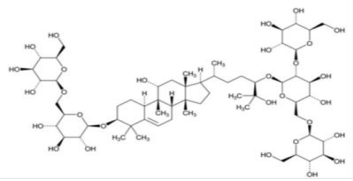


食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第二條附表 一修正草案對照表

修正規定				現行規定	說明
第(十一之一) 甜味劑				第(十一之一) 甜味劑	增列甜味劑品項羅漢果糖苷萃取物。
編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制		
11-1-026	羅漢果糖苷萃取物 (Mogroside Extract)	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。		

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準第三條附表 二修正草案對照表

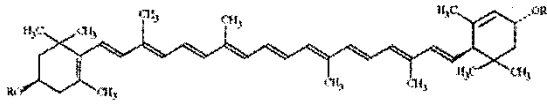
修正規定	現行規定	說明
<p>第(十一之一) 甜味劑</p> <p>§ 11-1-026</p> <p><u>羅漢果醣苷萃取物</u></p> <p><u>Luohanguo extract</u></p> <p>定 義：本品由 <u>Siraitia grosvenorii</u> (Swingle) C. Jeffrey ex A. M. Lu & Zhi Y. Zhang (Momordica grosvenori Swingle) 之果實經萃取、過濾、純化等程序製得，其主要成分為羅漢果醣苷(mogrosides)。</p> <p>含 量：羅漢果醣苷 V(mogroside V, $C_{60}H_{102}O_{29}$ = 1287.43)含量 20% 以上(以乾重計)。</p>  <p><u>羅漢果醣苷 V(mogroside V)</u></p> <p>外 觀：淡黃色至淡棕色具甜味粉末。</p> <p>特 性</p> <p>鑑 別</p> <p>呈色反應：取預經乾燥之本品 5~10 mg，加入醋酸酐(acetic anhydride) 2 mL，溫熱 2 分鐘後，緩慢加入硫酸 0.5 mL，其界面轉為紅棕色。</p> <p>層析分析：本品應含有羅漢果醣苷 V (mogroside V)。</p> <p>純 度</p> <p>鉛：1.0 mg/kg 以下。</p> <p>鎘：1.0 mg/kg 以下。</p> <p>砷：0.5 mg/kg 以下。</p> <p>乾燥減重：6.0% 以下(105°C，2 小時)。</p> <p>熾灼殘渣：2.0% 以下。</p> <p>分類：食品添加物第(十一之一)類。</p> <p>用途：甜味劑。</p>	<p>第(十一之一) 甜味劑</p>	<p>一、增列羅漢果醣苷萃取物規格標準。</p> <p>二、修正硬脂酸鎂、碳酸、磷酸二氫及葉黃素規格標準。</p> <p>三、修正苯甲酸鈉、乳酸亞鐵及碘酸鉀規格文字。</p>

