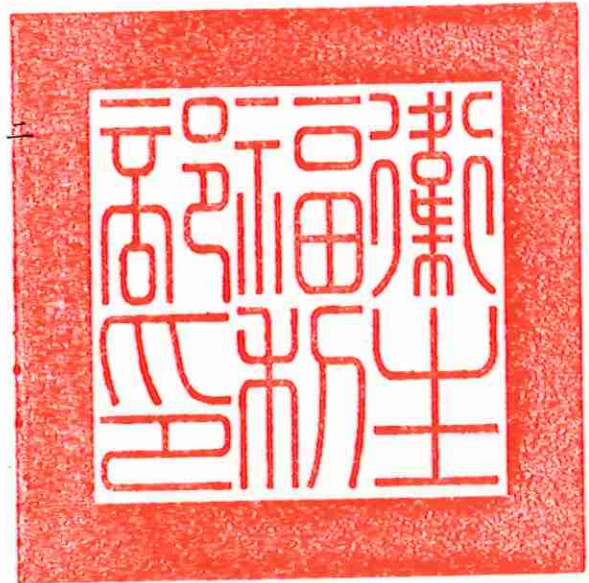


## 衛生福利部 公告

發文日期：中華民國113年7月11日  
發文字號：衛授食字第1131301534號  
附件：食品原料珍珠及珍珠鈣之使用限制等三十二  
項規定



主旨：訂定「食品原料珍珠及珍珠鈣之使用限制」等三十二項規定，並自即日生效。

依據：「食品安全衛生管理法」第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款。

公告事項：訂定「食品原料珍珠及珍珠鈣之使用限制」等三十二項規定。

部長 邱泰源

## 食品原料珍珠及珍珠鈣之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 珍珠及其加工製得之珍珠鈣原料，其每日食用限量，以產品中鈣之總含量計為一千八百毫克。

## 食品原料貝殼及貝殼鈣之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定貝殼及貝殼鈣原料，係由牡蠣、蜆等可食用貝類之外殼加工製得。
- 三、 前點製得之貝殼及貝殼鈣原料，其每日食用限量，以產品中鈣之總含量計為一千八百毫克。

## 食品原料珊瑚鈣之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 珊瑚鈣原料之每日食用限量，以產品中鈣之總含量計為一千八百毫克。

## 食品原料蛋殼之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 蛋殼原料之每日食用限量，以產品中鈣之總含量計為一千八百毫克。

## 食品原料珊瑚藻(*Lithothamnium corallioides*)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 珊瑚藻(*Lithothamnium corallioides*)原料之每日食用限量，以產品中鈣之總含量計為一千八百毫克。

## 食品原料血紅素鐵之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定血紅素鐵原料，係由家禽、畜類之血液經加工製得。
- 三、 前點製得之血紅素鐵原料，其每日食用限量，以產品中鐵之總含量計為二十二點五毫克。

## 食品原料束絲藻(*Aphanizomenon flos-aquae*)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 束絲藻(*Aphanizomenon flos-aquae*) 原料限用於供成人使用之食品，其每日食用限量，以乾重計為三公克。



## 食品原料金盞草及萬壽菊之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定金盞草及萬壽菊原料之品種為 *Calendula officinalis*、*Tagetes erecta*、*Tagetes tenuifolia*、*Tagetes minuta* 及 *Tagetes patula*。
- 三、 前點之金盞草及萬壽菊原料，限以濾袋等材料包裹後供沖泡茶飲或膳食調味使用，或經萃取後供食用，其每日食用限量，以產品中葉黃素(lutein)之總含量計為三十毫克。

## 食品原料藤黃果(*Garcinia cambogia*)果實之使用限制

- 一、本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、藤黃果(*Garcinia cambogia*)果實原料，限以濾袋等材料包裹後供沖泡茶飲或膳食調味使用，或經萃取後供食用，其每日食用限量，以羥基檸檬酸(hydroxy citric acid)計為一千五百毫克。

## 食品原料葡萄種子或果皮萃取物之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定葡萄種子或果皮萃取物原料，係由葡萄(*Vitis vinifera*)之種子或果皮，經萃取製得。
- 三、 前點製得之葡萄種子或果皮萃取物原料，其每日食用限量，以前(原)花青素(proanthocyanidin)計為一百五十毫克。

## 食品原料洋蔥萃取物之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定洋蔥萃取物原料，係由洋蔥(*Allium cepa*)之鱗莖，經萃取製得。
- 三、 前點製得之洋蔥萃取物原料，其每日食用限量，以槲皮素(querccetin)計為一千毫克。

## 食品原料納豆膠之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定納豆膠原料，係將納豆菌(*Bacillus subtilis*)以可供食品使用之原料及准用之食品添加物作為培養基成分，經發酵培養後，所得含聚麩胺酸(polyglutamic acid)之成分。
- 三、 前點之納豆膠原料，其每日食用限量，以聚麩胺酸計為一點八公克。

