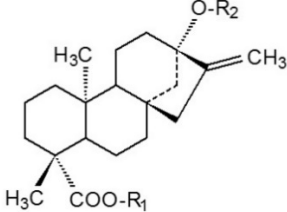
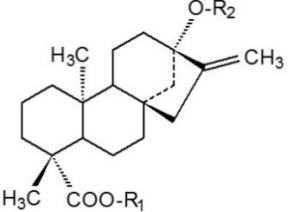


食品添加物規格檢驗方法－甜菊糖苷修正草案總說明

為加強食品添加物規格之管理，依據食品安全衛生管理法第三十八條規定：「各級主管機關執行食品、食品添加物、食品器具、食品容器或包裝及食品用洗潔劑之檢驗，其檢驗方法，經食品檢驗方法諮議會諮議，由中央主管機關定之」，並配合衛生福利部一百零九年九月二十九日衛授食字第一〇九一三〇二〇〇六號令修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第四條及第二條附表一、第三條附表二中甜菊糖苷(來自 *Stevia rebaudiana* Bertoni)之規格標準修正，爰擬具「食品添加物規格檢驗方法－甜菊糖苷」修正草案，名稱並修正為「食品添加物規格檢驗方法－甜菊糖苷(來自 *Stevia rebaudiana* Bertoni)」，其修正要點如下：

- 一、修正中英文名稱。
- 二、修正「含量」、「性狀」、「鑑別」、「灰分」、「乾燥減重」、「殘留溶劑」、「砷」、「鉛」及「含量測定」。
- 三、刪除「分子式」、「分子量」、「溶解度」及「pH值」。
- 四、增列「微生物規範」、「參考文獻」、「參考層析圖譜」及「附表」。
- 五、增修訂部分文字。

