

2019

주요 수출대상국의

식품첨가물 및 유해물질 조사

대만 규정해설집



2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

대만 규정 해설집



일러두기

1

대만의 식품첨가물 및 유해물질 규정

- | | |
|---------------|----|
| 1. 개 요 | 09 |
| 2. 한국의 식품유형 | 20 |
| 3. 대만의 식품유형 | 28 |
| 4. 식품유형 매칭일람표 | 47 |

부록 I. 대만 규정 번역본 및 원본 다운로드

81

일러두기



□ 일러두기

□ 1. 추진단계 및 내용

□ 1.1 추진단계

조사 진행 단계	내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none">▪ 해당 국가에 대한 사전 정보 수집▪ 조사기본 방향 설정 및 조사계획 수립
조사 실시	<ul style="list-style-type: none">▪ 문헌조사 실시▪ 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사▪ 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청
자료 분석	<ul style="list-style-type: none">▪ 조사된 자료를 기초로 자료 정리▪ 조사된 자료의 데이터베이스화▪ 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문
결과 보고	<ul style="list-style-type: none">▪ 조사결과 보고 및 번역본 제작▪ 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축

□ 1.2 조사내용

- 대만의 가공식품 식품첨가물 및 유해물질규정 번역본
- (신)식품공전에 바탕을 둔 대만 식품첨가물 및 유해물질 세부규정에 제시된 식품유형 매칭일람표¹⁾

□ 1.3 조사방법

» 1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보 문의

» 1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 대만 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정 정보 번역
- 식품분야 전문가에게 번역 검수 요청
- 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 작성함

» 1.3.3 식품매칭일람표 작성

1. 대만 식품첨가물의 식품분류는 식품규정(Food Regulations)의 식품첨가물 사용 범위, 제한 및 규격(Food additive use range and limits and specifications)에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 식품첨가물 순서와 나열된 순서의 형태로 번호를 설정하여 대만의 식품 유형을 목록화 함

* <https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&rand=606385780>

2. 대만 유해물질의 식품분류는 식품규정(Food Regulations)의 식품규정조항(Food Regulations Provisions)에 열거된 세부조항 내 중금속, 진균독소, 오염물

1) 대만의 식품첨가물 및 유해물질규정에서 분류된 식품유형을 한국 식품공전 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표

질에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들

* <https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518&rand=1940621044>

- 대만의 경우 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시된 식품유형이 서로 상이한 바 이 세 가지에 대해서 각각의 식품유형을 목록화함

3. 이 중 농수산물 원물과 식품첨가물에 해당되는 품목은 제외함
4. 한국의 식품공전 기준 가공식품유형 목록화
5. 한국과 대만의 식품첨가물 및 유해물질 식품유형 매칭일람표 작성
6. 식품분야 전문가에게 검수 요청 및 교차 검증

□ 2. 식품첨가물 및 유해물질 기준·규격 자료 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질 코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 함
- 사업의 결과물은 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는 데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공함
 - 우리나라 식품첨가물 허용기준은 식품의약품안전처 식품안전나라 식품 및 식품첨가물공전에 제시되어 있음

* (https://www.foodsafetykorea.go.kr/portal/safefoodlife/foodAdditive/foodAdditiveRvlv.do?page_gubun=1&procs_cl=1&menu_grp=MENU_NEW04&menu_no=2877)

- 대만의 식품첨가물과 유해물질규정 중

1) 대만 식품첨가물규정은 식품규정(Food Regulations)의 식품첨가물 사용 범

위, 제한 및 규격(Food additive use range and limits and specifications)에
제시되어 있음

- 2) 대만 유해물질규정은 식품규정(Food Regulations)의 식품규정조항(Food
Regulations Provisions)에 관련 조항들이 제시되어 있음

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 대만의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으며 자료 업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(대만)의 현행규정을 반드시 확인하여야 한다.

대만의 식품첨가물 및 유해물질 규정



I. 개요

□ 1. 대만의 규정

□ 1.1 식품관련 규정

» 1.1.1 주요 관리기관

- 대만 보건복지부(Ministry of Health and Welfare)
 - 공공보건체계, 사회복지, 공공 헬스케어, 의료 및 제약, 방역, 질병관리, 지역보건기구의 감독 및 조율을 담당
- 식약청(Food and Drug Administration)
 - 식품, 의약품, 화장품의 안전과 품질 관리를 담당하는 기관으로 보건복지부 산하 기관

» 1.1.2 식품첨가물 및 유해물질규정

- 식품첨가물규정은 식약청의 식품규정(Food Regulations)에 수록되어 있음
 - 식품규정은 세부조항(Food Regulation Provisions), 동물용의약품 잔류물 기준(Animal Drug Residue Standard), 농약잔류물 허용기준(Pesticide Residue Tolerance Standard), 식품첨가물 사용 범위, 제한 및 규격(Food additive use range and limits and specifications) 등으로 구분되어 제시되어 있음
 - 이 중 마지막 항목이 식품첨가물규정임

* <https://consumer.fda.gov.tw/Pages/List.aspx?nodeID=517>

- 유해물질규정은 식약청의 식품규정(Food Regulations)의 첫 번째 항목인 식품규정 세부조항(Food Regulations Provisions)에 제시되어 있음

- * <https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518&rand=171316851>
- 이 세부조항에는 많은 규정들이 수록되어 있는데, 다음과 같은 세부조항들에 유해물질 관련 규정이 제시되어 있음
 - 식품 진균독소 제한량 기준
 - 식품 방사진 혹은 방사능 오염 허용량 기준
 - 식품 폴리염화 바이페닐 제한량 기준
 - 영아용 식품류 위생 및 잔류농약 안전 허용량 기준
 - 과일·채소 식물류 중금속 제한량 기준
 - 쌀 중금속 제한량 기준
 - 식용 가능한 소·양·돼지 및 가금류 내장 중금속 제한량 기준
 - 식용버섯 중금속 제한량 기준
 - 일반식품 위생기준
 - 생식식품 위생기준
 - 유제품류 위생기준
 - 계란류 위생기준
 - 수산물류 위생기준
 - 음료류 위생기준
 - 빙과류 위생기준
 - 식품원재료 껌 및 풍선껌 위생기준
 - 식용유지류 위생기준
 - 생숙혼합 즉석식품 위생기준
 - 식염 위생기준
 - 간장류 3-MCPD 위생기준
 - 해조류식품 위생기준

- 건강식품 위생기준
- 통조림식품류 위생표준
- 냉동식품류 위생표준
- 식품 중 오염물질 및 독소 위생 표준
- 주류 위생기준

□ 1.2 식품분류체계

- 대만 식품첨가물 식품분류는 식품규정의 식품첨가물 사용 범위, 제한 및 규격에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 유형을 목록화 함
 - 대만의 식품첨가물규정에 식품유형이 체계적으로 구분되어 있지 않으므로, 식품첨가물규정에 제시되어 있는 1) 식품첨가물 종류 순서, 2) 각 종류별 제시되어 있는 식품첨가물 순서, 그리고 3) 각 식품첨가물 별로 제시되어 있는 식품 및 식품군 순서에 의거해 연구진이 자체적으로 분류코드번호를 부여함
 - 주류의 경우에는 주류 위생기준 문서에 명시되어 있는 식품 및 식품군 순서를 위 분류체계의 끝부분에 포함하고 분류코드번호를 부여함
- 대만 유해물질 식품분류는 식품규정의 식품규정조항(Food Regulations Provisions)에 열거된 세부조항 내 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
 - 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시된 식품유형이 서로 상이한 바 이 세 가지에 대해서 각각의 식품유형을 목록화하고 분류체계를 만들

□ 1.3 출처

■ 식품첨가물 관련 규정

식품규정(Food Regulations)의 식품첨가물 사용 범위, 제한 및 규격(Food additive use range and limits and specifications)에서 찾을 수 있음

- <https://consumer.fda.gov.tw/Files/food/law/%E9%99%84%E8%A1%A8%E4%B8%80%E9%A3%9F%E5%93%81%E6%B7%BB%E5%8A%A0%E7%89%A9%E4%BD%BF%E7%94%A8%E7%AF%84%E5%9C%8D%E5%8F%8A%E9%99%90%E9%87%8F1070109.pdf>

■ 유해물질 관련 규정

식품규정(Food Regulations)의 식품규정조항(Food Regulations Provisions)에 열거된 세부조항 내에서 각각의 조항들을 찾을 수 있음

- <https://consumer.fda.gov.tw/Law/List.aspx?nodeID=518&rand=2107114272>

□ 1.4 식품첨가물 정의

➤ 1.4.1 우리나라 식품첨가물 정의

- 우리나라 식품의약품안전처 ‘식품나라’에 의하면, 식품첨가물이란 식품을 제조·가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가·혼합·침윤 또는 기타의 방법으로 사용되는 물질(기구 및 용기·포장의 살균·소독을 목적으로 사용되어 간접적으로 식품에 이행(carry-over)될 수 있는 물질을 포함)을 말함
 - 따라서 식품첨가물은 일반적인 식품의 구성 성분 또는 보편적으로 섭취하는 물질이 아니면서 식품의 제조·가공과정 중 기술적, 영양적 효과를 얻기 위해 식품에 의도적으로 첨가하는 물질을 의미함
- 우리나라의 경우 식품첨가물의 “용도”란 식품의 제조·가공 시 식품에 발휘되는 식품첨가물의 기술적 효과를 말하는 것으로서 각 용어에 대한 뜻은 다음과 같음
 - (1) “감미료”란 식품에 단맛을 부여하는 식품첨가물을 의미함

- (2) “고결방지제”란 식품의 입자 등이 서로 부착되어 고형화 되는 것을 감소시키는 식품첨가물을 의미함
- (3) “거품제거제”란 식품의 거품 생성을 방지하거나 감소시키는 식품첨가물을 의미함
- (4) “껌기초제”란 적당한 점성과 탄력성을 갖는 비영양성의 씹는 물질로서 껌 제조의 기초 원료가 되는 식품첨가물을 의미함
- (5) “밀가루개량제”란 밀가루나 반죽에 첨가되어 제빵 품질이나 색을 증진시키는 식품첨가물을 의미함
- (6) “발색제”란 식품의 색을 안정화시키거나, 유지 또는 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (7) “보존료”란 미생물에 의한 품질 저하를 방지하여 식품의 보존기간을 연장시키는 식품첨가물을 의미함
- (8) “분사제”란 용기에서 식품을 방출시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (9) “산도조절제”란 식품의 산도 또는 알칼리도를 조절하는 식품첨가물을 의미함
- (10) “산화방지제”란 산화에 의한 식품의 품질 저하를 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (11) “살균제”란 식품 표면의 미생물을 단시간 내에 사멸시키는 작용을 하는 식품첨가물을 의미함
- (12) “습윤제”란 식품이 건조되는 것을 방지하는 식품첨가물을 의미함
- (13) “안정제”란 두 가지 또는 그 이상의 성분을 일정한 분산 형태로 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (14) “여과보조제”란 불순물 또는 미세한 입자를 흡착하여 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (15) “영양강화제”란 식품의 영양학적 품질을 유지하기 위해 제조과정 중 손실된 영양소를 복원하거나, 영양소를 강화시키는 식품첨가물을 의미함
- (16) “유화제”란 물과 기름 등 섞이지 않는 두 가지 또는 그 이상의 상(phases)

을 균질하게 섞어주거나 유지시키는 식품첨가물을 의미함

- (17) "이형제"란 식품의 형태를 유지하기 위해 원료가 용기에 붙는 것을 방지하여 분리하기 쉽도록 하는 식품첨가물을 의미함
- (18) "응고제"란 식품 성분을 결착 또는 응고시키거나, 과일 및 채소류의 조직을 단단하거나 바삭하게 유지시키는 식품첨가물을 의미함
- (19) "제조용제"란 식품의 제조·가공 시 촉매, 침전, 분해, 청징 등의 역할을 하는 보조제 식품첨가물을 의미함
- (20) "젤화제"란 젤을 형성하여 식품에 물성을 부여하는 식품첨가물을 의미함
- (21) "증점제"란 식품의 점도를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (22) "착색료"란 식품에 색을 부여하거나 복원시키는 식품첨가물을 의미함
- (23) "청관제"란 식품에 직접 접촉하는 스팀을 생산하는 보일러 내부의 결석, 물 때 형성, 부식 등을 방지하기 위하여 투입하는 식품첨가물을 의미함
- (24) "추출용제"란 유용한 성분 등을 추출하거나 용해시키는 식품첨가물을 의미함
- (25) "증량제"란 산화나 부패로부터 식품을 보호하기 위해 식품의 제조 시 포장 용기에 의도적으로 주입시키는 가스 식품첨가물을 의미함
- (26) "팽창제"란 가스를 방출하여 반죽의 부피를 증가시키는 식품첨가물을 의미함
- (27) "표백제"란 식품의 색을 제거하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (28) "표면처리제"란 식품의 표면을 매끄럽게 하거나 정돈하기 위해 사용되는 식품첨가물을 의미함
- (29) "피막제"란 식품의 표면에 광택을 내거나 보호막을 형성하는 식품첨가물을 의미함
- (30) "향미증진제"란 식품의 맛 또는 향미를 증진시키는 식품첨가물을 의미함
- (31) "향료"란 식품에 특유한 향을 부여하거나 제조과정 중 손실된 식품 본래의 향을 보강시키는 식품첨가물을 의미함

(32) “효소제”란 특정한 생화학 반응의 촉매 작용을 하는 식품첨가물을 의미함

» 1.4.2 대만 식품첨가물 정의

- 대만 규정에서 식품첨가물이란 식품 제조, 가공, 분배, 포장, 운송, 저장 등 과정 중에 착색, 조미, 방부, 표백, 유화, 향미 증가, 품질 안전, 발효 촉진, 밀도 증가, 영양 강화, 산화 방지 등을 목적으로 첨가하는 물질을 의미함
 - 따라서 식품첨가물은 목적을 위해 인위적으로 첨가하는 물질이기 때문에 부주의로 섞이게 되는 유해물질이나 식품 내에 잔류된 중금속, 독소, 방사능 물질, 농약이나 동물성의약품과는 기원이 다름
 - 식품첨가물규정에는 보존료, 살균제, 산화방지제, 표백제, 발색제, 팽창제, 품질개량/양조/식품제조용제, 영양강화제, 착색제, 향료, 조미료, 감미료, 증점제, 결착제, 식품공업용 화학약품, 희석제, 유화제, 기타 식품첨가물 등의 종류별 첨가물 목록과 관련 식품 및 식품군에 대한 사용 한도가 제시되어 있음

□ 1.5. 유해물질 정의

- 한국 식품위생법에서는 ‘위해’를 식품, 식품첨가물, 기구 또는 용기·포장에 존재하는 위험요소로서 인체의 건강을 해치거나 해칠 우려가 있는 것으로 규정하고 있으며, 한국 건강기능식품 기능성 원료 및 기준 규격 인정에 관한 규정 제 2조에서는 ‘유해물질’을 원재료 또는 제조과정 중 오염 또는 잔류의 가능성이 있어 인체에 유해한 물질로서 미생물, 중금속, 잔류농약, 잔류용매 등으로 정의하고 있음
 - 따라서 식품 및 기능성식품 관련법을 비추어 해석하자면 식품 중 유해물질이란 식품, 식품첨가물, 기구, 용기, 포장에 존재하여 인체 건강에 유해한 영향을 일으킬 수 있는 화학적, 물리적, 미생물적 요인으로 간주됨
 - 한국의 식품공전 식품일반의 기준 및 규격 중 성상, 이물, 위생지표균 및 식중독균, 오염물질, 식품조사처리, 농약, 동물용의약품 잔류허용, 부정물질 등의

기준에 따라 아랍에미리트의 식품분류별 적용기준을 조사함

- 대만에서는 유해물질의 정의가 별도로 명시되어 있지 않으며, 진균독소, 중금속, 방사능 물질, 폴리염화 바이페닐 등을 유해물질로 규정하여 검출 한도 등을 규정하고 있으며, 이 밖에도 식품 내 잔류된 농약 및 동물성의약품 등도 원물 중심으로 잔류 한도를 규정하고 있음

□ 2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트 (www.kati.net)의 수출안전정보 > 식품첨가물 사용지침 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있음
- 한국 및 대만의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같음

한국

- ① 일반사용기준 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있어 모든 식품에 사용할 수 있으나, 사용함에 있어 사용량에 대한 제한기준이 없는 경우로 식품첨가물 일반 사용기준에 따라 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 최소 적정량을 사용하여야 함
- ② 사용금지 : 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없음

대만

- ① 특정 식품첨가물명 용도로만
특정 식품첨가물명이 나오고 이 용도로만 사용한다라는 문구가 나오면 다

른 용도로 해당 식품첨가물을 사용할 수 없음을 의미함

② 포지티브 리스트

식품첨가물 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없음을 의미함

③ 기타식품

대만 유해물질 중 해당되는 식품에 대해 '기타식품'이라는 용어가 나오면, 명시된 특정 식품 외 다른 품목들도 모두 해당된다는 의미임

□ 3. 매칭 절차 및 DB 작성 관련사항

□ 3.1 매칭 절차

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질규정 내 식품유형을 발췌하고 목록화함

2) 목록화한 식품유형 해당국 언어에서 우리나라 언어로 번역

번역에 어려움이 있는 유형은 우리나라 식품과학용어집을 참조하거나 구글 검색을 통하거나 혹은 원어민 자문을 구해 번역을 마칩

3) 가공식품을 중심으로 매칭하기 위해 농수산물 원물에 해당되는 품목과 식품첨가물에 해당되는 품목을 제외함

4) 식품첨가물 이명 통일: 식품규정 문서 내에 언급된 식품첨가물명은 국제시장에서 통용되는 첨가물명(INS Number, E Number에서 사용한 명칭)을 기준으로 통일하여 표기함

다른 식품첨가물이나 유해물질에 같은 가공식품 품목이 제시되어 있으나 품목의 이름이 다른 경우, 이름을 통일함

5) 우리나라 신식품공전에 제시된 식품유형에 바탕을 두고 해당국 식품유형들을 매칭함

매칭에 있어서 모호한 식품유형(예, 디저트, 식품첨가물처럼 보이는 식품(향신료), 대두식품 등)의 경우 해당국의 식품규정(food standard/regulation)을 확인

식품규정에 명확하게 품목 범위나 유형이 제시되어 있지 않은 국가의 경우 원어 검색 및 원어민에게 자문을 구함

이후에도 매칭이 명확하지 않는 국가는 매칭 확인을 위한 전문가자문회의에서 토의함

□ 3.2 매칭 시 유의사항

- 기본적으로 한국 식품유형의 세분류를 중심으로 상대국 식품유형의 세분류를 매칭하는 것을 원칙으로 함.
- 다만, 각 국가의 세분류 윗 단계인 대분류 및 중분류 또한 한국 식품유형 세분류와 매칭될 수 있기 때문에, 각 국가의 대분류 및 중분류는 한국 식품유형의 대분류 및 중분류와 매칭하는 형태로 함
 - 우리나라의 세분류 식품유형에 해당국 세분류 식품유형뿐만 아니라 해당국 대분류 및 중분류 식품유형들이 반복적으로 기재되는 것을 막기 위해, 해당국 대분류와 중분류는 우리나라의 대분류 혹은 중분류 상단에 한 번만 기재하는 것으로 함
- 해당국 식품유형이 하나 이상의 한국 식품유형과 매칭될 수 있는 경우 가급적 세분류 단계에서 명확하게 매칭되는 식품유형을 우선으로 하며 중복 매칭을 지양하고자 함
- 국내의 식품유형에 해당되는 상대방 국가의 식품유형을 찾을 수 없는 경우 공란으로 처리함

□ 3.3 대만 DB 관련사항

- **매칭 대상:**

식품첨가물은 식품규정 식품첨가물 사용 범위, 제한 및 규격에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 자체적으로 분류코드번호를 부여함

주류의 경우에는 주류 위생기준 문서에 명시되어 있는 식품 및 식품군 순서를 위 분류체계의 끝부분에 포함하고 분류코드번호를 부여함

유해물질은 식품규정 세부조항 내 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시되어 있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 세 가지 분류체계를 만듦

- 다만 식품첨가물규정은 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없음을 의미함. 또한 유해물질 중 해당되는 식품에 대해 '기타식품'이라는 용어가 나오면, 명시된 특정 식품 외 다른 품목들도 모두 해당된다는 의미임

II. 한국 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었음. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 '식품의 기준 및 규격'²⁾의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었음
- '식품의 기준 및 규격' 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축함
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같음
- 우리나라 식품공전의 '식품의 기준 및 규격'에 해당되지 않는 해당국 식품 유형들이 존재하는 바, 이들을 매칭하기 위해 우리나라 기타식품류 다음에 "그 외 분류"를 추가로 구분함

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
샤베트믹스			

2) 출처: 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	2-3. 빙과	비유지방아이스크림믹스	
		빙과	N002-003
	2-4. 얼음류	식용얼음 어업용얼음	N002-004
3. 코코아가공품류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
	4. 당류	4-1. 설탕류	설탕
기타설탕			N004-002
4-2. 당시럽류		당시럽류	N004-003
4-3. 올리고당류		올리고당	N004-004
		올리고당가공품	N004-005
4-4. 포도당		포도당	N004-006
4-5. 과당류		과당	N004-007
		기타과당	N004-008
4-6. 엿류		물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
4-7. 당류가공품류		당류가공품류	N004-012
5. 잼류		-	잼
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)	N007-007

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		해바라기유	N007-008
		목화씨기름(면실유)	N007-009
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010
		올리브유	N007-011
		팜유	N007-012 팜유
		팜올레인유	
		팜스테아린유	
		팜핵유	
		야자유	N007-013
		고추씨기름	N007-014
		기타식물성유지	N007-015
		7-2. 동물성유지류	식용우지
	원료우지		
	식용돈지		N007-017
	원료돈지		
	기타동물성유지	N007-018	
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019
		향미유	N007-020
		가공유지	N007-021
쇼트닝		N007-022	
마가린류		N007-023	
모조치즈		N007-024	
식물성크림		N007-025	
기타 식용유지가공품		N007-026	
8. 면류		생면	N008-001
		숙면	N008-002
		건면	N008-003
		유탕면	N008-004
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001
		액상차	N009-002
		고형차	N009-003
	9-2. 커피	커피	N009-004
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005
		과·채주스	
		과·채음료	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006
		탄산수	
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
효모음료			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	9-7. 인삼, 홍삼음료	기타발효음료	N009-009
		인삼, 홍삼음료	
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	N009-010
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	N010-001
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류조제식	영·유아용곡류조제식	N010-004
	10-5.기타영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도등식품	한자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백알레르기영·유아용특수조제식품 영·유아용특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008	
11. 장류		한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	
		한식된장	N011-003
		된장	
		고추장	N011-004
		춘장	N011-005
		청국장	N011-006
		혼합장	N011-007
기타장류	N011-008		
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
카레(커리)			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004	
		실고추		
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005	
		향신료조제품		
	12-6. 식염	천일염	N012-006	
		재제소금(재제조소금)		
		태움·용융소금		
		정제소금		
		기타소금		
	13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
김치				
13-2. 절임류		절임식품	N013-002	
		당절임		
13-3. 조림류		조림류	N013-003	
14. 주류			탁주	N014-001
			약주	N014-002
			청주	N014-003
			맥주	N014-004
	과실주		N014-005	
	소주		N014-006	
	위스키		N014-007	
	브랜디		N014-008	
	일반증류주		N014-009	
	리큐르		N014-010	
	기타 주류		N014-011	
	주정		N014-012	
15. 농산가공식품류	15-1. 전분류	전분	N015-001	
		전분가공품		
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002	
		영양강화 밀가루		
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003	
		땅콩 또는 견과류가공품류		
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004	
15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005		
15-6. 효소식품	효소식품	N015-006		
15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007		
	곡류가공품			
	두류가공품			
	서류가공품			
	기타 농산가공품			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
갈비가공품			
천연케이싱			
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
		알가열제품	
	17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공유류	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효유류	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
농후크림발효유			
발효버터유			
발효유분말			
18-5. 버터유	버터유	N018-005	
18-6. 농축유류	농축우유	N018-006	
	탈지농축우유		
	가당연유		
	가당탈지연유		
	가공연유		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-7. 유크림류	유크림	N018-007
		가공유크림	
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
유청단백분말			
18-12. 유당	유당	N018-012	
18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품	
자라유제품			
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001
		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
21-3. 화분식품	가공화분	N021-003	
	화분함유제품		
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- '식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같음

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그 외분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

Ⅲ. 대만의 식품유형

□ 1. 대만 규정에 따른 식품유형 분류

- 본 식품첨가물 및 유해물질규정에서 식품을 분류하는 방법은 두 가지임
 - ① 식품첨가물 관련 식품분류체계:
 - 대만의 식품첨가물규정에 식품유형이 체계적으로 구분되어 있지 않으므로, 연구진이 자체적으로 분류코드번호 부여함
 - 분류코드번호는 식품첨가물규정에 제시되어 있는 1) 식품첨가물 종류 순서, 2) 각 종류별 제시되어있는 식품첨가물 순서, 그리고 3) 각 식품첨가물 별로 제시되어있는 식품 및 식품군 순서에 의거
 - 주류의 경우에는 주류 위생기준 문서에 명시되어 있는 식품 및 식품군을 위 분류체계의 끝부분에 포함하고 분류코드번호를 부여함
 - ② 유해물질 관련 식품분류체계:
 - 식품규정의 식품규정 세부조항 내 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시되어있는 식품 및 식품군을 중심으로 연구진이 분류체계를 만들
 - 중금속, 진균독소, 오염물질에 제시된 식품유형이 서로 상이하야 이 세 가지에 대해서 각각의 식품유형을 목록화하고 분류체계를 만들
- 한국의 식품공전에 따른 식품유형에 대만의 유사기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있으므로 대만의 현행규정을 반드시 확인해야 함

<표> 대만 식품첨가물규정 내 식품분류체계

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
01001-1	어육연제품	魚肉煉製品
01001-2	식육가공품	肉製品
01001-4	어란류: 캐비어	魚子醬
01001-5	땅콩버터	花生醬
01001-6	간장 절임 채소 (장아찌)	醬菜類
01001-7	무말랭이 (수분함량 25% 이상)	水分含有量25%以上 (含25%) 之蘿蔔乾
01001-8	절임 채소 (피클)	醃製蔬菜
01001-9	유바 및 건두부류	豆皮豆乾類及
01001-10	치즈(건조)	乾酪
01001-11	콩 (조리된)	煮熟豆
01001-12	간장	醬油
01001-13	미소	味噌
01001-14	카라스미 (송어란)	烏魚子
01001-15	건조 어패류	魚貝類乾製品
01001-16	해조소스류	海藻醬類
01001-17	발효두부	豆腐乳
01001-18	당절임과일	糖漬果實類
01001-19	건조 과일	脫水水果
01001-20	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	糕餅
01001-21	과일 잼	果醬
01001-22	과일주스	果汁
01001-23	치즈	奶酪, 乳酪
01001-24	버터	奶油
01001-25	마가린	人造奶油
01001-26	토마토케첩	番茄醬
01001-27	중국식 고추장(칠리소스)	辣椒醬
01001-28	과일시럽	濃糖果醬
01001-29	향미시럽 및 기타소스	調味糖漿及其調味醬

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
01001-30	무탄산음료	不含碳酸飲料
01001-31	탄산음료	碳酸飲料
01004	빵	麵包
01010-1	식초	醋
01010-2	과일 및 채소 껍질	果菜之外皮
01016-1	빵류 및 과자류 (포장)	包裝烘焙食品
01016-2	그레이크비 소스 (포장)	包裝之肉汁
01016-3	소스류 (포장)	包裝之調味汁
01016-4	유지 (포장)	包裝之油脂
01016-5	식육가공품 (포장)	包裝之肉製品
01016-6	소프트캔디류 (포장)	包裝之軟糖果
01016-7	스낵 (포장)	包裝之點心食品
01016-8	수프 (포장)	包裝之湯
01016-9	수프 분말 (포장)	包裝之湯粉
01019	치즈 및 치즈 가공품 (건조)	乾酪及其加工製品
01022	식육가공품 (절임 및 건조, 비가열)	經醃製、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品
01024	향첨가음료	調味飲料
02003	밀가루 및 밀가루가공품 외 기타식품	除麵粉及其製品以外之其他食品
03001-1	냉동 어패류	冷凍魚貝類
03001-2	냉동 고래육 침전액	冷凍鯨魚肉之浸漬液
03001-3	껌 및 풍선껌	口香糖及泡泡糖
03001-4	유지	油脂
03001-5	어패류가공품 (건조 및 염장)	魚貝類乾製品及鹽藏品
03001-6	건조 감자칩(슬라이스)	脫水馬鈴薯片
03001-7	건조 감자분말	脫水馬鈴薯粉
03001-8	건조 고구마칩(슬라이스)	脫水甘薯片
03001-9	기타 건조된 시리얼 (아침식사용)	其他乾燥穀類早餐
03001-10	감자 과립	馬鈴薯顆粒
03018-1	맥아음료 (무알콜)	麥芽飲料
03018-2	잼	果醬
03018-2	과일젤리	果凍

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
03018-3	과피젤리	果皮凍
03018-4	과일파이 소	水果派餡
03018-5	표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)	本品可使用於表面裝飾途(薄煎餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿)
03018-6	글루코스시럽 함유 가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	含葡萄糖糖漿之糕餅
03026-1	음료	飲料
03026-2	채소주스	蔬菜汁
03026-3	유제품 (냉동)	冷凍乳製品
03026-4	젤라틴	動物膠
03026-5	푸딩	布丁
03026-6	수프 분말 및 통조림	湯粉之灌裝湯品
04001-1	건조 꽃 (원추리 꽃)	金針干製品
04001-2	건조 살구	杏乾
04001-3	건조 백포도	白葡萄乾
04001-4	건조 채소	脫水蔬菜
04001-4	기타 건조 과일	其他脫水水果
04001-5	당밀	糖蜜
04001-6	맥아엿	糖飴
04001-7	식용 카사바 전분	食物樹薯澱粉
04001-11	구약나물(비즉석섭취)	蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料
04001-12	구약나물(즉석섭취)	直接供食用之蒟蒻製品
04009-1	가공유청	乳清之加工過程
04009-2	가공치즈 (건조)	乾酪之加工
05001-1	어육제품	魚肉製品
05001-2	어란류: 연어	鮭魚卵製品
05001-3	어란류: 대구	鱈魚卵製品
07044	튀김유(요식업용)	餐飲業用油炸油
07048	식염	食鹽
07051-1	무알코올음료	非酒精性飲料
07051-2	가열살균포장식품	熱殺菌包裝食品

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류

식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
07051-3	유화식품	乳化食品
07051-5	갈변 방지 필요 식품	為防止褐變之食品
07056	감귤유 (음료용)	飲料加工用之柑桔油
07057	향신료캡슐(마이크로)	香辛料微囊
07058-1	캔디	糖果
07068	순두부, 두부 및 두부가공품	豆花、豆腐及其製品
07071	캔디(껌 및 초콜릿 포함)	糖果 (包括口香糖及巧克力)
07076-1	쌀제품	米製品
07076-2	전분가공품	澱粉製品
07076-3	밀가루가공품	麵粉製品
07078	밀가루	麵粉
07081-1	면류	麵條
07081-2	빵 및 과자류	烘焙食品
07081-3	건두부	豆乾
07081-4	타피오카볼	粉圓
07081-5	판어묵	魚板
07081-6	선초젤리	仙草
07081-7	발효유	發酵乳
07081-8	두부	豆腐
07081-9	알가공품	蛋製品
07081-10	쌀식품	米食
08001-3	영유아용 조제식	嬰兒 (輔助) 食品
08082	특수영양식품(Special dietary foods)	特殊營養食品
08109-1	유아용(1~3세) 분유 (1일 섭취 권장량 표시)	標誌有每日使用建議量且適用一歲至三歲幼兒之奶粉
08109-2	유아용(3~7세) 분유 (1일 섭취 권장량 표시)	標誌有每日使用建議量且適用三歲至七歲幼童之奶粉
08124	영유아용(3세 이하) 분유	適用三歲以下幼兒之奶粉
08320	가정용 식염	家庭用食鹽
09022-1	건미역	乾海帶
09022-2	저장 채소 및 과일	蔬菜及水果之貯藏品

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류

식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
09022-2	잼(과일) 및 젤리	果醬及果凍
09022-3	향첨가우유	調味乳
09022-3	수프류	湯類
09022-4	무알코올 향첨가음료	不含酒精之調味飲料
09028-1	영아용 식품 및 음료	兒食品及飲料
09028-2	영양강화 밀가루 및 기타식품	營養麵粉及其他食品
09032	가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 장식, 캔디 및 초콜릿 표면	糕餅裝飾、糖果及巧克力外層
09033-1	식품 장식 및 표면	食品之裝飾及外層
09033-2	조미료	調味醬
09033-3	머스타드	芥末
09033-4	어란	魚卵
09033-5	당절임과일 (시럽 및 꿀)	蜜餞
09033-6	당절임채소	糖漬蔬菜
09033-7	빙과류	冰品
09033-8	간식 (향첨가 유제품 포함)	零食點心 (包括經調味乳製品)
09033-9	향첨가치즈 (건조)	調味加工乾酪
09033-10	수산물 페이스트	水產品漿料
09033-11	식물성 고기	素肉
09033-12	훈제 생선	燻魚
09033-13	치즈 껍질 (건조)	食用之乾酪外皮
09033-14	케이싱	腸衣
09039-1	과일통조림	罐頭水果
09039-2	절임과일(기름, 식초, 소금)	油醋鹽浸漬果實
09039-3	어란 (부식방지된)	完全防腐之魚卵製品
09039-4	절임채소(기름, 식초, 소금)	油醋鹽浸漬蔬菜
09039-5	음료 화이트너	奶精
09039-6	백식초	白醋
09039-7	두유음료	黃豆製飲料
09039-8	치즈 등 유제품 디저트	奶酪等乳品甜點
09039-9	마가린 및 유사제품	人造奶油及其類似製品

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류

식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
09039-10	흑식초	烏醋
09039-11	간식	點心食品
09039-12	커피 및 커피대체품	咖啡及其替代品
09039-13	미숙성치즈 (건조)	未成熟乾酪
09039-14	유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외)	本品可使用於豆皮、豆干等黃豆製品 (不包括醬類及飲料)
09039-15	양조간장	釀造醬油
09039-17	수프	湯
09039-18	수산가공품	水產加工品
09039-19	찐빵, 찐케이크, 가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	蒸包、蒸糕、糕餅
09039-20	곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사고푸딩 및 아침식사용 시리얼 등)	穀類、澱粉類點心 (如粉圓、西米露、穀類早餐等)
09039-21	쌀가공품(떡 등)	米食加工品 (如年糕、麻糬等)
09039-23	견과류 및 씨앗류 가공품	堅果及種子加工品
09039-25	발사믹식초	巴沙米可醋
09039-26	비양조간장	非釀造醬油
09039-27	기타치즈 및 기타치즈가공품 (건조)	其他乾酪及其類似製品
09039-28	아침식사용 시리얼 (오트밀 제외)	穀類早餐 (不包括燕麥片)
09039-29	면류, 토르띠야(餅皮) 및 기타제품	麵條餅皮及相關製品
09039-30	조미료와 콘디멘트	調味料(Seasonings and condiments)
09039-31	코코아 및 초콜릿가공품	可可及巧克力製品
09039-32	향첨가설탕 및 시럽	調味糖漿
09039-33	땅콩버터 및 기타 소스	花生醬及其他調味醬
09039-34	진간장	濃色醬油
09039-35	설탕 대체품	代糖
09039-36	허브	調味料 (herbs)
09039-37	향신료	調味料 (spices)
11032-1	콜라	可樂
11032-2	차음료	茶類飲料
11-1-007-1	해바라기씨 (과쯔)	瓜子
11-1-007-2	매실분말	梅粉

대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
식품분류 번호 (자체부여)	대만 식품유형(한국어)	대만 식품유형(번체)
11-1-007-3	설탕 대체품 및 분말	代糖錠劑及粉末
11-1-012-1	두유	豆品飲料
11-1-012-1	우유음료	乳品飲料
11-1-012-2	발효우유 및 발효유가공품	發酵乳及其製品
11-1-012-3	아이스크림	冰淇淋
11-1-012-4	간식 및 아침식사용 시리얼	點心零食及穀類早餐
11-1-012-5	절임채소(소스 및 피클)	調味醬及醃製蔬菜
17002	과일 및 과일껍질	果實及果菜之表皮
17010-1	풍선껌	泡泡糖
17010-4	달걀	殼蛋
18001-1	과실주	以水果為原料之酒類
18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류	酒精含量百分之十八以下之食用酒類
18001-3	맥주	啤酒類
18001-4	곡류 원료 주류	以穀類為原料之酒類
18001-5	기타 식용주류	其他食用酒類

〈표〉 대만 유해물질(중금속)규정 내 식품분류체계

대만 : 유해물질(중금속)규정 내 식품분류	
대만 식품유형 (한국어)	대만 식품유형 (번체)
계란류(껍질 제외)	蛋(不含殼)
과일잼 및 과일젤리	果醬(Jams) 和果凍 (Jellies)
근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)	根菜及塊莖類(Root and tuber vegetable): 去除頂部及土壤後之完整商品, 馬鈴薯需去皮適用。本標準不 土壤後之完整商品, 馬鈴薯需去皮適用。本標準不 土壤後之完整商品, 馬鈴薯需去皮適用。適用於根芹 菜(celeriac)
기타 채소 및 과일류 (씨앗, 줄기, 껍질 등 비식용부위 제거)	其他未列之蔬菜及水果類(Other vegetable and fruits), 經去核, 梗, 冠, 籽等非供食用之部位後適用,
기타 통조림 식품	其他金屬罐裝罐頭食品
기타 통조림식품 (캔음료류 제외, 음료와 별개로 적용)	其他罐頭食品 (罐頭飲料類除外, 另依2.7項類別適用)
꿀	蜂蜜
버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품	奶油(butter), 乳脂(Cream)及其他僅以乳或製品之脂肪為來源所製 得之產品
베리 혹은 소형 과일류로 제조한 천연, 농축, 환원 과일·채소주스 및 과일잼(시럽) (농축 과일·채소주스 제외)	莓果或小型果實之天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿 (蜜), 不包括濃縮果蔬汁
기타 즉석섭취음료 (과일 및 채소 주스 (천연, 농축, 환원), 베리류 과일 주스(천연, 농축, 환원) 및 잼(시럽), 농축과채즙 제외)	除本表第 2.7.1、2.7.2 項及濃縮果蔬汁以外之其他供直 接飲用之飲料
식용유 및 지방(수산물 기반 유지 제외)	供食用之油及脂肪, 不包括海洋生物來源提取之油脂
식염 ⁽⁶⁾	食鹽 ⁽⁶⁾
식용 밀기울 및 소맥배아(wheat germ)	供直接食用之麥麩 (wheat bran) 及小麥胚芽 (wheat germ)
식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	食用冰塊 ⁽⁷⁾
식용 올리브(table olives)	食用橄欖 (table olives)
식용유 및 지방	供食用之油及脂肪
식용유지 ⁽⁴⁾	食用油脂 ⁽⁴⁾
쌀 기반 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾	供為製造嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾ 之原料米
쌀(정백) (예시: 백미)	米(碾白), 如: 白米
쌀(탈곡) (예시: 현미, 쌀눈쌀)	米(去殼), 如: 糙米

알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘	鱗莖類 (Bulb vegetables): 洋蔥、蒜頭 (garlic), 去除根部、土壤和易脫落之外皮
열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)	果菜類 (Fruiting vegetables): 去除莖後適用, 玉米不包括其外皮; 不包括甜玉米(sweet corn)
영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 대두단백질 분리물을 단독으로 사용하거나 우유 단백질과 혼합하여 제조한 조제식 (액체 및 분말)	嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ - 以大豆蛋白分離物單獨或混和牛乳蛋白製造之配方食品 牛乳蛋白或蛋白水解物製造之配方食品 -液狀型式販售者 -粉狀型式販售者
영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 우유 단백질 혹은 단백질 가수분해물 기반 조제식 (액체 및 분말)	嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ - 以牛乳蛋白或蛋白水解物製造之配方食品 -液狀型式販售者 -粉狀型式販售者
영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (액체 및 분말)	嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ - 液狀型式販售者 -粉狀型式販售者
영유아식품 ⁽¹⁰⁾	嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾
영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹⁴⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁵⁾
영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)	標示及販售供嬰兒及幼兒飲用之飲品, 本表中第2.10.1,2.10.2及2.10.3項之液狀形式產品除外
유제품 및 유가공품 ⁽¹⁷⁾ (건조 유제품은 농축계수로 환산, 기준치 적용)	乳及二級乳製品. ⁽¹⁷⁾ 經脫水處理之乳品, 得依濃縮係數回推適用
유제품류	乳品類
음료	飲料
음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)	飲料類(不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁)
지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁽⁵⁾	脂肪抹醬及以脂肪為主要成分之混合抹醬(Fat spreads and blended spreads) ⁽⁵⁾
천연 및 환원 과일·채소주스 (농축 과일·채소주스, 베리 혹은 기타 작은 과일류로 제조한 과일주스 및 과일잼(시럽)은 제외)	天然果蔬汁, 還原果蔬汁, 果漿(蜜), 不包括濃縮果蔬汁以及莓果或其他小型實製得之果汁, 果漿(蜜)
통조림 과일	罐頭水果
통조림 식용유지 ⁽⁴⁾	金屬罐裝食用油脂 ⁽⁴⁾
통조림 식품	罐頭食品(Canned foods)
통조림 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 통조림 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (건조 및 분말 제외)	罐裝嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ , 不包括乾燥及粉狀產品

통조림 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾	金屬罐裝嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾
통조림 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾ (건조 및 분말 제외)	罐裝嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹⁴⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁵⁾ , 不包括乾燥及粉狀產品
통조림 음료	金屬罐裝飲料
통조림 채소(배추속 채소류 통조림 제외)	罐頭蔬菜, 蕓薹屬蔬菜罐頭不適用
통조림 특수의료용도 영아 조제식 ⁽¹³⁾ (건조 및 분말 제외)	罐裝特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽¹³⁾ , 不包括乾燥及粉狀產品
특수의료용도 영아용 조제식 ⁽¹³⁾ 및 특수의료용도 성장기 영아용 조제식(액체 및 분말)	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽¹³⁾ 及供幼兒食用之特殊醫療用途配方食品 -液狀型式販售者 -粉狀型式販售者
포장 식수 및 용기에 담긴 식수	包裝飲用水及盛裝飲用水
PET병에 담긴 음료류	飲料類, 以聚對苯二甲酸乙二酯(PET) 容器包裝者
PET병에 담긴 포장 식수 및 해당 용기에 담은 식수	包裝飲用水及盛裝飲用水, 以聚對苯二甲酸乙二酯(PET) 容器包裝者
허브류 및 향신료	香草植物及香辛植物類 (Herbs and Spices)

〈표〉 대만 유해물질(중금속)규정 내 각주

대만 유해물질(중금속)규정 내 식품유형의 각주
(1) 총비소 검사결과가 무기비소 기준치보다 낮을 경우 무기비소 농도 검사를 실시하지 않아도 무방하다.
(2) 생/습중량
(3) 성게, 해삼 등 기타 수산동물
(4) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.
(5) 본 표준은 버터(Butter)와 같이 우유 혹은 유제품의 지방만을 원료로 만든 스프레드에는 적용되지 않는다.
(6) 해수, 소금광산, 천연간수를 정제하여 얻은 식염을 가리킨다. 일반적인 식용 혹은 식품 가공을 위해 사용되며, 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 97%이상이다. 혹은 수온약층이하(해수면에서 약 200m이하) 심해수를 정제한 식염으로 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 95% 이상이다. 식품첨가물, 영양소 매개체로서의 염류 및 합성소금(複方鹽)의 원료로 쓰이는 소금에도 기준이 적용된다. 산업부산물에서 나온 재생염은 식용으로 쓰이지 아니한다.
(7) 식수 수질표준에 부합하는 수원지에서 생산되며 바로 음용이 가능한 것.
(8) 본 표준은 사실체에 적용되며 균사체에 적용되지 아니한다.
(9) 건조 중량

대만 유해물질(중금속)규정 내 식품유형의 각주

(10) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월)이다.

(11) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.

(12) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젖떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.

(13) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.

(14) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.

(15) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.

(16) 본 표준은 판매 형태에 따라 적용된다.

(17) '우유'는 식용 생유, 가열 살균 처리한 우유, 멸균우유 및 유제품의 원료가 되는 우유를 가리킨다. '유가공품(Secondary milk products)'는 단순 가공(수분, 유지방 등 일부 성분을 제거 혹은 일부 제거)하여 얻은 분유, 연유(evaporated milk), 탈지우유(skimmed milk) 등 유제품을 가리킨다.

<표> 대만 유해물질(진균독소)규정 내 식품분류체계

대만 : 유해물질(진균독소)규정 내 식품분류	
대만 식품유형 (한국어)	대만 식품유형 (번체)
기타 견과류 및 껍질 벗긴 원료 ⁽¹⁾	其他堅果類, 去殼之原料 ⁽¹⁾
땅콩, 오일시드, 대두 및 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾ (유지 가공에 사용된 원재료 제외)	花生、油籽及黃豆, 去殼之原料 ⁽¹⁾ , 但不包括供為煉製油脂之原料
바로 식용가능한 기타 견과류의 껍질제거한 가공품	其他供直接食用之堅果類及其加工產品, 去殼
바로 식용가능한 땅콩, 오일시드, 대두의 껍질제거한 가공품	供直接食用之花生、油籽、黃豆, 及其加工產品, 去殼
바로 식용가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 껍질제거한 가공품	供直接食用之杏仁 扁桃仁 (Almonds)、開心果及杏核 (Apricot kernels), 及其加工產品, 去殼
바로 식용가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	供直接食用之杏仁扁桃仁 (Almonds)、開心果、杏核(Apricot kernels)、榛果、巴西堅果, 及其加工產品, 去殼
바로 식용가능한 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	供直接食用之榛果及巴西堅果, 及其加工產品, 去殼
아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	杏仁/扁桃仁 (Almonds)、開心果、杏核 (Apricot kernels)、榛果及巴西堅果, 去殼之原料 ⁽¹⁾
아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	杏仁/扁桃仁 (Almonds)、開心果及杏核 (Apricot kernels), 去殼之原料 ⁽¹⁾
헤이즐넛, 브라질너트 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾	榛果及巴西堅果, 去殼之原料 ⁽¹⁾
건면(수분함유량 약 12%)	乾麵條(水分含量約 12%)
곡류 가공품	穀類加工製品
기타 바로 식용가능한 옥수수 및 옥수수 기반 가공품	其他供直接食用之玉米及以玉米為主原料之加工食品
밀, 옥수수, 보리 가공 가루, 분, 세몰리나(semolina) 및 플레이크	以小麥、玉米或大麥為原料加工之細粉(flour)、粗粉(meal)、粗粒(semolina)及薄片(flakes)
바로 식용가능한 곡류 및 곡류 가공품	供直接食用之穀類及 穀類加工品
바로 식용가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾	供直接食用之穀類、穀粉(cereal flour)、糠/麩(bran) 及胚芽(germ) ⁽¹³⁾
바로 식용가능한 옥수수 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼, 간식 ⁽¹³⁾	供直接食用之玉米、以玉米為主原料之早餐穀類及點心(snacks)

빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾	麵包、餅乾(biscuits) 、糕點 (pastries) 、早餐穀類及穀類點心 (snacks) ⁽¹³⁾
빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾ (옥수수 기반 제외)	麵包、餅乾(biscuits) 、糕點 (pastries) , 以及非以玉米為主原料之早餐穀類及點心 ⁽¹³⁾
곡류 가공품 (영유아용 식품 제외)	穀類加工製品, 除嬰幼兒食品外
옥수수 가루 및 옥수수분	玉米細粉及玉米粗粉 (maize flour and maize meal)
옥수수 기반 아침식사용 시리얼 및 간식	以玉米為主原料之早餐穀類 (breakfast) 及點心(snacks)
기타 식품	其他食品
향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외) -고추, 고춧가루를 포함한 건조 형태의 고추 종류 가공품 -백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 -육두구 -생강 -강황 -상기향신료중하나와혼합한향료	以下種類之香辛植物, 除另有規定外, 以販售型態適用: -辣椒屬(Capsicum spp.)及其製品, 乾燥型態, 包括辣椒、辣椒粉 -胡椒屬(Piper spp.)及其製品, 包括白胡椒及黑胡椒之果實 -肉豆蔻(Myristica fragrans), 肉豆蔻(nutmeg) -薑(Zingiber officinale), 薑(ginger) -薑黃(Curcuma longa), 薑黃(turmeric) -含有上述香辛植物之一的香料混合物
덩굴 식물류 건조 과일(건조 구스베리, 건포도 등)	藤蔓類(vine fruit) 水果乾 (醋栗乾、葡萄乾等)
건조 과일류	果乾類
건조 과일 원료 ⁽¹⁾ (건조 무화과 제외)	果乾原料 ⁽¹⁾ , 不包括無花果乾
바로 식용가능한 기타 건조 과일 및 가공품	其他供直接食用之果乾及其加工品
바로 식용가능한 건조 무화과 및 가공품	供直接食用之無花果乾及其加工品
바로 식용가능한 땅콩 및 땅콩 가공품	供直接食用之花生及花生加工品
바로 식용가능한 사과 푸레, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	供直接食用之蘋果泥、熟漬蘋果等固態蘋果製品
바로 식용가능한 포도주스, 환원 포도주스 및 포도잼(시럽)	供直接食用之葡萄汁、還原葡萄汁及葡萄果漿 (蜜)
식용유지 ⁽²⁾	食用油脂 ⁽²⁾
영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾
영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及 嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾

영유아용 식품(5)	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾
영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁷⁾	嬰兒配方食品(6)及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽⁷⁾
영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾
영유아용 사과즙 및 사과튀레, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	供嬰幼兒食用之蘋果汁及蘋果泥、熟漬蘋果等固態蘋果製品
옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾	以玉米為主原料之嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾
특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽⁹⁾
우유 ⁽⁴⁾	乳 ⁽⁴⁾
음료류	飲料類
사과 혹은 사과주스를 포함한 발효음료	含蘋果或蘋果汁的發酵飲料
사과주스, 사과 환원주스 및 사과잼(시럽)	蘋果汁、蘋果還原果汁及蘋果漿(蜜)
정제 옥수수유	精製玉米油
커피류	咖啡類
볶은 커피 원두 및 분쇄 커피	烘焙咖啡豆及其研磨之咖啡粉
인스턴트 커피	即溶咖啡
홍국 원료 식품 및 식이보충제	使用紅麴原料製成之食品及膳食補充品

<표> 대만 유해물질(진균독소)규정 내 각주

대만 유해물질(진균독소)규정 내 식품유형의 각주
(1) 여기서 '원료'는 선별되거나 처리되지 않은 원료를 말한다. 선별 혹은 처리란 탈곡, 표백, 색에 의한 선별, 무게 및 외관상 손상도에 따른 분류 등을 말하며, 진균독소 오염 가능성이 있는 원료를 없애고 진균독소 오염 농도를 낮추는 처리를 의미한다.
(2) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.
(3) '오일시드'는 유채씨(rapeseed), 해바라기씨(sunflower seed), 아마씨(linseed) 및 호박씨(pumpkin seed) 등 착유 가능 씨앗류(melon seeds)를 말한다.
(4) 하나 혹은 여러 가축의 유선이 정상적으로 젖을 분비했을 때의 우유로, 첨가나 추출 없이 바로 음용되거나 바로 가공되는 우유를 말한다. 연유, 분유와 같은 탈수 유제품은 농축계수로 환산하여 적용한 기준치를 사용한다.
(5) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.
(6) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
(7) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며

대만 유해물질(진균독소)규정 내 식품유형의 각주

이유(젖떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.

