

正本

檔 號：
保存年限：

衛生福利部 函

機關地址：11558 台北市南港區忠孝東路六段488號
傳 真：02-26531062
聯絡人及電話：李啓豪 02-27878338
電子郵件信箱：chihaolee@fda.gov.tw

106

台北市大安區敦化南路二段267號9樓之2

受文者：台灣保健營養食品工業同業公會

收文	109年4月17日	第	號
台灣保健營養食品工業同業公會			

發文日期：中華民國109年4月14日
發文字號：衛授食字第1091300407號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：

1. 呈秘書長 張簡懿芬 4/17
 1. 呈理事長
 2. 轉知各會員 華陽 4/21/2020

主旨：「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二，業經本部於中華民國109年4月14日以衛授食字第1091300402號令修正發布施行，請查照。

說明：

- 一、旨揭「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二草案，業經本部於108年11月7日以衛授食字第1081303084號公告，公告於行政院公報，踐行法規預告程序。
- 二、發布令及附件請至行政院公報資訊網、本部網站「衛生福利法規檢索系統」下「最新動態」網頁或本部食品藥物管理署網站「公告資訊」下「本署公告」網頁下自行下載。

正本：台灣區玉米類製品工業同業公會、立法委員伍麗華Saidhai Tahovecahe國會辦公室、立法委員林楚茵國會辦公室、立法委員廖國棟Sufin Siluko國會辦公室、立法委員張宏陸國會辦公室、立法委員傅崑萁國會辦公室、立法委員陳淑華國會辦公室、中華民國健康食品協會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、中華民國直銷協會、中華民國營養食品協會、中華民國營養師公會全國聯合會、台北市美國商會、台北市日本工商會、台北市植物保護商業同業公會、台北市英僑商務協會、台北市瑞典商會、台灣食品科學技術學會、台灣罐頭食品工業同業公會、台灣區冷凍蔬果工業同業公會、台灣區蜜餞工業同業公會、台灣區植物油製煉工業同業公會、台灣胺基酸工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會

裝

訂

線

業公會、台灣植物保護工業同業公會、台灣食品產業發展協會、台灣食品保護協會、台灣保健食品學會、台灣食品技師協會、台灣國際生命科學會、台灣冷凍肉品工業同業公會、台灣區糖菓餅乾麵食工業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣區製茶工業同業公會、台灣區麵粉工業同業公會、台灣區紅糖工業同業公會、台灣保健營養食品工業同業公會、台灣保健食品產業發展協會、台灣加拿大商會、台灣以色列商業文化促進會、台灣進口水產品協進會、台灣區冷凍水產工業同業公會、臺灣飼料工業同業公會、臺灣省進出口商業同業公會、臺灣烘焙油脂工業同業公會、臺灣食品發展協會、臺北市香港商業協會、法國工商會、國防部福利事業管理處、財團法人台灣優良農產品發展協會、財團法人台北市瑠公農業產銷基金會、高雄市進出口商業同業公會、陸軍後勤指揮部副食供應中心、歐洲在台商務協會、德國經濟辦事處、台中市美國商會、社團法人中華民國紙包裝食品推廣協會、馬來西亞商業及工業協會、高雄市美國商會、工業研究院材料與化學工業研究所、財政部關務署、財政部關務署基隆關、行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所、行政院農業委員會農糧署、立法委員陳歐珀國會辦公室、立法委員吳玉琴國會辦公室、立法委員吳怡玓國會辦公室、立法委員林宜瑾國會辦公室、立法委員謝衣鳳國會辦公室、立法委員鄭麗文國會辦公室、立法委員邱議瑩國會辦公室、立法委員柯建銘國會辦公室、立法委員洪孟楷國會辦公室、立法委員翁重鈞國會辦公室、立法委員游錫堃國會辦公室、立法委員陳秀寶國會辦公室、立法委員陳亭妃國會辦公室、立法委員陳柏惟國會辦公室、立法委員陳瑩國會辦公室、財團法人中華穀類食品工業技術研究所、財政部、財政部關務署臺中關、財政部關務署臺北關、財政部關務署高雄關、行政院農業委員會、行政院農業委員會漁業署、行政院農業委員會動植物防疫檢疫局、法務部、內政部、經濟部、經濟部國際貿易局、經濟部工業局、經濟部標準檢驗局、衛生福利部疾病管制署、衛生福利部國民健康署、立法委員王美惠國會辦公室、立法委員王婉諭國會辦公室、立法委員吳斯懷國會辦公室、立法委員李德維國會辦公室、立法委員沈發惠國會辦公室、立法委員林文瑞國會辦公室、立法委員羅美玲國會辦公室、立法委員賴惠員國會辦公室、立法委員林思銘國會辦公室、立法委員賴香伶國會辦公室、立法委員賴品妤國會辦公室、立法委員魯明哲國會辦公室、立法委員邱臣遠國會辦公室、立法委員鄭正鈐國會辦公室、立法委員蔡壁如國會辦公室、立法委員邱顯智國會辦公室、立法委員洪申翰國會辦公室、立法委員范雲國會辦公室、立法委員廖婉汝國會辦公室、立法委員葉毓蘭國會辦公室、立法委員高虹安國會辦公室、立法委員高嘉瑜國會辦公室、立法委員張育美國會辦公室、立法委員張其祿國會辦公室、立法委員萬美玲國會辦公室、立法委員溫玉霞國會辦公室、立法委員莊競程國會辦公室、立法委員楊瓊瓔國會辦公室、立法委員黃世杰國會辦公室、立法委員湯蕙禎國會辦公室、立法委員陳以信國會辦公室、立法委員陳超明國會辦公室、立法委員陳雪生國會辦公室、立法委員陳素月國會辦公室、立法委員陳明文國會辦公室、立法委員曾銘宗國會辦公室、立法委員陳玉