食品添加物規格檢驗方法－甜菊糖苷修正草案對照表

修正名稱	現行名稱	說明																								
<p>甜菊糖苷(來自 <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) Steviol Glycosides from <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni</p>	<p>甜菊糖苷 Steviol Glycoside</p>	<p>修正中英文名稱。</p>																								
<p>修正規定</p>	<p>現行規定</p>	<p>說明</p>																								
<p>§11-1-012</p>  <p>本品來自 <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni 葉片，以甜菊醇(Steviol)為主鏈，並與任意數量糖[葡萄糖(glucose, Glc)、鼠李糖(rhamnose, Rha)、木糖(xylose, Xyl)、果糖(fructose, Fru)、阿拉伯糖(arabinose, Ara)、半乳糖(galactose, Gal)及去氧葡萄糖(deoxyglucose, deoxyGlc)]結合之共軛或化合結構，甜菊醇(R₁=R₂=H)為甜菊糖苷之糖苷配基。</p> <p>1.含量：本品所含甜菊糖苷之總含量，包含所有以甜菊醇為主鏈之與其共軛、化合或固定之糖類(Glc、Rha、Fru、deoxyGlc、Gal、Ara及Xyl)，應在95%以上(乾重計)。</p> <p>2.外觀：本品為白至淡黃色粉末，無臭或輕微特殊氣味，甜度約為蔗糖之200~300倍。</p> <p>3.鑑別：</p> <p>(1)溶解度：易溶於酒精：水(50:50, v/v)溶液。</p> <p>(2) HPLC層析圖形：本品按照10.含量測定，所得層析圖譜之主要甜菊糖苷波峰應與標準品相符。</p> <p>(3) pH值：本品之水溶液(1→100)之pH值應為4.5~7.0。</p>	<p>§11-1-012</p>  <p>7個主要及次要的甜菊糖苷(Steviol glycosides)種類：</p> <table border="1" data-bbox="730 900 1197 1265"> <thead> <tr> <th>化合物</th> <th>R₁</th> <th>R₂</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Stevioside</td> <td>β-Glc</td> <td>β-Glc-β-Glc(2→1)</td> </tr> <tr> <td>Rebaudioside A</td> <td>β-Glc</td> <td>β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)</td> </tr> <tr> <td>Rebaudioside C</td> <td>β-Glc</td> <td>β-Glc-α-Rha(2→1) β-Glc(3→1)</td> </tr> <tr> <td>Dulcoside A</td> <td>β-Glc</td> <td>β-Glc-α-Rha(2→1)</td> </tr> <tr> <td>Rubusoside</td> <td>β-Glc</td> <td>β-Glc</td> </tr> <tr> <td>Steviolbioside</td> <td>H</td> <td>β-Glc-β-Glc(2→1)</td> </tr> <tr> <td>Rebaudioside B</td> <td>H</td> <td>β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Steviol (R₁=R₂=H)為甜菊糖苷配基，Glc及Rha分別代表葡萄糖及鼠李糖(rhamnose)。</p> <p>分子式：</p> <p>Stevioside: C₃₈H₆₀O₁₈ Rebaudioside A: C₄₄H₇₀O₂₃</p> <p>分子量：</p> <p>Stevioside: 804.88 Rebaudioside A: 967.03</p> <p>1.含量：本品以 Stevioside、Rebaudioside A、Rebaudioside C、Dulcoside A、Rubusoside、Steviolbioside及Rebaudioside B等計，總含量以乾重計應在95%以上。</p> <p>2.性狀：本品係自甜菊 <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni 葉片以熱水萃取及溶劑純化，亦可經離子交換樹脂進一步純化。純化之萃取物</p>	化合物	R ₁	R ₂	Stevioside	β-Glc	β-Glc-β-Glc(2→1)	Rebaudioside A	β-Glc	β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)	Rebaudioside C	β-Glc	β-Glc-α-Rha(2→1) β-Glc(3→1)	Dulcoside A	β-Glc	β-Glc-α-Rha(2→1)	Rubusoside	β-Glc	β-Glc	Steviolbioside	H	β-Glc-β-Glc(2→1)	Rebaudioside B	H	β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)	<p>一、修正「含量」、「性狀」、「鑑別」、「灰分」、「乾燥減重」、「殘留溶劑」、「砷」、「鉛」及「含量測定」。</p> <p>二、刪除「分子式」、「分子量」、「溶解度」及「pH值」。</p> <p>三、增列「微生物規範」、「參考文獻」、「參考層析圖譜」及「附表」。</p> <p>四、增修訂部分文字。</p>
化合物	R ₁	R ₂																								
Stevioside	β-Glc	β-Glc-β-Glc(2→1)																								
Rebaudioside A	β-Glc	β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)																								
Rebaudioside C	β-Glc	β-Glc-α-Rha(2→1) β-Glc(3→1)																								
Dulcoside A	β-Glc	β-Glc-α-Rha(2→1)																								
Rubusoside	β-Glc	β-Glc																								
Steviolbioside	H	β-Glc-β-Glc(2→1)																								
Rebaudioside B	H	β-Glc-β-Glc(2→1) β-Glc(3→1)																								

4.灰分：取本品1.0 g，於550°C熾灼至完全灰化，冷卻後稱重，其重量應在1%以下。

5.乾燥減重：取本品2.0 g，於105°C乾燥2小時，其減失重量應在6%以下(附錄A-3)。

6.殘留溶劑：

利用頂空氣相層析法測定檢品中甲醇及乙醇之含量，其所含甲醇應在200 mg/kg以下，乙醇應在5000 mg/kg以下。

(1)內部標準溶液之配製：

取水50 mL，置於50 mL頂空分析瓶中密封，精確量取3-甲基-2-戊酮(3-methyl-2-pentanone) 15 µL，通過隔墊注入，混合均勻，供作內部標準溶液。

(2)空白檢液之調製：

取空白檢品約0.2 g，精確稱定，置於頂空分析瓶中，加入水5 mL及內部標準溶液1 mL，於60°C加熱10分鐘，並劇烈振盪10秒，供作空白檢液。

(3)檢品溶液之調製：

取檢品約0.2 g，精確稱定，置於頂空分析瓶中，加入水5 mL及內部標準溶液1 mL，於60°C加熱10分鐘，並劇烈振盪10秒，供作檢品溶液。

(4)校準溶液之調製：

取空白檢品約0.2 g，精確稱定，置於頂空分析瓶中，加入水5 mL及內部標準溶液1 mL並稱重。精確量取已知量之標準品，通過隔墊注入，並精確稱定至0.01 mg以內(前後重量相減求得標準品之稱重量)，於60°C加熱10分鐘，並劇烈振盪10秒，供作校準檢液。