(8) 본 표준은 인스턴트 혹은 바로 식용가능한 상태에 적용된다.

(9) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.

(10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.

(11) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.

(12) 건조 중량

(13) 쌀 및 쌀가공제품 제외

(14) '미가공'이란 위생, 선별, 건조 과정을 거친 원료이지만, 물리적 과정 혹은 가열처리가 되지 않은 것을 가리킨다.

〈표〉 대만 유해물질(기타 오염물질 독소) 규정 내 식품분류체계

대만 : 유해물질(기타 오염물질 및 독소)규정 내 식품분류	
대만 식품유형 (한국어)	대만 식품유형 (번체)
Gari(발효 카사바 제품)	Gari (發酵 木薯製品)
간장 및 간장 기반 조미식품 ⁽¹⁾	醬油及以醬油為主調製而成之調味製品 ⁽¹⁾
염장 및 발효 가공된 히스티딘 함량이 높은 생선제품 ⁽¹⁶⁾ (생선소스)	以組胺酸(Histidine) 含量高之魚產品 ⁽¹⁶⁾ ，經鹽漬及發酵處理之加工品，如 魚醬
즉석섭취 및 가공용 유지 (카카오버터 제외)	直接供食或作為食品加工使用之油脂，不包括可 可脂
훈제어육 및 훈제 수산제품(훈제청어 및 청어통조림, 훈제조개류 제외) -훈제갑각류 부속물 및 뱃살, 훈제게류의 살에 적용	除本表第 2.4.1 及 2.4.2 項外之煙燻魚肉及煙燻水產製品 ⁽²⁾ ，不包括鯉魚乾 /柴魚 本限量於煙燻甲殼類(crustaceans)係適用於附肢(appendages)及腹部(abdomen)之肌肉，煙燻蟹類(Brachyura或Anomura目)者，本限量則適用於附肢(appendages)之肌肉
훈제 조개류 ⁽³⁾ (패각 제외)	煙燻雙殼貝類 ⁽³⁾ (不含殼)
훈제 청어 및 훈제 청어 통조림 ⁽²⁾ , 생선 몸통의 길이가 14cm보다 작거나 같은 훈제 청어(발틱해산) 및 그 통조림 ⁽²⁾	煙燻鯡魚及其罐頭(Sprattus sprattus) ⁽²⁾ 魚體長度 ≤ 14 公分之 煙燻波羅地海鯡魚 及其罐頭(Clupea harengus membras) ⁽²⁾
식용 면실유	食用棉籽油
식용유지	食用油脂
식용유지 첨가 식품(영아용식품 제외) (식품 중 유지 함유량 기준)	添加食用油脂之食品(本表第 3.4.4 項之食品除外)，以食品中之油脂含量為基準
식품보충제	膳食補充品(Food supplements)
스피룰리나를 함유한 식품보충제	含螺旋藻(spirulina) 之膳食補充品
프로폴리스, 로얄 젤리를 함유한 식품보충제	含蜂膠(propolis) 、蜂王乳 (royal jelly) 之膳食補充品
영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준)	嬰兒配方食品 ⁽⁵⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽⁶⁾ ，以食品中之油脂含量為基準

대만 : 유해물질(기타 오염물질 및 독소)규정 내 식품분류	
대만 식품유형 (한국어)	대만 식품유형 (번체)
영유아용 식품 ⁽⁴⁾	嬰幼兒食品 ⁽⁴⁾
영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾	嬰幼兒配方食品 ⁽⁵⁾ 及 較大嬰幼兒配方輔助食品 ⁽⁶⁾ , 以食品中之油脂含量為基準
영유아용 곡물류 보조식 ⁽⁹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽⁹⁾ 及 嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾
특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁸⁾	特殊醫療用途嬰幼兒配方食品 ⁽⁸⁾
육류 및 식육가공품	肉及肉製品
바베큐용 육류 및 바베큐용 식육가공품(판매용)	販賣供最終消費者之燒烤肉及燒烤肉製品
훈제육 및 훈제 식육가공품	煙燻肉及煙燻肉製品
유채씨유 (저(低) 에루신산)	低芥酸菜籽油
건조 허브류	乾燥香草植物(herbs)
바나나 칩	香蕉片(Banana chips)
건조 향신료, 카더멈(Cardamom), 훈제고추식물(Capsicum spp.)	乾燥香辛植物(spices) , 不包括荳蔻(cardamom) 和煙燻辣椒屬植物 (Capsicum spp.)
카카오빈 및 카카오빈 제품 (카카오버터 함유량 기준)	可可豆及其製品 , 以可可脂之含量為基準
카사바가루, 인스턴트카사바칩	木薯粉、即食木薯片

<표> 대만 유해물질(기타 오염물질 및 독소)규정 내 각주

대만 유해물질(기타 오염물질 및 독소)규정 내 식품유형의 각주
(1) 예시: 간장소스(대만의 양조간장 소스 가공식품), 굴기름 등
(2) 전체 식용 가능. 본 기준치는 전체 어종에 적용됨.
(3) 큰가리비(Pecten maximus)의 경우 폐각근과 생식선에 기준이 적용됨.
(4) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.
(5) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
(6) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젖떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
(7) 본 표준은 판매 상품에 적용된다.
(8) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식

대만 유해물질(기타 오염물질 및 독소)규정 내 식품유형의 각주

대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.

(9) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.

(10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.

(11) 시안화수소산으로 측정

(12) 유리(游離) 시안화수소산으로 측정

(13) 공개검사 방식 정량을 기준으로 하며, 그 중 유리(游離) 총고시폴 기준은 0.05ppm, 총고시폴 기준은 1ppm이다.

(14) MU(mouse units)는 패독 마우스단위를 가리키며, 패독의 마우스단위 혹은 당량으로 측정한다.

(15) 수분함유량 7% 이하의 녹조 및 남조(건조 중량 기준)에만 적용되며, 신선제품 및 홍조, 갈조 등 상품에는 모두 적용하지 아니한다.

(16) 고등어과(Scombridae), 청어과(Clupeidae), 멸치과(Engraulidae), 만새기과(Coryfenidae), 게르치과(Pomatomidae), 콩치류(Scombresocidae) 등 어종

(17) 유통기간 혹은 유효기간 이내의 판매상품에 적용된다

IV. 식품유형 매칭일람표

- 식품유형 매칭일람표
 - 식품유형 매칭일람표란 조사국의 식품첨가물 및 유해물질규정과 관련하여 분류된 식품유형을 한국의 (신)식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 의미함
 - 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국식품유형으로 번역되는 과정을 체계화하기 위한 시스템임. 또한, 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어짐
 - 본 매칭의 관점은 특정 한국식품을 대만으로 수출하고자 하는 경우, 이 특정 한국식품에 가장 유사하게 매칭되는 대만 식품유형을 찾아 해당되는 식품첨가물 및 유해물질규정을 보고 준수하도록 하는 데 있음
 - 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭되는 경우가 있음
 - 한국 식품유형에 정확하게 매칭되는 대만 식품유형을 찾을 수 없는 경우, 보다 넓은 범위의 식품유형을 매칭하거나 혹은 전체 가공식품으로 범위를 더 넓혀 매칭함
 - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 실시함. 그럼에도 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 할 것임

〈표〉 대만 식품첨가물규정 내 식품유형과의 매칭일람표

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형	
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자		01001-20	가오빙(糕饼: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	
			01016-1	빵류 및 과자류 (포장)	
			01016-7	스낵 (포장)	
			03018-6	글루코스시럽 함유 가오빙(糕饼: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	
			07081-2	빵 및 과자류	
			09033-8	간식 (향첨가 유제품 포함)	
	캔디류			01016-6	소프트캔디류 (포장)
				07058-1	캔디
				07071	캔디(껌 및 초콜릿 포함)
	추잉껌			03001-3	껌 및 풍선껌
				07071	캔디(껌 및 초콜릿 포함)
				17010-1	풍선껌
	빵류			01001-20	가오빙(糕饼: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)
				01004	빵
				01016-1	빵류 및 과자류 (포장)
				07081-2	빵 및 과자류
떡류			09039-19	찐빵, 찐케이크, 가오빙(糕饼: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)	
			01001-20 09039-21	가오빙(糕饼: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 쌀가공품(떡 등)	
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	11-1-012-3	아이스크림	
		저지방아이스크림	09033-7	빙과류	
		아이스밀크			
		샤베트			
	2-2. 아이스크림 믹스류	비유지방아이스크림			
		아이스크림믹스	11-1-012-3	아이스크림	
		저지방	09033-7	빙과류	
		아이스크림믹스			
		아이스밀크믹스			
		샤베트믹스			
2-3. 빙과	비유지방				
	아이스크림믹스				
2-4. 얼음류	빙과	09033-7	빙과류		
	식용얼음	09033-7	빙과류		
3. 코코아 가공품류 또는	3-1. 코코아 가공품류	코코아매스	09039-31	코코아 및 초콜릿가공품	
		코코아버터			

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형	
초콜릿류	3-2. 초콜릿류	코코아분말 기타 코코아가공품			
		초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품	07071 09039-31	캔디(껌 및 초콜릿 포함) 코코아 및 초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕			
		기타설탕	09039-32 09039-35 11-1-007-3	향첨가설탕 및 시럽 설탕 대체품 설탕 대체품 및 분말	
	4-2. 당시럽류	당시럽류		01001-28 01001-29 03018-5 09039-32	과일시럽 향미시럽 및 기타소스 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용) 향첨가설탕 및 시럽
			4-3. 올리고당류	올리고당 올리고당가공품	
			4-4. 포도당	포도당	
	4-5. 과당류	과당 기타과당			
			4-6. 엿류	물엿 기타엿 덱스트린	04001-6
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	04001-5 09032	당밀 가오빙(糕餅: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 장식, 캔디 및 초콜릿 표면	
	5. 잼류	잼		01001-21 03018-2 09022-2	과일 잼 잼 잼(과일) 및 젤리
			기타잼	03018-2 03018-3 03026-5 07081-6	과일젤리 과피젤리 푸딩 선초젤리
6. 두부류 또는 묵류				두부	07068 07081-8
		유바			01001-9 09039-14

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
		가공두부	01001-17 07068 07081-3 09039-14	발효두부 순두부, 두부 및 두부가공품 건두부 유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외)
		목류		
7. 식용유지 류	7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("유지")에 모두 해당됨		03001-4	유지
	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)		
		옥수수기름(옥배 유)		
		채종유(유채유 또는 카놀라유)		
		미강유(현미유)		
		참기름		
		추출참깨유		
		들기름		
		추출들깨유		
		홍화유(사플라워유 또는 잇꽃유)		
		해바라기유		
		목화씨기름(면실 유)		
		땅콩기름(낙화생 유)		
		올리브유		
		팜유		
	팜올레인유			
	팜스테아린유			
	팜핵유			
	야자유			
	고추씨기름			
기타식물성유지	07056	감귤유 (음료용)		
7-2. 동물성유지류	식용우지			
	원료우지			
	식용돈지			
	원료돈지			
	기타동물성유지			
7-3. 식용유지가공	혼합식용유			
	향미유			

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
	품	가공유지		
		쇼트닝		
		마가린류	01001-25 09039-9	마가린 마가린 및 유사제품
		모조치즈		
		식물성크림		
		기타 식용유지가공품	01016-4 07044 07051-3	유지 (포장) 튀김유(요식업용) 유화식품
8. 면류	8. 면류의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("면류", "면류, 또르띠야 및 기타제품")에 모두 해당됨		07081-1	면류
			09039-29	면류, 또르띠야(餅皮) 및 기타제품
		생면		
		숙면		
		건면		
9. 음료류	9-1. 다류	유탕면		
		침출차		
		액상차		
	9-2. 커피	고형차		
		커피	09039-12	커피 및 커피대체품
	9-3. 과일·채소류 음료	농축과·채즙	01001-22	과일주스
		과·채주스	01024	향첨가음료
		과·채음료	03026-1	음료
			03026-2	채소주스
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	01001-31	탄산음료
		탄산수	01024	향첨가음료
			03026-1	음료
탄산음료류		07051-1	무알코올음료	
		09022-4	무알코올 향첨가음료	
		11032-1	콜라	
9-5. 두유류	원액두유	03026-1	음료	
	가공두유	09039-7	두유음료	
		11-1-012-1	두유	
9-6. 발효음료류	유산균음료	03026-1	음료	
	효모음료	11-1-012-1	우유음료	

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
		기타발효음료	11-1-012-2	발효우유 및 발효유가공품
	9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	01001-30 03026-1	무탄산음료 음료
	9-8. 기타음료	혼합음료 음료베이스	01001-30 01024 03018-1 03026-1 09022-4 09028-1 11032-2	무탄산음료 향첨가음료 맥아음료 (무알콜) 음료 무알코올 향첨가음료 영아용 식품 및 음료 차음료
	10. 특수용도식품의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형 ("특수영양식품 (Special dietary foods)")에 모두 해당됨		08082	특수영양식품(Special dietary foods)
	10-1. 조제유류	영아용 조제유 성장기용 조제유	08109-1 08109-2 08124	유아용(1~3세) 분유 (1일 섭취 권장량 표시) 유아용(3~7세) 분유 (1일 섭취 권장량 표시) 영유아용(3세 이하) 분유
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	08001-3 09028-1	영유아용 조제식 영아용 식품 및 음료
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	08001-3 09028-1	영유아용 조제식 영아용 식품 및 음료
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용곡류조제식	08001-3 09028-1	영유아용 조제식 영아용 식품 및 음료
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	08001-3 09028-1	영유아용 조제식 영아용 식품 및 음료
	10-6. 특수의료용도 등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르기영·유 아용특수조제식품		
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품		

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
	10-8. 임산·수유부 용식품	임산·수유부용식품		
11. 장류		한식메주		
		개량메주		
		한식간장	01001-12	간장
		양조간장	09039-15	양조간장
		산분해간장	09039-26	비양조간장
		효소분해간장	09039-34	진간장
		혼합간장		
		한식된장	01001-13	미소
		된장		
		고추장	01001-27	중국식 고추장(칠리소스)
		춘장		
청국장				
혼합장	01001-13	미소		
기타장류	01001-13	미소		
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	01010-1	식초
		희석초산	09039-6	백식초
			09039-10	흑식초
			09039-25	발사믹식초
	12-2. 소스류	소스	01001-16	해조소스류
		마요네즈	01001-26	토마토케첩
		토마토케첩	01001-29	향미시럽 및 기타소스
		복합조미식품	01016-2	그레이비 소스 (포장)
			01016-3	소스류 (포장)
			09033-2	조미료
			09033-3	머스타드
			09039-30	조미료와 콘디멘트
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)		
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추		
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	07057	향신료캡슐(마이크로)
		향신료조제품	09039-36	허브
		09039-37	향신료	

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
	12-6. 식염	천일염 재제소금(재제조소금) 태움·용융소금 정제소금 기타소금 가공소금	07048 08320	식염 가정용 식염
	13-1. 김치류	김치속 김치		
13. 절임류 또는 조림류	13-2. 절임류	절임식품	01001-6	간장 절임 채소 (장아찌)
		당절임	01001-8	절임 채소 (피클)
			01001-18	당절임과일
			09033-5	당절임과일 (시럽 및 꿀)
			09033-6	당절임채소
			09039-2	절임과일(기름, 식초, 소금)
			09039-4	절임채소(기름, 식초, 소금)
	13-3. 조림류	조림류	11-1-012-5	절임채소(소스 및 피클)
14. 주류	탁주		18001-4	곡류 원료 주류
			18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류
	약주		18001-4	곡류 원료 주류
			18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류
	청주		18001-4	곡류 원료 주류
			18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류
	맥주		18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류
			18001-3	맥주
			18001-4	곡류 원료 주류
	과실주		18001-1	과실주
			18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류
	소주		18001-4	곡류 원료 주류
	위스키		18001-4	곡류 원료 주류
	브랜디		18001-5	기타 식용주류
일반증류주		18001-4	곡류 원료 주류	
리큐르		18001-4	곡류 원료 주류	
기타 주류		18001-2	알코올 함량 18% 이하 주류	
		18001-5	기타 식용주류	
주정		18001-4	곡류 원료 주류	
		18001-5	기타 식용주류	

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
15. 농산가공 식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품	04001-7	식용 카사바 전분
			07076-2	전분가공품
			07081-4	타피오카볼
			09039-20	곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사교푸딩 및 아침식사용 시리얼 등)
	15-2. 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루	02003	밀가루 및 밀가루가공품 외 기타식품
			07078	밀가루
			09028-2	영양강화 밀가루 및 기타식품
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류가공품류	01001-5	땅콩버터
			09039-23	견과류 및 씨앗류 가공품
			09039-33	땅콩버터 및 기타 소스
			11-1-007-1	해바라기씨 (과쯔)
	15-4. 시리얼류	시리얼류	03001-9	기타 건조된 시리얼 (아침식사용)
			09039-20	곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사교푸딩 및 아침식사용 시리얼 등)
			09039-28	아침식사용 시리얼 (오트밀 제외)
			11-1-012-4	간식 및 아침식사용 시리얼
	15-5. 찌쌀	찌쌀 과·채가공품 곡류가공품 서류가공품 기타 농산가공품	09039-21	쌀가공품(떡 등)
			01001-11	콩 (조리된)
			01001-19	건조 과일
			01010-2	과일 및 채소 껍질
			03001-6	건조 감자칩(슬라이스)
			03001-7	건조 감자분말
03001-8			건조 고구마칩(슬라이스)	
03001-10			감자 과립	
03018-4			과일파이 소	
04001-1			건조 꽃 (원추리 꽃)	
04001-2			건조 살구	
04001-3			건조 백포도	
04001-4			건조 채소	
04001-4			기타 건조 과일	
04001-11			구약나물(비즉석섭취)	
04001-12			구약나물(즉석섭취)	
15-7. 기타 농산가공품				07076-1
	07076-3	밀가루가공품		
	07081-10	쌀식품		
	09022-2	저장 채소 및 과일		
	09039-1	과일통조림		
	09039-20	곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사교푸딩 및 아침식사용 시리얼 등)		

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
			09039-21 11-1-007-2 17002	쌀가공품(떡 등) 매실분말 과일 및 과일껍질
16. 식육 가공품	16. 식육가공품의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형 ("식육가공품")에 모두 해당됨		01001-2	식육가공품
	16-1. 햄류	햄 생햄 프레스햄		
	16-2. 소시지 류	소시지 발효소시지 혼합소시지		
	16-3. 베이컨류	베이컨류		
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	01022	식육가공품 (절임 및 건조, 비가열)
	16-5. 양념육류	양념육 분쇄가공육제품 갈비가공품 천연케이싱	09033-14	케이싱
	16-6. 식육추출 가공품	식육추출가공품		
	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공품	01022	식육가공품 (절임 및 건조, 비가열)
	16-8. 포장육	포장육	01016-5	식육가공품 (포장)
17. 알 가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	07081-9 17010-4	알가공품 달걀
		17-2. 알함유가공품	알함유가공품	

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
18. 유가공품	18. 유가공품의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형 ("유제품 (냉동)")에 모두 해당됨		03026-3	유제품 (냉동)
	18-1. 우유류	우유 환원유		
	18-2. 가공유류	강화우유 유산균첨가우유 유당분해우유 가공유	09022-3	향첨가우유
	18-3. 산양유	산양유		
	18-4. 발효유류	발효유	07081-7	발효유
		농후발효유	11-1-012-2	발효우유 및 발효유가공품
		크림발효유		
		농후크림발효유 발효버터유 발효유분말		
	18-5. 버터유	버터유		
	18-6. 농축유류	농축우유		
탈지농축우유				
가당연유 가당탈지연유 가공연유				
18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	09039-5	음료 화이트너	
18-8. 버터류	버터	01001-24	버터	
	가공버터 버터오일			
18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	01001-10	치즈(건조)	
		01001-23	치즈	
		01019	치즈 및 치즈 가공품 (건조)	
		04009-2	가공치즈 (건조)	
		09033-9	향첨가치즈 (건조)	
		09033-13	치즈 껍질 (건조)	
		09039-8	치즈 등 유제품 디저트	
		09039-13	미숙성치즈 (건조)	
09039-27	기타치즈 및 기타치즈가공품 (건조)			

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유		
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	04009-1	가공유청
	18-12. 유당	유당		
	18-13. 유단백가수분해식품	유단백가수분해식품		
19. 수산가공식품류	19. 수산가공식품의 모든 중/세분류는 대만의 식품첨가물규정 내 식품분류 중 우측의 식품유형("수산가공품")에 모두 해당됨		09039-18	수산가공품
	19-1. 어육가공품류	어육살	01001-1	어육연제품
		연육	05001-1	어육제품
		어육반제품	07081-5	판어묵
		어묵		
		어육소시지 기타 어육가공품		
	19-2. 젓갈류	젓갈	03001-5	어패류가공품 (건조 및 염장)
		양념젓갈		
액젓 조미액젓				
19-3. 건포류	조미건어포	01001-15	건조 어패류	
	건어포	03001-5	어패류가공품 (건조 및 염장)	
	기타 건포류	09022-1	건미역	
19-4. 조미김	조미김			
19-5. 한천	한천			
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품		01001-14	카라스미 (송어란)
			03001-1	냉동 어패류
			03001-2	냉동 고래육 침전액
			05001-2	어란류: 연어
			05001-3	어란류: 대구
			09033-4	어란
	01001-4	어란류: 캐비어		

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
			09033-10 09033-12 09039-3	수산물 페이스트 훈제 생선 어란 (부식방지된)
20. 동물성가공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타식육 또는 기타알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성가공식품		
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품		
	20-3. 자라가공식품	자라분말 자라분말제품 자라유제품		
	20-4. 추출가공식품	추출가공식품	03026-4	젤라틴
21. 벌꿀 및 화분가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀		
	21-2. 로알젤리류	로알젤리 로알젤리제품		
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품		
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품		
	22-2. 즉석섭취·편의식품류	즉석섭취식품	01016-8	수프 (포장)
		신선편의식품	01016-9	수프 분말 (포장)
		즉석조리식품	03026-6	수프 분말 및 통조림
			09022-3	수프류
			09033-8	간식 (향첨가 유제품 포함)
	09039-11	간식		
	09039-17	수프		
22-3. 만두류	만두 만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품		
	23-2. 기타가공품	기타가공품	07051-5 09033-1	갈변 방지 필요 식품 식품 장식 및 표면

한국: 신식품공전			대만 : 식품첨가물규정 내 식품분류	
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	분류번호	대만 식품유형
24. 그외분류	장기보존식품	병통조림식품	03026-6	수프 분말 및 통조림
			07051-2	가열살균포장식품
			09039-1	과일통조림
		레토르트식품	07051-2	가열살균포장식품
	식품원료	냉동식품	03026-3	유제품 (냉동)
		식물성 원료	09033-11	식물성 고기
		동물성 원료		
그외 분류	그외 분류			
'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음				
*식품첨가물규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외				

〈표〉 대만 유해물질 식품유형과의 매칭일람표

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
대만 유해물질(기타 오염물질 및 독소) 규정 내 식품유형인 "식용유지 첨가 식품(영아용식품 제외)"은 식용유지를 첨가한 모든 식품에 해당됨. 이에 속하는 식품은 해당 유해물질규정 내 "에루신산" 기준치를 참고해야함					식용유지 첨가식품 (영아용식품 제외) (식품 중 유지 함유량 기준)
1. 과자류, 빵류 또는 떡류		과자		빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾ 빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾ (옥수수 기반 제외)	
		캔디류 추잉껌			
		빵류		빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾ 빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾ (옥수수 기반 제외)	
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림 저지방			
		아이스크림 아이스밀크 샤베트 비유지방 아이스크림			
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스 저지방아이스 크림믹스 아이스밀크믹스 샤베트믹스 비유지방아이스 스크림믹스			
	2-3. 빙과 2-4. 얼음류	빙과 식용얼음 어업용얼음	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾		
3. 코코아가 공품류 또는	3-1. 코코아 가공품류	코코아매스 코코아버터			카카오빈 및 카카오빈 제품 (카카오버터 함유량 기준)

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
초콜릿류		코코아분말 기타 코코아가공품			
	3-2. 초콜릿류	초콜릿 밀크초콜릿 화이트초콜릿 준초콜릿 초콜릿가공품			
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕 기타설탕			
	4-2. 당시럽류	당시럽류			
	4-3. 올리고당류	올리고당 올리고당가공품			
	4-4. 포도당	포도당			
	4-5. 과당류	과당 기타과당			
	4-6. 옛류	물엿 기타엿 덱스트린			
	4-7. 당류가공 품류	당류가공품류			
	5. 잼류		잼 기타잼	과일잼 및 과일젤리	
6. 두부류 또는 목류		두부 유바 가공두부 목류			
7. 식용 유지류	7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 대만의 유해물질(중금속) 내 식품분류 중 우측 세가지의 식품유형에 모두 해당됨		식용유지 ⁽⁴⁾ 식용유 및 지방 식용유 및 지방(수산물 기반 유지 제외)		
	7. 식용유지류의 모든 중/세분류는 대만의 유해물질(진균독소) 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨			식용유지 ⁽²⁾	
		7. 식용유지류의 모든			식용유지

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
		중/세분류는 대만의 유해물질(기타 오염물질 및 독소) 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨			즉석섭취 및 가공용 유지 (카카오버터 제외)
	7-1. 식물성유 지류	콩기름(대두유)			
		옥수수기름 (옥배유)		정제 옥수수유	
		채종유(유채유 또는 카놀라유)			유채씨유 (저(低) 에루신산)
		미강유(현미유)			
		참기름			
		추출참깨유			
		들기름			
		추출들깨유			
		홍화유(사플라			
		워유 또는 잇꽃유)			
		해바라기유			
		목화씨기름 (면실유)			식용 면실유
		땅콩기름(낙 화생유)			
		올리브유			
		팜유			
		팜올레인유			
		팜스테아린유			
		팜핵유			
		야자유			
		고추씨기름			
	기타 식물성유지				
	7-2. 동물성 유지류	식용우지			
		원료우지			
		식용돈지			
		원료돈지			
	7-3. 식용유지 가공품	기타 동물성유지	수산물 기반 유지		
		혼합식용유			
		향미유			
		가공유지			
		쇼트닝			
	마가린류				
	모조치즈				

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준			
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소	
		식물성크림				
		기타 식용유지 가공품	지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁵⁾			
8. 면류		생면				
		숙면				
		건면		건면(수분함유량 약 12%)		
		유당면				
9. 음료류	9-1. 다류	침출차				
		액상차				
		고형차				
	9-2. 커피	커피			커피류 볶은 커피 원두 및 분쇄 커피 인스턴트 커피	
			농축과·채즙	음료 천연 및 환원 과일·채소주스 (농축 과일·채소주스, 베리 혹은 기타 작은 과일류로 제조한 과일주스 및 과일펄프(시럽)는 제외)		
	9-3. 과일·채소 류음료	과·채음료		베리 혹은 소형 과일류로 제조한 천연, 농축, 환원 과일·채소주스 및 과일펄프(시럽) (농축 과일·채소주스 제외) PET병에 담긴 음료류	바로 식용가능한 포도주스, 환원 포도주스 및 포도펄프(시럽) 음료류 사과주스, 사과 환원주스 및 사과펄프(시럽)	
탄산음료			음료			
9-4. 탄산음료 류	탄산수	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외) PET병에 담긴 음료류		음료류		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
	9-5. 두유류	원액두유	음료	음료류	
		가공두유	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외) PET병에 담긴 음료류		
	9-6. 발효 음료류	유산균음료	음료	음료류	사과 혹은 사과주스를 포함한 발효음료
		효모음료 기타발효음료	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외) PET병에 담긴 음료류		
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	음료 PET병에 담긴 음료류	음료류		
9-8. 기타음료	혼합음료	음료	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외) 기타 즉석섭취음료 (과일 및 채소 주스(천연, 농축, 환원), 베리류 과일주스(천연, 농축, 환원) 및 펄프(시럽), 농축과채즙제외) PET병에 담긴 음료류	음료류	
	음료베이스	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)			
10. 특수용도 식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)		
		성장기용 조제유			
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	영유아식품 ⁽¹⁰⁾ 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (액체 및 분말)		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
			<p>영아용 조제식⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식⁽¹²⁾- 우유 단백질 혹은 단백질 가수분해물 기반 조제식 (액체 및 분말)</p> <p>영아용 조제식⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식⁽¹²⁾- 대두단백질 분리물을 단독으로 사용하거나 우유 단백질과 혼합하여 제조한 조제식 (액체 및 분말)</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식⁽¹⁵⁾</p> <p>영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)</p>	<p>영유아용 식품⁽⁵⁾</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식⁽¹⁰⁾</p> <p>영아용 조제식⁽⁶⁾ 및 성장기 영아용 조제식⁽⁷⁾</p> <p>영유아용 보조식⁽¹⁰⁾</p> <p>영유아용 사과즙 및 사과튀레, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품</p> <p>옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾ 및</p>	

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
				영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾	영유아용 식품 ⁽⁴⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준) 영유아용 곡물류 보조식 ⁽⁹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	영유아식품 ⁽¹⁰⁾ 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (액체 및 분말) 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 우유 단백질 혹은 단백질 가수분해물 기반 조제식 (액체 및 분말) 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 대두단백질 분리물을 단독으로 사용하거나 우유 단백질과 혼합하여 제조한 조제식 (액체 및 분말) 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾ 영유아용 명시 식품		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
			(영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)	영유아용 식품 ⁽⁵⁾ 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾ 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾ 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁷⁾ 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾ 영유아용 사과즙 및 사과튀레, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품 옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾	영유아용 식품 ⁽⁴⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준) 영유아용 곡물류 보조식 ⁽⁹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾
	10-4. 영·유아용	영·유아용 곡류 조제식	영유아식품 ⁽¹⁰⁾ 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
	곡류 조제식		<p>성장기 영아용 조제식⁽¹²⁾(액체 및 분말)</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹⁴⁾및 영유아용 보조식⁽¹⁵⁾</p> <p>쌀 기반 영유아 식품⁽¹⁰⁾</p> <p>영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)</p>	<p>영유아용 식품⁽⁵⁾</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾및 영유아용 보조식⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾및 영유아용 보조식⁽¹⁰⁾</p> <p>옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식⁽¹¹⁾및 영유아 보조식⁽¹⁰⁾</p>	<p>영유아용 식품⁽⁴⁾</p> <p>영아용 조제식⁽⁵⁾및 성장기 영아용 조제식⁽⁶⁾</p> <p>영아용 조제식⁽⁵⁾및 성장기 영아용 조제식⁽⁶⁾(식품 중 유지 함유량 기준)</p> <p>영유아용 곡물류 보조식⁽⁹⁾및 영유아용 보조식⁽¹⁰⁾</p>
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	<p>영유아식품⁽¹⁰⁾</p> <p>영아용 조제식⁽¹¹⁾및 성장기 영아용 조제식⁽¹²⁾(액체 및 분말)</p>		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
			영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)	영유아용 식품 ⁽⁵⁾ 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	영유아용 식품 ⁽⁴⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준)
	10-6. 특수의료 용도 등 식품	환자용식품 선천성 대사질환자용 식품 유단백알레르 기영·유아용 특 수조제식품	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽¹³⁾ 및 특수의료용도 성장기 영아용 조제식(액체 및 분말)	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁸⁾
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품			
	10-8. 임산·수유 부용식품	임산·수유부용 식품			
11. 장류		한식메주 개량메주			
		한식간장			간장 및 간장 기반 조미식품 ⁽¹⁾
		양조간장 산분해간장 효소분해간장 혼합간장			
		한식된장			

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
		된장 고추장 춘장 청국장 혼합장 기타장류			
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초 희석초산			
	12-2. 소스류	소스 마요네즈 토마토케첩 복합조미식품			염장 및 발효 가공된 히스티딘 함량이 높은 생선제품 ⁽¹⁶⁾ (생선소스)
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분 카레(커리)			
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루 실고추			
	12-5. 향신료 가공품	천연향신료 향신료조제품	허브류 및 향신료	향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외) -고추, 고춧가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품 -백후추, 흑후추열매를 포함한 후추 종류 가공품 -육두구, 생강, 강황 및 상기 향신료의 혼합물	건조 허브류 건조 향신료, 카더멈(Cardamom), 훈제고추식물(Capsic um spp.)
	12-6. 식염	천일염 재제소금(재제 조소금) 태움·용융소금 정제소금	식염(6)		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
		기타소금 가공소금			
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속 김치			
	13-2. 절임류	절임식품 당절임	테이블올리브(table olives)		
	13-3. 조림류	조림류			
14. 주류		탁주			
		약주			
		청주			
		맥주			
		과실주			
		소주			
		위스키			
		브랜디			
		일반증류주			
		리큐르 기타 주류 주정			
15. 농산가공 식품류	15-1. 전분류	전분 전분가공품			
	15-2. 밀가루류	밀가루 영양강화 밀가루			
	15-3. 땅콩 또는 견과류 가공품류	땅콩 버터 땅콩 또는 견과류 가공품류		바로 식용가능한 땅콩 및 땅콩 가공품	
	15-4. 시리얼류	시리얼류		바로 식용가능한 옥수수 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼, 간식 ⁽¹³⁾ 빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾	

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
				<p>빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식⁽¹³⁾(옥수수 기반 제외)</p> <p>옥수수 기반 아침식사용 시리얼 및 간식</p>	
	15-5. 찐쌀	찐쌀			
	15-6. 효소식품	효소식품			
	15-7. 기타 농산 가공품	과채가공품	근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)		
		곡류가공품	기타 채소 및 과일류 (씨앗, 줄기, 껍질 등 비식용부위 제거)		
		서류가공품	베리 혹은 소형 과일류로 제조한 천연, 농축, 환원 과일·채소주스 및 과일펄프(시럽) (농축 과일·채소주스 제외)		
		기타 농산가공품	<p>식용 밀기울 및 소맥배아(wheat germ)</p> <p>쌀(정백) (예시: 백미)</p> <p>쌀(탈곡) (예시: 현미, 쌀눈쌀)</p> <p>알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘</p> <p>열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)</p>		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
				기타 바로 식용가능한 옥수수 및 옥수수 기반 가공품 밀, 옥수수, 보리 가공 가루, 분, 세몰리나(semolina) 및 플레이크 바로 식용가능한 곡류 및 곡류 가공품 바로 식용가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾ 곡류 가공품 (영유아용 식품 제외) 옥수수 가루 및 옥수수분 덩굴 식물류 건조 과일(건조 구스베리, 건포도 등) 건조 과일류 건조 과일 원료 ⁽¹⁾ (건조 무화과 제외) 바로 식용가능한 기타 건조 과일 및 가공품 바로 식용가능한 건조 무화과 및 가공품 바로 식용가능한 사과 껍레, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품 홍국 원료 식품 및 식이보충제	Gari(발효 카사바 제품) 바나나 칩 카사바가루, 인스턴트카사바칩
16. 식육	16. 식육가공품의 모든				육류 및 식육가공품

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
가공품	중/세분류는 대만의 유해물질(기타 오염물질 및 독소) 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨				
	16-1. 햄류	햄 생햄 프레스햄			훈제육 및 훈제 식육가공품
	16-2. 소시지 류	소시지 발효소시지 혼합소시지			훈제육 및 훈제 식육가공품
	16-3. 베이컨 류	베이컨류			훈제육 및 훈제 식육가공품
	16-4. 건조저장 육류	건조저장육류			
	16-5. 양념육 류	양념육 분쇄 가공육제품 갈비가공품 천연케이싱			훈제육 및 훈제 식육가공품
	16-6. 식육추출 가공품	식육추출가공 품			
	16-7. 식육함유 가공품	식육함유가공 품			
	16-8. 포장육	포장육			바베큐용 육류 및 바베큐용 식육가공품(판매용)
17. 알 가공품류	17-1. 알가공품	전란액 난황액 난백액 전란분 난황분 난백분 알가열제품	계란류(껍질 제외)		
		17-2. 알함유가공품			

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
	알함유 가공품				
18. 유가공품	18. 유가공품의 모든 중/세분류는 대만의 유해물질(중금속) 내 식품분류 중 우측의 식품유형에 모두 해당됨		유제품류 유제품 및 유가공품. ⁽¹⁷⁾ (건조 유제품은 농축계수로 환산 기준치 적용)		
	18-1. 우유류	우유 환원유		우유 ⁽⁴⁾	
	18-2. 가공유류	강화우유 유산균 첨가우유 유당분해우유 가공유	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-3. 산양유	산양유		우유 ⁽⁴⁾	
	18-4. 발효유류	발효유 농후발효유 크림발효유 농후크림 발효유 발효버터유 발효유분말	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-5. 버터유	버터유	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-6. 농축유류	농축우유 탈지농축우유 가당연유 가당탈지연유 가공연유	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품	우유 ⁽⁴⁾	
	18-7. 유크림류	유크림 가공유크림	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
	18-8. 버터류	버터 가공버터 버터오일	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-9. 치즈류	자연치즈 가공치즈	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-10. 분유류	전지분유 탈지분유 가당분유 혼합분유	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품	우유 ⁽⁴⁾	
	18-11. 유청류	유청 농축유청 유청단백분말	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-12. 유당	유당	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
	18-13. 유단백가 수분해식 품	유단백가수분 해식품	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품		
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육 가공품류	어육살 연육 어육반제품 어묵 어육소시지 기타 어육가공품			훈제어육 및 훈제 수산제품(훈제청어 및 청어통조림, 훈제조개류 제외) - 훈제 갑각류 부속물 및 뱃살, 훈제 계류의 살에 적용
	19-2. 젓갈류	젓갈 양념젓갈 액젓			

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
		조미액젓			
	19-3. 건포류	조미건어포 건어포 기타 건포류			
	19-4. 조미김	조미김			
	19-5. 한천	한천			
	19-6. 기타 수산물가 공품	기타 수산물가공품	수산물 기반 유지		훈제 조개류 ⁽³⁾ (패각 제외)
20. 동물성가 공식품류	20-1. 기타식육 또는 기타 알제품	기타식육 또는 기타알 기타동물성가 공식품			
	20-2. 곤충가공 식품	곤충가공식품			
	20-3. 자라가공 식품	자리분말 자리분말제품 자리유제품			
	20-4. 추출가공 식품	추출가공식품			
21. 벌꿀 및 화분 가공품	21-1. 벌꿀류	벌집꿀 벌꿀 사양벌집꿀 사양벌꿀	꿀		
	21-2. 로알 젤리류	로알젤리 로알젤리제품			
	21-2. 화분식품	가공화분 화분함유제품			
22. 즉석 식품류	22-1. 생식류	생식제품 생식함유제품			
	22-2 즉석섭취 편의식품류	즉석섭취식품 신선편의식품 즉석조리식품			

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
	22-3. 만두류	만두 만두피			
23. 기타 식품류	23-1. 효모식품	효모식품			
	23-2. 기타 가공품	기타가공품	포장 식수 및 용기에 담긴 식수 PET병에 담긴 포장 식수 및 해당 용기에 담은 식수		식품보충제 스피룰리나를 함유한 식품보충제 프로폴리스, 로얄 젤리를 함유한 식품보충제
24. 그외분류	장기보존 식품	병통조림식품	기타 통조림 식품 기타 통조림식품 (칸음료류 제외, 음료와 별개로 적용) 통조림 과일 통조림 식용유지 ⁽⁴⁾ 통조림 식품 통조림 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 통조림 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (건조 및 분말 제외) 통조림 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾ 통조림 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾ (건조 및 분말 제외) 통조림 음료 통조림 채소(배추속 채소류 통조림 제외)		

한국: 신식품공전			대만: 유해물질 문서 기준		
대분류	중분류	세분류 (식품유형)	중금속	진균독소	기타 오염물질 및 독소
			통조림 특수의료용도 영아 조제식. ⁽¹³⁾ (건조 및 분말 제외)		
		레토르트식품			
		냉동식품			
	식품원료	식물성 원료			
		동물성 원료			
	그외 분류	그외 분류			
'식품의 기준 및 규격'에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 구분하였으며, at KATI에도 올라가 있음.					
*유해물질규정 내 식품유형 중 원물에 해당하는 품목 제외					

- 유해물질규정에서 '모든 식품'의 경우 그 나라 모든 식품유형에 해당된다는 의미임
- 대만의 유해물질 식품유형은 중금속, 진균독소, 기타 오염물질에 따라 그 분류가 달라 각각 세 가지로 나누어서 매칭함
- 엑셀표에서 각각의 유해물질과 매칭된 식품유형의 주는 매칭일람표 아래 제시되어 있음

부 록

대만 식품첨가물 및 유해물질 원본과 번역본은 aT Kati(농식품수출정보) → 제도
→ 식품첨가물 → 식품첨가물 원문보기에서 확인할 수 있음

<https://www.kati.net/additive/additiveList.do>

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사 대만 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사



대만 규정해설집

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

번역본



대만 식품첨가물/유해물질 규정 번역본

2019년 12월

□ 목 차

I. 대만 식품첨가물관련 규정	00
1.1. 식품첨가물 사용범위 및 제한규격 기준	01
II. 대만 유해물질관련 규정	123
2.1 식품 진균독소 기준	124
2.2 식품방사진 혹은 방사능 오염 허용량 기준	126
2.3 식품 폴리염화 바이페닐 기준	127
2.4 영아용 식품류 위생 및 잔류농약 허용기준	128
2.5 과일·채소 식물류 중금속 기준	130
2.6 쌀 중금속 기준	134
2.7 식용 가능한 소·양·돼지 및 가금류 내장 중금속 기준	135
2.8 식용버섯 중금속 기준	136
2.9 일반식품 위생기준	137
2.10 생식식품 위생기준	138
2.11 유제품류 위생기준	139
2.12 계란류 위생기준	143
2.13 수산물류 위생기준	144
2.14 음료류 위생기준	146
2.15 병과류 위생기준	149
2.16 식품원재료 껌 및 풍선껌 위생기준	151
2.17 식용유지류 위생기준	155
2.18 생숙혼합 즉석식품 위생기준	156
2.19 식염 위생기준	157
2.20 간장류 3-MCPD 위생기준	158
2.21 해조류식품 위생기준	159
2.22 건강식품 위생기준	160
2.23 통조림식품류 위생표준	161

2.24 냉동식품류 위생표준	163
2.25 식품 중 오염물질 및 독소 위생 표준	165
2.26 주류 위생기준 (93.06.29 제정)	179

**I. 대만
식품첨가물
관련 규정**

1.1

식품첨가물 사용범위 및 제한규격 기준

서기 2016년 06월 29일 부수식자
제 1051301024호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 18조 제 1항에 의거하여 규정한다.

제 2조 모든 식품첨가물의 품명, 사용범위 및 제한에 대해 부표 1 규정을 준수해야 하며, 표에 열거되지 않은 식품 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제 3조 식품첨가물 규격은 부표 2의 규정을 준수해야 한다.

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

부록 1. 식품첨가물 사용범위 및 사용기준

제(1)류 보존료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	소브산 Sorbic Acid	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장 (칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
002	소브산칼륨 Potassium Sorbate	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕 : 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장 (칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
003	소브산나트륨 Sodium Sorbate	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25% 이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 건두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효 두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙 (樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
004	프로피온산칼슘 Calcium Propionate	본 물질은 빵과 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
005	프로피온산나트륨 Sodium Propionate	본 물질은 빵과 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
006	데히드로초산 Dehydroacetic Acid	본 물질은 치즈(건조), 치즈, 버터 및 마가린에 사용할 수 있으며, 사용량은 Dehydroacetic Acid로서 0.5g/kg 이하이다.	
007	데히드로초산나트륨 Sodium Dehydroacetate	본 물질은 치즈(건조), 치즈, 버터 및 마가린에 사용할 수 있으며, 사용량은 Dehydroacetic Acid 로서 0.5g/kg 이하이다.	
008	안식향산 Benzoic Acid	<p>1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효 두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
009	안식향산나트륨 Sodium Benzoate	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
010	<p>파라옥시안식향산 에틸 Ethyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
011	<p>파라옥시안식향산 프로필 Propyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
012	<p>파라옥시안식향산 부틸 Butyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
013	<p>파라옥시안식향산 이소프로필 Isopropyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		다. 3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.	
014	파라옥시안식향산 이소부틸 Isobutyl p- Hydroxybenzoate	1. 본 물질은 유바 및 견두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.	
015	바이페닐 Biphenyl	본 물질은 자몽, 레몬과 감귤을 감싸는 포장지에만 사용할 수 있으며, 사용량은 0.07g/kg 이하이다(잔류량으로 계산).	
016	이초산나트륨 Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)	1. 본 물질은 빵류 및 과자류 (포장) (packed baked products)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40% 이하이다. 2. 본 물질은 그레이비 소스 (포장) 및 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.25% 이하이다. 3. 본 물질은 유지 (포장), 식육가공품 및 소프트 캔디에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10% 이하이다. 4. 본 물질은 스낵 (포장), 수프 분말 (포장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다.	
017	소브산칼슘 Calcium Sorbate	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 간장 절임 채소 (장아찌), 무말랭이 (수분함량 25%이상), 절임 채소 (소스 및 피클), 유바 및 견두부류와 치즈(건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 (조리된) 콩, 간장, 미소, 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 해조소스류, 발효두부, 당절임과일, 건조 과일, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 과일 잼, 과일 주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 1.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 무탄산 음료 및 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Sorbic Acid로서 0.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량 Sorbic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.	
018	안식향산칼륨 Potassium	1. 본 물질은 어육연제품, 식육가공품, 성게, 캐비어, 땅콩버터, 치즈(건조), 당절임과일, 건조 과일, 무말랭이 (수	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Benzoate	<p>분함량 25% 이상), (조리된) 콩, 미소, 해조소스류, 발효 두부, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 간장, 과일 잼, 과일주스, 치즈, 버터, 마가린, 토마토케첩, 중국식 고추장(칠리소스), 과일 시럽, 향미료 시럽과 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 카라스미 (송어란), 건조 어패류, 탄산음료, 무탄산 음료, 간장 절임 채소 (장아찌), 유바 및 건두부류, 절임 채소 (소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 0.6g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Benzoic Acid로서 2.0g/kg 이하이다.</p>	
019	니신 Nisin	본 물질은 치즈 및 치즈 가공품 (건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.25g/kg 이하이다.	
020	비타민B1라우릴 황산염 (티아민라우릴황산염) Thiamine Dilaurylsulfate	본 물질은 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 Laurylsulfate로서 0.01g/kg 이하이다.	보존료로만 사용한다.
021	프로피온산 Propionic Acid	본 물질은 빵 및 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 Propionic Acid로서 2.5g/kg 이하이다.	
022	나타마이신 Natamycin (Pimaricin)	본 물질은 치즈(건조) 및 식육가공품(절임 및 건조, 비가열)에 사용할 수 있으며, 사용량은 20mg/kg 이하이다.	
023	파라옥시안식향산 메틸 Methyl p-Hydroxybenzoate	<p>1. 본 물질은 유바 및 건두부류와 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.25g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 식초 및 무탄산 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과채 껍질에 사용할 수 있으며, 사용량은 p-Hydroxybenzoic Acid로서 0.012g/kg 이하이다.</p>	
024	디메틸디카보네이트 Dimethyl Dicarbonate	본 물질은 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 250mg/kg 이하이다.	본 물질은 물을 기반으로 하는 액체 음료에만 사용하며, 최종 제품에서 디메틸디카보네이트 잔류물이 검출

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			되어서는 안 된다.

