酸(Histidine) 異白胺酸(Isoleucine) 白胺酸(Leucine) 二胺基己酸(Lysine)		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 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 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 可於各類食品中視實際需要適量使用		mg/100 大卡奶粉或其製品 5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽 (Inosine-5'-Monophosphate) 1.00 mg/100 大卡奶粉或其製品 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 大卡奶粉或其製品

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
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			
$\alpha$ 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	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	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 <sub>1</sub>	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(Cycothiamine) 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) T8019 原硫胺(Prothiamine) T8020 硫胺素十六烷基硫酸鹽(Thiamine Dicetylsulfate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8021 二硫化硫胺(Thiamine Disulfide)	
維生素 B <sub>2</sub>	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 Tetrabutryrate; Riboflavin Butyrate)	
維生素 B <sub>6</sub>	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 <sub>12</sub>	T8034 氰鈷胺明(Cyanocobalamin)	T8035 羥鈷胺(Hydroxocobalamin) T8036 醋酸羥鈷胺(Hydroxocobalamin Acetate) T8037 鹽酸羥鈷胺(Hydroxocobalamin Hydrochloride)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		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- $\alpha$ -Tocopherol) T307b 高阿爾發類混合濃縮生育醇(Tocopherols Concentrate Mixed, High- $\alpha$ -type) T307a 濃縮 d- $\alpha$ -生育醇(d- $\alpha$ -Tocopherol Concentrate) T8043 乙酸 d- $\alpha$ -(d- $\alpha$ -Tocopheryl Acetate) T8044 乙酸 dl- $\alpha$ -生育醇酯(dl- $\alpha$ -Tocopheryl Acetate) T8045 濃縮乙酸 d- $\alpha$ -生育醇酯(d- $\alpha$ -Tocopheryl Acetate Concentrate) T8046 酸式丁二酸 d- $\alpha$ -生育醇酯(d- $\alpha$ -Tocopheryl Acid Succinate)	T8047 琥珀酸 dl- $\alpha$ -生育醇酯(dl- $\alpha$ -Tocopherol Succinate; dl- $\alpha$ -Tocopheryl acid succinate) T8048 dl- $\alpha$ -生育醇琥珀酸鈣(dl- $\alpha$ -Tocopherol Calcium Succinate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
維生素 K	T8049 維生素 K1 (Phylloquinone) T8050 維生素 K2 (Menaquinone) T8051 維生素 K3 (Menadione)	T8052 甲萘醌亞硫酸氫鈉(Menadione Sodium Bisulfite)	
葉酸	T8053 葉酸(Folic Acid)		
泛酸	T8054 泛酸鈉(Sodium Pantothenate) T8055 泛酸鈣(Calcium Pantothenate)	T8056 d-泛醇(d-Panthenol) T8057 dl-泛醇(dl-Panthenol)	
菸鹼素	T8058 菸鹼酸(Nicotinic Acid) T8059 菸鹼醯胺(Nicotinamide)	T8060 抗壞血酸菸鹼醯胺(Niacinamide Ascorbate)	
硼		T8061 硼酸(Boracic Acid; Orthoboric Acid) T8062 天門冬胺酸硼(Boron Aspartate) T8063 檸檬酸硼(Boron Citrate) T8064 甘胺酸硼(Boron Glycinate) T8065 硼酸鈣/焦硼酸鈣/四硼酸鈣 (Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate) T8066 硼葡萄糖酸鈣(Calcium Borogluconate/ Calcium Diborogluconate) T8067 果糖硼酸鈣(Calcium Fructoborate) T8068 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,	T8072 2,3,4-三羥基丁酸鈣(Calcium L-Threonate) T8073 甘油磷酸鈣(Calcium Glycerophosphate) T8074 醋酸鈣(Calcium Acetate)	T8093 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	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
	Dibasic) T341(iii) 磷酸鈣(Calcium Phosphate, Tribasic) T327 乳酸鈣(Calcium Lactate) T8069 葡萄糖酸乳酸鈣(Calcium Gluconolactate) T8070 檸檬酸鈣(Calcium Citrate) T8071 葡萄糖酸鈣(Calcium Gluconate)	T8075 甘胺酸鈣(Calcium Bisglycinate) T8076 氯化鈣(Calcium Chloride) T8077 檸檬酸蘋果酸鈣(Calcium Citrate Malate) T8078 反丁烯二酸鈣(Calcium Fumarate) T8079 葡乳醛酸鈣(Calcium Glubionate) T8080 葡庚糖酸鈣(Calcium Gluceptate) T8081 戊二酸鈣(Calcium Glutarate) T8082 氫氧化鈣(Calcium Hydroxide) T8083 乳糖酸鈣(Calcium Lactobionate) T8084 乙醯丙酸鈣(Calcium Levulinate) T8085 蘋果酸鈣(Calcium Malate) <b>T8086 吡酮酸鈣(Calcium Pidolate)</b> T8087 焦磷酸鈣(Calcium Pyrophosphate) T8088 矽酸鈣(Calcium Silicate) T8089 乳酸鈉鈣(Calcium Sodium Lactate) T8090 琥珀酸鈣(Calcium Succinate) T8091 硫酸鈣(Calcium Sulfate) T8092 基酸螯合鈣(Calcium Amino Acid Chelate)	
