

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)				第(十二)類 粘稠劑(糊料)				刪除乙醯化甘油二澱粉、丁二醯甘油二澱粉、甘油二澱粉及甘油羥丙基二澱粉等四種甘油澱粉，並修正酸化製澱粉、糊化澱粉及磷酸澱粉之品名。
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	
008	酸處理澱粉 Acid Treated Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		008	酸化製澱粉 Acid-Modified Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
027	糊化澱粉(鹼處理澱粉) Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		027	糊化澱粉 Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
028	羥丙基磷酸二澱粉 Hydroxypropyl Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		028	羥丙基磷酸二澱粉 Hydroxypropyl Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
029	氧化羥丙基澱粉 Oxidized Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		029	氧化羥丙基澱粉 Oxidized Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
030	漂白澱粉 Bleached Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		030	漂白澱粉 Bleached Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
031	氧化澱粉 Oxidized Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		031	氧化澱粉 Oxidized Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
032	醋酸澱粉 Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		032	醋酸澱粉 Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		
033	乙醯化己二酸二澱粉 Acetylated	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		033	乙醯化己二酸二澱粉 Acetylated Distarch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。		

	Distarch Adipate				Adipate		
034	磷酸澱粉 Monostarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			034 磷酸澱粉 Starch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
035	辛烯基丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Octenyl Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			035 辛烯基丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Octenyl Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
036	磷酸二澱粉 Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			036 磷酸二澱粉 Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
037	磷酸化磷酸二澱粉 Phosphated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			037 磷酸化磷酸二澱粉 Phosphated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
038	乙醯化磷酸二澱粉 Acetylated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			038 乙醯化磷酸二澱粉 Acetylated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
039	羥丙基澱粉 Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。			039 羥丙基澱粉 Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
042	辛烯基丁二酸鋁澱粉 Starch Aluminum Octenyl Succinate	本品可使用於各類食品；用量為20 g/kg 以下。			040 乙醯化甘油二澱粉 Acetylated Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	
043	丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Succinate	本品可使用於各類食品；用量為20 g/kg 以下。			041 丁二醯甘油二澱粉 Succinyl Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	
					042 辛烯基丁二酸鋁澱粉	本品可使用於各類食品；用量為	

044	丙醇氧二澱粉 Distarchoxy Propanol	本品可使用於各類食品；用量為20 g/kg 以下。	
047	乙基纖維素 Ethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
048	乙基羥乙基纖維素 Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

	Starch Aluminum Octenyl Succinate	20g/kg 以下。	
043	丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Succinate	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	
044	丙醇氧二澱粉 Distarchoxy Propanol	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	
045	甘油二澱粉 Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	
046	甘油羥丙基二澱粉 Hydroxypropyl Distarch Glycerol	本品可使用於各類食品；用量為20g/kg 以下。	