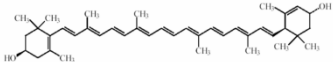
<p>第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07021</p> <p style="text-align: center;">硬脂酸鎂</p> <p style="text-align: center;">Magnesium Stearate</p> <p><u>別 名</u> : <u>Magnesium distearate, dibasic magnesium stearate, INS No. 470(iii)</u></p> <p><u>定 義</u> : <u>本品係來自食用油脂中獲得之脂肪酸鎂鹽混合物。本品主要由不同比例的硬脂酸鎂和棕櫚酸鎂組成。本品透過以下 2 種方法之一製備：a) 直接方法，利用脂肪酸直接與鎂源反應，如氧化鎂，反應形成脂肪酸之鎂鹽；b) 間接方法，利用脂肪酸與氫氧化鈉於水中反應產生鈉皂，並加入鎂鹽後取得沉澱物。</u></p> <p><u>化學名稱</u> : <u>Magnesium stearate, magnesium octadecanoate, fatty acids C₁₆-C₁₈ magnesium salts</u></p> <p><u>C.A.S.編號</u> : <u>557-04-0 (magnesium stearate) 91031-63-9 (fatty acids C₁₆₋₁₈ magnesium salts)</u></p> <p><u>化學式</u> : <u>Mg(C₁₈H₃₅O₂)₂ (magnesium distearate)</u></p> <p><u>分子量</u> : <u>591.27 (magnesium distearate)</u></p> <p><u>含量</u> : <u>鎂鹽：4.0% 以上，5.0% 以下 (以乾基計)。</u></p> <p><u>脂肪酸</u>：就脂肪酸部分，硬脂酸 40.0% 以上，總硬脂酸及棕櫚酸 90.0% 以上。</p> <p><u>外 觀</u> <u>灰白色至白色，極精細之粉末；觸感油膩</u></p>	<p>第（七）類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07021</p> <p style="text-align: center;">硬脂酸鎂</p> <p style="text-align: center;">Magnesium Stearate</p> <p>1. <u>性 狀</u> : <u>本品係鎂及可食性固態有機酸混合而成，主成分為不同比例之硬脂酸鎂及棕櫚酸鎂。為微細白色膨鬆粉末，具微弱之特殊氣味；本品呈油狀，不具砂礫性，不溶於水、酒精或醚類。</u></p> <p>2. <u>鑑 別</u> : (1) <u>取本品 1 g 與水 25 mL 及鹽酸 5 mL 混合加熱，則脂肪酸被釋出而可於液面上生成一油層，其水層對鎂之試驗呈陽性反應。</u></p> <p>(2) <u>取本品 25 g 與熱水 200 mL 混合，加入 10 % (w/v) 稀釋硫酸試液 60 mL 混合後加熱之，並隨時攪拌，至脂肪酸明顯分離，形成一透明層，取此脂肪酸以沸水清洗至無硫酸鹽殘存後，將脂肪酸移入小燒杯，以蒸氣浴加熱至水分與脂肪酸完全分離，且脂肪酸呈澄清狀，冷卻後除去水層，將脂肪酸溶解過濾於乾燥燒杯中，以 105 °C 之溫度乾燥 20 分鐘，則新得脂肪酸之凝固點應在 54 °C 以上。</u></p> <p>3. <u>鎂 含 量</u> : <u>6.8~8.3 % (以 MgO 計)。</u></p> <p>4. <u>砷</u> : <u>3 ppm 以下 (以 As 計)。</u></p> <p>5. <u>重 金 屬</u> : <u>40 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u></p> <p>6. <u>鉛</u> : <u>10 ppm 以下。</u></p> <p>7. <u>乾燥減重</u> : <u>4 % 以下。</u></p>	
--	--	--

<p>特 性</p> <p>鑑 別</p> <p><u>溶 解 度</u> : 幾乎不溶於水</p> <p><u>鎂</u> : 陽性</p> <p><u>脂 肪 酸 組 成</u> : 個別脂肪酸符合定義所述之規格</p> <p>純 度</p> <p><u>乾 燥 減 重</u> : 6%以下 (105°C, 1 g 乾燥至恆重)</p> <p><u>酸 度 或 鹼 度</u> 通過試驗</p> <p><u>不 皂 化 物</u> 2%以下</p> <p><u>鎘</u> 1 mg/kg 以下。</p> <p><u>鉛</u> 2 mg/kg 以下。</p> <p><u>鎳</u> 3 mg/kg 以下。</p> <p>分 類 : 食品添加物第(七)類。</p> <p>用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p> <p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07018</p> <p>碳酸鎂</p> <p>Magnesium Carbonate</p> <p>別 名 : <u>INS No. 504(i), Magnesium subcarbonate (light or heavy), hydrated basic magnesium carbonate, magnesium carbonate hydroxide; INS No. 504(ii)</u></p> <p>定 義 : 鹼性水合碳酸鎂或普通水合碳酸鎂, 或兩者之混合物</p> <p><u>化學名稱</u> : <u>Magnesium carbonate, Magnesium carbonate</u></p>	<p>8. 分 類 : 食品添加物第(七)類。</p> <p>9. 用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</p> <p>第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 § 07018</p> <p>碳酸鎂</p> <p>Magnesium Carbonate</p> <p>1. 含 量 : 40.0~44.0 % (以 MgO 計算)。</p> <p>2. 外 觀 及 性 狀 : 無色脆塊或疏鬆粉末, 無臭, 在空氣中穩定。本品不溶於水及酒精, 但可溶於稀酸中並起泡。</p> <p>3. 鑑 別 : 本品 0.2 g, 逐滴加入稀鹽酸(鹽酸 1 mL 加水 3 mL) 3 mL 時起泡溶解。加入氨試液使呈鹼</p>	
---	---	--

