

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第四條修正 條文對照表

修正條文	現行條文	說明
<p>第四條 本標準自發布日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零七年六月十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零八年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零八年十一月七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零九年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零九年八月十一日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十一年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零九年九月二十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十二年一月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百十年二月二十二日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十一年七月一日施行。</p> <p><u>本標準中華民國一百十年三月十七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十一年七月一日施行。</u></p>	<p>第四條 本標準自發布日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零七年六月十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零八年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零八年十一月七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百零九年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零九年八月十一日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十一年七月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百零九年九月二十九日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十二年一月一日施行。</p> <p>本標準中華民國一百十年二月二十二日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百十一年七月一日施行。</p>	<p>一、增訂第七項，明定本次修正條文之施行日期。</p> <p>二、國產產品之製造日期或進口產品之進口日期在一百十一年七月一日以後者，均適用附表一及附表二此次修正之規定。</p>

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條附表 一修正對照表

修正規定				現行規定	說明
第(十二)類 粘稠劑(糊料)					將果膠、關華豆膠與刺槐豆膠等三項，納入食品添加物管理。
編號	品名	使用範圍及限量	使用限制		
049	<u>果膠(Pectins)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	嬰幼兒罐頭食品不得使用 <u>醃胺化果膠(amidated pectins)</u> 。		
050	<u>關華豆膠(Guar gum)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			
051	<u>刺槐豆膠(Carob bean gum; Locust bean gum)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			
第(十六)類 乳化劑					
編號	品名	使用範圍及限量	使用限制		
031	<u>果膠(Pectins)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	嬰幼兒罐頭食品不得使用 <u>醃胺化果膠(amidated pectins)</u> 。		
032	<u>關華豆膠(Guar gum)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			
033	<u>刺槐豆膠(Carob bean gum; Locust bean gum)</u>	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條附表 二修正對照表

修正規定	現行規定	說明
第(十二)類 粘稠劑(糊料) 第(十六)類 乳化劑 § 12049 § 16031 <div style="text-align: center;"> 果膠 <u>Pectins</u> </div> 別 名 <u>INS No. 440</u> 定 義 <u>：主要由部分甲酯化的聚半乳糖醛酸及其鈉、鉀、鈣、銨鹽所組成。通常由柑橘或蘋果等植物之可食部位經水萃等處理後取得。其沉澱溶劑僅可使用甲醇、乙醇及異丙醇。某些果膠產品其部分甲酯基團，可被氨於鹼性條件下改變為一級醯胺基。此外，亦可使用二氧化硫延長保存期限。</u> C.A.S.編號 <u>9000-69-5</u> 外 觀 <u>白色、淡黃、淺灰或淺褐色粉末。</u> 特 性 <u>鑑 別</u> <u>果膠試驗</u> <u>通過試驗。</u> <u>醯胺基試驗</u> <u>通過試驗(限醯胺果膠)。</u> <u>純 度</u> <u>乾燥減重</u> <u>12%以下(105°C，2小時)。</u> <u>二氧化硫</u> <u>50 mg/kg 以下。</u> <u>溶劑殘留</u> <u>單獨或混合使用甲醇、乙醇及異丙醇，其總殘留量 1%以下。</u> <u>酸不溶性灰</u> <u>1%以下。</u> <u>分</u> <u>總不溶物</u> <u>3%以下。</u> <u>氮含量</u> <u>經酸及乙醇洗後，2.5%以下。</u> <u>半乳糖醛酸</u> <u>以不含灰分乾基計算，65%以上。</u>		訂定果膠、關華豆膠與刺槐豆膠等三項規格標準。

醃胺化比例 佔果膠羧基總量 25%以下。

鉛 2 mg/kg 以下。

分 類 ：食品添加物第(十二)類；
食品添加物第(十六)類。

用 途 ：粘稠劑(糊料)；乳化劑。

第(十二)類 粘稠劑(糊料)

第(十六)類 乳化劑

§ 12050

§ 16032

關華豆膠

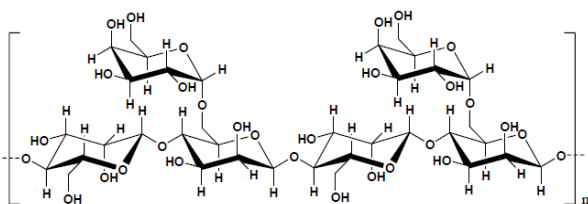
Guar Gum

別 名 Gum cyamopsis、guar flour、INS No. 412

定 義 ：為豆科植物關華豆 *Cyamopsis tetragonolobus*(L.) Taub. (Fam. Leguminosae) 之磨碎種子胚乳，為一高分子量聚半乳甘露糖(分子量約 50,000-8,000,000)，甘露糖與半乳糖比例約為 2:1。關華豆之種子經破碎、去除胚芽、胚乳經脫殼及篩分後，可得到磨碎胚乳(天然關華豆膠)，亦可能為控制微生物數量再經乙醇或異丙醇清洗。

