

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				修正乳酸鈉、磷酸二氫鈉、磷酸二氫鈉(無水)、反丁烯二酸一鈉、食用紅色六號、無水氯化鈣、六水氯化鈣品項。
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	
029	磷酸二氫鈉 <u>Sodium Dihydrogen Phosphate</u>	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。	029	磷酸二氫鈉 <u>Sodium Phosphate , Monobasic</u>	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。	
第（八）類 營養添加劑				030	磷酸二氫鈉 (無水) <u>Sodium Phosphate , Monobasic (Anhydrous)</u>	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。	
編 號	品名	使用食品範圍及限 量	使用限 制	075	無水氯化鈣 <u>Calcium Chloride , Anhydrous</u>	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。	
286	磷酸二氫鈉 <u>Sodium Dihydrogen Phosphate</u>	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。	限於補充食品中不足之營養素時使用。	第（八）類 營養添加劑				
第（九）類 著色劑				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	194	無水氯化鈣 <u>Calcium Chloride Dehydrate</u>	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，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。	
001	食用紅色六號 <u>Ponceau 4R</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	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（十一）類 調味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
005	反丁烯二酸一鈉 <u>Sodium Fumarate</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
018	乳酸鈉 (溶液) <u>Sodium Lactate (solution)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用

第（十三）類 結著劑

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

195	六水氯化鈣 <u>Calcium Chloride Hexahydrate</u>	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，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
286	磷酸二氫鈉 <u>Sodium Phosphate Monobasic</u>	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。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

第（九）類 著色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	食用紅色六號 <u>Cochineal Red A (New Coccin)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	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。

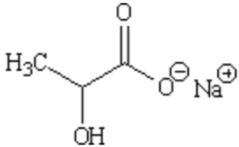
第（十一）類 調味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
005	反丁烯二酸一鈉 Monosodium Fumarate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
018	乳酸鈉 Sodium Lactate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用
019	<u>乳酸鈉液</u> <u>Sodium Lactate Solution</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限於食品製造或加工必須時使用

第（十三）類 結著劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
009	磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate , Monobasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
010	<u>磷酸二氫鈉（無水）</u> <u>Sodium Phosphate , Monobasic（Anhydrous）</u>	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/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
第(十一)類 調味劑。 § 11018 乳酸鈉 (溶液) Sodium Lactate (solution) <u>別 名</u> : <u>INS No. 325</u> <u>定 義</u> <u>化學名稱</u> : <u>Sodium lactate, sodium 2-hydroxypropanoate</u> <u>C.A.S.編號</u> : <u>72-17-3</u> <u>分子式</u> : <u>C₃H₅NaO₃</u> <u>結構式</u> :  <u>分子量</u> : <u>112.06 (無水)</u> <u>含量</u> : <u>標示含量之 95%~110%</u> <u>外 觀</u> <u>無色透明液體、無味或有輕微特殊味</u> <u>特 性</u> <u>鑑 別</u> <u>燒灼</u> : <u>燒灼成灰後，加入酸時，會發生起泡現象</u> <u>呈色反應</u> : <u>取本品 2 mL 置於 1% 鄰苯二酚硫酸溶液 5 mL 之上層，兩液接觸區呈深紅色反應</u> <u>乳酸鹽</u> : <u>通過試驗</u> <u>鈉離子</u> : <u>通過試驗</u> <u>純 度</u> <u>酸 度</u> : <u>以酚酞試液為指示劑，中和本品 1 g，所使用之 0.1N 氫氧化鈉</u>	第(十一)類 調味劑。 § 11018 乳酸鈉 Sodium Lactate 分子式：C₃H₅O₃Na 分子量：112.06 1. <u>含 量</u> : <u>98 % 以上。</u> 2. <u>外 觀</u> : <u>無色~殆無色粘稠液，無臭。</u> 3. <u>液 性</u> : <u>本品水溶液 (1→10) 之 pH 值應為 6.5~7.5。</u> 4. <u>氯 化 物</u> : <u>70 ppm 以下 (以 Cl 計)。</u> 5. <u>硫 酸 鹽</u> : <u>0.012 % 以下 (以 SO₄ 計)。</u> 6. <u>蘋 果 酸</u> : <u>本品 1 mL 加水至 50 mL，鹽、酒石 取其 5 mL 加醋酸鉛試酸鹽及檸檬 酸鹽及檸檬 酸鹽 液 3~5 滴時，其濁度應在「微濁」以下。</u> 7. <u>砷</u> : <u>2 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u> 8. <u>重 金 屬</u> : <u>20 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u> 9. <u>鐵</u> : <u>10 ppm 以下。</u> 10. <u>揮發性脂</u> : <u>本品 5 mL 加稀硫酸 2 mL 肪 酸 鹽 於水浴上加熱時，不得發生強烈脂肪酸臭。</u> 11. <u>甲 醇</u> : <u>0.2 % 以下。</u>	修正乳酸鈉之規格標準

