

6 要



要上網登錄



要確認准用



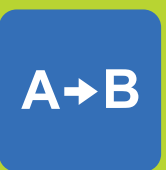
要標示明確



要貯存分區



要用途告知



要流向記錄

106年度食品添加物販售管理手冊

2 不



不得任意分裝
單方食品添加物



非准用品項不得宣稱做
為食品添加物使用

衛生福利部食品藥物管理署編印

中華民國106年12月

6 要

2 不



大綱

署長序.....	1	瞭解打✓	看過幾回 劃「正」
一、販售管理 6 要	2	○	
1. 要上網登錄.....	3	○	
2. 要確認准用.....	6	○	
3. 要標示明確.....	10	○	
4. 要貯存分區.....	23	○	
5. 要用途告知.....	24	○	
6. 要流向記錄.....	25	○	
二、販售管理 2 不	26	○	
1. 不得任意分裝單方食品添加物.....	27	○	
2. 不符合食安法之產品不得宣稱做為食品 添加物使用.....	28	○	
三、法規彙整與聯結.....	29	○	
1. 食品安全衛生管理法	29	○	
2. 食品安全衛生管理法施行細則.....	29	○	
3. 食品衛生安全管理系統認證及驗證收費辦法	29	○	
4. 應建立食品追溯追蹤系統之食品業者	29	○	
5. 食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法	29	○	
6. 食品業者投保產品責任保險.....	29	○	
7. 加工助劑衛生標準	29	○	
8. 食品添加物含基因改造食品原料標示 應遵行事項.....	29	○	
9. 食品及食品添加物查驗登記等相關審查費 及證書費收費標準	29	○	
10. 食品良好衛生規範準則	29	○	

署長序

食品藥物管理署積極重視食品安全，依據食品安全衛生管理法（下稱食安法），邀集食品科學專家學者、民間團體、法制專家、企業代表等共同討論，針對食品添加物推動多項管理制度完善食品添加物源頭之管理。為避免兼售化工原料之食品添加物販售業者販售化工原料予食品業者用於食品加工，本署近年推動多項輔導計畫，教育食品添加物販售業者要遵循食安法相關規定，並於今（106）年編撰「食品添加物販售管理手冊」。

本手冊係以深入淺出之方式，教育食品添加物販售業者六要（要上網登錄、要確認准用、要標示清楚、要貯存分區、要用途告知、要流向記錄），及二不（不得任意分裝單方食品添加物、不得將不符合食安法之產品向購買者宣稱可作食品添加物使用）之管理策略，期望食品添加物販售業者能配合政府強化食品添加物管理之決心，共同營造食品安全之環境。

衛生福利部食品藥物管理署

署長



謹誌

中華民國 106 年 12 月

販售管理 6 要

1. 要上網登錄
2. 要確認准用
3. 要標示明確
4. 要貯存分區
5. 要用途告知
6. 要流向記錄



1. 要上網登錄

衛生福利部已公告要求食品及食品添加物業者應至食品藥物業者登錄平台(非登不可)完成登錄。消費者或下游食品業者如需查閱或購入食品添加物,可至非登不可系統檢索業者與產品名稱等資訊,下圖為非登不可網站首頁。網址: <https://fadenbook.fda.gov.tw/>

1-1 如何登錄



登入方式(插卡)

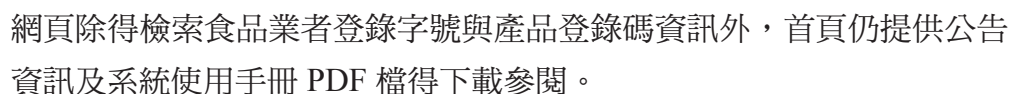
- (1) 以工商憑證
- (2) 以自然人憑證
- (3) 輸入卡片 PIN 碼



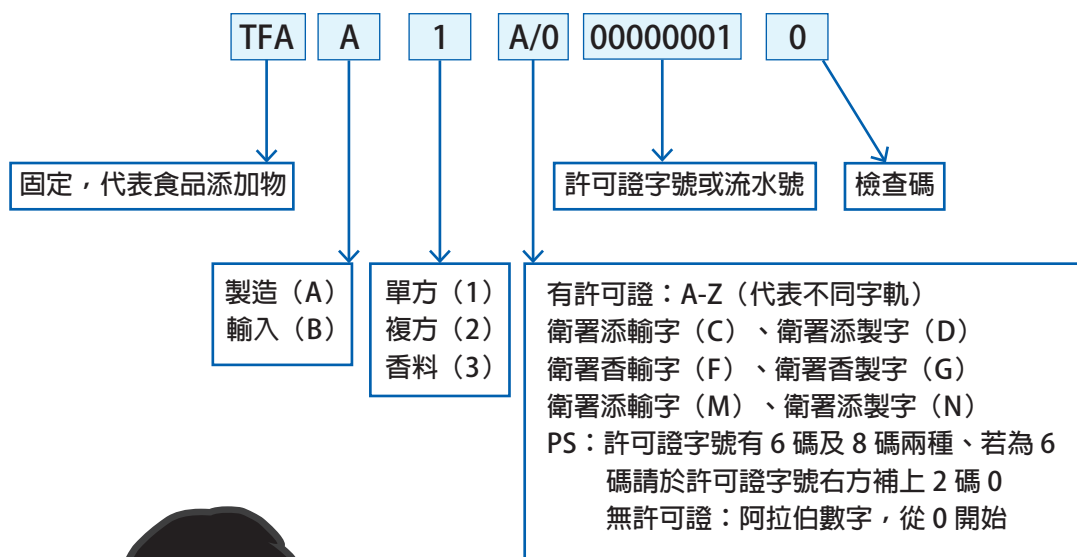
※ 如有登錄系統操作暨登錄制度可洽諮詢專線 0809-080-209

檢索食品業者登錄基本資訊

檢索食品添加物業者產品登錄資訊

[illegible]