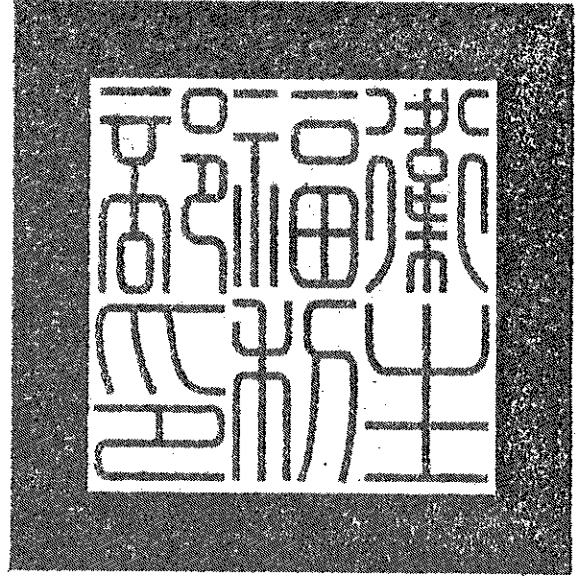
珍國會辦公室、立法委員郭國文國會辦公室、立法委員費鴻泰國會辦公室、立法委員許智傑國會辦公室、立法委員黃秀芳國會辦公室、立法委員黃國書國會辦公室、立法委員楊曜國會辦公室、立法委員許淑華國會辦公室、立法委員莊瑞雄國會辦公室、立法委員張廖萬堅國會辦公室、立法委員高金素梅國會辦公室、立法委員馬文君國會辦公室、立法委員徐志榮國會辦公室、立法委員管碧玲國會辦公室、立法委員趙天麟國會辦公室、立法委員趙正宇國會辦公室、立法委員劉世芳國會辦公室、立法委員劉耀豪國會辦公室、立法委員劉建國國會辦公室、立法委員蔡其昌國會辦公室、立法委員蔡易餘國會辦公室、立法委員蔡適應國會辦公室、立法委員邱泰源國會辦公室、立法委員蔣萬安國會辦公室、立法委員鄭天財Sra Kacaw國會辦公室、立法委員邱志偉國會辦公室、立法委員鄭運鵬國會辦公室、立法委員林德福國會辦公室、立法委員林淑芬國會辦公室、立法委員賴士葆國會辦公室、立法委員林為洲國會辦公室、立法委員林昶佐國會辦公室、立法委員林奕華國會辦公室、立法委員賴瑞隆國會辦公室、立法委員林俊憲國會辦公室、立法委員鍾佳濱國會辦公室、立法委員羅明才國會辦公室、立法委員羅致政國會辦公室、立法委員林岱樺國會辦公室、立法委員蘇巧慧國會辦公室、立法委員蘇治芬國會辦公室、立法委員蘇震清國會辦公室、立法委員周春米國會辦公室、立法委員李貴敏國會辦公室、立法委員李昆澤國會辦公室、立法委員呂玉玲國會辦公室、立法委員吳琪銘國會辦公室、立法委員吳思瑤國會辦公室、立法委員吳秉叡國會辦公室、立法委員余天國會辦公室、立法委員何欣純國會辦公室、立法委員何志偉國會辦公室、立法委員江啟臣國會辦公室、立法委員江永昌國會辦公室、立法委員王定宇國會辦公室、立法委員孔文吉國會辦公室、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、台北市進出口商業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣優良食品發展協會、財團法人董氏基金會、財團法人食品工業發展研究所、地方政府衛生局

副本：衛生福利部食品藥物管理署研究檢驗組、衛生福利部食品藥物管理署北區管理中心、衛生福利部食品藥物管理署中區管理中心、衛生福利部食品藥物管理署南區管理中心

部長陳時中

衛生福利部 令

發文日期：中華民國109年4月14日
發文字號：衛授食字第1091300402號
附件：



修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二。

附修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二

部長陳時中

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條附表一、第三條附表二修正總說明

衛生福利部依據食品安全衛生管理法第十八條第一項規定：「食品添加物之品名、規格及其使用範圍、限量標準，由中央主管機關定之。」。前於九十七年十一月二十日發布施行「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，歷經修正共三十三次。

為加強食品添加物之管理，爰再次修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二，本次修正重點如下：

- 一、增訂食品添加物甜味劑羅漢果糖苷萃取物使用範圍及限量標準。(修正第二條附表一)
- 二、增訂羅漢果糖苷萃取物規格標準，修正硬脂酸鎂、碳酸鎂、磷酸二氫鈣、苯甲酸鈉、乳酸亞鐵、碘酸鉀之規格標準。(修正第三條附表二)

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條 附表一修正規定

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
11-1-026	羅漢果糖苷萃取物 (Mogroside Extract)	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。

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條 附表二修正規定

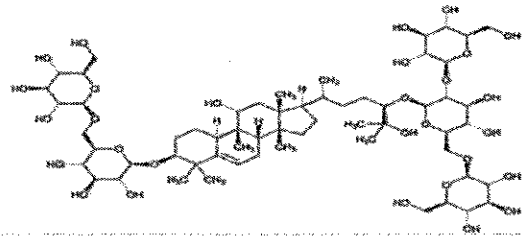
第(十一之一)類 甜味劑

§ 11-1-026

羅漢果糖苷萃取物

Mogroside Extract

- 定義**：本品由 *Siraitia grosvenorii* (Swingle) C. Jeffrey ex A. M. Lu & Zhi Y. Zhang (*Momordica grosvenori* Swingle) 之果實經萃取、過濾、純化等程序製得，其主要成分為羅漢果糖苷(mogrosides)。
- 含量**：羅漢果糖苷 V (mogroside V, $C_{60}H_{102}O_{29}$ = 1287.43) 含量 20% 以上(以乾重計)。