<u>溶液不得超過 0.5 mL</u> <u>pH</u> : <u>6.5 ~ 7.5 (20%溶液)</u> <u>鉛</u> : <u>2 mg/kg 以下</u> <u>分 類</u> : 食品添加物第 (十一) 類。 <u>用 途</u> : <u>調味劑。</u>	<u>12.</u> 分 類 : 食品添加物第 (十一) 類。	
--	--	--

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
(刪除)	第(十一)類 調味劑。 § 11019 乳酸鈉液 Sodium Lactate Solution 主成分分子式： 主成分分子量： $C_3H_5O_3Na$ 112.06 1. 含量 ：50~60 % (以 $C_3H_5O_3Na$ 計)。 2. 外觀 ：無色透明糖漿狀液體，無臭，或略具特異臭。 3. 比重 ：1.26~1.32。 4. 液性 ：本品之水溶液(1→5)之 pH 值應為 6.5~7.5。 5. 氯化物 ：70 ppm 以下 (以 Cl 計)。 6. 硫酸鹽 ：0.012 % 以下 (以 SO_4 計)。 7. 蘋果酸鹽、酒石酸：取本品 1 mL 加水使鹽及檸檬酸鹽 成 50 mL，取其 5 mL 加醋酸鉛試液 3~5 滴時，其濁度應在「微濁」以下。 8. 砷 ：2 ppm 以下 (以 As_2O_3 計)。 9. 重金屬 ：20 ppm 以下 (以 Pb 計)。 10. 鐵 ：10 ppm 以下。 11. 揮發性脂 ：本品 5 mL 加稀硫酸 2 mL，於水浴上加熱時，不得發出顯著脂肪酸臭。 12. 甲醇 ：0.2 % 以下。 13. 分類 ：食品添加物第(十一)類。 14. 用途 ：調味劑。	一、本項 目刪 除。 二、乳 酸 鈉 修 正 草 案 納 入 乳 酸 鈉 液 規 格 標 準，爰 刪 除 乳 酸 鈉 液 之 項 目，以 臻 明 確

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
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。 § 07029 § 13009 磷酸二氫鈉 <u>Sodium Dihydrogen Phosphate</u> <u>別 名</u> : <u>Monobasic sodium phosphate, monosodium monophosphate sodium acid phosphate, sodium biphosphate; INS No. 339(i)</u> <u>定 義</u> <u>化學名稱</u> : <u>Sodium dihydrogenphosphate, monosodium dihydrogenorthophosphate, monosodium dihydrogen monophosphate</u> <u>C.A.S.編號</u> : <u>7558-80-7</u> <u>分子式</u> : <u>無水: NaH₂PO₄</u> <u>一水: NaH₂PO₄ · H₂O</u> <u>二水: NaH₂PO₄ · 2H₂O</u> <u>分子量</u> : <u>無水: 119.98</u> <u>一水: 138.00</u> <u>二水: 156.01</u> <u>含 量</u> : <u>97%以上 (乾燥後)</u> <u>外 觀</u> : <u>白色結晶性粉末或顆粒, 無臭, 略具吸濕性</u> <u>特 性</u>	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。 § 07029 § 13009 磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate, Monobasic 分子式: NaH ₂ PO ₄ ·nH ₂ O (n=1 或 2) <u>1. 含 量</u> : <u>乾燥後本品含 NaH₂PO₄ 98.0~103.0 % (105 °C 乾燥 4 小時後定量)。</u> <u>2. 外觀及性 狀</u> : <u>無色~白色結晶或顆粒或白色結晶性粉末, 無臭, 且略具吸濕性。易溶於水, 但不溶於酒精。</u> <u>3. 鑑 別</u> : <u>本品 1 g 溶於水 20 g 之溶液, 其鈉離子及磷酸根離子試驗皆呈陽性反應。</u> <u>4. 溶液性狀</u> : <u>本品 2.0 g 溶於水 20 mL, 其溶液應無色且濁度在「略帶微濁」以下。</u> <u>5. 液 性</u> : <u>本品 1.0 g 溶於水 100 mL 之溶液, 其 pH 值應為 4.3~4.9。</u> <u>6. 氯化物</u> : <u>0.11 % 以下 (以 Cl 計)。</u>	修正磷酸二氫鈉之規格標準