食品添加物產品登錄碼



範例：

1. 製造單方，許可證字號為「衛署添製字 002043」，則產品登錄碼為 TFAA1D00204300X
2. 製造單方，許可證字號為「衛署添製字 00204301」，則產品登錄碼為 TFAA1D00204301X
3. 輸入複方，許可證字號為「衛署添輸字 010356」，則產品登錄碼為 TFAA2M01035600X
4. 製造香料，沒有許可證字號，則產品登錄碼為 TFAA3000000001X

2. 要確認准用

我國食品添加物係以正面表列准用品項管理，業者使用食品添加物時，必須確認品項及規格標準符合「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，以下為確認路徑及相關說明。

2-1 食品藥物消費者知識服務網 (<https://consumer.fda.gov.tw/People.aspx>)

衛生福利部針對食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，公告正面表列目前總計 794 種單方食品添加物，以下為各類別項數統計表，可至食品藥物消費者知識服務網 (<http://consumer.fda.gov.tw>) 首頁 / 整合查詢中心 / 食品 / 食品法規查詢 / 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準項下查詢。以下為各類別個數統計表：

類別	名稱	個數
1	防腐劑	24
2	殺菌劑	1
3	抗氧化劑	26
4	漂白劑	9
5	保色劑	4
6	膨脹劑	14
7	品質改良用、釀造用及食品製造用劑	94
8	營養添加劑	320
9	著色劑	35
10	香料	90
11	調味劑	33
11-1	甜味劑	25
12	粘稠劑（糊料）	43
13	結著劑	16
14	食品工業用化學藥品	10
15	載體	2
16	乳化劑	29
17	其他	19

2-2 單方食品添加物規格標準

衛生福利部參考國際法規，並考量國人膳食營養習慣，已明定單方食品添加物使用範圍及限量(附表一)及規格標準(附表二)，部分食品添加物用途類別含一類以上，如另一類未詳列其規格標準，則與已詳列之類別者共同視之，其案例解釋如下：

衛福部發布之規格標準

§ 01009 苯甲酸鈉 Sodium benzoate 分子式：$C_7H_5O_2Na$ 分子量：144.11 - 含量：99% 以上(110°C 乾燥 4 小時後定量)。 - 外觀：白色顆粒狀或結晶性粉末，無臭。 - 溶狀：本品 1g 溶於水 5mL，其溶液應無色「澄明」。 - 游離鹼：本品 2g 溶於熱水 20mL，加酚酞試液 2 滴時，雖呈紅色，但在加 0.1N 硫酸液 0.2mL 時，應即消失。 - 氯化化合物：0.014% 以下(以 Cl 計)。 - 硫酸鹽：0.30% 以下(以 SO_4 計)。 - 苯二甲酸甲：准用「苯甲酸」之苯二甲酸試驗法。 - 砷：4ppm 以下(以 As_2O_3 計)。 - 重金屬：10ppm 以下(以 Pb 計)。 - 乾燥減重：1% 以下(110°C，4 小時)。 - 分類：食品添加物第(一)類。 - 防腐劑。	範例：苯甲酸鈉 產品規格表 <table><tr><td>含量</td><td>95.5% ✗</td></tr><tr><td>外觀</td><td>白色顆粒狀或結晶性粉末，無臭。</td></tr><tr><td>溶狀</td><td>本品 1g 溶於水 5mL，其溶液應無色「澄明」。</td></tr><tr><td>游離鹼</td><td>本品 2g 溶於熱水 20mL，加酚酞試液 2 滴時，呈紅色，但在加 0.1N 硫酸液 0.2mL 時，即消失。</td></tr><tr><td>氯化化合物</td><td>0.31% ✗ (以 Cl 計)。</td></tr><tr><td>硫酸鹽</td><td>0.80% ✗ (以 SO_4 計)。</td></tr><tr><td>苯二甲酸甲</td><td>通過試驗(取本品 0.1g 加上碳酸鈣 0.1g 及水 5mL)</td></tr><tr><td>砷</td><td>5.5 ppm ✗ 以下(以 As_2O_3 計)。</td></tr><tr><td>重金屬</td><td>18 ppm ✗ 以下(以 Pb 計)。</td></tr><tr><td>乾燥減重</td><td>0.67% 以下(110°C，4 小時)。</td></tr></table>	含量	95.5% ✗	外觀	白色顆粒狀或結晶性粉末，無臭。	溶狀	本品 1g 溶於水 5mL，其溶液應無色「澄明」。	游離鹼	本品 2g 溶於熱水 20mL，加酚酞試液 2 滴時，呈紅色，但在加 0.1N 硫酸液 0.2mL 時，即消失。	氯化化合物	0.31% ✗ (以 Cl 計)。	硫酸鹽	0.80% ✗ (以 SO_4 計)。	苯二甲酸甲	通過試驗(取本品 0.1g 加上碳酸鈣 0.1g 及水 5mL)	砷	5.5 ppm ✗ 以下(以 As_2O_3 計)。	重金屬	18 ppm ✗ 以下(以 Pb 計)。	乾燥減重	0.67% 以下(110°C，4 小時)。
含量	95.5% ✗																				
外觀	白色顆粒狀或結晶性粉末，無臭。																				
溶狀	本品 1g 溶於水 5mL，其溶液應無色「澄明」。																				
游離鹼	本品 2g 溶於熱水 20mL，加酚酞試液 2 滴時，呈紅色，但在加 0.1N 硫酸液 0.2mL 時，即消失。																				
氯化化合物	0.31% ✗ (以 Cl 計)。																				
硫酸鹽	0.80% ✗ (以 SO_4 計)。																				
苯二甲酸甲	通過試驗(取本品 0.1g 加上碳酸鈣 0.1g 及水 5mL)																				
砷	5.5 ppm ✗ 以下(以 As_2O_3 計)。																				
重金屬	18 ppm ✗ 以下(以 Pb 計)。																				
乾燥減重	0.67% 以下(110°C，4 小時)。																				

