

第（十六）類 乳化劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	脂肪酸甘油酯 Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
002	脂肪酸蔗糖酯 Sucrose Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
003	脂肪酸山梨醇酐酯 Sorbitan Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
005	脂肪酸丙二醇酯 Propylene Glycol Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
006	單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯 Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
007	鹼式磷酸鋁鈉 Sodium Aluminum Phosphate, Basic	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
008	聚山梨醇酐脂肪酸酯二十 Polysorbate 20	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
009	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十 Polysorbate 60	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
010	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十五 Polysorbate 65	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
011	聚山梨醇酐脂肪酸酯八十 Polysorbate 80	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
012	羥丙基纖維素 Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

013	羥丙基甲基纖維素 Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
014	檸檬酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Citratad	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
015	酒石酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Tartrated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
016	乳酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Lactated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
017	乙氧基甘油酯 Mono- and Diglycerides, Ethoxylated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
018	磷酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
019	琥珀酸甘油酯 Succinylated Monoglycerides(SMG)	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
020	脂肪酸聚合甘油酯 Polyglycerol Esters of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
021	交酯化蓖麻酸聚合甘油 酯 Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
022	乳酸硬脂酸鈉 Sodium Stearyl-2- Lactylate(SSL)	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
023	乳酸硬脂酸鈣	本品可於各類食品中視實際需要	

	Calcium Stearyl-2-Lactylate(CSL)	適量使用。	
024	脂肪酸鹽類 Salts of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
025	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單棕櫚酸酯；聚山梨醇酐脂肪酸酯四十 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
026	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐單硬脂酸酯 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
027	聚氧化乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
028	聚氧乙烯(40)硬脂酸酯 Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
029	甘油二十二酸酯 Glyceryl Behenate	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
030	磷脂酸銨 Ammonium Phosphatide	本品可使用於可及巧克力製品，用量在 10 g/kg 以下。	
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醯胺化果膠(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。	

備註：

1. 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。
2. 可於各類食品中使用之各類食品範圍，不包括鮮乳及保久乳。