비고:

1. 모든 통조림에는 일률적으로 보존료의 사용을 금지하지만, 원료의 가공이나 제조 기술상 반드시 보존료를 첨가해야 하는 경우, 사전에 중앙위생기관의 승인을 받아야한다.
2. 본 표의 사용 범위 규정에 따라 동일 식품에 여러 보존료를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 보존료의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
3. 본 표에서 말하는 「건조 과일」은 당, 염 또는 기타 향미증진제와 콘디멘트를 사용하여 절임, 탈수, 건조 또는 졸임 등의 가공과정을 거친 과일가공품을 말한다.

본 표에서 칭하는 식품 명칭의 정의 :

1. 「(조리된) 콩」은 삶아서 맛을 낸 콩류를 가리키며, 팔소(豆餡)를 포함한다.
2. 「해조소스류」는 해조나 김을 주재료로 만든 반찬용 장아찌를 가리킨다.
3. 「과일시럽」은 천연 과즙이나 건조 과일에서 50% 이상 주출 후 진한 시럽에 넣어 전제 당도를 50°Brix 이상으로 만든 뒤 희석하여 음용할 수 있는 것을 가리킨다.
4. 「과즙을 함유한 탄산음료」는 5% 이상의 천연 과즙을 함유한 탄산음료를 가리킨다.
5. 「통조림 식품」은 제조 과정 중에, 탈기, 밀봉, 살균 등의 단계를 거쳐서 외부 미생물의 재오염을 방지할 수 있고 보존의 목적을 달성할 수 있는 식품을 가리킨다.
6. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(2)류 살균제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
003	과산화수소 (과산화수소수) Hydrogen Peroxide	본 물질은 어육연제품, 밀가루 및 밀가루가공품 외의 기타식품에 사용할 수 있으며, 용량은 H ₂ O ₂ 잔류량으로 계산하며, 식품에 잔류하여서는 안 된다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(3)류 산화방지제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	디부틸히드록시톨루엔 Dibutyl Hydroxy Toluene (BHT)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 냉동 어패류 및 냉동 고래육의 침지액에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.75g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 유지, 치즈, 버터, 어패류가공품 (건조 및 염장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 건조 감자칩(슬라이스) 또는 분말, 건조 고구마칩(슬라이스) 및 기타 건조된 시리얼 (아침식사용)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 감자과립에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.010g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40g/kg 이하이다. 	
002	부틸히드록시아니솔 Butyl Hydroxy Anisole(BHA)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 냉동 어패류 및 냉동 고래육의 침지액에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.75g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 유지, 치즈, 버터, 어패류가공품 (건조 및 염장)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 건조 감자칩(슬라이스) 또는 건조 감자분말, 건조 고구마칩(슬라이스) 및 기타 건조된 시리얼 (아침식사용)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 감자 과립에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.010 g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.40 g/kg 이하이다. 	
003	L-아스코브산 (비타민C) L-Ascorbic Acid (Vitamin C)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
004	L-아스코브산나트륨 Sodium	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다	산화방지제로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	L-Ascorbate		
005	L-아스코빌스테 아레이트 L-Ascorbyl Stearate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
006	L-아스코빌팔미 테이트 L-Ascorbyl Palmitate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
007	에리토브산 Erythorbic Acid	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
008	에리토브산나트 륨 Sodium Erythorbate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
009	토코페롤 (비타민E) dl- α - Tocopherol (Vitamin E)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양 강화제 토코페롤(비타민E)의 기준과 동일하다.	
010	몰식자산프로필 Propyl Gallate	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10g/kg 이하이다.	
011	구아약수지 Guaiac Resin	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.	
012	L-시스테인염산 염 L-Cysteine Monohydrochlor ide	본 물질은 빵 및 과일 주스에 실제 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
013	터셔리부틸히드 로퀴논 Tertiary Butyl Hydroquinone	본 물질은 유지, 치즈 및 버터에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.20g/kg 이하이다.	
014	아스코브산칼슘 Calcium L- Ascorbate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ascorbic Acid로서 1.3g/kg 이하이다.	산화방지제로만 사용한다.
015	농축토코페롤 혼합물 Tocopherols Concentrate,	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양강화제 토코페롤(비타민 E)의 기준과 동일하다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Mixed		
016	농축d-α-토코페롤 d-α-Tocopherol Concentrate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 영양강화제 토코페롤(비타민 E)의 기준과 동일하다.	
017	EDTA이나트륨 또는 EDTA칼슘이나트륨 EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	본 물질은 지방 산화(油脂酸化)로 인한 맛의 변화를 방지하기 위해 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.10g/kg 이하(식품 중량으로 계산)이다.	EDTA Na ₂ 는 최종 식품이 완성되기 전에 반드시 칼슘이온과 결합하여 EDTA CaNa ₂ 의 킬레이트 화합물이 되어야 한다.
018	아황산칼륨 Potassium Sulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림 용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	아황산나트륨 Sodium Sulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕:	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
020	아황산나트륨 (무수) Sodium Sulfite (Anhydrous)	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
021	아황산수소나트륨 (산성아황산나트륨) Sodium Bisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면장식용 향미시럽(팬케이크시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림용)으로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	차아황산나트륨 Sodium Hydrosulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림 제품에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
023	메타중아황산칼륨 Potassium Metabisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	아황산수소칼륨 Potassium Bisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	메타중아황산나트륨 Sodium Metabisulfite	1. 본 물질은 맥아음료 (무알코올)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.03g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리 및 과일파이 소에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.1g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 표면 장식용도(팬케이크 시럽, 밀크셰이크 및 아이스크림에 사용되는 향미료 시럽)로 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.04g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		4. 본 물질은 글루코오스 시럽이 함유된 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.05g/kg 이하이다.	
026	α-글리코실이소 퀘르시트린 (α-Glycosyl-isoq uercitrin)	1. 본 물질은 음료, 채소주스, 유제품 (냉동), 젤라틴, 푸딩, 과일 잼, 젤리, 캔디, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 수프 분말 및 통조림에 사용할 수 있으며, 사용량은 150mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 1500mg/kg 이하이다.	

비고:

1. 산화방지제를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 산화방지제의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
2. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(4)류 표백제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	아황산칼륨 Potassium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃 (원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다. 8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물 (비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다. 9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공 식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루 가공품 (빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다. 	
002	아황산나트륨 Sodium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃 (원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(식용가능)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
003	<p>아황산나트륨 (무수) Sodium Sulfite (Anhydrous)</p>	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
004	<p>아황산수소나 트륨 (산성아황산나 트륨) Sodium Bisulfite</p>	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
005	차아황산나트륨 Sodium Hydrosulfite	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
006	메타중아황산 칼륨 Potassium Metabisulfite	<p>다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다. 8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다. 9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다. 	
007	아황산수소칼 륨 Potassium Bisulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다. 6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다. 7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
008	메타중아황산 나트륨 Sodium Metabisulfite	<p>1. 본 물질은 건조 꽃(원추리 꽃)에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 4.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 건조 살구에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 건백포도에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 1.5g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 젤라틴, 건조 채소 및 기타 건조 과일에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.50g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 당밀 및 맥아엿에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.30g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 식용 카사바 전분에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.15g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 당절임과일, 새우류 및 패류에 사용할 수 있으며, 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.10g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 구약나물에 사용할 수 있으며, 구약나물(비즉석섭취)의 사용량은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.90g/kg 이하이며, 구약나물(즉석섭취)은 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 상기 식품 이외의 기타 가공식품에는 SO₂ 잔류량으로 계산하여 0.030g/kg 이하로 사용할 수 있다. 단, 음료(과일주스 제외), 밀가루 및 밀가루가공품(빵 및 과자류 제외)에는 사용할 수 없다.</p>	
009	과산화벤조일 Benzoyl Peroxide	<p>1. 본 물질은 유정의 가공 과정에서 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>2. 본 물질은 치즈(건조)의 가공에 사용할 수 있으며, 사용량은 20mg/kg 이하이다(우유 중량으로 계산).</p>	

비고:

1. 본 표에서 칭하는 「건조 과일」은 당, 염 또는 기타 향미증진제와 콘디멘트를 사용하여 절임, 탈 수, 건조 또는 졸임 등의 가공과정을 거친 과일가공품을 말한다.
2. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(5)류 발색제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	아질산칼륨 Potassium Nitrite	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
002	아질산나트륨 Sodium Nitrite	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
003	질산칼륨 Potassium Nitrate	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.
004	질산나트륨 Sodium Nitrate	1. 본 물질은 식육가공품 및 어육제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.07g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 어란류: 연어 및 어란류: 대구에 사용할 수 있으며, 사용량은 NO ₂ 잔류량으로 계산하여 0.0050g/kg 이하이다.	신선 육류, 신선 어류 및 신선 어란류에는 사용할 수 없다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(6)류 팽창제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	칼륨명반 Potassium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	나트륨명반 Sodium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	소칼륨명반 Burnt Potassium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	암모늄명반 Ammonium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	소암모늄명반 Burnt Ammonium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	염화암모늄 Ammonium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	중주석산칼륨 Potassium Bitartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	탄산수소 나트륨 Sodium Bicarbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	탄산암모늄 Ammonium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	탄산수소암모늄 (중탄산암모늄) Ammonium Bicarbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	탄산칼륨 Potassium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Carbonate		만 사용한다.
012	합성팽창제 Baking Powder	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	산성알루미늄 인산나트륨 Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	소나트륨명반 Burnt Sodium Alum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(7류) 품질개량용, 양조용 및 식품제조용제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	염화칼슘 Calcium Chloride	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	수산화칼슘 Calcium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	황산칼슘 Calcium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	글루콘산칼슘 Calcium Gluconate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	구연산칼슘 Calcium Citrate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	제1인산칼슘 Calcium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	제2인산칼슘 Calcium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	제2인산칼슘 (무수) Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	제3인산칼슘 Calcium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	산성피로인산칼슘 Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
011	글리세로인산칼슘 Calcium Glycerophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
012	젖산칼슘 Calcium Lactate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	스테아릴젖산칼슘 Calcium Stearoyl Lactylate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	탄산칼슘 Calcium Carbonate	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 껌 및 풍선껌 이외의 기타 식품에는 Ca로서 10g/kg 이하로 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	탄산암모늄 Ammonium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
016	탄산칼륨 Potassium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
017	탄산나트륨, 무수 탄산나트륨 Sodium Carbonate; Sodium Carbonate, Anhydrous	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
018	탄산마그네슘 Magnesium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	황산암모늄 Ammonium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	황산나트륨 Sodium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
021	스테아린산마그네슘 Magnesium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	황산마그네슘 Magnesium Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
023	염화마그네슘 Magnesium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	제1인산수소암모늄 Ammonium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	제2인산암모늄 Ammonium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
026	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
027	제2인산칼륨 Potassium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
028	제3인산칼륨 Potassium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
029	제1인산나트륨 Sodium Phosphate, Monobasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
030	제1인산나트륨 (무수)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)		사용한다.
031	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
032	제2인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
033	제3인산나트륨 Sodium Phosphate, Tribasic	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
034	제3인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
035	메타인산칼륨 Potassium Metaphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
036	메타인산나트륨 Sodium Metaphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
037	폴리인산칼륨 Potassium Polyphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
038	폴리인산나트륨 Sodium Polyphosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
039	초산나트륨; 초산나트륨(무수) Sodium Acetate;	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Sodium Acetate (Anhydrous)		
040	글리세롤 Glycerol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
041	스테아릴젯산나트륨 Sodium Stearyl 2-Lactylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
042	벤토나이트 Bentonite	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
043	규산알루미늄 Aluminum Silicate	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
044	규조토 Diatomaceous Earth	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 2. 본 물질은 튀김유(요식업용)의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용 되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지상에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
046	탈크 Talc	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 단, 껌 및 풍선껌에 루석분만 사용하고 벤토나이트, 규산알루	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		미늄 및 규조토를 같이 사용하지 않을 경우에는 50g/kg 이하이다.	
047	L-시스테인염산염 L-Cysteine Monohydrochloride	본 물질은 빵 및 과일 주스에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
048	페로시아나화나트륨 Sodium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
049	규산칼슘 Calcium Silicate	1. 본 물질은 합성팽창제에 사용할 수 있으며, 사용량은 5% 이하이다. 2. 본 물질은 기타 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
050	실리코알루미늄산나트륨 Sodium Silicoaluminate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
051	EDTA나트륨 또는 EDTACaNa2 or EDTANa2	1. 본 물질은 무알코올음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa2로서 25ppm 이하이다. 2. 본 물질은 가열살균포장식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa2로서 250ppm 이하이다. 3. 본 물질은 유제품 및 종합 비타민 조제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa2로서 150ppm 이하이다. 4. 본 물질은 갈변 방지 필요 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 EDTA CaNa2로서 350ppm 이하 (건조 중량으로 계산)이다.	EDTA Na2는 최종 식품이 완성되기 전에 반드시 칼슘 이온과 결합하여 EDTA CaNa2의 킬레이트 화합물이 되어야 한다.
053	이산화규소 Silicon Dioxide	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
054	산화칼슘 Calcium Oxide	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
055	탄산수소칼륨 Potassium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Bicarbonate		사용한다.
056	에스테르검 (Ester Gum, Glycerol Ester of Wood Rosin)	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 음료 가공용 감귤류에 사용할 수 있으며, 사용량은 음료 속 최종 함량으로서 100ppm 이하이다.	
057	석유왁스 Petroleum Wax	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 향신료캡슐(마이크로)에 사용할 수 있으며, 사용량은 50% 이하이다.	
058	쌀겨왁스 Rice Bran Wax	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 캔디 및 신선 과일과 채소에 사용할 수 있으며, 사용량은 50ppm 이하이다.	캔디 및 신선 과일과 채소에 사용할 때에는 표피 피막용으로만 사용한다.
059	스테아린산 Stearic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로 사용한다.
060	아디프산 Adipic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로 사용한다.
061	황산알루미늄 Aluminum Sulfate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 중 품질 개량용으로만 사용한다.
062	퍼라이트 Perlite	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품 속 잔류량은 5g/kg 이하여야 한다. 2. 본 물질은 튀김유(요식업용)의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2% 이하이다.	1. 식품 제조 중 여과 보조용으로만 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			서는 안 된다.
063	스테아린산나트륨 Sodium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
064	스테아린산칼륨 Potassium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
065	히드록시프로필셀룰로오스 Hydroxypropyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
066	히드록시프로필메틸셀룰로오스 Hydroxypropyl Methylcellulose Propylene Glycol Ether of Methylcellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
067	폴리덱스트로스 Polydextrose	본 물질은 껌 및 풍선껌에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1회 섭취량 중 본 물질의 함량이 15g을 초과 하는 식품은 「민감한 사람이 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있습니다」라고 표기해야 한다.
068	식용석고 Food Gypsum (황산칼슘)	본 물질은 각종 건두부, 두부 및 두부 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	
069	산성백토 (루성 백토) Acid Clay (Active Clay)	본 물질은 유지의 정제에 사용할 수 있으며, 유지속 잔류량은 1.0g/kg 이하여야 한다.	
070	산성피로인산나트륨 Disodium Dihydrogen	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Pyrophosphate		
071	카나우바왁스 Carnauba Wax	본 물질은 캔디(껌 및 초콜릿 포함), 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
072	피로인산칼륨 Potassium Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
073	피로인산나트륨 Sodium Pyrophosphate	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
074	피로인산나트륨 (무수) Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
075	염화칼슘 (무수) Calcium Chloride, (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Ca로서 10g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
076	제3메타인산나트륨 Sodium Trimetaphosphate	본 물질은 쌀가공품(떡 등), 전분 가공품 및 밀가루 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로서 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
077	(요소) 카르바미드 (Urea) Carbamide	본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 30g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
078	아조디카르보나미드 Azodicarbonamide	본 물질은 밀가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 45mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
079	과산화벤조일 Benzoyl Peroxide	본 물질은 밀가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 60mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
080	가교카복시메틸셀룰로오스나트륨	본 물질은 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 50g/kg 이하이다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose		
081	폴리감마글루탐산 나트륨 Sodium γ -Polyglutamate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 본 물질은 면류에 사용할 수 있으며, 사용량은 2% 이하이다. 2. 본 물질은 빵 및 과자류 및 건두부에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5% 이하이다. 3. 본 물질은 타피오카볼 및 판어묵에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 4. 본 물질은 선인조 젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다. 5. 본 물질은 발효유에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.13% 이하이다. 6. 본 물질은 두부에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 7. 본 물질은 알 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.4% 이하이다. 8. 본 물질은 쌀 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다. 	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
082	폴리비닐피롤리돈 Polyvinyl-pyrrolidone	본 물질은 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5% 이하이다.	
083	스테아린산칼슘 Calcium Stearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
084	페로시아나화칼륨 Potassium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
085	페로시아나화칼슘 Calcium Ferrocyanide	본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 Anhydrous Sodium Ferrocyanide로서 13mg/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
086	피마자유 Castor Oil	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
087	D-소비톨 D-Sorbitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
088	D-소비톨액 70% D-Sorbitol Solution 70%	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
089	D-자일리톨 D-Xylitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
090	D-만니톨 D-Mannitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
091	말티톨 Maltitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
092	말티톨시럽 (수소화 포도당 시럽) Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용할 수 없다.
093	이소말트	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용	1. 식품 제조 또는

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	할 수 있다.	가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에 는 사용할 수 없다.
094	락티톨 Lactitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에 는 사용할 수 없다.
095	에리스리톨 Erythritol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	
096	트리에틸구연산 Triethylcitrate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으 며, 사용량은 3.5g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가 공의 목적으로 만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(8)류 영양강화제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	비타민A분말 Vitamin A (dry form)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000 μ g R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050 μ g R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600 μ g R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
002	비타민A유 Vitamin A Oil	1. 1일 섭취량 표시 식품은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000 μ g R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050 μ g R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600 μ g R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
003	비타민A 지방산 에스테르 Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 A의 총 함량이 10000 I.U. (3000 μ g R.E.)보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 1050 μ g R.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 A의 총 함량이 600 μ g R.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
004	비타민B1염산염 Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
005	비타민B1질산염 Thiamine	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Mononitrate (Vitamin B ₁)	안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
006	디벤조일티아민 Dibenzoyl Thiamine (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
007	디벤조일티아민 염산염 Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민B ₁ 의 총 함량이 1.95mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁ 의 총 함량이 0.9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
008	리보플라빈 (비타민 B ₂) Riboflavin	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 2.25mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 1.05mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
009	비타민B2 인산에스테르나 트륨 Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 2.25mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Vitamin B ₂)	3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₂ 의 총 함량이 1.05mg보다 높으면 안 된다.	
010	비타민B6염산염 Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B ₆)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₆ 의 총 함량이 2.1mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₆ 의 총 함량이 0.75mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
011	비타민B12 Cyanocobalamin (Vitamin B ₁₂)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 3.6µg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 B12의 총 함량이 1.35µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
012	아스코브산 Ascorbic Acid (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
013	아스코브산나트륨 Sodium Ascorbate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
014	L-아스코빌스	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	테아레이트 L-Ascorbyl Stearate (Vitamin C)	취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
015	L-아스코빌팔 미테이트 L-Ascorbyl Palmitate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
016	비타민 D2 Calciferol (Vitamin D ₂)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반적인 식품 및 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 D의 총 함량이 15μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
017	비타민 D3 Cholecalciferol (Vitamin D ₃)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반적인 식품 및 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 D의 총 함량이 15μg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
018	비타민 E dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-α-tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α-T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α-T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
020	토코페롤(혼합형) Tocopherols Concentrate Mixed (High- α -type) (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
021	농축d- α -토코페롤 d- α -Tocopherol Concentrate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-a-tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
022	d- α -토코페릴 아세테이트 d- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
023	dl- α -토코페릴 아세테이트 dl- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
024	농축d- α -토코페릴아세테이트 d- α -Tocopheryl Acetate Concentrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Vitamin E)	취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	
025	d- α -토코페릴 호박산 d- α -Tocopherol yl Acid Succinate (Vitamin E)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol) 보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 18mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 E의 총 함량이 7.5mg α -T.E. 보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
026	니코틴산 Nicotinic Acid	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 25.5mg N.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 12mg N.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
027	니코틴아미드 Nicotinamide	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 25.5mg N.E.보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 니아신의 총 함량이 12mg N.E.보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
028	엽산 Folic Acid	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 엽산의 총 함량이 800 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 엽산의 총 함량이 600 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 엽산의 총 함량이 225 μ g보다 높으면 안 된다.	
029	아스코브산칼슘 Calcium Ascorbate (Vitamin C)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 C의 총 함량이 1000mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 150mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 비타민 C의 총 함량이 60mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
030	산화칼슘 Calcium Oxide	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
031	탄산칼슘 Calcium Carbonate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
032	환원철 Iron, Reduced	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
033	제2피로인산철 Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		량이 15mg보다 높으면 안 된다.	
034	카르보닐철 Iron, Carbonyl	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
035	전해철 Iron, Electrolytic	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
036	구연산철암모늄 Ferric Ammonium Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
037	염화철 Ferric Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
038	구연산철 Ferric Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	
039	황산제1철 Ferrous Sulfate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
040	젖산철 Ferrous Lactate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
041	구연산제1철나트륨 (호박산구연산철나트륨) Sodium Ferrous Citrate (Iron and Sodium Succinate Citrate)	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
042	요오드칼륨 Potassium Iodide	<p>1. 본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 20~33mg/kg이다.</p> <p>2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 195µg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 97.5 μ g보다 높으면 안 된다.	
043	요오드산칼륨 Potassium Iodate	1. 본 물질은 식염에 사용할 수 있으며, 사용량은 20~33mg/kg이다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 195 μ g보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량이나 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 아이오딘의 총 함량이 97.5 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
044	용성비타민P Methyl Hesperidin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
045	비타민 K ₃ Menadione (Vitamin K ₃)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 K ₃ 의 총 함량이 500 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 비타민 K ₃ 의 총 함량은 140 μ g보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 비타민 K ₃ 의 총 함량이 140 μ g보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 비타민 K ₃ 의 총 함량은 20 μ g보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 비타민 K ₃ 의 총 함량이 20 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
046	트리글리세릴리놀레산염 Triglyceryl Linoleate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
047	L-히스티딘염산염 L-Histidine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
048	L-이소로이신 L-Isoleucine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
049	DL-트립토판 DL-Tryptophan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	n		적외로만 사용한다.
050	L-트립토판 L-Tryptophan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
051	L-발린 L-Valine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
052	L-라이신 L-Lysine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
053	L-라이신 L-글루탐산 L-Lysine L-Glutamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
054	L-라이신염산염 L-Lysine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
055	DL-메티오닌 DL-Methionine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
056	L-메티오닌 L-Methionine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
057	L-페닐알라닌 L-Phenylalanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
058	DL-트레오닌 DL-Threonine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
059	L-트레오닌 L-Threonine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
060	비오틴 Biotin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
061	판토텐산나트륨 Sodium Pantothenate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
062	판토텐산칼슘 Calcium	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Pantothenate		적외로만 사용한다.
063	염화칼륨 Potassium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
064	황산마그네슘 Magnesium Sulfate	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충을 위해 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 총 마그네슘 함량은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 식품 300g당 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
065	이노시톨 Inositol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
066	주석산수소콜린 Choline Bitartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
067	염화콜린 Choline Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
068	황산아연 Zinc Sulfate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
069	염화아연 Zinc Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	
070	글루콘산아연 Zinc Gluconate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
071	산화아연 Zinc Oxide	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
072	스테아린산아연 Zinc Stearate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		22.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 아연의 총 함량은 7.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 아연의 총 함량이 7.5mg보다 높으면 안 된다.	
073	황산구리 Copper Sulfate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 2.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 2.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
074	글루콘산구리 Copper Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 2.5mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 2.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 구리의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 구리의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
075	비타민 K1 Phylloquinone (Vitamin K1)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
076	비타민 K2 Menaquinone (Vitamin K2)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
077	인산철 Ferric Phosphate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
078	글루콘산철 Ferrous Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
079	푸마르산제일철 Ferrous Fumarate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
080	산화마그네슘 Magnesium Oxide	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
081	인산마그네슘, 제2 혹은 제3	1. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic	은 600mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 마그네슘의 총 함량은 105mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 마그네슘의 총 함량이 105mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
082	L-카르니틴 L-Carnitine	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 L-Carnitine의 총 함량이 2g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
083	염화망간 Manganese Chloride	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
084	구연산망간 Manganese Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
085	글루콘산망간	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Manganese Gluconate	<p>취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
086	글리세로인산망간 Manganese Glycerophosphate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
087	황산망간 Manganese Sulfate	<p>1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다.</p> <p>3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.</p>	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
088	산화제1망간 Manganous	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Oxide	다. 2. 본 물질은 일반식품의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 5.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 5.0mg보다 높으면 안 된다. 3. 본 물질은 영유아용 조제식의 부족한 영양소 보충에 사용할 수 있다. 1일 섭취량에서 망간의 총 함량은 1.0mg보다 높으면 안 되고, 1일 섭취량이 표시되지 않은 경우, 300g마다 식품 속 망간의 총 함량이 1.0mg보다 높으면 안 된다.	적으로만 사용한다.
089	타우린 Taurine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
090	L-아르기닌 L-Arginine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
091	L-아르기닌아세테이트 L-Arginine Acetate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
092	L-아스파르트산 L-Aspartic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
093	DL-아스파르트산 DL-Aspartic Acid	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
094	글루타민 L-Glutamine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
095	L-로이신 L-Leucine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
096	DL-로이신 DL-Leucine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
097	L-프롤린 L-Proline	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
098	L-세린 L-Serine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
099	DL-세린 DL-Serine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
100	L-티로신 L-Tyrosine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
101	L-시스틴 L-Cystine	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
102	L-라이신아세트레이트 L-Lysine Acetate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
103	초산아연 Zinc Acetate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
104	구연산구리 Cupric Citrate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
105	글루콘산마그네슘 Magnesium Gluconate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
106	수산화마그네슘 Magnesium Hydroxide	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
107	초산크롬 Chromic Acetate Monohydrate	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 µg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
108	몰리브덴산나트륨	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(무수) Sodium Molybdate Anhydrous	안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	적 ^{으로} 만 사용한다.
109	아셀렌산나트륨 Sodium Selenite	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 3. 본 물질은 유아용(1~3세) 분유 (1일 권장섭취량 표시)에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 20 μ g보다 높으면 안 된다. 4. 본 물질은 유아용(3~7세) 분유 (1일 권장섭취량 표시)에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 45 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
110	글리세로인산나트륨 Sodium Glycerophosphate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
111	락툴로오스 Lactulose	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중 락툴로오스의 총 함량이 10g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
112	락토페린 Lactoferrin	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 락토페린의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
113	제1인산칼슘 Calcium Phosphate, Monobasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
114	제2인산칼슘 Calcium Phosphate, Dibasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
115	제2인산칼슘 (무수) Calciu Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
116	제3인산칼슘 Calcium Phosphate, Tribasic	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	
117	젖산철 Iron Lactate	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다.	
118	젖산칼슘 Calcium Lactate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다	
119	셀렌산나트륨 Sodium Selenate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
120	L-알라닌 L-Alanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
121	L-아스파라진 L-Asparagine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
122	L-히스티딘 L-Histidine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
123	젖산글루콘산칼	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슘 Calcium Gluconolactate	표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
124	시티딘 5'-1인산 Cytidine-5'-M onophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
125	우리딘 5'-1인산 Uridine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.75mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
126	아데노신 5'-1인산 Adenosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
127	이노신 5'-1인산 Inosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.00mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
128	구아노신 5'-1인산 Guanosine-5'- Monophosphate	1. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.50mg/100 Kcal 이하이다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
129	황산크롬 Chromic Sulfate	1. 본 물질은 1일 섭취량이 표시된 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품 (Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
130	염화크롬 Chromium Chloride	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
131	피콜린산크롬 Chromium	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Picolinate	μg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	적으로만 사용한다.
132	합성제아잔틴 Synthetic Zeaxanthin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 zeaxanthin의 총 함량이 10mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
133	루테인 Lutein	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 lutein의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다. 2. 기타 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 lutein의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
134	나이아신 결합 크롬 (Niacin bound Chromium)	1. 본 물질은 1일 섭취량 표시 식품에 사용할 수 있으며, 1일 섭취량 중에서 크롬의 총 함량이 200 μg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
135	철비스글리시네이트킬레이트 (Ferrous Bisglycinate Chelate)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
136	칼슘L-트레오네이트 (Calcium L-Threonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
137	구연산칼슘 (Calcium Citrate)	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
138	구연산아연삼수화물 (Zinc Citrate Thihydrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
139	합성 라이코펜 (Synthetic Lycopene)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 lycopene의 총 함량이 20mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
140	글루콘산칼슘	일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	(Calcium Gluconate)	시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다. 2. 영유아용 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 칼슘의 총 함량이 750mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
141	칼슘3-하이드록시-3-메틸부티레이트 모노하이드레이트 (Calcium3-Hydroxy-3-Methyl Butyrate Monohydrate)	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	임산부 및 18세 미만인 자가 섭취하기에 적합하지 않다.
142	합성제니스테인 (Synthetic Genistein)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 genistein의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 제품에는 「아 동, 영유아, 임산 부 및 수유기 부녀자가 섭취하기에 적합하지 않다」라는 경고문을 부착해야 한다.
143	β-카로틴 β-Carotene	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 β-카로틴을 비타민 A로 환산한 경우의 총 함량이 10000 I.U. (3000μg R.E.)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
144	에르고칼시페롤 아세테이트 Ergocalciferol Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 D의 총 함량이 800 I.U. (20μg)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
145	dl-α-토코페롤 호박산 dl-α-Tocopherol Succinate (dl-a-Tocopheryl acid succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d-α-Tocopherol)보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
146	dl-α-토코페롤	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	칼슘호박산 dl- α -Tocopherol Calcium Succinate	량 중 비타민 E의 총 함량이 400 I.U. (268mg d- α -tocopherol)보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
147	메나디온중아황산나트륨 (비타민 K ₃) Menadione Sodium Bisulfite (Vitamin K ₃)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 K ₃ 의 총 함량이 500 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
148	벤포티아민 Benfotiamine (Benzoylthiamine Monophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
149	비스벤티아민 Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
150	비시부티아민 Bisibuthiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
151	티아민디설피드 질산염 Bisthiamine Nitrate (Thiamine Disulfide Nitrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
152	티아민피로인산 Co-Carboxylase (Thiamine Pyrophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
153	시코티아민 Cycothiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
154	디세티아민염산염	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Dicethiamine Hydrochloride	안 된다.	적으로만 사용한다.
155	푸르셀티아민 Fursultiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
156	푸르셀티아민염산염 Fursultiamine Hydrochloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
157	옥토티아민 Octotiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중에서 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
158	프로셀티아민 Prosultiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
159	프로티아민 Prothiamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
160	티아민디세틸황산염 Thiamine Dicytysulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
161	티아민이황화물 Thiamine Disulfide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁ 의 총 함량이 50mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
162	리보플라빈인산 Riboflavin Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
163	리보플라빈테트라부티레이트 Riboflavin Tetrabutryate (Riboflavin Butyrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₂ 의 총 함량이 100mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
164	d-판테놀 d-Panthenol	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 판테놀의 총 함량이 500mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
165	dl-판테놀 dl-Panthenol	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 판테놀의 총 함량이 500mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
166	피리독살 Pyridoxal	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			사용한다.
167	피리독살염산염 Pyridoxal Hydrochloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
168	피리독살-5-인산 Pyridoxal-5-P hosphate (Calcium Salt)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
169	피리독살인산 Pyridoxal Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
170	피리독살인산나트륨 Pyridoxal Phosphate Sodium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
171	피리독신 Pyridoxine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
172	피리독신-5-인산 Pyridoxine-5- Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
173	피리독사민 Pyridoxamine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
174	피리독사민-5-인산 Pyridoxamine- 5-Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₆ 의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
175	히드록소코발라민 Hydroxocobala min	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
176	히드록소코발라민초산염 Hydroxocobala min Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
177	히드록소코발라민염산염 Hydroxocobala	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	min Hydrochloride		
178	메코발라민 (메틸코발라민) Mecobalamin/ Methylcobala min	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
179	아스코브산마그 네슘 Magnesium Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 비타민 B ₁₂ 의 총 함량이 1000mg보다 높으 면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
180	아스코브산나이 아신아마이드 Niacinamide Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 나이아신의 총 함량이 100mg N.E.보다 높 으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
181	아스코브산칼륨 Potassium Ascorbate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 칼륨의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
182	붕산 Boric Acid/ Orthoboric Acid	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
183	아스파르트산 붕소 Boron Aspartate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
184	구연산붕소 Boron Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
185	글리친산붕소 Boron Glycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
186	붕산칼슘/ 피로붕산칼슘/ 사붕산칼슘 Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된 다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
187	보로클루콘산칼	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슌 Calcium Borogluconate /Calcium Diborogluconate	량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
188	과당붕산칼슌 Calcium Fructoborate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
189	붕산마그네슌 Magnesium Borate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 붕소의 총 함량이 700µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
190	글리세로인산칼슌 Calcium Glycerophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
191	초산칼슌 Calcium Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
192	비스글리신산칼슌 Calcium Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
193	염화칼슌 Calcium Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
194	무수염화칼슌 Calcium Chloride Dehydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
195	염화칼슌 육수화물 Calcium Chloride Hexahydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
196	칼슌구연산말레이트 Calcium Citrate Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슌의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
197	푸마르산 칼슌	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Calcium Fumarate	량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
198	글루타미오네이트칼슘 Calcium Glubionate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
199	글루세이트칼슘 Calcium Gluceptate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
200	글루타레이트칼슘 Calcium Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
201	수산화칼슘 Calcium Hydroxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
202	칼슘락토비오네이트 Calcium Lactobionate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
203	레볼린산 칼슘 Calcium Levulinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
204	사과산칼슘 Calcium Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
205	피돌산칼슘 Calcium Pidolate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
206	피로인산칼슘 Calcium Pyrophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
207	규산칼슘 Calcium Silicate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
208	젖산나트륨칼슘 Calcium Sodium Lactate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
209	호박산칼슘	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Calcium Succinate	량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
210	황산칼슘 Calcium Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
211	카제인칼슘 Casein Calcium (Calcium Caseinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
212	아미노산킬레이트칼슘 Calcium Amino Acid Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼슘의 총 함량이 1800mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
213	불화칼슘 Calcium Fluoride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 불소의 총 함량이 3mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
214	비스글리신산크롬 Chromium (III) Bisglycinate (Chromic Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
215	구연산크롬 Chromium (III) Citrate (Chromic Citrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
216	푸마르산크롬 Chromium (III) Fumarate (Chromic Fumarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
217	크롬글루타레이트 Chromium (III) Glutarate (Chromic Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
218	HAP 킬레이트크롬 Chromium (Ⅲ) HAP Chelate (Chromic HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
219	HVP 킬레이트크롬 Chromium (Ⅲ) HVP Chelate (Chromic HVP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
220	피돌산크롬 Chromium (Ⅲ) Pidolate (Chromic Pidolate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
221	황산크롬칼륨 Chromium (Ⅲ) Potassium Sulfate (Chromic Potassium Sulfate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
222	호박산크롬 Chromium (Ⅲ) Succinate (Chromic Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
223	질산크롬 Chromic Nitrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 크롬의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
224	산화구리 Copper Oxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
225	에데트산구리칼 슘 Calcium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Copper Edetate		
226	초산제2구리 Copper (II) Acetate (Cupric Acetate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
227	비스글리신산구리 Copper (II) Bisglycinate (Cupric Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
228	탄산구리 Copper(II) Carbonate (Cupric Carbonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
229	염화구리 Copper(II) Chloride (Cupric Chloride)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
230	푸마르산구리 Copper(II) Fumarate (Cupric Fumarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
231	글루타르산구리 Copper (II) Glutarate (Cupric Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
232	HAP 킬레이트구리 Copper (II) HAP Chelate (Cupric HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
233	HVP 킬레이트구리	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Copper (II) HVP Chelate (Cupric HVP Chelate)		적으로만 사용한다.
234	사과산구리 Copper (II) Malate (Cupric Malate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
235	호박산구리 Copper (II) Succinate (Cupric Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 구리의 총 함량이 8mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
236	요오드화나트륨 Sodium Iodide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 아이오딘의 총 함량이 195µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
237	페리틴 Ferritin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
238	페로콜리네이트 Ferrocholinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
239	아스코브산제1 철 Ferrous Ascorbate (Iron(II) Ascorbate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
240	아스파르트산제1 철 Ferrous Aspartate (Iron (II) Aspartate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
241	탄산제1철 Ferrous Carbonate (Iron(II) Carbonate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목 적으로만 사용한다.
242	염화제1철 Ferrous	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취 량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소 를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Chloride (Iron(II) Chloride)		적으로만 사용한다.
243	구연산제1철 Ferrous Citrate (Iron (II) Citrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
244	글루셉테이트 제1철 Ferrous Gluceptate (Iron (II) Gluceptate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
245	무수글루콘산 제1철 Ferrous Gluconate Dehydrate (Iron (II) Gluconate Dehydrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
246	글루타르산제1 철 Ferrous Glutarate (Iron (II) Glutarate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
247	글리신황산제1 철 Ferrous Glycine Sulfate (Iron (II) Glycine Sulfate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
248	사과산제1철 Ferrous Malate (Iron (II) Malate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
249	옥살산제1철	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Ferrous Oxalate (Iron(II) Oxalate)	량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
250	호박산제1철 Ferrous Succinate (Iron (II) Succinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
251	황산제1철일수화물 (건조) Ferrous Sulfate Dried (Monohydrate) (Iron (II) Sulfate Dried (Monohydrate))	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다. 2. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품 (1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 3. 영유아 조제식은 1일 섭취량 혹은 식품 (1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 15mg보다 높으면 안 된다. 4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
252	주석산제1철 Ferrous Tartrate (Iron (II) Tartrate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
253	글리세로인산제1철 Ferrous Glycerophosphate (Iron (II) Glycerophosphate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
254	무수 황산제1철 Ferrous Sulfate Dehydrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 철의 총 함량이 45mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
255	초산마그네슘 Magnesium Acetate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
256	아스파트산마그네슘 Magnesium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
257	Aspartate 마그네슘비스글리시네이트 Magnesium Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
258	탄산마그네슘 Magnesium Carbonate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
259	염화마그네슘 Magnesium Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
260	구연산마그네슘 Magnesium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
261	푸마르산마그네슘 Magnesium Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
262	마그네슘글루세프테이트 Magnesium Gluceptate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
263	글루타르산마그네슘 Magnesium Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
264	글리세로인산마그네슘 Magnesium Glycerophosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
265	젖산마그네슘 Magnesium Lactate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
266	사과산마그네슘 Magnesium Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
267	피돌산마그네슘 Magnesium Pidolate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
268	호박산마그네슘 Magnesium Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 마그네슘의 총 함량이 600mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
269	비스글리신산망간 Manganese (II) Bisglycinate (Manganous Bisglycinate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
270	HAP 킬레이트망간 Manganese (II) HAP Chelate (Manganous HAP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
271	HVP 킬레이트망간 Manganese (II) HVP Chelate (Manganous HVP Chelate)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 망간의 총 함량이 9mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
272	몰리브덴산암모늄 Ammonium Molybdate (I)	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
273	비스글리신산몰리브덴 Molybdenum Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
274	구연산몰리브덴 Molybdenum Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
275	푸마르산몰리브덴 Molybdenum Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
276	글루타르산몰리브덴 Molybdenum Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
277	HAP	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량	식품의 부족한 영양소

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	킬레이트몰리브덴 Molybdenum HAP Chelate	중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
278	HVP 킬레이트몰리브덴 Molybdenum HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
279	사과산몰리브덴 Molybdenum Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
280	호박산몰리브덴 Molybdenum Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
281	몰리브덴산나트륨 Sodium Molybdate(I)	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 몰리브덴의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
282	황산니켈 Nickel (II) Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 니켈의 총 함량이 350 μ g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
283	제2인산칼륨 Potassium Phosphate, Dibasic	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
284	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	1. 1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 3. 본 물질은 영유아용(3세 이하) 분유에 사용할 수 있으며, 최종 제품 속 칼슘인비(鈣磷比) (인 대비 칼슘의 비율)는 1.0 이상, 2.0 이하여야 한다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
285	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
286	제1인산나트륨 Sodium Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 인의 총 함량이 1200mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Monobasic		
287	황산칼륨 Potassium Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 칼륨의 총 함량이 80mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
288	이산화셀레늄 Selenium Dioxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
289	구연산셀레늄 Selenium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
290	HAP 킬레이트셀레늄 Selenium HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
291	HVP 킬레이트셀레늄 Selenium HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
292	셀레늄시스테인 Selenium Cysteine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
293	셀레늄메티오닌 Selenium Methionine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 셀레늄의 총 함량이 200µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
294	규산 Silicic Acid	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
295	이산화규소 Silicon Dioxide	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
296	HAP 킬레이트규소 Silicon HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
297	HVP 킬레이트규소 Silicon HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
298	메타규산나트륨 Sodium	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Metasilicate		적으로만 사용한다.
299	규소수지 Silicon Resin	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 규소의 총 함량이 84mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
300	염화제1주석 Tin(II)Chloride /Stannous Chloride	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 주석의 총 함량이 2mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
301	메타바나듐산나 트륨 Sodium Metavanadate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
302	구연산바나듐 Vanadium Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
303	HAP 킬레이트바나듐 Vanadium HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
304	HVP 킬레이트바나듐 VanadiumHVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182µg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
305	황산바나딜 Vanadyl Sulfate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 바나듐의 총 함량이 182g보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
306	비스글리신산아연 Zinc Bisglycinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
307	구연산아연 Zinc Citrate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
308	푸마르산아연 Zinc Fumarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
309	아연글루테레이트 Zinc Glutarate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
310	글리세르산아연 Zinc Glycerate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
311	HAP 킬레이트아연 Zinc HAP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
312	HVP 킬레이트아연 Zinc HVP Chelate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
313	사과산아연 Zinc Malate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
314	모노메티오니아연 Zinc Monomethionine	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
315	인산아연 Zinc Phosphate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
316	호박산아연 Zinc Succinate	1일 섭취량 표시 식품(캡슐형, 정제형)은 1일 섭취량 중 아연의 총 함량이 30mg보다 높으면 안 된다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
317	주석산L-카르 니틴 L-Carnitin Tartrate	본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다.
318	EDTA-FeNa, Ferric Sodium EDTA	본 물질은 일반식품에 부족한 영양소를 보충하는데에 사용할 수 있다. 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량은 22.5mg보다 높으면 안 되고, EDTA의 총 함량은 75mg보다 높으면 안 된다.	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 영유아용 조제 식에는 아직 사용이 허가되지 않는다.
319	제1인산철암모늄 Ferrous ammonium phosphate	1. 일반식품은 1일 섭취량 혹은 식품(1일 섭취량이 표시되지 않은 경우) 300g당 철의 총 함량이 22.5mg보다 높으면 안 된다. 2. 본 물질은 특수영양식품 (Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품의 부족한 영양소를 보충하기 위한 목적으로만 사용한다. 2. 영유아용 조제 식에는 아직 사용이 허가되지 않는다.
320	불화칼륨	본 물질은 가정용 식염에 사용할 수 있으며, 사용	1. 중량 1,000g 이하

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Potassium Fluoride	량은 불소 이온으로서 200ppm 이하이다.	로 포장된 가정용 식 염에만 한정 사용한 다. 2. 불화나트륨을 동시 에 첨가하면 안 된다. 3. 불화칼륨을 첨가하 는 식염 제품은 관련 표시 규범에 부합되어 야 한다.
321	불화나트륨 Sodium Fluoride	본 물질은 가정용 식염에 사용할 수 있으며, 사용 량은 불소 이온으로서 200ppm 이하이다.	1. 중량 1,000g 이하 로 포장된 가정용 식 염에만 한정 사용한 다. 2. 불화칼륨을 동 시 에 첨가하면 안 된다. 3. 불화나트륨을 첨가 하는 식염 제품은 관 련 표시 규범에 부합 되어야 한다.

비고:

1. 특수영양식품(Special dietary foods)은 사전에 중앙위생기관의 심사 승인을 거쳐야 한다.
2. 특수영양식품(Special dietary foods)에서 사용하는 영양 강화제의 종류, 사용 범위 및 사용량 기준은 본 표에 규정된 제한을 받지 않을 수 있다.
3. 비타민 D₂ 및 D₃를 혼합하여 사용하는 경우, 각 물질의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.
4. 상기 3세 이하 유아용 분류에 124번~128번까지의 5가지 뉴클레오티드염을 동시에 사용할 경우, 제품 100 Kcal 당 사용량의 총합이 5mg을 초과하면 안 된다.
5. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.
6. 업자가 상기 비타민 A, D, E, B₁, B₂, B₆, B₁₂, C, 니코틴산 및 엽산 등 10가지 비타민을 첨가하여 1일 섭취량이 표시된 캡슐형 및 정제형 식품을 제조 판매하는 경우, 제품 포장 상에 명확한 섭취량 제한 및 「과다섭취 시, 몸에 유익하지 않습니다」와 유사한 의미의 문구를 표시해야 한다.

