

第（十七）類 其他

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	胡椒基丁醚 Piperonyl Butoxide	本品可使用於穀類及豆類；用量為 0.024g/kg 以下。	限防蟲用。
002	醋酸聚乙炔樹脂 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、錠狀食品中視實際需要適量使用。	
003	矽樹脂 Silicon Resin	本品可使用於各類食品；用量為 0.05g/kg 以下。	限消泡用。
005	矽藻土 Diatomaceous Earth	1. 本品可使用於各類食品；於食品中殘留量不得超過 5g/kg 以下。 2. 本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為 0.1% 以下。	1. 食品製造加工吸著用或過濾用。 2. 餐飲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。
006	酵素製劑 Enzyme Product	本品可於各類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。
007	油酸鈉 Sodium Oleate	本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。	
008	羥乙炔高級脂肪族醇 Oxyethylene Higher Aliphatic Alcohol	本品限果實及果菜之表皮被膜用；可視實際需要適量使用。	
009	蟲膠	本品可於各類食品中視實際需要	限食品製造

	Shellac	適量使用。	或加工必須時使用。
010	石油蠟 Petroleum Wax	本品可於口香糖及泡泡糖、果實、果菜、乾酪及殼蛋中視實際需要適量使用。	使用於果實、果菜、乾酪及殼蛋時限為保護被膜用。
011	合成石油蠟 Petroleum wax , Synthetic	本品可於口香糖及泡泡糖、果實、果菜、乾酪及殼蛋中視實際需要適量使用。	使用於果實、果菜、乾酪及殼蛋時限為保護被膜用。
012	液態石蠟 (礦物油) Liquid Paraffin (Mineral Oil)	1. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.7%以下。 2. 本品可於其他各類食品中使用；用量為 0.1%以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
013	聚乙二醇 Polyethylene Glycol 200-9500	本品限於錠劑、膠囊食品中使用；可視實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
014	單寧酸 (Polygalloyl- glucose, Tannic acid)	本品可使用於非酒精飲料，用量為 0.005%以下。	食品製造助濾用(Filtering aid)
015	皂樹皮萃取物 Quillaia Extracts	本品可使用於調味飲料；用量為 0.2g/kg 或 0.2g/l 以下。	
016	聚乙烯醇 Polyvinyl Alcohol	本品可使用於錠狀食品之被膜；用量為 2.0%以下。	
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. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。	1.食品製造助濾用 (Filtering aid)及防結塊劑 (Anticaking agent)。 2.餐飲業使用

			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。
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。
019	聚乙烯聚吡咯烷酮 Crospovidone (Polyvinylpolypyrrolidone)	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。

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。