(5)測定法：

將檢品溶液、空白檢液及校準溶液之頂空分析瓶置於頂空進樣器上，依下列條件進行分析，就檢品溶液與校準溶液所得波峰之滯留時間比較鑑別之，並依下列計算

以stevioside及rebaudioside A為主要成分，經濃縮或乾燥而得具甜味之粉末。本品為白色，無味或微帶特殊氣味的粉粒，甜度約為蔗糖的200~300倍。

3.鑑別：取本品60~120 mg，按照含量測定高效液相層析法分析，檢品溶液主要波峰之滯留時間與標準溶液中stevioside或rebaudioside A波峰之滯留時間相同。

4.溶解度：本品可溶於水及乙醇。

5.pH值：本品1%溶液之pH值應為4.5~7.0。

6.灰分：取本品1.0 g，於550°C熾灼至完全灰化，其灰分應在1%以下。

7.乾燥減重：取本品2.0 g，按照乾燥減重檢查法(附錄A-3)，於105°C乾燥2小時，其減失重量應在6%以下。

8.殘留溶劑：取本品10 g，按照甲醇測定法(附錄A-37)測定之，其甲醇殘留量應在200 mg/kg以下。

9.砷：取本品3.0 g，按照砷檢查第II-2法(附錄A-8)檢查之，其所含砷(以As計)應在1 mg/kg以下。

10.鉛：取本品1.0 g，按照鉛試驗法(附錄A-24)試驗之，其所含鉛(Pb)應在1 mg/kg以下。

11.含量測定：利用高效液相層析法測定檢品中總甜菊糖苷之含量(%)。

(1)標準溶液之配製：

取預經105°C乾燥2小時之標準品Stevioside及Rebaudioside A各約50 mg，精確稱定，分別置於100 mL容量瓶中，以移動相溶液溶解並定容，供作標準溶液。

(2)檢品溶液之調製：

取預經105°C乾燥2小時之檢品約60~120 mg，精確稱定，置於100 mL容量瓶中，以移動相溶液溶解並定容，供作檢品溶液。

式分別求得檢品中甲醇或乙醇之含量(mg/kg)：

檢品中甲醇或乙醇之含量(mg/kg)

$$= \frac{R_s \times W_{st} \times 1000}{(R_{st} - R_b) \times W_s}$$

R_s ：檢品溶液中甲醇或乙醇與內部標準品之相對波峰面積

R_{st} ：校準溶液中甲醇或乙醇與內部標準品之相對波峰面積

R_b ：空白檢液中甲醇或乙醇與內部標準品之相對波峰面積

W_{st} ：甲醇或乙醇標準品之稱重量(mg)

W_s ：檢品之採取量(g)

頂空進樣條件^(註)：

樣品加熱溫度：60°C。

樣品加熱時間：10 min。

頂空進樣針溫度：70°C。

轉移溫度：80°C。

注入量：1.0 mL。

注入模式：分流。

氣相層析條件^(註)：

檢出器：火焰離子檢出器。

層析管：DB-wax 毛細管(膜厚1 μm，內徑0.53 mm × 0.8 m)串聯

DB-1 毛細管(膜厚5 μm，內徑0.53 mm × 30 m)，或同級品。

層析管溫度：初溫：35°C，5 min；

升溫速率：5°C/min；

終溫：90°C，6 min。

注入器溫度：140°C。

檢出器溫度：300°C。

移動相氣體流速：氮氣，5 mL/min。

註：上述條件分析不適時，可依所使用之儀器，設定適合之測定條件。

7. 砷：取本品0.5 g，按照衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」進行分析，其所含砷(As)應在1 mg/kg以下。

8. 鉛：取本品0.5 g，按照衛生福利部公告「重金屬檢驗方法總則」進行分析，其所含鉛(Pb)應在1

(3)移動相溶液之配製：

乙腈與水以80：20 (v/v)之比例混合，以85%磷酸調整pH至3.0，經0.22 μm濾膜過濾，作為移動相溶液。

(4)測定法：

精確量取檢品溶液與標準溶液各10 μL，分別注入高效液相層析儀中，依下列條件進行液相層析，就檢品溶液所得波峰滯留時間與標準溶液比較鑑別之，並依下列計算式求得檢品中各甜菊糖苷(steviol glycoside)之含量，再合計為總甜菊糖苷之含量，應在95%以上。