鑑 別 <u>溶解度</u> : <u>易溶於水，不溶於酒精、乙醚、氯仿</u> <u>pH 值</u> : <u>4.2 ~ 4.6 (1%溶液)</u> <u>鈉鹽</u> : <u>通過試驗</u> <u>磷酸鹽</u> : <u>通過試驗</u> <u>正磷酸鹽</u> : <u>取本品水溶液 (1%)，加硝酸銀試液，即生黃色沉澱，此沉澱可溶於稀硝酸 (10%) 中。</u> 純 度 <u>乾燥減重</u> : <u>無水： 2%以下</u> <u>一水</u> : <u>15%以下</u> <u>二水</u> : <u>25%以下</u> (60°C、1 h，然後 105°C，4 h) <u>游離酸及磷酸氫二鈉</u> : <u>取本品 2.00 g，加水 40 mL 溶解，以甲基橙試液為指示劑，中和所需 1N 氫氧化鈉液或 1N 硫酸，不得超過 0.3 mL。</u> <u>氟化物</u> : <u>10 mg/kg 以下</u> <u>砷</u> : <u>3 mg/kg 以下</u> <u>鉛</u> : <u>4 mg/kg 以下</u> 分 類 : <u>食品添加物第 (七) 類；第 (八) 類營養添加劑；第 (十三) 類結著劑。</u> 用 途 : <u>品質改良用、釀造用及食品製造用劑；營養添加劑；結著劑。</u>	7. <u>氟化物</u> : <u>0.005 % 以下。</u> 8. <u>硫酸鹽</u> : <u>0.048 % 以下 (以 SO_4 計)。</u> 9. <u>砷</u> : <u>4 ppm 以下 (以 As_2O_3 計)。</u> 10. <u>重金屬</u> : <u>20 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u> 11. <u>水不溶物</u> : <u>0.2 % 以下。</u> 12. <u>乾燥減重</u> : <u>$\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$: 10 ~ 15% $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$: 20 ~ 25% (60 °C 乾燥 1 小時，再於 105 °C 乾燥 4 小時)。</u> 13. <u>分 類</u> : <u>食品添加物第 (七) 類；第 (十三) 類。</u> 14. <u>用 途</u> : <u>品質改良用、釀造用及食品製造用劑；結著劑。</u>	
---	---	--

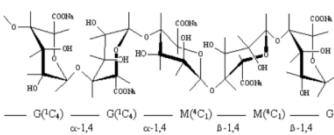
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條

附表二修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
(刪除)	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。 § 07030 磷酸二氫鈉（無水） Sodium Phosphate, Monobasic, Anhydrous 分子式：NaH_2PO_4 分子量：119.98 1. 含 量：乾燥後本品含 NaH_2PO_4 98.0~103.0 %（105℃乾燥 4 小時後定 量）。 2. 外觀及性狀：白色結晶性粉末或顆粒，無臭，且略具吸濕性。易溶於水，但不溶於酒精。 3. 鑑 別：本品 1 g 溶於水 20 g 之溶液，其鈉離子及磷酸根離子試驗皆呈陽性反應。 4. 溶液性狀：本品 2.0 g 溶於水 20 mL，其溶液應無色且濁度在「略帶微濁」以下。 5. 液 性：本品 1.0 g 溶於水 100 mL 之溶液，其 pH 值應為 4.3~4.9。 6. 氣 化 物：0.11 % 以下（以 Cl	一、本項目刪除。 二、磷酸二氫鈉修正草案納入無水磷酸二氫鈉規格標準，爰刪除磷酸二氫鈉（無水）之項目，以臻明確

	計)。	
	7. 氟化物：0.005 %以下。	
	8. 硫酸鹽：0.048 %以下（以 SO_4 計）。	
	9. 砷：4 ppm 以下（以 As_2O_3 計）。	
	10. 重金屬：20 ppm 以下（以 Pb 計）。	
	11. 水不溶物：0.2 %以下。	
	12. 乾燥減重：2.0 %以下。(60 °C 乾燥 1 小時，再於 105 °C 乾燥 4 小時)。	
	13. 分類：食品添加物第(七)類； 第(十三)類。	
	14. 用途：品質改良用、釀造用及 食品製造用劑；結著劑。	