제(9류) 착색제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	식용적색6호 Cochineal Red A (New Coccin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
002	식용 적색 7호 Erythrosine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
003	식용 적색 7호 알루미늄레이크 Erythrosine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
004	식용 황색 4호 Tartrazine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
005	식용황색 4호 알루미늄레이크 Tartrazine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
006	식용 황색 5호 Sunset Yellow FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
007	식용 황색 5호 알루미늄레이크 Sunset Yellow FCF Aluminum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Lake		등에는 사용할 수 없다
008	식용 녹색 3호 Fast Green FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
009	식용녹색 3호 알루미늄레이크 Fast Green FCF Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
010	식용 청색 1호 Brilliant Blue FCF	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
011	식용 청색 1호 알루미늄레이크 Brilliant Blue FCF Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
012	식용 청색 2호 Indigo Carmine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선 육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
013	식용 청색 2호 알루미늄레이크 Indigo Carmine Aluminum Lake	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다
014	β-카로틴 β-Carotene	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
015	β-아포-8'-카로티날 β-Apo-8'-Carotenal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
016	β-아포-8'-카로틴산에틸에스테르 β-Apo-8'-Carotenoat, Ethyl	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
017	칸타크산틴 Canthaxanthin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
020	라카산 Laccaic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
021	동클로로필 Copper Chlorophyll	1. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.04g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg이하이다.	
022	동클로로필린나트륨 Sodium Copper Chlorophyllin	1. 본 물질은 건미역에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.15g/kg 이하이다. 2. 본 물질은 저장 채소 및 과일, 빵 및 과자류, 과일 잼 및 젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 구리로서 0.10g/kg 이하이다. 3. 본 물질은 향첨가우유, 수프류 및 무알코올 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 구리로서 0.064g/kg 이하이다. 4. 본 물질은 껌 및 풍선껌에 사용할 수 있으며, 사	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		용량은 구리로서 0.05g/kg 이하이다. 5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg 이하이다.	
023	철클로로필린나트륨 Sodium Iron Chlorophyllin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
024	산화철 Iron Oxides	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
027	식용 적색 40호 Allura Red AC	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
028	리보플라빈 (비타민 B ₂) Riboflavin	1. 본 물질은 영아용 식품 및 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin으로서 10mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 영양 강화 밀가루 및 기타식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin로서 56mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
029	인산리보플라빈 나트륨 Riboflavin Phosphate, Sodium	1. 본 물질은 영아용 식품 및 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin으로서 10mg/kg 이하이다. 2. 본 물질은 영양 강화 밀가루 및 기타식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Riboflavin로서 56mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
030	이산화티타늄 Titanium Dioxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
031	식용적색40호 알루미늄레이크	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Allura Red AC Aluminum Lake		소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
032	금 Gold (Metallic)	본 물질은 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등) 장식, 캔디 및 초콜릿 표면에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
033	루테인 Lutein	<p>1. 본 물질은 식품장식 및 표면, 향미증진제와 콘디멘트에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein 로서 25mg/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 머스타드, 어란에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 15mg/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 당절임과일 (시럽 및 꿀)이나 당절임 채소에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 10mg/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 병과류(水品), 간식 (향첨가 유제품 포함)에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 7.5mg/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 무알코올음료, 향첨가치즈 (건조), 어육연제품, 수산물 페이스트, 식물성 고기, 훈제 생선에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 5mg/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사용량은 lutein로서 2.5mg/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 치즈 껍질 (건조), 케이싱, 특수영양식품(Special dietary foods)에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
034	합성리코펜 (Synthetic Lycopene)	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 lycopene로서 50mg/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
035	퀴놀린옐로 Quinoline Yellow	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소,

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
036	퀴놀린옐로 알루미늄레이크 Quinoline Yellow Aluminum Lake	본 물질은 캡형, 정제형 식품에 필요에 따라적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
037	식용 적색6호 알루미늄레이크 Cochineal Red A Aluminum Lake (New Coccine Aluminum Lake)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
038	규산알루미늄칼 륨진주광택색소 Potassium aluminum silicate-based Pearlescent pigments	본 물질은 캔디, 캡슐형 식품, 정제형 식품 및 껌에 사용할 수 있으며, 사용량은 12.5g/kg 이하이다.	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.
039	캐러멜 색소 Caramel Colors	<p>제1류 : 일반 캐러멜(Plain caramel) 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>제2류 : 아황산염 캐러멜(Sulfite caramel) 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p> <p>제3류 : 암모니아 캐러멜(Ammonia caramel)</p> <p>1. 본 물질은 당절임과일, 과일통조림, 절임과일(기름, 식초, 소금), 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 어란 (부식방지된) 및 절임 채소(기름, 식초, 소금)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.5g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 음료 화이트너, 빙과류(水品), 백식초에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>4. 본 물질은 대두로 만든 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.5g/kg 이하이다.</p>	신선육류, 신선 어패류, 생두류, 신선 채소, 신선 과일, 미소, 간장, 미역, 김, 차 등에는 사용할 수 없다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>5. 본 물질은 치즈 등 유제품 발효우유 및 발효유 가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 마가린 및 유사제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5.0g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 과일파이 필링(소)에 사용할 수 있으며, 사용량은 7.5g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 흑식초, 간식, 커피 및 커피대체품에 사용할 수 있으며, 사용량은 10.0g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 미숙성치즈 (건조)에 사용할 수 있으며, 사용량은 15.0g/kg 이하이다.</p> <p>10. 본 물질은 유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외), 양조간장, 껌, 특수영양식품 (Special dietary foods), 식이보충제, 미소에 사용할 수 있으며, 사용량은 20.0g/kg 이하이다.</p> <p>11. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사용량은 25.0g/kg 이하이다.</p> <p>12. 본 물질은 수산가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 30.0g/kg 이하이다.</p> <p>13. 본 물질은 찐빵, 찐케이크, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 빵 및 과자류, 곡류, 전분류 간식(예를 들어 타피오카볼, 사고 푸딩, 아침식사용 시리얼 등), 쌀가공품(떡 등), 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류 가공품, 발사믹 식초, 비양조간장, 기타 치즈 및 기타치즈가공품 (건조), 아침식사용 시리얼 (오트밀 제외), 면류, 토르티아(耕皮) 및 기타제품, 향미증진제와 콘디멘트와 콘디멘트, 머스타드, 캔디, 코코아 및 초콜릿 가공품, 향첨가설탕 및 시럽, 땅콩버터 및 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 50.0g/kg 이하이다.</p> <p>14. 본 물질은 진간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 60.0g/kg 이하이다.</p> <p>제4류 아황산-암모니아 캐러멜 색소(Sulfite ammonia caramel)</p> <p>1. 본 물질은 음료 화이트너 및 빙과류에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 설탕 대체품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 과일 잼, 과일젤리, 과피젤리에 사용할 수 있으며, 사용량은 1.5g/kg 이하이다.</p>	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>4. 본 물질은 치즈 등 유제품 디저트에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 곡류 및 전분류 간식(타피오카볼, 사고푸딩 및 아침식사용 시리얼 등), 쌀가공품(떡 등)에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.5g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 마가린 및 유사제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 5.0g/kg 이하이다.</p> <p>7. 본 물질은 과일파이 펠링(소), 절임과일(기름, 식초, 소금), 당절임과일 및 과일통조림에 사용할 수 있으며, 사용량은 7.5g/kg 이하이다.</p> <p>8. 본 물질은 허브 향신료, 향미증진제와 콘디멘트, 간식, 커피 및 커피대체품에 사용할 수 있으며, 사용량은 10.0g/kg 이하이다.</p> <p>9. 본 물질은 유바, 건두부 및 대두가공품(장류 및 음료 제외), 타피오카볼, 난 제품, 특수영양식품(Special dietary foods), 껌, 식품보충 제에 사용할 수 있으며, 사용량은 20.0g/kg 이하이다.</p> <p>10. 본 물질은 수프에 사용할 수 있으며, 사용량은 25.0g/kg 이하이다.</p> <p>11. 본 물질은 어란 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 30.0g/kg 이하이다.</p> <p>12. 본 물질은 치즈(건조) 및 치즈 유사제품, 채소, 해조류, 견과류 및 씨앗류 가공품, 면류, 찌빵, 찌 케이크, 빵 및 과자류, 가오빙(樣 耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 코코아 및 초콜릿가공품, 음료, 식초, 캔디, 향미료 시럽, 머스타드, 땅콩버터, 미소 및 기타 소스에 사용할 수 있으며, 사용량은 50.0g/kg 이하이다.</p> <p>13. 본 물질은 간장에 사용할 수 있으며, 사용량은 60.0g/kg 이하이다.</p>	

비고 :

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(10)류 향료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	초산에틸 Ethyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
002	초산부틸 Butyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
003	초산벤질 Benzyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
004	초산페닐에틸 Phenylethyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
005	초산테르피닐 Terpinyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
006	초산신아밀 Cinnamyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
007	초산게라닐 Geranyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
008	초산시트로넬릴 Citronellyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
009	초산리날릴 Linalyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
010	초산아이소아밀 Isoamyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
011	초산시클로헥실 Cyclohexyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
012	초산멘틸 l-Menthyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
013	에틸바닐린 Ethyl Vanillin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
014	아세토초산에틸 Ethyl Aceto-acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
015	유게놀 Eugenol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
016	낙산 Butyric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
017	낙산에틸 Ethyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
018	낙산부틸 Butyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
019	낙산이소아밀 Isoamyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
020	낙산시클로헥실 Cyclohexyl Butyrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
021	운데카락톤 Undecalactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
022	아니스알데히드 Anisaldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
023	카프론산에틸 Ethyl Caproate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
024	카프론산알릴 Allyl Caproate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
025	노나락톤 Nonalactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
026	개미산게라닐 Geranyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
027	개미산이소아밀 Isoamyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
028	개미산시트로넬 릴 Citronellyl Formate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
029	살리실산메틸 (동록유) Methyl Salicylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
030	프로피 온산에틸 Ethyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
031	프로피온산 Benzyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
032	프로피온산이소 아밀 Isoamyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
033	메틸β-나프틸케 톤 Methyl β-Na-Phthyl Ketone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
034	N-메틸트트라닐 산메틸 Methyl-N- MethylAnthrani late	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
035	피페로날 Piperonal (Heliotropin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
036	에난트산에틸 Ethyl Enanthate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
037	옥틸알데히드 Octyl Aldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
038	카프릴산에틸 Ethyl Caprylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
039	리나롤 Linalool	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
040	벤질알코올 Benzyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
041	벤즈알데히드 Benzaldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
042	아세토펜논 Acetophenone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
043	페닐초산에틸 Ethyl Phenyl Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
044	페닐초산아이소부틸 Isobutyl PhenylAcetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
045	페닐초산이소아밀 Isoamyl PhenylAcetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
046	시트로넬롤 Citronellol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
047	시트로넬랄 Citronellal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
048	게라니올 Geraniol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
049	바닐린 Vanillin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
050	계피산알데히드 Cinnamic Aldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
051	계피알코올 Cinnamyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
052	계피산 Cinnamic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
053	계피산메틸 Methyl Cinnamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
054	계피산에틸 Ethyl Cinnamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
055	데실알데히드	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Decyl Aldehyde	할 수 있다.	
056	데실알코올 Decyl Alcohol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
057	유칼리프톨 Eucalyptol (Cincol)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
058	이소유게놀 Isoeugenol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
059	이소길초산에틸 Ethyl Isovalerate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
060	이소길초산이소아밀 Isoamyl Iso-valerate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
061	이소티오시안산알릴 Allyl Iso-thiocyanate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
062	말톨 Maltol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
063	에틸말톨 Ethyl Maltol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
064	안트라닐산메틸 Methyl Anthranilate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
065	히드록시시트로넬랄 Hydroxy Citronellal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
066	히드록시시트로넬랄디메틸아세탈 Hydroxy Citronellal Dimethyl Acetal	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
067	1-페릴알데히드	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	L-Perill-aldehyde	할 수 있다.	
068	이오논 Ionone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
069	p-메틸아세토펜 p-Methyl Acetophenone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
070	dl-멘톨 dl-Menthol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
071	L-멘톨 L-Menthol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
072	α -아밀신나믹알 데하이드 α -Amylcinnami caldehyde	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
073	시트랄 Citral	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
074	시클로헥실프로 피온산알릴 Allyl Cyclohexyl Propionate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
075	d-보르네올 d-Borneol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
076	벤조인 Benzoin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.
077	에스테르류 Esters	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
078	에테르류 Ethers	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
079	케톤류 Ketones	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			에만 사용을 허가한다.
080	지방산류 Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
081	지방족고급알코올류 Higher Aliphatic Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
082	지방족고급알데히드류 Higher Aliphatic Aldehydes	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
083	지방족고급탄화수소류 Higher Aliphatic Hydrocarbons	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
084	티오알코올류 Thio-Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
085	티오에테르류 Thio-Ethers	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
086	페놀류 Phenols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
087	방향족알코올류 Aromatic Alcohols	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			에만 사용을 허가한다.
088	방향족알데히드류 Aromatic Aldehydes	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
089	락톤류 Lactones	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	일반적으로 안전에 대한 우려가 없다고 여겨지는 경우에만 사용을 허가한다.
090	L-시스테인염염 L-Cysteine Monohydrochloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	향료로만 사용한다.

비고 :

1. 향료에 다음 성분이 함유되어 있으면, 그 성분명과 함량을 확실하게 표시해야 한다.
2. 음료에 향료를 사용하고 다음과 같은 성분이 함유되면, 아래 사용기준 기준에 부합하여야 한다.

품명	사용 범위	사용기준 기준 (mg/kg)
아가리스산(Agaric acid)	음료	20
알로인(Aloin)		0.10
β-아사론(β-Asarone)		0.10
베르베린(Berberine)		0.10
코카인(Cocaine)		불검출
쿠마린(Coumarin)		2.0
총시아노화수소산(Total Hydrocyanic Acid)		1.0
히페리신(Hypericine)		0.10
플레곤(Pulegone)		100
과신(Quassine)		5
퀴닌(Quinine)		85
사프롤(Safrole)		1.0
산토닌(Santonin)		0.10
투온(α와β)(Thujones, α and β)		0.5

제(11)류 향미증진제와 콘디멘트

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
003	아스파르트산일나트륨 Monosodium L-Aspartate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	푸마르산 Fumaric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	푸마르산일나트륨 Monosodium Fumarate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	구연산 Citric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	구연산나트륨 Sodium Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	호박산 Succinic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	호박산일나트륨 Monosodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
012	호박산이나트륨 Disodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	L-글루탐산 L-Glutamic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	L-글루탐산나트륨 Monosodium L-Glutamate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	주석산 Tartaric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
016	D&DL-주석산 나트륨 D&DL-Sodium Tartrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
017	젖산 Lactic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
018	젖산나트륨 Sodium Lactate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	젖산나트륨액 Sodium Lactate Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	초산 Acetic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
021	빙초산 Acetic Acid Glacial	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
022	DL-사과산 (하이드록시호박산) DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
023	DL-사과산나트륨 Sodium DL-Malate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
024	글루콘산 Gluconic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
025	글루콘산나트륨 Sodium Gluconate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
026	글루콘산액 Gluconic Acid Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
027	글루코노-δ-락톤 Glucono-δ-Lactone	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
028	글리신 Glycine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
029	DL-알라닌 DL-Alanine	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
030	5'-이노신산나트륨 Sodium 5'-Inosinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
031	5'-구아닐산나트륨 Sodium 5'-Guanylate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
032	인산 Phosphoric Acid	본 물질은 콜라 및 차음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.6g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
036	염화칼륨 Potassium Chloride	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
037	구연산칼륨 Potassium Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
045	5'-리보뉴클레오티드칼슘 Calcium 5'-Ribonucleotide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
052	카페인 Caffeine	본 물질은 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 식품 중 카페인의 총 함량으로 계산하여 320mg/kg 이하이다.	향미증진제와 콘디멘트로만 사용한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
059	L-테아닌 L-Theanine	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 1g/kg 이하이다.	향미증진제와 콘디멘트로만 사용한다.
060	구연산이수소나트륨 Sodium Dihydrogen Citrate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(11)의1류 감미료

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	D-소비톨 D-Sorbitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
002	D-소비톨액 70% D-Sorbitol Solution 70%	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
003	D-자일리톨 D-Xylitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
004	글리실리진 Glycyrrhizin	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
005	글리실리진산 삼나트륨 Trisodium Glycyrrhizina te	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
006	D-만니톨 D-Mannitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 의 목적으로만 사용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
007	사카린 Saccharin	1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실분말에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.	특 수 영 양 식 품 (Special dietary foods)에 사용할

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
		<p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin로서 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.08g/L 이하이다.</p>	<p>때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
008	사카린나트륨 Sodium Saccharin	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실 가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 2.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin로서 1.2g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Saccharin으로 계산하여 0.08g/L 이하이다.</p>	<p>특수영양식품에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
009	시클라민산나트륨 Sodium Cyclamate	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실 가루에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로서 1.25g/kg 이하이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.4g/L 이하이다.</p>	<p>특수영양식품에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
010	시클라민산칼	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과쯔), 당절임과일 (시럽</p>	<p>특수영양식품에 사</p>

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	슌 Calcium Cyclamate	<p>및 꿀) 및 매실분말에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate으로 계산하여 1.0g/kg 이하이다.</p> <p>2. 본 물질은 탄산음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate으로 계산하여 0.2g/kg 이하이다.</p> <p>3. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>5. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로서 1.25g/kg이하 이다.</p> <p>6. 본 물질은 액체 상태의 식품 보충제에 사용할 수 있으며, 사용량은 Cyclamate로 계산하여 0.4g/L 이하이다.</p>	<p>용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
011	아스파탐 Aspartame	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.</p>
012	스테비올글리코시드 Steviol Glycoside	<p>1. 본 물질은 해바라기씨 (과썩), 당절임과일 (시럽 및 꿀) 및 매실분말에 필요에 따라 사용할 수 있다.</p> <p>2. 본 물질은 설탕 대체품 정제 및 분말에 사용할 수 있다.</p> <p>3. 본 물질은 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 수 있다.</p> <p>4. 본 물질은 우유음료, 발효우유 및 발효유가공품, 아이스크림, 가오빙(樣耕: 케이크, 과자, 빵, 떡 등), 껌, 캔디, 간식 및 아침식사용 시리얼에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05% 이하이다.</p> <p>5. 본 물질은 절임 채소(소스 및 피클)에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.</p>	<p>특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p>
013	감초주출물 Licorice Extracts	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용하지 않는다.</p>
014	아세설팜칼륨 Acesulfame Potassium	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.</p>	<p>1. 특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.</p> <p>2. 신선 육류 및 가공육류에는 사용할 수 없다.</p>
015	글리실리진산	<p>본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용</p>	<p>설탕 대체품 정제</p>

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	암모늄 Ammoniated Glycyrrhizin	할 수 있다.	및 분말에는 사용 하면 안 된다.
016	글리실리진산 모노암모늄 Monoammo nium Glycyrrhizina te	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용 하면 안 된다.
017	말티톨 Maltitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
018	말티톨시럽 (수소화 포도당시럽) Maltitol Syrup (Hydrogenat ed Glucose Syrup)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
019	팔라티니톨 (이소말트) Isomalt (Hydrogenat ed Palatinose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
020	락티톨 Lactitol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	1. 식품 제조 또는 가공 목적으로만 사 용한다. 2. 영아용 식품에는 사용하면 안 된다.
021	모노글루쿠로 닐글리시레트 산 Monoglucur onyl Glycyrrhetic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용 할 수 있다.	설탕 대체품 정제 및 분말에는 사용 하면 안 된다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Acid		
022	타우마틴 Thaumatococcus	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공 목적으로만 사용한다.
023	에리스리톨 Erythritol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	수크랄로스 Sucralose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.
025	네오탐 Neotame	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	특수영양식품(Special dietary foods)에 사용할 때는 반드시 사전에 중앙주관기관의 승인을 받아야 한다.

비고:

1. 본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.
2. 동일 식품에 본 표의 사용 범위 규정에 따라 감미료를 혼합하여 사용할 경우, 각 종류의 감미료의 실제 사용량을 해당 사용량 기준으로 나누어서 얻은 수치(즉 실제 사용량/사용량 기준)의 총합은 1보다 클 수 없다.

제(12)류 증점제(풀)

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	알긴산나트륨 Sodium Alginate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	
002	알긴산프로필렌 글리콜 Propylene Glycol Alginate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	
003	카제인 Casein	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
004	카제인나트륨 Sodium Caseinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
005	카제인칼슘 Calcium Caseinate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
006	카복시메틸셀룰 로스나트륨 Sodium Carboxymethyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
007	카복시메틸셀룰 로스칼슘 Calcium Carboxymethyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
008	산처리전분 Acid-Modified Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
009	메틸셀룰로스 Methyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
010	폴리아크릴산나 트륨 Sodium Polyacrylate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 2.0g/kg 이하이다.	
012	카라기난 Carrageenan	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
017	잔탄검 Xanthan Gum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
018	알긴산 Alginic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
019	알긴산칼륨 Potassium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
020	알긴산칼슘 Calcium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
021	알긴산암모늄 Ammonium Alginate (Algin)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
022	히드록시프로필 셀룰로스 Hydroxypropyl Cellulose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
023	히드록시프로필 메틸셀룰로스 HydroxypropylM ethylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	폴리덱스트로스 Polydextrose	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1회 섭취량 당 본 물질의 함량이 15g을 초과하는 식품은 「민감한 사람이 과량 섭취 시 설사를 일으킬 수 있다」라고 표기해야 한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
025	커들란 Curdian	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
026	젤란검 Gellan Gum	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
027	호화 전분 Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
028	히드록시프로필 인산이전분 Hydroxypropyl Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
029	히드록시프로필 산화전분 Oxidized Hydroxypropyl Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
030	탈색전분 Bleached Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
031	산화 전분 Oxidized Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
032	초산 전분 Starch Acetate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
033	아세틸아디프산 이전분 Acetylated Distarch Adipate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
034	인산 전분 Starch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
035	옥테닐호박산	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	나트륨 전분 Starch Sodium Octenyl Succinate	할 수 있다.	
036	인산이전분 Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
037	인산화인산이전분 Phosphated Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
038	아세틸인산이전분 Acetylated Distarch Phosphate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
039	히드록시프로필 전분 Hydroxypropyl Starch	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
042	알루미늄옥테닐 주석산전분 Starch Aluminum Octenyl Succinate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
043	호박산나트륨전분 Starch Sodium Succinate	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
044	프로판올 산화 이전분 Distarchoxy Propanol	본 물질은 모든 식품에 사용 가능하며, 사용량은 20g/kg 이하이다.	
047	에틸셀룰로스	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 실제 필요에 따라	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Ethyl Cellulose	적당량을 사용할 수 있다.	
048	에틸히드록시에 틸셀룰로스 Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 실제 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(13)류 결착제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	피로인산칼륨 Potassium Pyrophosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
002	피로인산나트륨 Sodium Pyrophosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
003	피로인산나트륨 (무수) Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
004	폴리인산칼륨 Potassium Polyphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
005	폴리인산나트륨 Sodium Polyphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
006	메타인산칼륨 Potassium Metaphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	메타인산나트륨 Sodium Metaphosphate	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
008	제1인산칼륨 Potassium Phosphate, Monobasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
009	제1인산나트륨 Sodium Phosphate, Monobasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	제1인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
011	제2인산칼륨	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Potassium Phosphate, Dibasic	며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	가공의 목적으로만 사용한다.
012	제2인산나트륨 Sodium Phosphate, Dibasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	제2인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	제3인산칼륨 Potassium Phosphate, Tribasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
015	제3인산나트륨 Sodium Phosphate, Tribasic	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
016	제3인산나트륨 (무수) Sodium Phosphate, Tribasic (Anhydrous)	본 물질은 식육가공품 및 어육연제품에 사용할 수 있으며, 사용량은 Phosphate로 계산하여 3g/kg이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(14)류 식품공업용 화학약품

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	수산화나트륨 Sodium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
002	수산화칼륨 Potassium Hydroxide	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
003	수산화나트륨용액 Sodium Hydroxide Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
004	수산화칼륨용액 Potassium Hydroxide Solution	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
005	염산 Hydrochloric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
006	황산 Sulfuric Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
007	수산 Oxalic Acid	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
008	이온교환수지 Ion-Exchange	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.
009	탄산칼륨 Potassium Carbonate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
010	탄산칼륨(무수) Sodium Carbonate (Anhydrous)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	최종 제품이 완성되기 전, 반드시 중화 또는 제거되어야 한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(15)류 희석제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	프로필렌글리콜 Propylene Glycol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
002	글리세롤 Glycerol	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(16)류 유화제

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	글리세린지방산에스테르 Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
002	자당지방산에스테르 Sucrose Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
003	소르비탄지방산에스테르 Sorbitan Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
005	프로필렌글리콜지방산에스테르 Propylene Glycol Fatty Acid Ester	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
006	모노/디글리세리드 디아세틸주석산에스테르 Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
007	염기성알루미늄인산나트륨 Sodium Aluminum Phosphate, Basic	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
008	폴리소르베이트 20 Polysorbate 20	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
009	폴리소르베이트 60 Polysorbate 60	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
010	폴리소르베이트 65 Polysorbate 65	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
011	폴리소르베이트 80 Polysorbate 80	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
012	히드록시프로필셀	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	룰로스 Hydroxypropyl Cellulose	사용할 수 있다.	
013	히드록시프로필메 틸셀룰로스 Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
014	구연산글리세리드 Mono-and Diglycerides, Citrated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
015	주석산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Tartrated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
016	젖산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Lactated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
017	에톡실화 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Ethoxylated	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
018	인산 글리세리드 Mono-and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
019	호박산 글리세리드 Succinylated Monoglycerides (SMG)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
020	폴리글리세롤지방산 에스테르 Polyglycerol Esters of Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
021	에스테르 교환 리시놀레산폴리글리세 롤 에스테르 Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
022	스테아릴젯산나트륨 Sodium Stearyl-2- Lactylate (SSL)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
023	스테아릴젯산칼슘 Calcium tearyl-2- Lactylate (CSL)	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
024	지방산염류 Salts of Fatty Acids	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
025	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄모노팔미테 이트, 폴리소르베이트 40 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
026	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄모노스테아레 이트 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
027	폴리옥시에틸렌(20) 소르비탄트리스테아 레이트 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
028	폴리옥시에틸렌(40) 스테아레이트 Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
029	글리세릴베헤네이트 Glyceryl Behenate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
030	암모늄포스파타이드 Ammonium Phosphatide	본 물질은 코코아 및 초콜릿가공품에 사용할 수 있으며, 사용량은 10g/kg 이하이다.	

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

제(17)류 기타

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
001	피페로닐부톡시드 Piperonyl Butoxide	본 물질은 곡류 및 두류에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.024g/kg 이하이다.	살충제 보조제로만 사용한다.
002	초산비닐수지 Polyvinyl Acetate	1. 본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
003	규소 수지 Silicon Resin	본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.05g/kg 이하이다.	소포용으로만 사용한다.
005	규조토 Diatomaceous Earth	1. 본 물질은 모든 식품에 사용할 수 있으며, 식품속 잔류량은 5g/kg 이하로서, 이를 초과하면 안 된다. 2. 본 물질은 요식업종용 튀김유의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	1. 여과와 고결 방지제로 사용한다. 2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
006	효소 제제 Enzyme Product	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
007	올레산나트륨 Sodium Oleate	본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	
008	옥시에틸렌 고급 지방족 알코올 Oxyethylene Higher Aliphatic	본 물질은 과일 및 과일 껍질의 피막제 이외의 용도로 사용해서는 안 되며, 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
	Alcohol		
009	셀락 Shellac	본 물질은 모든 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
010	석유왁스 Petroleum Wax	본 물질은 껌 및 풍선껌, 과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 사용할 경우, 피막 보호용으로만 사용한다.
011	합성 석유왁스 Petroleumwax, Synthetic	본 물질은 껌 및 풍선껌, 과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	과일, 과채, 치즈(건조) 및 달걀에 사용할 경우, 피막 보호용으로만 사용한다.
012	액체 파라핀 (광물유) Liquid Paraffin (Mineral Oil)	1. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.7% 이하이다. 2. 본 물질은 기타 모든 식품에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.1% 이하이다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
013	폴리에틸렌글리콜 Polyethylene Glycol 200-9500	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
014	탄닌산 (Polygalloyl-glucose, Tannic acid)	본 물질은 무알코올 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.005% 이하이다.	식품 제조 여과 보조용(Filtering aid)
015	퀸라야껍질 추출물 Quillaia Extracts	본 물질은 향미료 음료에 사용할 수 있으며, 사용량은 0.2g/kg 또는 0.2g/l 이하이다.	
016	폴리비닐알코올 Polyvinyl Alcohol	본 물질은 정제형 식품의 피막에 사용할 수 있으며, 사용량은 2.0% 이하이다.	
017	합성 규산마그네슘 Magnesium Silicate (Synthetic)	1. 본 물질은 유지의 여과 보조제로 사용할 수 있으며, 사용량은 2% 이하이다. 2. 본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	1. 식품 제조 여과 보조용 (Filtering aid) 및 고결방지제 (Anticaking agent)

번호	품명	사용 식품범위 및 사용기준	사용제한
			2. 요식업종에서 튀김에 사용되어 직접 섭취되는 유지의 여과 보조제로 사용하는 경우, 본 물질을 여과지 상에 두고 튀김유 여과에 사용해야 하며, 본 물질을 직접 튀김유에 첨가하거나 재사용하여서는 안 된다.
018	트리아세틴 Triacetin (Glyceryl Triacetate)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
019	폴리비닐피롤리돈 Crospovidone (Polyvinylpyrrolidone)	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.
020	라우릴황산나트륨 Sodium Lauryl Sulfate	본 물질은 캡슐형, 정제형 식품에 필요에 따라 적당량을 사용할 수 있다.	식품 제조 또는 가공의 목적으로만 사용한다.

비고:

본 표는 포지티브 리스트로서, 표에 열거되지 않은 품목에는 본 식품첨가물을 사용할 수 없다.

**II. 대만
유해물질
관련 규정**

2.1

식품 진균독소 기준

서기 2009 년 12 월 04 일 위서식자 제 0980462647 호령 공표
서기 2012 년 09 월 03 일 서수식자 제 1011302719 호령 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 속 아플라톡신(Aflatoxin) 기준은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 아플라톡신 기준 (Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ 포함)
땅콩, 옥수수	15 ppb 이하
쌀, 고량, 콩류, 맥류, 견과류	10 ppb 이하
식용유지	10 ppb 이하
신선우유	0.5 ppb 이하 (M ₁ 기준)
분유	5.0 ppb 이하 (M ₁ 기준)
기타식품	10 ppb 이하

제 3조 식품 속 오크라톡신 A(Ochratoxin A)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 오크라톡신 A 기준
쌀, 맥류	5 ppb 이하
로스팅한 커피원두, 커피가루	5 ppb 이하

제 4조 식품 속 파툴린(Patulin)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 파툴린 기준
사과주스, 사과즙이 함유된 혼합음료	50 ppb 이하

제 5조 식품 속 시트리닌(Citrinin)은 아래와 같은 기준을 따라야 한다.

식품유형	총 시트리닌 기준
홍국적색소(Monascuc color)	200 ppb 이하

원료용 홍국쌀(Red yeast rice)	5 ppm 이하
홍국으로 만든 식품 (Complex food containing red yeast rice)	2 ppm 이하

제 6조 영아용 식품의 진균독소는 영아용 식품류 위생기준을 따라야 한다.

제 7조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.2

식품 방사진 혹은 방사능 오염 허용량 기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제 15조 제 2항에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 방사진 혹은 방사능 오염의 기준은 다음과 같다.

방사성 원자핵 식품유형	아이오딘 131 (I-131)	세슘 134과 세슘 137의 총합 (Cs-134+Cs-137)
우유 및 유제품	55 베크렐/킬로그램 (55Bq/kg)	50 베크렐/킬로그램 (50Bq/kg)
영아용 식품	55 베크렐/킬로그램 (55Bq/kg)	50 베크렐/킬로그램 (50Bq/kg)
음료 및 포장된 생수	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)	10 베크렐/킬로그램 (10Bq/kg)
기타 식품(1)(2)	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)	100 베크렐/킬로그램 (100Bq/kg)

비고: 본 기준은 핵 오염이나 방사능 오염이 발생한 경우에 적용되며, 의도치 않거나 악의적인 행위도 포함된다.

(1) 복수(復水) 후 식용 가능한 건조 혹은 농축된 원재료(예를 들어 버섯, 해조류, 어패류 및 채소)는 복수 후 식용 가능한 상태에서 「기타 식품」 기준이 적용된다. 김, 마른 멸치, 마른 오징어, 건포도 등 건조된 상태에서 바로 식용 가능한 것도 「기타 식품」 기준이 적용된다.

(2) 차임에 대한 기준은 음용 가능한 상태(차물로 우린 후)에서 「음료 및 포장된 생수」 기준이 적용된다.

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.3

식품 폴리염화 바이페닐 기준

서기 2005 년 08 월 18 일 위서식자 제 0940406466 호령
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품 속 폴리염화 바이페닐의 기준:

유형	기준 (ppm)	비고
생우유 유제품	0.5	지방 기준
육류	1.0	지방 기준
계란류	0.2	
원양 어패류	0.5	식용 가능 부분
근해, 연안 어패류	1.0	
민물, 양식 어패류	1.0	
영유아 식품	0.2	
종이로 된 식품포장 용기	5.0	

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.4

영아용 식품류 위생 및 잔류농약 허용기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제 17조 및 제 15조 2항에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 모유를 대체할 수 있고, 분말 혹은 액상형태로 12개월 이하 영아의 필요 영양 기준에 부합하는 영유아용 영양조제식과 곡류 및 두류 등 성분을 25% 이상(건조 상태) 함유하고 있는 영유아용 곡물 조제식에 적용된다.

제 3조 영아용 식품은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취 및 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 영아용 식품 미생물 기준:

항목/단위	샘플링 검사 ⁽¹⁾		기준 ⁽²⁾		Remark
	n	c	m	M	
대장균군 (Coliform) (MPN/g)	5	2	⁽³⁾ <3	10	n개의 시료 중, c개보다 작거나 같은 양의 사료의 미생물 값이 m과 M사이에 있을 수 있으며, M보다 크거나 같으면 안 된다.
엔테로박터 사카자키균 (<i>Enterobacter sakazkii</i> , <i>Cronobacter</i> species)	10	0	음성		분말형태의 영유아용 영양 조제식에만 적용된다.
살모넬라 (<i>Salmonella</i> spp.)	10	0	음성		
리스테리아 (<i>Listeria</i> <i>monocytogenes</i>)	10	0	음성		
⁽¹⁾ n = 시료 개수 c = m 값을 초과할 수 있는 최대 시료 수 ⁽²⁾ m = 허용 가능한 미생물 제한값 M = 최대 안전 제한값 ⁽³⁾ m = "<3" 는 대장균군 최확수(MPN)표의 표기방식 참조					

제 5조 영아용 식품 진균독소 기준:

항목	영아용 식품유형	기준 (ppb)
아플라톡신 B1 (Aflatoxin B1)	영유아용 곡물 조제식	0.1 ⁽¹⁾
	특수의료용 영유아용 영양 조제식	0.1 ⁽²⁾
아플라톡신 M1 (Aflatoxin M1)	영아 배합 및 보조식품	0.025 ⁽²⁾
	특수의료용 영유아용 영양 조제식	0.025 ⁽²⁾
오크라톡신 A (Ochratoxin A)	영유아용 곡물 조제식	0.50 ⁽¹⁾
제아랄레논 (Zearalenone)	영유아용 곡물 조제식	20 ⁽¹⁾
디옥시니발레놀 (Deoxynivalenol)	영유아용 곡물 조제식	200 ⁽¹⁾
푸모니신 B1+B2 (Fumonisin B1+B2)	주 원재료가 옥수수인 영유아용 곡물 조제식	200 ⁽¹⁾
⁽¹⁾ 건물 중량 기준 ⁽²⁾ 우유 및 유제품은 즉석섭취 가능한 상태이거나 라벨에 표기된 방법에 따라 제조 후 식용 가능한 상태일 때 적용이 가능하고, 기타제품은 건조 상태 중량을 기준으로 적용된다.		

제 6조 영아용 식품 중금속 기준:

항목	기준 (ppm)
납	0.02 ⁽¹⁾
주석	50 ⁽²⁾
⁽¹⁾ 즉석섭취 가능한 상태이거나 라벨에 표기된 방법에 따라 제조 후 식용 가능한 상태일 때 적용 가능 ⁽²⁾ 판매 시 적용되는 기준이며, 금속재료로 포장된 통조림 식품만 적용된다. 건조 혹은 분말형태의 제품은 제외	

제 7조 영아용 식품의 농약 잔류량은 0.01ppm(최대허용기준)을 초과해서는 안 된다. 만약 농약검사에서 정한 규정이 0.01ppm보다 많거나 적으면, 최대허용기준을 기준으로 삼는다.

위 조항을 위반한 자는, 본법 제 15조 1항 5조 규정을 위반한 것으로 처리된다.

제 8조 위 조항 외, 본 기준을 위반한 자는 본법 제 17조 규정을 위반한 것으로 처리된다.

제 9조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.5

과일·채소 식물류 중금속 기준

제 1조 본 기준은 식품안전위생관리법 제17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 과일·채소 식물류 식용 부위의 중금속 납의 함량은 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다 (건조된 상태로 수확한 작물 외에는 모두 습량 기준으로 계산함).

유형 \ 항목	납	적용범위
엽채류 (Leafy vegetables)	0.3 ppm 이하	본 기준은 배추속채소 중 엽채류에 적용된다.
배추속채소 (Brassica vegetables)	0.3 ppm 이하	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)
근채류 (Root and tuber vegetables)	0.1 ppm 이하	상부와 흙을 제거한 완전식품과 껍질을 벗긴 감자에만 적용이 가능하다. 본 기준은 셀러리액(celeriac)에는 적용되지 않는다.
인경채류 (Bulb vegetables)	0.1 ppm 이하	뿌리, 흙 그리고 쉽게 벗겨지는 겉껍질을 제거한 양파(dry onions), 마늘(garlic)
과채류 (Fruiting vegetables)	0.1 ppm 이하	줄기를 제거한 후의 과채류. 단옥수수(sweet corn)와 생옥수수(fresh corn)의 겉껍질 부분은 적용되지 않는다.
두과채소류	0.2 ppm 이하	식용 가능한 콩고투리를 포함한다.

유형 \ 항목	납	적용범위
(Legume vegetables)		
콩류 (Pulses)	0.2 ppm 이하	건조된 상태로 수확한 마른 콩류를 포함한다.
땅콩 (Peanuts)	0.2 ppm 이하	
베리(장과) 및 기타 소형 과일류 (Berries and other small fruits)	0.2 ppm 이하	
기타 나열하지 않은 채소 및 과일류 (Other vegetables and fruits)	0.1 ppm 이하	
향신 식물 및 기타 초본 식물류 (Herbs and Spices, fresh)	0.3 ppm 이하	

제 3조 과일·채소 식물류 식용 부위의 중금속 카드뮴의 함량은 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다 (건조된 상태로 수확한 작물 외에는 모두 습량 기준으로 계산함).

유형 \ 항목	카드뮴	적용 범위
엽채류 (Leafy vegetables)	0.2 ppm 이하	본 기준은 배추속채소 중 엽채류에 적용된다.
배추속채소 (Brassica vegetables)	0.05 ppm 이하	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)
근채류 (Root and tuber)	0.1 ppm 이하	상부와 흙을 제거한 완전식품과 껍질을 벗긴 감자에만 적용이 가능하다. 본 기준은 셀러리

유형 \ 항목	카드름	적용 범위
vegetables)		액(celeriac)에는 적용되지 않는다.
셀러리액과 네덜란드 방풍나무 (Celeriac and parsnips)	0.2 ppm 이하	
엽경채류 (Stalk and stem vegetable)	0.1 ppm 이하	대황의 경우 잎줄기에만, 아티초크의 경우 꽃봉오리에만 기준 적용. 셀러리 및 아스 파라거스는 흙을 제거한 후 기준 적용.
인경채류 (Bulb vegetables)	0.05 ppm 이하	뿌리, 흙 그리고 쉽게 벗겨지는 껍질을 제거 한 양파(dry onions), 마늘(garlic)
과채류 (Fruiting vegetables)	0.05 ppm 이하	줄기를 제거한 후의 과채류. 단옥수수(sweet corn)와 생옥수수(fresh corn)의 껍질 부분 은 적용되지 않는다.
두과채소류 (Legume vegetables)	0.1 ppm 이하	식용 가능한 콩고투리를 포함한다.
콩류 (Pulses)	0.1 ppm 이하	건조된 상태로 수확한 마른 콩류를 포함한다. 대두에는 적용하지 않는다.
대두 (Soy beans)	0.2 ppm 이하	
땅콩(Peanuts)	0.2 ppm 이하	
기타 나열하지 않은 채소 및 과일류 (Other vegetables and fruits)	0.05 ppm 이하	
향신 식물 및 기타 초본 식물류 (Herbs and	0.2 ppm 이하	

유형 \ 항목	카드룸	적용 범위
Spices, fresh)		

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.6

쌀 중금속 기준

서기 2004 년 03 월 05 일 위서식자 제 0930402094 호령 공표 수정
서기 2007 년 08 월 29 일 위서식자 제 0960406206 호령 공표 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 공표 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 쌀의 중금속 함량은 다음과 같은 기준에 적합해야 한다.

항목	기준
수은	0.05 ppm
카드뮴	0.4 ppm
납	0.2 ppm

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.7

식용 가능한 소·양·돼지 및 가금류 내장 중금속 기준

서기 2004 년 06 월 29 일 위서식자제 0930408279 호령 발표
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2 조 중금속 기준:

항목	기준 (습량 기준)
납	0.5 ppm

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.8

식용버섯 중금속 기준

서기 2007 년 06 월 29 일 위서식자 제 0960404397 호령 공표
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 식용버섯의 자실체에 적용되며, 균사체에는 적용되지 않는다.

제 3조 식용버섯 중금속 기준은 다음과 같다.

항목	기준 (건조 상태 중량기준)
납	3 ppm 이하
카드뮴	2 ppm 이하

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.9

일반식품 위생기준

서기 2007년 12월 21일 위서식자 제 0960408889 호령

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식품위생에 대해 별도의 규정이 있는 경우를 제외하고, 본 기준을 따라야 한다.

제 3조 일반식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 일반식품 미생물 기준:

유형	항목	대장균군 (Coliform) (MPN/g)	대장균(E.coli) (MPN/g)
	별도의 조리과정(세척, 껍질 제거, 가열 등) 없이 그대로 섭취할 수 있는 일반식품	10 ³ 이하	음성
	조리과정(세척, 껍질 제거, 가열 등)을 거친 후 섭취 가능한 일반식품	-	-

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.10

생식식품 위생기준

서기 1987 년 05 월 19 일 위서식자 제 661565 호 공고
서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635 호 공고 수정
서기 2007 년 12 월 21 일 위서식자 제 0960408889 호령 공표
서기 2011 년 08 월 05 일 서수식자 제 1001302260 호령 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 생식식품이란 세척, 껍질 제거 등의 과정을 거친 후 바로 섭취 가능한 식품을 말한다.

제 3조 생식식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 생식식품 미생물 기준:

유형 \ 항목	생균수 (CFU/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성염기질소 (mg/100g)
생식어패류	10 ⁵ 이하	10 ³ 이하	음성	15 mg 이하
생식과일류	-	10 ³ 이하	10 이하	-
생식채소류	-	10 ³ 이하	10 이하	-

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.11

유제품류 위생기준

서기 1987 년 02 월 21 일 위서식자 제 647195 호 공고
 서기 1989 년 05 월 17 일 위서식자 제 797734 호 공고 수정
 서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635 호 공고 수정
 서기 1999 년 04 월 03 일 위서식자 제 88017907 호 공고 수정
 서기 2003 년 05 월 12 일 위서식자 제 0920400788 호 공고 수정
 서기 2004 년 08 월 17 일 위서식자 제 0930410787 호령 공표
 서기 2006 년 11 월 24 일 위서식자 제 0950409498 호령 수정
 서기 2008 년 07 월 16 일 위서식자 제 0970405149 호령 수정
 서기 2008 년 07 월 16 일 위서식자 제 0970405149 호령 수정
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 유제품류는 다음과 같은 기준에 부합되어야 한다.

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균군 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
액 상 유	전지우유 저지방 우유 탈지 우유	1. 부패하 거나, 변색 혹은 악취가 있어서 는 안 된다. 2. ESL 우유 및 ESL 조미우 유에는 응고물 과	0.18% 이하	5만 이하	10 이하	음성	첨가 금지	리스테리아 모노사이토 제니스(Liste ria monocytog enes), 살모렐라균 류(Salmon ella spp), 포도상구균 장독소(stap hylococcal enterotoxi ns)가 검출되어서
	ESL 우유 (extende d shelf life milk)			보온37℃ 7일사함에 합격해야 하며, 일반적인 저장상태 에서 번식 가능한 미생물이 있어서는 안 된다.	음성			

항목 유형		성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
	영양 강화 우유	침전물 이 발견 되서는 안 된다.		5만 이하	10 이하	음성	영양 첨가 제와 카세 인 첨가 가능	는 안 된다.
분 유	전지분유			5만 이하	10 이하	음성	식품 첨가 물 및 사용 기준 에 적합 해야 함	
	탈지분유							
	조미분유							
	조제분유							
연 유	무가당 연유			5만 이하	10 이하	음성		
	가당 전지연유							
	가당 탈지연유							
	조미우유			5만 이하	10 이하	음성		
조 미 액 상 유	ESL 조미우유			보온(37 ℃, 7일)시 험에 합격해 야 하며, 일반적 인 저장 상태에 서 번식 가능한 미생물 이 있어서 는 안 된다.	음성			
	크림		5만 이하	10 이하	음성			
	버터		5만 이하	10 이하	음성			
	치즈				100이			

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균군 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
						하		
	발효유				10 이하: 가열 멸균처 리된 것은 음성이 어야 한다.	음성		<p>1. 응고된 발효유와 걸쭉한 발효유에 그램 당 식용 가능한 활성 발효균이 천만 이상 함유되어 야 한다. (가열 멸균 처리한 것 제외)</p> <p>2. 희석한 발효유와 농축한 발효유에 그램 당 식용 가능한 활성발효균이 백만 이상 함유되어 야 한다. (가열 멸균 처리한 것 제외)</p> <p>3. 리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐라균류, 포도상구균</p>

유형	항목	성상	산도 (유산균 기준)	그램당 생균수	그램당 대장균 최확수	그램당 대장균 최확수	식품 첨가 물	비고
								장독소가 검출되어서는 안 된다
	유청 가루			5만 이하	10 이하	음성		1. 식품가공 원료로만 사용가능 2. 리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐라균류 , 포도상구균 장독소가 검출되어서는 안 된다
	기타유제품			5만 이하	10 이하	음성		리스테리아 모노사이토제 니스, 살모렐라균류 , 포도상구균 장독소가 검출되어서는 안 된다
비고: 신선우유와 분유는 소와 양의 우유를 포함한다.								

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.12

계란류 위생기준

서기 1987 년 02 월 21 일 위서식자 제 647159 호 공고
서기 2001 년 05 월 28 일 위서식자 제 0900032514 호 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 계란류 중금속 기준은 다음과 같다:

중금속	기준
납	0.3 ppm 이하
구리	5 ppm 이하

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.13

수산물류 위생기준

서기 2009 년11 월 30 일위서식자 제 0980462399 호령 공고
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17 조에 의거하여 규정한다.

제 2조 식용 가능한 수산물 부위 중 중금속 기준은 다음과 같다(습량기준).

유형 \ 항목	메틸수은 (Methyl mercury)	카드뮴 (Cadmium)	납
고래, 상어, 황새치, 참치, 기름갈치꼬치 (whale, shark, swordfish, tuna, oilfish)	2 ppm 이하		
대구, 가다랑어, 도미, 메기, 아귀, 참돔, 가자미, 송어, 홍어, 갈치, 가오리류, 창꼬 치, 병치매가리, 철갑상어, 꼼장어, 꼬치고기 (grenadier, plain bonito, pandora, atlantic catfish, anglerfish, red seabream, megrim, mullet, rays, scabbard fish, red seabream, snack mackerel, butterfish, sturgeon, spotted butter fish, eel, pike.)	1 ppm 이하	0.3 ppm 이하	0.3 ppm 이하

유형 \ 항목	메틸수은 (Methyl mercury)	카드뮴 (Cadmium)	납
기타어류	0.5 ppm 이하		
패류	0.5 ppm 이하	2 ppm 이하	2 ppm 이하
두족류 (내장제거)	0.5 ppm 이하	2 ppm 이하	1 ppm 이하
갑각류	0.5 ppm 이하	0.5 ppm 이하	0.5 ppm 이하

제 3조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.14

음료류 위생기준

서기 2007 년 07 월 05 일 위서식자 제 0960404584 호령 공표
서기 2010 년 05 월 05 일 서수식자 제 0991301019 호령 수정 제 4 조 , 제 6 조 서기
2011 년 07 월 29 일 서수식자 제 1001302250 호령 수정 제 4 조 , 제 6 조
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 음료류의 원재료로 사용되는 물은 음용수의 수질기준에 부합해야 한다.

제 3조 용지에 담겨있거나 포장이 된 액체 음료의 카페인 함량 기준은 아래와 같다.

- 1) 커피음료: 저카페인이라고 표기된 경우, 카페인의 함량은 2mg/100mL (20 ppm)을 초과해서는 안 된다.
- 2) 차 및 코코아음료: 카페인의 함량이 50mg/100mL (500 ppm)를 초과해서는 안 되고, 저카페인이라고 표기된 경우에는 2mg/100mL (20 ppm)를 초과해서는 안 된다.
- 3) 차, 커피 및 코코아 외 음료: 카페인이 함유되었을 경우, 카페인의 함량이 32mg/100mL (320 ppm)을 초과해서는 안 된다.

제 4조 중금속 최대 허용량:

항목	기준 (ppm)
비소	0.2
납	0.3
구리	5.0
주석	150 (캔 음료)
안티몬	0.15

비고: 중금속 기준 규정은 신선 과일·채소주스와 농축 과일·채소주스에 적용되지 않는다.

제 5조 미생물 기준:

유형	기준 (ppm)			
	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPL/mL)	대장균 (MPL/mL)	살모넬라균
1. 탄산음료: 사이다, 콜라 및 기타 탄산음료	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 100 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
2. 과일·채소주스와 과일·채소 음료				
1) 희석하지 않고 멸균처리 하지 않은, 과일과 채소로 짠 신선한 주스	-	10 ³ 이하	10 이하	음성
2) 환원 과일·채소주스, 과일·채소음료, 푸레 및 기타 유사제품	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 200 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
3) 발효 과일·채소주스, 발효 과일·채소음료	-	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
3. 식품원재료에서 추출한 음료(커피, 코코아, 차 혹은 곡물과 두류 등의 원료에서 추출, 분쇄, 발효시킨 것으로 음용할 수 있는 음료)	10 ⁴ 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 200 이하	10 이하; 용기에 담겨 있거나 포장된 경우 음성	음성	음성
4. 유산을 첨가하거나 발효유를 희석하여 조미한 산성음료		10 이하; 용기에 담겨	음성	음성

유형	기준 (ppm)			
	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPL/mL)	대장균 (MPL/mL)	살모넬라균
		있거나 포장된 경우 음성		
비고: 즉시 제조 가능하거나 일회용 포장은 제품의 유통기한을 연장한다고 볼 수 없기 때문에, 「용기에 담겨있거나 포장된 경우」에 해당하지 않는다.				

제 6조 본 기준은 서기 2008 년 01 월 01 일에 효력을 갖는다.

본 기준의 수정본은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.15

빙과류 위생기준

서기 1976 년 02 월 20 일 위서약자 제 103816 호 공고
 서기 1984 년 11 월 03 일 위서식자 제 498721 호 공고 수정
 서기 1986 년 11 월 21 일 위서식자 제 621464 호 공고 수정
 서기 1992 년 08 월 26 일 위서식자 제 8143635호 공고 수정
 서기 1999 년 4 월 26 일 위서식자 제 88027006 호 공고 수정
 서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 빙과류의 원재료로 사용되는 물은 음용수 수질기준에 부합해야 한다.