苯甲酸鈉之用途僅屬防腐劑，上圖 1~10 項為苯甲酸鈉規格項目，其訂定之數值或物理化學特性為必須符合之標準，有任一項不符標準，則非屬准用添加物，不得添加於食品。

§ 06011 碳酸鉀 Potassium carbonate 分子式：K_2CO_3 分子量：138.21 - 含量：99% 以上(以乾重計)。 - 外觀及性狀：本品包括無水物及含 1.5 個水分子的水合物兩種。無水物之外觀為白色顆粒狀粉末，水合物則為微小白色透明晶體或顆粒。無臭，具強烈鹼味、易潮解、且其水溶液成鹼性。本品 1g 可溶於 25°C 水 1mL 中或沸水約 0.7mL 中，但不溶於酒精。 - 鑑別：本品 1g 溶於水 10mL 之水溶液，其鉀離子、碳酸根離子試驗皆成陽性反應。 - 溶液性狀：本品 1g 溶於水 20mL，其溶液應為無色，且其濁度應為「殆澄明」。 - 不溶物：本品 1g 完全溶於 20mL 水中，不得有殘渣。 - 氧化物：530ppm 以下(以 Cl 計)。 - 鉛：10ppm 以下。 - 砷：4ppm 以下(以 As_2O_3 計)。 - 重金屬：20ppm 以下(以 Pb 計)。 - 乾燥減重：無水物 1% 以下 / 水合物 10~16.5% 以下(180°C，4 小時)。 - 分類：食品添加物第(六)類；第(七)類；第(十四)類。 - 用途：膨脹劑。 品質改良用、釀造用及食用製造用劑。 食品工業用化學藥品。
--

碳酸鉀同時可作為「膨脹劑」、「品質改良用、釀造用及食用製造用劑」與「食品工業用化學藥品」，其規格標準皆遵照 06011「碳酸鉀」所列規格標準。

2-3 使用食品範圍

本署針對正面表列之單方食品添加物，均已規定得使用食品之範圍，故業者使用時，須先檢視產品標籤中使用範圍列述，其列述如包含業者欲添入之範圍，則得使用之，反之，則不得添入，以下將循序漸進，引導業者正確使用食品添加物之觀念，以獲健全使用食品添加物之方式與資訊。

PART I

食品添加物名稱	使用食品範圍	使用食品範圍解釋
L- 麩酸鈉 Monosodium L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	各類食品泛指所有類別食品均可使用，用量以可達預期效果之最小量添加為原則下適量使用。
碳酸鈣 Calcium Carbonate	第 7 類品質改良用、釀造用及食品製造用劑 (1) 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 (2) 本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	(1) 指出得使用於口香糖及泡泡糖，用量以可達預期效果之最小量添加為原則下適量使用。 (2) 上述範圍以外之食品亦可使用，惟有用量限制。
	第 8 類營養添加劑 (1) 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 (2) 嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	於上述不同類別使用時，將視添入不同類別產品時，有不同之限量。

Remarks：

- 部分食品添加物品項，具有一種以上之用途類別，於各用途有不同使用範圍、限量標準之規定。（例如：上表所列之「碳酸鈣」）
- 業界常見疑慮為上游供應商合法使用某食品添加物於製程中，例如：製造醬油合法添加己二烯酸，下游食品製造業者購入該醬油原料製造菜包，致菜包被檢出己二烯酸，如菜包製造業者未額外添加己二烯酸，尚屬符合規定。

PART II

食品添加物名稱	使用食品範圍	使用食品範圍解釋
去水醋酸鈉 Sodium Dehydroacetate	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	合併解釋
二醋酸鈉 Sodium Diacetate	(1) 本品可使用於包裝烘焙食品；用量 0.40% 以下。 (2) 本品可使用於包裝之肉汁及調味汁；用量為 0.25% 以下。 (3) 本品可使用於包裝之油脂、肉製品及軟糖果；用量為 0.10% 以下。 (4) 本品可使用於包裝之點心食品、湯及湯粉；用量為 0.05% 以下。	(1) 依據防腐劑使用機制，訂定出使用於不同類別食品之防腐劑品項。 (2) 各項防腐劑均有規範其可使用之食品類別，非各類食品均可使用，且於各類別食品之用量標準亦不同。
對羥苯甲酸丙酯 Propyl p-Hydroxybenzoate	(1) 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。 (2) 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。 (3) 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。	

常見錯誤案例舉隅：

1. 去水醋酸鈉、二醋酸鈉名稱極為相近，業界常用於非准用之使用範圍，舉烘焙食品為例，可添加二醋酸鈉，不得添加去水醋酸鈉，坊間烘焙食品常遭檢出“去水醋酸鈉”，已違反中央主管機關依第十八條所定標準中有關食品添加物規格及其使用範圍、限量之規定。
2. 對羥苯甲酸丙酯得使用於豆皮、豆乾類等範圍，惟未准許使用於“豆腐乳”，坊間誤認豆皮、豆乾已包含所有豆製品。

2-4 瞭解使用限制

本署對於使用上需要特別限制之食品添加物，亦同時參考國際間食品添加物管理規範，制定需遵照使用限制使用，如防腐劑「雙十二烷基硫酸硫胺明（雙十二烷基硫酸噻胺）」，其使用限制為「限用為防腐劑」、保色劑「亞硝酸鉀」，其使用限制為「生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用」等，以下列述幾項食品添加物，詳情請查各項使用限制，販售業者亦應對其販售項目達到完全明瞭該項食品添加物之使用限制，販售時一併告知，以避免下游食品製造業者使用錯誤，或最終產品未明確標示於完整包裝上。

項次	食品添加物類別	食品添加物名稱	使用限制
1	防腐劑	雙十二烷基硫酸硫胺明 (雙十二烷基硫酸噻胺)	限用為防腐劑
2	防腐劑	二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯)	本品限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有二甲基二碳酸酯殘留物檢出。
3	抗氧化劑	L- 抗壞血酸（維生素 C）	限用為抗氧化劑。
4	抗氧化劑	亞硫酸鉀	限於食品製造或加工必須時使用。
5	抗氧化劑	亞硫酸氫鈉	限於食品製造或加工必須時使用。
6	抗氧化劑	低亞硫酸鈉	限於食品製造或加工必須時使用。
7	抗氧化劑	偏亞硫酸氫鉀	限於食品製造或加工必須時使用。
8	保色劑	亞硝酸鉀	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
9	膨脹劑	燒鉀明礬	限於食品製造或加工必須時使用。
10	膨脹劑	合成膨脹劑	限於食品製造或加工必須時使用。

