

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第一條修正 草案條文對照表

修正條文	現行條文	說明
第一條 本標準依 <u>食品安 全衛生管理法</u> 第十八條 第一項規定訂定之。	第一條 本標準依食品衛 生管理法第十八條第一 項規定訂定之。	配合母法名稱變更為食品 安全衛生管理法，爰修正 文字。

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條附表 一修正草案對照表

修正規定				現行規定				說明
第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑				第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑				
編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制	編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制	
026	磷酸二氫鉀 Potassium Dihydrogen Phosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。	026	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate , Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。	修正磷酸二氫鉀、木糖醇及合成番茄紅素，並增列番茄紅素（來自 <i>Blakeslea trispora</i> ）之品項。
089	木糖醇 Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。	089	D-木糖醇 D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。	
第(八)類 營養添加劑				第(八)類 營養添加劑				
編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制	編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制	
139	合成番茄紅素 Lycopene (Synthetic)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lycopene 之總含量不得高於 20 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。	139	合成番茄紅素(Synthetic Lycopene)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lycopene 之總含量不得高於 20 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。	
284	磷酸二氫鉀 Potassium Dihydrogen Phosphate	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，其磷之總含量不得高於 1200 mg。 2. 本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3. 本品可於適用三歲	限於補充食品中不足之營養素時使用。	284	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate, Monobasic	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，其磷之總含量不得高於 1200 mg。 2. 本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3. 本品可於適用三歲	限於補充食品中不足之營養素時使用。	

		以下幼兒之奶粉中視實際需要適量使用，且最終產品之鈣磷比需在 1.0 以上，2.0 以下。	
322	番茄紅素 (來自 <i>Blakeslea trispora</i>) Lycopene from <i>Blakeslea trispora</i>	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lycopene 之總含量不得高於 20 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		以下幼兒之奶粉中視實際需要適量使用，且最終產品之鈣磷比需在 1.0 以上，2.0 以下。	
--	--	--	--

第(九)類 著色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
034	合成番茄紅素(Synthetic Lycopene)	本品可使用於各類食品；用量以 lycopene 計為 50 mg/kg 以下。	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。

第(九)類 著色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
034	合成番茄紅素 Lycopene (Synthetic)	本品可使用於各類食品；用量以 lycopene 計為 50 mg/kg 以下。	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。
040	番茄紅素 (來自 <i>Blakeslea trispora</i>) Lycopene	本品可使用於各類食品；用量以 lycopene 計為 50 mg/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮

第(十一)之一類 甜味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
003	D-木糖醇 D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。

第(十三)類 結著劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
008	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg	食品製造或加工必須時始得

from		蔬菜、生
<i>Blakeslea</i>		鮮水果、
<i>trispora</i>		味噌、醬
		油、海
		帶、海
		苔、茶等
		不得使
		用。

Monobasic	以下。	使用。
-----------	-----	-----

第(十一)之一類 甜味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
003	木糖醇 <i>Xylitol</i>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。

第(十三)類 結著劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
008	磷酸二氫鉀 <i>Potassium Dihydrogen Phosphate</i>	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 <i>Phosphate</i> 計為 3 g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。

