

## 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第四條 修正條文

第四條 本標準自發布日施行。

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。

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。

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，自一百一十一年七月一日施行。

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，自一百一十二年一月一日施行。

本標準中華民國一百一十年二月二十二日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十一年七月一日施行。

本標準中華民國一百一十年三月十七日修正發布之第二條附表一、第三條附表二，自一百一十一年七月一日施行。

## 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(十二)類 粘稠劑(糊料)

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
049	果膠(Pectins)	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醃胺化果膠 (amidated pectins)。
050	關華豆膠(Guar gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
051	刺槐豆膠 (Carob bean gum; Locust bean gum)	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	使用食品範圍及限量	使用限制
031	果膠(Pectins)	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醃胺化果膠 (amidated pectins)。
032	關華豆膠(Guar gum)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
033	刺槐豆膠 (Carob bean gum; Locust bean gum)	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 附表二修正規定

第(十二)類 粘稠劑(糊料)

第(十六)類 乳化劑

§ 12049

§ 16031

## 果膠

### Pectins

別 定	名 義	INS No. 440 ：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，可被氫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。
C.A.S.編號		9000-69-5
外 特	觀 性	白色、淡黃、淺灰或淺褐色粉末。
鑑 別		
果膠試驗		通過試驗。
醯胺基試驗		通過試驗(限醯胺果膠)。
純 度		
乾燥減重		12%以下(105°C，2 小時)。
二氧化硫		50 mg/kg 以下。
溶劑殘留		單獨或混合使用甲醇、乙醇及異丙醇，其總殘留量 1%以下。
酸不溶性灰分		1%以下。
總不溶物		3%以下。
氮含量		經酸及乙醇洗後，2.5%以下。
半乳糖醛酸		以不含灰分乾基計算，65%以上。
醯胺化比例		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

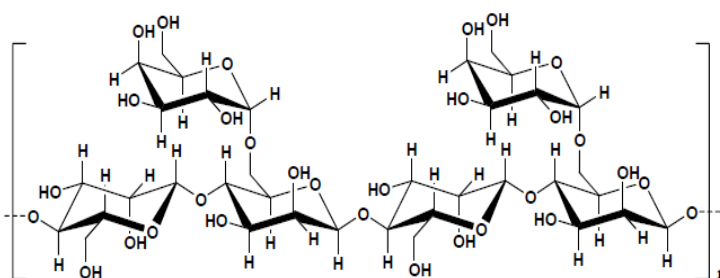
### 關華豆膠 Guar Gum

**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。

**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 鏡檢試驗	應存在半乳糖及甘露糖。 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。
<b>純 度</b>	
乾燥減重 硼酸鹽	15.0% 以下(105°C，5 小時)。 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，試紙不得呈褐紅色。
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。
<b>分</b>	<b>類</b> ：食品添加物第(十二)類； 食品添加物第(十六)類。
<b>用</b>	<b>途</b> ：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

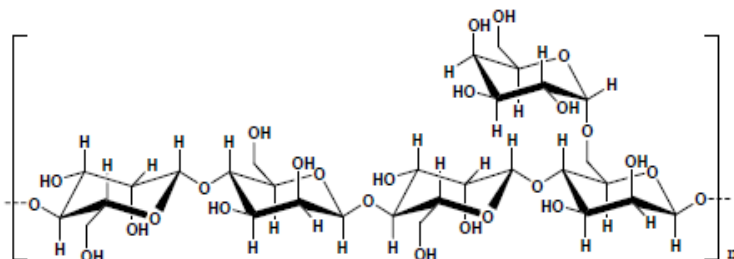
### Carob Bean Gum

**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。

**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。

<b>純</b>	<b>度</b>
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。
澱粉	本品分散液(1→10)加入幾滴碘試液，不生成藍色。
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。
<b>分</b>	<b>類</b> ：食品添加物第(十二)類； 食品添加物第(十六)類。
<b>用</b>	<b>途</b> ：粘稠劑(糊料)；乳化劑。