제 3조 식용얼음 중금속 최대 허용량

항목	최대 허용량 (ppm)
비소	0.05
납	0.05
아연	5.0
구리	1.0
수은	0.001
카드뮴	0.005

제 4조 빙과류 미생물 기준

내용	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPN/mL)	대장균 (MPN/mL)
1. 식용얼음	(녹은 물)100 이하	(녹은 물) 음성	
2. 빙수, 아이스바 및 기타 유사제품 1) 과즙, 과일주스, 과일 에센스가 함유된 제품 및 기타	(녹은 물) 10 ⁵ 이하	(녹은 물) 100 이하	(녹은 물) 음성

내용	생균수 (cfu/mL)	대장균군 (MPN/mL)	대장균 (MPN/mL)
유사제품 2) 커피, 카카오, 곡물, 홍두, 녹두, 땅콩 혹은 기타 식물성원료가 함유된 제품			
3. 과일 빙과류: 1) 견과, 절인 과일, 케이크·과자·빵·떡 등이 함유된 냉동식품 그리고 냉동과일과 얼음을 혼합한 것 2) 신선과일과 과일 잼이 함유된 과일빙과류			
4. 우유와 유제품이 함유된 빙과류 및 과일 빙과류			

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.16

식품원재료 껌 및 풍선껌 위생기준

서기 1984년 11월 15일 위서식자 제 498933 호령 공고
서기 2013년 08월 20일 부수식자 제 1021350146 호령 공고

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 껌 및 풍선껌은 부록에 따라, 사용 가능한 첨가물을(하나 혹은 여러 개) 사용하여 만들 수 있다. 각 성분은 가공에 꼭 필요한 만큼만 사용할 수 있다. 부록에 열거된 물질 외에는 「식품첨가물 사용범위 및 사용기준」 규정을 따라야 한다.

제 3조 껌 및 풍선껌 원재료의 중금속 기준:

비소: 3 ppm 이하(As 기준)

납: 3 ppm 이하

중금속: 0.004% 이하(Pb 기준)

제 4조 껌 및 풍선껌 원재료의 미생물 기준은 일반식품위생기준에 부합해야 한다.

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

부표: 껌베이스 원료(Chewing Bases)

1. 천연 베이스 원료 (응결 및 농축된 라텍스)		
라텍스 (Name of plant latexes)	기원(Source)	
	과목(Family)	품명(Genus and species)
1. Chicle	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly.
2. Chiquibul	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.)
3. Crown gum	<i>Sapotaceae</i>	Sapodilla (or <i>Manilkara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly.
4. Gutta hang kang	<i>Sapotaceae</i>	<i>Palaquium leiocarpum</i> Borel and <i>Palaquium oblongifolium</i> Burck.
5. Massaranduba balata and the extracted resin after desolventization	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara huberi</i> (Ducke) Chevalier
6. Massaranduba chocolate	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara solimoesensis</i> Gilly.
7. Nispero	<i>Sapotaceae</i>	<i>Sapodilla</i> (or <i>Manikara zapota</i> L.) and <i>Manilkara chicle</i> Gilly
8. Rosidinha (or rosadinha)	<i>Sapotaceae</i>	<i>Micropholis</i> (or <i>Sideroxylon</i>) Genus
9. Venezuelan chicle	<i>Sapotaceae</i>	<i>Manilkara williamsii</i> Standley and relevant species
10. Jelutong	<i>Apocynaceae</i>	<i>Dyera constulata</i> Hook, F. and <i>Dyera lowii</i> Hook, F.
11. Leche caspi (or sorva)	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr.
12. Pendare	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr. and <i>Couma utilis</i> (Mart.) Muell. Arg.
13. Perillo	<i>Apocynaceae</i>	<i>Couma macrocarpa</i> Barb. Rodr. and <i>Couma utilis</i> (Mart.) Muell. Arg.
14. Leche de vaca	<i>Moraceae</i> <i>Apocynaceae</i>	<i>Brosimum utile</i> (H.B.K.) Pittier, <i>Poulsenia</i> Genus and <i>Lacmella standleyi</i> (Woodson). <i>Monachino</i> .
15. Niger gutta	<i>Moraceae</i>	<i>Ficus platyphylla</i> Del.

16. Tunu (or tuno)	<i>Moraceae</i>	<i>Castilla fallax</i> Cook.
17. Chilte	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Cnidoscolus (or Jdtropha) elasticus</i> Lundell and <i>Cnidoscolus tepiquensis</i> (Cost. and Gall) McVaugh.
18. Natural rubber (smoked foils or leaves, or latex solid)	<i>Euphorbiaceae</i>	<i>Hevea brasiliensis</i> .
2. 합성베이스원료		
번호	중문명	영문명
1	丁二烯--苯乙烯膠	Butadiene-styrene Rubber
2	石由蠟	Petroleum Wax
3	合成石由蠟	Petroleum Wax , Synthetic
4	合成石蠟	Paraffin , Synthetic
5	異丁烯--甲基丁二烯共聚物(異丁烯橡膠)	Isobutylene-isoprene Copolymer (Butyl Rubber)
6	聚乙烯	Polyethylene
7	聚異丁烯	Polyisobutylene
8	聚醋酸乙烯酯	Polyvinyl Acetate
3. 가소제 (연화제)		
번호	중문명	영문명
1	乙醯蓖麻油酸甲酯	Methyl Acetyl Ricinolate
2	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin
3	羊毛脂	Lanolin
4	米糠蠟	Rice Bran Wax
5	妥爾油松香甘油酯	Glycerol Ester of Tall Oil Rosin
6	松香膠甘油酯	Glycerol Ester of Gum Rosin
7	部分二元化松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Dimerized Rosin
8	部分氫化松香甲酯	Methyl Ester of Rosin, Partially Hydrogenated
9	部分氫化膠或木松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
10	部分氫化膠或木松香李戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Partially Hydrogenated Gum of Wood Rosin
11	硬脂酸	Stearic Acid
12	硬脂酸鉀及硬脂酸鈉	Sodium and Potassium Stearate
13	聚丁烯	Polybutylene

14	聚松香甘油酯	Glycerol Ester of Polymerized Rosin
15	膠或木松香之季戊 四醇酯	Pentaerythritol Ester of Gum or Wood Rosin
4. 테르펜 수지(Terpene Resins)		
번호	중문명	영문명
1	天然樹脂	Natural Resin
2	合成樹脂	Synthetic Resin

2.17

식용유지류 위생기준

서기 1976 년 02 월 20 일 위서약자 제 103816 호 공고
서기 1987 년 11 월 30 일 위서식자 제 703050 호 공고 수정
서기 1988 년 10 월 17 일 위서식자 제 762040 호 공고 수정
서기 1993 년 01 월 04 일 위서식자 제 8189322 호 공고 수정
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 중금속 및 에루신산(erucic acid)의 최대 허용량:

항목	최대 허용량
구리	0.4 ppm
수은	0.05 ppm
비소	0.1 ppm
납	0.1 ppm
에루신산	5.0 %

제 3조 유지를 첨가한 식품의 에루신산 함량은 식품 중 유지함량의 5.0% 이하이어야 한다.

제 4조 식품첨가물을 사용할 경우, 식품첨가물 사용범위 및 사용기준의 규정을 따라야 한다.

제 5조 식용유지 속 아플라톡신(aflatoxin)은 식품 속 아플라톡신 기준 규정을 따라야 한다.

제 6조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.18

생숙혼합 즉석식품 위생기준

서기 2007 년 12 월 21 일 위서식자 제 0960408889 호령 공표
서기 2013년 08 월 05 일 서수식자 제 101302260 호령 수정
서기 2013년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 생숙혼합 즉석식품이란 생식 및 조리된 즉석섭취식품을 포함한다.

제 3조 생숙혼합 즉석식품의 성상은 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.

제 4조 생숙혼합 즉석식품의 미생물 기준:

항목	기준
대장균군 (MPN/g)	10 ³ 이하
대장균 (MPN/g)	음성

제 5조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.19

식염 위생기준

서기 2006 년 01 월 16 일 위서식자 제 0950400105 호령 공표
서기 2009 년 01 월 15 일 위서식자 제 0980400173 호령 수정
서기 2010 년 07 월 28 일 서수식자 제 0991302228 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준에서 말하는 식염이란, 바닷물, 소금광산 혹은 천연간수(滷水)로 만들어진 것으로 일반식품과 식품가공에 사용된다. 식염의 염화나트륨 함량(건조 상태)은 97% 이상이어야 한다. 200미터 이하의 바닷물로 정제한 식염은, 건조된 상태에서 염화나트륨의 함량이 95% 이상이어야 한다.

산업부산물인 재생염은 식용으로 사용할 수 없다.

본 기준은 식품첨가물 그리고/혹은 영양소의 부형제로 사용되는 식염(류)에도 적용된다.

제 3조 식염 속 중금속 최대허용량:

항목	기준(ppm)
비소	0.2
구리	2
납	2
카드뮴	0.2
수은	0.1

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.20

간장류 3-MCPD 위생기준

서기 1999 년 11 월 05 일 위서식자 제 88072129 호 공고
서기 2001 년 09 월 07 일 위서식자 제 0900056973 호 공고
서기 2009 년 01 월 15 일 위서식자 제 0980400148 호령 공고
서기 2013 년 08 월 20 일 부수식자 제 1021350146 호령 수정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준에서 말하는 간장류란, 간장 및 간장으로 만들어진 조미제품으로, 예를 들어 간장소스(醬油膏), 굴소스 등이다.

제 3조 간장류 속 3-MCPD 함량은 0.4 ppm 이하이어야 한다.

제 4조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.21

해조류식품 위생기준

서기 2013 년 08 월 21 일 부수식자 제 1021350295 호령 제정

제 1조 본 기준은 식품위생관리법 제 17조에 의거하여 규정한다.

제 2조 본 기준은 식용 가능한 남조류, 녹조류, 갈조류 및 홍조류 등 식품에 적용된다.

제 3조 해조류 식품의 미생물 기준은 식품형태(신선 혹은 가공 등)에 따라 「일반식품 위생기준」, 「생식식품 위생기준」 혹은 「생숙혼합 즉석식품 위생기준」이 적용된다.

제 4조 해조류 식품 속 중금속 기준:

항목	기준 (ppm)
납	1.0
카드뮴	1.0
수은	0.5
무기성 비소 (inorganic arsenic)	1.0
비고: 수분함량이 85%인 신선 해조류 기준.	

제 5조 페오포르비드(Pheophorbide) 기준:

항목	유형	
	녹조류	남조류
기준 페어포르비드	60 mg/100g	50 mg/100g
총 페어포르비드 (기준 페어포르비드 + 클로로필분해활성도)	80 mg/100g	100 mg/100g
비고: 1. 본 표는 수분함량이 7% 이하인 녹조류 및 남조류(건조량 기준)에 적용되며, 홍조류, 갈조류 제품 및 가공품에는 적용되지 않는다. 2. 「mg/100g」은 제품 100g당 기준 페어포르비드 혹은 총 페어포르비드의 함량(mg)을 말한다.		

제 6조 본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

2.22

건강식품 위생기준

공문 발송일: 서기 1999년 6월 21일
공문 발송 번호: 위서식자 제88036170호 공고

건강식품 방사진, 방사능 오염의 안전 허용량 기준

「건강식품 방사진, 방사능 오염의 안전 허용량 기준」은 현행 식품 위생 기준을 준용한다.

건강식품 기구, 용기, 포장 위생 기준

현행식품 위생기준을 준용한다.

건강식품 잔류농약 허용기준

「건강식품 잔류농약허용기준」은 사용되는 모든 원료가 현행 「잔류농약 허용기준」 및 「가금 및 육제품 중 잔류 농약 제한량 기준」에 부합되어야 한다고 규정한다.

건강식품 위생 기준

1. 성상 기준: 본연의 맛과 색을 가지고 있어야 하며, 부패, 변색, 악취, 오염이 있거나 곰팡이, 이물질 또는 기생충이 검출되어서는 안 된다.
2. 세균 기준: 병원균이 검출되면 안된다.
3. 중금속: 최대 허용량은 20ppm(납으로 계산)이며, 비소의 최대 허용량은 2ppm이다.

2.23

통조림식품류 위생표준

중화민국 65년 02월 20일 위서식자(衛署藥字) 제103816호 공고
중화민국 75년 12월 10일 위서식자(衛署藥字) 제621938호 공고
중화민국 102년 08월 20일 부수식자(部授食字) 제1021350146호령 개정

제 1조 본 표준은 식품위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제 2조 금속제 통에 포장된 통조림식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 팽창, 오염되거나 녹슨 경우, 플리퍼 혹은 스프링저 현상이 나타나거나, 움푹 들어간 정도가 심각해서는 안 된다. 절단, 날카로운 이음새, 의심되는 이음새, 정상적인 이음새 작업이 되지 않은 경우, 통조림 뚜껑 고리가 이음새 하측으로 들어가거나, 말린 경우, 측면 이음새가 정상적으로 작업되지 않은 등 내용물이 썩 수 있는 현상이 나타나서는 안 된다.
2. 내부: 주석, 에나멜 코팅이 벗겨지거나 흑변 혹은 기타 특이 변색 현상이 발생해서는 안 된다.
3. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
4. 내압: 통조림 내부에 1호 이하 소형 통조림은 $1\text{kg}/\text{cm}^2$ (15psi), 1호 통조림 혹은 1호 이상 대형 통조림은 $0.7\text{kg}/\text{cm}^2$ (10psi)의 압력을 가할 시 3분간 가스가 새지 아니한다.
5. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.
6. 이음새의 품질은 CNS827식품 통조림류 원형 금속통 국가표준의 규정에 부합해야 한다.
7. 중금속 최대 허용치

항목	최대허용치(ppm)	비고
납	1.5	통조림 음료류는 본 기준에 해당하지 아니한다.
주석	250	

제 3조 살균포장 통조림 식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 팽창, 천공, 오염 및 기타 이상 현상이 발생하지 아니한다.
2. 밀봉: 열용해 밀봉되고 밀봉부분에는 내용물이나 외부 물질이 끼어서는 안 된다.
3. 내압 및 열용해 밀봉부분의 강도는 CNS 11210 살균봉지(통) 포장식품 국가표준의 규정에 부합해야 한다.
4. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
5. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.

제 4조 유리병포장 통조림식품은 다음 규정에 부합해야 한다.

1. 외관: 유리병 뚜껑은 비뚤어지거나, 밀폐 되지 않는 등 외관 검사에서 밀봉 되지 않는 결함이 나타나서는 안 된다.
2. 내용물: 이취, 이미(異味), 변색, 오염 혹은 이물질이 없어야 한다.
3. 보온테스트검사(37°C, 10일)를 통과하며 정상 저장 상태 시 번식 미생물이 존재하지 아니한다.

제 5조 본 표준은 공표일부터 시행한다.

2.24

냉동식품류 위생표준

중화민국 76년 05월 19일 위서식자(衛署食字) 제661565호 공고
 중화민국 81년 08월 26일 위서식자(衛署食字) 제8143635호 공고 개정
 중화민국 87년 06월 16일 위서식자(衛署食字) 제87032655호 공고 개정

제 1조 본 표준은 식품위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제 2조 냉동식품은 부패, 변색, 이취, 이미(異味), 오염 혹은 이물질, 기생충이 없어야 한다.

제 3조 냉동식품의 미생물 및 휘발성 염기질소의 기준치는 다음과 같다.

분류	항목	생균수 (cfu/g)	대장균군 (MPN/g)	대장균 (MPN/g)	휘발성염기질소 (mg/100g)
	냉동어패류 및 갑각류 (냉동 생식용 어패류 및 갑각류)	300만 이하		10 이하	25이하 (판새류(상어·가 오리 등 연골어류(軟骨 魚類)는 50 이하)
	냉동 생식용 어패류 및 갑각류	10만 이하	10 이하	음성	15이하
	냉동 과일류	10만 이하		10 이하	
	냉동 채소류	바로 섭취 가능한 것: 10만 이하/ 가열처리 후 섭취 가능한 것: 300만 이하		10 이하	

기타 가열 없이 섭취하는 냉동식품	10만 이하	10 이하	음성	
기타 가열하여 섭취하는 냉동식품	냉동전 가열식품: 10만 이하	10 이하	음성	1.5 이하
	냉동전 비가열식품: 300만 이하		50 이하	

제 4조 본 표준은 공표일부터 시행한다.

2.25

식품 중 오염물질 및 독소 위생 표준

제1조 본 표준은 식품안전위생관리법 제 17조 규정에 의거한다.

제2조 본 표준에서 언급하는 오염물질은 식품의 제조, 가공, 배합, 포장, 운송, 저장, 판매 과정에서 생기는 오염, 혹은 환경오염으로 인해 의도하지 않게 첨가되거나 식품에 생긴 것을 가리킨다. 벌레의 전체 혹은 부분, 모발, 기타 외부 이물질을 포함되어서는 안 된다.

본 표준에서 언급하는 독소는 진균류 독소, 해양생물 독소 및 식물천연독소를 가리킨다.

본 표준의 규정범위는 농약, 동물용의약품, 가공보조제의 잔류량에 대해서는 포함하지 않는다. 식품 중의 방사선 혹은 방사능 오염물질, 폴리염화바이페닐, 다이옥신 기준 및 식품 중의 미생질의 위생표준이 규정하는 미생물 및 그 독소는 포함하지 않는다.

제3조 식품 중의 중금속 기준은 첨부 표1의 규정에 부합해야 한다.

제4조 식품 중의 진균독소 기준은 첨부 표2의 규정에 부합해야 한다.

제5조 식품에 함유된 기타 오염물질과 독소의 기준은 첨부 표3에 부합해야 한다.

제6조 본 표준은 민국108년(2019년) 1월 1일부터 시행한다.

첨부 1. 식품 중 중금속 기준

1	총비소(Total Arsenic) 및 무기비소(Inorganic Arsenic)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
		총비소	무기비소
1.1	곡류		
1.1.1	쌀(탈곡) (예시: 현미, 쌀눈쌀)		0.35 ⁽¹⁾
1.1.2	쌀(정백) (예시: 백미)		0.2 ⁽¹⁾
1.1.3	쌀 기반 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾		0.1 ⁽¹⁾
1.1.4	기타 곡류	1	
1.2	해조(藻)류		1.0 ⁽²⁾
1.3	수산동물류		
1.3.1	어류		0.5 ⁽²⁾
1.3.2	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)		0.5 ⁽²⁾
1.3.3	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)		0.5 ⁽²⁾
1.3.4	기타 수산동물 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
1.4	식용유지 ⁽⁴⁾		
1.4.1	식용유 및 지방	0.1	
1.4.2	지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁽⁵⁾	0.1	
1.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.01	
1.6	음료(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)	0.2	
1.7	식염 ⁽⁶⁾	0.2	
1.8	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.01	
2	납(Lead)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
		총비소	무기비소
2.1	곡류		
2.1.1	곡류(쌀 포함)		0.2
2.2	과일·채소류		
2.2.1	엽채류, 배추속(屬) 채소의 엽채류		0.3 ⁽²⁾
2.2.2	브라사카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)		0.1 ⁽²⁾
2.2.3	근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)		0.1 ⁽²⁾
2.2.4	알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘		0.1 ⁽²⁾
2.2.5	열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)		0.05 ⁽²⁾
2.2.6	콩과식물류 (콩각지 포함)		0.1 ⁽²⁾
2.2.7	두류(건조된 형태로 채취한 두류 포함)		0.2 ⁽²⁾
2.2.8	땅콩		0.2 ⁽²⁾
2.2.9	크렌베리, 커런트, 엘더베리 및 딸기		0.2 ⁽²⁾
2.2.10	기타 채소 및 과일류 (씨앗, 줄기, 껍질 등 비식용부위 제거)		0.1 ⁽²⁾

2.2.11	식용 올리브(table olives)	0.4 ⁽¹⁶⁾
2.2.12	허브류 및 향신료	0.3 ⁽²⁾
2.2.13	해조(藻)류	1.0 ⁽²⁾
2.2.14	버섯류 ⁽⁸⁾	3 ⁽⁹⁾
2.3	수산동물류	
2.3.1	어류	0.3 ⁽²⁾
2.3.2	패류(패각 제외)	1.5 ⁽²⁾
2.3.3	두족류(내장 제외)	0.3 ⁽²⁾
2.3.4	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)	0.5 ⁽²⁾
2.3.5	기타 수산동물 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾
2.4	축산물	
2.4.1	소고기, 양고기, 돼지고기, 가금육	0.1 ⁽²⁾
2.4.2	소, 양, 돼지, 가금류의 식용 내장	0.5 ⁽²⁾
2.4.3	계란류(껍질 제외)	0.3
2.5	식용유지 ⁽⁴⁾	
2.5.1	식용유 및 지방	0.1
2.5.2	지방스프레드 및 지방을 주요성분으로 한 스프레드 ⁽⁵⁾	0.1
2.6	유제품류	
2.6.1	유제품 및 유가공품 ⁽¹⁷⁾ (건조 유제품은 농축계수로 환산, 기준치 적용)	0.02 ⁽¹⁶⁾
2.6.2	버터, 크림 및 기타우유만 사용한 제품 또는 유지방 원료 제품	0.1 ⁽¹⁶⁾
2.7	음료	
2.7.1	천연 및 환원 과일·채소주스 (농축 과일·채소주스, 베리 혹은 기타 작은 과일류로 제조한 과일주스 및 과일잼(시럽)은 제외)	0.03
2.7.2	베리 혹은 소형 과일류로 제조한 천연 과일·채소주스, 환원 과일·채소주스 및 과일잼(시럽). 농축 과일·채소주스는 포함하지 아니한다.	0.05
2.7.3	기타 즉석섭취음료 (과일 및 채소주스(천연, 농축, 환원), 베리류 과일주스(천연, 농축, 환원) 및 잼(시럽), 농축과채즙 제외)	0.3
2.8	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.01
2.9	통조림 식품	
2.9.1	통조림 채소. 배추 속 채소류 통조림은 포함하지 아니한다.	0.1
2.9.2	과일통조림	0.1
2.9.3	기타 통조림식품 (캔음료류 제외, 음료와 별개로 적용)	1
2.10	영유아식품 ⁽¹⁰⁾	
2.10.1	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾	
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾
	- 분말형 판매 제품	0.050 ⁽¹⁶⁾

2.10.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽¹³⁾ 및 특수의료용도 성장기 영아용 조제식(액체 및 분말)	
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾
	- 분말형 판매 제품	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.4	영유아용 명시 식품 (영아용 조제식 및 보조식의 액체형 제품 제외)	0.030 ⁽¹⁶⁾
2.11	식염 ⁽⁶⁾	2
2.12	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.01
2.13	꿀	0.1
2.14	과일잼 및 과일젤리	1
3	카드뮴(Cadmium)	
	대상 식품	기준(mg/kg)
3.1	곡류	
3.1.1	쌀	0.4
3.1.2	밀	0.2
3.1.3	식용 밀기울 및 소맥배아(wheat germ)	0.2
3.1.4	기타 곡류	0.1
3.2	과일·채소류	
3.2.1	엽채류, 배추속(屬) 채소의 엽채류	0.2 ⁽²⁾
3.2.2	브라시카(배추속채소): 양배추, 콜라비, 콜리플라워, 브로콜리, 방울양배추의 새끼 양배추 부분을 포함. (엽채류 제외)	0.05 ⁽²⁾
3.2.3	근채류 및 덩이줄기 채소류: 세척, 껍질 벗긴 감자 (셀러리악 제외)	0.1 ⁽²⁾
3.2.4	셀러리악 및 파스닙	0.2 ⁽²⁾
3.2.5	경채류(줄기채소): 대황의 경우 입줄기에만, 아티초크의 경우 꽃봉오리에만 기준 적용. 셀러리 및 아스파라거스는 흙을 제거한 후 기준 적용.	0.1 ⁽²⁾
3.2.6	알뿌리채소: 세척, 뿌리제거, 겉껍질을 제거한 양파, 마늘	0.05 ⁽²⁾
3.2.7	열매채소: 줄기 제거 (옥수수 껍질 및 스위트콘 제외)	0.05 ⁽²⁾
3.2.8	콩과식물류 (콩깍지 포함)	0.1 ⁽²⁾
3.2.9	식용 가능 대두를 포함한 두류	0.1 ⁽²⁾
3.2.10	대두 및 땅콩	0.2 ⁽²⁾
3.2.11	기타 채소 및 과일류	0.05 ⁽²⁾
3.2.12	허브류 및 향신료	0.2 ⁽²⁾
3.2.13	해조(藻)류	1.0 ⁽²⁾
3.2.14	버섯류 ⁽⁸⁾	2 ⁽⁹⁾
3.3	수산동물류	
3.3.1	고등어, 다랑어류, bichique (붉은꼬리망둥이 및 푸른줄망둥이)	0.1 ⁽²⁾

3.3.2	물치다래	0.15 ⁽²⁾	
3.3.3	멸치, 황새치, 정어리	0.25 ⁽²⁾	
3.3.4	기타 어류	0.05 ⁽²⁾	
3.3.5	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)	1 ⁽²⁾	
3.3.6	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)	0.5 ⁽²⁾	
3.3.7	기타 수산동물 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾	
3.4	축산물		
3.4.1	소고기, 양고기, 돼지고기, 가금육	0.050 ⁽²⁾	
3.4.2	말고기	0.20 ⁽²⁾	
3.4.3	소, 양, 돼지, 가금류, 말의 간	0.50 ⁽²⁾	
3.4.4	소, 양, 돼지, 가금류, 말의 신장	1.0 ⁽²⁾	
3.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.003	
3.6	영유아식품 ⁽¹⁰⁾		
3.6.1	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 우유 단백질 혹은 단백질 가수분해물 기반 조제식		
	- 액체형 판매 제품	0.005 ⁽¹⁶⁾	
	- 분말형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾	
3.6.2	영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ - 대두단백질 분리물을 단독으로 사용하거나 우유 단백질과 혼합하여 제조한 조제식		
	- 액체형 판매 제품	0.010 ⁽¹⁶⁾	
	- 분말형 판매 제품	0.020 ⁽¹⁶⁾	
3.6.3	영유아 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾	0.040 ⁽¹⁶⁾	
3.7	식염 ⁽⁶⁾	0.2	
4	수은(Mercury) 및 메틸수은(Methylmercury)		
	대상 식품	기준(mg/kg)	
		총수은	메틸수은
4.1	쌀	0.05	
4.2	해조(藻)류	0.5 ⁽²⁾	
4.3	식용유지 ⁽⁴⁾		
4.3.1	식용유 및 지방(수산물 기반 유지 제외)	0.05	
4.3.2	수산물 기반 유지	0.1	
4.4	수산동물류		
4.4.1	상어, 황새치, 참치, 기름치		2 ⁽²⁾
4.4.2	대구, 가다랑어, 도미, 메기, 아귀, 병어, 가물치, 가오리, 갈치, 병치매가리, 철갑상어, 점나비돔, 장어, 꼬치고기		1 ⁽²⁾
4.4.3	기타 어류		0.5 ⁽²⁾
4.4.4	패류(패각 제외), 두족류(내장 제외)		0.5 ⁽²⁾
4.4.5	갑각류 식용 부분 (부속물 및 다리 포함)		0.5 ⁽²⁾
4.4.6	기타 수산동물 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
4.5	포장 식수 및 용기에 담긴 식수	0.001	

4.6	식염 ⁽⁶⁾	0.1	
4.7	식용 얼음조각 ⁽⁷⁾	0.001	
5	주석(Tin)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
5.1	통조림 식용유지 ⁽⁴⁾	250	
5.2	통조림 음료	150	
5.3	통조림 영유아 식품 ⁽¹⁰⁾		
5.3.1	통조림 영아용 조제식 ⁽¹¹⁾ 및 통조림 성장기 영아용 조제식 ⁽¹²⁾ (건조 및 분말 제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.3.2	통조림 특수의료용도 영아 조제식 ⁽¹³⁾ (건조 및 분말제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.3.3	통조림 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹⁴⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁵⁾ (건조 및 분말 제외)	50 ⁽¹⁶⁾	
5.4	기타 통조림 식품	250	
6	구리(Copper)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
6.1	계란류(껍질 제외)	5	
6.2	음료류(천연 및 농축 과일·채소주스 제외)	5.0	
6.3	식염 ⁽⁶⁾	2	
7	안티몬(Antimony)		
대상 식품		기준(mg/kg)	
7.1	PET병에 담긴 음료류	0.15	
7.2	PET병에 담긴 포장 식수 및 해당 용기에 담은 식수	0.01	
<p>비고 :</p> <p>(1) 총비소 검사결과가 무기비소 기준보다 낮을 경우 무기비소 농도 검사를 실시하지 않아도 무방하다.</p> <p>(2) 생/습중량</p> <p>(3) 성게, 해삼 등 기타 수산동물</p> <p>(4) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.</p> <p>(5) 본 표준은 버터(Butter)와 같이 우유 혹은 유제품의 지방만을 원료로 만든 스프레드에는 적용되지 않는다.</p> <p>(6) 해수, 소금광산, 천연간수를 정제하여 얻은 식염을 가리킨다. 일반적인 식용 혹은 식품 가공을 위해 사용되며, 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 97% 이상이다. 혹은 수온약층이하(해수면에서 약 200m이하) 심해수를 정제한 식염으로 염화나트륨 함량은 건조 중량을 기준으로 95% 이상이다. 식품첨가물, 영양소 매개체로서의 염류 및 합성소금(複方鹽)의 원료로 쓰이는 소금에도 기준이 적용된</p>			

다. 산업부산물에서 나온 재생염은 식용으로 쓰이지 아니한다.

- (7) 식수 수질표준에 부합하는 수원지에서 생산되며 바로 음용이 가능한 것.
- (8) 본 표준은 자실체에 적용되며 균사체에 적용되지 아니한다.
- (9) 건조 중량
- (10) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월)이다.
- (11) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
- (12) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젓떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (13) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (14) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (15) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (16) 본 표준은 판매 형태에 따라 적용된다.
- (17) '우유'는 식용 생유, 가열 살균 처리한 우유, 멸균우유 및 유제품의 원료가 되는 우유를 가리킨다. '유가공품(Secondary milk products)'는 단순 가공(수분, 유지방 등 일부 성분을 제거 혹은 일부 제거)하여 얻은 분유, 연유(evaporated milk), 탈지우유(skimmed milk) 등 유제품을 가리킨다.

첨부 2. 식품 중 진균독소 기준

1		총아플라톡신(Aflatoxins total, $B_1 + B_2 + G_1 + G_2$)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
1.1	곡류	
1.1.1	쌀, 옥수수 및 밀 등의 원료 ⁽¹⁾	10
1.1.2	곡류 가공식품	4
1.2	식용유지 ⁽²⁾	10
1.3	견과, 오일시드 ⁽³⁾ 및 대두류	
1.3.1	땅콩, 오일시드, 대두 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾ 유지 가공에 사용된 원료 미포함.	15
1.3.2	아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	15
1.3.3	기타 견과류 및 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾	10
1.3.4	바로 식용 가능한 땅콩, 오일시드, 대두의 껍질제거한 가공품	4
1.3.5	바로 식용 가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁), 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	10
1.3.6	바로 식용 가능한 기타 견과류의 껍질제거한 가공품	4
1.4	말린 과일류	
1.4.1	건조 과일 원료 ⁽¹⁾ (건조 무화과 제외)	10
1.4.2	바로 식용 가능한 건조 무화과 및 가공품	10
1.4.3	바로 식용 가능한 기타 말린 과일 및 가공품	4
1.5	향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외) -고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품 -백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 -육두구 -생강 -강황 -상기 향신료 중 하나와 혼합한 향료	10
1.6	기타 식품	10
2		아플라톡신 M_1 (Aflatoxin M_1)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
2.1	우유 ⁽⁴⁾	0.5
2.2	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
2.2.1	영아용 조제식 ⁽⁶⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁷⁾	0.025 ⁽⁸⁾
2.2.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.025 ⁽⁸⁾
3		아플라톡신 B_1 (Aflatoxin B_1)
대상식품		기준 ($\mu\text{g}/\text{Kg}$)
3.1	곡류	
3.1.1	쌀 및 옥수수 원료 ⁽¹⁾	5
3.1.2	곡류 가공품 (영유아용 식품 제외)	2
3.2	견과, 오일시드 ⁽³⁾ 및 대두류	
3.2.1	땅콩, 오일시드, 대두 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾ 유지 가공에	8

	사용된 원료 미포함	
3.2.2	헤이즐넛, 브라질너트 및 이것들의 껍질을 벗긴 원료 ⁽¹⁾	8
3.2.3	아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 껍질제거한 원료 ⁽¹⁾	12
3.2.4	기타 견과류 및 껍질 벗긴 원료 ⁽¹⁾	5
3.2.5	바로 식용 가능한 땅콩, 오일시드, 대두의 껍질제거한 가공품	2
3.2.6	바로 식용 가능한 헤이즐넛, 브라질너트의 껍질제거한 가공품	5
3.2.7	바로 식용 가능한 아몬드, 피스타치오, 행인(杏仁)의 가공품과 껍질 제거한 가공품	8
3.2.8	바로 식용 가능한 기타 견과류 및 이것들의 가공품과 껍질을 벗긴 것	2
3.3	말린 과일류	
3.3.1	말린 과일 원료 ⁽¹⁾ 말린 무화과 미포함	5
3.3.2	바로 식용 가능한 말린 무화과 및 가공품	6
3.3.3	바로 식용 가능한 기타 말린 과일 및 가공품	2
3.4	다음 향신료는 판매 형태에 따라 기준이 적용된다. 별도 규정 제외. - 고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품 - 백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 - 육두구 - 생강 - 강황 - 상기 향신료 중 하나와 혼합한 향료	5
3.5	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
3.5.1	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	0.10 ⁽¹²⁾
3.5.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.10 ⁽⁸⁾
4	오크라톡신 A (Ochratoxin A)	
	대상식품	기준 (µg/Kg)
4.1	곡류	
4.1.1	쌀, 옥수수, 밀 및 기타 곡물 원료 ⁽¹⁾	5
4.1.2	바로 식용 가능한 곡류 및 곡류 가공품	3
4.2	바로 식용 가능한 땅콩 및 땅콩 가공품	3
4.3	덩굴 식물류 건조 과일(건조 구스베리, 건포도 등)	10
4.4	향신료(판매 형태에 따라 기준 적용, 별도 규정 제외)	
4.4.1	- 백후추, 흑후추 열매를 포함한 후추 종류 가공품 - 육두구 - 생강 - 강황	15
4.4.2	- 고추, 고추 가루를 포함한 건조형태의 고추 종류 가공품	20
4.4.3	상기 향신료 하나와 혼합한 향료	15
4.5	바로 식용 가능한 포도주스, 환원 포도주스 및 포도잼(시럽)	2
4.6	커피류	
4.6.1	볶은 커피 원두 및 분쇄 커피	5
4.6.2	인스턴트 커피	10
4.7	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
4.7.1	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	0.50 ⁽¹²⁾
4.7.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁹⁾	0.50 ⁽⁸⁾
5	패툴린 (Patulin)	
	대상식품	기준

		(µg/Kg)
5.1	바로 식용 가능한 사과 껍질, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	25
5.2	음료류	
5.2.1	사과주스, 사과 환원주스 및 사과잼(시럽)	50
5.2.2	사과 혹은 사과주스를 포함한 발효음료	50
5.3	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
5.3.1	영유아용 사과즙 및 사과껍, 익힌 후 절인 사과 등 고체 형태 사과 제품	10.0 ⁽⁸⁾
5.3.2	영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	10.0 ⁽⁸⁾
6	시트리닌 (Citrinin)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
6.1	홍국쌀	5000
6.2	홍국 원료 식품 및 식이보충제	2000
6.3	색가(色價: color value) 50의 홍국색소	200
7	푸모니신 B₁+B₂ (Fumonisin B₁+B₂)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
7.1	곡류	
7.1.1	미가공 옥수수 ⁽¹⁴⁾	4000
7.1.2	옥수수 가루 및 옥수수분	2000
7.1.3	옥수수 기반 아침식사용 시리얼 및 간식	800
7.1.4	기타 바로 식용 가능한 옥수수 및 옥수수 기반 가공품	1000
7.2	영유아용 식품 ⁽⁵⁾	
7.2.1	옥수수 기반 영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
8	디옥시니발레놀 (Deoxynivalenol, DON)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
8.1	곡류	
8.1.1	미가공 듀럼밀(durum wheat), 귀리 및 옥수수 ⁽¹⁴⁾	1750
8.1.2	기타 미가공 곡류 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	1250
8.1.3	밀, 옥수수, 보리 가공한 가루, 분, 세몰리나(semolina) 및 플레이크	1000
8.1.4	건면(수분함유량 약 12%)	750
8.1.5	바로 식용 가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾	750
8.1.6	빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류 간식 ⁽¹³⁾	500
8.2	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
9	제라레논 (Zearalenone)	
대상식품		기준 (µg/Kg)
9.1	곡류	
9.1.1	미가공 옥수수 ⁽¹⁴⁾	350
9.1.2	옥수수를 제외한 기타 미가공 곡류 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	100
9.1.3	바로 식용 가능한 곡류, 곡물가루, 겨 및 씨눈 ⁽¹³⁾	75
9.1.4	바로 식용 가능한 옥수수 및 옥수수 기반 아침식사용 시리얼, 간식 ⁽¹³⁾	100
9.1.5	빵, 비스킷, 페이스트리, 아침식사용 시리얼 및 곡류간식 ⁽¹³⁾ (옥수수 기반 제외)	50
9.2	정제 옥수수유	400
9.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽¹¹⁾ 및 영유아 보조식 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾	20 ⁽¹²⁾
비고 :		

- (1) 여기서 '원료'는 선별되거나 처리되지 않은 원료를 말한다. 선별 혹은 처리란 탈곡, 표백, 색에 의한 선별, 무게 및 외관상 손상도에 따른 분류 등을 말하며, 진균독소 오염 가능성이 있는 원료를 없애고 진균독소 오염 농도를 낮추는 처리를 의미한다.
- (2) 식용유지는 동식물, 해양생물에서 채취한 모든 유지 혹은 지방을 포함한다. 품질이 양호한 농업 및 축산업 생산물을 원료로 하며, 농정(農政)주무기관이 규정한 합법적인 방법으로 도살, 포획, 채집 등으로 얻은 원료로 식품안전위생관리규정에 부합하며 위생적이고 식용 가능해야 한다.
- (3) '오일시드'는 유채씨(rapeseed), 해바라기씨(sunflower seed), 아마씨(linseed) 및 호박씨(pumpkin seed) 등 다양한 종류의 멜론씨(melon seeds)를 말한다.
- (4) 하나 혹은 여러 가축의 유선이 정상적으로 젖을 분비했을 때의 우유로, 첨가나 추출 없이 바로 음용되거나 바로 가공되는 우유를 말한다. 연유, 분유와 같은 탈수 유제품은 농축계수로 환산하여 적용한 기준치를 사용한다.
- (5) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.
- (6) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.
- (7) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젖떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (8) 본 표준은 인스턴트 혹은 즉석섭취 상태에 적용된다.
- (9) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (11) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젖떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (12) 건조 중량
- (13) 쌀 및 쌀가공제품 제외
- (14) '미가공'이란 위생, 선별, 건조 과정을 거친 원료이지만, 물리적 과정 혹은 가열 처리가 되지 않은 것을 가리킨다.

첨부 3. 식품 중 기타 오염물질 및 독소 기준

1	3-MCPD (3-Monochloropropane-1, 2-diol)	
대상식품		기준(mg/kg)
1.1	간장 및 간장 기반 조미식품 ⁽¹⁾	0.4
2	벤조(a)피렌 (Benzo(a)pyrene, BaP)	
대상식품		기준(µg/Kg)
2.1	즉석섭취 및 가공용 유지 (카카오버터 제외)	2.0
2.2	과일·채소류	
2.2.1	카카오빈 및 카카오빈 제품 (카카오버터 함유량 기준)	5.0
2.2.2	바나나 칩	2.0
2.2.3	건조 허브류	10.0
2.2.4	건조 향신료, 카더멈(Cardamom), 훈제고추식물(Capsicum spp.)	10.0
2.3	육류 및 식육가공품	
2.3.1	훈제육 및 훈제 식육가공품	2.0
2.3.2	바비큐용 육류 및 바비큐용 식육가공품(판매용)	5.0
2.4	수산동물	
2.4.1	훈제 청어 및 훈제 청어 통조림 ⁽²⁾ , 생선 몸통의 길이가 14cm보다 작거나 같은 훈제 청어(발틱해산) 및 그 통조림 ⁽²⁾	5.0
2.4.2	훈제 조개류 ⁽³⁾ (패각 제외)	6.0
2.4.3	훈제어육 및 훈제 수산제품(훈제청어 및 청어통조림, 훈제조개류 제외) - 훈제갑각류 부속물 및 뱃살, 훈제 게류의 살에 적용	2.0
2.4.4	조개류(생, 냉장 혹은 냉동된 것으로 패각 제외) ⁽³⁾	5.0
2.5	영유아용 식품 ⁽⁴⁾	
2.5.1	영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.2	특수의료용도 영아용 조제식 ⁽⁸⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.3	영유아용 곡물류 보조식 ⁽⁹⁾ 및 영유아용 보조식 ⁽¹⁰⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.6	식품 보충제	
2.6.1	프로폴리스, 로얄 젤리를 함유한 식이보충제	10.0 ⁽⁷⁾
2.6.2	스피롤리나를 함유한 식이보충제	10.0 ⁽⁷⁾
3	식물독소	
3.1	시안화수소산(Hydrocyanic acid)	
대상식품		기준(mg/kg)
3.1.1	카사바가루, 인스턴트카사바칩	10 ⁽¹¹⁾
3.1.2	Gari(발효 카사바 제품)	2 ⁽¹²⁾
3.2	고시폴(Gossypol)	
대상식품		기준(mg/kg)
3.2.1	식용 면실유	미검출 ⁽¹³⁾
3.3	총글리코알칼로이드(Glycoalkaloids, total): α-chaconine 와 α-solanine의 총합	
대상식품		기준(mg/kg)
3.3.1	감자 줄기(생/습중량)	200
3.4	에루신산(Erucic acid)	
대상식품		기준(g/kg)
3.4.1	식용유지	50
3.4.2	유채씨유 (저(低) 에루신산)	20
3.4.3	식용유지 첨가 식품(영아용식품 제외) (식품 중 유지 함유량 기준)	50

3.4.4	영아용 조제식 ⁽⁵⁾ 및 성장기 영아용 조제식 ⁽⁶⁾ (식품 중 유지 함유량 기준)	10	
4	해양생물독소		
4.1	마비성패류독(Paralytic shellfish poison, PSP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.1.1	조개류의 식용부위(saxitoxin 측정)	0.8	
4.2	설사성 패독(Diarrhetic shellfish poisons, DSP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.2.1	조개류의 식용부위(okadaic acid 측정)	0.16	
4.3	기억살상성 패독(Amnesic shellfish poisons, ASP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.3.1	조개류의 식용부위(domoic acid 측정)	20	
4.4	아자스피라산(Azaspiracid , AZP)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
4.4.1	조개류의 식용부위	0.16	
4.5	신경성 패독(Neurotoxic shellfish poisons, NSP)- 브레베톡신(Brevetoxin, BTX)		
	대상식품	기준(MU/kg)	
4.5.1	조개류 식용부분	200 ⁽¹⁴⁾	
5	페오포르비드(Pheophorbide)		
	대상식품	기준(mg/100g)	
		기존 페오포르비드	총페오포르비드
5.1	녹조 ⁽¹⁵⁾	60	80
5.2	남조 ⁽¹⁵⁾	50	100
6	휘발성염기질소(Volatile basic nitrogen, VBN)		
	대상식품	기준(mg/100g)	
6.1	미가공 냉동·냉장수산물		
6.1.1	가자미과 어류 (대서양 가자미 제외)	30	
6.1.2	대서양 연어 및 민대구속 어류, 대구과 어류	35	
6.1.3	판새아강 어류(상어, 가오리, 판새어류)	50	
6.1.4	목록에 없는 기타 어류	25	
6.2	생식용 해산물	15	
7	히스타민(Histamine)		
	대상식품	기준(mg/kg)	
7.1	다량의 히스티딘이 함유된 수산물 ⁽¹⁶⁾	200 ⁽¹⁷⁾	
7.2	염장 및 발효 가공된 히스티딘 함량이 높은 생선제품 ⁽¹⁶⁾	400 ⁽¹⁷⁾	
<p>비고 :</p> <p>(1) 예시: 간장소스(대만의 양조간장 소스 가공식품), 굴기름 등</p> <p>(2) 전체 식용 가능. 본 기준치는 전체 어종에 적용됨.</p> <p>(3) 큰가리비(Pecten maximus)의 경우 폐각근과 생식선에 기준이 적용됨.</p> <p>(4) 본 표준의 '영아(infant)'는 생후 1개월~12개월 이하, '유아(young child)'는 12개월~만 3세(36개월) 이다.</p> <p>(5) 영아용 조제식(infant formula)은 특수 모유대체품으로, 보조식으로 섭취하기 전 단독으로 섭취하여도 생후 1개월~ 6개월 사이 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있다.</p>			

- (6) 성장기 영아용 조제식(follow-up infant formula)은 6개월 이상 12개월 사이의 영아 후반기 때 섭취되며 이유(젓떼기)시 영아의 이유식으로 사용된다. 6개월 미만 영아는 단독으로 섭취하지 아니한다.
- (7) 본 표준은 판매 상품에 적용된다.
- (8) 특수의료용도 영아용 조제식(Infant formula for special medical purposes)은 모유 혹은 영아용 조제식 대체품으로 단독으로 섭취하여도 출생 후 수개월 내에 영양실조, 질병을 앓거나 혹은 치료를 받고 있는 영아의 필수영양성분을 공급할 수 있으며, 성장 후에는 보조식으로 적절히 사용된다.
- (9) 영유아용 곡물류 보조식(Cereal based foods for infant and young child)은 영아의 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 곡물류 식품이다. 우유 혹은 물 등 액체로 복원시킨 후 식용하는 곡물, 분식, 빵 및 과자 등을 포함한다.
- (10) 영유아용 보조식(Baby food)은 영아가 이유(젓떼기) 이후 건강을 위한 영양 섭취 및 유아 단계에서 일반식 적응을 돕고 영양을 보충하기 위한 식품이다. 영유아용 곡물류 보조식 및 우유를 기초 성분으로 한 음료 및 가공식품은 포함하지 아니한다.
- (11) 시안화수소산으로 측정
- (12) 유리(游離) 시안화수소산으로 측정
- (13) 공개검사 방식 정량을 기준으로 하며, 그 중 유리(游離) 총고시폴 기준은 0.05ppm, 총고시폴 기준은 1ppm이다.
- (14) MU(mouse units)는 패독 마우스단위를 가리키며, 패독의 마우스단위 혹은 당량으로 측정한다.
- (15) 수분함유량 7% 이하의 녹조 및 남조(건조 중량 기준)에만 적용되며, 신선제품 및 홍조, 갈조 등 상품에는 모두 적용하지 아니한다.
- (16) 고등어과(Scorbridae), 청어과(Clupeidae), 멸치과(Engraulidae), 만새기과(Coryfenidae), 게르치과(Pomatomidae), 꽁치류(Scombresocidae) 등 어종
- (17) 유통기간 혹은 유효기간 이내의 판매상품에 적용된다.

2.26

주류 위생기준 (93.06.29 제정)

명 칭: 주류 위생기준 (93.06.29 제정)

수정일자: 중화민국 105년 (2016년) 12월 27일

제 1조

본 표준은 담배 및 주류 관리법 제 26조 제 1항에 의거하여 규정한다.

제 2조

주류 중 메틸알코올의 함량은 다음 규정에 적합해야 한다.

1. 브랜디, 포도 증류주, 감자 증류주: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 2천밀리그램 이하
2. 과일 찌꺼기 증류주, 포도 이외의 기타 과일 양조주 및 증류주: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 4천밀리그램 이하
3. 포도주, Tequila 풀케: 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 3천밀리그램 이하
4. 맥주, 곡류 양조주류, 기타 양조주류, 위스키, 백주, 미주, 기타 증류주, 요리용 주류, 식용 주정 : 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 1천밀리그램 이하
5. 재조류 주류 중 메틸알코올의 함량은 사용 주정, 양조주 또는 증류주 등 베이스 리컬의 메틸알코올 함량 규정에 적합해야 한다.
6. 기타 식용 주류 : 리터당(무수에틸알코올로 계산) 함량 1천밀리그램 이하.

제 3조

주류에서 리터당 납의 함량 기준은 0.3 밀리그램 이하이다.

제 4조

주류에 들어가는 첨가물은 다음 규정에 적합해야 한다.

1. 방부제:

- 1) 과실주는 리터당 소브산 잔류량이 0.2그램 이하이다.
- 2) 주정 함량 18% 이하인 주류는 리터당 안식향산 잔류량이 0.4 그램 이하이다.

- 3) 위 두 제 4조 1항 1번과 2번에서 같은 제품에 대하여 규정한 경우 각 방부제 잔류량에서 규정된 기준치로 나눈 수치의 합이 1보다 커서는 안 된다.
- 4) 기타 식용 주류는 소브산과 안식향산을 첨가해서는 안 된다. 단, 제조과정에서 자연적으로 생성된 경우 혹은 원료에 본래 첨가물이 함유되어 있는 경우 위 두 규정 기준치를 넘지 않으면 제한되지 않는다.

제 5조

주류 또는 주류에 사용되는 첨가물은 아래와 같아서는 안 된다.

1. 독이 있거나 인체 건강에 유해한 물질 또는 이물질 함유.
2. 음식에 사용 된 적이 없으며 건강에 무해하다고 증명되지 아니한 것.

제 6조

본 기준은 공표일을 기준으로 효력을 갖는다.

주요 수출대상국
식품첨가물 및 유해물질 번역본
대만 편

2019년 12월 인쇄

2019년 12월 발행

편저 중앙대학교 산학협력단

발행 한국농수산물유통공사

전라남도 나주시 문화로 227 한국농수산물유통공사

TEL: (061)931-0709 FAX: (061)931-0799

본 책자의 통계자료 및 분석내용에 관한 사항은
한국농수산물유통공사 식품기획부(061-931-0709)으로
문의하여 주시기 바랍니다.