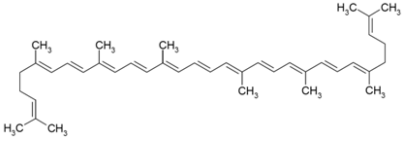
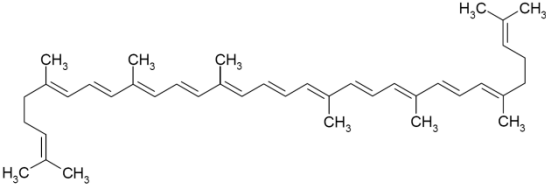
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條附表 二修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
<p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 第(八)類 營養添加劑 第(十三)類 結著劑</p> <p>§ 07026 § 13008</p> <p style="text-align: center;">磷酸二氫鉀</p> <p style="text-align: center;">Potassium <u>Dihydrogen</u> Phosphate</p> <p>別 名 : <u>Monobasic potassium phosphate, monopotassium monophosphate potassium acid phosphate, potassium biphosphate; INS No. 340(i)</u></p> <p>定 義</p> <p>化學名稱 : <u>Potassium dihydrogenphosphate, monopotassium dihydrogen orthophosphate, monopotassium dihydrogen monophosphate</u></p> <p>C.A.S.編號 : <u>7778-77-0</u></p> <p>分子式 : <u>KH₂PO₄</u></p> <p>分子量 : <u>136.09</u></p> <p>含 量 : <u>98%以上 (以乾重計)。</u></p> <p>外 觀 : <u>無臭，無色結晶或白色結晶性粉末或顆粒</u></p> <p>特 性</p> <p>鑑 別</p> <p>溶 解 度 : <u>易溶於水，不溶於酒精</u></p> <p>pH : <u>4.2~4.7 (1%溶液)</u></p> <p>鉀 鹽 : <u>通過試驗</u></p> <p>磷 酸 鹽 : <u>通過試驗</u></p> <p>正 磷 酸 鹽 : <u>取本品水溶液 (1%) 5 mL，加</u></p>	<p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 第(十三)類 結著劑</p> <p>§ 07026 § 13008</p> <p style="text-align: center;">磷酸二氫鉀</p> <p style="text-align: center;">Potassium Phosphate, Monobasic</p> <p>分子式：KH₂PO₄</p> <p>分子量：136.09</p> <p>1. 含 量 : <u>98.0 %以上 (105 °C 乾燥 4 小時後定量)。</u></p> <p>2. 外 觀 及 性 狀 : <u>無色結晶或白色結晶性粉末或顆粒，無臭，在空氣中穩定。易溶於水，但不溶於酒精。</u></p> <p>3. 鑑 別 : <u>本品 1 g 溶於水 20 g 之水溶液，其鉀離子及磷酸根離子試驗皆呈陽性反應。</u></p> <p>4. 溶 液 性 狀 : <u>本品 1.0 g 溶於水 20 mL，其溶液應無色且濁度在「略帶微濁」以下。</u></p> <p>5. pH 值 : <u>本品 1.0 g 溶於水 100 mL 之溶液，其 pH 值應為 4.4~4.9。</u></p> <p>6. 氯 化 物 : <u>0.011 %以下 (以 Cl 計)。</u></p> <p>7. 氟 化 物 : <u>10 ppm 以下。</u></p> <p>8. 硫 酸 鹽 : <u>0.019 %以下 (以 SO₄ 計)。</u></p> <p>9. 砷 : <u>4 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u></p> <p>10. 重 金 屬 : <u>20 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u></p> <p>11. 鉛 : <u>5 ppm 以下。</u></p>	<p>修正磷酸二氫鉀之規格標準</p>

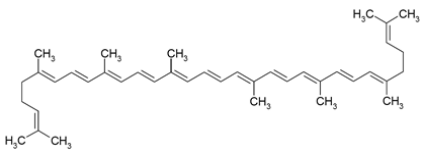
<p style="text-align: center;"><u>硝酸銀試液，即生黃色沉澱。</u></p> <p>純 度</p> <p>乾燥減重 : <u>2%</u>以下 (105°C、4 小時)</p> <p>水不溶物 : 0.2%以下。</p> <p>氟 化 物 : 10 <u>mg/kg</u> 以下。</p> <p>砷 : <u>3 mg/kg</u> 以下。</p> <p>鉛 : <u>4 mg/kg</u> 以下。</p> <p>分 類 : 食品添加物第(七)類;<u>第(八)類</u>;第(十三)類。</p> <p>用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑;<u>營養添加劑</u>;結著劑。</p>	<p><u>12.</u> 水不溶物 : 0.2 %以下。</p> <p><u>13.</u> 乾燥減重 : 1 %以下 (105 °C, 4 小時)。</p> <p><u>14.</u> 分 類 : 食品添加物第(七)類;第(十三)類。</p> <p><u>15.</u> 用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑;結著劑。</p>	
---	---	--