鉻	T8094 酸鉻(Chromic Acetate Monohydrate) T8095 酸鉻(Chromic Sulfate) T8096 氯化鉻(Chromium Chloride) T8097 吡啶甲酸鉻(Chromium Picolinate) T8098 鹼酸鉻(Niacin bound Chromium)	T8099 胺酸鉻(Chromium (III) Bisglycinate; Chromic Bisglycinate) T8100 檸檬酸鉻(Chromium (III) Citrate; Chromic Citrate) T8101 二酸鉻 Chromium (III) Fumarate; Chromic Fumarate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8102 二酸鉻(Chromium (III) Glutarate; Chromic Glutarate) T8103 HAP 螯合鉻(Chromium (III) HAP Chelate; Chromic HAP Chelate) T8104 HVP 螯合鉻(Chromium (III) HVP Chelate; Chromic HVP Chelate) T8105 吡酮酸鉻(Chromium (III) Pidolate; Chromic Pidolate) T8106 硫酸鉻鉀(Chromium (III) Potassium Sulfate; Chromic Potassium Sulfate) T8107 琥珀酸鉻(Chromium (III) Succinate; Chromic Succinate) T8108 硝酸鉻(Chromic Nitrate)	
銅	T8109 硫酸銅(Copper Sulfate) T8110 葡萄糖酸銅(Copper Gluconate)	T8111 檸檬酸銅(Cupric Citrate) T8112 氧化銅(Copper Oxide) T8113 依地酸鈣銅(Calcium Copper Edetate) T8114 醋酸銅(Copper (II) Acetate; Cupric Acetate) T8115 甘胺酸銅(Copper (II) Bisglycinate; Cupric Bisglycinate) T8116 碳酸銅(Copper (II) Carbonate; Cupric Carbonate) T8117 氯化銅(Copper (II) Chloride; Cupric Chloride) T8118 反丁烯二酸銅(Copper (II)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Fumarate; Cupric Fumarate) T8119 戊二酸銅(Copper (II) Glutarate; Cupric Glutarate) T8120 HAP 螯合銅(Copper (II) HAP Chelate; Cupric HAP Chelate) T8121 HVP 螯合銅(Copper (II) HVP Chelate; Cupric HVP Chelate) T8122 蘋果酸銅(Copper (II) Malate; Cupric Malate) T8123 琥珀酸銅(Copper (II) Succinate; Cupric Succinate)	
鐵	T8124 乙烯二胺四醋酸鐵鈉(Ferric Sodium EDTA; EDTA FeNa) T8125 亞鐵磷酸銨(Ferrous Ammonium Phosphate) T8126 還原鐵(Iron, Reduced) T8127 焦磷酸鐵(Ferric Pyrophosphate, Iron Pyrophosphate) T8128 羰基鐵(Iron, Carbonyl) T8129 電解鐵(Iron, Electrolytic) T8130 檸檬酸鐵銨(Ferric Ammonium Citrate) T8131 氯化鐵(Ferric Chloride) T8132 檸檬酸鐵(Ferric Citrate) T8133 硫酸亞鐵(Ferrous Sulfate) T8134 乳酸亞鐵(Ferrous Lactate) T8135 檸檬酸亞鐵鈉(琥珀酸檸檬酸鐵鈉)	T8141 鐵蛋白(Ferritin) T8142 膽酸亞鐵(Ferrocholate) T8143 抗壞血酸亞鐵(Ferrous Ascorbate; Iron (II) Ascorbate) T8144 天門冬胺酸亞鐵(Ferrous Aspartate; Iron (II) Aspartate) T8145 碳酸亞鐵(Ferrous Carbonate; Iron (II) Carbonate) T8146 氯化亞鐵(Ferrous Chloride; Iron (II) Chloride) T8147 檸檬酸亞鐵(Ferrous Citrate; Iron (II) Citrate) T8148 葡庚糖酸亞鐵(Ferrous Gluceptate; Iron (II) Gluceptate) T8149 戊二酸亞鐵(Ferrous Glutarate; Iron	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
	(Sodium Ferrous Citrate; Iron and Sodium Succinate Citrate) T8136 磷酸鐵(Ferric Phosphate) T8137 葡萄糖酸亞鐵(Ferrous Gluconate) T8138 丁烯二酸亞鐵(Ferrous Fumarate) T8139 乳酸鐵(Iron Lactate) T8140 甘胺酸亞鐵(Ferrous Bisglycinate Chelate)	(II) Glutarate) T8150 甘胺酸硫酸亞鐵(Ferrous Glycine Sulfate; Iron (II) Glycine Sulfate) T8151 蘋果酸亞鐵(Ferrous Malate; Iron (II) Malate) T8152 草酸亞鐵(Ferrous Oxalate; Iron (II) Oxalate) T8153 琥珀酸亞鐵(Ferrous Succinate; Iron (II) Succinate) T8154 酒石酸亞鐵(Ferrous Tartrate; Iron (II) Tartrate) T8155 甘油磷酸亞鐵(Ferrous Glycerophosphate; Iron (II) Glycerophosphate)	
碘	T8156 碘化鉀(Potassium Iodide) T8157 碘酸鉀(Potassium Iodate)	T8158 碘化鈉(Sodium Iodide)	
鎂	T518 硫酸鎂(Magnesium Sulfate) T8159 氧化鎂(Magnesium Oxide) T8160 磷酸鎂(Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic)	T8161 葡萄糖酸鎂(Magnesium Gluconate) T8162 氫氧化鎂(Magnesium Hydroxide) T8163 醋酸鎂(Magnesium Acetate) T8164 天門冬胺酸鎂(Magnesium Aspartate) T8165 甘胺酸鎂(Magnesium Bisglycinate) T8166 碳酸鎂(Magnesium Carbonate) T8167 氯化鎂(Magnesium Chloride) T8168 檸檬酸鎂(Magnesium Citrate) T8169 反丁烯二酸鎂(Magnesium	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Fumarate) T8170 葡庚糖酸鎂(Magnesium Gluceptate) T8171 戊二酸鎂(Magnesium Glutarate) T8172 甘油磷酸鎂(Magnesium Glycerophosphate) T8173 乳酸鎂(Magnesium Lactate) T8174 蘋果酸鎂(Magnesium Malate) T8175 吡酮酸鎂(Magnesium Pidoate) T8176 琥珀酸鎂(Magnesium Succinate)	
錳	T8177 氯化錳(Manganese Chloride) T8178 檸檬酸錳(Manganese Citrate) T8179 葡萄糖酸錳(Manganese Gluconate) T8180 甘油磷酸錳(Manganese Glycerophosphate) T8181 硫酸錳(Manganese Sulfate) T8182 氧化亞錳(Manganous Oxide)	T8183 甘胺酸錳(Manganese (II) Bisglycinate; Manganous Bisglycinate) T8184 HAP 螯合錳(Manganese (II) HAP Chelate; Manganous HAP Chelate) T8185 HVP 螯合錳(Manganese (II) HVP Chelate; Manganous HVP Chelate)	
鉬		T8186 鉬酸鈉(Sodium Molybdate (VI)) T8187 鉬酸銨(Ammonium Molybdate (VI)) T8188 甘胺酸鉬(Molybdenum Bisglycinate) T8189 檸檬酸鉬(Molybdenum Citrate) T8190 反丁烯二酸鉬(Molybdenum Fumarate) T8191 戊二酸鉬(Molybdenum Glutarate) T8192 HAP 螯合鉬(Molybdenum HAP	<u>T8196 鉬酸鈉(Sodium Molybdate (VI))</u>