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

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(十二)類 粘稠劑(糊料) § 12008</p> <p style="text-align: center;">食用修飾澱粉 Food Starches, Modified</p> <p>別名 <u>Acid treated starch: INS No. 1401</u> <u>Alkaline treated starch: INS No. 1402</u> <u>Bleached starch: INS No. 1403</u> <u>Oxidized starch: INS No. 1404</u> <u>Monostarch phosphate: INS No. 1410</u> <u>Distarch phosphate: INS No. 1412</u> <u>Phosphated distarch phosphate: INS No. 1413</u> <u>Acetylated distarch phosphate: INS No. 1414</u> <u>Starch acetate: INS No. 1420</u> <u>Acetylated distarch adipate: INS No. 1422</u> <u>Hydroxypropyl starch: INS No. 1440</u> <u>Hydroxypropyl distarch phosphate: INS No. 1442</u> <u>Starch sodium octenylsuccinate: INS No. 1450</u></p> <p>定義：<u>食用修飾澱粉係由食用澱粉經良好製造規範並依《附加規定》處理而改變原有特性之產品。澱粉在酸或鹼存在下加熱處理，會造成澱粉輕度斷裂(fragmentation)。澱粉漂白處理，僅造成顏色改變。氧化反應涉及羧基產生。乙醯化處理為澱粉羥基被乙醯酯取代。除非 6-位為分</u></p>	<p>第(十二)類 粘稠劑(糊料) § 12008</p> <p style="text-align: center;">食用化製澱粉 Food Starch, Modified</p> <p>1. 性狀：食用化製澱粉係將源自穀粒或根部(如玉米、高粱、米、小麥、馬鈴薯、甘薯、樹薯、西米椰子等)之天然澱粉，以少量化學藥品處理，改變其物理特性而得者。澱粉分子係無水葡萄糖(anhydroglucose)之直鏈形與分支形聚合物。天然澱粉分子之聚合程度及其分子量之大小變異範圍很大，且同種或不同種澱粉間分支澱粉(amylopectin)分子與直鏈澱粉(amylose)分子之比例亦各互異。此等因素及所採用之化學調製方法均能顯著影響澱粉膠液之黏度、質地及穩定性。天然澱粉之化學調製係經由輕度降解反應或澱粉分子中之羥基與所選用之反應物間之反應而達成，諸如：輕度氧化(漂白)、中度氧化、加酸解聚、單官能基酯化、多官能基酯化(交鏈)、單官能基醚化、多官能基醚化(交鏈)、加鹼糊化及此類反應之組合運用等。此等加工方法可用為分類食用化製澱粉之基礎(見</p>	<p>修正食用化製澱粉之規格標準，名稱並修正為食用修飾澱粉</p>

支點，以反應試劑如正磷酸處理時，會在脫水葡萄糖單元之 2-、3-或 6-位上產生部分取代。交聯化澱粉則使用多功能官能基取代試劑，例如：氯氧化磷可連接兩個鏈，其結構可表示為 starch-O-R-O-starch，其中 R=交聯基團，澱粉可為線性或支鏈結構。

C.A.S. Starch acetate: 9045-28-7
編號 Acetylated distarch adipate: 68130-14-3
Hydroxypropyl starch: 9049-76-7
Hydroxypropyl distarch phosphate: 53124-00-8
Starch sodium octenylsuccinate: 66829-29-6

外觀 食用修飾澱粉通常為白色或幾近白色、無臭之粉末，呈完整之顆粒狀或數顆粒之聚集狀，但經預糊化者則呈小薄片狀、不定形粉末或粗糙粒狀。

特性

鑑別

溶解度 澱粉未經預糊化者，不溶於冷水；於熱水中可形成具黏度的膠體溶液；不溶於乙醇。

鏡檢測試 未經預糊化之修飾澱粉維持其顆粒結構，並可由鏡檢觀察鑑定。其型態、大小及條紋均為來源植物之特性。在正交尼寇稜鏡(cross nicol prisms)所產生之偏振光下，可觀察到偏光十字。

碘液染色試驗 取本品約 1 g 懸浮於水 20 mL，加入數滴碘試液。修飾澱粉會與原澱粉(native starch)一樣，被碘液染色，呈現深藍色至紅色。

銅還原試 預先以水洗之樣品 2.5 g 置於燒瓶中，加入 3%稀鹽酸 10 mL 及

《附加規定》)。惟一般而言，此類澱粉吾人統稱為食用化製澱粉。食用化製澱粉通常為白色或幾近白色、無味、無臭之粉末，呈完整之顆粒狀，但經預糊化者則呈小薄片狀、不定形粉末或粗糙粒狀。食用化製澱粉不溶於醇、醚及氯仿，未經糊化者實際上且不溶於冷水。當於水中加熱時，澱粉粒通常於 45 °C~80 °C 間開始膨脹（視其來源植物及化製程度而定），於較高溫度下則完全糊化。經預糊化之澱粉可與冷水水合。