11	品質改良用、釀造用及食品製造用劑	二氧化矽	EDTA Na ₂ 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa ₂ 。
12	品質改良用、釀造用及食品製造用劑	珍珠岩粉	1. 限於食品製造中助濾用。 2. 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
13	營養添加劑	維生素A粉末	限於補充食品中不足之營養素時使用。
14	營養添加劑	鹽酸硫胺明（維生素B 1，鹽酸色嘧胺）	限於補充食品中不足之營養素時使用。
15	營養添加劑	核黃素（維生素B 2）	限於補充食品中不足之營養素時使用。
16	營養添加劑	鹽酸吡哆辛（維生素B 6）	限於補充食品中不足之營養素時使用。
17	營養添加劑	氰鈷胺明（維生素B 12）	限於補充食品中不足之營養素時使用。
18	營養添加劑	抗壞血酸（維生素C）	限於補充食品中不足之營養素時使用。
19	營養添加劑	維生素K1	限於補充食品中不足之營養素時使用。
20	營養添加劑	牛磺酸	限於補充食品中不足之營養素時使用。
21	營養添加劑	DL- 白胺酸	限於補充食品中不足之營養素時使用。
22	營養添加劑	葉黃素	限於補充食品中不足之營養素時使用。
23	營養添加劑	氫氧化鈣	限於補充食品中不足之營養素時使用。

24	營養添加劑	碳酸鎂	限於補充食品中不足之營養素時使用。
25	營養添加劑	氯化鎂	限於補充食品中不足之營養素時使用。
26	營養添加劑	蘋果酸鎂	限於補充食品中不足之營養素時使用。
27	著色劑	食用紅色六號	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
28	著色劑	食用黃色四號	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
29	著色劑	食用黃色五號	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
30	著色劑	食用綠色三號	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
31	著色劑	食用藍色一號	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
32	著色劑	食用藍色二號鋁麗基	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
33	著色劑	β -胡蘿蔔素	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

34	著色劑	鐵葉綠素鈉	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
35	著色劑	葉黃素	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
36	著色劑	焦糖色素	生鮮肉類、生鮮水產品、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果等不得使用。
37	香料	乙酸乙酯	限用為香料。
38	香料	苯甲醇	限用為香料。
39	香料	乙基麥芽醇	限用為香料。
40	香料	酯類	一般認為安全無慮者始准使用。
41	調味劑	咖啡因	限作調味劑使用
42	甜味劑	D- 山梨醇	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
43	甜味劑	糖精	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。
44	甜味劑	環己基（代）磺醯胺酸鈉	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。
45	甜味劑	甘草萃	不得使用於代糖錠劑及粉末。
46	甜味劑	醋磺內酯鉀	1. 使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2. 生鮮禽畜肉類不得使用。

47	甜味劑	蔗糖素	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。
48	粘稠劑（糊料）	聚糊精	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」。
49	結著劑	多磷酸鉀	食品製造或加工必須時始得使用。
50	結著劑	偏磷酸鈉	食品製造或加工必須時始得使用。
51	食品工業用化學藥品	離子交換樹脂	最後製品完成前必須中和或去除。
52	其他	矽樹脂	限消泡用。
53	其他	矽藻土	1. 食品製造加工吸著用或過濾用。 2. 餐飲業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時，應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
54	其他	酵素製劑	限於食品製造或加工必須時使用。

2-5 國外官方衛生證明文件

依據食安法第 35 條規定，食品業者輸入複方食品添加物（香料除外），應檢附原產國之國內負責廠商或負責廠商出具之產品成分報告及輸出國之官方衛生證明，供各級主管機關查核。

圖示案例

COMPARED WITH THE ORIGINAL AND
FOUND TO BE A TRUE COPY THEREOF

M. J. HOCKLEY, NOTARY PUBLIC
44 Corinthian Drive
Albany, Auckland 1331
NEW ZEALAND

MEDSAFE
NEW ZEALAND MEDICINES
AND MEDICAL DEVICES
SAFETY AUTHORITY
A BUSINESS UNIT OF
THE MINISTRY OF HEALTH
www.medsafe.govt.nz

Good Manufacturing Practice Certificate

To whom it may concern

製造商名稱 Ref: TT60-551

This is to certify that [redacted] Ltd operating at
[redacted] **Auckland, New Zealand**, has been audited against the
requirements of the *New Zealand Code of Good Manufacturing Practice for
Manufacture and Distribution of Therapeutic Goods, Part 1: Manufacture of
Pharmaceutical Products*, and has been found to comply with the requirements
for:

製造商地址

製造產品類別

- Manufacture, packing, and release for supply of dry blend powders, hard shell capsules, and liquids
- Packing and release for supply only; for coated & uncoated tablets and liquid filled soft gel-capsules containing: **herbal ingredients, dairy ingredients, apiary products, fish products, meat products, deer velvet, enzymes, vitamins and minerals.**

The following persons are currently nominated as the persons responsible for release for supply:

Note that this certificate only applies to products that:

- Do not fall within the definitions of medicines and related products in the Medicines Act 1981
- Are intended for export to Australia where they are categorised as 'listable' goods.

