

第（五）類 保色劑

第（五）類 保色劑 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	亞硝酸鉀 Potassium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
002	亞硝酸鈉 Sodium Nitrite	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
003	硝酸鉀 Potassium Nitrate	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。
004	硝酸鈉 Sodium Nitrate	1.本品可使用於肉製品及魚肉製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.07g/kg 以下。 2.本品可使用於鮭魚卵製品及鱈魚卵製品；用量以 NO ₂ 殘留量計為 0.0050 g/kg 以下。	生鮮肉類、生鮮魚肉類及生鮮魚卵不得使用。

備註：

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。