<p><u>C.A.S.編號</u> : <u>碳酸鎂：546-93-0</u></p> <p><u>含量</u> <u>碳酸鎂 (Magnesium Carbonate)：24.0% ~ 26.4% (以 Mg 計)</u></p> <p><u>外觀</u> <u>無臭、質地輕之易碎白色塊狀物、或厚重白色粉末</u></p> <p><u>特性</u></p> <p><u>鑑別</u></p> <p><u>溶解度</u> : <u>幾乎不溶於水，不溶於乙醇</u></p> <p><u>碳酸鹽試驗</u> <u>碳酸鎂：通過試驗</u></p> <p><u>驗</u> <u>氫氧化鎂碳酸鹽：-</u></p> <p><u>鎂鹽試驗</u> <u>通過試驗</u></p> <p><u>鹼度</u> <u>碳酸鎂：-</u></p> <p><u>鹼性</u> <u>氫氧化鎂碳酸鹽：漿液有輕微鹼性</u></p> <p><u>純度</u></p> <p><u>酸不溶物</u> <u>0.05%以下</u></p> <p><u>水不溶物</u> <u>碳酸鎂：1%以下</u></p> <p><u>可溶性鹽</u> <u>碳酸鎂：-</u></p> <p><u>鈣</u> <u>氫氧化鎂碳酸鹽：1.0%以下</u></p> <p><u>鈣</u> <u>碳酸鎂：0.4%以下</u></p> <p><u>鉛</u> <u>氫氧化鎂碳酸鹽：1.0%以下</u></p> <p><u>鉛</u> <u>2 mg/kg 以下。</u></p> <p><u>砷</u> <u>4 mg/kg 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u></p> <p><u>分類</u> : <u>食品添加物第 (七) 類。</u></p> <p><u>用途</u> : <u>品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</u></p>	<p>性。此溶液之鎂離子試驗呈陽性反應。</p> <p>4. <u>溶液性</u> : <u>本品 1.0 g 溶於稀鹽酸 (鹽酸 2 mL 加水至 3 mL) 10 mL，加水 10 mL 時，其溶液濁度應在「略帶微濁」以下。</u></p> <p>5. <u>水可溶物</u> : <u>本品 2.0 g 溶於新煮沸冷卻之水 100 mL，攪拌煮沸 5 分鐘，冷卻過濾，濾渣及濾紙予以水洗，洗液與濾液混合，加水至 100 mL，取此液 50 mL 於水浴上蒸乾後，再於 105 °C 乾燥 1 小時，其殘渣量應在 10 mg 以下 (1 % 以下)。</u></p> <p>6. <u>酸不可溶物</u> : <u>0.05 % 以下。</u></p> <p>7. <u>重金屬</u> : <u>30 ppm 以下 (以 Pb 計)。</u></p> <p>8. <u>氧化鈣</u> : <u>0.06 % 以下。</u></p> <p>9. <u>砷</u> : <u>4 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。</u></p> <p>10. <u>鉛</u> : <u>10 ppm 以下。</u></p> <p>11. <u>可溶性鹽</u> : <u>1 % 以下。</u></p> <p>12. <u>分類</u> : <u>食品添加物第 (七) 類</u></p> <p>13. <u>用途</u> : <u>品質改良用、釀造用及食品製造用劑。</u></p>	
--	--	--