C.A.S.編號 9000-30-0

結構式



外 觀 白色到淺黃色、幾近無臭、具流動性之粉末。

特 性
鑑 別

溶解度 不溶於乙醇。

凝膠試驗 本品懸浮液中加少量硼酸鈉試液，應產生凝膠。

黏度試驗 取本品 2 g 置於 400 mL 燒杯中，加異丙醇

約 4 mL 濕潤本品，加水 200 mL，經劇烈攪拌直至完全且均勻分散。取本品分散液 100 mL 至 400 mL 燒杯中，於沸水浴中加熱約 10 分鐘後冷卻至室溫，經加熱冷卻後之分散液黏度無顯著上升。

組成成分 應存在半乳糖及甘露糖。

鏡檢試驗 於載玻片上滴加含 0.5% 碘及 1% 碘化鉀之混合溶液數滴，置入少量本品，於顯微鏡下檢視，本品應呈現密集圓形或梨形細胞狀聚集，其內容物為黃至褐色。

純 度

乾燥減重 15.0% 以下(105°C，5 小時)。

硼酸鹽 取本品 1 g，分散於水 100 mL 中，該分散液應為流體，且靜置後不形成凝膠，分散液加稀鹽酸 (10%) 10 mL，混勻後，將混合液滴 1 滴於薑黃試紙上，試紙不得呈褐色。

灰分 1.5% 以下(800°C，3-4 小時)。

酸不溶物 7.0% 以下。

蛋白質 10.0% 以下。

溶劑殘留 單獨或混合使用乙醇或異丙醇，其總殘留量應在 1% 以下。

鉛 2 mg/kg 以下。

分 類 : 食品添加物第(十二)類；
食品添加物第(十六)類。

用 途 : 粘稠劑(糊料)；乳化劑。

第(十二)類 粘稠劑(糊料)

第(十六)類 乳化劑

§ 12051

§ 16033

刺槐豆膠

Carob Bean Gum

別 名 Locust Bean Gum、INS No. 410

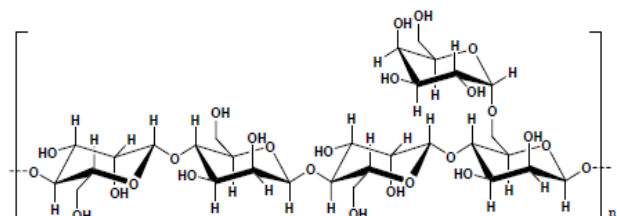
定 義 : 為豆科植物刺槐豆 *Ceratonia siliqua* (L.) *Taub.*(Fam. Leguminosae)之磨碎種子胚乳，

為一高分子量聚半乳甘露糖(分子量約50,000-3,000,000)，甘露糖與半乳糖比例約為4:1。刺槐豆之種子核仁經稀硫酸、加熱及機械處理後脫殼，去除胚芽後，胚乳經粉碎及篩分可得天然刺槐豆膠，亦有可能經乙醇及異丙醇清洗以控制微生物數量。

C.A.S.編號

9000-40-2

結構式



外觀 白色到淺黃色，幾近無臭之粉末。

特性

鑑別

溶解度 不溶於乙醇。

凝膠試驗 本品懸浮液中加少量硼酸鈉試液，應產生凝膠。

黏度試驗 取本品 2 g 置於 400 mL 燒杯中，加異丙醇約 4 mL 潤濕本品，加水 200 mL，經劇烈攪拌直至完全且均勻分散。取本品分散液 100 mL 至 400 mL 燒杯中，於沸水浴中加熱約 10 分鐘後冷卻至室溫，經加熱冷卻後之分散液黏度顯著上升。

組成成分 應存在半乳糖及甘露糖。

鏡檢試驗 於載玻片上滴加含 0.5% 碘及 1% 碘化鉀之混合溶液數滴，置入少量本品，於顯微鏡下檢視，本品應含有分散長管細胞狀顆粒，其為褐色內容物應顯著少於關華豆膠。

純度

乾燥減重 14% 以下(105°C，5 小時)。

灰分 1.2% 以下(800°C，3-4 小時)。

酸不溶物 4.0% 以下。

蛋白質 7.0% 以下。

<u>澱粉</u>	<u>本品分散液(1→10)加入幾滴碘試液，不生成藍色。</u>		
<u>溶劑殘留</u>	<u>單獨或混合使用乙醇或異丙醇，其總殘留量應在 1%以下。</u>		
<u>鉛</u>	<u>2 mg/kg 以下。</u>		
<u>分 類</u>	<u>：食品添加物第(十二)類； 食品添加物第(十六)類。</u>		
<u>用 途</u>	<u>：粘稠劑(糊料)；乳化劑。</u>		