第(十二)類 粘稠劑(糊料)

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	海藻酸鈉	本品可使用於各類食品;用量為	
	Sodium Alginate	10g/kg 以下。	
002	海藻酸丙二醇	本品可使用於各類食品;用量為	
	Propylene Glycol	10g/kg 以下。	
	Alginate		
003	乾酪素	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Casein	量使用。	
004	乾酪素鈉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Sodium Caseinate	量使用。	
005	乾酪素鈣	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Calcium Caseinate	量使用。	
006	羧甲基纖維素鈉	本品可使用於各類食品;用量為	
	Sodium	20g/kg 以下。	
	Carboxymethyl		
	Cellulose		
007	羧甲基纖維素鈣	本品可使用於各類食品;用量為	
	Calcium	20g/kg 以下。	
	Carboxymethyl		
	Cellulose		
800	酸處理澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Acid Treated Starch	量使用。	
009	甲基纖維素	本品可使用於各類食品;用量為	
	Methyl Cellulose	20g/kg 以下。	
010	多丙烯酸鈉	本品可使用於各類食品;用量為	
	Sodium Polyacrylate	2.0g/kg 以下。	
012	鹿角菜膠	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Carrageenan	量使用。	
017	玉米糖膠	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Xanthan Gum	量使用。	
018	海藻酸	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Alginic Acid	量使用。	
019	海藻酸鉀	本品可於各類食品中視實際需要適	

	Potassium Alginate (Algin)	量使用。	
020		上口丁以力如人口力和宝财而五位	
020	海藻酸鈣	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Calcium Alginate	量使用。	
001	(Algin)		
021	海藻酸銨	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Ammonium Alginate	量使用。	
	(Algin)		
022	羟丙基纖維素	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Hydroxypropyl	量使用。	
	Cellulose		
023	羥丙基甲基纖維素	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Hydroxypropyl	量使用。	
	Methylcellulose		
	(Propylene Glycol		
	Ether of		
	Methycellulose)		
024	聚糊精	本品可於各類食品中視實際需要適	一次食用量中
	Polydextrose	量使用。	本品含量超過
			15 公克之食
			品,應顯著標示
			「過量食用對
			敏感者易引起
			腹瀉」。
025	卡德蘭熱凝膠	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Curdlan	量使用。	
026	結蘭膠	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Gellan Gum	量使用。	
027	糊化澱粉(鹼處理澱	本品可於各類食品中視實際需要適	
	粉)	量使用。	
	Gelatinized Starch		
	(Alkaline Treated		
	Starch)		
028	羥丙基磷酸二澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Hydroxypropyl	量使用。	

	Distarch Phosphate		
029	氧化羥丙基澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Oxidized	量使用。	
	Hydroxypropyl		
	Starch		
030	漂白澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Bleached Starch	量使用。	
031	氧化澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Oxidized Starch	量使用。	
032	醋酸澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Starch Acetate	量使用。	
033	乙醯化己二酸二澱	本品可於各類食品中視實際需要適	
	粉	量使用。	
	Acetylated Distarch		
	Adipate		
034	磷酸澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Monostarch	量使用。	
	Phosphate		
035	辛烯基丁二酸鈉澱	本品可於各類食品中視實際需要適	
	粉	量使用。	
	Starch Sodium		
	Octenyl Succinate		
036	磷酸二澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Distarch Phosphate	量使用。	
037	磷酸化磷酸二澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Phosphated Distarch	量使用。	
020	Phosphate		
038	乙醯化磷酸二澱粉	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Acetylated Distarch	量使用。	
020	Phosphate	1. 口一以为此众口上沿岸吸去压迫	
039	經丙基澱粉 Hydroxymronyl	本品可於各類食品中視實際需要適	
	Hydroxypropyl Starch	量使用。	
042		上口可从田扒夕虾瓜口。田旦为	
042	辛烯基丁二酸鋁澱	本品可使用於各類食品;用量為 20g/kg 以下。	
	粉	20g/kg 以下。	

	Starch Aluminum		
	Octenyl Succinate		
043	丁二酸鈉澱粉	本品可使用於各類食品;用量為	
	Starch Sodium	20g/kg 以下。	
	Succinate		
044	丙醇氧二澱粉	本品可使用於各類食品;用量為	
	Distarchoxy	20g/kg 以下。	
	Propanol		
047	乙基纖維素	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實	
	Ethyl Cellulose	際需要適量使用。	
048	乙基羥乙基纖維素	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實	
	Ethyl Hydroxyethyl	際需要適量使用。	
	Cellulose		
049	果膠(Pectins)	本品可於各類食品中視實際需要適	嬰幼兒罐頭食
		量使用。	品不得使用醯
			胺化果膠
			(amidated
			pectins) •
050	關華豆膠(Guar gum)	本品可於各類食品中視實際需要適	
		量使用。	
051	刺槐豆膠	本品可於各類食品中視實際需要適	
	(Carob bean gum;	量使用。	
	Locust bean gum)		

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。