

第(一)類 防腐劑

第(一)類 防腐劑 食品添加物使用範圍及限量暨規格標準

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	己二烯酸 Sorbic Acid	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%) 之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。 3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5 g/kg 以下。 4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
002	己二烯酸鉀 Potassium Sorbate	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%) 之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。 3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5 g/kg 以下。 4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
003	己二烯酸鈉 Sodium Sorbate	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上(含 25%) 之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熱豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。 3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5 g/kg 以下。 4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
004	丙酸鈣 Calcium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
005	丙酸鈉 Sodium Propionate	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
006	去水醋酸 Dehydroacetic Acid	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
007	去水醋酸鈉 Sodium Dehydroacetate	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
008	苯甲酸 Benzoic Acid	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上(含 25%) 之蘿蔔乾、煮	

		<p>熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
009	<p>苯甲酸鈉 Sodium Benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
010	<p>對羥苯甲酸乙酯 Ethyl p-Hydroxy-benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
011	<p>對羥苯甲酸丙酯 Propyl p-Hydroxy-benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
012	<p>對羥苯甲酸丁酯 Butyl p-Hydroxy-benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
013	<p>對羥苯甲酸異丙酯 Isopropyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
014	<p>對羥苯甲酸異丁酯 Isobutyl p-Hydroxy-benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	

015	聯苯 Biphenyl	本品限用於葡萄、柚、檸檬及柑桔外敷之紙張；用量為 0.07g/kg 以下（以殘留量計）。	
016	二醋酸鈉 Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)	1. 本品可使用於包裝烘焙食品；用量 0.40% 以下。 2. 本品可使用於包裝之肉汁及調味汁；用量為 0.25% 以下。 3. 本品可使用於包裝之油脂、肉製品及軟糖果；用量為 0.10% 以下。 4. 本品可使用於包裝之點心食品、湯及湯粉；用量為 0.05% 以下。	
017	己二烯酸鈣 Calcium Sorbate	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
018	苯甲酸鉀 Potassium Benzoate	1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。 3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。	
019	乳酸鏈球菌素 Nisin	本品可使用於乾酪及其加工製品；用量為 0.25g/ kg 以下。	
020	雙十二烷基硫酸硫胺明（雙十二烷基硫酸胺） Thiamine Dilauryl-sulfate	本品可使用於醬油；用量以 Laurylsulfat 計為 0.01 g/kg 以下。	限用為防腐劑
021	丙酸 Propionic Acid	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
022	鏈黴菌素 Natamycin (Pimaricin)	本品可使用於乾酪及經醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品；用量在 20 mg/kg 以下。	
023	對羥苯甲酸甲酯 Methyl p-Hydroxybenzoate	1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25 g/kg 以下。 2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10 g/kg 以下。 3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012 g/kg 以下。	
024	二甲基二碳酸酯（二碳酸二甲酯） Dimethyl Dicarboxylate	本品可使用於調味飲料，用量在 250 mg/kg 以下。	本品限用於以水為基底之液態飲

			料，最 於，最 終，最 產，最 品，最 中，最 不，最 得，最 有，最 二，最 甲，最 基，最 二，最 碳，最 酸，最 酯，最 殘，最 留，最 物，最 檢，最 出，最
--	--	--	---

備 註

罐頭一律禁止使用防腐劑，但因原料加工或製造技術關係，必須加入防腐劑者，應事先申請中央衛生主管機關核准後，始得使用。

同一食品依表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐劑之使用量除以其用量標準所得之數值(即使用量/用量標準)總和不得大於1。

本表所稱「脫水水果」，包括以糖、鹽或其他調味料醃漬、脫水、乾燥或熬煮等加工方法製成之水果加工品。

本表所稱之食品名稱定義

「煮熟豆」係指經煮熟調味之豆類，包括豆餡。

「海藻醬類」係指以海藻或海苔為原料製成供佐餐用之醬菜。

「濃糖果漿」係指由天然果汁或乾果中抽取50%以上，添加入濃厚糖漿中，其總糖度應在50°Brix以上，可供稀釋飲用者。

「含果汁之碳酸飲料」係指含5%以上天然果汁之碳酸飲料。

「罐頭食品」係指在製造過程中，經過脫氣、密封、殺菌等步驟而能防止外界微生物之再污染且可達到保存目的之食品。

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。