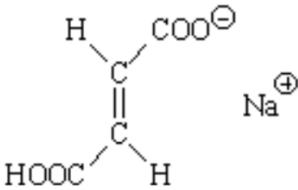
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條 附表二修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
第(十二)類 黏稠劑(糊料)。 § 12001 海藻酸鈉 Sodium Alginate <u>別 名</u> : <u>INS No. 401</u> <u>定 義</u> <u>海藻酸鈉鹽</u> <u>C.A.S.編號</u> : <u>9005-38-3</u> <u>分 子 式</u> : <u>(C₆H₇NaO₆)_n</u> <u>結 構 式</u> :  天然存在的海藻酸鈉是依甘露糖醛酸和葡萄糖醛酸單元的數目與總量不同組成。上述結構式中，未包括海藻酸鹽分子伴隨的水分子。 <u>分子量</u> : <u>Structural unit: 198.11 (理論值), 222 (平均實際值);</u> <u>Macromolecule :</u> <u>10,000~600,000 (典型平均值)</u> <u>含量</u> : <u>二氧化碳 (CO₂) 生成量 18~21% (以乾重計); 相當於 90.8%~106.0% 海藻酸鈉。</u> <u>外 觀</u> : <u>白~帶黃白色粉末或顆粒</u> <u>特 性</u> <u>鑑 別</u> <u>溶解度</u> : <u>緩慢溶於水中，形成黏稠</u>	第(十二)類 黏稠劑(糊料)。 § 12001 海藻酸鈉 Sodium Alginate 1. <u>外 觀</u> : <u>白~帶黃白色粉末，殆無臭，無味。</u> 2. <u>液 性</u> : <u>本品 2 g 徐徐加入，並攪拌混合溶於水 200 mL 中，一面在 60~70 °C 加熱一面攪拌，經 20 分鐘使成均勻溶液，冷卻後測定其 pH 值應在 6.0~8.0。</u> 3. <u>硫酸鹽</u> : <u>2.8 % 以下 (以 Na₂SO₄ 計)。</u> 4. <u>砷</u> : <u>2 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u> 5. <u>重金屬</u> : <u>20 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u> 6. <u>澱 粉</u> : <u>取〔2.液性〕項下溶液 5 mL，加碘試液 1 滴時，不得呈藍色~紫紅色。</u> 7. <u>明 膠</u> : <u>取〔2.液性〕項下溶液 5 mL，加鉬酸銨試液 1 (1→20) 1 mL 攪拌混合，在 5 分鐘內，不得生成沉澱。</u> 8. <u>乾 燥 減</u> : <u>15 % 以下 (105 °C，4 小</u>	修正海藻酸鈉之規格標準

<u>氯化鈣沉澱試驗</u>：<u>本品以氫氧化鈉試液溶解所得之溶液 (0.5%)，加入其體積 1/5 之 2.5% 氯化鈣溶液，有大量凝膠沉澱物形成。</u> <u>硫酸銨沉澱試驗</u>：<u>本品以氫氧化鈉試液溶解所得之溶液 (0.5%)，加入其體積 1/2 之飽和硫酸銨溶液，無沉澱物形成。</u> <u>海藻酸鹽鈉鹽</u>：<u>通過試驗</u> <u>純度</u> <u>乾燥減重</u>：<u>15% 以下 (105°C、4 小時)</u> <u>水不溶物</u>：<u>2% 以下 (以乾重計)</u> <u>砷</u>：<u>3 mg/kg 以下</u> <u>鉛</u>：<u>5 mg/kg 以下</u> <u>微生物規範</u>：<u>總生菌數 5,000 CFU/g 以下。</u> <u>黴菌與酵母菌：500 CFU/g 以下</u> <u>大腸桿菌群：陰性</u> <u>沙門氏桿菌：陰性</u> <u>分類</u>：<u>食品添加物第 (十二) 類。</u> <u>用途</u>：<u>黏稠劑 (糊料)。</u>	<u>重時)。</u> <u>9. 熾灼殘渣</u>：<u>33~37 % (105 °C 乾燥 4 小時後測定)。</u> <u>10. 分類</u>：<u>食品添加物第 (十二) 類。</u> <u>11. 用途</u>：<u>黏稠劑 (糊料)。</u>	
---	---	--

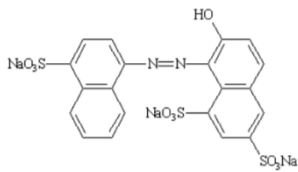
食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條