2. 鑑別 : (甲)本品約 1 g 懸浮於 20 mL 水中，加入數滴碘試液，則呈現深藍色~紅色。
(乙)取本品約 2.5 g 至燒瓶中，加 3 %稀鹽酸 10 mL、水 70 mL 混合後，迴流三小時，冷卻之；取此溶液 0.5 mL，加入 5 mL 之熱鹼性酒石酸銅試液中，則產生大量紅色沉澱。
3. 分散液 : 3.0~9.0。
之 pH 值
4. 粗脂 : 0.15 % 以下。
肪
5. 蛋白質 : 0.5 % 以下；但化製高直鏈澱粉類為 1 % 以下。
6. 二氧 : 0.008 % 以下。
化硫
7. 砷 : 3 ppm 以下 (以 As 計)。
8. 鉛 : 5 ppm 以下。
9. 重金 : 0.004 % 以下 (以 Pb 計)。
屬

<p><u>驗</u> 水 70 mL 混合後，迴流三小時並冷卻。取此溶液 0.5 mL，加至熱鹼性酒石酸銅試液 5 mL 中，則產生大量紅色沉澱。</p> <p><u>差異</u> 特定澱粉應通過測試。</p> <p><u>性試</u> 1. <u>次氯酸氧化澱粉</u> <u>驗</u> (Hypochloride oxidized starch)</p> <p>2. <u>乙醯基特定反應 (Specific reaction for acetyl groups)</u></p> <p>3. <u>酯基測試 (Positive test for ester groups)</u></p> <p><u>純度</u> <u>二氧</u> : 50 mg/kg 以下(修飾穀類澱粉)。 <u>化硫</u> 10 mg/kg 以下(其他修飾澱粉，附加規定另訂除外)</p> <p><u>鉛</u> : 2 mg/kg 以下。</p> <p><u>各項</u> 另列於《附加規定》 <u>化學</u> <u>修飾</u> <u>澱粉</u> <u>附加</u> <u>規格</u> <u>分類</u> : 食品添加物第(十二)類。 <u>用途</u> : 粘稠劑(糊料)。</p> <p>《附加規定》 各項食用修飾澱粉附加純度規格(均以乾重計)</p>	<p>1 乾 燥 : 穀類澱粉為 15 % 以下；馬 0. 減 重 鈴薯、甘薯澱粉為 21 % 以 下；樹薯、西米椰子澱粉為 18 % 以下。</p> <p>1 分 類 : 食品添加物第(十二)類。</p> <p>1. 用 途 : 黏稠劑(糊料)。</p> <p>2. 《附加規定》 依製備方法分類之下列各類食用化 製澱粉除應符合前述規格標準之規定外，其 處理過程所使用之化學藥品及殘留物限量 亦應符合下列規定。 A、酸解聚：酸化製澱粉 (Thin-Boiling or Acid-Modified Starch) 本處理係部分解聚作用，以降低黏度。本 處理可與下述各種處理組合運用。 製備酸化製澱粉之處 理規定 殘留物限量 鹽酸或(與)硫酸， 適量 -</p> <p>B、鹼糊化：糊化澱粉 (Gelatinized Starch) 製備糊化澱粉之處 理規定 殘留物限量 氫氧化鈉，1% 以下 -</p> <p>C、醚化與酯化：澱粉醚酯類 (Starch Ether-Esters) 澱粉醚酯類依其製備方法各別命名。 (1)製備乙醯化甘油 二澱粉 (Acetylated Distarch Glycerol) 之處 理規定 殘留物限量 丙 烯 醛 (Acrolein) 0.6 % 以下與醋酸 乙醯基(Acetyl Groups) 2.5 % 以下</p>										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>修飾方式</th> <th>處理規定</th> <th>成品規格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>酸處理澱粉 <u>Acid treated starch</u></td> <td>鹽酸、正磷酸或硫酸，適量處理</td> <td>終點 pH 4.8 - 7.0</td> </tr> <tr> <td>糊化澱粉 (鹼處理澱粉) <u>Gelatinize</u></td> <td>氫氧化鈉或氫氧化鉀，適量處理</td> <td>終點 pH 5.0 - 7.5</td> </tr> </tbody> </table>	修飾方式	處理規定	成品規格	酸處理澱粉 <u>Acid treated starch</u>	鹽酸、正磷酸或硫酸，適量處理	終點 pH 4.8 - 7.0	糊化澱粉 (鹼處理澱粉) <u>Gelatinize</u>	氫氧化鈉或氫氧化鉀，適量處理	終點 pH 5.0 - 7.5		
修飾方式	處理規定	成品規格									
酸處理澱粉 <u>Acid treated starch</u>	鹽酸、正磷酸或硫酸，適量處理	終點 pH 4.8 - 7.0									
糊化澱粉 (鹼處理澱粉) <u>Gelatinize</u>	氫氧化鈉或氫氧化鉀，適量處理	終點 pH 5.0 - 7.5									