羅漢果糖苷 V (mogroside V)

- 外觀特性**：淡黃色至淡棕色具甜味粉末。
- 鑑別**
- 呈色反應**：取預經乾燥之本品 5~10 mg，加入醋酸酐(acetic anhydride) 2 mL，溫熱 2 分鐘後，緩慢加入硫酸 0.5 mL，其界面轉為紅棕色。
- 層析分析**：本品應含有羅漢果糖苷 V (mogroside V)。
- 純度**
- 鉛：1.0 mg/kg 以下。
- 鎘：1.0 mg/kg 以下。
- 砷：0.5 mg/kg 以下。
- 乾燥減重：6.0% 以下 (105°C，2 小時)。
- 熾灼殘渣：2.0% 以下。
- 分類**：食品添加物第 (十一之一) 類。
- 用途**：甜味劑。

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

§ 07021

硬脂酸鎂

Magnesium Stearate

別名	: Magnesium distearate, dibasic magnesium stearate, INS No. 470(iii)
定義	: 本品係來自食用油脂中獲得之脂肪酸鎂鹽混合物。本品主要由不同比例的硬脂酸鎂和棕櫚酸鎂組成。本品透過以下 2 種方法之一製備: a) 直接方法, 利用脂肪酸直接與鎂源反應, 如氧化鎂, 反應形成脂肪酸之鎂鹽; b) 間接方法, 利用脂肪酸與氫氧化鈉於水中反應產生鈉皂, 並加入鎂鹽後取得沉澱物。
化學名稱	: Magnesium stearate, magnesium octadecanoate, fatty acids C ₁₆ -C ₁₈ magnesium salts
C.A.S.編號	: 557-04-0 (magnesium stearate) 91031-63-9 (fatty acids C ₁₆₋₁₈ magnesium salts)
化學式	: Mg(C ₁₈ H ₃₅ O ₂) ₂ (magnesium distearate)
分子量	: 591.27 (magnesium distearate)
含量	: 鎂: 4.0%以上, 5.0%以下 (以乾基計)。 脂肪酸: 就脂肪酸部分, 硬脂酸 40.0%以上, 總硬脂酸及棕櫚酸 90.0%以上。
外觀	: 灰白色至白色, 極精細之粉末; 觸感油膩
鑑別	
溶解度	: 幾乎不溶於水
鎂	: 陽性
脂肪酸組成	: 個別脂肪酸符合定義所述之規格
純度	
乾燥減重	: 6%以下 (105°C, 1 g 乾燥至恆重)
酸度或鹼度	: 通過試驗
不皂化物	: 2%以下

鎘 : 1 mg/kg 以下。

鉛 : 2 mg/kg 以下。

鎳 : 3 mg/kg 以下。

分
用

類 : 食品添加物第(七)類。

途 : 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

§ 07018

碳酸鎂

Magnesium Carbonate

別名	: INS No. 504(i), Magnesium subcarbonate (light or heavy), hydrated basic magnesium carbonate, magnesium carbonate hydroxide; INS No. 504(ii)
定義	: 鹼性水合碳酸鎂或普通水合碳酸鎂，或兩者之混合物
化學名稱	: Magnesium carbonate, Magnesium carbonate hydroxide hydrated
C.A.S.編號	: 碳酸鎂：546-93-0
含量	: 碳酸鎂 (Magnesium Carbonate)：24.0% ~ 26.4% (以 Mg 計) 氫氧化鎂碳酸鹽 (Magnesium Hydroxide Carbonate)：40.0% ~ 45.0% (以 MgO 計)
外觀	: 無臭、質地輕之易碎白色塊狀物、或厚重白色粉末
特性	
鑑別	
溶解度	: 幾乎不溶於水，不溶於乙醇
碳酸鹽試驗	: 碳酸鎂：通過試驗 氫氧化鎂碳酸鹽：-
鎂鹽試驗	: 通過試驗
鹼度	: 碳酸鎂：- 氫氧化鎂碳酸鹽：漿液有輕微鹼性
純度	
酸不溶物	: 0.05%以下
水不溶物	: 碳酸鎂：1%以下 氫氧化鎂碳酸鹽：-
可溶性鹽	: 碳酸鎂：- 氫氧化鎂碳酸鹽：1.0%以下

鈣 : 碳酸鎂 : 0.4%以下
氫氧化鎂碳酸鹽 : 1.0%以下

鉛 : 2 mg/kg 以下。

砷 : 4 mg/kg 以下 (以 As_2O_3 計)。

分 類 : 食品添加物第 (七) 類。
用 途 : 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
第 (八) 類 營養添加劑

§ 07006

§ 08113

磷酸二氫鈣

Calcium dihydrogen phosphate

- 別名** : Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate, INS No. 341(i)
- 定義**
- 化學名稱** : Calcium dihydrogen phosphate
- C.A.S.編號** : 無水物 : 7758-23-8
一水物 : 10031-30-8
- 化學式** : 無水物 : $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$
一水物 : $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$
- 分子量** : 無水物 : 234.05
一水物 : 252.07
- 含量** : 無水物 : 16.8 ~ 18.3% (以 Ca 計)
一水物 : 15.9 ~ 17.7% (以 Ca 計)
- 外觀特性** 吸濕性白色晶體或顆粒，或顆粒狀粉末
- 鑑別**
- 溶解度** : 略溶於水、不溶於乙醇
- 鈣鹽試驗** : 通過試驗
- 磷酸鹽試驗** : 通過試驗
- 純度**
- 乾燥減重** : 1%以下 (一水物，60°C，3 小時)
- 熾灼減重** : 14.0 ~ 15.5% (無水物，800°C，30 分鐘)
- 氟化物** : 50 mg/kg 以下
- 砷** : 3 mg/kg 以下
- 鉛** : 4 mg/kg 以下
- 分類用途** : 食品添加物第 (七) 類；第 (八) 類。
: 品質改良用、釀造用及食品製造用劑；營養添加劑。