附表二修正草案對照表

修正規定	現行規定	說明
第(十一)類 調味劑。 § 11005 反丁烯二酸一鈉 <u>Sodium Fumarate</u> <u>別 名</u> : <u>Monosodium fumarate; INS</u> <u>No. 365</u> <u>定 義</u> <u>化學名稱</u> : <u>Monosodium fumarate,</u> <u>monosodium</u> <u>trans-butenedioic acid,</u> <u>monosodium</u> <u>trans-1,2-ethylenedicarboxyl</u> <u>ate; monosodium</u> <u>trans-1,2-ethylenedicarboxyl</u> <u>ic acid</u> <u>C.A.S.編號</u> : <u>7704-73-6</u> <u>分子式</u> : <u>C₄H₃NaO₄</u> <u>結構式</u>  <u>分子量</u> : 138.06 <u>含量</u> : 98.0% ~ 102.0% (以乾重計) <u>外觀</u> : <u>無臭，白色結晶性粉末</u> <u>特性</u> <u>鑑 別</u> <u>溶 解 度</u> : <u>可溶於水</u> <u>pH</u> : <u>3 ~ 4 (30 倍稀釋水溶液)</u> <u>1,2-二羧酸</u> : <u>取本品 50 mg 置於試管中，</u> <u>加間苯二酚 2 ~ 3 mg 及硫酸 1</u>	第(十一)類 調味劑。 § 11005 反丁烯二酸一鈉 <u>Monosodium Fumarate</u> 分子式：C₄H₃O₄Na 分子量：138.06 1. <u>含 量</u> : 98~102 % (120 °C 乾燥 4 小時後定量)。 2. <u>外 觀</u> : 白色結晶性粉末，無臭，具特異酸味。 3. <u>溶 狀</u> : 本品 0.5 g 加水 10 mL，加熱至 40 °C 振盪混合 10 分鐘使溶，其溶液應無色「澄明」。 4. <u>液 性</u> : 本品水溶液 (1→30) 之 pH 值應為 3~4。 5. <u>硫 酸 鹽</u> : 0.01 % 以下 (以 SO₄ 計)。 6. <u>砷</u> : 2 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。 7. <u>重 金 屬</u> : 20 ppm 以下 (以 Pb 計)。 8. <u>乾燥減重</u> : 0.5 % 以下 (120 °C，4 小時)。 9. <u>熾灼殘渣</u> : 50.5~52.5 % (120 °C 乾燥 4 小時後測定)。 10. <u>分 類</u> : 食品添加物第(十一)類。 11. <u>用 途</u> : 調味劑。	修正反丁烯二酸一鈉之規格標準

	<u>mL，震盪，以 130°C 加熱 5 分鐘後冷卻，以水稀釋至 5 mL，並以 40% 氫氧化鈉溶液調整至鹼性，冷卻後以水稀釋至 10 mL。於紫外燈照射下可觀察到藍綠色螢光。</u>	
<u>雙鍵試驗</u>	：取本品 0.5 g，加水 10 mL，煮沸使其溶解。趁熱加溴試液 2 或 3 滴，溴試液顏色消失。	
<u>鈉鹽</u>	：通過試驗	
純度		
<u>乾燥減重</u>	：0.5% 以下 (120°C，4 小時)	
<u>硫酸鹽</u>	：0.01% 以下	
<u>順式丁烯二酸</u>	：0.05% 以下	
<u>鉛</u>	：2 mg/kg 以下	
分類	：食品添加物第 (十一) 類。	
用途	：調味劑。	

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
第(九)類 著色劑。 § 09001 食用紅色六號 <u>Ponceau 4R</u> <u>別 名</u> : <u>CI Food Red 7; Cochineal Red A; New Coccine; Brilliant Scarlet; CI (1975) No. 16255; INS No. 124</u> <u>定 義</u> : <u>由 trisodium 2-hydroxy-1-(4-sulfonato-1-naphthylazo)-6,8-naphthalenedisulfonate, 和衍生素成分組成, 包含氯化鈉及 (或) 硫酸鈉等非呈色成分。</u> <u>亦可轉換為相同成分的鋁麗基。</u> 化學名稱 : Trisodium-2-hydroxy-1-(4-sulfonato-1-naphthylazo)-6,8-naphthalenedisulfonate <u>C.A.S.編號</u> : <u>2611-82-7</u> 分 子 式 : <u>$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$</u> <u>結 構 式</u> :  分 子 量 : <u>604.48</u> 含 量 : <u>色素總量在 80% 以上</u> 性 狀 : <u>暗紅色粉末或顆粒</u> 特 性 :	第(九)類 著色劑。 § 09001 食用紅色六號 New Coccin (Food Red No.6) 分子式：$C_{20}H_{11}O_{10}N_2S_3Na_3$ 分子量：604.54 <u>常用名稱</u> <u>Cochineal Red A；New Coccin</u> 化學名稱：Trisodium salt of 1- (4'- sulfo- 1'- naphthylazo)- 2- naphthol- 6, 8- disulfonic acid <u>含 量</u> : 82 % 以上。 <u>外 觀</u> : 紅～暗紅色粉末或粒，無臭。 <u>溶 狀</u> : <u>本品 0.1 g 溶於水 100 mL，其溶液應「澄明」。</u> <u>水不溶物</u> : 0.3 % 以下。 <u>氯化物及硫酸鹽</u> : <u>總量在 8 % 以下 (以 Cl，SO_4 計)。</u> <u>砷</u> : <u>2 ppm 以下 (以 As_2O_3 計)。</u> <u>重金屬</u> : <u>鐵 500 ppm 以下。</u> <u>鉻 25 ppm 以下。</u> <u>鋅 200 ppm 以下。</u> <u>其他 20 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u> <u>其他色素</u> : <u>3 % 以下。</u> <u>乾燥減重</u> : 10 % 以下 (135 °C，6 小時)。	修正食用紅色六號之規格標準