<u>d starch</u> <u>(Alkaline</u> <u>treated</u> <u>starch)</u>	乙烯酯 (Vinyl Acetate) 7.5 % 以下。 氯甲代氧丙環 (Epichlorohydrin) 0.3 % 以下與醋酸酐適量。 (2) 製備丁二醯甘油二澱粉 (Succinyl Distarch Glycerol) 之處理規定	乙醯基 2.5 % 以下
<u>漂白澱粉</u> <u>Bleached</u> <u>starch</u>	加入之羰基 (carbonyl group) 0.1% 以下，無殘留試劑。 二氧化硫殘留量 50 mg/kg 以下。 錳殘留量 50 mg/kg 以下。 羧基 (Carboxyl groups) 1.1% 以下。 二氧化硫殘留量 50 mg/kg 以下。	殘留物限量
<u>氧化澱粉</u> <u>Oxidized</u> <u>starch</u>	正磷酸 (ortho-phosphoric acid) 或其鈉鹽或鉀鹽，或使用三聚磷酸鈉 (sodium tripolyphosphate)，酯化處理	氯甲代氧丙環 0.3 % 以下與丁二酸酐 4 % 以下。 (3) 製備羥丙基磷酸二澱粉 (Hydroxypropyl Distarch Phosphate) 之處理規定
<u>磷酸澱粉</u> <u>Monostar</u> <u>ch</u> <u>phosphate</u>	馬鈴薯、小麥澱粉：磷酸鹽殘留量 0.5% 以下 (以磷計)。 其他澱粉：磷酸鹽殘留量 0.4% 以下 (以磷計)。 馬鈴薯、小麥澱粉：磷酸鹽殘留量 0.5% 以下 (以磷計)。 其他澱粉：磷酸鹽殘留量 0.4% 以下 (以磷計)。 三偏磷酸鈉 (sodium trimetaphosphate) 或氯氧化磷 (phosphorus oxychloride)，酯化處理	丙氯仲醇 (Propylene Chlorohydrin) 殘留量 5 ppm 以下。
<u>磷酸二澱粉</u> <u>Distarch</u> <u>phosphate</u>	馬鈴薯、小麥澱粉：磷酸鹽殘留量 0.5% 以下 (以磷計)。 其他澱粉：磷酸鹽殘留量 0.4% 以下 (以磷計)。 三偏磷酸鈉 (sodium trimetaphosphate) 或氯氧化磷 (phosphorus oxychloride)，酯化處理	氯氧化磷 (Phosphorus Oxychloride) 0.1 % 以下與氧化丙烯 (Propylene Oxide) 10 % 以下。 D、藉氧化作用之醚化：氧化澱粉醚 (Oxidized Starch Ethers) 製備氧化羥丙基澱粉 (Oxidized Hydroxypropyl Starch) 之處理規定