檢品中各甜菊糖苷之含量(%)

$$= [W_s/W] \times [f_x \times A_x/A_s] \times 100$$

W_s ：標準溶液中stevioside之稱重量(mg)

W ：檢品之採取量(mg)

A_s ：標準溶液中stevioside之波峰面積

A_x ：檢品溶液中各甜菊糖苷之波峰面積

f_x ：各甜菊糖苷與stevioside之分子量比

各甜菊糖苷與stevioside之分子量比

甜菊糖苷	分子量比
Stevioside	1.00
Rebaudioside A	1.20
Rebaudioside C	1.18
Dulcoside A	0.98
Rubusoside	0.80
Steviolbioside	0.80
Rebaudioside B	1.00

高效液相層析條件：

層析管：Supelcosil LC-NH₂，內徑3.9~4.6 mm × 15~30 cm，或同級品

紫外光檢出器：波長210 nm

層析管柱溫度：40°C

移動相溶液：依(3)所配製之溶液

移動相流速：調整流速至Rebaudioside A之滯留時間約21分

mg/kg以下。

9.微生物規範：

(1)總生菌數：

稱取本品50 g，置於已滅菌之稀釋液450 mL中，用攪拌均質器攪拌混合均勻，供作10倍稀釋檢品溶液，按照衛生福利部公告「食品微生物之檢驗方法—生菌數之檢驗」培養並計算菌落數，其所含總生菌數應在1000 CFU/g以下。

(2)酵母菌與黴菌：

稱取本品50 g，置於已滅菌之0.1%蛋白胨稀釋液450 mL中，用攪拌均質器攪拌混合均勻，供作10倍稀釋檢品溶液，按照衛生福利部公告「食品微生物之檢驗方法—黴菌及酵母菌數之檢驗」培養並計算菌落數，其所含酵母菌與黴菌數應在200 CFU/g以下。

(3)大腸桿菌：

稱取本品1 g，置於已滅菌之稀釋液9 mL中，用攪拌均質器攪拌混合均勻，供作10倍稀釋檢品溶液，按照衛生福利部公告「食品微生物之檢驗方法—大腸桿菌之檢驗」培養並鑑別判定之，應為陰性。

(4)沙門氏桿菌：

稱取本品25 g，置於已滅菌之乳糖培養液225 mL中，用攪拌均質器攪拌混合均勻，蓋上瓶蓋，於室溫下靜置60分鐘，調整pH為 6.8 ± 0.2 ，將瓶蓋鬆開約1/4圈，在 35°C 下培養 24 ± 2 小時，供作檢品溶液，按照衛生福利部公告「食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗」培養並鑑別判定之，應為陰性。

10.含量測定：

利用高效液相層析法測定檢品中主要甜菊糖苷(有標準品之甜菊糖苷)之總含量(%),若檢品中主要甜菊醇糖苷之總含量小於95%,則利用液相層析質譜法鑑別檢品中次

鐘

各甜菊糖苷相對於Rebaudioside A之波峰滯留時間

甜菊糖苷	相對滯留時間
Stevioside	0.45~0.48
Rebaudioside A	1.00
Rebaudioside C	0.63~0.69
Dulcoside A	0.25~0.30
Rubusoside	0.12~0.16
Steviolbioside	0.35~0.41
Rebaudioside B	0.73~0.79

要甜菊糖苷(無法取得標準品之甜菊糖苷)，再計算各次要甜菊糖苷相對於rebaudioside A之分子量校正波峰面積，求得檢品中次要甜菊糖苷之總含量，將兩者加總即得檢品中甜菊糖苷之總含量。

(1)乙腈：去離子水(3:7, v/v)溶液之調製：

取乙腈與去離子水以3：7 (v/v)比例混勻。

(2)標準溶液之配製：

取適量stevioside、rebaudioside A、rebaudioside B、rebaudioside C、rebaudioside D、rebaudioside E、rebaudioside F、rebaudioside M、rebaudioside N、rebaudioside O、dulcoside A、rubusoside及steviolbioside對照用標準品^(註)，精確稱定，分別以乙腈：去離子水(3:7, v/v)溶液配製成1.5 mg/mL，作為標準原液。精確量取適量各標準原液混合，以乙腈：去離子水(3:7, v/v)溶液稀釋至20-100 µg/mL，供作標準溶液。