동 자료는 식품산업통계정보시스템(www.aTFIS.or.kr)을 통해
다운받아 볼 수 있습니다.

【알림】

본지에 기재된 분석내용은 중앙대학교 산학협력단의 견해이며 농림축산식품부, 한국농수산물유통공사의 공식적 견해와는 상이할 수 있음을 알려드립니다.

이 책의 내용은 한국농수산물유통공사의 서면 동의가 있어야 사용할 수 있습니다. 또한, 무단으로 책의 내용이나 각종 자료를 복제 및 전제하거나 웹상에 수집 및 게시하는 행위, 판매 등의 상업적 이용을 금합니다.

2019 주요 수출대상국의
식품첨가물 및 유해물질 조사

원문



Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

-Taiwan-

Regulation for Food Additives

附表一 食品添加物使用範圍及限量

第（一）類 防腐劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	己二烯酸 Sorbic Acid	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。 4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 	
002	己二烯酸鉀 Potassium Sorbate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、 	

		<p>辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
003	<p>己二烯酸鈉 Sodium Sorbate</p>	<p>1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
004	<p>丙酸鈣 Calcium Propionate</p>	<p>本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。</p>	
005	<p>丙酸鈉 Sodium Propionate</p>	<p>本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。</p>	
006	<p>去水醋酸 Dehydroacetic Acid</p>	<p>本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic</p>	

		Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
007	去水醋酸鈉 Sodium Dehydroacetate	本品可使用於乾酪、乳酪、奶油及人造奶油；用量以 Dehydroacetic Acid 計為 0.5g/kg 以下。	
008	苯甲酸 Benzoic Acid	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。 3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0g/kg 以下。 	
009	苯甲酸鈉 Sodium Benzoate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜； 	

		<p>用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
010	<p>對羥苯甲酸乙酯 Ethyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
011	<p>對羥苯甲酸丙酯 Propyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
012	<p>對羥苯甲酸丁酯 Butyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
013	<p>對羥苯甲酸異丙酯 Isopropyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p>	

		<p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
014	<p>對羥苯甲酸異丁酯 Isobutyl p-Hydroxybenzoate</p>	<p>1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012g/kg 以下。</p>	
015	<p>聯苯 Biphenyl</p>	<p>本品限用於葡萄柚、檸檬及柑桔外敷之紙張；用量為 0.07g/kg 以下（以殘留量計）。</p>	
016	<p>二醋酸鈉 Sodium Diacetate (Sodium Hydrogen Diacetate)</p>	<p>1. 本品可使用於包裝烘焙食品；用量 0.40% 以下。</p> <p>2. 本品可使用於包裝之肉汁及調味汁；用量為 0.25% 以下。</p> <p>3. 本品可使用於包裝之油脂、肉製品及軟糖果；用量為 0.10% 以下。</p> <p>4. 本品可使用於包裝之點心食品、湯及湯粉；用量為 0.05% 以下。</p>	
017	<p>己二烯酸鈣 Calcium Sorbate</p>	<p>1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、醬菜類、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、醃漬蔬菜、豆皮豆乾類及乾酪；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於煮熟豆、醬油、味噌、烏魚子、魚貝類乾製品、海藻醬類、豆腐乳、糖漬果實類、</p>	

		<p>脫水水果、糕餅、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Sorbic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於不含碳酸飲料、碳酸飲料；用量以 Sorbic Acid 計為 0.5g/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Sorbic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
018	<p>苯甲酸鉀 Potassium Benzoate</p>	<p>1. 本品可使用於魚肉煉製品、肉製品、海膽、魚子醬、花生醬、乾酪、糖漬果實類、脫水水果、水分含量 25% 以上（含 25%）之蘿蔔乾、煮熟豆、味噌、海藻醬類、豆腐乳、糕餅、醬油、果醬、果汁、乳酪、奶油、人造奶油、番茄醬、辣椒醬、濃糖果漿、調味糖漿及其他調味醬；用量以 Benzoic Acid 計為 1.0g/kg 以下。</p> <p>2. 本品可使用於烏魚子、魚貝類乾製品、碳酸飲料、不含碳酸飲料、醬菜類、豆皮豆乾類、醃漬蔬菜；用量以 Benzoic Acid 為 0.6g/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以 Benzoic Acid 計為 2.0 g/kg 以下。</p>	
019	<p>乳酸鏈球菌素 Nisin</p>	<p>本品可使用於乾酪及其加工製品；用量為 0.25g/ kg 以下。</p>	
020	<p>雙十二烷基硫酸硫 胺明（雙十二烷基硫 酸噻胺） Thiamine</p>	<p>本品可使用於醬油；用量以 Laurylsulfate 計為 0.01 g/kg 以下。</p>	<p>限用為防腐劑</p>

	Dilaurylsulfate		
021	丙酸 Propionic Acid	本品可使用於麵包及糕餅；用量以 Propionic Acid 計為 2.5g/kg 以下。	
022	鏈黴菌素 Natamycin (Pimaricin)	本品可使用於乾酪及經醃漬、乾燥而未加熱處理之加工禽畜肉製品；用量在 20 mg/kg 以下。	
023	對羥苯甲酸甲酯 Methyl p-Hydroxybenzoate	1. 本品可使用於豆皮豆乾類及醬油；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.25 g/kg 以下。 2. 本品可使用於醋及不含碳酸飲料；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.10 g/kg 以下。 3. 本品可使用於鮮果及果菜之外皮；用量以 p-Hydroxybenzoic Acid 計為 0.012 g/kg 以下。	
024	二甲基二碳酸酯 (二碳酸二甲酯) Dimethyl Dicarbonate	本品可使用於調味飲料，用量在 250 mg/kg 以下。	本品限用於以水為基底之液態飲料，於最終產品中不得有二甲基二碳酸酯殘留物檢出。

備註：

1. 罐頭一律禁止使用防腐劑，但因原料加工或製造技術關係，必須加入防腐劑者，應事先申請中央衛生主管機關核准後，始得使用。
2. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用防腐劑時，每一種防腐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）總和不得大於 1。
3. 本表所稱「脫水水果」，包括以糖、鹽或其他調味料醃漬、脫水、乾燥或熬煮等加工方法製成之水果加工品。

本表所稱之食品名稱定義：

1. 「煮熟豆」係指經煮熟調味之豆類，包括豆餡。
2. 「海藻醬類」係指以海藻或海苔為原料製成供佐餐用之醬菜。
3. 「濃糖果漿」係指由天然果汁或乾果中抽取 50% 以上，添加入濃厚糖漿中，其總糖度應在 50°Brix 以上，可供稀釋飲用者。

4. 「含果汁之碳酸飲料」係指含 5% 以上天然果汁之碳酸飲料。
5. 「罐頭食品」係指在製造過程中，經過脫氣、密封、殺菌等步驟而能防止外 界微生物之再污染且可達到保存目的之食品。
6. 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。

第（二）類 殺菌劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
003	過氧化氫（雙氧水） Hydrogen Peroxide	本品可使用於魚肉煉製品、除麵粉及其製品以外之其他食品；用量以H ₂ O ₂ 殘留量計：食品中不得殘留。	

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。

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"> 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。 2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。 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。 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。 5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒 (granules)；用量為 0.010g/kg 以下。 6. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 0.40 g/kg 以下。 	
002	丁基羥基甲氧苯 Butyl Hydroxy Anisole (BHA)	<ol style="list-style-type: none"> 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。 2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖；用量為 0.75g/kg 以下。 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。 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。 5. 本品可使用於馬鈴薯顆粒 	

		(granules); 用量為 0.010g/kg 以下。 6. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品; 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- α -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 Concentrate, Mixed	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。	
016	濃縮 d- α -生育醇 d- α -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 ₂ or EDTA CaNa ₂	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 ₂ 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa ₂ 。
018	亞硫酸鉀 Potassium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於麥芽飲料(不含酒精)；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 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 SO₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。 	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"> 1.本品可使用於麥芽飲料(不含酒精)；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 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 SO₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕 	限於食品製造或加工必須時使用。

		餅；用量以 SO ₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。	
020	亞硫酸鈉 (無水) Sodium Sulfite (Anhydrous)	<ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於麥芽飲料 (不含酒精)；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 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 SO₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。 	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"> 1.本品可使用於麥芽飲料 (不含酒精)；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 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 SO₂ 殘留量計為 0.04 g/kg 以下。 4.本品可使用於含葡萄糖糖漿之糕餅；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。 	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"> 1.本品可使用於麥芽飲料 (不含酒精)；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。 2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.1 g/kg 以下。 3.本品可使用於表面裝飾用途 (薄煎 	限於食品製造或加工必須時使用。

		<p>餅之糖漿、奶昔及冰淇淋等產品之調味糖漿)；用量以 SO₂ 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 SO₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	
023	<p>偏亞硫酸氫鉀 Potassium Metabisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO₂ 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 SO₂ 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 SO₂ 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 SO₂ 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 Potassium Bisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO₂ 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 SO₂ 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 SO₂ 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 SO₂ 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 Sodium Metabisulfite</p>	<p>1.本品可使用於麥芽飲料（不含酒精）；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.03 g/kg 以下。</p>	<p>限於食品製造或加工必須時使用。</p>

		<p>2.本品可使用於果醬、果凍、果皮凍及水果派餡；用量以 SO₂ 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 SO₂ 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 SO₂ 殘留量計為 0.05 g/kg 以下。</p>	
026	α - 醣基異槲皮苷 (α - 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>	

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。

第（四）類 漂白劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	亞硫酸鉀 Potassium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。 4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。 5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。 6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。 7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。 8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。 9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。 	
002	亞硫酸鈉 Sodium Sulfite	<ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。 2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。 3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 	

		<p>SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
003	<p>亞硫酸鈉（無水） Sodium Sulfite （Anhydrous）</p>	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以</p>	

		<p>下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
004	亞硫酸氫鈉 Sodium Bisulfite	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量</p>	

		<p>計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
005	<p>低亞硫酸鈉</p> <p>Sodium Hydrosulfite</p>	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
006	<p>偏亞硫酸氫鉀</p> <p>Potassium</p>	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p>	

	Metabisulfite	<p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
007	亞硫酸氫鉀 Potassium Bisulfite	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以</p>	

		<p>SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
008	<p>偏亞硫酸氫鈉</p> <p>Sodium Metabisulfite</p>	<p>1.本品可使用於金針乾製品；用量以 SO₂ 殘留量計為 4.0g/kg 以下。</p> <p>2.本品可用於杏乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 2.0 g/kg 以下。</p> <p>3.本品可使用於白葡萄乾；用量以 SO₂ 殘留量計為 1.5 g/kg 以下。</p> <p>4.本品可使用於動物膠、脫水蔬菜及其他脫水水果；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.50 g/kg 以下。</p> <p>5.本品可使用於糖蜜及糖飴；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.30 g/kg 以下。</p> <p>6.本品可使用於食用樹薯澱粉；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.15 g/kg 以下。</p> <p>7.本品可使用於糖漬果實類、蝦類及貝類；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.10 g/kg 以下。</p> <p>8.本品可使用於蒟蒻：非直接供食用</p>	

		<p>之蒟蒻原料，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.90 g/kg 以下；直接供食用之蒟蒻製品，用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。</p> <p>9.本品可使用於上述食品以外之其他加工食品；用量以 SO₂ 殘留量計為 0.030 g/kg 以下。但飲料（不包括果汁）、麵粉及其製品（不包括烘焙食品）不得使用。</p>	
009	<p>過氧化苯甲醯 Benzoyl Peroxide</p>	<p>1. 本品可於乳清之加工過程中視實際需要適量使用。</p> <p>2. 本品可使用於乾酪之加工；用量為 20mg/kg 以下（以牛奶重計）。</p>	

備註：1.本表所稱「脫水水果」，包括以糖、鹽或其他調味料醃漬、脫水、乾燥或熬煮等加工方法製成之水果加工品。

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。

第（五）類 保色劑

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 0.07 g/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 0.07 g/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 0.07 g/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 0.07 g/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。

第（六）類 膨脹劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	鉀明礬 Potassium Alum	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。
002	鈉明礬 Sodium Alum	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。
003	燒鉀明礬 Burnt Potassium Alum	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。
004	銨明礬 Ammonium Alum	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。
005	燒銨明礬 Burnt Ammonium Alum	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。
006	氯化銨 Ammonium Chloride	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	酒石酸氫鉀 Potassium Bitartrate	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。
008	碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	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。
009	碳酸銨 Ammonium Carbonate	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。
010	碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	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。
011	碳酸鉀	本品可於各類食品中視實際需要適	限於食品製造

	Potassium Carbonate	量使用。	或加工必須時使用。
012	合成膨脹劑 Baking Powder	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。
013	酸式磷酸鋁鈉 Sodium Aluminum Phosphate, Acidic	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。
014	燒鈉明礬 Burnt Sodium Alum	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。

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。

第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	氯化鈣 Calcium Chloride	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
002	氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
003	硫酸鈣 Calcium Sulfate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
004	葡萄糖酸鈣 Calcium Gluconate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
005	檸檬酸鈣 Calcium Citrate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
006	磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
007	磷酸氫鈣 Calcium Phosphate, Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
008	磷酸氫鈣（無水） Calcium Phosphate, Dibasic(Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
009	磷酸鈣 Calcium Phosphate, Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
010	酸性焦磷酸鈣 Calcium Dihydrogen Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
011	甘油醇磷酸鈣	本品可使用於各類食品；用量以 Ca	限於食品製造

	Calcium Glycerophosphate	計為 10g/kg 以下。	或加工必須時使用。
012	乳酸鈣 Calcium Lactate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
013	硬脂酸乳酸鈣 Calcium Stearoyl Lactylate	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
014	碳酸鈣 Calcium Carbonate	1. 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於口香糖及泡泡糖以外之其他食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
015	碳酸銨 Ammonium Carbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
016	碳酸鉀 Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
017	碳酸鈉、無水碳酸鈉 Sodium Carbonate ; Sodium Carbonate , Anhydrous	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
018	碳酸鎂 Magnesium Carbonate	本品可使用於各類食品；用量為 5g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
019	硫酸銨 Ammonium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
020	硫酸鈉 Sodium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
021	硬脂酸鎂 Magnesium Stearate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。

022	硫酸鎂 Magnesium Sulfate	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
023	氯化鎂 Magnesium Chloride	本品可於各類食品中視為實際需要適量使用。	限於食品製造或加工必須時使用。
024	磷酸二氫銨 Ammonium Phosphate, Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
025	磷酸氫二銨 Ammonium Phosphate, Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
026	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate, Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
027	磷酸氫二鉀 Potassium Phosphate, Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
028	磷酸鉀 Potassium Phosphate, Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
029	磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate, Monobasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
030	磷酸二氫鈉（無水） Sodium Phosphate, Monobasic (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
031	磷酸氫二鈉 Sodium Phosphate, Dibasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
032	磷酸氫二鈉（無水） Sodium Phosphate,	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時

	Dibasic (Anhydrous)		使用。
033	磷酸鈉 Sodium Phosphate , Tribasic	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
034	磷酸鈉 (無水) Sodium Phosphate , Tribasic (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
035	偏磷酸鉀 Potassium Metaphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
036	偏磷酸鈉 Sodium Metaphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
037	多磷酸鉀 Potassium Polyphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
038	多磷酸鈉 Sodium Polyphosphate	本品可使用於各類食品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
039	醋酸鈉； 醋酸鈉 (無水) Sodium Acetate ； Sodium Acetate (Anhydrous)	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。
040	甘油 Glycerol	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。
041	乳酸硬脂酸鈉 Sodium Stearyl 2- Lactylate	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。
042	皂土 Bentonite	本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在 5g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
043	矽酸鋁 Aluminum Silicate	1. 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

		2.本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在 5 g/kg 以下。	使用。
044	矽藻土 Diatomaceous Earth	1.本品可使用於各類食品；於食品中殘留量應在 5 g/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.限於食品製造或加工必須時使用。 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。
046	滑石粉 Talc	1.本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於其他各類食品；於食品中殘留量應在 5g/kg 以下。但口香糖及泡泡糖僅使用滑石粉而未同時使用皂土、矽酸鋁及矽藻土時為 50g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
047	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。	限於食品製造或加工必須時使用。
048	亞鐵氰化鈉 Sodium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
049	矽酸鈣 Calcium Silicate	1. 本品可使用於合成膨脹劑；用量為 5% 以下。 2. 本品可使用於其他食品；用量為 2.0% 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
050	矽鋁酸鈉 Sodium	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

	Silicoaluminate		使用。
051	乙烯二胺四醋酸二鈉或乙烯二胺四醋酸二鈉鈣 EDTA Na ₂ or EDTA CaNa ₂	1. 本品可使用於非酒精性飲料；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 25ppm 以下。 2. 本品可使用於熱殺菌包裝食品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 250ppm 以下。 3. 本品可使用於乳化食品及複合維生素調製品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 150ppm 以下。 4. 本品可使用於為防止褐變之食品；用量以 EDTA CaNa ₂ 計為 350ppm 以下（以乾重計）。	EDTA Na ₂ 於最終食品完成前必須與鈣離子結合成 EDTA CaNa ₂ 。
053	二氧化矽 Silicon Dioxide	1. 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於其他各類食品；用量為 2.0% 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
054	氧化鈣 Calcium Oxide	本品可使用於各類食品；用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
055	碳酸氫鉀 Potassium Bicarbonate	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。
056	木松香甘油酯 Glycerol Ester of Wood Rosin	1. 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於飲料加工用之柑桔油；用量以飲料中之最終含量計為 100ppm 以下。	
057	石油蠟 Petroleum Wax	1. 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於香辛料微囊；用量為 50% 以下。	
058	米糠蠟 Rice Bran Wax	1. 本品可於口香糖及泡泡糖中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於糖果及鮮果菜；用量為 50ppm 以下。	使用於糖果及鮮果菜時限為表皮被膜用。

059	硬脂酸 Stearic Acid	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。
060	己二酸 Adipic Acid	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。
061	硫酸鋁 Aluminum Sulfate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於食品製造中質地改良用。
062	珍珠岩粉 Perlite	1.本品可使用於各類食品；食品中殘留量應在 5g/kg 以下。 2.本品可使用於餐飲業用油炸油之助濾，用量為 0.2% 以下。	1.限於食品製造中助濾用。 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。
063	硬脂酸鈉 Sodium Stearate	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。
064	硬脂酸鉀 Potassium Stearate	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。
065	羥丙基纖維素 Hydroxypropyl Cellulose	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。
066	羥丙基甲基纖維素 Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol	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。

	Ether of Methylcellulose)		
067	聚糊精 Polydextrose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一次食用量中本品含量超過15公克之食品，應顯著標示「過量食用對敏感者易引起腹瀉」。
068	食用石膏 Food Gypsum	本品可使用於豆花、豆腐及其製品；用量以Ca計為10g/kg以下。	
069	酸性白土（活性白土） Acid Clay (Active Clay)	本品可使用於油脂之精製；於油脂中之殘留量應在1.0g/kg以下。	
070	酸性焦磷酸鈉 Disodium Dihydrogen Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以Phosphate計為3g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
071	棕櫚蠟 Carnauba Wax	本品可於糖果（包括口香糖及巧克力）、膠囊狀及錠狀食品中視實際需要適量使用。	
072	焦磷酸鉀 Potassium Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以Phosphate計為3g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
073	焦磷酸鈉 Sodium Pyrophosphate	本品可使用於各類食品；用量以Phosphate計為3g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
074	焦磷酸鈉（無水） Sodium Pyrophosphate (Anhydrous)	本品可使用於各類食品；用量以Phosphate計為3g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
075	無水氯化鈣 Calcium Chloride, Anhydrous	本品可使用於各類食品；用量以Ca計為10g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
076	三偏磷酸鈉	本品可使用於米製品、澱粉製品及麵	限於食品製造

	Sodium Trimetaphosphate	粉製品；用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	或加工必須時使用。
077	(尿素) 胺甲醯胺 (Urea) Carbamide	本品可使用於口香糖或泡泡糖；用量為 30g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
078	偶氮二甲醯胺 Azodicarbonamide	本品可使用於麵粉；用量為 45mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
079	過氧化苯甲醯 Benzoyl Peroxide	本品可使用於麵粉；用量為 60mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
080	交聯羧甲基纖維素 鈉 (Cross-Linked Sodium Carboxymethyl Cellulose)	本品可使用於錠狀食品；用量為 50 g/kg 以下。	
081	聚麩胺酸鈉 (Sodium γ -Polyglutamate)	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於麵條；用量為 2% 以下。 2. 本品可使用於烘焙食品及豆乾；用量為 0.5% 以下。 3. 本品可使用於粉圓及魚板；用量為 0.1% 以下。 4. 本品可使用於仙草；用量為 0.05 % 以下。 5. 本品可使用於發酵乳；用量為 0.13% 以下。 6. 本品可使用於豆腐；用量為 0.1 % 以下。 7. 本品可使用於蛋製品；用量為 0.4 % 以下。 8. 本品可使用於米食；用量為 0.1 % 以下。 	限於食品製造或加工必須時使用。
082	聚乙烯吡咯烷酮 (Polyvinyl-pyrrolidone)	本品可使用於錠狀食品；用量為 5% 以下。	

083	硬脂酸鈣(Calcium Stearate)	本品可用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。
084	亞鐵氰化鉀 Potassium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
085	亞鐵氰化鈣 Calcium Ferrocyanide	本品可使用於食鹽；用量以 Anhydrous Sodium Ferrocyanide 計為 13mg/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
086	蓖麻油 Castor Oil	本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為 1 g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用。
087	D-山梨醇 D-Sorbitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
088	D-山梨醇液70% D-Sorbitol Solution 70%	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
089	D-木糖醇 D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
090	D-甘露醇 D-Mannitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
091	麥芽糖醇 Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須

			時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
092	麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿) Maltitol Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
093	異麥芽酮糖醇(巴糖醇) Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
094	乳糖醇 Lactitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
095	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
096	檸檬酸三乙酯 Triethyl citrate	本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量為3.5 g/kg以下。	限於食品製造或加工必須時使用。

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。

第（八）類 營養添加劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	維生素 A 粉末 Vitamin A (dry form)	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 A 之總含量不得高於 10000I.U. (3000 μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 1050 μg R.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 600 μg R.E.。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
002	維生素 A 油溶液 Vitamin A Oil	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 A 之總含量不得高於 10000 I.U. (3000 μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 1050 μg R.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 600 μg R.E.。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
003	維生素 A 脂肪酸酯油溶液 Vitamin A Fatty Acid Ester, in Oil	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 A 之總含量不得高於 10000 I.U. (3000 μg R.E.)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 1050 μg R.E.。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 A 之總含量不得高於 600 μ g R.E.。	
004	鹽酸硫胺明(維生素 B ₁ ，鹽酸色噻胺) Thiamine Hydrochloride (Vitamin B ₁)	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50mg。 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 1.95mg。 3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
005	硝酸硫胺明(維生素 B ₁ ，硝酸噻胺) Thiamine Mononitrate(Vitamin B ₁)	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50mg。 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 1.95mg。 3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 0.9mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
006	苯甲醯硫胺明(維生素 B ₁ ，苯甲醯噻胺) Dibenzoyl Thiamine (Vitamin B ₁)	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50mg。 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>於 1.95mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B₁ 之總含量不得高於 0.9mg。</p>	
007	<p>鹽酸苯甲醯硫胺明 (維生素 B₁, 鹽酸苯甲醯噻胺) Dibenzoyl Thiamine Hydrochloride (Vitamin B₁)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B₁ 之總含量不得高於 50mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B₁ 之總含量不得高於 1.95mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B₁ 之總含量不得高於 0.9mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
008	<p>核黃素(維生素 B₂) Riboflavin</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B₂ 之總含量不得高於 100mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B₂ 之總含量不得高於 2.25mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 B₂ 之總含量不得高於 1.05mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
009	<p>核黃素磷酸鈉(維生素 B₂) Riboflavin Phosphate, Sodium (Vitamin B₂)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B₂ 之總含量不得高於 100mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>中，其維生素B₂之總含量不得高於2.25mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B₂之總含量不得高於1.05mg。</p>	
010	<p>鹽酸吡哆辛(維生素B₆) Pyridoxine Hydrochloride (Vitamin B₆)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B₆之總含量不得高於80mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B₆之總含量不得高於2.1mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B₆之總含量不得高於0.75mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
011	<p>氰鈷胺明(維生素B₁₂) Cyanocobalamin (Vitamin B₁₂)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素B₁₂之總含量不得高於1000μg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B₁₂之總含量不得高於3.6μg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每300g食品(未標示每日食用量者)中，其維生素B₁₂之總含量不得高於1.35μg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
012	<p>抗壞血酸(維生素C) Ascorbic Acid (Vitamin C)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素C之總含量不得高於1000mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。</p>	
013	<p>抗壞血酸鈉(維生素 C)</p> <p>Sodium Ascorbate (Vitamin C)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
014	<p>L-抗壞血酸硬脂酸酯(維生素 C)</p> <p>L-Ascorbyl Stearate (Vitamin C)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
015	<p>L-抗壞血酸棕櫚酸酯(維生素 C)</p> <p>L-Ascorbyl Palmitate (Vitamin C)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。</p> <p>3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。</p>	
016	鈣化醇 (維生素 D ₂) Calciferol (Vitamin D ₂)	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 D 之總含量不得高於 800I.U. (20 μg)。</p> <p>2.其他一般食品及嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 D 之總含量不得高於 15 μg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
017	膽鈣化醇 (維生素 D ₃) Cholecalciferol (Vitamin D ₃)	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 D 之總含量不得高於 800I.U. (20 μg)。</p> <p>2. 其他一般食品及嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 D 之總含量不得高於 15 μg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
018	生育醇 (維生素 E) dl-α-Tocopherol (Vitamin E)	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d-α-tocopherol)。</p> <p>2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α-T.E.。</p> <p>3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		高於 7.5mg α -T.E.。	
020	(高阿爾發類)混合 濃縮生育醇(維生素 E) Tocopherols Concentrate Mixed (High- α -type) (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日 食用限量之食品，在每日食用量 中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者) 中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或 每 300g 食品(未標示每日食用量 者)中，其維生素 E 之總含量不得 高於 7.5mg α -T.E.。	限於補充食品 中不足之營養 素時使用。
021	濃縮 d- α -生育醇(維 生素 E) d- α -Tocopherol Concentrate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日 食用限量之食品，在每日食用量 中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者) 中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或 每 300g 食品(未標示每日食用量 者)中，其維生素 E 之總含量不得 高於 7.5mg α -T.E.。	限於補充食品 中不足之營養 素時使用。
022	乙酸 d- α -生育醇酯 (維生素 E) d- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日 食用限量之食品，在每日食用量 中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者) 中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或 每 300g 食品(未標示每日食用量	限於補充食品 中不足之營養 素時使用。

		者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E.。	
023	乙酸 dl- α -生育醇酯 (維生素 E) dl- α -Tocopheryl Acetate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E.。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
024	濃縮乙酸 d- α -生育醇酯 d- α (維生素 E) -Tocopheryl Acetate Concentrate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E.。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
025	酸式丁二酸 d- α -生育醇酯(維生素 E) d- α -Tocopheryl Acid Succinate (Vitamin E)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 E 之總含量不得高於 400I.U. (268mg d- α -tocopherol)。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 18mg α -T.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 E 之總含量不得高於 7.5mg α -T.E.。	
026	菸鹼酸 Nicotinic Acid	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E.。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 25.5mg N.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 12mg N.E.。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
027	菸鹼醯胺 Nicotinamide	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E.。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 25.5mg N.E.。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其菸鹼素之總含量不得高於 12mg N.E.。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
028	葉酸 Folic Acid	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其葉酸之總含量不得高於 800 μg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其葉酸之總含量不得高於 600 μg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其葉酸之總含量不得高於 225 μg 。	
029	抗壞血酸鈣(維生素 C) Calcium Ascorbate (Vitamin C)	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000mg。 2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 150mg。 3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其維生素 C 之總含量不得高於 60mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
030	氧化鈣 Calcium Oxide	1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
031	碳酸鈣 Calcium Carbonate	1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
032	還原鐵 Iron, Reduced	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2. 一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>鐵之總含量不得高於 22.5 mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	
033	<p>焦磷酸鐵 Ferric Pyrophosphate (Iron Pyrophosphate)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
034	<p>羰基鐵 Iron, Carbonyl</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
035	<p>電解鐵 Iron, Electrolytic</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

036	檸檬酸鐵銨 Ferric Ammonium Citrate	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
037	氯化鐵 Ferric Chloride	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
038	檸檬酸鐵 Ferric Citrate	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
039	硫酸亞鐵 Ferrous Sulfate	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其 	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		<p>鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	
040	<p>乳酸亞鐵 Ferrous Lactate</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	<p>限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
041	<p>檸檬酸亞鐵鈉(琥珀酸檸檬酸鐵鈉) Sodium Ferrous Citrate (Iron and Sodium Succinate Citrate)</p>	<p>1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	<p>限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>
042	<p>碘化鉀 Potassium Iodide</p>	<p>1. 本品可使用於食鹽；用量以碘計為 20~33 mg/kg。</p> <p>2. 其他一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 195 μg。</p> <p>3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 97.5 μg。</p>	<p>限於補充食品中不足之營養素時使用。</p>

043	碘酸鉀 Potassium Iodate	<ol style="list-style-type: none"> 1.本品可使用於食鹽；用量以碘計為 20~33 mg/kg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 195 μg。 3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其碘之總含量不得高於 97.5 μg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
044	甲基柑果苷(維生素 P) Methyl Hesperidin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
045	維生素 K ₃ Menadione (Vitamin K ₃)	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 K₃ 之總含量不得高於 500 μg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其維生素 K₃ 之總含量不得高於 140 μg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中維生素 K₃ 之總含量不得高於 140 μg。 3.本品可使用於嬰兒(輔助)食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其維生素 K₃ 之總含量不得高於 20 μg；未標示每日使用量者每 300g 食品中維生素 K₃ 之總含量不得高於 20 μg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
046	亞麻油二烯酸甘油酯 Triglyceryl Linoleate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
047	鹽酸 L-組織胺酸 L-Histidine Mono-hydrochloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

048	L-異白胺酸 L-Isoleucine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
049	DL-色胺酸 DL-Tryptophan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
050	L-色胺酸 L-Tryptophan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
051	L- α 胺基異戊酸 L-Valine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
052	L-二胺基己酸 L-Lysine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
053	L-二胺基己酸 L-麩酸酯 L-Lysine L-Glutamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
054	鹽酸 L-二胺基己酸 L-Lysine Monohydro-chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
055	DL-蛋胺酸 DL-Methionine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
056	L-蛋胺酸 L-Methionine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
057	L-苯丙胺酸 L-Phenylalanine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
058	DL-羥丁胺酸 DL-Threonine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
059	L-羥丁胺酸	本品可於各類食品中視實際需要適	限於補充食品

	L-Threonine	量使用。	中不足之營養素時使用。
060	生物素 Biotin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
061	本多酸鈉 Sodium Pantothenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
062	本多酸鈣 Calcium Pantothenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
063	氯化鉀 Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
064	硫酸鎂 Magnesium Sulfate	1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg。 2.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
065	肌醇 Inositol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
066	重酒石酸膽鹼 Choline Bitartrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
067	氯化膽鹼 Choline Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
068	硫酸鋅	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日	限於補充食品

	Zinc Sulfate	<p>食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。</p>	中不足之營養素時使用。
069	氯化鋅 Zinc Chloride	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 7.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 7.5mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
070	葡萄糖酸鋅 Zinc Gluconate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鋅之總含量不得高於 22.5mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於7.5mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鋅之總含量不得高於7.5mg。	
071	氧化鋅 Zinc Oxide	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於30 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於22.5mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鋅之總含量不得高於22.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於7.5mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鋅之總含量不得高於7.5mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
072	硬脂酸鋅 Zinc Stearate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於30 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於22.5mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鋅之總含量不得高於22.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於7.5mg；未標示每日食用量者，每300g 食品中鋅之總含量不得高於7.5mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
073	硫酸銅	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日	限於補充食品

	Copper Sulfate	<p>食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 2.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 2.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 1.0mg。</p>	中不足之營養素時使用。
074	葡萄糖酸銅 Copper Gluconate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 2.5mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 2.5mg。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 1.0mg；未標示每日食用量者，每 300g 食品中銅之總含量不得高於 1.0mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
075	維生素 K ₁ Phylloquinone (Vitamin K ₁)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
076	維生素 K ₂ Menaquinone (Vitamin K ₂)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
077	磷酸鐵 Ferric Phosphate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量	限於補充食品中不足之營養

		<p>中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	素時使用。
078	葡萄糖酸亞鐵 Ferrous Gluconate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
079	丁烯二酸亞鐵 Ferrous Fumarate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p> <p>3.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
080	氧化鎂 Magnesium Oxide	<p>1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg 。</p> <p>2.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg ；未標示每日食用量者，每</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg 。	
081	磷酸鎂 Magnesium Phosphate, Dibasic or Tribasic	1.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 600mg 。 2.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 105mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中鎂之總含量不得高於 105mg 。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
082	L-肉酸 L-Carnitine	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 L-Carnitine 之總含量不得高於 2 g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
083	氯化錳 Manganese Chloride	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg 。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg 。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
084	檸檬酸錳 Manganese Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量	限於補充食品中不足之營養

		<p>中，其錳之總含量不得高於 9 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg 。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg 。</p>	素時使用。
085	葡萄糖酸錳 Manganese Gluconate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg 。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 1.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 1.0mg 。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
086	甘油磷酸錳 Manganese Glycerophosphate	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。</p> <p>2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 5.0mg ；未標示每日食用量者，每 300g 食品中錳之總含量不得高於 5.0mg 。</p> <p>3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於1.0mg；未標示每日食用量者，每300g食品中錳之總含量不得高於1.0mg。	
087	硫酸錳 Manganese Sulfate	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於9mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於5.0mg；未標示每日食用量者，每300g食品中錳之總含量不得高於5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於1.0mg；未標示每日食用量者，每300g食品中錳之總含量不得高於1.0mg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
088	氧化亞錳 Manganous Oxide	<ol style="list-style-type: none"> 1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於9mg。 2.本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於5.0mg；未標示每日食用量者，每300g食品中錳之總含量不得高於5.0mg。 3.本品可使用於嬰兒（輔助）食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中，其錳之總含量不得高於1.0mg；未標示每日食用量者，每300g食品中錳之總含量不得高於1.0mg。 	限於補充食品中不足之營養素時使用。
089	牛磺酸 Taurine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足該營養

			素時使用。
090	L-精胺酸 L-Arginine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
091	L-醋酸精胺酸 L-Arginine Acetate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
092	L-天冬胺酸 L-Aspartic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
093	DL-天門冬酸 DL-Aspartic Acid	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
094	麩醯胺酸 L-Glutamine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
095	L-白胺酸 L-Leucine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
096	DL-白胺酸 DL-Leucine	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
097	L-脯胺酸 L-Proline	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
098	L-絲胺酸 L-Serine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
099	DL-絲胺酸 DL-Serine	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
100	L-酪胺酸 L-Tyrosine	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
101	L-胱胺酸	本品可於特殊營養食品中視實際需	限於補充食品

	L-Cystine	要適量使用。	中不足之營養素時使用。
102	L-醋酸離胺酸 L-Lysine Acetate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
103	醋酸鋅 Zinc Acetate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
104	檸檬酸銅 Cupric Citrate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
105	葡萄糖酸鎂 Magnesium Gluconate	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
106	氫氧化鎂 Magnesium Hydroxide	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
107	醋酸鉻 Chromic Acetate Monohydrate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 μ g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
108	鉬酸鈉（無水） Sodium Molybdate Anhydrous	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 μ g。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	
109	亞硒酸鈉 Sodium Selenite	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3.本品可用於標示有每日食用建議量且適用一歲至三歲幼兒之奶粉，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 20 µg。 4.本品可用於標示有每日食用建議量且適用三歲至七歲幼童之奶粉，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 45 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
110	脂肪酸磷酸鈉 Sodium Glycerophosphate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
111	乳酮糖 Lactulose	1. 本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2. 本品可用於標示有每日食用限量之食品，每日食用量，其乳酮糖總含量不得高於 10 g。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
112	乳鐵蛋白 Lactoferrin	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其乳鐵蛋白總量不得高於 100 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
113	磷酸二氫鈣 Calcium Phosphate, Monobasic	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
114	磷酸氫鈣	1.一般食品，在每日食用量或每 300g	

	Calcium Phosphate, Dibasic	食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
115	磷酸氫鈣(無水) Calcium Phosphate, Dibasic (Anhydrous)	1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
116	磷酸鈣 Calcium Phosphate, Tribasic	1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
117	乳酸鐵 Iron Lactate	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。 3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15mg。	
118	乳酸鈣 Calcium Lactate	1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	
119	硒酸鈉 Sodium Selenate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養

			素時使用。
120	L-丙胺酸 L-Alanine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
121	L-天冬醯胺酸 L-Asparagine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
122	L-組胺酸 L-Histidine	本品可於各類食品中視實際需要量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
123	葡萄糖酸乳酸鈣 Calcium Gluconolactate	1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。 2.嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鈣之總含量不得高於 750mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
124	5'-胞核苷單磷酸鹽 Cytidine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉；用量為 2.50mg/100 大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
125	5'-尿核苷單磷酸鹽 Uridine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉；用量為 1.75mg/100 大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
126	5'-腺核苷單磷酸鹽 Adenosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉；用量為 1.50mg/100 大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
127	5'-次黃嘌呤核苷單磷酸鹽 Inosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉；用量為 1.50mg/100 大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

	phate	奶粉；用量為 1.00mg/100 大卡奶粉以下。	
128	5'-鳥嘌呤核苷單磷酸鹽 Guanosine-5'-Monophosphate	1.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 2.本品可使用於適用三歲以下幼兒之奶粉；用量為 0.50mg/100 大卡奶粉以下。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
129	硫酸鉻 Chromic Sulfate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 μ g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
130	三氯化鉻 Chromium Chloride	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 μ g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
131	吡啶甲酸鉻 Chromium Picolinate	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 μ g。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
132	合成玉米黃素 Synthetic Zeaxanthin	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 zeaxanthin 之總含量不得高於 10 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
133	葉黃素 lutein	1.型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lutein 之總含量不得高於 30 mg。 2.其他一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其 lutein 之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
134	菸鹼酸鉻 (Niacin bound Chromium)	1.本品可使用於標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之	限於補充食品中不足之營養

		<p>總含量不得高於 200 μg。</p> <p>2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。</p>	素時使用。
135	甘氨酸亞鐵 (Ferrous Bisglycinate Chelate)	<p>1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。</p> <p>2.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鐵之總含量不得高於 22.5mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
136	2,3,4-三羥基丁酸鈣 (Calcium L-Threonate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
137	檸檬酸鈣 (Calcium Citrate)	<p>1.一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者中），其鈣之總含量不得高於 1800mg。</p> <p>2.嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 750mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
138	檸檬酸鋅三水化合物 (Zinc Citrate Trihydrate)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 22.5mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
139	合成番茄紅素 (Synthetic Lycopene)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 lycopene 之總含量不得高於 20 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
140	葡萄糖酸鈣 (Calcium Gluconate)	<p>1. 一般食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 1800mg。</p> <p>2. 嬰兒（輔助）食品，在每日食用量或每 300g 食品（未標示每日食用量者）中，其鈣之總含量不得高於 750mg。</p>	限於補充食品中不足之營養素時使用。
141	3-羥基-3-甲基丁酸鈣 (Calcium 3-	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	不適宜孕婦及未滿 18 歲者食用。

	Hydroxy- 3- Methyl Butyrate Monohydrate)		
142	金雀異黃酮 (Synthetic Genistein)	型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其 genistein 之總含量不得高於 30 mg。	1. 限於補充食品中不足之營養素時使用。 2. 產品須加標「孩童、嬰幼兒、孕婦及哺乳婦女不宜食用」之警語。
143	β-胡蘿蔔素 β-Carotene	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其β-胡蘿蔔素換算為維生素A之總含量不得高於 10000 I.U. (3000 μg R.E.)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
144	乙酸麥角鈣化醇酯 Ergocalciferol Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素D之總含量不得高於 800 I.U. (20 μg)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
145	琥珀酸 dl-α-生育醇 酯 dl-α-Tocopherol Succinate (dl-α-Tocopheryl acid succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素E之總含量不得高於 400 I.U. (268 mg d-α-tocopherol)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
146	dl-α-生育醇琥珀酸 鈣 dl-α-Tocopherol Calcium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素E之總含量不得高於 400 I.U. (268 mg d-α-tocopherol)。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

147	甲萘醌亞硫酸氫鈉 (維生素 K ₃) Menadione Sodium Bisulfite (Vitamin K ₃)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 K ₃ 之總含量不得高於 500 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
148	苯磷硫胺 Benfotiamine (Benzoylthiamine Monophosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
149	二硫苯甲醯硫胺 Bisbentiamine (Benzoylthiamine Disulfide)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
150	雙硫丁異胺 Bisibuthiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
151	硝酸二硫胺 Bisthiamine Nitrate (Thiamine Disulfide Nitrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
152	焦磷酸硫胺 Co-Carboxylase (Thiamine Pyrophosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
153	環硫胺 Cyclothiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
154	鹽酸基硫胺 Dicethiamine Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
155	呋喃硫胺 Fursultiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	素時使用。
156	鹽酸呋喃硫胺 Fursultiamine Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
157	硫辛酸硫胺 Octotiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
158	丙硫硫胺 Prosultiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
159	原硫胺 Prothiamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
160	硫胺素十六烷基硫酸鹽 Thiamine Dicetylsulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
161	二硫化硫胺 Thiamine Disulfide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁ 之總含量不得高於 50 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
162	核黃素磷酸 Riboflavin Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
163	核黃素四丁酸酯 Riboflavin Tetrabutryrate (Riboflavin Butyrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₂ 之總含量不得高於 100 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
164	d-泛醇 d-Panthenol	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其泛酸之總含量不得高於 500 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
165	dl-泛醇 dl-Panthenol	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		泛酸之總含量不得高於 500 mg。	素時使用。
166	吡哆醛 Pyridoxal	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
167	吡哆醛鹽酸鹽 Pyridoxal Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
168	吡哆醛磷酸鈣 Pyridoxal-5-Phosphate (Calcium Salt)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
169	磷酸吡哆醛 Pyridoxal Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
170	吡哆醛磷酸鈉 Pyridoxal Phosphate Sodium	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
171	吡哆醇 Pyridoxine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
172	吡哆醇-5-磷酸 Pyridoxine-5-Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
173	吡哆胺 Pyridoxamine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
174	吡哆胺-5-磷酸 Pyridoxamine-5-Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₆ 之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
175	羥鈷胺 Hydroxocobalamin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		µg。	
176	醋酸羥鈷胺 Hydroxocobalamin Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
177	鹽酸羥鈷胺 Hydroxocobalamin Hydrochloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
178	甲鈷胺(甲基鈷胺) Mecobalamin/ Methylcobalamin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 B ₁₂ 之總含量不得高於 1000 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
179	抗壞血酸鎂 Magnesium Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其維生素 C 之總含量不得高於 1000 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
180	抗壞血酸菸鹼醯胺 Niacinamide Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其菸鹼素之總含量不得高於 100 mg N.E.。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
181	抗壞血酸鉀 Potassium Ascorbate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉀之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
182	硼酸 Boracic Acid/ Orthoboric Acid	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
183	天門冬胺酸硼 Boron Aspartate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
184	檸檬酸硼 Boron Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		硼之總含量不得高於 700 µg。	素時使用。
185	甘胺酸硼 Boron Glycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
186	硼酸鈣/焦硼酸鈣/四硼酸鈣 Calcium Borate/ Calcium Pyroborate/ Calcium Tetraborate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
187	硼葡萄糖酸鈣 Calcium Borogluconate/ Calcium Diborogluconate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
188	果糖硼酸鈣 Calcium Fructoborate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
189	硼酸鎂 Magnesium Borate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硼之總含量不得高於 700 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
190	甘油磷酸鈣 Calcium Glycerophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
191	醋酸鈣 Calcium Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
192	甘胺酸鈣 Calcium Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
193	氯化鈣 Calcium Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

194	無水氯化鈣 Calcium Chloride Dehydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
195	六水氯化鈣 Calcium Chloride Hexahydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
196	檸檬酸蘋果酸鈣 Calcium Citrate Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
197	反丁烯二酸鈣 Calcium Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
198	葡乳醛酸鈣 Calcium Glubionate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
199	葡庚糖酸鈣 Calcium Gluceptate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
200	戊二酸鈣 Calcium Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
201	氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
202	乳糖酸鈣 Calcium Lactobionate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
203	乙醯丙酸鈣 Calcium Levulinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
204	蘋果酸鈣 Calcium Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		鈣之總含量不得高於 1800 mg。	素時使用。
205	吡酮酸鈣 Calcium Pidolate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
206	焦磷酸鈣 Calcium Pyrophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
207	矽酸鈣 Calcium Silicate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
208	乳酸鈉鈣 Calcium Sodium Lactate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
209	琥珀酸鈣 Calcium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
210	硫酸鈣 Calcium Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
211	酪蛋白鈣 Casein Calcium (Calcium Caseinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
212	胺基酸螯合鈣 Calcium Amino Acid Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈣之總含量不得高於 1800 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
213	氟化鈣 Calcium Fluoride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其氟之總含量不得高於 3 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
214	甘胺酸鉻 Chromium (III) Bisglycinate (Chromic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

	Bisglycinate)		
215	檸檬酸鉻 Chromium (III) Citrate (Chromic Citrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
216	反丁烯二酸鉻 Chromium (III) Fumarate (Chromic Fumarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
217	戊二酸鉻 Chromium (III) Glutarate (Chromic Glutarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
218	HAP 螯合鉻 Chromium (III) HAP Chelate (Chromic HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
219	HVP 螯合鉻 Chromium (III) HVP Chelate (Chromic HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
220	吡酮酸鉻 Chromium (III) Pidolate (Chromic Pidolate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
221	硫酸鉻鉀 Chromium (III) Potassium Sulfate (Chromic Potassium Sulfate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
222	琥珀酸鉻 Chromium (III)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

	Succinate (Chromic Succinate)	鉻之總含量不得高於 200 µg。	素時使用。
223	硝酸鉻 Chromic Nitrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉻之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
224	氧化銅 Copper Oxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
225	依地酸鈣銅 Calcium Copper Edetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
226	醋酸銅 Copper (II) Acetate (Cupric Acetate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
227	甘胺酸銅 Copper (II) Bisglycinate (Cupric Bisglycinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
228	碳酸銅 Copper (II) Carbonate (Cupric Carbonate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
229	氯化銅 Copper (II) Chloride (Cupric Chloride)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
230	反丁烯二酸銅 Copper (II) Fumarate (Cupric Fumarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
231	戊二酸銅 Copper (II) Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

	(Cupric Glutarate)		
232	HAP 螯合銅 Copper (II) HAP Chelate (Cupric HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
233	HVP 螯合銅 Copper (II) HVP Chelate (Cupric HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
234	蘋果酸銅 Copper (II) Malate (Cupric Malate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
235	琥珀酸銅 Copper (II) Succinate (Cupric Succinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其銅之總含量不得高於 8 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
236	碘化鈉 Sodium Iodide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其碘之總含量不得高於 195 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
237	鐵蛋白 Ferritin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
238	膽酸亞鐵 Ferrocholate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
239	抗壞血酸亞鐵 Ferrous Ascorbate (Iron (II) Ascorbate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
240	天門冬胺酸亞鐵 Ferrous Aspartate (Iron (II) Aspartate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

241	碳酸亞鐵 Ferrous Carbonate (Iron (II) Carbonate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
242	氯化亞鐵 Ferrous Chloride (Iron (II) Chloride)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
243	檸檬酸亞鐵 Ferrous Citrate (Iron (II) Citrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
244	葡庚糖酸亞鐵 Ferrous Gluceptate (Iron (II) Gluceptate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
245	無水葡萄糖酸亞鐵 Ferrous Gluconate Dehydrate (Iron (II) Gluconate Dehydrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
246	戊二酸亞鐵 Ferrous Glutarate (Iron (II) Glutarate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
247	甘胺酸硫酸亞鐵 Ferrous Glycine Sulfate (Iron (II) Glycine Sulfate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
248	蘋果酸亞鐵 Ferrous Malate (Iron (II) Malate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
249	草酸亞鐵 Ferrous Oxalate (Iron (II) Oxalate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
250	琥珀酸亞鐵	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食	限於補充食品

	Ferrous Succinate (Iron (II) Succinate)	用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	中不足之營養素時使用。
251	單水硫酸亞鐵(乾燥) Ferrous Sulfate Dried (Monohydrate) (Iron (II) Sulfate Dried (Monohydrate))	1. 形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。 2. 一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg。 3. 嬰兒(輔助)食品，在每日食用量或每 300g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 15 mg。 4. 本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
252	酒石酸亞鐵 Ferrous Tartrate (Iron (II) Tartrate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
253	甘油磷酸亞鐵 Ferrous Glycerophosphate (Iron (II) Glycerophosphate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
254	無水硫酸亞鐵 Ferrous Sulfate Dehydrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鐵之總含量不得高於 45 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
255	醋酸鎂 Magnesium Acetate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
256	天門冬胺酸鎂 Magnesium Aspartate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