<p><u>磷酸化磷</u> <u>酸二澱粉</u> <u>Phosphate</u> <u>d distarch</u> <u>phosphate</u></p>	<p><u>結合磷酸澱</u> <u>粉與磷酸二</u> <u>澱粉之處理</u> <u>方式</u></p>	<p><u>馬鈴薯、小麥</u> <u>澱粉：磷酸鹽</u> <u>殘留量 0.5%</u> <u>以下(以磷</u> <u>計)。</u> <u>其他澱粉：磷</u> <u>酸鹽殘留量</u> <u>0.4%以下(以</u> <u>磷計)。</u></p>	<p>氯(使用次氯酸鈉)， 為乾澱粉量之 5.5 % 以下；活性氧(Active Oxygen，來自過氧化 氫) 0.45 %以下與氧 化丙烯 25 %以下。</p>	<p>丙氯仲醇殘留 量 5 ppm 以 下。</p>
<p><u>乙醯化磷</u> <u>酸二澱粉</u> <u>Acetylate</u> <u>d distarch</u> <u>phosphate</u></p>	<p><u>以三偏磷酸</u> <u>鈉或氯氧化</u> <u>磷酯化反</u> <u>應，結合醋酸</u> <u>酐或醋酸乙</u> <u>烯酯(Vinyl</u> <u>Acetate)之酯</u> <u>化反應</u></p>	<p><u>乙醯基(Acetyl</u> <u>groups) 2.5%</u> <u>以下。</u> <u>馬鈴薯、小麥</u> <u>澱粉：磷酸鹽</u> <u>殘留量 0.14%</u> <u>以下(以磷</u> <u>計)；其他澱粉：</u> <u>磷酸鹽殘留量</u> <u>0.04%以下(以</u> <u>磷計)。</u> <u>醋酸乙烯酯</u> <u>(Vinyl</u> <u>Acetate)0.1</u> <u>mg/kg 以下。</u></p>	<p>E、輕度氧化：漂白澱粉 (Bleached Starch) 經由輕度氧化反應所得之澱粉，其本體並 無化學變化，惟澱粉本體外之有色物質被 氧化、可溶化並經洗滌、過濾而去除。本 處理可與本附加規定中之其他處理組合 運用。 製備漂白澱粉之處理 規定</p>	<p>殘留物限量 規定</p>
<p><u>醋酸澱粉</u> <u>Starch</u> <u>acetate</u></p>	<p><u>醋酸酐或醋</u> <u>酸乙烯酯，酯</u> <u>化處理</u></p>	<p><u>乙醯基(Acetyl</u> <u>groups) 2.5%</u> <u>以下</u></p>	<p>活性氧(來自過氧化 氫或〔與〕過醋酸) 0.45 %以下。 過硫酸銨 0.075 %以 下與二氧化硫 0.05 %以下。 氯(使用次氯酸鈉)， 乾澱粉量之 0.82 % 以下。</p>	<p>— —</p>
<p><u>乙醯化己</u> <u>二酸二澱</u> <u>粉</u> <u>Acetylate</u> <u>d distarch</u> <u>adipate</u></p>	<p><u>醋酸酐與己</u> <u>二酸酐，酯化</u> <u>處理</u></p>	<p><u>乙醯基(Acetyl</u> <u>groups) 2.5%</u> <u>以下。</u> <u>己二酸基</u> <u>(Adipate</u> <u>groups)0.135%</u> <u>以下。</u></p>	<p>高錳酸鉀 0.2 %以 下。 亞氯酸鈉 0.5 %以 下。</p>	<p>殘留錳 0.005 %以下(以 Mn 計)。 —</p>
<p><u>羥丙基澱</u> <u>粉</u> <u>Hydroxyp</u> <u>ropyl</u> <u>starch</u></p>	<p><u>氧化丙烯</u> <u>(Propylene</u> <u>Oxide)，醚化</u> <u>處理</u></p>	<p><u>羥丙基</u> <u>(Hydroxyprop</u> <u>yl groups)</u> <u>7.0%以下。</u> <u>丙氯仲醇</u></p>	<p>F、中度氧化：氧化澱粉 (Oxidized Starch) 本處理使澱粉分子中約每 28 個無水葡萄 糖單位引入一個羧基。可使澱粉變白，分 子量與黏度降低。 製備氧化澱粉之處理 規定</p>	<p>殘留物限量 規定</p>
			<p>氯(使用次氯酸鈉)， 乾澱粉量之 5.5 %以 下。</p>	<p>—</p>