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		Chelate) T8193 HVP 螯合鉬(Molybdenum HVP Chelate) T8194 蘋果酸鉬(Molybdenum Malate) T8195 琥珀酸鉬(Molybdenum Succinate)	
鎳		T8194 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)	T8197 抗壞血酸鉀(Potassium Ascorbate) T8198 硫酸鉀(Potassium Sulfate)	
硒	T8199 硒酸鈉(Sodium Selenate)	T8200 亞硒酸鈉(Sodium Selenite)-得用於1-3歲及3-7歲幼兒奶粉 T8201 二氧化硒(Selenium Dioxide) T8202 檸檬酸硒(Selenium Citrate) T8203 HAP 螯合硒(Selenium HAP Chelate) T8204 HVP 螯合硒(Selenium HVP Chelate) T8205 半胱氨酸硒(Selenium Cysteine) T8206 甲硫氨酸硒(Selenium Methionine)	T8200 亞硒酸鈉(Sodium Selenite)-得用於1-3歲及3-7歲幼兒奶粉
矽		T8207 矽酸(Silicic Acid)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T551 二氧化矽(Silicon Dioxide) T8208HAP 螯合矽(Silicon HAP Chelate) T8209 HVP 螯合矽(Silicon HVP Chelate) T8210 偏矽酸鈉(Sodium Metasilicate) T900a 矽樹脂(Silicon Resin)	
錫		T8211 氯化亞錫(Tin ( II ) Chloride; Stannous Chloride)	
鈮		T8212 偏鈮酸鈉(Sodium Metavanadate) T8213 檸檬酸鈮(Vanadium Citrate) T8214 HAP 螯合鈮(Vanadium HAP Chelate) T8215 HVP 螯合鈮(Vanadium HVP Chelate) T8216 硫酸氧鈮(Vanadyl Sulfate)	
鋅	T8217 硫酸鋅(Zinc Sulfate) T8218 氯化鋅(Zinc Chloride) T8219 葡萄糖酸鋅(Zinc Gluconate) T8220 氧化鋅(Zinc Oxide) T8221 硬脂酸鋅(Zinc Stearate)	T8222 醋酸鋅(Zinc Acetate) T8223 檸檬酸鋅(Zinc Citrate) T8224 甘胺酸鋅(Zinc Bisglycinate) T8225 反丁烯二酸鋅(Zinc Fumarate) T8226 戊二酸鋅(Zinc Glutarate) T8227 甘油酸鋅(Zinc Glycerate) T8228 HAP 螯合鋅(Zinc HAP Chelate) T8229 HVP 螯合鋅(Zinc HVP Chelate) T8230 蘋果酸鋅(Zinc Malate) T8231 單甲硫胺酸鋅(Zinc Monomethionine) T8232 磷酸鋅(Zinc Phosphate)	

