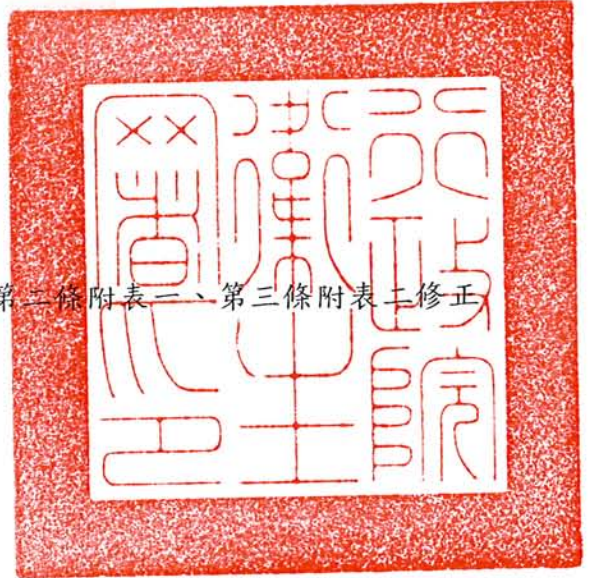


行政院衛生署 公告

發文日期：中華民國99年9月7日

發文字號：署授食字第0991302531號

附件：「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二修正草案總說明及修正草案對照表



主旨：預告修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二草案。

依據：行政程序法第一百五十一條第二項準用第一百五十四條第一項。

公告事項：

- 一、修正機關：行政院衛生署。
- 二、修正依據：食品衛生管理法第十二條。
- 三、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」第二條附表一、第三條附表二修正草案內容：增修訂六種防腐劑、二種抗氧化劑、一種營養添加劑、二種著色劑、四種調味劑及五種其他類食品添加物之使用範圍及限量，並增修訂L-酒石酸肉酸及D-山梨醇之規格標準（如附件）。本案另刊載於本署網站（網址<http://www.doh.gov.tw/>）法令規章-衛生法令查詢系統中之法規草案項下，及食品藥物管理局網站（網址：<http://www.fda.gov.tw>）之「公告

資訊」下之「本局公告」網頁與食品資訊網（網址：
<http://food.doh.gov.tw>）之「最新公告」網頁。

四、對於本公告內容有任何意見或修正建議者，請於本公告
刊登於公報之次日起60日內陳述意見或洽詢：

(一)承辦單位：食品藥物管理局食品組

(二)地址：115-61 台北市南港區昆陽街161-2號

(三)電話：(02) 26531318轉1097

(四)傳真：(02) 26531062

(五)電子郵件：tzuyi@fda.gov.tw

副本：本署法規委員會

行政院衛生署
食品藥物管理局
投對之章

署長楊志良

本案依分層負責規定授權局長決行

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條附

表一修正草案對照表

修正規定				現行規定				說明
第(一)類 防腐劑 01001、01002、01003				第(一)類 防腐劑 01001、01002、01003				增修訂六種防腐劑、二種抗氧化劑、一種營養添加劑、二種著色劑、四種調味劑及五種其他類食品添加物之使用範圍及限量。
編號	品名	使用範圍及限量	使用限制	編號	品名	使用範圍及限量	使用限制	
001	己二烯酸 Sorbic Acid	<p>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。</p> <p>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 1.0 g/kg 以下。</p> <p>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。</p> <p>4. 本品可使用於膠</p>		001	己二烯酸 Sorbic Acid	<p>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。</p> <p>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 1.0 g/kg 以下。</p> <p>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。</p>		

		<u>囊狀、錠狀食品;用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</u>						
002	己二烯酸鉀 Potassium Sorbate	<p>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。</p> <p>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 1.0 g/kg 以下。</p> <p>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。</p> <p>4. 本品可使用於<u>膠囊狀、錠狀食品; 用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</u></p>		002	己二烯酸鉀 Potassium Sorbate	<p>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。</p> <p>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 1.0 g/kg 以下。</p> <p>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。</p>		

003	己二烯酸 鈉 Sodium Sorbate	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		003	己二烯酸 鈉 Sodium Sorbate	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
-----	--------------------------------	--	--	-----	--------------------------------	---	--

01008、01009

01008、01009

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制	編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
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		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	

		<p>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>				<p>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>		
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</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</p>		

		<p>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>								
		<p>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>								

01018

01018

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制	編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
018	苯甲酸鉀 Potassium Benzoate	<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 1.0g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲</p>		018	苯甲酸鉀 Potassium Benzoate	<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 1.0g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲</p>	

