

### 第（三）類 抗氧化劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	二丁基羥基甲苯 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 1.0g/kg 以下。</li> <li>2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。</li> <li>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 0.20g/kg 以下。</li> <li>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 0.05g/kg 以下。</li> <li>5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒(granules)；用量為 0.010g/kg 以下。</li> <li>6. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。</li> </ol>	
002	丁基羥基甲氧苯 Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	<ol style="list-style-type: none"> <li>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 1.0g/kg 以下。</li> <li>2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。</li> <li>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 0.20g/kg 以下。</li> <li>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 0.05g/kg 以下。</li> <li>5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒(granules)；用量為 0.010g/kg 以下。</li> <li>6. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；</li> </ol>	

		用量為 0.40 g/kg 以下。	
003	L-抗壞血酸（維生素 C） L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
004	L-抗壞血酸鈉 Sodium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
005	L-抗壞血酸硬脂酸酯 L-Ascorbyl Stearate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
006	L-抗壞血酸棕櫚酸酯 L-Ascorbyl Palmitate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
007	異抗壞血酸 Erythorbic Acid	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
008	異抗壞血酸鈉 Sodium Erythorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
009	生育醇（維生素 E） dl- $\alpha$ -Tocopherol (Vitamin E)	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標準。	
010	沒食子酸丙酯 Propyl Gallate	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 0.10g/kg 以下。	
011	癒創樹脂 Guaiac Resin	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 1.0g/kg 以下。	
012	L-半胱氨酸鹽酸鹽 L-Cysteine Monohydrochloride	本品可於麵包及果汁中視實際需要適量使用。	
013	第三丁基氫醌 Tertiary Butyl Hydroquinone	本品可使用於油脂、乳酪及奶油；用量為 0.20g/kg 以下。	
014	L-抗壞血酸鈣 Calcium L-Ascorbate	本品可使用於各類食品；用量以 Ascorbic Acid 計為 1.3g/kg 以下。	限用為抗氧化劑。
015	混合濃縮生育醇 Tocopherols	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標	

	Concentrate, Mixed	準。	
016	濃縮 d- $\alpha$ -生育醇 d- $\alpha$ -Tocopherol Concentrate	本品可使用於各類食品；用量同營養添加劑生育醇（維生素 E）之標準。	
017	乙烯二胺四醋酸二 鈉或乙烯二胺四醋 酸二鈉鈣 EDTA Na <sub>2</sub> or EDTA CaNa <sub>2</sub>	本品可使用於為防止油脂氧化而引起變味之食品；用量為 0.10g/kg 以下（以食品重量計）。	EDTA Na <sub>2</sub> 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa <sub>2</sub> 。
018	亞硫酸鉀 Potassium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</li> <li>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</li> <li>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</li> <li>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</li> </ol>	限於食品製造或加工必須時使用。
019	亞硫酸鈉 Sodium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</li> <li>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</li> <li>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</li> <li>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</li> </ol>	限於食品製造或加工必須時使用。

020	亞硫酸鈉（無水） Sodium Sulfit (Anhydrous)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</li> <li>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</li> <li>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</li> <li>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</li> </ol>	限於食品製造或加工必須時使用。
021	亞硫酸氫鈉 Sodium Bisulfite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</li> <li>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</li> <li>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</li> <li>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</li> </ol>	限於食品製造或加工必須時使用。
022	低亞硫酸鈉 Sodium Hydrosulfite	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</li> <li>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</li> <li>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計</li> </ol>	限於食品製造或加工必須時使用。

		<p>為 0.04 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	
023	<p>偏亞硫酸氫鉀</p> <p>Potassium Metabisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	<p>限於食品製造或加工必須時使用。</p>
024	<p>亞硫酸氫鉀</p> <p>Potassium Bisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於表面裝飾用途（薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	<p>限於食品製造或加工必須時使用。</p>
025	<p>偏亞硫酸氫鈉</p> <p>Sodium Metabisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</p> <p>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計</p>	<p>限於食品製造或加工必須時使用。</p>

		<p>為 0.1 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於表面裝飾用途(薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿);用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅;用量以 SO<sub>2</sub> 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	
026	<i>α</i> - 醣基異槲皮苷 ( <i>α</i> - Glycosyl-isoquercitrin)	<p>1. 本品可用於飲料、蔬果汁、冷凍乳製品、動物膠、布丁、果醬、果凍、糖果、糕餅、湯粉及罐裝湯品，用量為 150 mg/kg 以下。</p> <p>2. 本品可用於口香糖，用量為 1500 mg/kg 以下。</p>	
027	迷迭香萃取物 Extracts of Rosemary	<p>1. 本品可用於堅果醬、加工堅果、烘焙製品、調味料及調味醬，用量以鼠尾草酸(carnosic acid)及鼠尾草酚(carnosol)總量計 200 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>2. 本品可用於口香糖及泡泡糖、加工蛋製品、仿魚卵製品、脫水馬鈴薯，用量以鼠尾草酸(carnosic acid)及鼠尾草酚(carnosol)總量計 200 mg/kg 以下。</p> <p>3. 本品可用於油脂含量 10%以上之水產製品、油脂含量 10%以上肉製品(排除乾製香腸)、脫水肉品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 150 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>4. 本品可用於乾製香腸、人造奶油及油脂抹醬，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 100 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>5. 本品可用於食用油脂(排除初榨油、橄欖油及橄欖粕油)、植物性烤盤油，以及以馬鈴薯、穀類及澱粉製之零食，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 50 mg/kg 以下(以油</p>	限於食品製造或加工必須時使用。

		<p>脂含量計)。</p> <p>6. 本品可用於湯品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 50 mg/kg 以下。</p> <p>7. 本品可用於供冰淇淋產製之乳粉，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 30 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>8. 本品可用於 3 歲以上族群之膠囊、錠狀、粉狀及液態膳食補充品，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 400 mg/kg 以下。</p> <p>9. 本品可用於油脂含量 10%以下之水產製品、油脂含量 10%以下肉製品(排除乾製香腸)，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 15 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p> <p>10. 本品可用於麵食類製品之餡料，用量以鼠尾草酸及鼠尾草酚總量計 250 mg/kg 以下(以油脂含量計)。</p>	
--	--	--	--

- 備註：1. 抗氧化劑混合使用時，每一種抗氧化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）總和應不得大於 1。
2. 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。
3. 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。