第(一)類 防腐劑
§ 01009

苯甲酸鈉

Sodium Benzoate

別定	名	INS No. 211
化學名	義稱	Sodium benzoate, sodium salt of benzenecarboxylic acid, sodium salt of phenylcarboxylic acid
C . A . S . 編	號	532-32-1
化學式	式	$C_7H_5O_2Na$
分子量	量	144.11
含量	量	99.0%以上 (以無水計)。
外特	觀性	白色、幾乎無臭、結晶性粉末、片狀或顆粒狀。
鑑	別	
溶解	度	易溶於水，略溶於乙醇。
苯甲酸鈉	鹽	通過試驗 (使用 10% 苯甲酸鈉水溶液)。
純	鹽	通過試驗。
乾燥	度	
減重	度	1.5%以下 (105°C, 4 小時)。
或鹼	度	取本品 2 g 溶於 20 mL 剛沸騰的水中，以 0.1 N 氫氧化鈉液或 0.1 N 鹽酸液滴定中和，滴定量在 0.5 mL 以下 (使用酚酞試液為指示劑)。
鉛		2 mg/kg 以下。
易碳化	物	本品 0.5 g 溶於硫酸試液 (94.5~95.5%) 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 Q 為深。
易氧化	物	在 100 mL 水中加入 1.5 mL 硫酸，加熱至沸騰並滴入 0.1 N 過錳酸鉀液至粉紅色持續 30 秒。取本品 1 g 溶於此熱溶液中，以 0.1 N 過錳酸鉀液滴定至粉紅色持續 15 秒，其滴定量在 0.5 mL 以下。
有機	機	
氯化	物	0.07%以下 (以 Cl_2 計)。

分
用

類 食品添加物第(一)類。
途 防腐劑。

第(八)類 營養添加劑

§ 08040

乳酸亞鐵

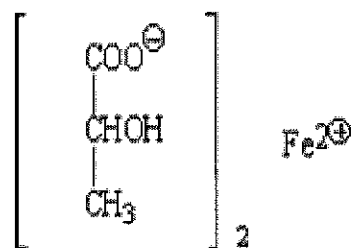
Ferrous Lactate

別名：INS No. 585。

分子式： $C_6H_{10}FeO_6 \cdot xH_2O$ ，(x = 2 或 3)

分子量：270.02 (含 $2H_2O$)

288.03 (含 $3H_2O$)



1. 含量：96%以上(以乾重計)。
2. 外觀：淡綠白結晶或淡綠色粉末，具微弱特殊味道。
3. 溶解度：可溶於水，幾乎不溶於乙醇。
4. pH：5.0~6.0(本品1g溶於水50mL)。
5. 鑑別試驗：
(1) 乳酸試驗：通過試驗。
(2) 亞鐵鹽試驗：通過試驗。
6. 乾燥減重：18%以下(約700mmHg真空乾燥，100℃)。
7. 硫酸鹽：0.1%以下。
8. 氯化物：0.1%以下。
9. 三價鐵離子：0.6%以下。
10. 鉛：1mg/kg以下。
11. 分類：食品添加物第(八)類。
12. 用途：營養添加劑。

第(八)類 營養添加劑

§ 08043

碘酸鉀

Potassium Iodate

分子式： KIO_3

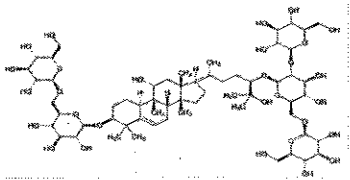
分子量：214.01

1. 外觀：白色結晶性粉末。
2. 水不溶物：50 ppm 以下。
3. 酸鹼度：本品 3 g 溶於溫水 40 mL，加酚酞試液 3 滴時，不得呈紅色，再加 0.02 N 氫氧化鈉 0.25 mL 時，應呈紅色。
4. 氯化物及溴化物：0.02% 以下（以 Cl 計）
5. 氯酸鹽：本品粉末 2 g 加硫酸 2 mL 時，檢體應保持白色且不得發生臭或氣體。
6. 碘化物：本品 1 g 溶於水 20 mL，加氯仿 1 mL 及 1 N 硫酸液 0.5 mL 時，1 分鐘內氯仿層不得呈現紫堇色。
7. 含氮化合物：0.025% 以下（以 N 計）。
8. 硫酸鹽：50 ppm 以下（以 SO_4 計）。
9. 重金屬：10 ppm 以下（以 Pb 計）。
10. 鐵：10 ppm 以下。
11. 鈉鹽：本品水溶液（1→10）之焰色反應不得呈明顯黃色。
12. 分類：食品添加物第(八)類。
13. 用途：營養添加劑。

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(十一之一)類 甜味劑				第(十一之一)類 甜味劑	增列甜味劑品項羅漢果糖苷萃取物。
編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制		
11-1-0 26	羅漢果糖苷萃 取物 (Mogroside Extract)	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。		