修正規定	現行規定	說明
<p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p> <p>第(十一之一)類 甜味劑</p> <p>§ 07089</p> <p>§ 11-1-003</p> <p style="text-align: center;"><u>木糖醇</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Xylitol</u></p> <p><u>別名</u> : <u>INS No. 967</u></p> <p><u>定義</u></p> <p><u>化學名稱</u> : <u>Xylitol</u></p> <p><u>C.A.S.編號</u> : <u>87-99-0</u></p> <p><u>分子式</u> : <u>C₅H₁₂O₅</u></p> <p><u>結構式</u> :</p> $ \begin{array}{c} \text{CH}_2\text{OH} \\ \\ \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\ \\ \text{HO}-\text{C}-\text{H} \\ \\ \text{H}-\text{C}-\text{OH} \\ \\ \text{CH}_2\text{OH} \end{array} $ <hr/> <p><u>分子量</u> : <u>152.15</u></p> <p><u>含量</u> : <u>98.5 ~ 101.0% (以乾重計)</u></p> <p><u>外觀</u> : <u>白色結晶性粉末，幾乎無臭。</u></p> <p><u>特性</u></p> <p><u>鑑別</u></p> <p><u>溶解度</u> : <u>極易溶於水；略溶於酒精</u></p> <p><u>熔點</u> : <u>92 ~ 96°C。</u></p> <p><u>紅外線吸收</u> : <u>本品以溴化鉀分散後之紅外線光譜應與標準品相符。</u></p> <p><u>純度</u></p> <p><u>水分</u> : <u>0.5%以下 (費氏水分測定法)。</u></p> <p><u>硫酸灰分</u> : <u>0.1%以下。</u></p> <p><u>鎳</u> : <u>2 mg/kg 以下。</u></p>	<p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p> <p>第(十一之一)類 甜味劑</p> <p>§ 07089</p> <p>§ 11-1-003</p> <p style="text-align: center;">D-木糖醇</p> <p style="text-align: center;">D-Xylitol</p> <p>分子式：C₅H₁₂O₅</p> <p>分子量：152.15</p> <p>1. <u>含量</u> : <u>98.5 %以上 (80 °C，P2O₅減壓乾燥器乾燥 4 小時)。</u></p> <p>2. <u>外觀</u> : <u>白色結晶性粉末，幾無臭，具甜味。</u></p> <p>3. <u>熔融溫度</u> : <u>92~96°C。</u></p> <p>4. <u>液性</u> : <u>本品水溶液(1→10)之 pH 值應為 5~7。</u></p> <p>5. <u>溶解度</u> : <u>本品極易溶於水 (約 1.6 g/mL)，略溶於乙醇。</u></p> <p>6. <u>砷</u> : <u>2 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u></p> <p>7. <u>重金屬</u> : <u>5 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u></p> <p>8. <u>乾燥減重</u> : <u>0.5 %以下 (80 °C，P2O₅ 5 減壓乾燥器乾燥 4 小時)。</u></p> <p>9. <u>熾灼殘渣</u> : <u>0.1 %以下。</u></p> <p>10. <u>還原糖</u> : <u>0.2 %以下。</u></p> <p>11. <u>分類</u> : <u>食品添加物第(十一)之一類、第(七)類。</u></p> <p>12. <u>用途</u> : <u>甜味劑、品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</u></p>	<p>修正 D-木糖醇之規格標準</p>

<p>還 原 糖 : 0.2% 以下。</p> <p>其 他 : 1.0% 以下。</p> <p>多 元 醇</p> <p>鉛 : 1 mg/kg 以下。</p> <p>分 類 : 食品添加物第(十一)之一類、 第(七)類。</p> <p>用 途 : 甜味劑、品質改良用、釀造用 及食品製造用劑。</p>		
--	--	--

修正規定	現行規定	說明
<p>第(八)類 營養添加劑 第(九)類 著色劑</p> <p>§ 08139 § 09034</p> <p>合成番茄紅素</p> <p><u>Lycopene (Synthetic)</u></p> <p>別 名 : INS 160d(i)</p> <p>定 義 : 本品通常由生產供食品用類胡蘿蔔素之其他中間產物，經<u>威梯縮合 (Wittig condensation)</u> 製備。本品主要由 <u>all-trans-lycopene</u> 及 <u>5-cis-lycopene</u> 與少量其他異構物組成。</p> <p>化學名稱 : ψ,ψ-carotene ; all-<i>trans</i>-lycopene ; (all-E)-lycopene ; (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatriecaene</p> <p><u>C.A.S 編號</u> : 502-65-8</p> <p>分子式 : $C_{40}H_{56}$</p> <p>結構式 :</p>  <p>分子量 : 536.9</p> <p>含量 : 番茄紅素總含量在 96% 以上，全反式番茄紅素 (all-<i>trans</i>-lycopene) 含量在 70% 以上。</p> <p>性 狀 : 紅色結晶粉末。</p> <p>溶 解 度 : 不溶於水，易溶於氯仿。</p> <p>類胡蘿蔔 : 本品於丙酮中，加入 5% 硝酸鈉溶</p>	<p>第(八)類 營養添加劑 第(九)類 著色劑</p> <p>§ 08139 § 09034</p> <p>合成番茄紅素</p> <p>Synthetic Lycopene</p> <p>化學名稱 : ψ,ψ-carotene ; all-<i>trans</i>-lycopene ; (all-E)-lycopene ; (all-E)-2,6,10,14,19,23,27,31-octamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatriecaene</p> <p>別 名 : INS 160d(i)</p> <p>分子式 : $C_{40}H_{56}$ 分子量 : 536.9</p>  <p>1. 含 量 : 番茄紅素總含量在 96 % 以上，全反式番茄紅素 (all-<i>trans</i>-lycopene) 含量在 70 % 以上。</p> <p>2. 性 狀 : 紅色結晶粉末。</p> <p>3. 溶 解 度 : 不溶於水，易溶於氯仿。</p> <p>4. 類胡蘿蔔素 : 本品於丙酮中，加入 5 % 檢 測 硝酸鈉溶液及 1 N 硫酸溶液後，呈色消失。</p> <p>5. 溶 於 氯 仿 : 本品溶於氯仿之 1 % 溶</p>	<p>修正合成番茄紅素之規格標準</p>