註：若有其他商品化標準品亦可納入。

(3)檢品溶液之調製：

取本品約50 mg，精確稱定，置於50 mL容量瓶中，加入乙腈：去離子水(3:7, v/v)溶液20 mL，超音波振盪溶解後，以乙腈：去離子水(3:7, v/v)溶液定容，供作檢品溶液。

(4)測定法：

a. 精確量取檢品溶液及標準溶液各10 µL，分別注入高效液相層析儀中，依下列條件進行分析。計算各標準品相對於rebaudioside A之相對滯留時間(典型之相對滯留時間如附表)，並就檢品溶液所得波峰之滯留時間及吸收圖譜與標準溶液比較鑑別之。檢品溶液需重複注入(至少2重複)，由標準曲線求得各主要甜菊糖苷之平均濃度

($\mu\text{g/mL}$)，並依下列計算式求得檢品中主要甜菊糖苷之總含量：

檢品中主要甜菊糖苷之總含量

$$(\%) = \frac{\sum C_M \times 50}{W \times 10 (100-M)}$$

C_M ：檢品溶液中各主要甜菊糖苷之平均濃度($\mu\text{g/mL}$)

50：檢品最後定容之體積(mL)

W：檢品之採取量(mg)

M：乾燥減重(%)

高效液相層析條件^(註)：

光二極體陣列檢出器：定量波長 210 nm。

層析管：Phenomenex Luna 5 μ C18(2)，100A，5 μm ，內徑4.6 mm \times 15 cm，或同級品。

層析管溫度：50 $^{\circ}\text{C}$ 。

自動進樣器溫度：2-8 $^{\circ}\text{C}$ 。

移動相溶液：A液(去離子水)與B液(乙腈)以下列條件進行梯度分析

時間(min)	A (%)	B (%)
0.0→40.0	85→70	15→30
40.0→60.0	70→55	30→45
60.0→70.0	55→55	45→45
70.0→70.1	55→85	45→15
70.1→80.0	85→85	15→15

移動相流速：0.3 mL/min。

注入量：10 μL 。

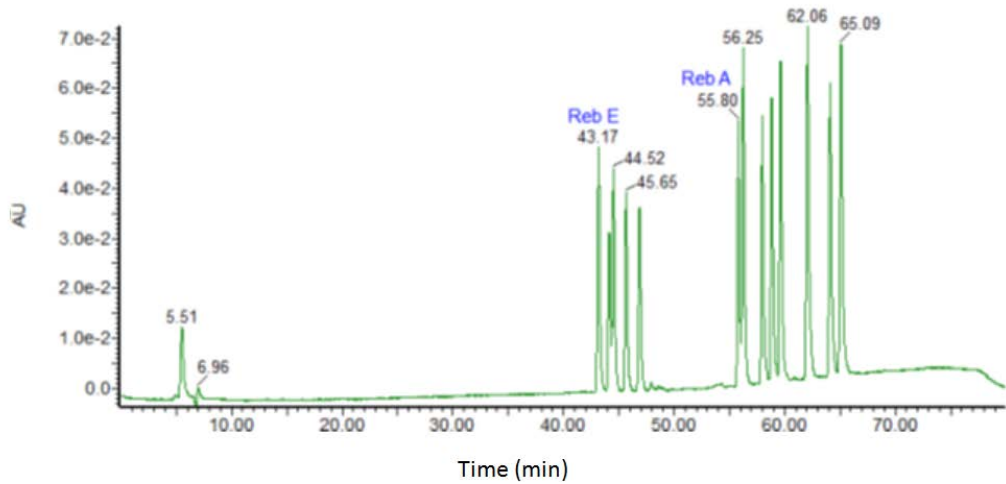
註：上述條件分析不適時，可依所使用之儀器，設定適合之測定條件。

b. 若檢品中主要甜菊醇糖苷之總含量小於95%，則另依下列條件進行液相層析質譜(LC-MS)分析，鑑別檢品中次要甜菊糖苷(無標準品之甜菊糖苷)之存在(甜菊糖苷之典型分子量離子如附表)，依下列計算式求得檢品溶液中各次要甜菊糖苷相對於rebaudioside A之分子量校正波峰面積，並利用rebaudioside A之標準曲線推算各次要甜菊糖苷之平均濃度($\mu\text{g/mL}$)，再依下列計算式求得檢