鑑別 <u>溶解度</u>：可溶於水，略溶於乙醇 <u>光譜分析</u>：本品溶於 0.02M 醋酸銨溶液，最大吸收波長於 505-510 nm 之間。 純度 <u>乾燥減重</u>：135°C，20%以下 (包含氯化物及硫酸鹽，以鈉鹽計) <u>水不溶物</u>：0.2%以下 <u>其他色素</u>：1%以下 <u>色素以外之有機化合物</u>： 4-amino-1-naphthalenesulfonic acid、 7-hydroxy-1,3-naphthalenedisulfonic acid、 3-hydroxy-2,7-naphthalenesulfonic acid、 6-hydroxy-2-naphthalenesulfonic acid、 7-hydroxy-1,3,6-naphthalenetrisulfonic acid 之總量應在 0.5%以下 <u>未磺酸化初級芳香胺</u>：0.01%以下 (以苯胺計) <u>乙醚萃取物</u>：0.2%以下 <u>鉛</u>：2 mg/kg 以下 分類用途：食品添加物第 (九) 類。 著色劑。	<u>10. 分類</u>：食品添加物第 (九) 類。 <u>11. 用途</u>：著色劑。	
---	--	--

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
第(十六)類 乳化劑。 § 16001 脂肪酸甘油酯 Glycerin Fatty Acid Ester 別 名：<u>脂肪酸甘油酯：Glycerin fatty acid ester (mono- and diglycerides), glyceryl monostearate, glyceryl monopalmitate, glyceryl monooleate, etc; monostearin, monopalmitin, monoolein, etc.;</u> 定 義：<u>脂肪酸甘油酯：本品來自食品之飽和及不飽和脂肪酸，為長鏈之單及雙甘油酯混合物；其α-單酸甘油酯低於30%，除含有二酸甘油酯和三酸甘油酯、游離甘油、游離脂肪酸，皂化物和水分外，亦可能含有其他異構單酸甘油酯；本品通常將食用脂肪及油脂甘油分解所製得，或以脂肪酸及甘油酯化後經過或不經過分子蒸餾製得。</u> 結 構 式：<u>脂肪酸甘油酯：</u>	第(十六)類 乳化劑。 § 16001 脂肪酸甘油酯 Glycerin Fatty Acid Ester 1. 外 觀：<u>白～淡黃白色粉末、蠟狀塊、薄片、半流動體，或粘稠液體，無味，無臭或具特異臭氣。</u> 2. 酸 價：<u>6 以下。</u> 3. 砷：<u>2 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。</u> 4. 重 金 屬：<u>20 ppm 以下（以 Pb 計）。</u> 5. 聚氧乙烯：<u>準用「脂肪酸山梨糖酯」之「5.聚氧乙烯」項之試驗法。</u> 6. 熾灼殘渣：<u>1.5 % 以下。</u> 7. 分 類：<u>食品添加物第（十六）類。</u> 8. 用 途：<u>乳化劑。</u>	修正脂肪酸甘油酯之規格標準