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
<p>第(十一之一)類 甜味劑</p> <p>§ 11-1-026</p> <p style="text-align: center;"><u>羅漢果糖苷萃取物</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Mogroside Extract</u></p> <p>定 義：本品由 <u>Siraitia grosvenorii (Swingle) C. Jeffrey ex A. M. Lu & Zhi Y. Zhang (Momordica grosvenori Swingle)</u> 之果實經萃取、過濾、純化等程序製得，其主要成分為羅漢果糖苷(mogrosides)。</p> <p>含 量：羅漢果糖苷 V (mogroside V, $C_{60}H_{102}O_{29} = 1287.43$)含量 20%以上(以乾重計)。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;"><u>羅漢果糖苷 V (mogroside V)</u></p> <p>外 觀：淡黃色至淡棕色具甜味粉末。</p> <p>特 性</p> <p>鑑 別</p> <p>呈色反應：取預經乾燥之本品 5~10 mg，加入醋酸酐(acetic anhydride) 2 mL，溫熱 2 分鐘後，緩慢加入硫酸 0.5 mL，其界面轉為紅棕色。</p> <p>層析分析：本品應含有羅漢果糖苷 V (mogroside V)。</p> <p>純 度</p> <p>鉛：1.0 mg/kg 以下。</p> <p>鎘：1.0 mg/kg 以下。</p> <p>砷：0.5 mg/kg 以下。</p> <p>乾燥減重：6.0%以下(105°C，2 小時)。</p> <p>熾灼殘渣：2.0%以下。</p> <p>分類：食品添加物第(十一之一)類。</p> <p>用途：甜味劑。</p>	<p>第(十一之一)類 甜味劑</p>	<p>一、增列羅漢果糖苷萃取物規格標準。</p> <p>二、修正硬脂酸鎂、碳酸及磷酸二氫鈣規格標準。</p> <p>三、修正苯甲酸鈉、乳酸亞鐵及碘酸鉀規格文字。</p>

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

§ 07021

硬脂酸鎂

Magnesium Stearate

別名 : Magnesium distearate, dibasic magnesium stearate, INS No. 470(iii)

定義 : 本品係來自食用油脂中獲得之脂肪酸鎂鹽混合物。本品主要由不同比例的硬脂酸鎂和棕櫚酸鎂組成。本品透過以下二種方法之一製備：a) 直接方法，利用脂肪酸直接與鎂源反應，如氧化鎂，反應形成脂肪酸之鎂鹽；b) 間接方法，利用脂肪酸與氫氧化鈉於水中反應產生鈉皂，並加入鎂鹽後取得沉澱物。

化學名稱 : Magnesium stearate, magnesium octadecanoate, fatty acids C₁₆-C₁₈ magnesium salts

C.A.S.編號 : 557-04-0 (magnesium stearate)
91031-63-9 (fatty acids C₁₆-18. magnesium salts)

化學式 : Mg(C₁₈H₃₅O₂)₂ (magnesium distearate)

分子量 : 591.27 (magnesium distearate)

含量 : 鎂：4.0%以上，5.0%以下 (以乾基計)。

脂肪酸：就脂肪酸部分，硬脂酸 40.0%以上，總硬脂酸及棕櫚酸 90.0%以上。

外觀 : 灰白色至白色，極精細之粉末；觸感油膩

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

§ 07021

硬脂酸鎂

Magnesium Stearate

1. **性狀** : 本品係鎂及可食性固態有機酸混合而成，主成分為不同比例之硬脂酸鎂及棕櫚酸鎂。為微細白色膨鬆粉末，具微弱之特殊氣味；本品呈油狀，不具砂礫性，不溶於水、酒精或醚類。

2. **鑑別** : (1) 取本品 1 g 與水 25 mL 及鹽酸 5 mL 混合加熱，則脂肪酸被釋出而可於液面上生成一油層，其水層對鎂之試驗呈陽性反應。

(2) 取本品 25 g 與熱水 200 mL 混合，加入 10 % (w/v) 稀釋硫酸試液 60 mL 混合後加熱之，並隨時攪拌，至脂肪酸明顯分離，形成一透明層，取此脂肪酸以沸水清洗至無硫酸鹽殘存後，將脂肪酸移入小燒杯，以蒸氣浴加熱至水分與脂肪酸完全分離，且脂肪酸呈澄清狀，冷卻後除去水層，將脂肪酸溶解過濾於乾燥燒杯中，以 105 °C 之溫度乾燥 20 分鐘，則新得脂肪酸之凝固點應在 54 °C 以上。

3. **鎂含量** : 6.8~8.3 % (以 MgO 計)。

4. **砷** : 3 ppm 以下 (以 As 計)。

5. **重金屬** : 40 ppm 以下 (以 Pb 計)。

6. **鉛** : 10 ppm 以下。

7. **乾燥減重** : 4 % 以下。

<p>特 性</p> <p>鑑 別</p> <p><u>溶 解 度</u> : 幾乎不溶於水</p> <p><u>鎂</u> : 陽性</p> <p><u>脂 肪 酸 組 成</u> : 個別脂肪酸符合定義所述之規格</p> <p>純 度</p> <p><u>乾 燥 減 重</u> : 6%以下 (105°C, 1 g 乾燥至恆重)</p> <p><u>酸 度 或 鹼 度</u> : 通過試驗</p> <p><u>不 皂 化 物</u> : 2%以下</p> <p><u>鎘</u> : 1 mg/kg 以下。</p> <p><u>鉛</u> : 2 mg/kg 以下。</p> <p><u>鎳</u> : 3 mg/kg 以下。</p> <p>分 類 : 食品添加物第 (七) 類。</p> <p>用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p>	<p>8. 分 類 : 食品添加物第 (七) 類。</p> <p>9. 用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p>	
<p>第 (七) 類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07018</p> <p style="text-align: center;">碳酸鎂</p> <p style="text-align: center;">Magnesium Carbonate</p> <p>別 名 : <u>INS No. 504(i), Magnesium subcarbonate (light or heavy), hydrated basic magnesium carbonate, magnesium carbonate hydroxide; INS No. 504(ii)</u></p> <p>定 義 : 鹼性水合碳酸鎂或普通水合碳酸鎂, 或兩者之混合物</p> <p>化學名稱 : <u>Magnesium carbonate, Magnesium carbonate</u></p>	<p>第 (七) 類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07018</p> <p style="text-align: center;">碳酸鎂</p> <p style="text-align: center;">Magnesium Carbonate</p> <ol style="list-style-type: none"> 含 量 : 40.0~44.0 % (以 MgO 計算)。 外 觀 及 性 狀 : 無色脆塊或疏松粉末, 無臭, 在空氣中穩定。本品不溶於水及酒精, 但可溶於稀酸中並起泡。 鑑 別 : 本品 0.2 g, 逐滴加入稀鹽酸(鹽酸 1 mL 加水 3 mL) 3 mL 時起泡溶解。加入氨試液使呈鹼 	