257	甘胺酸鎂 Magnesium Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
258	碳酸鎂 Magnesium Carbonate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
259	氯化鎂 Magnesium Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
260	檸檬酸鎂 Magnesium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
261	反丁烯二酸鎂 Magnesium Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
262	葡庚糖酸鎂 Magnesium Gluceptate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
263	戊二酸鎂 Magnesium Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
264	甘油磷酸鎂 Magnesium Glycerophosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
265	乳酸鎂 Magnesium Lactate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
266	蘋果酸鎂 Magnesium Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
267	吡酮酸鎂 Magnesium Pidolate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		鎂之總含量不得高於 600 mg。	素時使用。
268	琥珀酸鎂 Magnesium Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎂之總含量不得高於 600 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
269	甘胺酸錳 Manganese (II) Bisglycinate (Manganous Bisglycinate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
270	HAP 螯合錳 Manganese (II) HAP Chelate (Manganous HAP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
271	HVP 螯合錳 Manganese (II) HVP Chelate (Manganous HVP Chelate)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錳之總含量不得高於 9 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
272	鉬酸銨 Ammonium Molybdate (VI)	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
273	甘胺酸鉬 Molybdenum Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
274	檸檬酸鉬 Molybdenum Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
275	反丁烯二酸鉬 Molybdenum Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
276	戊二酸鉬 Molybdenum Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

277	HAP 螯合鉬 Molybdenum HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
278	HVP 螯合鉬 Molybdenum HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
279	蘋果酸鉬 Molybdenum Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
280	琥珀酸鉬 Molybdenum Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
281	鉬酸鈉 Sodium Molybdate (VI)	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉬之總含量不得高於 350 µg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
282	硫酸鎳 Nickel (II) Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鎳之總含量不得高於 350 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
283	磷酸氫二鉀 Potassium Phosphate, Dibasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
284	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate, Monobasic	1.形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。 3.本品可於適用三歲以下幼兒之奶粉中視實際需要適量使用，且最終產品之鈣磷比需在 1.0 以上，2.0	限於補充食品中不足之營養素時使用。

		以下。	
285	磷酸氫二鈉 Sodium Phosphate, Dibasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
286	磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate Monobasic	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其磷之總含量不得高於 1200 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
287	硫酸鉀 Potassium Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鉀之總含量不得高於 80 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
288	二氧化硒 Selenium Dioxide	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
289	檸檬酸硒 Selenium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
290	HAP 螯合硒 Selenium HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
291	HVP 螯合硒 Selenium HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
292	半胱胺酸硒 Selenium Cysteine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
293	甲硫胺酸硒 Selenium Methionine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其硒之總含量不得高於 200 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
294	矽酸 Silicic Acid	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
295	二氧化矽	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食	限於補充食品

	Silicon Dioxide	用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	中不足之營養素時使用。
296	HAP 螯合矽 Silicon HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
297	HVP 螯合矽 Silicon HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
298	偏矽酸鈉 Sodium Metasilicate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
299	矽樹脂 Silicon Resin	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其矽之總含量不得高於 84 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
300	氯化亞錫 Tin (II) Chloride/ Stannous Chloride	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其錫之總含量不得高於 2 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
301	偏鈮酸鈉 Sodium Metavanadate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
302	檸檬酸鈮 Vanadium Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
303	HAP 螯合鈮 Vanadium HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
304	HVP 螯合鈮 Vanadium HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
305	硫酸氧鈮 Vanadyl Sulfate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鈮之總含量不得高於 182 µg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。

306	甘胺酸鋅 Zinc Bisglycinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
307	檸檬酸鋅 Zinc Citrate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
308	反丁烯二酸鋅 Zinc Fumarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
309	戊二酸鋅 Zinc Glutarate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
310	甘油酸鋅 Zinc Glycerate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
311	HAP 螯合鋅 Zinc HAP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
312	HVP 螯合鋅 Zinc HVP Chelate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
313	蘋果酸鋅 Zinc Malate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
314	單甲硫胺酸鋅 Zinc Monomethionine	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
315	磷酸鋅 Zinc Phosphate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其鋅之總含量不得高於 30 mg。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
316	琥珀酸鋅 Zinc Succinate	形態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，在每日食用量中，其	限於補充食品中不足之營養

		鋅之總含量不得高於 30 mg。	素時使用。
317	L-酒石酸肉酸 L-Carnitin Tartrate	本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	限於補充食品中不足之營養素時使用。
318	乙烯二胺四醋酸鐵 鈉 Ferric Sodium EDTA , EDTA FeNa	本品可使用於一般食品中以補充不足之營養素。在每日食用量中或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg；其 EDTA 之總含量不得高於 75 mg。	1.限於補充食品中不足之營養素時使用。 2.尚未准予用於嬰兒(輔助)食品。
319	亞鐵磷酸銨 Ferrous ammonium phosphate	1.一般食品，在每日食用量或每 300 g 食品(未標示每日食用量者)中，其鐵之總含量不得高於 22.5 mg。 2.本品可於特殊營養食品中視實際需要適量使用。	1.限於補充食品中不足之營養素時使用。 2.尚未准予用於嬰兒(輔助)食品。
320	氟化鉀 Potassium Fluoride	本品可用於家庭用食鹽，用量以氟離子計為 200 ppm 以下。	1.限用於重量 1,000 克以下，具完整包裝之家庭用食鹽。 2.不得同時添加氟化鈉。 3.添加氟化鉀之食鹽產品，應符合相關標示規範。
321	氟化鈉 Sodium Fluoride	本品可用於家庭用食鹽，用量以氟離子計為 200 ppm 以下。	1.限用於重量 1,000 克以下，具完整包裝之家庭用食鹽。

			2.不得同時添加氯化鉀。 3.添加氯化鈉之食鹽產品，應符合相關標示規範。
--	--	--	---

備註：

- 1.特殊營養食品應先經中央衛生主管機關審核認可。
- 2.特殊營養食品中所使用之營養添加劑，其種類、使用範圍及用量標準得不受表列規定之限制。
- 3.維生素 D₂ 及 D₃ 混合使用時，每一種之使用量除以其用量標準所得之數值(即使用量／用量標準)總和不得大於 1。
- 4.前述適用三歲以下幼兒之奶粉如同時使用編號 124 至編號 128 等五類核苷酸鹽，其每 100 大卡產品中使用量之總和不得超過 5 mg。
- 5.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。
- 6.業者製售添加前述維生素 A、D、E、B₁、B₂、B₆、B₁₂、C、菸鹼素及葉酸等十種維生素，而型態屬膠囊狀、錠狀且標示有每日食用限量之食品，應於產品包裝上標示明確的攝取量限制及「多食無益」等類似意義之詞句。

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	

		計為 0.064g/kg 以下。 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。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品； 用量為 0.5 g/kg 以下。	
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	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。
029	核黃素磷酸鈉 Riboflavin	1. 本品可使用於嬰兒食品及飲料； 用量以 Riboflavin 計為 10mg/kg	生鮮肉類、生鮮魚貝類、生鮮豆

	Phosphate, Sodium	<p>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>	<p>類、生鮮蔬菜、生鮮水果、味噌、醬油、海帶、海苔、茶等不得使用。</p>
030	<p>二氧化鈦 Titanium Dioxide</p>	<p>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</p>	<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。</p>
031	<p>食用紅色四十號鋁 麗基 Allura Red AC Aluminum Lake</p>	<p>本品可於各類食品中視實際需要適量使用。</p>	<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。</p>
032	<p>金 Gold (Metallic)</p>	<p>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。</p>	
033	<p>葉黃素 Lutein</p>	<p>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。</p> <p>2. 本品可使用於糕餅、芥末、魚卵；用量以 lutein 計為 15 mg/kg 以下。</p> <p>3. 本品可使用於蜜餞、糖漬蔬菜；用量以 lutein 計為 10 mg/kg 以下。</p> <p>4. 本品可使用於冰品、零食點心（包括經調味乳製品）；用量以 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</p>	<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。</p>

		<p>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 Aluminum Lake (New Coccine	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

	Aluminum Lake)		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 7.5 g/kg 以下。 8. 本品可使用於烏醋、點心零食、 	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>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</p>	
--	--	---	--

		<p>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：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。

第（十）類 香料

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	乙酸乙酯 Ethyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	限用為香料。
002	乙酸丁酯 Butyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
003	乙酸苄酯 Benzyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
004	乙酸苯乙酯 Phenylethyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
005	乙酸松油腦酯 Terpinyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
006	乙酸桂皮酯 Cinnamyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
007	乙酸香葉草酯 Geranyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
008	乙酸香茅酯 Citronellyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
009	乙酸沈香油酯 Linalyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
010	乙酸異戊酯 Isoamyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
011	乙酸環己酯 Cyclohexyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
012	乙酸 l-薄荷酯 l-Menthyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
013	乙基香莢蘭醛 Ethyl Vanillin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
014	乙醯乙酸乙酯 Ethyl Aceto-acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
015	丁香醇 Eugenol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

016	丁酸 Butyric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
017	丁酸乙酯 Ethyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
018	丁酸丁酯 Butyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
019	丁酸異戊酯 Isoamyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
020	丁酸環己酯 Cyclohexyl Butyrate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
021	十一酸內酯 Undecalactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
022	大茴香醛 Anisaldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
023	己酸乙酯 Ethyl Caproate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
024	己酸丙烯酯 Allyl Caproate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
025	壬酸內酯 Nonalactone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
026	甲酸香葉草酯 Geranyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
027	甲酸異戊酯 Isoamyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
028	甲酸香茅酯 Citronellyl Formate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
029	水楊酸甲酯 (冬綠油) Methyl Salicylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
030	丙酸乙酯 Ethyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
031	丙酸酯 Benzyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

032	丙酸異戊酯 Isoamyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
033	甲基β-萘酮 Methyl β-Na-Phthyl Ketone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
034	N-甲基胺基苯甲酸 甲酯 Methyl-N-Methyl Anthranilate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
035	向日花香醛 Piperonal (Heliotropin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
036	庚酸乙酯 Ethyl Oenanthate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
037	辛醛 Octyl Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
038	辛酸乙酯 Ethyl Caprylate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
039	沈香醇 Linalool	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
040	苯甲醇 Benzyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
041	苯甲醛 Benzaldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
042	苯乙酮 Acetophenone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
043	苯乙酸乙酯 Ethyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
044	苯乙酸異丁酯 Isobutyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
045	苯乙酸異戊酯 Isoamyl Phenyl Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

046	香茅醇 Citronellol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
047	香茅醛 Citronellal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
048	香葉草醇 Geraniol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
049	香莢蘭醛 Vanillin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
050	桂皮醛 Cinnamic Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
051	桂皮醇 Cinnamyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
052	桂皮酸 Cinnamic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
053	桂皮酸甲酯 Methyl Cinnamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
054	桂皮酸乙酯 Ethyl Cinnamate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
055	癸醛 Decyl Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
056	癸醇 Decyl Alcohol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
057	桉葉油精 Eucalyptol (Cincol)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
058	異丁香醇 Isoeugenol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
059	異戊酸乙酯 Ethyl Isovalerate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
060	異戊酸異戊酯 Isoamyl Iso-valerate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
061	異硫氰酸丙烯酯 Allyl Iso-thiocyanate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
062	麥芽醇	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

	Maltol	量使用。	
063	乙基麥芽醇 Ethyl Maltol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
064	胺基苯甲酸甲酯 Methyl Anthranilate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
065	羥香茅醛 Hydroxy Citronellal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
066	羥香茅二甲縮醛 Hydroxy Citronellal Dimethyl Acetal	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
067	l-柴蘇醛 l-Perill-aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
068	紫羅蘭酮 Ionone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
069	對甲基苯乙酮 p-Methyl Acetophenone	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
070	dl-薄荷腦 dl-Menthol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
071	l-薄荷腦 l-Menthol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
072	α -戊基桂皮醛 α -Amyl Cinnamic Aldehyde	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
073	檸檬油醛 Citral	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
074	環己丙酸丙烯酯 Allyl Cyclohexyl Propionate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
075	d-龍腦 d-Borneol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。
076	安息香 Benzoin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

077	酯類 Esters	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
078	醚類 Ethers	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
079	酮類 Ketones	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
080	脂肪酸類 Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
081	高級脂肪族醇類 Higher Aliphatic Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
082	高級脂肪族醛類 Higher Aliphatic Aldehydes	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
083	高級脂肪族碳氫化合物類 Higher Aliphatic Hydrocarbons	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
084	硫醇類 Thio-Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
085	硫醚類 Thio-Ethers	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
086	酚類 Phenols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
087	芳香族醇類 Aromatic Alcohols	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。

088	芳香族醛類 Aromatic Aldehydes	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
089	內酯類 Lactones	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一般認為安全無慮者始准使用。
090	L-半胱氨酸鹽酸鹽 L-Cysteine Monohydro- chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	限用為香料。

備註：

1. 香料含下列成分時，應顯著標示其成分名稱及含量。
2. 飲料使用香料含下列成分時，應符合其限量標準。

品名	使用範圍	限量標準(mg/kg)
松茸酸 (Agaric acid)	飲料	20
蘆薈素 (Aloin)		0.10
β - 杜衡精 (β - Asarone)		0.10
小檗鹼 (Berberine)		0.10
古柯鹼 (Cocaine)		不得檢出
香豆素 (Coumarin)		2.0
總氫氰酸 (Total Hydrocyanic Acid)		1.0
海棠素 (Hypericine)		0.10
蒲勒酮 (Pulegone)		100
苦木素 (Quassine)		5
奎寧 (Quinine)		85
黃樟素 (Safrole)		1.0
山道年 (Santonin)		0.10
萜酮 (α 與 β) (Thujones, α and β)		0.5

第(十一)類 調味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
003	L-天門冬酸鈉 Monosodium L-Aspartate	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
004	反丁烯二酸 Fumaric Acid	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
005	反丁烯二酸一鈉 Monosodium Fumarate	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
008	檸檬酸 Citric Acid	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
009	檸檬酸鈉 Sodium Citrate	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
010	琥珀酸 Succinic Acid	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
011	琥珀酸一鈉 Monosodium Succinate	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
012	琥珀酸二鈉 Disodium Succinate	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
013	L-麩酸 L-Glutamic Acid	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
014	L-麩酸鈉 Monosodium L-Glutamate	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
015	酒石酸 Tartaric Acid	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
016	D&DL-酒石酸鈉 D&DL-Sodium Tartrate	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
017	乳酸 Lactic Acid	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
018	乳酸鈉 Sodium Lactate	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
019	乳酸鈉液 Sodium Lactate Solution	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
020	醋酸 Acetic Acid	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
021	冰醋酸 Acetic Acid Glacial	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
022	DL-蘋果酸 (羥基丁 二酸) DL-Malic Acid (Hydroxysuccinic Acid)	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；嬰兒食品 不得使用。
023	DL-蘋果酸鈉 Sodium DL-Malate	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；嬰兒食品 不得使用。
024	葡萄糖酸 Gluconic Acid	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
025	葡萄糖酸鈉 Sodium Gluconate	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
026	葡萄糖酸液 Gluconic Acid	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

	Solution		使用
027	葡萄糖酸- δ 內酯 Glucono- δ -Lactone	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
028	胺基乙酸 Glycine	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
029	DL-胺基丙酸 DL-Alanine	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
030	5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Inosinate	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
031	5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉 Sodium 5'-Guanylate	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
032	磷酸 Phosphoric Acid	本品可使用於可樂及茶類飲料；用量為 0.6g/kg 以下。	限於食品製造或加工必須時使用
036	氯化鉀 Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	
037	檸檬酸鉀 Potassium Citrate	本品可用於各類食品中視實際需要適量使用。	
045	5'-核糖核苷酸鈣 Calcium 5'-Ribonucleotide	本品可於各種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。
052	咖啡因 Caffeine	本品可使用於飲料；用量以食品中咖啡因之總含量計為 320mg/kg 以下。	限作調味劑使用
059	茶胺酸 L-Theanine	本品可於各類食品中；用量為 1 g/kg 以下。	限作調味劑使用
060	檸檬酸二氫鈉 Sodium Dihydrogen Citrate	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。

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。

第（十一）之一類 甜味劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	D-山梨醇 D-Sorbitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1.限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
002	D-山梨醇液 70% D-Sorbitol Solution 70%	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
003	D-木糖醇 D-Xylitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
004	甘草素 Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
005	甘草酸鈉Trisodium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
006	D-甘露醇 D-Mannitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
007	糖精 Saccharin	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以Saccharin計為2.0g/kg以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以Saccharin 計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Saccharin 計為1.2 g/kg以下。 6. 本品可使用於液態膳食補充	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

		品，用量以Saccharin計為0.08 g/L以下。	
008	糖精鈉鹽 Sodium Saccharin	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Saccharin 計為 2.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Saccharin 計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Saccharin 計為1.2 g/kg以下。 6. 本品可使用於液態膳食補充品，用量以Saccharin計為0.08 g/L以下。 	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
009	環己基（代）磺醯胺酸鈉Sodium Cyclamate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Cyclamate 計為 1.25g/kg 以下。 6. 本品可使用於液態膳食補充品，用量以Cyclamate計為0.4 g/L以下。 	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
010	環己基（代）磺醯胺酸鈣Calcium Cyclamate	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉；用量以 Cyclamate 計為 1.0g/kg 以下。 2. 本品可使用於碳酸飲料；用量以 Cyclamate 計為0.2g/kg 以下。 3. 本品可使用於代糖錠劑及粉末。 4. 本品可使用於特殊營養食品。 5. 本品可使用於膠囊狀、錠狀食品；用量以Cyclamate 計為 1.25g/kg 以下。 6. 本品可使用於液態膳食補充 	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

		品，用量以Cyclamate計為0.4 g/L以下。	
011	阿斯巴甜 Aspartame	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。
012	甜菊糖苷 Steviol Glycoside	1. 本品可使用於瓜子、蜜餞及梅粉中視實際需要適量使用。 2. 本品可使用於代糖錠劑及其粉末。 3. 本品可使用於特殊營養食品。 4. 本品可使用於豆品及乳品飲料、發酵乳及其製品、冰淇淋、糕餅、口香糖、糖果、點心零食及穀類早餐，用量為0.05%以下。 5. 本品可使用於飲料、醬油、調味醬及醃製蔬菜，用量為0.1%以下。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
013	甘草萃 Licorice Extracts	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
014	醋磺內酯鉀 Acesulfame Potassium	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。 2. 生鮮禽畜肉類不得使用。
015	甘草酸銨 Ammoniated Glycyrrhizin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
016	甘草酸一銨 Monoammonium Glycyrrhizinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用	不得使用於代糖錠劑及粉末。
017	麥芽糖醇 Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
018	麥芽糖醇糖漿(氫化葡萄糖漿) Maltitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須

	Syrup (Hydrogenated Glucose Syrup)		時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
019	異麥芽酮糖醇(巴糖醇) Isomalt (Hydrogenated Palatinose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
020	乳糖醇 Lactitol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	1. 限於食品製造或加工必須時使用。 2. 嬰兒食品不得使用。
021	單尿甘酸甘草酸 Monoglucuronyl Glycyrrhetic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	不得使用於代糖錠劑及粉末。
022	索馬甜 Thaumatin	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。
023	赤藻糖醇 Erythritol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
024	蔗糖素 Sucralose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。
025	紐甜 Neotame	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	使用於特殊營養食品時，必須事先獲得中央主管機關之核准。

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. 同一食品依表列使用範圍規定混合使用甜味劑時，每一種甜味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）總和不得大於1。

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

019	海藻酸鉀 Potassium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
020	海藻酸鈣 Calcium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
021	海藻酸銨 Ammonium Alginate (Algin)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
022	羥丙基纖維素 Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
023	羥丙基甲基纖維素 Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
024	聚糊精 Polydextrose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	一次食用量中本品含量超過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 Curdlan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
026	結蘭膠 Gellan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
027	糊化澱粉(鹼處理澱粉) Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
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 Distarch Phosphate	量使用。	
029	氧化羥丙基澱粉 Oxidized Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
030	漂白澱粉 Bleached Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
031	氧化澱粉 Oxidized Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
032	醋酸澱粉 Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
033	乙醯化己二酸二澱粉 Acetylated Distarch Adipate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
034	磷酸澱粉 Monostarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
035	辛烯基丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Octenyl Succinate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
036	磷酸二澱粉 Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
037	磷酸化磷酸二澱粉 Phosphated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
038	乙醯化磷酸二澱粉 Acetylated Distarch Phosphate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
039	羥丙基澱粉 Hydroxypropyl Starch	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
042	辛烯基丁二酸鋁澱	本品可使用於各類食品；用量為	

	粉 Starch Aluminum Octenyl Succinate	20g/kg 以下。	
043	丁二酸鈉澱粉 Starch Sodium Succinate	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
044	丙醇氧二澱粉 Distarchoxy Propanol	本品可使用於各類食品；用量為 20g/kg 以下。	
047	乙基纖維素 Ethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實 際需要適量使用。	
048	乙基羥乙基纖維素 Ethyl Hydroxyethyl Cellulose	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實 際需要適量使用。	

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。

第（十三）類 結著劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	焦磷酸鉀 Potassium Pyrophosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
002	焦磷酸鈉 Sodium Pyrophosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
003	焦磷酸鈉（無水） Sodium Pyrophosphate （ Anhydrous ）	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
004	多磷酸鉀 Potassium Polyphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
005	多磷酸鈉 Sodium Polyphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
006	偏磷酸鉀 Potassium Metaphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
007	偏磷酸鈉 Sodium Metaphosphate	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
008	磷酸二氫鉀 Potassium Phosphate , Monobasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
009	磷酸二氫鈉 Sodium Phosphate , Monobasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
010	磷酸二氫鈉（無水） Sodium Phosphate ,	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。

	Monobasic (Anhydrous)	下。	使用。
011	磷酸氫二鉀 Potassium Phosphate , Dibasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
012	磷酸氫二鈉 Sodium Phosphate , Dibasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
013	磷酸氫二鈉 (無水) Sodium Phosphate , Dibasic (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
014	磷酸鉀 Potassium Phosphate , Tribasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
015	磷酸鈉 Sodium Phosphate , Tribasic	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。
016	磷酸鈉 (無水) Sodium Phosphate , Tribasic (Anhydrous)	本品可使用於肉製品及魚肉煉製品;用量以 Phosphate 計為 3g/kg 以下。	食品製造或加工必須時始得使用。

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。

第（十四）類 食品工業用化學藥品

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	氫氧化鈉 Sodium Hydroxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
002	氫氧化鉀 Potassium Hydroxide	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
003	氫氧化鈉溶液 Sodium Hydroxide Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
004	氫氧化鉀溶液 Potassium Hydroxide Solution	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
005	鹽酸 Hydrochloric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
006	硫酸 Sulfuric Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
007	草酸 Oxalic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
008	離子交換樹脂 Ion-Exchange Resin	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
009	碳酸鉀 Potassium Carbonate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。
010	碳酸鈉（無水） Sodium Carbonate （Anhydrous）	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	最後製品完成前必須中和或去除。

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。

第（十五）類 載體

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	丙二醇 Propylene Glycol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
002	甘油 Glycerol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

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。

第（十六）類 乳化劑

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	脂肪酸甘油酯 Glycerin Fatty Acid Ester (Mono-and Diglycerides)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
002	脂肪酸蔗糖酯 Sucrose Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
003	脂肪酸山梨醇酐酯 Sorbitan Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
005	脂肪酸丙二醇酯 Propylene Glycol Fatty Acid Ester	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
006	單及雙脂肪酸甘油二乙醯酒石酸酯 Diacetyl Tartaric Acid Esters of Mono-and Diglycerides (DATEM)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
007	鹼式磷酸鋁鈉 Sodium Aluminum Phosphate, Basic	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
008	聚山梨醇酐脂肪酸酯二十 Polysorbate 20	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
009	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十 Polysorbate 60	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
010	聚山梨醇酐脂肪酸酯六十五 Polysorbate 65	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
011	聚山梨醇酐脂肪酸酯八十 Polysorbate 80	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
012	羥丙基纖維素 Hydroxypropyl Cellulose	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
013	羥丙基甲基纖維素	本品可於各類食品中視實際需要	

	Hydroxypropyl Methylcellulose (Propylene Glycol Ether of Methylcellulose	適量使用。	
014	檸檬酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Citrated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
015	酒石酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Tartrated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
016	乳酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Lactated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
017	乙氧基甘油酯 Mono- and Diglycerides, Ethoxylated	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
018	磷酸甘油酯 Mono- and Diglycerides, Monosodium Phosphate Derivatives	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
019	琥珀酸甘油酯 Succinylated Monoglycerides(SMG)	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
020	脂肪酸聚合甘油酯 Polyglycerol Esters of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
021	交酯化蓖麻酸聚合甘油 酯 Polyglycerol Esters of Interesterified Ricinoleic Acids	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
022	乳酸硬脂酸鈉 Sodium Stearyl-2-Lactylate(SSL)	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
023	乳酸硬脂酸鈣 Calcium Stearyl-2-Lactylate(CSL)	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	

024	脂肪酸鹽類 Salts of Fatty Acids	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
025	聚氧化乙烯(20)山梨 醇酐單棕櫚酸酯；聚山 梨醇酐脂肪酸酯四十 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate; Polysorbate 40	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
026	聚氧化乙烯(20)山梨 醇酐單硬脂酸酯 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
027	聚氧化乙烯(20)山梨 醇酐三硬脂酸酯 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate	本品可於各類食品中視實際需要 適量使用。	
028	聚氧乙烯(40)硬脂酸酯 Polyoxyethylene (40) Stearate (Polyoxyl (40) Stearate)	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實 際需要適量使用。	
029	甘油二十二酸酯 Glyceryl Behenate	本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實 際需要適量使用。	
030	磷脂酸銨 Ammonium Phosphatide	本品可使用於可可及巧克力製 品，用量在 10 g/kg 以下。	

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。

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	醋酸聚乙烯樹脂 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	羥乙烯高級脂肪族醇 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：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。

Regulation for Contaminants & Residues

食品中真菌毒素限量標準

中華民國 98 年 12 月 04 日衛署食字第 0980462647 號令發布

中華民國 101 年 09 月 03 日署授食字第 1011302719 號令修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 食品中黃麴毒素 (Aflatoxin) 限量應符合下列標準：

食品種類	總黃麴毒素限量 (包括 Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)
花生、玉米	15 ppb 以下
米、高粱、豆類、麥類及堅果類	10 ppb 以下
食用油脂	10 ppb 以下
鮮乳	0.5 ppb 以下 (以 M ₁ 計)
乳粉	5.0 ppb 以下 (以 M ₁ 計)
其他食品	10 ppb 以下

第三條 食品中赭麴毒素 A (Ochratoxin A) 限量應符合下列標準：

食品種類	赭麴毒素 A 限量
米、麥類	5 ppb 以下
烘焙咖啡豆及咖啡粉	5 ppb 以下

第四條 食品中棒麴毒素 (Patulin) 限量應符合下列標準：

食品種類	棒麴毒素限量
蘋果汁、含蘋果汁的混合飲料	50 ppb 以下

第五條 食品中橘黴素 (Citrinin) 限量應符合下列標準：

食品種類	橘黴素限量
紅麴色素	200 ppb 以下

原料用紅麴米	5 ppm 以下
使用紅麴原料製成之食品	2 ppm 以下

第 六 條 嬰兒食品之真菌毒素限量應符合嬰兒食品類衛生標準之規定。

第 七 條 本標準自發布日施行。

食品中原子塵或放射能污染容許量標準

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十五條第二項規定訂定之。

第二條 食品中原子塵或放射能污染之限量如下：

放射性核種 食品類別	碘一三一 (I-131)	銫一三四與銫一三七 之總和 (Cs-134+Cs-137)
乳及乳製品	55 貝克/公斤 (55 Bq/kg)	50 貝克/公斤 (50 Bq/kg)
嬰兒食品	55 貝克/公斤 (55 Bq/kg)	50 貝克/公斤 (50 Bq/kg)
飲料及包裝水	100 貝克/公斤 (100 Bq/kg)	10 貝克/公斤 (10 Bq/kg)
其他食品 ⁽¹⁾⁽²⁾	100 貝克/公斤 (100 Bq/kg)	100 貝克/公斤 (100 Bq/kg)

備註：本標準適用於可能有發生核污染或輻射污染時，包括意外或惡意之行動。

⁽¹⁾乾燥或濃縮等需復水後食用之原料(如:香菇、藻類、魚貝類及蔬菜)，應以復水後供直接食用之狀態適用「其他食品」之限量；但海苔、小魚乾、魷魚乾、葡萄乾等乾燥狀態即為直接供食用狀態者，仍應直接適用「其他食品」之限量。

⁽²⁾茶葉須以飲用狀態之條件(沖泡成茶湯後)適用「飲料及包裝水」之限量。

第三條 本標準自發布日施行。

食品中多氯聯苯限量標準

中華民國 94 年 8 月 18 日衛署食字第 0940406466 號令

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第 二 條 食品中多氯聯苯限量應符合下列標準：

類 別	限 量(ppm)	備 註
鮮乳 乳製品	0.5	脂肪基準
肉 類	1.0	脂肪基準
蛋 類	0.2	
遠洋魚介類	0.5	可食部份
近海、沿岸魚介類	1.0	
淡水、養殖魚介類	1.0	
嬰幼兒食品	0.2	
紙製食品包裝材料 容器包裝	5.0	

第 三 條 本標準自發布日施行。

嬰兒食品類衛生及殘留農藥安全容許量標準

第一條 本標準依食品安全衛生管理法(以下簡稱本法)第十七條及第十五條第二項規定訂定之。

第二條 本標準適用於可替代人乳且符合十二個月以下嬰兒營養需求之粉狀或液狀嬰兒與較大嬰兒配方食品，以及含百分之二十五以上(以乾重計)穀類及豆類等成分之嬰兒穀物類輔助食品。

第三條 嬰兒食品應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 嬰兒食品之微生物限量如下：

項目/單位	採樣計畫 ⁽¹⁾		限量 ⁽²⁾		備註
	n	c	m	M	
大腸桿菌群 (<i>Coliform</i>) MPN/g	5	2	⁽³⁾ <3	10	在 n 個樣品中，允許有 ≤c 個樣品其微生物檢驗值介於 m 和 M 之間，但不允許檢驗值 ≥M。
阪崎腸桿菌 (<i>Enterobacter sakazakii</i> , <i>Cronobacter species</i>)	10	0	陰性		僅規範粉狀嬰兒配方食品
沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)	10	0	陰性		
李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)	10	0	陰性		
⁽¹⁾ n=同一批次產品應採的樣品件數 c=允許超過 m 值的最大樣品數 ⁽²⁾ m=可接受的微生物限量值 M=最大安全限量值 ⁽³⁾ m 值=「<3」為依據大腸桿菌群檢驗結果最確數表之表示方式。					

第五條 嬰兒食品之真菌毒素限量如下：

項目	嬰兒食品類別	限量 (ppb)
黃麴毒素 B1 (Aflatoxin B1)	嬰兒穀物類輔助食品	0.1 ⁽¹⁾
	特殊醫療用途嬰兒配方食品	0.1 ⁽²⁾
黃麴毒素 M1 (Aflatoxin M1)	嬰兒配方食品及較大嬰兒配 方輔助食品	0.025 ⁽²⁾
	特殊醫療用途嬰兒配方食品	0.025 ⁽²⁾
赭麴毒素 A (Ochratoxin A)	嬰兒穀物類輔助食品	0.50 ⁽¹⁾
玉米赤黴毒素 (Zearalenone)	嬰兒穀物類輔助食品	20 ⁽¹⁾
脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (Deoxynivalenol)	嬰兒穀物類輔助食品	200 ⁽¹⁾
伏馬毒素 B1+B2 (Fumonisin)	以玉米為主原料之嬰兒穀物 類輔助食品	200 ⁽¹⁾
⁽¹⁾ 乾重計。 ⁽²⁾ 乳或乳製品適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態，其 他類產品以乾重計。		

第六條 嬰兒食品之重金屬限量如下：

項目	限量(ppm)
鉛	0.02 ⁽¹⁾
錫	50 ⁽²⁾
⁽¹⁾ 適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態。 ⁽²⁾ 適用於銷售時之型態，限於以金屬罐裝之食品，不包括乾燥 或粉狀產品。	

第七條 嬰兒食品不得含有農藥殘留超過 0.01 ppm (檢驗之
 定量極限)，如農藥檢驗之定量極限大於或小於 0.01 ppm
 時，則以定量極限為準。

違反前項規定者，依違反本法第十五條第一項第五款
 規定論處。

第八條 除前條外，違反本標準者，依違反本法第十七條規定
 論處。

第九條 本標準自發布日施行。

蔬果植物類重金屬限量標準

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 蔬果植物類可食部分重金屬鉛之含量，應符合以下限量
(除以乾燥型態採收之作物外，均以鮮/濕重計)。

類別 \ 項目	鉛	適用範圍
葉菜類 (Leafy vegetables)	0.3 ppm 以下	本標準亦適用於莖莖屬中之葉菜類。
莖莖屬類 (Brassica vegetables)	0.3 ppm 以下	結球甘藍(head cabbages)、球莖甘藍(kohlrabi)、花椰菜(cauliflower)、青花菜(broccoli)、抱子甘藍(brussels sprouts)子球部位。 莖莖屬中之葉菜類不適用本標準。
根菜及塊莖類 (Root and tuber vegetables)	0.1 ppm 以下	去除頂部及土壤後之完整商品，馬鈴薯需去皮後適用。本標準不適用於根芹菜(celeriac)。
鱗莖類 (Bulb vegetables)	0.1 ppm 以下	洋蔥(dry onions)、蒜頭(garlic)，去除根部、土壤和易脫落之外皮。
果菜類 (Fruiting vegetables)	0.1 ppm 以下	去除莖後之果菜類。 甜玉米(sweet corn)和新鮮玉米(fresh corn)之外皮部分不包括。
豆菜類 (Legume vegetables)	0.2 ppm 以下	包括可供食用之豆莢。
豆類 (Pulses)	0.2 ppm 以下	包括以乾燥型態採收之乾豆類。
花生 (Peanuts)	0.2 ppm 以下	
莓(漿)果及其他小型果實類 (Berries and other small fruits)	0.2 ppm 以下	
其他未列之蔬菜及水果類 (Other vegetables and fruits)	0.1 ppm 以下	
香辛植物及其他草本植物類	0.3 ppm 以下	

(Herbs and Spices, fresh)		
---------------------------	--	--

第三條 蔬果植物類可食部分重金屬鎘之含量，應符合以下限量
(除以乾燥型態採收之作物外，均以鮮/濕重計)。

類別 \ 項目	鎘	適用範圍
葉菜類 (Leafy vegetables)	0.2 ppm 以下	本標準亦適用於莖臺屬中之葉菜類。
莖臺屬類 (Brassica vegetables)	0.05 ppm 以下	結球甘藍(head cabbages)、球莖甘藍(kohlrabi)、花椰菜(cauliflower)、青花菜(broccoli)、抱子甘藍(brussels sprouts)子球部位。 莖臺屬中之葉菜類不適用本標準。
根菜及塊莖類 (Root and tuber vegetables)	0.1 ppm 以下	去除頂部及土壤後之完整商品，馬鈴薯需去皮後適用。本標準不適用於根芹菜(celeriac)及荷蘭防風草(parsnips)。
根芹菜及荷蘭防風草 (Celeriac and parsnips)	0.2 ppm 以下	
莖菜類 (Stalk and stem vegetables)	0.1 ppm 以下	大黃(rhubarb)僅適用於葉柄(leaf stems)，朝鮮薊(globe artichoke)僅適用於花苞(flower head)，芹菜(celery)及蘆筍(asparagus)須清除黏附的土壤後適用。
鱗莖類 (Bulb vegetables)	0.05 ppm 以下	洋蔥(dry onions)、蒜頭(garlic)，去除根部、土壤和易脫落之外皮。
果菜類 (Fruiting vegetables)	0.05 ppm 以下	去除莖後之果菜類。 甜玉米(sweet corn)和新鮮玉米(fresh corn)之外皮部分不包括。
豆菜類 (Legume vegetables)	0.1 ppm 以下	包括可供食用之豆莢。
豆類 (Pulses)	0.1 ppm 以下	包括以乾燥型態採收之乾豆類。不適用於黃豆。

黃豆 (Soy beans)	0.2 ppm 以下	
花生 (Peanuts)	0.2 ppm 以下	
其他未列之蔬菜及 水果類 (Other vegetables and fruits)	0.05 ppm 以下	
香辛植物及其他草 本植物類 (Herbs and Spices, fresh)	0.2 ppm 以下	

第 四 條 本標準自發布日施行。

食米重金屬限量標準

中華民國 93 年 03 月 05 日衛署食字第 0930402094 號令發布修正

中華民國 96 年 08 月 29 日衛署食字第 0960406206 號令發布修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令發布修正

第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第 二 條 食米中重金屬含量應符合以下限量：

項 目	限 量
汞	0.05 ppm
鎘	0.4 ppm
鉛	0.2 ppm

第 三 條 本標準自發布日施行。

牛羊豬及家禽可食性內臟重金屬限量標準

中華民國 93 年 06 月 29 日衛署食字第 0930408279 號令發布
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第 二 條 重金屬限量：

項 目	限 量 (濕 重)
鉛	0.5 ppm

第 三 條 本標準自發布日施行。

食用菇類重金屬限量標準

中華民國 96 年 06 月 29 日衛署食字第 0960404397 號令發布
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第 二 條 本標準適用食用菇類之子實體，不適用其菌絲體。

第 三 條 食用菇類中重金屬含量應符合以下限量：

項 目	限 量 (以乾重計)
鉛	3 ppm 以下
鎘	2 ppm 以下

第 四 條 本標準自發布日施行。

一般食品衛生標準

中華民國 96 年 12 月 21 日衛署食字第 0960408889 號令發布

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 食品衛生，除法規另有規定外，應符合本標準。

第三條 一般食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 一般食品之微生物限量如下：

類別 \ 項目	每公克中大腸桿菌群 (Coliform)最確數 (MPN/g)	每公克中大腸桿菌 (<i>E. coli</i>)最確數 (MPN/g)
不需再調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）即可供食用之一般食品	10 ³ 以下	陰性
需經調理（包括清洗、去皮、加熱、煮熟等）始可供食用之一般食品	-	-

第五條 本標準自發布日施行。

生食用食品類衛生標準

中華民國 76 年 05 月 19 日衛署食字第 661565 號公告

中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正

中華民國 96 年 12 月 21 日衛署食字第 0960408889 號令發布

中華民國 100 年 08 月 05 日署授食字第 1001302260 號令修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令公告

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 生食用食品係指經清洗、去皮等調理過程處理後可立即供食之食品。

第三條 生食用食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 生食用食品之微生物限量如下：

類別 \ 項目	生菌數 (CFU/g)	大腸桿菌群 (MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	揮發性鹽基態 氮 (mg/100g)
生食用魚介類	10 ⁵ 以下	10 ³ 以下	陰性	15 mg 以下
生食用水果類	-	10 ³ 以下	10 以下	-
生食用蔬菜類	-	10 ³ 以下	10 以下	-

第五條 本標準自發布日施行。

乳品類衛生標準

中華民國九十三年八月十七日行政院衛生署衛署食字第 0930410787 號令訂定
 中華民國九十五年十一月二十四日行政院衛生署衛署食字第 095040949 8 號令修正
 中華民國九十七年七月十六日行政院衛生署衛署食字第 0970405149 號令修正
 中華民國一百零二年八月二十日衛生福利部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 乳品類應符合下列標準：

種類	項目	性 狀	酸度 (以乳 酸計)	每公克中 生菌數	每公克中 大腸桿菌 群最確數	每公克中 大腸桿菌 最確數	食品添 加物	備 註
液 態 乳	全脂鮮乳	一、不得有腐敗、變色或異常之臭味。 二、保久乳及保久調味乳之乳汁不得有凝結、沉澱。	0.18% 以下	五萬以下	10 以下	陰 性	不得添 加	不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.) 及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins)。
	低脂鮮乳			經保溫試驗(37°C, 七天)檢查合格,且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰 性			
	脫脂鮮乳							
	保久乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
乳 粉	全脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性	應符合食品添加物使用範圍及限量標準。	
	脫脂乳粉			五萬以下	10 以下	陰 性		
	調味乳粉							
	調製乳粉							
煉 乳	不加糖煉乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖全脂煉乳			五萬以下	10 以下	陰 性		
	加糖脫脂煉乳							
	調味乳			五萬以下	10 以下	陰 性		

調味液態乳	保久調味乳		經保溫試驗 (37°C, 七天)檢查合格,且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。	陰性		
乳油			五萬以下	10 以下	陰性	
乳酪			五萬以下	10 以下	陰性	
乾酪					100 以下	
發酵乳				10 以下, 但經加熱殺菌者應為陰性。	陰性	<p>一、凝態發酵乳及濃稠發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一千萬個以上,加熱殺菌者除外。</p> <p>二、稀釋發酵乳及濃縮發酵乳每公克應含活性可食用發酵菌一百萬個以上,加熱殺菌者除外。</p> <p>三、不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella</i> spp.)及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins),</p>

乳清粉			五萬以下	10 以下	陰 性	<p>一、限作食品加工原料使用。</p> <p>二、不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella spp.</i>)及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins)。</p>
其他乳品			五萬以下	10 以下	陰 性	<p>不得檢出李斯特菌(<i>Listeria monocytogenes</i>)、沙門氏菌(<i>Salmonella spp.</i>)及金黃色葡萄球菌腸毒素(staphylococcal enterotoxins)。</p>
備註：鮮乳及乳粉包括牛、羊乳。						

第 三 條 本標準自發布日施行。

蛋類衛生標準

中華民國 76 年 02 月 21 日衛署食字第 647159 號公告

中華民國 90 年 05 月 28 日衛署食字第 0900032514 號公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號公告

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 蛋類之重金屬含量應符合以下限量：

重金屬	限量標準
鉛	0.3 ppm 以下
銅	5 ppm 以下

第三條 本標準自發布日施行。

水產動物類衛生標準

中華民國 98 年 11 月 30 日衛署食字第 0980462399 號令公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 水產動物可食部分中重金屬含量應符合以下限量(以濕重計)：

類 別 \ 項 目	甲基汞	鎘	鉛
鯨、鯊、旗、鮪魚、油魚	2 ppm 以下		
鱈魚、鯉魚、鯛魚、鯰魚、鮫鰈魚、嘉鱸魚、比目魚、烏魚、魴魚、帶魚、鯨 鯪、烏鯧、鹹、鱒魚、金錢魚、鰻魚、梭子魚	1ppm 以下	0.3 ppm 以下	0.3 ppm 以下
其他魚類	0.5 ppm 以下		
貝類	0.5 ppm 以下	2 ppm 以下	2 ppm 以下
頭足類 (去除內臟)	0.5 ppm 以下	2 ppm 以下	1 ppm 以下
甲殼類	0.5 ppm 以下	0.5 ppm 以下	0.5 ppm 以下

第三條 本標準自發布日施行。

飲料類衛生標準

中華民國 96 年 07 月 05 日衛署食字第 0960404584 號令發布
中華民國 99 年 05 月 05 日署授食字第 0991301019 號令修正第四條、第六條
中華民國 100 年 07 月 29 日署授食字第 1001302250 號令修正第四條、第五條
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第 一 條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第 二 條 飲料類之原料水水質應符合飲用水水質標準。
- 第 三 條 有容器或包裝之液態飲料，其咖啡因含量應符合下列之規定：
- 一、咖啡飲料：標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。
 - 二、茶及可可飲料：咖啡因含量不得超過 50 mg/100 mL (500 ppm)。標示低咖啡因者，其咖啡因含量不得超過 2 mg/100 mL (20 ppm)。
 - 三、茶、咖啡及可可以外之飲料：若含咖啡因，其咖啡因含量不得超過 32 mg/100 mL (320 ppm)。

第 四 條 重金屬最大容許量：

項 目	限 量 (ppm)
砷	0.2
鉛	0.3
銅	5.0
錫	(金屬罐裝飲料) 150
銻	0.15

備註：重金屬限量規定暫不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁。

第五條 微生物限量：

類別	限 量			
	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)	沙門氏菌
一、含有碳酸之飲料：包括汽水、可樂及其他添加碳酸之飲料。	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在100以下	10以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
二、果蔬汁及果蔬汁飲料				
(一)未經稀釋及商業殺菌之鮮榨天然果蔬汁	-	10 ³ 以下	10以下	陰性
(二)還原果蔬汁、果蔬汁飲料、果漿(蜜)及其他類似製品	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在200以下	10以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
(三)發酵果蔬汁、發酵果蔬汁飲料	-	10以下；但經加熱殺菌者應為陰性	陰 性	陰性
三、以食品原料萃取而得之飲料(包括咖啡、可可、茶或以穀物、豆類等原料萃取、磨製或發酵而成，供飲用之飲料)	10 ⁴ 以下；但有容器或包裝者應在200以下	10以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
四、添加乳酸或稀釋發酵乳調味之酸性飲料	-	10以下；但有容器或包裝者應為陰性	陰 性	陰性
備註：即時調製且為方便外帶所為之暫時性包裝，非用以延長產品儲存期限者，不以「有容器或包裝者」之類別判定。				

第 六 條 本標準自中華民國九十七年一月一日施行。
本標準修正條文自發布日施行。

冰類衛生標準

中華民國 65 年 02 月 20 日衛署藥字第 103816 號公告
中華民國 73 年 11 月 03 日衛署食字第 498721 號公告修正
中華民國 75 年 11 月 21 日衛署食字第 621464 號公告修正
中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正
中華民國 88 年 04 月 26 日衛署食字第 88027006 號公告修正
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 冰類之原料水水質應符合飲用水水質標準。

第三條 食用冰塊之重金屬最大容許量：

種類	最大容許量 (ppm)
砷	0.05
鉛	0.05
鋅	5.0
銅	1.0
汞	0.001
鎘	0.005

第四條 冰類之微生物限量：

內容	生菌數 (cfu/mL)	大腸桿菌群 (MPN/mL)	大腸桿菌 (MPN/mL)
一、食用冰塊。	(融解水) 100 以 下	(融解水) 陰 性	

<p>二、刨冰、冰棒、冰磚及其他類似製品：</p> <p>1. 含有果實水 果實汁 果實香精及其他類似製品。</p> <p>2. 含有咖啡、可可、穀物、紅豆、綠豆 花生或其他植物性原料者。</p>			
<p>三、冷凍冰果：</p> <p>1. 含有乾果、蜜餞、糕點等冷品與冰混製之各種液體冷凍冰果。</p> <p>2. 含有鮮果實 鮮果醬之各種冷凍冰果。</p>	(融解水) 10^5 以下	(融解水) 100 以下	(融解水) 陰性
<p>四、含有乳成分或乳製品之各種冰類製品與冷凍冰果。</p>			

第五條 本標準自發布日施行。

食品原料口香糖及泡泡糖基劑衛生標準

中華民國 73 年 11 月 15 日衛署食字第 498933 號公告
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號公告

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 口香糖及泡泡糖可使用之基劑如附表，應由符合該表中所列各項規定之物質一種或多種組成，其各成分之使用量不得超過加工所必需者。除附表中所列物質外，亦可含依「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」之規定准用於口香糖及泡泡糖中之食品添加物。
- 第三條 口香糖及泡泡糖基劑之重金屬限量：
一、砷：3 ppm 以下(以 As 計)。
二、鉛：3 ppm 以下。
三、重金屬：0.004 % 以下(以 Pb 計)。
- 第四條 口香糖及泡泡糖基劑之微生物限量，應符合「一般食品衛生標準」之規定。
- 第五條 本標準自發布日施行。

附表 咀嚼基劑法表

一、天然咀嚼基劑(凝結或濃縮之植物乳膠)		
乳膠名稱	來源	
	科名	屬名及種名
1.Chicle	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
2.Chiquibul	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.)
3.Crown gum	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
4.Gutta hang kang	Sapotaceae(山欖科)	Palaquium leiocarpum Boerl 及 Palaquium oblongifolium Burck.
5.Massaranduba balata 及 去除溶劑之 Massaranduba balata 萃取 樹脂	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara huberi (Ducke) Chevalier.
6.Massaranduba chocolate	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara solimoesensisGilly.
7.Nispero	Sapotaceae(山欖科)	Sapodilla (或 Manilkara zapota L.) 及 Manilkara chicle Gilly.
8.Rosidinha (或 rosadinha)	Sapotaceae(山欖科)	Micropholis (或 Sideroxylon)屬
9.Venezuelan chicle	Sapotaceae(山欖科)	Manilkara williamsii Standley 及相關品 種
10.Jelutong	Apocynaceae (夾竹 桃科)	Dyera costulata Hook,F.及 Dyera lowii Hook,F.
11.Lече caspi (或 sorva)	Apocynaceae (夾竹 桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
12.Pendare	Apocynaceae (夾竹 桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.及 Couma utilis (Mart.)Muell. Arg.
13.Perillo	Apocynaceae (夾竹 桃科)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.及 Couma utilis (Mart.)Muell. Arg.
14.Lече de vaca	Moraceae(桑科)	Brosimum utile(H.B.K.) Pittier,Poulsenia 屬及 Lacmellea standleyi(Woodson)

	Apocynaceae(夾竹桃科)	Monachino.
15.Niger gutta	Moraceae(桑科)	Ficus platyphylla Del.
16.Tunu (或 tuno)	Moraceae(桑科)	Castilla fallax Cook.
17.Chilte	Euphorbiaceae(大科)	Cnidocolus (或 Jatropha) elasticus Lundell 及 Cnidocolus tepiquensis(Cost. 及 Gall.) McVaugh.
18.天然橡膠(煙薄片或乳膠固體)	Euphorbiaceae(大科)	Hevea brasiliensis.