	$ \begin{array}{cccc} \text{alfa-mono-} & \text{beta-mono-} & \text{alfa,beta-di-} & \text{alfa,alfa-di-} \\ \text{CH}_2\text{OOCR} & \text{CH}_2\text{OH} & \text{CH}_2\text{OOCR} & \text{CH}_2\text{OOCR} \\ & & & \\ \text{CHOH} & \text{CHOOCR} & \text{CHOOCR} & \text{CHOH} \\ & & & \\ \text{CH}_2\text{OH} & \text{CH}_2\text{OH} & \text{CH}_2\text{OH} & \text{CH}_2\text{OOCR} \end{array} $	
	<u>-OCR 為脂肪酸</u> <u>醋酸甘油酯：</u> $ \begin{array}{c} \text{CH}_2-\text{OR}_1 \\ \\ \text{CH}-\text{OR}_2 \\ \\ \text{CH}_2-\text{OR}_3 \end{array} $ <u>R₁, R₂ 及 R₃ 可為脂肪酸、</u> <u>-COCH₃ 或 H</u>	
分 子 量	<u>：脂肪酸甘油酯：</u> <u>甘油單硬脂酸酯：358.6</u> <u>甘油雙硬脂酸酯：625.0</u> <u>此為商業產品之兩項主要成分</u>	
外 觀	<u>醋酸甘油酯：-</u> <u>：脂肪酸甘油酯：白~淡黃白色</u> <u>之蠟狀塊、薄片、或黏滯液體</u> <u>醋酸甘油酯：白~淡黃色濃稠狀</u> <u>液體~固態，並可能帶有醋酸氣</u> <u>味。商業化產品可能透過皂化</u> <u>價、酸價、游離脂肪酸含量、</u> <u>游離脂肪酸凝固點、</u> <u>Reichert-Meissl 值、碘價及游</u> <u>離甘油含量鑑別。</u>	
特 性		
鑑 別		
溶 解 度	<u>：不溶於水；可溶於乙醇、氯</u> <u>仿和苯</u>	
紅 外 線 吸	<u>：脂肪酸甘油酯：本品紅外光</u>	
收 光 譜 分	<u>譜具有部分多元醇脂肪酸酯特</u>	
析	<u>徵</u> <u>醋酸甘油酯：-</u>	
脂 肪 酸 試	<u>：通過試驗</u>	
驗		
甘 油 試 驗	<u>：通過試驗</u>	
純 度		
水 分	<u>：脂肪酸甘油酯：2.0%以下</u>	

<u>(Karl Fischer 法)</u>			
	<u>醋酸甘油酯：-</u>		
<u>酸</u>	<u>價</u>	<u>：脂肪酸甘油酯：6 以下</u>	
	<u>醋酸甘油酯：-</u>		
<u>游離甘油</u>		<u>：脂肪酸甘油酯：7%以下</u>	
	<u>醋酸甘油酯：-</u>		
<u>皂化物</u>		<u>：脂肪酸甘油酯：6%以下，以</u>	
	<u>油酸鈉計。</u>		
	<u>取本品 10.00 g 加入預先以 0.1</u>		
	<u>N 鹽酸或 0.1 N 氫氧化鈉溶液</u>		
	<u>中和之丙酮 60 mL 及溴酚藍溶</u>		
	<u>液 (0.5%) 0.15 mL 混合溶液，</u>		
	<u>以水浴緩緩溫熱溶解，並以 0.1</u>		
	<u>N 鹽酸液滴定至藍色消退，靜</u>		
	<u>置 20 分鐘，再次溫熱溶液至固</u>		
	<u>形物回溶，如藍色重現則持續</u>		
	<u>滴定。每 1 mL 之 0.1 N 鹽酸液</u>		
	<u>相當於 0.0304 g C₁₈H₃₃O₂Na。</u>		
	<u>醋酸甘油酯：-</u>		
	<u>鉛</u>	<u>：2 mg/kg 以下</u>	
<u>分</u>	<u>類</u>	<u>：食品添加物第（十六）類。</u>	
<u>用</u>	<u>途</u>	<u>：乳化劑。</u>	

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
(刪除)	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。 § 07075 無水氯化鈣 Calcium Chloride Anhydrous 分子式：CaCl₂ 分子量：110.99 1. 含量 ：93.0 %以上。 2. 外觀及性狀 ：白色結晶、粒、塊、片或粉末，無臭，具潮解性，易溶於水及酒精。 3. 鑑別 ：本品水溶液（本品 1 g 溶於水 20 mL）之鈣離子及氯離子試驗，皆呈陽性反應。 4. 溶液性狀 ：本品 1.0 g 溶於水 20 mL 之水溶液，其濁度應僅「略帶為濁」。 5. pH 值 ：4.5~8.5（本品 1 g 溶於水 20 mL）。 6. 游離酸及 游離鹼 ：本品 1 g 溶於新煮沸且冷卻之水 20 mL，加入酚酞試液 2 滴，其溶液如無色，加入 2.0 mL 0.02 N 氫氧化鈉溶液後，呈粉紅色，其溶液如為粉紅色，加入 2.0 mL 0.02 N 鹽酸後，其顏色應立即消失。 7. 氟化物 ：40 ppm 以下。 8. 鹼金屬及鎂 ：殘渣物應再 25 mg 以下 9. 鉛 ：10 ppm 以下。 10. 砷 ：4 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。 11. 重金屬 ：20 ppm 以下（以 Pb 計）。 12. 分類 ：食品添加物第（七）類。	一、本項 目刪 除。 二、本署 業於 106 年 11 月 1 日於 衛授 食字 第 1061 3028 43 號 修正 氯化 鈣規 格標 準， 其中 業已 納入 無水 氯化 鈣， 爰刪 除無 水氯 化鈣 項 目， 以臻 明 確，