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 第(八)類 營養添加劑 § 07006 § 08113	第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑 第(八)類 營養添加劑 § 07006 § 08113
磷酸二氫鈣 <u>Calcium dihydrogen phosphate</u>	磷酸二氫鈣 <u>Calcium Phosphate, Monobasic</u>
<u>別 名</u> : <u>Monobasic calcium phosphate, monocalcium orthophosphate, monocalcium phosphate, calcium biphosphate, acid calcium phosphate, INS No. 341(i)</u>	分子式: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot 0 \sim 1\text{H}_2\text{O}$
<u>定 義</u>	1. <u>含 量</u> : 乾燥時含 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$ 95.0 % ~ 105.5 %。
<u>化學名稱</u> : <u>Calcium dihydrogen phosphate</u>	2. <u>外觀及性狀</u> : 無色~白色結晶或顆粒或白色結晶性或顆粒性粉末, 略溶於水但不溶於酒精。
<u>C.A.S.編號</u> : <u>無水物: 7758-23-8</u> <u>一水物: 10031-30-8</u>	3. <u>鑑 別</u> : (1) 本品以硝酸銀溶液(硝酸銀 1 g 溶於水 50 mL) 濕潤時會呈黃色。
<u>化學式</u> : <u>無水物: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$</u> <u>一水物: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$</u>	(2) 本品 0.1 g 加水 20 mL, 振盪均勻後過濾。濾液中加入草酸銨溶液(草酸銨 1 g 溶於水 30 mL) 5 mL, 會有白色沉澱物形成。
<u>分子量</u> : <u>無水物: 234.05</u> <u>一水物: 252.07</u>	4. <u>溶 液 性 狀</u> : 本品 2.0 g 加水 18 mL 及鹽酸 2 mL, 在水浴中加熱 5 分鐘使溶時, 其溶液應在「略帶微濁」以下。
<u>含量</u> : <u>無水物: 16.8 ~ 18.3% (以 Ca 計)</u> <u>一水物: 15.9 ~ 17.7% (以 Ca 計)</u>	5. <u>游離酸及磷</u> : 本品 1.0 g 加水 3 mL 研磨, 酸 氫 鈣 再加水 100 mL 振盪混合後, 加甲基橙試液 1 滴, 應呈紅色, 再加 1 N 氫氧化鈉
<u>外 觀</u> <u>觀</u> <u>吸濕性白色晶體或顆粒, 或顆粒狀粉末</u>	
<u>特 性</u>	
<u>鑑 別</u>	
<u>溶 解 度</u> : <u>略溶於水、不溶於乙醇</u>	
<u>鈣 鹽 試 驗</u> : <u>通過試驗</u>	
<u>磷酸鹽試驗</u> : <u>通過試驗</u>	
<u>純 度</u>	
<u>乾 燥 減 重</u> : <u>1% 以下 (一水物, 60°C, 3</u>	