官方戳章及簽名

This certification is based on an audit carried out by an officer of the Ministry of Health at the Company's site on 2 and 3 December

This certificate is valid until 20 November

Derek Fitzgerald
Manager Compliance Management
Wellington 20 May

(本圖擷取自網路圖片資料庫)

2-6 進口報單加註「食品用」或「食品添加物」

衛生福利部於 102 年 6 月 19 日公告進口報單之貨品名稱欄位應加註「食品用」或「食品添加物」字樣，以及「規格」欄位註明「批號」等事項。

僅販售上述複方食品添加物者(未自行輸入)，可於購入該項複方食品添加物時，請上游供應商提供進口相關資料，以作為產品來源之佐證文件。

[illegible]

3. 要標示明確

3-1 食品添加物

食品添加物包裝標示，應符合食安法第 24 條，欲瞭解其相關規定，則請按下圖表依序詳讀之。

A. 產品標示案例

食品添加物標示 §24	圖示案例
一、品名。 二、「食品添加物」或「食品添加物原料」字樣。 三、食品添加物名稱；其為二種以上混合物時，應分別標明。其標示應以第十八條第一項所定之品名或依中央主管機關公告之通用名稱為之。 四、淨重、容量或數量。 五、國內負責廠商或國內負責廠商名稱、電話號碼及地址。 六、有效日期。 七、使用範圍、用量標準及使用限制。 八、原產地（國）。 九、含基因改造食品添加物之原料。 十、其他經中央主管機關公告之事項	複方食品添加物 產品登錄碼 TFAA20001234567食品添加物 一、品名：附美甜 - 甜味劑 二、成分：蔗糖、薄荷油、(阿斯巴甜、D- 山梨醇) 甜味劑 三、衛署添製字第 006789 號 四、規格：10 公斤 (10Kg) 五、國內負責廠商：李察食品有限公司，02-2345-1688 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 777 號 七、有效日期：109 年 11 月 30 日 八、使用範圍、用量標準：本品可於各類食品中視實際需要適量使用 九、使用限制：1. 限於食品製造或加工必須時使用 2. 嬰兒食品不得使用 十、原產地：台灣 警語： 1. 本品含阿斯巴甜，苯酮尿患者 (Phenylketonurics) 不宜使用。 2. 嬰兒食品不得使用
相關規定： (1) 衛福部於 105 年 3 月 8 日 (部授食字第 1051300040 號公告) 訂定「食品添加物應明顯標示產品登錄碼」，食品添加物應於產品之容器或外包裝明顯標示「產品登錄碼」字樣及其登錄碼，106 年 1 月 1 日生效。 (2) 單方食品添加物應標示許可證字號 (103.9.9 部授食字第 1031301967 號公告) (3) 食品添加物所含香料成分得以「香料」標示之，如該成分屬天然香料，得以「天然香料」標示之；但所含除香料成分以外之其他原料仍應標示其各別名稱 (103.5.20 部授食字第 1031300957 號公告)	



- (4) 警語：部分食品添加物使用時有需加標警語者，則需加註警語及其描述，如「本品含阿斯巴甜，苯酮尿患者不宜使用」、「本品含 D- 山梨醇，嬰兒食品不得使用」。
- (5) 如欲確認添入之一般食品原料可否使用於產品中，可參考「可供食品使用原料彙整一覽表」，可至食品藥物消費者知識服務網 (<http://consumer.fda.gov.tw>) > 整合查詢中心 > 食品 > 核可資料查詢項下查詢。
- 《註：本表非正面表列，傳統食用之雞鴨魚肉、蔬菜水果及五穀雜糧等常用熟知之原料，本表並未登載》。

B. 產品標示案例

單方食品添加物標示

產品登錄碼 TFAA20012345679

食品添加物

- 一、品名：抗壞血酸鈉（維生素 C）
- 二、成分：抗壞血酸鈉（維生素 C）
- 三、衛署添製字第 099998 號
- 四、規格：5 公斤（5Kg）
- 五、國內負責廠商：究極研析有限公司，02-2345-1688
- 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 七、有效日期：108 年 12 月 30 日
- 八、使用範圍、用量標準：
 1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。
 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。
 3. 嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。
- 九、用途：營養添加劑
- 十、使用限制：限於補充食品中不足之營養素時使用
- 十一、原產地：台灣



產品登錄碼 TFAA20012345678

食品添加物

- 一、品名：己二烯酸
- 二、成分：己二烯酸
- 三、衛署添製字第 099999 號
- 四、規格：5 公斤（5Kg）
- 五、國內負責廠商：究極研析有限公司，02-2345-1688
- 六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 七、有效日期：108 年 12 月 31 日
- 八、使用範圍、用量標準：本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。
- 九、使用限制：尚無限制
- 十、用途：防腐劑
- 十一、原產地：台灣



- (1) 單方食品添加物之使用範圍、用量標準可依照公告內容詳列於標示。
- (2) 己二烯酸案例為業者已認定銷售對象為製造碳酸飲料業者，故自行限縮使用範圍，惟尚符合食品添加物使用範圍故僅依業者定限縮之範圍標示。





複方食品添加物標示

標示方法 I

產品登錄碼 TFAA20001234548 食品添加物

- 一、品名：飲料調整劑
- 二、成分：二氧化矽、咖啡因、磷酸、茶胺酸
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：108 年 03 月 30 日
- 七、使用範圍、用量標準：
本品使用於可樂及茶類飲料中；用量為 1.28g/kg 以下。
- 八、使用限制：限作調味劑使用。
- 九、用途：調味劑
- 十、原產地：台灣



標示方法 II

產品登錄碼 TFAA20001234548 食品添加物

- 一、品名：飲料調整劑
- 二、成分：二氧化矽 (25)%、咖啡因 (25)%、磷酸 (25)%、茶胺酸 (25)%
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：108 年 03 月 30 日
- 七、使用範圍、用量標準：
二氧化矽：1. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。
2. 本品可使用於其他各類食品；用量為 2.0% 以下。
咖啡因：本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量計為 320mg/kg。
磷酸：本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg。
茶胺酸：本品可於各類食品中；用量為 1g/kg。
- 八、使用限制：限作調味劑使用
- 九、用途：調味劑
- 十、原產地：台灣