	<p>(Propylene Chlorohydrin) 殘留量 1 mg/kg 以下。</p>	
<p>羥丙基磷酸二澱粉 Hydroxypopyl distarch phosphate</p> <p>以三偏磷酸鈉或氯氧化磷酯化反應，結合氧化丙烯 (Propylene Oxide) 之醚化反應</p>	<p>(Hydroxypropyl groups) 7.0% 以下。</p> <p>丙氯仲醇 (Propylene Chlorohydrin) 殘留量 1 mg/kg 以下。</p> <p>馬鈴薯、小麥澱粉：磷酸鹽殘留量 0.14% 以下(以磷計)；其他澱粉：磷酸鹽殘留量 0.04% 以下(以磷計)。</p>	<p>G、單或(與)多官能基酯化：澱粉酯類(Starch Esters)</p> <p>澱粉酯類依其製備方法各別命名。</p> <p>(1) 製備醋酸澱粉 (Starch Acetate) 之處理規定</p> <p>醋酸酐或醋酸乙烯酯，適量。</p> <p>殘留物限量</p> <p>乙醯基 2.5% 以下。</p> <p>(2) 製備乙醯化己二酸二澱粉 (Acetylated Distarch Adipate) 之處理規定</p> <p>己二酸酐 0.12 % 以下與醋酸酐適量。</p> <p>殘留物限量</p> <p>乙醯基 2.5% 以下。</p> <p>(3) 製備磷酸澱粉 (Starch Phosphate) 之處理規定</p> <p>磷酸一鈉，適量。</p> <p>殘留物限量</p> <p>磷酸鹽殘留量 0.4 % 以下 (以 P 計)。</p> <p>(4) 製備辛烯基丁二酸鈉澱粉 (Starch Sodium Octenyl Succinate) 之處理規定</p> <p>1-辛烯基丁二酸酐(1-Octenyl Succinic Anhydride) 3 % 以下。</p> <p>(5) 製備辛烯基丁二酸鋁澱粉</p> <p>殘留物限量</p>
<p>辛烯基丁二酸鈉澱粉 Starch sodium octenylsuccinate</p> <p>辛烯基丁二酸酐(Octenyl Succinic Anhydride) ，酯化處理</p>	<p>辛烯基丁二酸基 (Octenylsuccinyl groups) 3% 以下</p> <p>辛烯基丁二酸 (Octenylsuccinic acid) 殘留量 0.3% 以下</p>	
<p>氧化羥丙基澱粉 Oxidized Hydroxypopyl Starch</p> <p>氯(使用次氯酸鈉)，為乾澱粉量之 5.5 % 以下；活性氧(Active Oxygen，來自過氧化氫) 0.45 % 以下與氧化丙</p>	<p>丙氯仲醇 (Propylene Chlorohydrin) 殘留量 5 mg/kg 以下。</p>	

<p>烯 25% 以下。</p> <p><u>辛烯基丁二酸鋁澱粉 Starch Aluminum Octenyl Succinate</u></p> <p>辛烯基丁二酸酐 2% 以下，硫酸鋁 2% 以下。</p>	<p>(Starch Aluminum Octenyl Succinate) 之處理規定</p> <p>1-辛烯基丁二酸酐 2 % 以下 硫酸鋁 2 % 以下。</p>	
<p><u>丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Succinate</u></p> <p>丁二酸酐 4% 以下。</p>	<p>(6) 製備磷酸二澱粉 (Distarch Phosphate) 之處理規定</p>	<p>—</p> <p>殘留物限量</p>
<p><u>丙醇氧二澱粉 Distarchoxy Propanol</u></p> <p>丙烯醛 0.6% 以下。</p>	<p>氯氧化磷 0.1 % 以下。</p> <p>三偏磷酸鈉 (Sodium Trimetaphosphate) 適量。</p>	<p>—</p> <p>磷酸鹽殘留量 0.04 % 以下 (以 P 計)。</p>
<p>§ 12027</p> <p><u>糊化澱粉(鹼處理澱粉) Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p>	<p>(7) 製備磷酸化磷酸二澱粉 (Phosphated Distarch Phosphate) 之處理規定</p>	<p>殘留物限量</p>
<p>§ 12028</p> <p><u>羥丙基磷酸二澱粉 Hydroxypropyl Distarch Phosphate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p>	<p>三多磷酸鈉 (Sodium Tripolyphosphate) 與三偏磷酸鈉適量。</p>	<p>磷酸鹽殘留量 0.04 % 以下 (以 P 計)。</p>
<p>§ 12029</p> <p><u>氧化羥丙基澱粉 Oxidized Hydroxypropyl Starch</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p>	<p>(8) 製備乙醯化磷酸二澱粉 (Acetylated Distarch Phosphate) 之處理規定</p>	<p>殘留物限量</p>
<p>§ 12030</p>	<p>氯氧化磷 0.1 % 以下，接著以醋酸酐 8 % 以</p>	<p>乙醯基 2.5 % 以下。</p>

