

第（九）類 著色劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	食用紅色六號 Cochineal Red A (New Coccin)	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
002	食用紅色七號 Erythrosine	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
003	食用紅色七號鋁麗基 Erythrosine Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
004	食用黃色四號 Tartrazine	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
005	食用黃色四號鋁麗基 Tartrazine Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味

			噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
006	食用黃色五號 Sunset Yellow FCF	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
007	食用黃色五號鋁麗基 Sunset Yellow FCF Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
008	食用綠色三號 Fast Green FCF	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
009	食用綠色三號鋁麗基 Fast Green FCF Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
010	食用藍色一號 Brilliant Blue FCF	本品可於各類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、生鮮水果、味

			噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
011	食用藍色一號鋁麗基 Brilliant Blue FCF Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
012	食用藍色二號 Indigo Carmine	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
013	食用藍色二號鋁麗基 Indigo Carmine Aluminum Lake	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
014	β -胡蘿蔔素 β -Carotene	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
015	β -衍-8'-胡蘿蔔醛 β -Apo-8'-Carotenal	本品可於各類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、生鮮水果、味

			噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
016	β -衍-8'-胡蘿蔔酸乙酯 β -Apo-8'-Carotenoat, Ethyl	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
017	4-4'-二酮- β -胡蘿蔔素 Canthaxanthin	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
020	蟲漆酸 Laccaic Acid	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
021	銅葉綠素 Copper Chlorophyll	1. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量以 Cu 計為 0.04g/kg 以下。 2. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.5 g/kg 以下。	
022	銅葉綠素鈉 Sodium Copper Chlorophyllin	1. 本品可使用於乾海帶；用量以 Cu 計為 0.15g/kg 以下。 2. 本品可使用於蔬菜及水果之貯藏品、烘焙食品、果醬及果凍；用量以 Cu 計為 0.10g/kg 以下。 3. 本品可使用於調味乳、湯類及不含酒精之調味飲料；用量以 Cu 計	

		<p>為 0.064g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量以 Cu 計為 0.05g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.5 g/kg 以下。</p> <p>6. 本品可用於糖果；用量以 Cu 計為 0.02 g/kg 以下。</p>	
023	鐵葉綠素鈉 Sodium Iron Chlorophyllin	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
024	氧化鐵 Iron Oxides	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
027	食用紅色四十號 Allura Red AC	本品可於各類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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
028	核黃素（維生素 B2） Riboflavin	<p>1. 本品可使用於嬰兒食品及飲料；用量以 Riboflavin 計為 10mg/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於營養麵粉及其他食品；用量以 Riboflavin 計為 56mg/kg 以下。</p>	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。

029	核黃素磷酸鈉 Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 本品可使用於嬰兒食品及飲料； 用量以 Riboflavin 計為 10mg/kg 以下。 2. 本品可使用於營養麵粉及其他食 品；用量以 Riboflavin 計為 56mg/ kg 以下。	生鮮肉類、生鮮 魚貝類、生鮮豆 類、生鮮蔬菜、 生鮮水果、味 噌、醬油、海帶、 海苔、茶等不得 使用。
030	二氧化鈦 Titanium Dioxide	本品可於各類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、 生鮮水果、味 噌、醬油、海帶、 海苔、茶等不得 使用。
031	食用紅色四十號鋁 麗基 Allura Red AC Aluminum Lake	本品可於各類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、 生鮮水果、味 噌、醬油、海帶、 海苔、茶等不得 使用。
032	金 Gold (Metallic)	本品可於糕餅裝飾、糖果及巧克力 外層中視實際需要適量使用。	
033	葉黃素 Lutein	1. 本品可使用於食品之裝飾及外 層、調味醬；用量以 lutein 計為 25mg/kg 以下。 2. 本品可使用於糕餅、芥末、魚卵； 用量以 lutein 計為 15 mg/kg 以 下。 3. 本品可使用於蜜餞、糖漬蔬菜； 用量以 lutein 計為 10 mg/kg 以 下。 4. 本品可使用於冰品、零食點心 (包括經調味乳製品)；用量以	生鮮肉類、生鮮 魚貝類、生鮮豆 類、生鮮蔬菜、 生鮮水果、味 噌、醬油、海帶、 海苔、茶等不得 使用。

		<p>lutein 計為 7.5 mg/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於不含酒精飲料、調味加工乾酪、魚肉煉製品、水產品漿料、素肉、燻魚；用量以 lutein 計為 5 mg/kg 以下。</p> <p>6. 本品可使用於湯；用量以 lutein 計為 2.5mg/kg 以下。</p> <p>7. 本品可於食用之乾酪外皮、腸衣、特殊營養食品中視實際需要適量使用。</p>	
034	合成番茄紅素 (Synthetic Lycopene)	本品可使用於各類食品；用量以 lycopene 計為 50 mg/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、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、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。
037	食用紅色六號鋁麗基 Cochineal Red A	本品可於各類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、

	Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)		生鮮水果、味 噌、醬油、海帶、 海苔、茶等不得 使用。
038	矽酸鋁鉀珠光色素 Potassium aluminum silicate-based pearlescent pigments	本品可用於糖果、膠囊狀、錠狀食 品及口香糖，用量為 12.5g/kg 以下。	
039	焦糖色素 Caramel Colors	<p>第一類：普通焦糖(Plain caramel)： 可於各類食品中視實際需要適量使 用。</p> <p>第二類：亞硫酸鹽焦糖(Sulfite caramel)： 可於各類食品中視實際需要適量使 用。</p> <p>第三類：銨鹽焦糖 (Ammonia caramel)：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於糖漬果實、罐頭水 果、油醋鹽浸漬果實、果醬、果 凍、果皮凍；用量為 0.2 g/kg 以 下。 2. 本品可使用於完全防腐之魚卵 製品及油醋鹽浸漬蔬菜；用量為 0.5 g/kg 以下。 3. 本品可使用於奶精、冰品、白醋； 用量為 1.0 g/kg 以下。 4. 本品可使用於黃豆製飲料；用量 為 1.5 g/kg 以下。 5. 本品可使用於調味乳、發酵乳及 布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。 6. 本品可使用於飲料、乳酪、奶油、 人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。 7. 本品可使用於水果派餡；用量為 	生鮮肉類、生鮮 水產品、生鮮豆 類、生鮮蔬菜、 生鮮水果等不 得使用。

		<p>7.5 g/kg 以下。</p> <p>8. 本品可使用於烏醋、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。</p> <p>9. 本品可使用於未熟成乾酪；用量為 15.0 g/kg 以下。</p> <p>10. 本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、釀造醬油、口香糖、特殊營養食品、膳食補充品、味噌；用量為 20.0 g/kg 以下。</p> <p>11. 本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。</p> <p>12. 本品可使用於水產加工品；用量為 30.0 g/kg 以下。</p> <p>13. 本品可使用於蒸包、蒸糕、糕餅、烘焙食品、穀類、澱粉類點心(如粉圓、西米露、穀類早餐等)、米食加工品(如年糕、麻糬等)、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、巴沙米可醋、非釀造醬油、其他乾酪及其類似製品、穀類早餐(不包括燕麥片)、麵條、餅皮及相關製品、調味料、芥末、糖果、可及巧克力製品、調味糖漿、花生醬及其他調味醬；用量為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>14. 本品可使用於濃色醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p> <p>第四類：亞硫酸-銨鹽焦糖(Sulfite ammonia caramel)：</p> <p>1. 本品可使用於奶精及冰品；用量為 1.0 g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於代糖；用量為 1.2 g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於果醬、果凍、果皮</p>	
--	--	---	--

		<p>凍；用量為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於調味乳、發酵乳及布丁、奶酪等乳品甜點；用量為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>5. 本品可使用於穀類、澱粉類點心(如西米露、穀類早餐等)及米食加工品(如年糕、麻糬等)；用量為 2.5 g/kg 以下。</p> <p>6. 本品可使用於乳酪、奶油、人造奶油及其類似製品；用量為 5.0 g/kg 以下。</p> <p>7. 本品可使用於水果派餡、油醋鹽浸漬果實、糖漬果實類及罐頭水果；用量為 7.5 g/kg 以下。</p> <p>8. 本品可使用於調味料、點心零食、咖啡及其替代品；用量為 10.0 g/kg 以下。</p> <p>9. 本品可使用於豆皮、豆乾等黃豆製品(不包括醬類及飲料)、粉圓、蛋製品、特殊營養食品、口香糖、膳食補充品；用量為 20.0 g/kg 以下。</p> <p>10. 本品可使用於湯；用量為 25.0 g/kg 以下。</p> <p>11. 本品可使用於魚卵及魚肉煉製品；用量為 30.0 g/kg 以下。</p> <p>12. 本品可使用於乾酪及其類似製品、蔬菜、海藻、堅果及種子加工品、麵條、蒸包、蒸糕烘焙食品、糕餅、可及巧克力製品、飲料、醋、糖果、調味糖漿、芥末、花生醬、味噌及其他調味醬；用量為 50.0 g/kg 以下。</p> <p>13. 本品可使用於醬油；用量為 60.0 g/kg 以下。</p>	
--	--	--	--

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。