- (1) 本案例假設二氧化矽、咖啡因、磷酸及茶胺酸皆含 25%。
- (2) 標示方式 I – 取所含單方食品添加物使用範圍及限量之交集，換算出複方食品添加物之使用範圍及限量。
- (3) 標示方式 II – 照食品添加物使用範圍及限量暨規格標準附表一法規標示所含單方食品添加物之使用範圍及限量，並於成分欄位列載有規範使用限量之食品添加物的含量比例。

複方食品添加物標示

產品登錄碼 TFAA20001234566 食品添加物

一、品名：DIY 烤麵包調理粉

二、成分：碳酸鉀、鉀明礬、酒石酸氫鉀、丙酸鈉(10%)

三、衛署添製字第 011999 號

四、規格：5 公斤 (5Kg)

四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688

六、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號

七、有效日期：109 年 02 月 14 日

八、使用範圍、用量標準：本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下

九、使用限制：限於食品製造或加工必須時使用

十、原產地：台灣

十一、用途：膨脹劑

產品登錄碼 TFAA20001234543 食品添加物

一、品名：可可著色粉

二、成分：玉米澱粉、可可脂、食用紅色四十號、
焦糖色素

三、規格：5 公斤 (5Kg)

四、國內負責廠商：究極研析有限公司，
02-2345-1688

五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號

六、有效日期：109 年 03 月 11 日

七、使用範圍、用量標準：
本品可於各類食品中視實際需要適量使用。

八、使用限制：生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。

九、用途：著色劑

十、原產地：台灣

焦糖色素 (第三類) (5%)

七、使用範圍、用量標準：

焦糖色素 (第三類)：

1. 本品可使用於糖漬果實、罐頭水果、油醋鹽浸漬果實、果醬、果凍、果皮凍；用量為 0.2 g/kg 以下。
2. 本品可使用於水果派餡；用量為 7.5 g/kg 以下。

(1) 上方右邊案例含有焦糖色素，卻未標明焦糖色素之使用範圍、用量標準。

(2) 產品成分如含有焦糖色素，應加括弧註明焦糖色素類別 (如右圖案例修改處)。

(3) 於「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」附表一所列焦糖色素 (第三類) 共計 13 項用途，如業者欲自行限縮使用範圍為 2 項 (如右圖案例修改處)，尚屬符合規定。其他有規範使用範圍限量之單方食品添加物亦可限縮使用範圍，惟不可擴大使用範圍。




複方香料食品添加物標示

產品登錄碼 TFAA20012345681 食品添加物

- 一、品名：白米香精
- 二、成分：水、胺基乙酸、D&DL- 酒石酸鈉、
丙二醇、酒精、香料
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：109 年 1 月 1 日
- 七、使用範圍、用量標準：
本品可於各類食品中視實際需要適量使用
- 八、使用限制：限於食品製造或加工必須時使用
- 九、原產地：台灣



產品登錄碼 TFAA20012345680 食品添加物

- 一、品名：羅勒香料粉
- 二、成分：麥芽糊精、L- 抗壞血酸、乙基纖維素、
香料
- 三、規格：10 公斤 (10Kg)
- 四、國內負責廠商：究極研析有限公司
02-2345-1688
- 五、地址：台北市大安區忠孝東路六段 7777 號
- 六、有效日期：109 年 1 月 1 日
- 七、使用範圍、用量標準：
本品可於各類食品中視實際需要適量使用。
- 八、使用限制：限於食品製造或加工必須時使用
- 九、原產地：台灣



- 七、使用範圍、用量標準及使用限制：
本品可使用於膠囊狀、錠狀食品中；
用量以 65g/kg 以下。
(此案例假設 L- 抗壞血酸含 2%)



羅勒香料粉之成分含 L- 抗壞血酸、乙基纖維素，惟產品之使用範圍、用量標準未針對該項單方食品添加物取交集。

3-2 化工原料

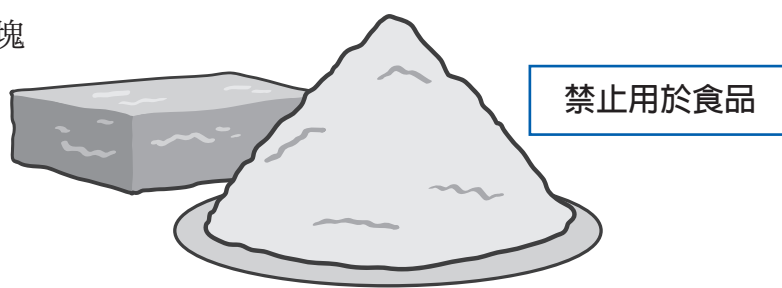
本項「化工原料」係指「非食品使用之化學或工業性原料」。

販售業者如兼售化工原料，其標示內容應循該類產品主管機關所訂規範標示之。另建議加標以下內容：

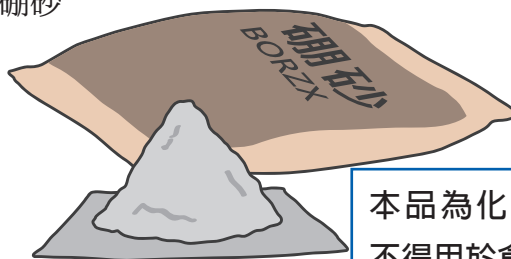
- A. 「禁止用於食品」
- B. 「本品為化工原料，不得用於食品」
- C. 「本品為工業級，不得供食品加工使用」