二、合成咀嚼基劑

序號	中文名	英文名
1	丁二烯--苯乙烯膠	Butadiene-styrene Rubber
2	石油蠟	Petroleum Wax
3	合成石油蠟	Petroleum Wax, Synthetic
4	合成石蠟	Paraffin, Synthetic
5	異丁烯--甲基丁二烯共聚物(異丁烯橡膠)	Isobutylene-isoprene Copolymer (Butyl Rubber)
6	聚乙烯	Polyethylene
7	聚異丁烯	Polyisobutylene
8	聚醋酸乙烯酯	Polyvinyl Acetate

三、增塑劑(軟化劑)

序號	中文名	英文名
1	乙醯蓖麻油酸甲酯	Methyl Acetyl Ricinolate
2	木松香甘油酯	Glycerol Ester of Wood Rosin
3	羊毛脂	Lanolin
4	米糠蠟	Rice Bran Wax
5	妥爾油松香甘油酯	Glycerol Ester of Tall Oil Rosin
6	松香膠甘油酯	Glycerol Ester of Gum Rosin
7	部分二元化松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Dimerized Rosin
8	部分氫化松香甲酯	Methyl Ester of Rosin, Partially Hydrogenated

9	部分氫化膠或木松香甘油酯	Glycerol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
10	部分氫化膠或木松香季戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Partially Hydrogenated Gum or Wood Rosin
11	硬脂酸	Stearic Acid
12	硬脂酸鉀及硬脂酸鈉	Sodium and Potassium Stearate
13	聚丁烯	Polybutylene
14	聚松香甘油酯	Glycerol Ester of Polymerized Rosin
15	膠或木松香之季戊四醇酯	Pentaerythritol Ester of Gum or Wood Rosin
四、萜烯樹脂類(Terpene Resins)		
序號	中文名	英文名
1	天然樹脂	Natural Resin
2	合成樹脂	Synthetic Resin

食用油脂類衛生標準

中華民國 65 年 02 月 20 日衛署藥字第 103816 號公告

中華民國 76 年 11 月 30 日衛署食字第 703050 號公告修正

中華民國 77 年 10 月 17 日衛署食字第 762040 號公告修正

中華民國 82 年 01 月 04 日衛署食字第 8189322 號公告修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 重金屬及芥酸之最大容許量：

種類	最大容許量
銅	0.4 ppm
汞	0.05 ppm
砷	0.1 ppm
鉛	0.1 ppm
芥酸	5.0 %

第三條 添加油脂之食品，其芥酸含量應為該食品中油脂含量之 5.0%以下。

第四條 使用食品添加物時，應符合食品添加物使用範圍及限量之規定。

第五條 食用油脂之黃麴毒素限量應符合食品中黃麴毒素限量標準之規定。

第六條 本標準自發布日施行。

生熟食混合即食食品類衛生標準

中華民國 96 年 12 月 21 日衛署食字第 0960408889 號令發布
中華民國 102 年 08 月 5 日署授食字第 1001302260 號令修正
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 生熟食混合即食食品係指同時含有生熟食原料之即食性食品。
- 第三條 生、熟食混合即食食品之性狀應具原有之良好風味及色澤，不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染、發霉或含有異物、寄生蟲。

第四條 生熟食混合即食食品之微生物限量如下：

項 目	限 量
大腸桿菌群 (MPN/g)	10 ³ 以下
大腸桿菌 (MPN/g)	陰性

第五條 本標準自發布日施行。

食鹽衛生標準

中華民國 95 年 01 月 16 日衛署食字第 0950400105 號令發布
中華民國 98 年 01 月 15 日衛署食字第 0980400173 號令修正
中華民國 99 年 07 月 28 日署授食字第 0991302228 號令修正
中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準所稱之食鹽，係指由海水、鹽礦或天然鹵水精製所得，供為一般食用及食品加工使用，其氯化鈉含量以乾重計不得少於 97%。另以海洋斜溫層以下(約海平面二百公尺以下)深層海水精製之食鹽，其氯化鈉含量以乾重計不得少於 95%。
衍生自工業副產品之再生鹽不得供為食用。
本標準亦適用作為食品添加物 營養素載體的鹽類及複方鹽的原料鹽。

第三條 食鹽中重金屬之最大容許量：

種類	最大容許量 (ppm)
砷	0.2
銅	2
鉛	2
鎘	0.2
汞	0.1

第四條 本標準自發布日施行。

醬油類單氯丙二醇衛生標準

中華民國 88 年 11 月 05 日衛署食字第 88072129 號公告

中華民國 90 年 09 月 07 日衛署食字第 0900056973 號公告

中華民國 98 年 01 月 15 日衛署食字第 0980400148 號令公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準所稱之醬油類，係指醬油及以醬油為主調製而成之調味製品，譬如醬油膏、蠔油等。
- 第三條 醬油類中單氯丙二醇(簡稱 3-MCPD)含量應在 0.4 ppm 以下。
- 第四條 本標準自發布日施行。

藻類食品衛生標準

中華民國 102 年 8 月 21 日部授食字 1021350295 號令訂定

- 第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。
- 第二條 本標準適用於可供食用之藍藻、綠藻、褐藻及紅藻等食品。
- 第三條 藻類食品之微生物限量要求，依不同之型態(如生鮮或加工等)，適用「一般食品衛生標準」、「生食用食品類衛生標準」或「生熟食混合即食食品類衛生標準」。
- 第四條 藻類食品中重金屬含量應符合以下限量標準：

項目	限量(ppm)
鉛	1.0
鎘	1.0
汞	0.5
無機砷	1.0

備註：以含 85%水分之新鮮藻類計。

- 第五條 脫鎂葉綠酸鹽(Pheophorbide)限量：

項目	類別	
	綠藻	藍藻
既存脫鎂葉綠酸鹽	60 mg/100g	50 mg/100g
總脫鎂葉綠酸鹽	80 mg/100g	100 mg/100g

備註：

- 1.本表僅適用於水分含量 7%以下之綠藻及藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用。
- 2.「mg/100g」係指每 100g 產品中既存脫鎂葉綠酸鹽或總脫鎂葉綠酸鹽之含量(mg)。

第 六 條 本標準自發布日施行。

健康食品衛生標準

發文日期：中華民國八十八年六月二十一日

發文字號：衛署食字第八八〇三六一七〇號公告

健康食品原子塵、放射能污染之安全容許量標準

「健康食品原子塵、放射能污染之安全容許量標準」準用現行食品衛生標準。

健康食品器具、容器、包裝衛生標準

準用現行食品衛生標準。

健康食品殘留農藥安全容許量標準

「健康食品殘留農藥安全容許量標準」規定其使用之原料均須符合現行「殘留農藥安全容許量標準」及「禽畜產品中殘留農藥限量標準」。

健康食品衛生標準

1. 性狀標準：應具原有之風味及色澤。不得有腐敗、變色、異味、污染、發霉或含有異物。
2. 細菌限量：病原菌不得檢出。
3. 重金屬：最大容許量為 20 ppm(以鉛計)；砷最大容許量為 2 ppm。

罐頭食品類衛生標準

中華民國 65 年 02 月 20 日衛署藥字第 103816 號公告

中華民國 75 年 12 月 10 日衛署食字第 621938 號公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 金屬罐裝之罐頭食品應符合下列規定：

- 一、外觀：不得有膨罐、污銹罐、彈性或急跳罐、嚴重凹罐之現象，並不得有切罐、斷封、尖銳捲緣、疑似捲封、捲緣不平、唇狀、舌狀、側封不正常等可能引起漏罐危險之現象。
- 二、罐內壁：不得有嚴重脫錫、脫漆、變黑或其他特異之變色等現象。
- 三、內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。
- 四、耐壓：加壓於罐內，一號罐以下小型罐在 1 公斤/平方公分（15 磅/平方吋），一號罐或一號罐以上大型罐在 0.7 公斤/平方公分（10 磅/平方吋）經三分鐘不漏氣。
- 五、經保溫試驗（37 °C，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。
- 六、捲封品質應符合 CNS 827 食品罐頭用圓形金屬空罐國家標準之規定。
- 七、重金屬最大容許量：

項目	最大容許量(ppm)	備註
鉛	1.5	罐頭飲料類不在此限。
錫	250	

第三條 殺菌袋裝之罐頭食品應符合下列規定：

- 一、外觀：不得有膨袋、穿孔、污穢及其他不良現象。
- 二、密封：熱熔融密封部應完整，熱封內面不得夾有內容物或外雜物。
- 三、耐壓及熱熔融密封部強度應符合 CNS 11210 殺菌袋(盒)裝食品國家標準之規定。

四、內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。

五、經保溫試驗（37°C，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。

第 四 條 玻璃瓶裝之罐頭食品應符合下列規定

一、外觀：玻璃瓶之封蓋，不得有斜蓋或密閉不緊等外觀檢查密封不完全之缺點。

二、內容物：不得有異臭、異味、不良之變色、污染或含有異物。

三、經保溫試驗（37°C，十天）檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。

第 五 條 本標準自發布日施行。

冷凍食品類衛生標準

中華民國 76 年 05 月 19 日衛署食字第 661565 號公告

中華民國 81 年 08 月 26 日衛署食字第 8143635 號公告修正

中華民國 87 年 06 月 16 日衛署食字第 87032655 號公告修正

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 冷凍食品不得有腐敗、不良變色、異臭、異味、污染或含有異物、寄生蟲。

第三條 冷凍食品之微生物及揮發性鹽基態氮限量：

項目 類別	生菌數 (cfu/g)	大腸桿菌 群(MPN/g)	大腸桿菌 (MPN/g)	揮發性鹽基態氮 (mg/100g)
冷凍鮮魚介 類(但冷凍 生食用魚介 類除外)	三百萬以下		10 以下	25 以下(但板鰓 類應在 50 以下)
冷凍生食用 魚介類	十萬以下	10 以下	陰 性	15 以下
冷凍 水果類	十萬以下		10 以下	
冷凍 蔬菜類	直接供食 者：十萬以 下		10 以下	

	需加熱調理 後始得供食 者：三百萬 以下		10 以下	
其他不需加 熱調理即可 供食之冷凍 食品類	十萬以下	10 以下	陰 性	
其他需加熱 調理始得供 食之冷凍食 品類	凍結前已加 熱處理者： 十萬以下	10 以下	陰 性	15 以下
	凍結前未加 熱處理者： 三百萬以下		50 以下	

第 四 條 本標準自發布日施行。

食品中污染物質及毒素衛生標準

第一條 本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 本標準所稱之污染物質，係指食品於製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣中產生或污染者，或因環境之污染，非有意添加而存在於食品者，但不包括蟲體碎片、毛髮或其他外來異物。

本標準所稱之毒素，包括真菌毒素、海洋生物毒素及植物天然毒素。

本標準之訂定範圍，不包括農藥、動物用藥及加工助劑之殘留，亦不包括食品中之原子塵或放射能污染物、多氯聯苯及戴奧辛之限量及食品中微生物之衛生標準所規範之微生物及其毒素。

第三條 食品中之重金屬限量，應符合附表一之規定。

第四條 食品中之真菌毒素限量，應符合附表二之規定。

第五條 食品中所含其他污染物質及毒素之限量，應符合附表三之規定。

第六條 本標準自中華民國一百零八年一月一日施行。

附表一、食品中重金屬之限量

1 總砷(Total Arsenic)及無機砷(Inorganic Arsenic)			
食品		限量(mg/kg)	
		總砷	無機砷
1.1	穀類		
1.1.1	米(去殼), 如: 糙米、胚芽米		0.35 ⁽¹⁾
1.1.2	米(碾白), 如: 白米		0.2 ⁽¹⁾
1.1.3	供為製造嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾ 之原料米		0.1 ⁽¹⁾
1.1.4	其他穀類	1	
1.2	藻類		1.0 ⁽²⁾
1.3	水產動物類		
1.3.1	魚類		0.5 ⁽²⁾
1.3.2	貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)		0.5 ⁽²⁾
1.3.3	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)		0.5 ⁽²⁾
1.3.4	其他水產動物 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
1.4	食用油脂 ⁽⁴⁾		
1.4.1	供食用之油及脂肪	0.1	
1.4.2	脂肪抹醬及以脂肪為主要成分之混合抹醬(Fat spreads and blended spreads) ⁽⁵⁾	0.1	
1.5	包裝飲用水及盛裝飲用水	0.01	
1.6	飲料(不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁)	0.2	
1.7	食鹽 ⁽⁶⁾	0.2	
1.8	食用冰塊 ⁽⁷⁾	0.01	
2 鉛(Lead)			
食品		限量(mg/kg)	
2.1	穀類		
2.1.1	穀類(包括米)		0.2
2.2	蔬果植物類		
2.2.1	葉菜類(Leafy vegetables), 亦適用於莖臺屬中之葉菜類。		0.3 ⁽²⁾
2.2.2	莖臺屬類(Brassica vegetables): 包括結球甘藍(head cabbages)、球莖甘藍(kohlrabi)、花椰菜(cauliflower)、青花菜(broccoli)、抱子甘藍(brussels sprouts)子球部位。莖臺屬中之葉菜類不適用本標準		0.1 ⁽²⁾
2.2.3	根菜及塊莖類(Root and tuber vegetables): 去除頂部及土壤後之完整商品, 馬鈴薯需去皮後適用。本標準不		0.1 ⁽²⁾

	適用於根芹菜(celeriac)	
2.2.4	鱗莖類(Bulb vegetables)：洋蔥、蒜頭(garlic)，去除根部、土壤和易脫落之外皮	0.1 ⁽²⁾
2.2.5	果菜類(Fruiting vegetables)：去除莖後適用，玉米不包括其外皮；不包括甜玉米(sweet corn)	0.05 ⁽²⁾
2.2.6	豆菜類(Legume vegetables)，包括可供食用之豆莢	0.1 ⁽²⁾
2.2.7	豆類(Pulses)，包括以乾燥型態採收之乾豆類	0.2 ⁽²⁾
2.2.8	花生(Peanuts)	0.2 ⁽²⁾
2.2.9	蔓越莓(Cranberry)、醋栗(Currants)、接骨木果實(Elderberry)及草莓(Strawberry)	0.2 ⁽²⁾
2.2.10	其他未列之蔬菜及水果類(Other vegetables and fruits)，經去核、梗、冠、籽等非供食用之部位後適用	0.1 ⁽²⁾
2.2.11	食用橄欖(table olives)	0.4 ⁽¹⁶⁾
2.2.12	香草植物及香辛植物類(Herbs and Spices)	0.3 ⁽²⁾
2.2.13	藻類	1.0 ⁽²⁾
2.2.14	菇蕈類 ⁽⁸⁾	3 ⁽⁹⁾
2.3	水產動物類	
2.3.1	魚類	0.3 ⁽²⁾
2.3.2	貝類(不含殼)	1.5 ⁽²⁾
2.3.3	頭足類(去除內臟)	0.3 ⁽²⁾
2.3.4	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)	0.5 ⁽²⁾
2.3.5	其他水產動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾
2.4	禽畜產品類	
2.4.1	牛、羊、豬、禽之肌肉	0.1 ⁽²⁾
2.4.2	牛、羊、豬、禽之可食性內臟	0.5 ⁽²⁾
2.4.3	蛋(不含殼)	0.3
2.5	食用油脂 ⁽⁴⁾	
2.5.1	供食用之油及脂肪	0.1
2.5.2	脂肪抹醬及以脂肪為主要成分之混合抹醬(Fat spreads and blended spreads) ⁽⁵⁾	0.1
2.6	乳品類	
2.6.1	乳及二級乳製品 ⁽¹⁷⁾ ，經脫水處理之乳品，得依濃縮係數回推適用	0.02 ⁽¹⁶⁾
2.6.2	奶油(Butter)、乳脂(Cream)及其他僅以乳或乳製品之脂肪為來源所製得之產品	0.1 ⁽¹⁶⁾
2.7	飲料	
2.7.1	天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包括濃縮果蔬	0.03

	汁以及以莓果或其他小型果實製得之果汁、果漿(蜜)	
2.7.2	莓果或小型果實之天然果蔬汁、還原果蔬汁、果漿(蜜)，不包括濃縮果蔬汁	0.05
2.7.3	除本表第 2.7.1、2.7.2 項及濃縮果蔬汁以外之其他供直接飲用之飲料	0.3
2.8	包裝飲用水及盛裝飲用水	0.01
2.9	罐頭食品(Canned foods)	
2.9.1	罐頭蔬菜，莖莖屬蔬菜罐頭不適用	0.1
2.9.2	罐頭水果	0.1
2.9.3	其他罐頭食品(罐頭飲料類除外，另依 2.7 項類別適用)	1
2.10	嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾	
2.10.1	嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾	
	-液狀型式販售者	0.010 ⁽¹⁶⁾
	-粉狀型式販售者	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.2	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽¹³⁾ 及供幼兒食用之特殊醫療用途配方食品	
	-液狀型式販售者	0.010 ⁽¹⁶⁾
	-粉狀型式販售者	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.3	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹⁴⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁵⁾	0.050 ⁽¹⁶⁾
2.10.4	標示及販售供嬰兒及幼兒飲用之飲品，本表中第 2.10.1、2.10.2 及 2.10.3 項之液狀形式產品除外	0.030 ⁽¹⁶⁾
2.11	食鹽 ⁽⁶⁾	2
2.12	食用冰塊 ⁽⁷⁾	0.01
2.13	蜂蜜	0.1
2.14	果醬(Jams)和果凍(Jellies)	1
3	鎘(Cadmium)	
	食品	限量(mg/kg)
3.1	穀類	
3.1.1	米	0.4
3.1.2	麥類(Wheat grains)	0.2
3.1.3	供直接食用之麥麩(wheat bran)及小麥胚芽(wheat germ)	0.2
3.1.4	其他穀類	0.1
3.2	蔬果植物類	
3.2.1	葉菜類(Leafy vegetables)，亦適用於莖莖屬中之葉菜類	0.2 ⁽²⁾
3.2.2	莖莖屬類(Brassica vegetables)：包括結球甘藍(head cabbages)、球莖甘藍(kohlrabi)、花椰菜(cauliflower)、	0.05 ⁽²⁾

	青花菜(broccoli)、抱子甘藍(brussels sprouts)子球部位。莖莖屬中之葉菜類不適用本標準	
3.2.3	根菜及塊莖類(Root and tuber vegetables)：去除頂部及土壤後之完整商品，馬鈴薯需去皮後適用。本標準不適用於根芹菜(celeriac)及荷蘭防風草(parsnips)	0.1 ⁽²⁾
3.2.4	根芹菜及荷蘭防風草(Celeriac and parsnips)	0.2 ⁽²⁾
3.2.5	莖菜類(Stalk and stem vegetables)：大黃(rhubarb)僅適用於葉柄(leaf stems)，朝鮮薊(globe artichoke)僅適用於花苞(flower head)，芹菜(celery)及蘆筍(asparagus)須清除黏附的土壤後適用	0.1 ⁽²⁾
3.2.6	鱗莖類(Bulb vegetables)：洋蔥、蒜頭(garlic)，去除根部、土壤和易脫落之外皮	0.05 ⁽²⁾
3.2.7	果菜類(Fruiting vegetables)：去除莖後適用。甜玉米(sweet corn)和新鮮玉米(fresh corn)之外皮部分不包括	0.05 ⁽²⁾
3.2.8	豆菜類(Legume vegetables)，包括可供食用之豆莢	0.1 ⁽²⁾
3.2.9	豆類(Pulses)，包括以乾燥型態採收之乾豆類。不適用於黃豆	0.1 ⁽²⁾
3.2.10	黃豆(Soy beans)及花生(Peanuts)	0.2 ⁽²⁾
3.2.11	其他未列之蔬菜及水果類(Other vegetables and fruits)	0.05 ⁽²⁾
3.2.12	香草植物及香辛植物類(Herbs and Spices)	0.2 ⁽²⁾
3.2.13	藻類	1.0 ⁽²⁾
3.2.14	菇蕈類 ⁽⁸⁾	2 ⁽⁹⁾
3.3	水產動物類	
3.3.1	鯖(<i>Scomber</i> 屬)、鮪鯉類(<i>Thunnus</i> 屬、 <i>Euthynnus</i> 屬、 <i>Katsuwonus pelamis</i>)、bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>)	0.1 ⁽²⁾
3.3.2	圓花鯉(<i>Auxis</i> 屬)	0.15 ⁽²⁾
3.3.3	鯷魚(<i>Engraulis</i> 屬)、劍魚/劍旗魚、沙丁魚(<i>Sardina pilchardus</i>)	0.25 ⁽²⁾
3.3.4	其他魚類	0.05 ⁽²⁾
3.3.5	貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)	1 ⁽²⁾
3.3.6	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)	0.5 ⁽²⁾
3.3.7	其他水產動物 ⁽³⁾	0.3 ⁽²⁾
3.4	禽畜產品類	
3.4.1	牛、羊、豬、禽之肌肉	0.050 ⁽²⁾
3.4.2	馬之肌肉	0.20 ⁽²⁾
3.4.3	牛、羊、豬、禽、馬之肝臟	0.50 ⁽²⁾

3.4.4	牛、羊、豬、禽、馬之腎臟	1.0 ⁽²⁾	
3.5	包裝飲用水及盛裝飲用水	0.003	
3.6	嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾		
3.6.1	嬰幼兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ -以牛乳蛋白或蛋白水解物製造之配方食品		
	-液狀型式販售者	0.005 ⁽¹⁶⁾	
	-粉狀型式販售者	0.010 ⁽¹⁶⁾	
3.6.2	嬰幼兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ -以大豆蛋白分離物單獨或混和牛乳蛋白製造之配方食品		
	-液狀型式販售者	0.010 ⁽¹⁶⁾	
	-粉狀型式販售者	0.020 ⁽¹⁶⁾	
3.6.3	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹⁴⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁵⁾	0.040 ⁽¹⁶⁾	
3.7	食鹽 ⁽⁶⁾	0.2	
4	汞(Mercury)及甲基汞(Methylmercury)		
食品		限量(mg/kg)	
		總汞	甲基汞
4.1	米	0.05	
4.2	藻類	0.5 ⁽²⁾	
4.3	食用油脂 ⁽⁴⁾		
4.3.1	供食用之油及脂肪，不包括海洋生物來源提取之油脂	0.05	
4.3.2	海洋生物來源提取之油脂	0.1	
4.4	水產動物類		
4.4.1	鯊、旗、鮪、油魚		2 ⁽²⁾
4.4.2	鱈、鰹、鯛、鯰、鮫鱈、扁魚、烏魚、魷、帶魚、烏鰂、鱒魚、金錢魚、鰻魚、金梭魚		1 ⁽²⁾
4.4.3	其他魚類		0.5 ⁽²⁾
4.4.4	貝類(不含殼)、頭足類(不含內臟)		0.5 ⁽²⁾
4.4.5	甲殼類之可食肌肉(包括附肢肌肉)		0.5 ⁽²⁾
4.4.6	其他水產動物 ⁽³⁾		0.5 ⁽²⁾
4.5	包裝飲用水及盛裝飲用水	0.001	
4.6	食鹽 ⁽⁶⁾	0.1	
4.7	食用冰塊 ⁽⁷⁾	0.001	
5	錫(Tin)		
食品		限量(mg/kg)	
5.1	金屬罐裝食用油脂 ⁽⁴⁾	250	
5.2	金屬罐裝飲料	150	

5.3	金屬罐裝嬰幼兒食品 ⁽¹⁰⁾	
5.3.1	罐裝嬰兒配方食品 ⁽¹¹⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽¹²⁾ ，不包括乾燥及粉狀產品	50 ⁽¹⁶⁾
5.3.2	罐裝特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽¹³⁾ ，不包括乾燥及粉狀產品	50 ⁽¹⁶⁾
5.3.3	罐裝嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹⁴⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁵⁾ ，不包括乾燥及粉狀產品	50 ⁽¹⁶⁾
5.4	其他金屬罐裝罐頭食品	250
6	銅(Copper)	
	食品	限量(mg/kg)
6.1	蛋類(不含殼)	5
6.2	飲料類 (不包括天然果蔬汁及濃縮果蔬汁)	5.0
6.3	食鹽 ⁽⁶⁾	2
7	銻(Antimony)	
	食品	限量(mg/kg)
7.1	飲料類，以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝者	0.15
7.2	包裝飲用水及盛裝飲用水，以聚對苯二甲酸乙二酯(PET)容器包裝者	0.01
備註：		
(1)如總砷之檢驗結果低於無機砷之限值，則可無須再確認無機砷之濃度。		
(2)鮮/濕重計。		
(3)其他水產動物，如:海膽、海參等。		
(4)食用油脂包括來自植物或動物或海洋生物來源中提取之油脂或脂肪，其原料應來自良好農、畜、牧及合法之屠宰、捕撈、採集等符合源頭農政主管機關規定之程序所取得，符合食品安全衛生管理法，且乾淨、可供人食用者。		
(5)本標準不適用於僅以乳或乳製品之脂肪為來源所製得之抹醬，如:奶油(Butter)。		
(6)指由海水、鹽礦或天然滷水精製所得之食鹽，供為一般食用及食品加工使用，其氯化鈉含量以乾重計大於 97 % 者；或以海洋斜溫層以下(約海平面二百公尺以下)深層海水精製之食鹽，其氯化鈉含量以乾重計大於 95 % 者。作為食品添加物、營養素載體的鹽類及複方鹽的原料鹽亦適用。衍生自工業副產品之再生鹽不得供為食用。		
(7)由符合飲用水水質標準之水源生產，供直接食用者。		
(8)本標準適用於子實體，不適用於菌絲體。		
(9)乾重計。		
(10)本標準所稱之「嬰兒(infant)」，係指足月生產至年齡未滿十二個月者；本標準所稱之「幼兒(young child)」，係指年齡為十二個月以上至三歲(三十六個月)者。		
(11)嬰兒配方食品(infant formula)：指特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品		

前，單獨食用即可滿足正常足月新生兒至六個月內嬰兒之營養需要。

- (12) 較大嬰兒配方輔助食品(follow-up infant formula)：指供六個月以上至十二個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品，但不適用於未滿六個月之嬰兒單獨使用。
- (13) 特殊醫療用途嬰兒配方食品(Infant formula for special medical purposes)：指特製之母乳或嬰兒配方食品之替代品，單獨食用即可滿足出生數月內患有失調、疾病或醫療狀況之嬰兒之特殊營養需求，直到較大時再採用適當之輔助食品。
- (14) 嬰幼兒穀物類輔助食品(Cereal based foods for infant and young child)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之穀物類食品，包括須以牛奶或水等液體復原後食用之穀物、麵食、麵包及餅乾等。
- (15) 嬰幼兒副食品(Baby food)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之食品，不包括嬰幼兒穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。
- (16) 本標準以販售之型態適用。
- (17) 「乳」係指供為食品用途之生乳、經加熱殺菌處理之鮮乳、保久乳及作為乳製品加工之原料乳。「二級乳製品(Secondary milk products)」係指經簡單加工(去除或部分去除某些成分，如：水、乳脂肪等)之乳產品，如：乳粉、蒸發乳(evaporated milk)、脫脂乳(skimmed milk)等。

附表二、食品中真菌毒素之限量

1 總黃麴毒素 (Aflatoxins total, B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)		
食品		限量(µg/kg)
1.1	穀類	
1.1.1	米、玉米及麥類原料 ⁽¹⁾	10
1.1.2	穀類加工製品	4
1.2	食用油脂 ⁽²⁾	10
1.3	堅果、油籽 ⁽³⁾ 及黃豆類	
1.3.1	花生、油籽及黃豆，去殼之原料 ⁽¹⁾ ，但不包括供為煉製油脂之原料	15
1.3.2	杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果、杏核(Apricot kernels)、榛果及巴西堅果，去殼之原料 ⁽¹⁾	15
1.3.3	其他堅果類，去殼之原料 ⁽¹⁾	10
1.3.4	供直接食用之花生、油籽、黃豆，及其加工產品，去殼	4
1.3.5	供直接食用之杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果、杏核(Apricot kernels)、榛果、巴西堅果，及其加工產品，去殼	10
1.3.6	其他供直接食用之堅果類及其加工產品，去殼	4
1.4	果乾類	
1.4.1	果乾原料 ⁽¹⁾ ，不包括無花果乾	10
1.4.2	供直接食用之無花果乾及其加工品	10
1.4.3	其他供直接食用之果乾及其加工品	4
1.5	以下種類之香辛植物，除另有規定外，以販售型態適用： - 辣椒屬(<i>Capsicum</i> spp.)及其製品，乾燥型態，包括辣椒、辣椒粉 - 胡椒屬(<i>Piper</i> spp.)及其製品，包括白胡椒及黑胡椒之果實 - 肉豆蔻(<i>Myristica fragrans</i>)，肉豆蔻(nutmeg) - 薑(<i>Zingiber officinale</i>)，薑(ginger) - 薑黃(<i>Curcuma longa</i>)，薑黃(turmeric) - 含有上述香辛植物之一的香料混合物	10
1.6	其他食品	10
2 黃麴毒素 M ₁ (Aflatoxin M ₁)		
食品		限量(µg/kg)
2.1	乳 ⁽⁴⁾	0.5
2.2	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾	

2.2.1	嬰兒配方食品 ⁽⁶⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽⁷⁾	0.025 ⁽⁸⁾
2.2.2	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽⁹⁾	0.025 ⁽⁸⁾
3	黃麴毒素 B₁ (Aflatoxin B₁)	
	食品	限量(µg/kg)
3.1	穀類	
3.1.1	米及玉米原料 ⁽¹⁾	5
3.1.2	穀類加工製品，除嬰幼兒食品外	2
3.2	堅果、油籽 ⁽³⁾ 及黃豆類	
3.2.1	花生、油籽及黃豆，去殼之原料 ⁽¹⁾ ，但不包括供為煉製油脂之原料	8
3.2.2	榛果及巴西堅果，去殼之原料 ⁽¹⁾	8
3.2.3	杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果及杏核(Apricot kernels)，去殼之原料 ⁽¹⁾	12
3.2.4	其他堅果類，去殼之原料 ⁽¹⁾	5
3.2.5	供直接食用之花生、油籽、黃豆，及其加工產品，去殼	2
3.2.6	供直接食用之榛果及巴西堅果，及其加工產品，去殼	5
3.2.7	供直接食用之杏仁/扁桃仁(Almonds)、開心果及杏核(Apricot kernels)，及其加工產品，去殼	8
3.2.8	其他供直接食用之堅果類及其加工產品，去殼	2
3.3	果乾類	
3.3.1	果乾原料 ⁽¹⁾ ，不包括無花果乾	5
3.3.2	供直接食用之無花果乾及其加工品	6
3.3.3	其他供直接食用之果乾及其加工品	2
3.4	以下種類之香辛植物，除另有規定外，以販售型態適用： -辣椒屬(<i>Capsicum</i> spp.)及其製品，乾燥型態，包括辣椒、辣椒粉 -胡椒屬(<i>Piper</i> spp.)及其製品，包括白胡椒及黑胡椒之果實 -肉豆蔻(<i>Myristica fragrans</i>)，肉豆蔻(nutmeg) -薑(<i>Zingiber officinale</i>)，薑(ginger) -薑黃(<i>Curcuma longa</i>)，薑黃(turmeric) -含有上述香辛植物之一的香料混合物	5
3.5	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾	
3.5.1	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	0.10 ⁽¹²⁾
3.5.2	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽⁹⁾	0.10 ⁽⁸⁾
4	赭麴毒素 A (Ochratoxin A)	

食品		限量(µg/kg)
4.1	穀類	
4.1.1	米、玉米、麥類及其他穀類原料 ⁽¹⁾	5
4.1.2	供直接食用之穀類及穀類加工品	3
4.2	供直接食用之花生及花生加工品	3
4.3	藤蔓類(vine fruit)水果乾(醋栗乾、葡萄乾等)	10
4.4	以下種類之香辛植物，以販售型態適用	
4.4.1	-胡椒屬(<i>Piper</i> spp.)，包括白胡椒及黑胡椒 -肉豆蔻(<i>Myristica fragrans</i>)，肉豆蔻(nutmeg) -薑(<i>Zingiber officinale</i>)，薑(ginger) -薑黃(<i>Curcuma longa</i>)，薑黃(turmeric)	15
4.4.2	-辣椒屬(<i>Capsicum</i> spp.)，包括辣椒、辣椒粉	20
4.4.3	含有上述香辛植物之一的香料混合物	15
4.5	供直接食用之葡萄汁、還原葡萄汁及葡萄果漿(蜜)	2
4.6	咖啡類	
4.6.1	烘焙咖啡豆及其研磨之咖啡粉	5
4.6.2	即溶咖啡	10
4.7	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾	
4.7.1	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	0.50 ⁽¹²⁾
4.7.2	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽⁹⁾	0.50 ⁽⁸⁾
5	棒麴毒素 (Patulin)	
食品		限量(µg/kg)
5.1	供直接食用之蘋果泥、熟漬蘋果等固態蘋果製品	25
5.2	飲料類	
5.2.1	蘋果汁、蘋果還原果汁及蘋果漿(蜜)	50
5.2.2	含蘋果或蘋果汁的發酵飲料	50
5.3	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾	
5.3.1	供嬰幼兒食用之蘋果汁及蘋果泥、熟漬蘋果等固態蘋果製品	10.0 ⁽⁸⁾
5.3.2	嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	10.0 ⁽⁸⁾
6	橘黴素 (Citrinin)	
食品		限量(µg/kg)
6.1	紅麴米	5000
6.2	使用紅麴原料製成之食品及膳食補充品	2000
6.3	紅麴色素，以色價(color value)50 之紅麴色素計	200
7	伏馬毒素 B₁+B₂ (Fumonisin B₁+B₂)	
食品		限量(µg/kg)

7.1	穀類	
7.1.1	未經加工之玉米 ⁽¹⁴⁾	4000
7.1.2	玉米細粉及玉米粗粉(maize flour and maize meal)	2000
7.1.3	以玉米為主原料之早餐穀類(breakfast cereals)及點心(snacks)	800
7.1.4	其他供直接食用之玉米及以玉米為主原料之加工食品	1000
7.2	嬰幼兒食品 ⁽⁵⁾	
7.2.1	以玉米為主原料之嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
8	脫氧雪腐鏟刀菌烯醇 (Deoxynivalenol, DON)	
	食品	限量(µg /kg)
8.1	穀類	
8.1.1	未經加工之杜蘭小麥(durum wheat)、燕麥及玉米 ⁽¹⁴⁾	1750
8.1.2	其他未經加工之穀類 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	1250
8.1.3	以小麥、玉米或大麥為原料加工之細粉(flour)、粗粉(meal)、粗粒 (semolina)及薄片(flakes)	1000
8.1.4	乾麵條(水分含量約 12%)	750
8.1.5	供直接食用之穀類、穀粉(cereal flour)、糠/麩(bran)及胚芽(germ) ⁽¹³⁾	750
8.16	麵包、餅乾(biscuits)、糕點(pastries)、早餐穀類及穀類點心(snacks) ⁽¹³⁾	500
8.2	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	200 ⁽¹²⁾
9	玉米赤黴毒素 (Zearalenone)	
	食品	限量(µg /kg)
9.1	穀類	
9.1.1	未經加工之玉米 ⁽¹⁴⁾	350
9.1.2	除玉米外之其他未經加工穀類 ⁽¹³⁾⁽¹⁴⁾	100
9.1.3	供直接食用之穀類、穀粉(cereal flour)、糠/麩(bran)及胚芽(germ) ⁽¹³⁾	75
9.1.4	供直接食用之玉米、以玉米為主原料之早餐穀類及點心(snacks)	100
9.1.5	麵包、餅乾(biscuits)、糕點(pastries)，以及非以玉米為主原料之早餐穀類及點心 ⁽¹³⁾	50
9.2	精製玉米油	400
9.3	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽¹¹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾⁽¹³⁾	20 ⁽¹²⁾
備註：		
⁽¹⁾ 「原料」指未經進一步選別或處理之原料。所稱之選別或處理，包括脫殼、漂		

白、色選、比重及外觀損傷分類等，以去除可能受真菌毒素污染之原料，降低真菌毒素污染濃度之處理。

- (2) 食用油脂包括來自植物或動物或海洋生物來源中提取之油脂或脂肪，其原料應來自良好農、畜、牧及合法之屠宰、捕撈、採集等符合源頭農政主管機關規定之程序所取得，符合食品安全衛生管理法且乾淨、可供人食用者。
- (3) 「油籽」包括菜籽(rape seed)、葵花籽(sunflower seed)、亞麻籽(linseed) 和各類可供榨油之瓜子類(melon seeds)，如南瓜籽(pumpkin seed)等。
- (4) 來自一個或多個產乳動物正常乳腺分泌之乳源，未經添加或萃取，直接供飲用或供為加工用途。脫水乳品(如:蒸發乳、乳粉)依濃縮係數回推適用之限值。
- (5) 本標準所稱之「嬰兒(infant)」，係指足月生產至年齡未滿十二個月者；本標準所稱之「幼兒(young child)」，係指年齡為十二個月以上至三歲(三十六個月)者。
- (6) 嬰兒配方食品(infant formula)：指特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足正常足月新生兒至六個月內嬰兒之營養需要。
- (7) 較大嬰兒配方輔助食品(follow-up infant formula)：指供六個月以上至十二個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品，但不適用於未滿六個月之嬰兒單獨使用。
- (8) 本標準適用於即食或依標籤指示調配後供食之狀態。
- (9) 特殊醫療用途嬰兒配方食品(Infant formula for special medical purposes)：指特製之母乳或嬰兒配方食品之替代品，單獨食用即可滿足出生數月內患有失調、疾病或醫療狀況之嬰兒之特殊營養需求，直到較大時再採用適當之輔助食品。
- (10) 嬰幼兒副食品(Baby food)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之食品，不包括嬰幼兒穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。
- (11) 嬰幼兒穀物類輔助食品(Cereal based foods for infant and young child)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之穀物類食品，包括須以牛奶或水等液體復原後食用之穀物、麵食、麵包及餅乾等。
- (12) 乾重計。
- (13) 米及米製品不適用。
- (14) 「未經加工」係指已經清潔、選別和乾燥程序之原料，但未經進一步物理或熱加工處理者。

附表三、食品中其他污染物質及毒素之限量

1 單氯丙二醇 (3-Monochloropropane-1,2-diol, 3-MCPD)		
食品		限量(mg/kg)
1.1	醬油及以醬油為主調製而成之調味製品 ⁽¹⁾	0.4
2 苯(a)駢芘 (Benzo(a)pyrene, BaP)		
食品		限量(µg/kg)
2.1	直接供食或作為食品加工使用之油脂，不包括可可脂	2.0
2.2	蔬果植物類	
2.2.1	可可豆及其製品，以可可脂之含量為基準	5.0
2.2.2	香蕉片(Banana chips)	2.0
2.2.3	乾燥香草植物(herbs)	10.0
2.2.4	乾燥香辛植物(spices)，不包括荳蔻(cardamom)和煙燻辣椒屬植物(<i>Capsicum</i> spp.)	10.0
2.3	肉及肉製品	
2.3.1	煙燻肉及煙燻肉製品	2.0
2.3.2	販賣供最終消費者之燒烤肉及燒烤肉製品	5.0
2.4	水產動物	
2.4.1	煙燻鯪魚及其罐頭(<i>Sprattus sprattus</i>) ⁽²⁾ ；魚體長度≤14公分之煙燻波羅地海鯪魚及其罐頭(<i>Clupea harengus membras</i>) ⁽²⁾	5.0
2.4.2	煙燻雙殼貝類 ⁽³⁾ (不含殼)	6.0
2.4.3	除本表第2.4.1及2.4.2項外之煙燻魚肉及煙燻水產製品 ⁽²⁾ ，不包括鯉魚乾/柴魚 本限量於煙燻甲殼類(crustaceans)係適用於附肢(appendages)及腹部(abdomen)之肌肉，煙燻蟹類(<i>Brachyura</i> 或 <i>Anomura</i> 目)者，本限量則適用於附肢(appendages)之肌肉	2.0
2.4.4	雙殼貝類(新鮮、冷藏或冷凍，不含殼) ⁽³⁾	5.0
2.5	嬰幼兒食品 ⁽⁴⁾	
2.5.1	嬰兒配方食品 ⁽⁵⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽⁶⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.2	特殊醫療用途嬰兒配方食品 ⁽⁸⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.5.3	嬰幼兒穀物類輔助食品 ⁽⁹⁾ 及嬰幼兒副食品 ⁽¹⁰⁾	1.0 ⁽⁷⁾
2.6	膳食補充品(Food supplements)	
2.6.1	含蜂膠(propolis)、蜂王乳(royal jelly)之膳食補充品	10.0 ⁽⁷⁾
2.6.2	含螺旋藻(spirulina)之膳食補充品	10.0 ⁽⁷⁾
3 植物毒素		
3.1 氰酸 (Hydrocyanic acid)		

食品		限量(mg/kg)
3.1.1	木薯粉、即食木薯片	10 ⁽¹¹⁾
3.1.2	Gari (發酵木薯製品)	2 ⁽¹²⁾
3.2	棉籽酚(Gossypol)	
食品		限量(mg/kg)
3.2.1	食用棉籽油	未檢出 ⁽¹³⁾
3.3	總配醣生物鹼/茄鹼(Glycoalkaloids, total) : α-solanine 及 α-chaconine 之總和	
食品		限量(mg/kg)
3.3.1	馬鈴薯塊莖(鮮/濕重計)	200
3.4	芥酸 (Erucic acid)	
食品		限量(g/kg)
3.4.1	食用油脂	50
3.4.2	低芥酸菜籽油	20
3.4.3	添加食用油脂之食品(本表第 3.4.4 項之食品除外), 以食品中之油脂含量為基準	50
3.4.4	嬰兒配方食品 ⁽⁵⁾ 及較大嬰兒配方輔助食品 ⁽⁶⁾ , 以食品中之油脂含量為基準	10
4	海洋生物毒素	
4.1	麻痺性貝毒(Paralytic shellfish poisons, PSP)	
食品		限量(mg/kg)
4.1.1	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 saxitoxin 當量計)	0.8
4.2	下痢性貝毒 (Diarrhetic shellfish poisons, DSP)	
食品		限量(mg/kg)
4.2.1	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 okadaic acid 當量計)	0.16
4.3	失憶性貝毒 (Amnesic shellfish poisons, ASP)	
食品		限量(mg/kg)
4.3.1	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位(以 domoic acid 當量計)	20
4.4	氮代螺旋酸貝毒(Azaspiracid , AZP)	
食品		限量(mg/kg)
4.4.1	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位	0.16
4.5	神經性貝毒(Neurotoxic shellfish poisons, NSP)-短裸甲藻毒 (Brevetoxin, BTX)	
食品		限量(MU/kg)

4.5.1	雙殼貝類(bivalve mollusk)之可食部位	200 ⁽¹⁴⁾
-------	----------------------------	---------------------

5		脫鎂葉綠酸鹽 (Pheophorbide)	
食品		限量(mg/100g)	
		既存脫鎂葉綠酸鹽	總脫鎂葉綠酸鹽
5.1	綠藻 ⁽¹⁵⁾	60	80
5.2	藍藻 ⁽¹⁵⁾	50	100
6		揮發性鹽基態氮(Volatile basic nitrogen, VBN)	
食品		限量(mg/100 g)	
6.1	未經加工之水產品，冷凍或冷藏		
6.1.1	鰈科魚類(<i>Pleuronectidae</i> family)，大比目魚(halibut, <i>Hippoglossus</i> spp.)除外		30
6.1.2	大西洋鮭魚(<i>Salmo salar</i>)、無鬚鱈科魚類(<i>Merlucciidae</i> family)、鱈科魚類(<i>Gadidae</i> family)		35
6.1.3	板鰓亞綱類魚類(鯊、鰩/紅)		50
6.1.4	其他未表列之魚類		25
6.2	生鮮即食水產品		15
7		組織胺(Histamine)	
食品		限量(mg/kg)	
7.1	組胺酸(Histidine)含量高之魚產品 ⁽¹⁶⁾		200 ⁽¹⁷⁾
7.2	以組胺酸(Histidine)含量高之魚產品 ⁽¹⁶⁾ ，經鹽漬及發酵處理之加工品，如：魚醬		400 ⁽¹⁷⁾

備註：

⁽¹⁾例如醬油膏、蠔油等。

⁽²⁾全部被供為食用之部分，本限量適用於全魚。

⁽³⁾巨海扇蛤(*Pecten maximus*)之限量適用於閉殼肌和其生殖腺。

⁽⁴⁾本標準所稱之「嬰兒(infant)」，係指足月生產至年齡未滿十二個月者；本標準所稱之「幼兒(young child)」，係指年齡為十二個月以上至三歲(三十六個月)者。

⁽⁵⁾嬰兒配方食品(infant formula)：指特製之母乳替代品，在採用適當之輔助食品前，單獨食用即可滿足正常足月新生兒至六個月內嬰兒之營養需要。

⁽⁶⁾較大嬰兒配方輔助食品(follow-up infant formula)：指供六個月以上至十二個月之較大嬰兒，於斷奶過程中，配合嬰兒副食品所使用之配方食品，但不適用於未滿六個月之嬰兒單獨使用。

⁽⁷⁾本標準適用於販賣之產品。

⁽⁸⁾特殊醫療用途嬰兒配方食品(Infant formula for special medical purposes)：指特製

之母乳或嬰兒配方食品之替代品，單獨食用即可滿足出生數月內患有失調、疾病或醫療狀況之嬰兒之特殊營養需求，直到較大時再採用適當之輔助食品。

(9) 嬰幼兒穀物類輔助食品(Cereal based foods for infant and young child)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之穀物類食品，包括須以牛奶或水等液體復原後食用之穀物、麵食、麵包及餅乾等。

(10) 嬰幼兒副食品(Baby food)：專為滿足嬰兒斷奶後之健康需求以及輔助幼兒逐步適應一般食品及補充營養之食品，不包括嬰幼兒穀物類輔助食品及以乳為基質成分之飲料及其製品。

(11) 以總氰酸計。

(12) 以游離氰酸計。

(13) 以已公開檢驗方法之定量極限為準，其中游離棉酚為 0.05 ppm，總棉籽酚為 1 ppm。

(14) MU(mouse units)係指貝毒小鼠單位，以貝毒小鼠單位或當量計。

(15) 僅適用於水分含量 7% 以下之綠藻及藍藻(以乾重計)，生鮮產品及紅藻、褐藻等產品均不適用。

(16) 鯖科(*Scombridae*)、鯆科(*Clupeidae*)、鯷科(*Engraulidae*)、鰹科(*Coryfenidae*)、扁鰲科(*Pomatomidae*)、秋刀魚科(*Scombresocidae*)等魚種。

(17) 適用於在流通販賣期間或有效日期內販賣之產品。

名稱：酒類衛生標準（93.06.29訂定）

修正日期：民國 105 年 12 月 27 日

第 1 條

本標準依菸酒管理法第二十六條第一項規定訂定之。

第 2 條

酒類中甲醇之含量，應符合下列規定：

- 一、白蘭地、葡萄蒸餾酒、甘藷蒸餾酒每公升（純乙醇計）含量二千毫克以下。
- 二、水果渣蒸餾酒、葡萄以外之其他水果釀造酒及蒸餾酒每公升（純乙醇計）含量四千毫克以下。
- 三、葡萄酒、Tequila 龍舌蘭酒每公升（純乙醇計）含量三千毫克以下。
- 四、啤酒類、穀類釀造酒類、其他釀造酒類、威士忌、白酒、米酒、其他蒸餾酒、料理酒類、食用酒精類每公升（純乙醇計）含量一千毫克以下。
- 五、再製酒類中甲醇之含量，應符合所使用酒精、釀造酒或蒸餾酒等基酒之甲醇含量規定。
- 六、其他食用酒類每公升（純乙醇計）含量一千毫克以下。

第 3 條

酒類每公升中鉛之含量標準為零點三毫克以下。

第 4 條

酒類中下列添加物，應符合如下規定：

- 一、防腐劑：
 - （一）以水果為原料之酒類，每公升中己二烯酸殘留量零點二公克以下。
 - （二）酒精含量百分之十八以下之食用酒類，每公升中苯甲酸殘留量零點四公克以下。
 - （三）前二目規定之同一酒品，各防腐劑殘留量除以其限量標準所得之數值總和不得大於一。
 - （四）其他食用酒類不得添加己二烯酸及苯甲酸。但經證明屬製程中自然產生、原料天然存在或轉帶，且其殘留量未逾第一目及第二目規定上限者，不在此限。
- 二、著色劑：葉黃素殘留量以 lutein 計為每公升十毫克以下。
- 三、其他添加物：
 - （一）以水果為原料之酒類，每公升中二氧化硫殘留量零點四公克以下。
 - （二）啤酒類及以穀類為原料之酒類，每公升中二氧化硫殘留量零點零三公克以下。

(三) 其他食用酒類不得添加二氧化硫。

第 5 條

酒類或用於酒類中添加物不得有下列情形：

- 一、有毒或含有害人體健康之物質或異物者。
- 二、從未供於飲食且未經證明為無害人體健康者。

第 6 條

本標準自發布日施行。