	13. 用途	：品質改良用、釀造用及食品製造用劑。	並與 國際 規範 調和
--	--------	--------------------	----------------------

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
第(三)類 抗氧化劑 第(四)類 漂白劑。 § 04005 低亞硫酸鈉 Sodium Hydrosulfite 分子式： $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_4$ 分子量：174.11 1. 含量 ：85.0 % 以上。 2. 外觀及性狀 ：白色或灰白色結晶性粉末， 無臭或略具二氧化硫之臭味。 3. 鑑別 ：(1) 本品水溶液（本品 1 g 溶於水 100 mL）10 mL 加入 硫酸銅溶液（硫酸銅 1 g 溶於 水 20 mL）2 mL，則溶液呈灰 黑色。 (2) 本品水溶液（本品 1 g 溶於水 100 mL）10 mL 加入 高錳酸鉀試液（高錳酸鉀 1 g 溶於水 300 mL）1 mL，則溶 液之顏色立即消失。 (3) 本品之鈉離子試驗呈陽 性反應。 4. 溶液性狀 ：甲醛液 10 mL 加水 10 mL， 以氫氧化鈉水溶液（氫氧化鈉 1 g 溶於水使成 25 mL）中和 後，取其 10 mL 加入本品 0.5 g 溶解，而後放置 5 分鐘，其濁 度應在「微濁」以下。 5. 雙胺基乙烯 ：本品 0.5 g 溶於水 5 mL，加 醋酸鈉 鉻酸鉀溶液（鉻酸鉀溶液 1 g 溶於水 200 mL）2 mL 及亞砷	第(三)類 抗氧化劑 第(四)類 漂白劑。 § 04005 低亞硫酸鈉 Sodium Hydrosulfite 分子式： $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_4$ 分子量：174.11 1. 含量 ：85.0 % 以上。 2. 外觀及性狀 ：白色或灰白色結晶性粉末， 無臭或略具二氧化硫之臭味。 3. 鑑別 ：(1) 本品水溶液（本品 1 g 溶於水 100 mL）10 mL 加入 硫酸銅溶液（硫酸銅 1 g 溶於 水 20 mL）2 mL，則溶液呈灰 黑色。 (2) 本品水溶液（本品 1 g 溶於水 100 mL）10 mL 加入 高錳酸鉀試液（高錳酸鉀 1 g 溶於水 300 mL）1 mL，則溶 液之顏色立即消失。 (3) 本品之鈉離子試驗呈陽 性反應。 4. 溶液性狀 ：甲醛液 10 mL 加水 10 mL， 以氫氧化鈉水溶液（氫氧化鈉 1 g 溶於水使成 25 mL）中和 後，取其 10 mL 加入本品 0.5 g 溶解，而後放置 5 分鐘，其濁 度應在「微濁」以下。 5. 雙胺基乙烯 ：本品 0.5 g 溶於水 5 mL，加 醋酸鈉 鉻酸鉀溶液（鉻酸鉀溶液 1 g 溶於水 200 mL）2 mL 及亞砷	修正低亞 硫酸鈉之 規格標準

酸試液 2 mL，置於水浴中加熱 2 分鐘後，不呈紫色。 6. 甲<u>酸</u>鹽：0.05 %以下（以 HCHO 計）。 7. 鋅：80 ppm 以下。 8. 砷：4 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。 9. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 10. 分類：食品添加物第（四）類。 11. 用途：漂白劑。	酸試液 2 mL，置於水浴中加熱 2 分鐘後，不呈紫色。 6. 甲<u>醛</u>鹽：0.05 %以下（以 HCHO 計）。 7. 鋅：80 ppm 以下。 8. 砷：4 ppm 以下（以 As₂O₃ 計）。 9. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。 10. 分類：食品添加物第（四）類。 11. 用途：漂白劑。	
--	--	--