

「複方食品添加物判定原則」相關案例

一、屬複方食品添加物之案例			
(一) 准用食品添加物混合其他准用食品添加物所製成之調製品，不含「非食品添加物之食品原料」，供為食品加工使用，非直接供食用。			
序	品項	成分	說明
1-1	綜合維生素粉末	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末	成分皆由食品添加物組成，供食品製造業者進一步分裝、充膠、打錠或添加於食品中，強化其營養者。
1-2	鮮味粉	L-麩酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-3	豆腐改良劑	葡萄糖酸- δ -內酯、硫酸鈣	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-4	食用葡萄色著色劑	食用紅色六號、食用藍色一號	成分皆由食品添加物組成，供進一步食品加工使用。
1-5	高湯調味粉 _1	由食品添加物之調味劑及各式香料組成，不含任何肉類及洋蔥等原料成分。	成分皆由食品添加物組成，加水烹調後，可作為火鍋、湯麵之湯頭。
(二) 准用食品添加物混合「食品添加物以外之食品原料」所製成之調製品，其中「非食品添加物之食品原料」係作為輔助食品添加物之加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布等，整體產品具有食品添加物功能，非直接供食用。			

序	品項	成分	說明
2-1	亞硝酸鈉鹽	亞硝酸鈉(食品添加物)、鹽	「鹽」屬「非食品添加物之食品原料」,係用於稀釋亞硝酸鈉或調控亞硝酸鹽使用量。
2-2	高鮮味精	L-麩酸鈉(食品添加物)、鹽	「鹽」屬「非食品添加物之食品原料」,係作為輔料。產品係作為調味使用,加入其他食品原料經加工製造或烹調過程,始得供於食用。
2-3	塔塔粉	酒石酸氫鉀(食品添加物)、澱粉	「澱粉」屬「非食品添加物之食品原料」,係增量作用。
2-4	綜合維生素粉末	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、葵花油	「玉米澱粉、乳糖或葵花油」等「非食品添加物之食品原料」,係作為增量作用。整體混合調製品如販售予食品製造業者進一步分裝、充膠、打錠或添加於食品中,強化其營養者。
2-5	澱粉酶酵素粉末	α -澱粉酶、小麥澱粉、糊精	「小麥澱粉、糊精」等「非食品添加物之食品原料」,係作為輔助酵素均勻分布或增量之作用。
2-6	複方抗氧化劑	混合濃縮生育醇、阿拉伯膠	「阿拉伯膠」屬「非食品添加物之食品原料」,係改變整體產品溶解性之作用。
2-7	麵包品質改良劑	乳酸硬脂酸鈉、脂肪酸甘油酯、丙二醇、乳酸、水	「水」屬「非食品添加物之食品原料」,係改變整體產品

			溶解性之作用。
2-8	乳化安定劑	脂肪酸甘油酯、酪蛋白酸鈉、磷酸鈉、糊精	「糊精」屬「非食品添加物之食品原料」，係增量作用。
2-9	著色劑溶液	食用紅色四十號、乙醇	著色劑成分具有易飛散或沾粘於其他物品上之特性，添加乙醇(非食品添加物之食品原料)調製成液狀產品，方便使用，以避免其飛散或沾黏。
2-10	0.1%維生素B ₁₂	維生素B ₁₂ 、乳糖	乳糖屬「非食品添加物之食品原料」，係使維生素B ₁₂ 均勻分散於食品中。產品係供食品加工用。
2-11	高湯調味粉 _2	香料(內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類)、5'-次黃嘌呤核苷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷酸二鈉、L-麩酸鈉、鹽、糖	<p>1. 產品提供調味之關鍵原料皆為食品添加物，「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。</p> <p>2. 產品係作為調味使用，加入其他食品原料經加工製造或烹調過程，始得供於食用。</p>
<p>(三)香料產品(用途僅作為香料)，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，故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」或「香料以外之食品添加物」作為輔助香料產品加工、貯存、溶解、稀釋、增量、均勻分布或香氣呈現之功</p>			

能，產品非直接供食用。			
序	品項	成分	說明
3-1	蟹黃香料	硫醇類、酯類、辣椒抽出物、葵花油、維生素E	「辣椒抽出物」為International Organization of the Flavor Industry (IOFI)「天然香料清單」之品項，可作為天然香料。故本產品關鍵成分為「硫醇類」、「酯類」、「辣椒抽出物」等香料成分。「葵花油」於本產品作為輔料。
3-2	蘋果香料	酯類、高級脂肪族醇類、高級脂肪族醛類、蘋果汁、葡萄糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「高級脂肪族醇類」、「高級脂肪族醛類」等香料成分。考量香料產品於實際加工時，添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，所含「非食品添加物之食品原料」（如：「蘋果汁」）得作為輔助香氣呈現之輔料。故「蘋果汁」、「葡萄糖」等成分於本產品得作為輔料。
3-3	雞肉風味粉 (雞肉風味香料)	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、酯類、酮類、芳香族醇類、硫醚類	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」、「酯類」、「酮類」、「芳香族醇類」、「硫醚類」等香料成分，不含任何雞肉成分。

3-4	草莓香料_1	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、食用紅色四十號、阿斯巴甜	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。
3-5	草莓香料_2	內酯類、硫醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、葵花油	產品之關鍵成分為「內酯類」、「硫醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。「葵花油」係輔助香料成分均勻分布之輔料。
3-6	草莓香料_3	醛類、內酯類、酯類、丙二醇、草莓汁、糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「醛類」、「內酯類」等香料成分。考量香料產品於實際加工時，添加微量即可藉由所含香料成分達到香氣目的，所含「非食品添加物之食品原料」(如：「草莓汁」)得作為輔助香氣呈現之輔料。故「草莓汁」、「糖」等成分於本產品得作為輔料。
3-7	肉精香料	乙基麥芽醇、硫醇類、酯類、芫荽油、肉桂油、玉米水解蛋白、麥芽糊精	「芫荽油」及「肉桂油」為 International Organization of the Flavor Industry (IOFI)「天然香料清單」之品項，可作為天然香料。故本產品之關鍵成分為「乙基麥芽醇」、「硫醇類」、「酯類」、「芫荽油」、「肉桂油」等香料成分。「玉米水