<p> <u>熾灼減重</u> <u>小時</u> : 14.0 ~ 15.5% (無水物, 800°C, 30 分鐘) <u>氟化物</u> : 50 mg/kg 以下 <u>砷</u> : 3 mg/kg 以下 <u>鉛</u> : 4 mg/kg 以下 分 類 : 食品添加物第 (七) 類; 第 (八) 類。 用 途 : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑; 營養添加劑。 </p>	<p> 液 1 mL, 應變黃色。 <u>6. 碳酸鹽</u> : 本品 2 g 加入 5 mL 煮沸, 冷卻後加鹽酸 2 mL 時, 不得產生氣泡。 <u>7. 砷</u> : 4 ppm 以下 (以 As₂O₃ 計)。 <u>8. 重金屬</u> : 30 ppm 以下 (以 Pb 計)。 <u>9. 氟化物</u> : 25 ppm 以下。 <u>10. 鉛</u> : 5 ppm 以下。 <u>11. 乾燥減重</u> : 17.0 % (180 °C, 3 小時)。 <u>12. 熾灼殘渣</u> : Ca(H₂PO₄)₂·H₂O : 1 % 以下 (800~825 °C 至恆重)。 Ca(H₂PO₄)₂ : 14.0 ~ 15.5 % (800~825 °C 至恆重)。 <u>13. 分 類</u> : 食品添加物第 (七) 類; 第 (八) 類。 <u>14. 用 途</u> : 品質改良用、釀造用及食品製造用劑; 營養添加劑。 </p>	
<p> 第 (八) 類 營養添加劑 第 (九) 類 著色劑 § 08133 § 09033 </p>	<p> 第 (八) 類 營養添加劑 第 (九) 類 著色劑 § 08133 § 09033 </p>	
<p> <u>別 名</u> : Vegetable lutein; vegetable luteol <u>定 義</u> : 本品係由萬壽菊花(marigold flower)或其他植物之可食部位, 以溶劑抽出, 經皂化、離心、結晶等步驟所獲得之結晶葉黃素(lutein), 其結晶中並含 </p>	<p> 葉黃素 Lutein 化學名稱 : 3,3'-dihydroxy-d-carotene 分子式 : C₄₀H₅₆O₂ 分子量 : 568.88  Lutein: R = H </p>	

<p><u>化學名稱</u>： <u>3R,3'R,6'R-β,ε-carotene-3,3'-diol; all-trans-lutein; 4',5'-didehydro-5',6'-dihydro-beta,be</u> <u>ta-carotene-3,3'-diol</u></p> <p><u>C.A.S.編號</u>：127-40-2</p> <p><u>化學式</u>：C₄₀H₅₆O₂</p> <p><u>結構式</u>： </p> <p><u>分子量</u>：568.88</p> <p><u>含量</u>：總類胡蘿蔔素 80% 以上，葉黃素 70% 以上</p> <p><u>外觀</u>：具流動性之橙紅色粉末</p> <p><u>特性</u></p> <p><u>鑑別</u></p> <p><u>溶解度</u>：不溶於水；可溶於己烷</p> <p><u>分光光度</u>：本品之丙酮溶液(2 mg/L)，在波長約 446 nm 處有最大吸光值。</p> <p><u>類胡蘿蔔素試驗</u>：取本品之丙酮溶液(2~4 mg/L) 2 mL，連續加入 5% 亞硝酸鈉溶液約 0.5 mL 及 0.5 M 硫酸溶液約 0.5 mL 後，顏色會立即消失。</p> <p><u>純度</u></p> <p><u>水分</u> 1.0% 以下</p> <p><u>灰分</u> 1.0% 以下</p> <p><u>玉米黃素</u> 9.0% 以下</p> <p><u>鉛</u> 3 mg/kg 以下。</p> <p><u>己烷</u> 50 mg/kg 以下</p>	<p>1. <u>定義</u>：本品係由萬壽菊花 (marigold flower) 以溶劑抽出，經皂化、離心等步驟所獲得之結晶葉黃素 (lutein)，其結晶中並含有少量之玉米黃素 (zeaxanthin)。</p> <p>2. <u>含量</u>：lutein 75 % 以上。</p> <p>3. <u>描述</u>：黃褐色結晶粉末。</p> <p>4. <u>鑑別</u>：(1) 溶解度：不溶於水，溶於己烷。</p> <p>(2) 類胡蘿蔔素陽性試驗：於本品丙酮溶液中連續加入亞硝酸鈉 5 % 溶液及 0.5 M 硫酸後顏色消失。</p> <p>5. <u>溶劑殘留</u>：己烷：50 mg/kg 以下。</p> <p>6. <u>鉛</u>：2 mg/kg 以下。</p> <p>7. <u>分類</u>：食品添加物第 (八) 類。</p> <p>8. <u>用途</u>：營養添加劑。</p>	
--	--	--