品中各次要甜菊糖苷之總含量：
檢品溶液中各次要甜菊糖苷之分子
量校正波峰面積 = $\frac{M_x \times MPA}{M_{RebA}}$
M_x：各次要甜菊糖苷之分子量
M_{RebA}：rebaudioside A之分子量
(967 amu)
MPA：檢品溶液中各次要甜菊糖
苷之平均波峰面積
檢品中各次要甜菊糖苷之總含量
(%) = $\frac{\sum C_m \times 50}{W \times 10 (100-M)}$
C_m：檢品溶液中各次要甜菊糖苷
之平均濃度(μg/mL)
50：檢品最後定容之體積(mL)
W：檢品之採取量(mg)
M：乾燥減重(%)
液相層析質譜分析測定條件^(註)：
離子化模式：ESI-。
毛細管電壓(Capillary voltage)：4
kV。
進樣錐電壓(Cone voltage)：35 V
(low)；60 V (high)。
萃取電壓(Extractor voltage)：5 V。
射頻透鏡電壓(RF lens voltage)：1
V。
離子源溫度(Source temperature)：
90°C。
溶媒揮散溫度(Desolvation
temperature)：350°C。
溶媒揮散流速(Desolvation flow
rate)：400 L/hr。
偵測離子：分子量離子如附表所
示。
註：上述條件分析不適時，可依所
使用之儀器，設定適合之測定條
件。
c. 檢品中甜菊糖苷之總含量(%)
≡ A + B
A：檢品中主要甜菊糖苷之總含量
(%)
B：檢品中次要甜菊糖苷之總含
量(%)
參考文獻：
FAO. 2017. Steviol Glycosides

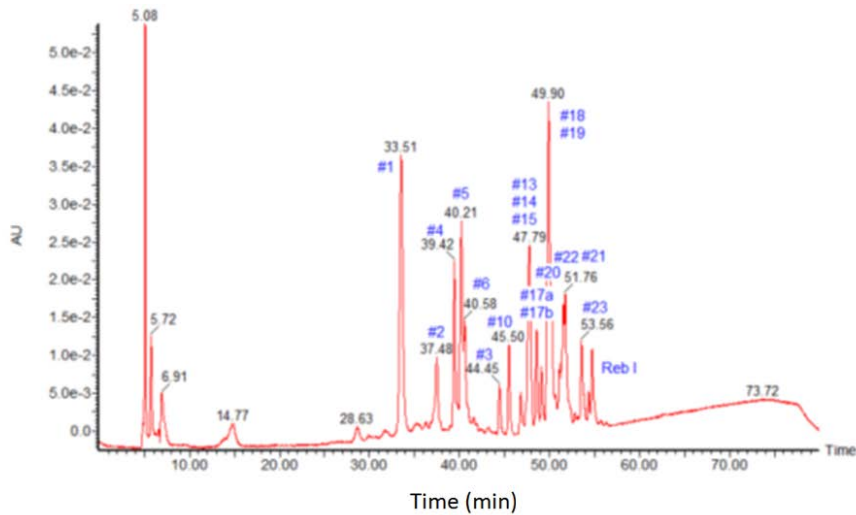
from *Stevia rebaudiana* Bertoni
 monograph 20. Joint FAO/WHO
 Expert Committee on Food
 Additives.
[\[http://www.fao.org/3/BU297en/bu297en.pdf\]](http://www.fao.org/3/BU297en/bu297en.pdf)

修正規定
 參考層析圖譜



圖一、主要甜菊糖苷標準品之HPLC圖譜

各甜菊糖苷依滯留時間由左至右依次為rebaudioside E、rebaudioside O、rebaudioside D、rebaudioside N、rebaudioside M、rebaudioside A、stevioside、rebaudioside F、rebaudioside C、dulcoside A、rubusoside、rebaudioside B及steviolbioside