## 食品原料一條根(*Glycine tomentella*)根部之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 一條根(*Glycine tomentella*)根部原料限乾燥後供沖泡茶包使用，其每日食用限量為九公克。

## 食品原料大豆萃取物之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定大豆萃取物原料，係由大豆(*Glycine max*)之種子，經萃取製得。
- 三、 前點製得之大豆萃取物原料，其每日食用限量，以異黃酮(isoflavones)計為五十毫克。

## 食品原料植酸(Phytic acid)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定植酸(Phytic acid)原料，係稻米或玉米經萃取製得。
- 三、 前點製得之植酸原料，其每日食用限量為一百八十毫克。



## 食品原料可可亞種子萃取物之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定可可亞種子萃取物原料，係由可可(*Theobroma cacao*)之種子，經酒精萃取製得。
- 三、 前點製得之可可亞種子萃取物原料，其每日食用限量，以可可鹼計為二十五毫克。

## 食品原料 $\gamma$ -穀維素( $\gamma$ -Oryzanol)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定  $\gamma$ -穀維素( $\gamma$ -Oryzanol)原料，係由米糠或米胚芽經萃取製得。
- 三、 前點製得之  $\gamma$ -穀維素原料，其每日食用限量為三百毫克。

## 食品原料甘蔗多酚萃取物之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定甘蔗多酚萃取物原料，係由甘蔗(*Saccharum officinarum*)製糖之副產物糖蜜，經脫色、脫糖及濃縮等步驟製得。
- 三、 前點製得之甘蔗多酚萃取物原料，其多酚之含量，不得超過百分之十六。其每日食用限量，以多酚計為四百毫克。

## 食品原料 $\alpha$ -醣化橙皮苷( $\alpha$ -Glycosyl hesperidin)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定  $\alpha$ -醣化橙皮苷( $\alpha$ -Glycosyl hesperidin)原料，係由柑橘類之果皮、果汁或種子等經鹼性水溶液處理，取得之橙皮苷(hesperidin)，再以環狀糊精葡萄糖基轉移酶(cyclodextrin glucosyltransferase)反應所得，並將其製得之淡黃至黃褐色粉末。
- 三、 前點製得之  $\alpha$ -醣化橙皮苷原料，應符合下列規格：
  - (一)  $\alpha$ -醣化橙皮苷含量：百分之三十以上。
  - (二) 溶狀(取零點五公克溶於一百毫升水中)：澄清。
  - (三) 重金屬(以鉛計)：二十微克/公克以下。
  - (四) 鉛：十微克/公克以下。
  - (五) 砷(以  $As_2O_3$  計)：二點零微克/公克以下。
- 四、 第二點製得之  $\alpha$ -醣化橙皮苷原料，其每日食用限量，以  $\alpha$ -醣化橙皮苷計為四百五十毫克。

## 食品原料乳果寡糖(Lactosucrose)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定乳果寡糖(Lactosucrose)原料，係由乳糖及蔗糖經酵素反應、純化等步驟製得。
- 三、 前點製得之乳果寡糖原料，其乳果寡糖之含量，不得低於百分之五十五。其每日食用限量，以乳果寡糖計為六公克。

## 食品原料芝麻素(Sesamin)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定芝麻素(Sesamin)原料，係由芝麻經榨油及酒精萃取等純化步驟製得。
- 三、 前點製得之芝麻素原料，其芝麻素之含量，不得低於百分之六十。其每日食用限量，以芝麻素計為十五毫克。

## 食品原料胡椒鹼(Piperine)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定胡椒鹼(Piperine)原料，係由胡椒經酒精萃取等純化步驟製得之粉末。
- 三、 前點製得之胡椒鹼原料，其胡椒鹼之含量，不得低於百分之九十五。其每日食用限量，以胡椒鹼計為十二毫克。

## 食品原料表沒食子兒茶素沒食子酸酯 (Epigallocatechin gallate)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定表沒食子兒茶素沒食子酸酯(Epigallocatechin gallate, EGCG)原料，係由綠茶茶葉經萃取、分離及濃縮等純化步驟製得。
- 三、 前點製得之表沒食子兒茶素沒食子酸酯原料，其表沒食子兒茶素沒食子酸酯之含量，以乾基計，不得低於百分之九十。其每日食用限量，以表沒食子兒茶素沒食子酸酯計為三百毫克。



## 食品原料松果腺(體)乾燥粉末之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定松果腺(體)乾燥粉末原料，係由牛、羊及豬之腦內松果腺(體)經乾燥所製得；其製得過程中，不得以萃取處理。
- 三、 前點製得之松果腺(體)乾燥粉末原料，其褪黑激素(melatonin)之含量，不得超過百萬分之二十。