	<u>hydroxide hydrated</u>	
C.A.S.編號	: 碳酸鎂 : 546-93-0	
含量	<u>碳酸鎂 (Magnesium Carbonate) : 24.0% ~ 26.4% (以 Mg 計)</u>	
	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 (Magnesium Hydroxide Carbonate) : 40.0% ~ 45.0% (以 MgO 計)</u>	
外觀	: 無臭、質地輕之易碎白色塊狀物、或厚重白色粉末	
特性		
鑑別		
溶解度	: 幾乎不溶於水，不溶於乙醇	
碳酸鹽試驗	: 碳酸鎂 : 通過試驗	
驗	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 : -</u>	
鎂鹽試驗	: 通過試驗	
鹼度	: 碳酸鎂 : -	
	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 : 漿液有輕微鹼性</u>	
純度		
酸不溶物	: 0.05% 以下	
水不溶物	: 碳酸鎂 : 1% 以下	
	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 : -</u>	
可溶性鹽	: 碳酸鎂 : -	
	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 : 1.0% 以下</u>	
鈣	: 碳酸鎂 : 0.4% 以下	
	<u>氫氧化鎂碳酸鹽 : 1.0% 以下</u>	
鉛	: 2 mg/kg 以下。	
砷	: 4 mg/kg 以下 (以 As ₂ O ₃ 計)。	
分類	: 食品添加物第 (七) 類。	
用途	: 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。	
		性。此溶液之鎂離子試驗呈陽性反應。
	4. 溶液性	: 本品 1.0 g 溶於稀鹽酸 (鹽酸 2 mL 加水至 3 mL) 10 mL，加水 10 mL 時，其溶液濁度應在「略帶微濁」以下。
	5. 水可溶	: 本品 2.0 g 溶於新煮沸冷卻之
	物	水 100 mL，攪拌煮沸 5 分鐘，冷卻過濾，濾渣及濾紙予以水洗，洗液與濾液混合，加水至 100 mL，取此液 50 mL 於水浴上蒸乾後，再於 105 °C 乾燥 1 小時，其殘渣量應在 10 mg 以下 (1 % 以下)。
	6. 酸不可	: 0.05 % 以下。
	溶物	
	7. 重金屬	: 30 ppm 以下 (以 Pb 計)。
	8. 氧化鈣	: 0.06 % 以下。
	9. 砷	: 4 ppm 以下 (以 As ₂ O ₃ 計)。
	10. 鉛	: 10 ppm 以下。
	11. 可溶性	: 1 % 以下。
	鹽	
	12. 分類	: 食品添加物第 (七) 類
	13. 用途	: 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

第(八)類 營養添加劑

§ 07006

§ 08113

磷酸二氫鈣

Calcium dihydrogen phosphate

別 名 : Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate, INS No. 341(i)

定 義

化學名稱 : Calcium dihydrogen phosphate

C.A.S.編號 : 無水物：7758-23-8
一水物：10031-30-8

化學式 : 無水物：Ca(H₂PO₄)₂
一水物：Ca(H₂PO₄)₂·H₂O

分子量 : 無水物：234.05
一水物：252.07

含量 : 無水物：16.8~18.3% (以 Ca 計)
一水物：15.9~17.7% (以 Ca 計)