丙 酮 30 mg/kg 以下

甲 醇 10 mg/kg 以下

丙 二 醇 1000 mg/kg 以下

蠟 狀 物 14.0%以下

分 類：食品添加物第（八）類；第（九）類。

用 途：營養添加劑；著色劑。

第（一）類 防腐劑

§ 01009

苯甲酸鈉

Sodium Benzoate

別 名 INS No. 211

定 義

化 學 名 稱 Sodium benzoate, sodium salt of benzenecarboxylic acid, sodium salt of phenylcarboxylic acid

C . A . S . 編 號 532-32-1

化 學 式 C₇H₅O₂Na

分 子 量 144.11

含 量 99.0%以上（以無水計）。

外 觀 白色、幾乎無臭、結晶性粉末、片狀或顆粒狀。

特 性

鑑 別

溶 解 度 易溶於水，略溶於乙醇。

苯 甲 酸 鹽 通過試驗（使用 10% 苯甲酸鈉水溶液）。

鈉 鹽 通過試驗。

純 度

乾 燥 減 重 1.5%以下（105℃，4 小時）。

酸 度 取本品 2 g 溶於 20 mL 剛沸騰的
或 鹼 度 水中，以 0.1 N 氫氧化鈉液或 0.1

第（一）類 防腐劑

§ 01009

苯甲酸鈉

Sodium Benzoate

別 名 INS No. 211

定 義

化 學 名 稱 Sodium benzoate, sodium salt of benzenecarboxylic acid, sodium salt of phenylcarboxylic acid

C . A . S . 編 號 532-32-1

化 學 式 C₇H₅NaO₂

分 子 量 144.11

含 量 99.0%以上（以無水計）。

外 觀 白色、幾乎無臭、結晶性粉末、片狀或顆粒狀。

特 性

鑑 別

溶 解 度 易溶於水，略溶於乙醇。

苯 甲 酸 鹽 通過試驗（使用 10% 苯甲酸鈉水溶液）。

鈉 鹽 通過試驗。

純 度

乾 燥 減 重 1.5%以下（105℃，4 小時）。

酸 度 取本品 2 g 溶於 20 mL 剛沸騰的
或 鹼 度 水中，以 0.1 N 氫氧化鈉液或 0.1

<p>N 鹽酸液滴定中和，滴定量在 0.5 mL 以下（使用酚酞試液為指示劑）。</p> <p>鉛 2 mg/kg 以下。</p> <p>易 碳 化 物 本品 0.5 g 溶於硫酸試液 (94.5~95.5%) 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 Q 為深。</p> <p>易 氧 化 物 在 100 mL 水中加入 1.5 mL 硫酸，加熱至沸騰並滴入 0.1 N 過錳酸鉀液至粉紅色持續 30 秒。取本品 1 g 溶於此熱溶液中，以 0.1 N 過錳酸鉀液滴定至粉紅色持續 15 秒，其滴定量在 0.5 mL 以下。</p> <p>有 機 0.07% 以下（以 Cl₂ 計）。</p> <p>氣 化 物</p> <p>分 類 食品添加物第（一）類。</p> <p>用 途 防腐劑。</p>	<p>N 鹽酸液滴定中和，滴定量在 0.5 mL 以下（使用酚酞試液為指示劑）。</p> <p>鉛 2 mg/kg 以下。</p> <p>易 碳 化 物 本品 0.5 g 溶於硫酸試液 (94.5~95.5%) 5 mL，其液色不得較標準顏色比合液 Q 為深。</p> <p>易 氧 化 物 在 100 mL 水中加入 1.5 mL 硫酸，加熱至沸騰並滴入 0.1 N 過錳酸鉀液至粉紅色持續 30 秒。取本品 1 g 溶於此熱溶液中，以 0.1 N 過錳酸鉀液滴定至粉紅色持續 15 秒，其滴定量在 0.5 mL 以下。</p> <p>有 機 0.07% 以下（以 Cl₂ 計）。</p> <p>氣 化 物</p> <p>分 類 食品添加物第（一）類。</p> <p>用 途 防腐劑。</p>	
<p>第（八）類 營養添加劑</p> <p>§ 08040</p> <p>乳酸亞鐵</p> <p>Ferrous Lactate</p> <p>別 名：INS No. 585。</p> <p>分子式：C₆H₁₀FeO₆ · xH₂O，（x = 2 或 3）</p> <p>分子量：270.02（含 2H₂O） 288.03（含 3H₂O）</p> $\left[\begin{array}{c} \text{COO}^{\ominus} \\ \\ \text{CHOH} \\ \\ \text{CH}_3 \end{array} \right]_2 \text{Fe}^{2\oplus}$ <p>1. 含 量：96% 以上（以乾重計）。</p> <p>2. 外 觀：淡綠白結晶或淡綠色粉末，具微弱特殊味道。</p>	<p>第（八）類 營養添加劑</p> <p>§ 08040</p> <p>乳酸亞鐵</p> <p>Ferrous Lactate</p> <p>別 名：INS No. 585。</p> <p>分子式：C₆H₁₀FeO₆ · xH₂O，（x = 2 或 3）</p> <p>分子量：270.02（含 2H₂O） 288.03（含 3H₂O）</p> $\left[\begin{array}{c} \text{COO}^{\ominus} \\ \\ \text{CHOH} \\ \\ \text{CH}_3 \end{array} \right]_2 \text{Fe}^{2\oplus}$ <p>1. 含 量：96 % 以上（以乾重計）。</p> <p>2. 外 觀：淡綠白結晶或淡綠色粉末，具微弱特殊味道。</p> <p>3. 氣 化 物：0.1 % 以下（取本品 0.5 g 依</p>	