圖示案例

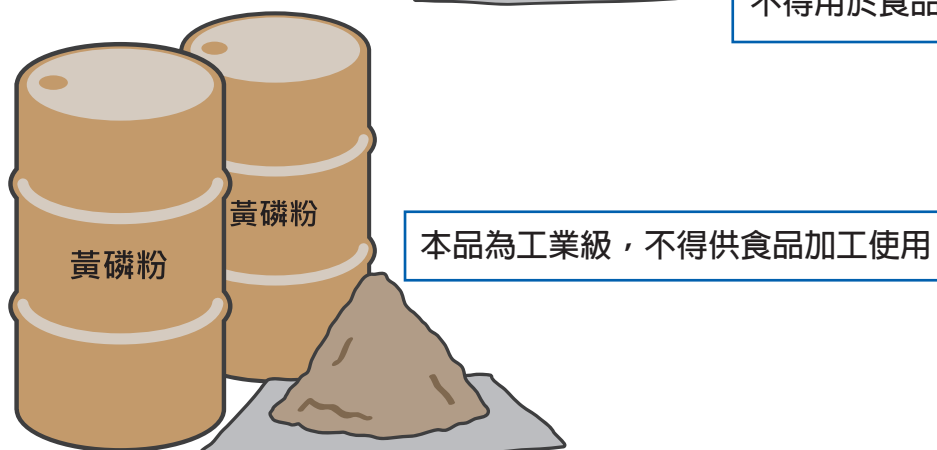
I. 吊白塊



II. 硼砂



III. 有機黃磷粉



4. 要貯存分區

食品添加物產品應與非食品用之化學物質分區貯放，貯放食品添加物之區域標示「食品添加物專區」字樣，貯放非食品用之化學物質區域標示「本區原料禁止用於食品」，避免取用人誤取，或產生交叉污染。

想好要買再去找，專區標明不亂跑
哪怕弄錯僅一次，問題衍生增困擾



5. 要用途告知

食品添加物應於包裝標示明顯標示「食品添加物」字樣，至於販售其他非食品用之具食安風險之化學物質，應進一步詢問購買目的、用途，並且提醒勿使用添加於食品。



6. 要流向記錄

依食品良好衛生規範準則第 29 條，所有食品添加物業者皆應建立食品添加物或原料進貨之驗收作業及追溯、追蹤制度，記錄進貨來源（進貨憑證）、上下游廠商名單清冊、內容物成分、數量、庫存量、交易量、出貨紀錄（出貨單據）等資料，做好販售業者之進銷存紀錄等管理。（可用電子系統、紙本記錄買方資料）

依食品良好衛生規範準則第 32 條，食品添加物之製程及品質管理，應符合下列規定：

- (1) 建立製程及品質管制程序，並應完整記錄。
- (2) 成品應符合食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，並完整包裝及標示。每批成品之銷售流向，應予記錄。

販售業者切記 3 流、1 記、1 檢查



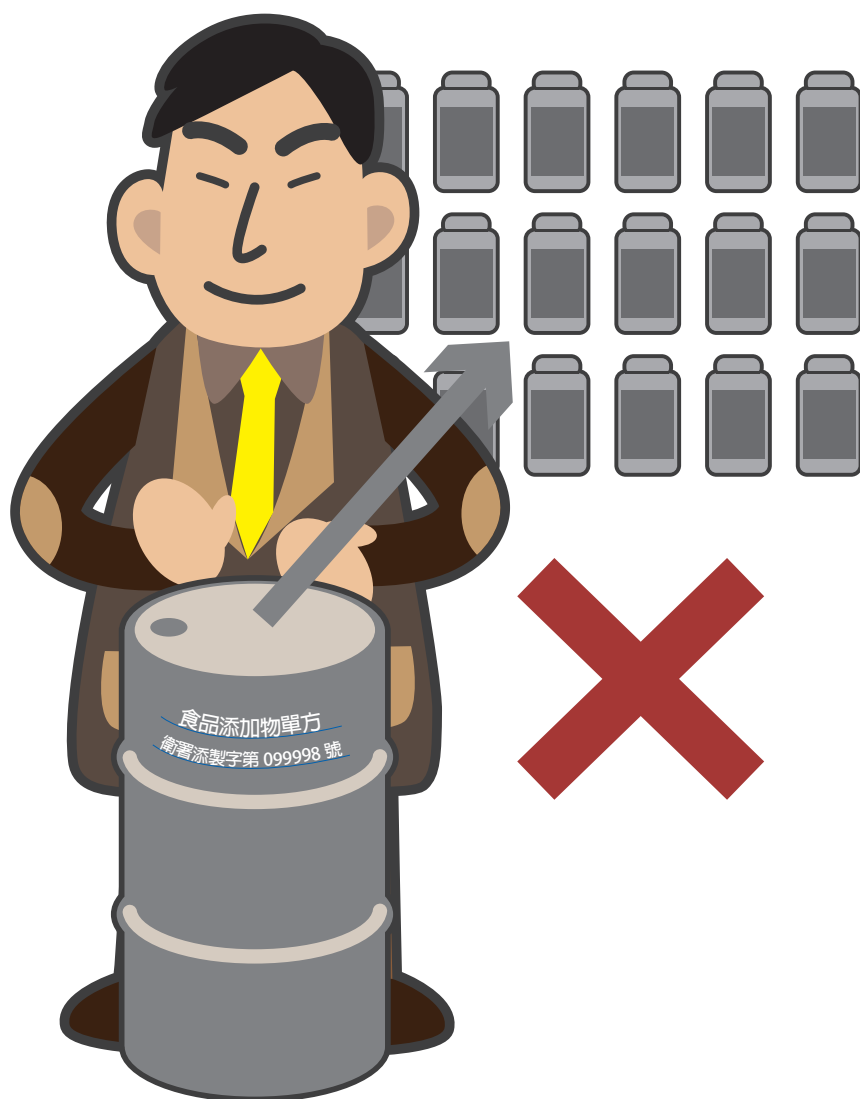
販售管理 2 不

1. 不得分裝單方食品添加物
2. 不符合食安法之產品不得宣稱做為食品添加物使用



1. 不得分裝單方食品添加物

行政院衛生署（現為衛生福利部）89 年 9 月 28 日衛署食字第 0890020449 號公告「製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單品食品添加物（香料除外），應辦理查驗登記」。後衛生福利部於 103 年 4 月 24 日廢止該公告，並依食安法第 21 條之規定於同日以部授食字第 1031300796 號公告，訂定「製造、加工、調配、改裝、輸入或輸出『食品添加物使用範圍及限量暨規格標準』收載之單品食品添加物（香料除外），應辦理查驗登記，並自即日起生效」。故販賣業者未取得查驗登記核可，不得改分裝單方食品添加物。