	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。	

	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。	
--	--	--

第(三)類 抗氧化劑

03001、03002

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
001	二丁基羥基甲苯 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	<ol style="list-style-type: none"> 本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0g/kg 以下。 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75 g/kg 以下。 本品可使用於油脂、乳酪 (butter)、奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20 g/kg 以下。 本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05 g/kg 以下。 本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010 g/kg 以下。 	

第(三)類 抗氧化劑

03001、03002

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
001	二丁基羥基甲苯 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	<ol style="list-style-type: none"> 本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0g/kg 以下。 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75 g/kg 以下。 本品可使用於油脂、乳酪 (butter)、奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20 g/kg 以下。 本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05 g/kg 以下。 本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010 g/kg 以下。 	

		6. <u>本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。</u>							
002	丁基羥基甲氧苯 Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	<p>1. 本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於油脂、乳酪 (butter)、奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20 g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05 g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010 g/kg 以下。</p> <p>6. <u>本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。</u></p>		002	丁基羥基甲氧苯 Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	<p>1. 本品可使用於冷凍魚貝類及冷凍鯨魚肉之浸漬液；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於油脂、乳酪 (butter)、奶油 (cream)、魚貝類乾製品及鹽藏品；用量為 0.20 g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於脫水馬鈴薯片 (flakes) 或粉、脫水甘薯片 (flakes)，及其他乾燥穀類早餐；用量為 0.05 g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010 g/kg 以下。</p>			

第(八)類 營養添加劑

08317

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
317	L-酒石酸 肉酸 L-Carnitin Tartrate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

第(九)類 著色劑

09035、09036

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
035	喹啉黃 Quinoline Yellow	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、味噌、醬油、海帶、茶等不得使用。
036	喹啉黃鋁 麗基 Quinoline Yellow Aluminum Lake	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、味噌、醬油、海帶、茶等不得使用。

第(八)類 營養添加劑

第(九)類 著色劑

新增編號
035 喹啉黃及編號
036 喹啉黃鋁麗基於第(九)類著色劑中。

等不得
使用。

第(十一)類 調味劑

11038、11039、11040、11041

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
038	糖精 Saccharin	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0 g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2 g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2 g/kg 以下。 	<p>使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。</p>
039	糖精鈉鹽 Saccharin Sodium	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Saccharin 計為 1.2 g/kg 以下。 	<p>使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。</p>

第(十一)類 調味劑

11038、11039、11040、11041

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
038	糖精 Saccharin	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0 g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2 g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 	<p>使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。</p>
039	糖精鈉鹽 Saccharin Sodium	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 	<p>使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。</p>

040	環己基 (代)磺 醞胺酸鈉 Sodium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25 g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
040	環己基 (代)磺 醞胺酸鈉 Sodium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
041	環己基 (代)磺 醞胺酸鈣 Calcium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Cyclamate 計為 1.25 g/kg 以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
041	環己基 (代)磺 醞胺酸鈣 Calcium Cyclamate	1. 本品可使用於瓜子及蜜餞；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為 0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

第(十七)類 其他

17002

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
002	醋酸聚乙 烯樹脂 Polyvinyl Acetate	1. 本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。 2. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中	

第(十七)類 其他

17002

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
002	醋酸聚乙 烯樹脂 Polyvinyl Acetate	本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。	

視實際需要適量使用。

17017

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
017	合成矽酸鎂 Magnesium Silicate (Synthetic)	1. 本品可使用於油脂之助濾，用量為2%以下。 2. <u>本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。</u>	1. 食品製造助濾用 (Filtering aid) 及防結塊劑 (Anticaking agent)。 2. 餐業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加

17017

編號	品名	使用範圍及限量	使用限制
017	合成矽酸鎂 Magnesium Silicate (Synthetic)	本品可使用於油脂之助濾，用量為2%以下。	1. 食品製造助濾用 (Filtering aid) 及防結塊劑 (Anticaking agent)。 2. 餐業使用於經油炸後直接供食用之油脂助濾時應置於濾紙上供油炸油過濾使用，不得直接添加

			於油炸油中，並不得重複使用。				於油炸油中，並不得重複使用。
17018、17019、17020							
編號	品名	使用範圍及限量	使用限制				
018	三乙酸甘油酯 Triacetin (Glyceryl Triacetate)	本品可於膠囊狀、錠狀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。	<u>新增編號</u> <u>018 三乙酸甘油酯、編號</u> <u>019 聚乙烯吡咯烷酮及編號</u> <u>020 硫酸月桂酯鈉於第(十七)類其他中。</u>			
019	聚乙烯吡咯烷酮 Crospovidone (Polyvinylpyrrolidone)	本品可於膠囊狀、錠狀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。				
020	硫酸月桂酯鈉 Sodium Lauryl Sulfate	本品可於膠囊狀、錠狀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。				