外 觀 : 吸濕性白色晶體或顆粒，或顆粒狀粉末

特 性

鑑 別

溶 解 度 : 略溶於水、不溶於乙醇

鈣 鹽 試 驗 : 通過試驗

磷酸鹽試驗 : 通過試驗

純 度

乾 燥 減 重 : 1%以下 (一水物，60°C，3

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

§ 07006

§ 08113

磷酸二氫鈣

Calcium Phosphate, Monobasic

分子式：Ca(H₂PO₄)₂·0~1H₂O

1. 含 量 : 乾燥時含 Ca(H₂PO₄)₂ 95.0%~105.5%。

2. 外觀及性狀 : 無色~白色結晶或顆粒或白色結晶性或顆粒性粉末，略溶於水但不溶於酒精。

3. 鑑 別 : (1) 本品以硝酸銀溶液(硝酸銀 1 g 溶於水 50 mL) 濕潤時會呈黃色。

(2) 本品 0.1 g 加水 20 mL，振盪均勻後過濾。濾液中加入草酸銨溶液(草酸銨 1 g 溶於水 30 mL) 5 mL，會有白色沉澱物形成。

4. 溶 液 性 狀 : 本品 2.0 g 加水 18 mL 及鹽酸 2 mL，在水浴中加熱 5 分鐘使溶時，其溶液應在「略帶微濁」以下。

5. 游離酸及磷酸氫鈣 : 本品 1.0 g 加水 3 mL 研磨，再加水 100 mL 振盪混合後，加甲基橙試液 1 滴，應

<p>小時)</p> <p><u>熾灼減重</u> : 14.0~15.5% (無水物, 800°C, 30分鐘)</p> <p><u>氟化物</u> : 50 mg/kg 以下</p> <p><u>砷</u> : 3 mg/kg 以下</p> <p><u>鉛</u> : 4 mg/kg 以下</p> <p>分 類 : 食品添加物第(七)類; 第(八)類。</p> <p>用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑; 營養添加劑。</p>	<p>呈紅色, 再加 1 N 氫氧化鈉液 1 mL, 應變黃色。</p> <p><u>6. 碳酸鹽</u> : 本品 2 g 加入 5 mL 煮沸, 冷卻後加鹽酸 2 mL 時, 不得產生氣泡。</p> <p><u>7. 砷</u> : 4 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</p> <p><u>8. 重金屬</u> : 30 ppm 以下 (以 Pb 計)。</p> <p><u>9. 氟化物</u> : 25 ppm 以下。</p> <p><u>10. 鉛</u> : 5 ppm 以下。</p> <p><u>11. 乾燥減重</u> : 17.0 % (180 °C, 3 小時)。</p> <p><u>12. 熾灼殘渣</u> : Ca(H₂PO₄)₂·H₂O : 1 % 以下 (800~825 °C 至恆重)。 Ca(H₂PO₄)₂ : 14.0~15.5 % (800~825 °C 至恆重)。</p> <p><u>13. 分 類</u> : 食品添加物第(七)類; 第(八)類。</p> <p><u>14. 用 途</u> : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑; 營養添加劑。</p>	
<p>第(一)類 防腐劑</p> <p>§ 01009</p> <p>苯甲酸鈉</p> <p>Sodium Benzoate</p> <p>別 名 INS No. 211</p> <p>定 義</p> <p>化 學 名 稱 Sodium benzoate, sodium salt of benzenecarboxylic acid, sodium salt of phenylcarboxylic acid</p> <p>C. A. S. 編號 532-32-1</p> <p>化 學 式 <u>C₇H₅O₂Na</u></p>	<p>第(一)類 防腐劑</p> <p>§ 01009</p> <p>苯甲酸鈉</p> <p>Sodium Benzoate</p> <p>別 名 INS No. 211</p> <p>定 義</p> <p>化 學 名 稱 Sodium benzoate, sodium salt of benzenecarboxylic acid, sodium salt of phenylcarboxylic acid</p> <p>C. A. S. 編號 532-32-1</p>	

分子	量	144.11	化學	式	$C_7H_5NaO_2$	
含	量	99.0%以上 (以無水計)。	分	子	量	144.11
外	觀	白色、幾乎無臭、結晶性粉末、片狀或顆粒狀。	含	量	99.0%以上 (以無水計)。	
特	性		外	觀	白色、幾乎無臭、結晶性粉末、片狀或顆粒狀。	
鑑	別		特	性		
溶	解	度	鑑	別		
苯	甲	酸	溶	解	度	易溶於水，略溶於乙醇。
鹽		通過試驗 (使用 10% 苯甲酸鈉水溶液)。	苯	甲	酸	鹽
鈉	鹽	通過試驗。	通過試驗 (使用 10% 苯甲酸鈉水溶液)。			
純	度		鈉	鹽	通過試驗。	
乾	燥	減	純	度		
重		1.5%以下 (105°C, 4 小時)。	乾	燥	減	重
酸	度	取本品 2 g 溶於 20 mL 剛沸騰的	酸	度	取本品 2 g 溶於 20 mL 剛沸騰的	
或	鹼	水中，以 0.1 N 氫氧化鈉液或 0.1 N 鹽酸液滴定中和，滴定量在 0.5 mL 以下 (使用酚酞試液為指示劑)。	或	鹼	水中，以 0.1 N 氫氧化鈉液或 0.1 N 鹽酸液滴定中和，滴定量在 0.5 mL 以下 (使用酚酞試液為指示劑)。	
鉛		2 mg/kg 以下。	鉛		2 mg/kg 以下。	
易	碳	化	易	碳	化	
物		本品 0.5 g 溶於硫酸試液 (94.5~95.5%) 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 Q 為深。	物		本品 0.5 g 溶於硫酸試液 (94.5~95.5%) 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 Q 為深。	
易	氧	化	易	氧	化	
物		在 100 mL 水中加入 1.5 mL 硫酸，加熱至沸騰並滴入 0.1 N 過錳酸鉀液至粉紅色持續 30 秒。取本品 1 g 溶於此熱溶液中，以 0.1 N 過錳酸鉀液滴定至粉紅色持續 15 秒，其滴定量在 0.5 mL 以下。	物		在 100 mL 水中加入 1.5 mL 硫酸，加熱至沸騰並滴入 0.1 N 過錳酸鉀液至粉紅色持續 30 秒。取本品 1 g 溶於此熱溶液中，以 0.1 N 過錳酸鉀液滴定至粉紅色持續 15 秒，其滴定量在 0.5 mL 以下。	
有	機	0.07%以下 (以 Cl_2 計)。	有	機	0.07%以下 (以 Cl_2 計)。	
氣	化	物	氣	化	物	
分	類	食品添加物第 (一) 類。	分	類	食品添加物第 (一) 類。	
用	途	防腐劑。	用	途	防腐劑。	
第 (八) 類 營養添加劑			第 (八) 類 營養添加劑			
§ 08040			§ 08040			

乳酸亞鐵

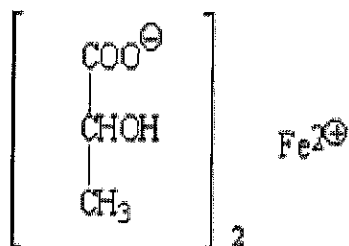
Ferrous Lactate

別名：INS No. 585。

分子式： $C_6H_{10}FeO_6 \cdot xH_2O$ ，(x = 2 或 3)

分子量：270.02 (含 $2H_2O$)

288.03 (含 $3H_2O$)