<p>素 檢 測 液及 1 N 硫酸溶液後，呈色消失。</p> <p>溶於氯仿 : 本品溶於氯仿之 1% 溶液外觀為澄清、橘紅色。</p> <p><u>分光光度</u> : 本品於己烷中，在波長約 470 nm</p> <p><u>測 定</u> 有最大吸光值。</p> <p>乾燥減重 : 0.5% 以下 (40 °C，4 小時，10 mmHg)。</p> <p>鉛 : 1 mg/kg 以下。</p> <p>Apo-12'-lycopenal : 0.15% 以下。</p> <p>Triphenyl phosphine oxide (TPPO) : 0.01% 以下。</p> <p>分 類 : 食品添加物第 (八) 類；第 (九) 類。</p> <p>用 途 : 營養添加劑；著色劑。</p>	<p>液外觀為澄清、橘紅色。</p> <p>6. <u>光 譜 光 度 測 定</u> : 本品於己烷中，在波長約 470 nm 有最大吸光。</p> <p>7. <u>乾 燥 減 重</u> : 0.5 % 以下 (40 °C，4 小時，10 mmHg)。</p> <p>8. <u>鉛</u> : 1 mg/kg 以下。</p> <p>9. Apo-12'-lycopenal : 0.15 % 以下。</p> <p>10. <u>T r i p h e n y l phosphine oxide (T P P O)</u> : 0.01 % 以下。</p> <p>11. <u>分 類</u> : 食品添加物第 (八) 類；第 (九) 類。</p> <p>12. <u>用 途</u> : 營養添加劑；著色劑。</p>	
--	---	--

修正規定	現行規定	說明
<p>第(八)類 營養添加劑 第(九)類 著色劑</p> <p>§ 08322 § 09040</p> <p><u>番茄紅素 (來自 <i>Blakeslea trispora</i>)</u></p> <p><u>Lycopene from <i>Blakeslea trispora</i></u></p> <p><u>別 名</u> : <u>INS 160d(iii)</u></p> <p><u>定 義</u> : <u>本品由真菌生質經結晶及過濾純化所得。主要由 <i>all-trans-lycopene</i> 組成，並含有少量類胡蘿蔔素。生產製造過程所使用溶劑僅異丙醇 (isopropanol) 或乙酸異丁酯 (isobutyl acetate)。</u></p> <p><u>化學名稱</u> : <u>ψ,ψ-carotene ; <i>all-trans-lycopene</i> ; <u>(<i>all-E</i>)-lycopene ;</u> <u>(<i>all-E</i>)-2,6,10,14,19,23,27,31-octamethyl-2,6,8,10,12,14,16,18,20,22,24,26,30-dotriacontatridecaene</u></u></p> <p><u>C.A.S 編號</u> : <u>502-65-8</u></p> <p><u>分子式</u> : <u>$C_{40}H_{56}$</u></p> <p><u>結構式</u> :</p>  <p><u>分子 量</u> : <u>536.9</u></p> <p><u>含 量</u> : <u>番茄紅素總含量在 95% 以上，全反式番茄紅素 (<i>all-trans-lycopene</i>) 含量在 90% 以上。</u></p>	(無)	增列番茄紅素 (來自 <i>Blakeslea trispora</i>) 之品項。