			解蛋白」、「麥芽糊精」等成分於本產品得作為輔料。
3-8	芒果醬香料	酯類、醇類、脂肪酸類、芳香族醛類、檸檬酸、煉乳(牛奶、蔗糖)、麥芽糖	產品之關鍵成分為「酯類」、「醇類」、「脂肪酸類」、「芳香族醛類」等香料成分。「煉乳(牛奶、蔗糖)」、「麥芽糖」等成分於本產品得作為輔料。

二、屬「非食品添加物之食品原料」之案例			
(一) 可直接供食用			
序	品項	成分	說明
1-1	調味飲料	調味劑(如：檸檬酸、酒石酸等)、香料、食用黃色四號、水	供為直接食用飲料。
1-2	市售營養補充品粉末	麩醯胺酸、乳糖	販售予消費者，可加水直接供為食用。
1-3	綜合維生素膠囊	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、明膠、水	直接供為食用。
1-4	綜合維生素錠	維生素A、維生素B、維生素C、維生素D、維生素E、維生素K粉末、玉米澱粉、乳糖、硬脂酸鎂	直接供為食用。
1-5	草莓風味飲料粉	果糖、蔗糖、檸檬酸、蘋果酸、食用紅色四十號、草莓香料、阿斯巴甜	可加水直接供為食用。
(二) 准用食品添加物與「非食品添加物之食品原料」混合，且至少一種「非食品添加物之食品原料」作為關鍵原料，非作為輔料。			
序	品項	成分	說明
2-1	高湯粉_1	豬肉萃取物、豬大骨萃	豬肉萃取物、豬大骨萃取

		取物、洋蔥粉、蒜粉、黑胡椒、鹽、味精等組成	物、洋蔥粉、蒜粉及黑胡椒等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-2	高湯粉_2	L-麩酸鈉、鹽、砂糖、胺基乙酸、豬大骨抽出物、洋蔥粉、酵母粉、薑母粉、大蒜粉、二氧化矽、肉精香料	豬大骨抽出物、洋蔥粉、酵母粉、薑母粉及大蒜粉等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-3	麵包預拌粉	樹薯澱粉(食品原料)、脫脂奶粉、糖、鹽、高筋麵粉、酵母、碳酸氫鈉及澱粉酵素。	樹薯澱粉(食品原料)、脫脂奶粉、高筋麵粉及酵母等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-4	布丁粉	海藻膠抽出物(食品原料)、濃縮蛋黃粉、奶精(氫化植物油、玉米糖漿、酪蛋白、香料)、關華豆膠、蔗糖、香料、焦糖色素	海藻膠抽出物(食品原料)、濃縮蛋黃粉、奶精、關華豆膠等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-5	果凍粉	海藻抽出物(食品原料)、食用黃色四號、香料、甜味劑(如：D-山梨醇、阿斯巴甜等)	海藻抽出物屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-6	調色冷凍麵團	麵粉(食品原料)、著色劑(如：食用黃色四號、食用紅色四十號)	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。

2-7	柴魚粉	柴魚粉(食品原料)、鹽、糖、乳糖、琥珀酸二鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉	柴魚粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-8	雞粉	雞肉抽出物(食品原料)、鹽、糖、麥芽糊精、D-山梨醇液、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、5'-鳥嘌呤核苷磷酸二鈉、琥珀酸二鈉、胺基丙酸及胺基乙酸	雞肉抽出物屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-9	營養強化麵粉	麵粉、丁烯二酸亞鐵	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-10	炸雞粉	低筋麵粉、磷酸二澱粉、地瓜粉、糯米粉、蛋香粉(牛奶香料、葡萄糖、食用黃色四號、食用黃色五號)	低筋麵粉、地瓜粉、糯米粉等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-11	鳳梨餡	鳳梨、冬瓜、鹽、冰糖、奶油、麥芽糖、檸檬酸、防腐劑(如：己二烯酸等)	鳳梨、冬瓜等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，產品作為餡料使用。
2-12	孜然胡椒鹽	胡椒粉、鹽、味精、孜然粉、辣椒粉、花椒粉	胡椒粉、孜然粉等「非食品添加物之食品原料」，係作為香辛料使用，為產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-13	鬆餅粉	麵粉、糖、蛋粉	麵粉、蛋粉等「非食品添加物

		、鹽、合成膨脹劑(碳酸氫鈉、酒石酸)、香草香料	之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-14	炸粉	麵粉、玉米碎粒 磷酸澱粉、乙醯化磷酸二澱粉、鹽	麵粉屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-15	醬油/膏	黑豆、鹽、砂糖、糯米、磷酸澱粉、甘草萃、焦糖色素	黑豆屬「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-16	肉精膏	酵母萃取物、D-山梨醇液 70%、肉精香料、豬大骨抽出物、鹽、L-麩酸鈉、糖、水	酵母萃取物、豬大骨萃取物等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。
2-17	果凍膠	鹿角菜膠、磷酸二氫鉀、蒟蒻粉、刺槐豆膠、玉米糖膠、羧甲基纖維素鈉	蒟蒻粉、刺槐豆膠等「非食品添加物之食品原料」，係產品之關鍵原料，非作為輔料。