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
		T8233 琥珀酸鋅(Zinc Succinate)	
氟	下列成分限用於重量 1,000 克以下，具完整包裝之家庭用食鹽： T8282 氟化鉀(Potassium Fluoride) T8283 氟化鈉(Sodium Fluoride)	T8234 氟化鈣(Calcium Fluoride)	
肉酸		T82335L-肉酸(L-Carnitine)	T8236 L-酒石酸肉酸(L-Carnitin Tartrate)
玉米黃素		T8237 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		T8238 金雀異黃酮(Synthetic Genistein)	
$\beta$ -胡蘿蔔素		T160a $\beta$ -胡蘿蔔素( $\beta$ -Carotene)	
乳鐵蛋白	T8239 乳鐵蛋白(Lactoferrin)		
核苷酸	下列成分限用於三歲以下幼兒之奶粉 T8240 5'-胞核苷單磷酸鹽 (Cytidine-5'-Monophosphate) T8241 5'-尿核苷單磷酸鹽 (Uridine-5'-Monophosphate) T8242 5'-腺核苷單磷酸鹽 (Adenosine-5'-Monophosphate) T8243 5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽 (Inosine-5'-Monophosphate) T8244 5'-鳥嘌呤核苷單磷酸鹽 (Guanosine-5'-Monophosphate)		

