

以果糖基轉移酶製得之食品原料菊糖之使用限制 及標示規定草案

規 定	說 明
一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。	本規定之法源依據。
二、 本規定所定菊糖原料，係由蔗糖溶液與取自芽孢桿菌(<i>Bacillus</i> sp.) 217C-11 菌株製取之果糖基轉移酶進行酵素反應後，再經加熱、脫色、分離、濃縮、乾燥及其他純化步驟製得。	本規定所定菊糖原料之製程及果糖基轉移酶之來源。
三、 前點製得之菊糖供食品原料使用時，應符合附表所列規格。	本規定所定菊糖原料應符合之規格。
四、 本規定所定菊糖原料及其所製食品，應標示「本產品內之菊糖是以蔗糖經酵素反應製得」之成分資訊。	本規定所定菊糖原料及其所製食品，應標示之成分資訊。

第三點附表

以果糖基轉移酶製得之食品原料菊糖規格

外觀	: 白色粉末
固形物含量(Solid content)	: $97 \pm 2\%$
菊糖(聚合度範圍 3-30)含量(Inulin content)	: 94.7%以上(以乾重計)
其他糖類含量(以蔗糖、葡萄糖及果糖計) (Other sugar content: sum of sucrose, glucose and fructose)	: 5.3%以下(以乾重計)
pH	: 5-7
重金屬	
砷(Arsenic)	: 0.01 毫克/公斤以下
汞(Mercury)	: 0.01 毫克/公斤以下
鎘(Cadmium)	: 0.01 毫克/公斤以下
鉛(Lead)	: 0.02 毫克/公斤以下

說明：訂定以果糖基轉移酶製得之菊糖應符合之規格附表。