<p style="text-align: center;"><u>漂白澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Bleached Starch</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12031</p>	<p>下或醋酸乙烯酯 7.5 % 以下處理。</p> <p>(9) 製備丁二酸鈉澱粉 (Starch Sodium Succinate) 之處理規定</p>	
<p style="text-align: center;"><u>氧化澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Oxidized Starch</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12032</p>	<p>丁二酸酐 4 % 以下。</p> <p>H、單或(與)多官能基醚化：澱粉醚類(Starch Ethers)</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <p style="text-align: center;">—</p>
<p style="text-align: center;"><u>醋酸澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Starch Acetate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12033</p>	<p>澱粉醚類依其製備方法個別命名。</p> <p>(1) 製備丙醇氧二澱粉 (Distarchoxy Propanol) 之處理規定</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <p style="text-align: center;">—</p>
<p style="text-align: center;"><u>乙醯化己二酸二澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Acetylated Distarch Adipate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12034</p>	<p>丙烯醛 0.6 % 以下。</p> <p>(2) 製備甘油二澱粉 (Distarch Glycerol) 之處理規定</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <p style="text-align: center;">—</p>
<p style="text-align: center;"><u>磷酸澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Monostarch Phosphate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12035</p>	<p>氯甲代氧丙環 0.3 % 以下。</p> <p>(3) 製備甘油羥丙基二澱粉 (Hydroxypropyl Distarch Glycerol) 之處理規定</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <p style="text-align: center;">—</p>
<p style="text-align: center;"><u>辛烯基丁二酸鈉澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Starch Sodium Octenyl Succinate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12036</p>	<p>氯甲代氧丙環 (Epichlorohydrin) 0.1 % 以下與氯化丙烯 10 % 以下；混合使用或任意順序使用。</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <p style="text-align: center;">丙氯仲醇殘留量 5 ppm 以下。</p>
<p style="text-align: center;"><u>磷酸二澱粉</u></p>		

<p style="text-align: center;"><u>Distarch Phosphate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12037</p> <p style="text-align: center;"><u>磷酸化磷酸二澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Phosphated Distarch Phosphate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12038</p> <p style="text-align: center;"><u>乙醯化磷酸二澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Acetylated Distarch Phosphate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12039</p> <p style="text-align: center;"><u>羥丙基澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Hydroxypropyl Starch</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12042</p> <p style="text-align: center;"><u>辛烯基丁二酸鋁澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Starch Aluminum Octenyl Succinate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12043</p> <p style="text-align: center;"><u>丁二酸鈉澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Starch Sodium Succinate</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p> <p>§ 12044</p> <p style="text-align: center;"><u>丙醇氧二澱粉</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Distarchoxy Propanol</u></p> <p>規格標準同§ 12008</p>	<p>(4) 製備羥丙基澱粉 (Hydroxypropyl Starch) 之處 理規定</p> <hr/> <p>氧化丙烯 25 %以下。</p>	<p style="text-align: center;"><u>殘留物限量</u></p> <hr/> <p>丙氯仲醇殘留 量 5 ppm 以 下。</p>
--	--	--

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
第 四 條 本標準自發布日施行。 <u>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。</u>	第 四 條 本標準自發布日施行。	明訂本次修正條文之施行日期。