<p>3. 溶解度：<u>可溶於水，幾乎不溶於乙醇。</u></p> <p>4. pH：<u>5.0 ~ 6.0 (本品 1 g 溶於水 50 mL)。</u></p> <p>5. 鑑別試驗：<u>(1) 乳酸試驗：通過試驗。</u> <u>(2) 亞鐵鹽試驗：通過試驗。</u></p> <p>6. 乾燥減重：<u>18%以下 (約 700 mmHg 真空乾燥，100℃)。</u></p> <p>7. 硫酸鹽：<u>0.1%以下。</u></p> <p>8. 氯化物：<u>0.1%以下。</u></p> <p>9. 三價鐵離子：<u>0.6%以下。</u></p> <p>10. 鉛：<u>1 mg/kg 以下。</u></p> <p>11. 分類：<u>食品添加物第 (八) 類。</u></p> <p>12. 用途：<u>營養添加劑。</u></p>	<p><u>Limit Test 進行試驗，以 1.4 mL 0.01 N 的鹽酸為對照組)。</u></p> <p>4. 硫酸鹽：<u>0.1 %以下 (取本品 0.5 g 依 Limit Test 進行試驗，以 1 mL 0.01 N 的硫酸為對照組)。</u></p> <p>5. 溶解度：<u>溶於水，幾乎不溶於酒精。</u></p> <p>6. 酸鹼度：<u>5.0~6.0 (本品 1 g 溶於 50 mL 水配製之水溶液)。</u></p> <p>7. 鑑別試驗：<u>(1) 乳酸試驗：通過測試。</u> <u>(2) 亞鐵鹽試驗：通過測試。</u></p> <p>8. 乾燥減重：<u>18 %以下 (約 700 mmHg 真空乾燥，100 ℃)。</u></p> <p>9. 硫化物：<u>0.1 %以下。</u></p> <p>10. 氯化物：<u>0.1 %以下。</u></p> <p>11. 三價鐵離子：<u>0.6 %以下 (取一有塞的玻璃 250 mL 燒瓶，裝入 100 mL 水及 10 mL 鹽酸，並混合。精確秤量 5 g 本品，加入此燒瓶中，使其溶解。加入 3 g 的碘化鉀，搖勻，靜置於暗室 5 分鐘後，以 0.1 N 的硫代硫酸鈉 (Sodium thiosulfate) 滴定釋出之碘，每 mL 的 0.1 N 硫代硫酸鈉等於 5.585 mg 的三價鐵離子)。</u></p> <p>12. 鉛：<u>1 mg/kg 以下。</u></p> <p>13. 分類：<u>食品添加物第 (八) 類。</u></p> <p>14. 用途：<u>營養添加劑。</u></p>	
<p>第 (八) 類 營養添加劑</p> <p>§ 08043</p> <p>碘酸鉀</p> <p>Potassium Iodate</p> <p>分子式：KIO₃ 分子量：214.01</p> <p>1. 外觀：<u>白色結晶性粉末。</u></p> <p>2. 水不溶物：<u>50 ppm 以下。</u></p>	<p>第 (八) 類 營養添加劑</p> <p>§ 08043</p> <p>碘酸鉀</p> <p>Potassium Iodate</p> <p>分子式：KIO₃ 分子量：214.01</p> <p>1. 外觀：<u>白色結晶性粉末。</u></p> <p>2. 水不溶物：<u>50 ppm 以下。</u></p>	