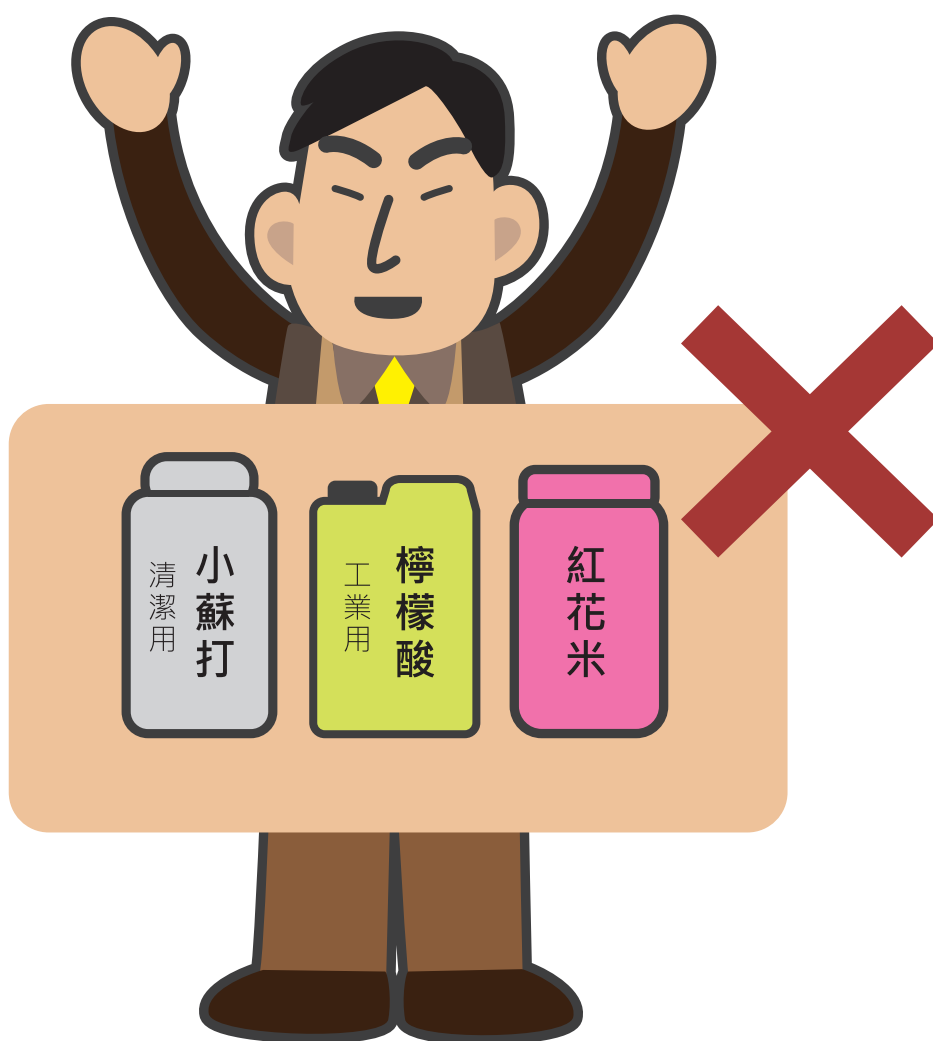


2. 不符合食安法之產品不得宣稱做為食品添加物使用

不得將非准用品項、規格標準不符、標示不符等情形，向購買者宣稱可作食品添加物使用。

舉例：

- (1) 不得將鹽基性桃紅精 (玫瑰紅 B) 販售予食品業者製作紅湯圓。
- (2) 不得將硼砂販售予食品業者製作鹹粽。
- (3) 不得宣稱清潔用之小蘇打或檸檬酸也可供作食品添加物，這是錯誤的觀念。



項次	法規名稱	更新日期	QR code 條碼聯結
1	食品安全衛生管理法	106.11.15	
2	食品安全衛生管理法施行細則	106.07.13	
3	食品衛生安全管理系統認證及驗證收費辦法	106.01.23	
4	應建立食品追溯追蹤系統之食品業者	106.03.01	
5	食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法	105.06.08	
6	食品業者投保產品責任保險	106.06.08	
7	加工助劑衛生標準	105.02.17	
8	食品添加物含基因改造食品原料標示應遵行事項	104.05.29	
9	食品及食品添加物查驗登記等相關審查費及證書費收費標準	105.04.15	
10	食品良好衛生規範準則	103.11.07	

106 年度食品添加物販售管理手冊 / 吳秀梅 總編輯 . --

台北市：衛生福利部食品藥物管理署, 2017.09

30 面；25.5*18.7 公分

GPN：

ISBN：□-□-□-□-□ (平裝)

1. 食品添加物 2. 標示管理 3. 法規資訊

10609-----

106 年度食品添加物販售管理手冊

出版機關 衛生福利部食品藥物管理署

地址 11561 台北市南港區昆陽街 161-2 號

電話 (02) 2787-8000

網址 <http://www.fda.gov.tw/TC/index.aspx>

發行人 衛生福利部食品藥物管理署

總編輯 吳秀梅

審核 潘志寬、薛復琴、許朝凱、林旭陽

編輯 周珮如、李君昱、高毓言

規劃設計 財團法人食品產業策進會：陳健人、邱源章、吳鴻明、
顏玳仰

出版年月 2017 年 12 月

取閱處 11561 衛生福利部食品藥物管理署

地址：台北市南港區昆陽街 161-2 號

電話：(02) 2787-8000

工本費 新台幣 300 元整 (平裝)

GPN：

ISBN：□-□-□-□-□ (平裝)

著作財產人 衛生福利部食品藥物管理署

本書保留所有權利，如有需要，請洽衛生福利部食品藥物管理署



食品藥物管理署
Food and Drug Administration

藥求安全・食在安心

地址：115-61 台北市南港區昆陽街161-2號

電話：(02)2787-8000

網址：www.fda.gov.tw