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
生物素	T8245 生物素(Biotin)		
肌醇	T8246 肌醇(Inositol)		
亞麻油酸	T8247 亞麻油二烯酸甘油酯(Triglyceryl Linoleate)		
丙胺酸	T8248 L-丙胺酸(L-Alanine)		
精胺酸	T8249 L-精胺酸(L-Arginine)		T8250 L-醋酸精胺酸(L-Arginine Acetate)
天冬醯胺酸	T8251 L-天冬醯胺酸(L-Asparagine)		
天門冬胺酸	T8252 L-天門冬胺酸(L-Aspartic Acid)		T8253 DL-天門冬胺酸(DL-Aspartic Acid)
膽(生僉)	T8254 重酒石酸膽生僉(Choline Bitartrate) T8255 氯化膽生僉(Choline Chloride)		
胱胺酸			T8256 L-胱胺酸(L-Cystine)
組織胺酸	T8257 鹽酸 L-組織胺酸(L-Histidine Mono-hydrochloride) T8258 L-組胺酸(L-Histidine)		
異白胺酸	T8259 L-異白胺酸(L-Isoleucine)		
白胺酸	T8260 L-白胺酸(L-Leucine)		T8261 DL-白胺酸(DL-Leucine)
二胺基己酸	T8262 L-二胺基己酸(L-Lysine) T8263 L-二胺基己酸 L-麩酸酯(L-Lysine L-Glutamate) T8264 鹽酸 L-二胺基己酸(L-Lysine Monohydro-chloride) T8265 L-醋酸離胺酸(L-Lysine Acetate)		
蛋胺酸	T8266 L-蛋胺酸(L-Methionine) T8267 DL-蛋胺酸(DL-Methionine)		
苯丙胺酸	T8268 L-苯丙胺酸(L-Phenylalanine)		

營養成分	可使用營養添加劑品項		
	可用於各類食品	限用於膠囊狀、錠狀膳食補充品	限用於特殊營養食品
脯胺酸	T8269 L-脯胺酸(L-Proline)		
絲胺酸	T8270 L-絲胺酸(L-Serine)		T8271 DL-絲胺酸(DL-Serine)
牛磺酸	T8272 牛磺酸(Taurine)		
羥丁胺酸	T8273 L-羥丁胺酸(L-Threonine) T8274 DL-羥丁胺酸(DL-Threonine)		
色胺酸	T8275 L-色胺酸(L-Tryptophan) T8276 DL-色胺酸(DL-Tryptophan)		
酪胺酸	T8277 L-酪胺酸(L-Tyrosine)		
$\alpha$ 氨基異戊酸	T8278 L- $\alpha$ 氨基異戊酸(L-Valine)		
麩醯胺酸	T8279 麩醯胺酸(L-Glutamine)		
其他			T8280 脂肪酸磷酸鈉(Sodium Glycerophosphate) T8281 乳酮糖(Lactulose)

## 28.香料專章(Flavoring)

1. 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產品，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。天然香料係指由天然香料物質及/或天然香料複合物組成之產品。

### A. 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。

### B. 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。

### C. 熱處理香料(thermal process flavorings)

由可能不具有香料特性的原料經加熱處理製得之香料，原料應至少包括含氮物質及還原醣。

#### D. 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。

2. 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。
3. 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。
4. 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：

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。

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。

5. 可供食品使用之香料類別如下：

##### A. 香料物質

- (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) 羧酸類(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) 其他

前述香料物質成分，亦包括該成分之鹽類(銨鹽、鉀鹽、鈉鹽、鈣鹽、鹽酸鹽、碳酸鹽及硫酸鹽)，前述鹽類應具有香料之特性。

- B. 天然香料複合物
- C. 熱處理香料
- D. 煙燻香料