

判定複方食品添加物原則 Q&A

Q1.何謂直接食用：

A1.(一) 直接取食。(例如：調味飲料)

(二) 可經加水溶解或稀釋後食用。(例如：販售予消費者之營養補充品粉末或維生素粉末)

Q2.以食品添加物甲基纖維素鈉製成之素食膠囊殼，其屬性為何？

A2.因膠囊充填內容物後，可供直接食用，故素食膠囊殼屬於「非食品添加物之食品原料」。

Q3.何謂關鍵原料？

A3.關鍵原料係指提供該產品主要功能之原料，應由產品功能用途(常會透由產品品名或標示之用途訴求加以揭露)加以認定，並非以比例多寡判定。例如：「0.1%維生素B₁₂之關鍵原料為維生素B₁₂」；「營養強化麵粉」之關鍵原料包含提供營養強化的成分以及麵粉。

Q4.如複合調製品之關鍵原料同時含食品添加物及「非食品添加物之食品原料」，其屬性如何判定？

A4.(1) 依據複方食品添加物之定義，複方食品添加物所含「非食品添加物之食品原料」，係作為輔料用途，輔料係

指具輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等功能之原料。故如複合調製品含有一種以上做為關鍵原料之「非食品添加物之食品原料」(含有一種以上非作為輔料之「非食品添加物之食品原料」)，則該複合調製品不屬食品添加物。舉例如下：

(2) 某產品「高湯粉_1」用途作為調味劑，成份含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽」等「非食品添加物之食品原料」及「味精、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉及5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉」等食品添加物，因高湯粉係作為湯頭調味之用途，其所含「豬肉萃取物、豬大骨萃取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒」等「非食品添加物之食品原料」具有調味功能，非作為輔料，故該「高湯粉_1」不屬食品添加物。

(3) 某產品「高湯調味粉_2」用途作為調味劑，成份含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」及「香料(內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、L-麩酸鈉」等食品添加物，產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，所含「鹽及糖」等「非食品添加物之食品原料」雖具有調味

功能，惟其屬於調味產品普遍皆使用之原料，非屬本產品關鍵原料，故「高湯調味粉_2」應屬食品添加物。

Q5. 香辛料屬於食品添加物嗎？

A5. 香辛料，例如：胡椒、孜然、花椒、茴香、八角等，係屬「非食品添加物之食品原料」。

Q6. 「蘋果香料」之成分：酯類、高級脂肪族醇類、高級脂肪族醛類、蘋果汁、葡萄糖等，其中「酯類」、「高級脂肪族醇類」、「高級脂肪族醛類」等香料化學單體，提供香氣並作為關鍵成分，所含蘋果汁如作為輔助香氣呈現之功能，則該「蘋果香料」是否需登錄為食品添加物(香料)？

A6. 如該「蘋果香料」用途僅作為香料，非直接供食用，應用於食品加工過程添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，則關鍵成分為香料化學單體或天然香料，所含「非食品添加物之食品原料」(如：蘋果汁)僅作為輔助香料產品香氣呈現之功能，則可登錄為食品添加物(香料)。

Q7. 如以食品添加物及香料調配而成之產品，不含雞肉或大骨成分，是否得以「雞肉粉」或「大骨粉」為產品品名？

A7. 不可以。依據食品安全衛生管理法第28條規定，食品標

示、宣傳或廣告，不得有不實、誇張或易生誤解之情形；且依據食品衛生管理法施行細則第9條，自定食品名稱應與食品本質相符。如產品以食品添加物及香料調配而成，不含雞肉或大骨成分，不得命名為「雞肉粉」或「大骨粉」，應以「雞肉風味粉」或「大骨風味粉」或其他等同意義之名稱為品名。