圖二、次要甜菊糖苷之HPLC圖譜

附表、各甜菊糖苷之滯留時間、相對滯留時間、分子量及偵測離子

化合物名稱	滯留時間 (RT)	相對滯留時間 (RRT)	分子量 (M)	偵測離子
Related steviol glycoside #1	<u>32.6</u>	<u>0.58</u>	<u>458</u>	<u>517 or 427</u>
Related steviol glycoside #2	<u>33.6</u>	<u>0.60</u>	<u>982</u>	<u>981</u>
Related steviol glycoside #3	<u>34.3</u>	<u>0.61</u>	<u>676</u>	<u>427 or 735</u>
Related steviol glycoside #4	<u>38.1</u>	<u>0.68</u>	<u>1129</u>	<u>675 or 1127</u>
Related steviol glycoside #5	<u>40.8</u>	<u>0.73</u>	<u>982</u>	<u>981</u>
Rebaudioside V	<u>43.0</u>	<u>0.77</u>	<u>1261</u>	<u>1259</u>
Rebaudioside T	<u>42.0</u>	<u>0.75</u>	<u>1099</u>	<u>1127</u>
Rebaudioside E	<u>43.7</u>	<u>0.78</u>	<u>967</u>	<u>965</u>
Rebaudioside O	<u>44.6</u>	<u>0.79</u>	<u>1436</u>	<u>1435</u>
Rebaudioside D	<u>45.1</u>	<u>0.80</u>	<u>1129</u>	<u>1127</u>
Rebaudioside K	<u>45.8</u>	<u>0.81</u>	<u>1112</u>	<u>1111</u>
Rebaudioside N	<u>46.1</u>	<u>0.82</u>	<u>1274</u>	<u>1273</u>
Rebaudioside M	<u>47.5</u>	<u>0.84</u>	<u>1291</u>	<u>1289</u>
Rebaudioside S	<u>48.3</u>	<u>0.86</u>	<u>951</u>	<u>949</u>
Rebaudioside J	<u>48.4</u>	<u>0.86</u>	<u>1112</u>	<u>1111</u>
Rebaudioside W	<u>49.1</u>	<u>0.87</u>	<u>1098</u>	<u>1097</u>
Rebaudioside U2	<u>49.1</u>	<u>0.87</u>	<u>1099</u>	<u>1097</u>
Rebaudioside W2	<u>49.7</u>	<u>0.88</u>	<u>1098</u>	<u>1097</u>
Rebaudioside W3	<u>50.3</u>	<u>0.89</u>	<u>1098</u>	<u>1097</u>
Rebaudioside U	<u>50.7</u>	<u>0.90</u>	<u>1098</u>	<u>1097</u>
Rebaudioside O2	<u>50.6</u>	<u>0.90</u>	<u>1436</u>	<u>965</u>
Rebaudioside Y	<u>50.8</u>	<u>0.90</u>	<u>1260</u>	<u>1259</u>
Rebaudioside I	<u>50.7</u>	<u>0.90</u>	<u>1129</u>	<u>1127</u>
Rebaudioside V2	<u>52.2</u>	<u>0.93</u>	<u>1261</u>	<u>1259</u>
Rebaudioside K2	<u>51.7</u>	<u>0.93</u>	<u>1112</u>	<u>1111</u>
Rebaudioside H	<u>53.7</u>	<u>0.96</u>	<u>1112</u>	<u>1111</u>
Rebaudioside A	<u>56.2</u>	<u>1.00</u>	<u>967</u>	<u>965</u>
Stevioside	<u>56.6</u>	<u>1.01</u>	<u>805</u>	<u>803</u>
Rebaudioside F	<u>58.3</u>	<u>1.04</u>	<u>937</u>	<u>935</u>
Rebaudioside C	<u>59.2</u>	<u>1.05</u>	<u>951</u>	<u>949</u>
Dulcoside A	<u>60.0</u>	<u>1.07</u>	<u>789</u>	<u>787</u>
Rubusoside	<u>62.4</u>	<u>1.11</u>	<u>643</u>	<u>641</u>
Rebaudioside B	<u>64.5</u>	<u>1.15</u>	<u>805</u>	<u>803</u>
Steviolbioside	<u>65.5</u>	<u>1.17</u>	<u>643</u>	<u>641</u>

註：上表之滯留時間及相對滯留時間會因使用之儀器及測定條件不同而有所差異