1. 含量：96%以上 (以乾重計)。
2. 外觀：淡綠白結晶或淡綠色粉末，具微弱特殊味道。
3. 溶解度：可溶於水，幾乎不溶於乙醇。
4. pH：5.0 ~ 6.0 (本品 1 g 溶於水 50 mL)。
5. 鑑別試驗：(1) 乳酸試驗：通過試驗。
(2) 亞鐵鹽試驗：通過試驗。
6. 乾燥減重：18%以下 (約 700 mmHg 真空乾燥，100°C)。
7. 硫酸鹽：0.1%以下。
8. 氯化物：0.1%以下。
9. 三價鐵離子：0.6%以下。
10. 鉛：1 mg/kg 以下。
11. 分類：食品添加物第 (八) 類。
12. 用途：營養添加劑。

§ 08040

乳酸亞鐵

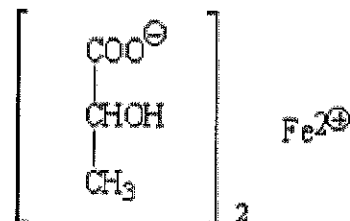
Ferrous Lactate

別名：INS No. 585。

分子式： $C_6H_{10}FeO_6 \cdot xH_2O$ ，(x = 2 或 3)

分子量：270.02 (含 $2H_2O$)

288.03 (含 $3H_2O$)



1. 含量：96%以上 (以乾重計)。
2. 外觀：淡綠白結晶或淡綠色粉末，具微弱特殊味道。
3. 氯化物：0.1%以下 (取本品 0.5 g 依 Limit Test 進行試驗，以 1.4 mL 0.01 N 的鹽酸為對照組)。
4. 硫酸鹽：0.1%以下 (取本品 0.5 g 依 Limit Test 進行試驗，以 1 mL 0.01 N 的硫酸為對照組)。
5. 溶解度：溶於水，幾乎不溶於酒精。
6. 酸鹼度：5.0 ~ 6.0 (本品 1 g 溶於 50 mL 水配製之水溶液)。
7. 鑑別試驗：(1) 乳酸試驗：通過測試。
(2) 亞鐵鹽試驗：通過測試。
8. 乾燥減重：18%以下 (約 700 mmHg 真空乾燥，100°C)。
9. 硫化物：0.1%以下。
10. 氯化物：0.1%以下。
11. 三價鐵離子：0.6%以下 (取一有塞的玻璃 250 mL 燒瓶，裝入 100 mL 水及 10 mL 鹽酸，並混合。精確秤量 5 g 本品，加入此燒瓶中，使其溶解。加入 3 g 的碘化鉀，搖勻，靜置於暗室 5 分鐘後，以 0.1 N 的硫代硫酸鈉 (Sodium thiosulfate) 滴定釋

第(八)類 營養添加劑

§ 08043

碘酸鉀

Potassium Iodate

分子式: KIO_3

分子量: 214.01

1. 外觀 : 白色結晶性粉末。
2. 水不溶物 : 50 ppm 以下。
3. 酸鹼度 : 本品 3 g 溶於溫水 40 mL, 加酚酞試液 3 滴時, 不得呈紅色, 再加 0.02 N 氫氧化鈉 0.25 mL 時, 應呈紅色。
4. 氯化物及溴化物 : 0.02% 以下 (以 Cl 計)
5. 氯酸鹽 : 本品粉末 2 g 加硫酸 2 mL 時, 檢體應保持白色且不得發生臭或氣體。
6. 碘化物 : 本品 1 g 溶於水 20 mL, 加氯仿 1 mL 及 1 N 硫酸液 0.5 mL 時, 1 分鐘內氯仿層不得呈現紫堇色。
7. 含氮化合物 : 0.025% 以下 (以 N 計)。
8. 硫酸鹽 : 50 ppm 以下 (以 SO_4 計)。
9. 重金屬 : 10 ppm 以下 (以 Pb 計)。

出之碘, 每 mL 的 0.1 N 硫代硫酸鈉等於 5.585 mg 的三價鐵離子)。

12. 鉛 : 1 mg/kg 以下。
13. 分類 : 食品添加物第(八)類。
14. 用途 : 營養添加劑。

第(八)類 營養添加劑

§ 08043

碘酸鉀

Potassium Iodate

分子式: KIO_3

分子量: 214.01

1. 外觀 : 白色結晶性粉末。
2. 水不溶物 : 50 ppm 以下。
3. 酸鹼度 : 本品 3 g 溶於溫水 40 mL, 加酚酞試液 3 滴時, 不得呈紅色, 再加 0.02 N 氫氧化鈉 0.25 mL 時, 應呈紅色。
4. 氯化物及溴化物 : 0.02 % 以下 (以 Cl 計)
5. 氯酸鹽 : 本品粉末 2 g 加硫酸 2 mL 時, 檢體應保持白色且不得發生臭或氣體。
6. 碘化物 : 本品 1 g 溶於水 20 mL, 加氯仿 1 mL 及 1 N 硫酸液 0.5 mL 時, 1 分鐘內氯仿層不得呈現紫堇色。
7. 含氮化合物 : 0.025 % 以下 (以 N 計)。
8. 硫酸鹽 : 50 ppm 以下 (以 SO_4 計)。
9. 重金屬 : 10 ppm 以下 (以 Pb 計)。
10. 鐵 : 10 ppm 以下。

<p>10. 鐵 : 10 ppm 以下。</p>	<p>11. 鈉 鹽 : 本品水溶液 (1→10) 之焰</p>	
<p>11. 鈉 鹽 : 本品水溶液 (1→10) 之焰</p>	<p>色反應不得呈明顯黃色。</p>	
<p>12. 分 類 : 食品添加物第 (八) 類。</p>	<p>12. 分 類 : 食品添加物第 (八) 類。</p>	
<p>13. 用 途 : 營養添加劑。</p>	<p>13. 用 途 : 營養添加劑。</p>	