<p>3. 酸 鹼 度 : 本品 3 g 溶於溫水 40 mL , 加酚酞試液 3 滴時,不得呈 紅色,再加 0.02 N 氫氧化 鈉 0.25 mL 時,應呈紅色。</p> <p>4. 氯化物及溴 化 物 : 0.02%以下 (以 Cl 計)</p> <p>5. 氯 酸 鹽 : 本品粉末 2 g 加硫酸 2 mL 時,檢體應保持白色且不得 發生臭或氣體。</p> <p>6. 碘 化 物 : 本品 1 g 溶於水 20 mL , 加 氯仿 1 mL 及 1 N 硫酸液 0.5 mL 時, 1 分鐘內氯仿層不 得呈現紫堇色。</p> <p>7. 含<u>氯</u>化合物 : 0.025 %以下 (以 N 計)。</p> <p>8. 硫 酸 鹽 : 50 ppm 以下 (以 SO₄ 計)。</p> <p>9. 重 金 屬 : 10 ppm 以下 (以 Pb 計)。</p> <p>10. 鐵 : 10 ppm 以下。</p> <p>11. 鈉 鹽 : 本品水溶液 (1→10) 之焰 色反應不得呈明顯黃色。</p> <p>12. 分 類 : 食品添加物第 (八) 類。</p> <p>13. 用 途 : 營養添加劑。</p>	<p>3. 酸 鹼 度 : 本品 3 g 溶於溫水 40 mL , 加酚酞試液 3 滴時,不得呈 紅色,再加 0.02 N 氫氧化 鈉 0.25 mL 時,應呈紅色。</p> <p>4. 氯化物及溴 化 物 : 0.02 %以下 (以 Cl 計)</p> <p>5. 氯 酸 鹽 : 本品粉末 2 g 加硫酸 2 mL 時,檢體應保持白色且不得 發生臭或氣體。</p> <p>6. 碘 化 物 : 本品 1 g 溶於水 20 mL , 加 氯仿 1 mL 及 1 N 硫酸液 0.5 mL 時, 1 分鐘內氯仿層不 得呈現紫堇色。</p> <p>7. 含<u>氯</u>化合物 : 0.025 %以下 (以 N 計)。</p> <p>8. 硫 酸 鹽 : 50 ppm 以下 (以 SO₄ 計)。</p> <p>9. 重 金 屬 : 10 ppm 以下 (以 Pb 計)。</p> <p>10. 鐵 : 10 ppm 以下。</p> <p>11. 鈉 鹽 : 本品水溶液 (1→10) 之焰 色反應不得呈明顯黃色。</p> <p>12. 分 類 : 食品添加物第 (八) 類。</p> <p>13. 用 途 : 營養添加劑。</p>	
--	---	--