性 狀 : 紅色結晶粉末。

溶 解 度 : 不溶於水，易溶於氯仿。

類胡蘿蔔素 檢 測 : 本品於丙酮中，加入 5% 硝酸鈉溶液及 1 N 硫酸溶液後，呈色消失。

溶於氯仿 : 本品溶於氯仿之 1% 溶液外觀為澄清、橘紅色。

分 光 光 度 測 定 : 本品於己烷中，在波長約 470 nm 有最大吸光值。

其他類胡蘿蔔素 : 5% 以下

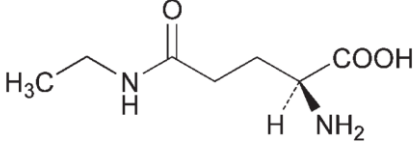
乾 燥 減 重 : 0.5% 以下 (40 °C，4 小時，20 mmHg)。

鉛 : 1 mg/kg 以下。

殘 留 溶 劑 : 異丙醇(isopropanol)：0.1% 以下。
乙酸異丁酯(isobutyl acetate)：1.0% 以下。

分 類 : 食品添加物第 (八) 類；第 (九) 類。

用 途 : 營養添加劑；著色劑。

修正規定	現行規定	說明
<p>第(十一)類 調味劑</p> <p>§ 11059</p> <p style="text-align: center;">茶胺酸 L-Theanine</p>  <p>分子式：C₇H₁₄N₂O₃ 分子量：174.2</p> <p>化學名稱： <u>(2S)-2-Amino-4-(N-ethylcarbamoyl)butanoic acid</u> C.A.S.編號：3081-61-6</p> <ol style="list-style-type: none"> 含量：98.0 ~ 102.0% (以乾重計)。 外觀：白色結晶粉末，無臭且略具特異甜味。 鑑別：(1) <u>本品水溶液 (1→1000) 5 mL，加入 1 mL 寧海都靈 (ninhydrin) 溶液 (1→1000)，加熱 3 分鐘，應呈紫色。</u> (2) <u>本品 1 g 溶於稀鹽酸溶液 (1→2) 10 mL</u>，放入裝有回流冷卻器中水浴 6 小時後，加水至 20 mL。取此溶液 5 mL 置入試管中，加入氫氧化鈉 2 g。另取 1 張紅色石蕊試紙，以水溼潤後，覆蓋於試管口，將此試管水浴 5 分鐘後，石蕊試紙的顏色應轉為藍色。 比旋光度：[α]_D²⁰=+7.7 ~ +8.5°(取本品 2.5 g，加水 50 mL)。 溶液狀態：本品 1 g 溶於水 20 mL，其溶液應為無色，且幾乎澄清。 pH：本品水溶液 (本品 1 g 溶於水 	<p>第(十一)類 調味劑</p> <p>§ 11059</p> <p style="text-align: center;">茶胺酸 L-Theanine</p> <p>分子式：C₇H₁₄N₂O₃ 分子量：174.2</p> <ol style="list-style-type: none"> 含量：98.0~102.0 % (以乾重計)。 外觀：白色結晶粉末，無臭且略具特異旨味及甜味。 鑑別：(1) 本品水溶液 (本品 1 g 溶於 1000 mL 水) 5 mL，加入 1 mL 寧海準 (ninhydrin) 溶液 (1→1000)，加熱三分鐘，出現紫色。 (2) 將本品 1 g 溶解於 10 mL 鹽酸水溶液 (鹽酸 1 mL 溶於水 2 mL)，放入裝有回流冷卻器中水浴 6 小時後，加水至 20 mL。取此溶液 5 mL 置入試管中，加入 2 g 氫氧化鈉。另取一張紅色石蕊試紙，以水溼潤後，覆蓋於試管口，將此試管水浴 5 分鐘後，石蕊試紙的顏色會轉為藍色。 比旋光度：[α] 20 D=+7.7~+8.5 (取本品 2.5 g，加水 50 mL)。 溶液狀態：本品 1 g 溶於水 20 mL，其溶液應為無色，且幾乎澄清。 pH 值：本品水溶液 (本品 1 g 溶於水 100 mL) 之 pH 值應為 5.6~6.0。 氯化物：0.021% 以下。 重金屬：<u>10 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u> 砷：4 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。 乾燥減重：0.5 % 以下 (在 105 °C 下，3 小時)。 熾灼殘渣：0.2 % 以下。 	<p>修正茶胺酸之規格標準</p>

<p>100 mL) 之 pH 值應為 <u>5.0</u> ~ 6.0。</p> <p>7. 氯化物 : 0.021% 以下 (以 Cl 計)。</p> <p>8. <u>鉛</u> : <u>2 mg/kg</u> 以下。</p> <p>9. 砷 : 4 <u>mg/kg</u> 以下 (以 As₂O₃ 計)。</p> <p>10. 乾燥減重 : 0.5% 以下 (在 105°C 下, 3 小時)。</p> <p>11. 熾灼殘渣 : 0.20% 以下。</p> <p>12. 分類 : 食品添加物第 (十一) 類。</p> <p>13. 用途 : 調味劑。</p>	<p>12. 分類 : 食品添加物第 (十一) 類。</p> <p>13. 用途 : 調味劑。</p>	
---	---	--