## 食品原料 DHA 藻油之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定 DHA 藻油原料，係由 *Aurantiochytrium* sp. (*Schizochytrium* sp.)、*Ulkenia* sp.或 *Cryptocodinium cohnii* 經萃取製得之油脂。
- 三、 前點製得之 DHA 藻油原料，應符合下列規格：
  - (一) DHA 含量：百分之三十二以上。
  - (二) 酸價：零點五毫克氫氧化鉀(KOH)/公克以下。
  - (三) 過氧化價：五點零毫當量(meq)/公斤油脂以下。
  - (四) 水分與揮發物含量：百分之零點零五以下。
  - (五) 不皂化物：百分之四點五以下。
  - (六) 反式脂肪酸：百分之一以下。

## 食品原料 DHA 藻粉之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定 DHA 藻粉原料，係由 *Aurantiochytrium* sp. (*Schizochytrium* sp.) 經濃縮乾燥製得之褐黃色粉末。
- 三、 前點製得之 DHA 藻粉原料，應符合下列規格：
  - (一) DHA 含量：百分之十八以上。
  - (二) 重金屬(以鉛計)：百萬分之二十以下。
  - (三) 砷：百萬分之二以下。

## 食品原料 L-鳥胺酸鹽酸鹽 (L-Ornithine monohydrochloride) 之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定 L-鳥胺酸鹽酸鹽(L-Ornithine monohydrochloride)原料，係由麩胺酸棒狀桿菌(*Corynebacterium glutamicum*)發酵製得，或由 L-精胺酸(L-Arginine)與枯草桿菌(*Bacillus subtilis*)製取之精胺酸酶(arginase)反應製得。
- 三、 前點製得之 L-鳥胺酸鹽酸鹽原料，其 L-鳥胺酸鹽酸鹽之含量，不得低於百分之九十八，並限用於特殊營養食品之特定疾病配方食品。

## 食品原料塔格糖(Tagatose)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定塔格糖(Tagatose)原料，係以乳糖酶(lactase)水解乳糖，經層析分離出半乳糖後，再以 L-阿拉伯糖異構酶(L-arabinose isomerase)轉化製得。
- 三、 前點製得之塔格糖原料，其塔格糖之含量，不得低於百分之九十八，且不得使用於嬰兒之食品。

## 食品原料纖維素(Cellulose)之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定纖維素(Cellulose)原料，係由富含纖維素之植物漿，經機械破碎、純化處理等步驟，製得之白色無味纖維狀物。
- 三、 前點製得之纖維素原料，應符合下列規格：
  - (一) 纖維素含量：百分之九十二以上。
  - (二) 乾燥減重(攝氏一百零五度，三小時)：百分之七點零以下。
  - (三) pH 值(取十公克分散於九十毫升水中攪拌一小時)：五點零至七點五。
  - (四) 灰分(攝氏八百度灰化)：百分之零點三以下。
  - (五) 鉛：二毫克/公斤以下。

# 食品原料微結晶狀 $\alpha$ -纖維素 (Microcrystalline $\alpha$ -Cellulose) 之使用限制

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項規定訂定之。
- 二、 本規定所定微結晶狀  $\alpha$ -纖維素 (Microcrystalline  $\alpha$ -Cellulose) 原料，係由纖維素 (cellulose) 經無機酸及純化處理等步驟，製得之部分解聚 (depolymerized) 產物。
- 三、 前點製得之微結晶狀  $\alpha$ -纖維素原料，應符合下列規格：
  - (一) 纖維素含量 (以乾重計)：百分之九十七以上。
  - (二) 聚合度：小於四百。
  - (三) 粒徑：小於五微米者，不得超過百分之十。
  - (四) 乾燥減重 (攝氏一百零五度，三小時)：百分之七點零以下。
  - (五) pH 值 (取五公克分散於四十毫升水中，攪拌二十分鐘後離心)：五點零至七點五。
  - (六) 硫酸化灰分：百分之零點零五以下。
  - (七) 鉛：二毫克/公斤以下。

## 食品原料寬葉椴樹(*Tilia platyphyllos*)花之使用限制及標示規定

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、 寬葉椴樹(*Tilia platyphyllos*)花原料，限以濾袋等材料包裹後供沖泡茶飲或膳食調味使用，或經萃取後供食用。
- 三、 使用寬葉椴樹花作為原料之食品，應標示「懷孕或授乳婦女不宜食用」之警語字樣。



# 食品原料七葉膽(*Gynostemma pentaphyllum*)之使用 限制及標示規定

- 一、 本規定依食品安全衛生管理法第十五條之一第二項及第二十二條第一項第十款規定訂定之。
- 二、 七葉膽(*Gynostemma pentaphyllum*)原料，限以濾袋等材料包裹後供沖泡茶飲或膳食調味使用，或經萃取後供食用。
- 三、 使用七葉膽作為原料之食品，應標示「本品請勿長期或大量食用」之警語字樣。