



財團法人慈心有機農業發展基金會

Tse-Xin Organic Agriculture Foundation

綠色保育產品生產標準



發行日期：2015年07月01日

文件編碼：ECO-S03

版次：1.3

發行單位：慈心有機農業發展基金會

綠色保育產品生產標準

一、總則

- (一) 於生產區域/農田進行之農業生產行為，此生產行為需連續採取本生產標準，輪作時亦同，以確保綠色保育生產模式之目標能有效的被執行。
- (二) 為了生態及保育考量，並不鼓勵田區形成封閉之生產範圍，但農產品仍應適當防範外來農藥等污染物，避免殘留農藥等物質。
- (三) 灌溉水質及農地土壤重金屬含量，請提供農試所、農改場或有機驗證之水土檢驗報告，若其生產地區經審查委員或查驗人員判斷有重金屬毒物汙染疑慮時，得另進行水土採樣檢驗工作。
- (四) 農地應施行良好之土壤管理及水土保持措施，確保水土資源之永續利用。
- (五) 必須實行必要措施，以防止產品受到汙染及保護綠色保育產品免於與禁用物質接觸。產製過程設備、盛裝容器與包裝袋等需確保無汙染並符合食品衛生安全。
- (六) 引進綠色保育生產之資材、生物等，應審慎評估避免對現地生物及環境造成重大影響。
- (七) 作物不得使用任何基因改造品種，生產之原料、投入資材亦不得使用任何涉及基因改造生物及其衍生物。
- (八) 所有投入生產的合成資材，僅可使用附表一列舉者。

二、綠色保育生產之土壤肥力與作物營養標準

- (一) 生產者應選用適當保護土壤，減少侵蝕的實務耕作與栽培方法。
- (二) 生產者須採取適當輪作、綠肥、覆蓋作物及動植物資材運用，以確保作物營養及維護並增進地力。



- (三) 自製堆肥涉及禽畜糞等資材時，堆肥過程需充分發酵，至少連續 5 天溫度達 65°C 以上，且翻堆 2~3 次才可使用在土壤上，以避免病原微生物殘留。
- (四) 礦物性肥料應以其天然成分之型態使用，不得經化學處理以提高其可溶或有效性。
- (五) 投入之外購資材應適當管制重金屬含量，以及其他污染物質與病原微生物的攜入，造成長期使用下土壤累積及產品食用的風險。生產者得選購農糧署推薦之國產有機質肥料品牌。
- (六) 不得施用允用資材清單以外之合成物質。

三、品種、種子、種苗標準

- (一) 優先選擇環境適應性佳及具有抗病蟲害特性的作物種類或品種。
- (二) 鼓勵積極保留種子及營養繁殖體，增進物種多樣性。
- (三) 鼓勵自行育苗或外購不使用化學合成藥劑處理之種苗。

四、作物病蟲草害管理標準

(一) 通則

1. 作物輪作、良好土壤及作物營養管理。
2. 消除病媒、雜草種子和去除病原棲息地的衛生措施。
3. 強化作物健康的耕作方式，包括選擇適合當地條件的抗病蟲草害的植物種類、品種。

(二) 病害管理

1. 抑制病源、微生物擴散的管理方式。
2. 使用非合成的生物、植物或礦物的資材。



(三) 蟲害管理

1. 捕食害蟲或寄生天敵的繁殖與引進。
2. 營造害蟲天敵的棲息地。
3. 非合成防治法，如誘餌、陷阱和忌避劑。

(四) 雜草管理

1. 使用可完全生物分解的物質覆蓋。
2. 整地翻土。
3. 放牧禽畜。
4. 手工或機械除草。燃燒除草時僅限點狀燃燒雜草。
5. 塑膠布或其他合成的覆蓋物，但須在成長或收穫後自田區移除。

五、野生作物生產與管理

- (一) 野生作物以綠色保育的名義銷售，其生長的特定區域須在收穫前 1 年以上未施用禁用物質。
- (二) 野生作物之採集與收穫不得破壞環境，並需維護該作物之永續生長與生產。

六、加工、分裝及流通一般規定

- (一) 對綠色保育農產品進行加熱、乾燥、燻製、混合、研磨、攪拌、分離、蒸餾、抽出、發酵、醃漬、脫水、脫殼、碾製、冷凍或其他足以改變原產品理化性質之製造程序。
- (二) 對綠色保育農產品進行選別、洗淨、分切及分（包）裝等作業，其過程不應改變原產品之理化性質。
- (三) 以農產品經營者自產之綠色保育農產品為原料進行場內加工，且不添加水及鹽以外的物質，得免除加工食品之申請，但仍須做好衛生管理，並接受檢查。



(四) 加工過程使用之添加物及其他物資，可用附表二所列之物質於產品內部或表面。應符合食品安全衛生管理法、食品良好衛生規範準則及相關法規。

(五) 流通部分需注意綠保完整性及其可追溯性。

七、廠區有害生物管理標準

(一) 優先採取下列預防措施：

1. 清理有害生物棲息地、食物來源和繁殖區域。
2. 防止有害生物進入加工設施及設備。
3. 控制環境條件，例如：阻止有害生物繁殖之溫度、溼度、光照和空氣循環等。

(二) 採行生物性、物理性或機械性之控制措施，例如：利用性費洛蒙、誘蛾燈、光捕、聲捕、有色黏紙/板或利用太陽能之消毒等。

(三) 若前述預防或控制有害生物之措施無效，則可使用附表三所列之有害生物防治資材，惟該等資材不得與綠色保育原料及最終產品直接接觸。

八、綠色保育產品原料含量計算方式

(一) 固體形式產品：以產品中綠色保育原料總重量（不含外加水和食鹽）除以產品總重量（不包含外加水和食鹽）。

(二) 液體形式產品：以產品中綠色保育原料總容積（不含外加水和食鹽）除以產品總容積（不含外加水和食鹽）。產品如係濃縮液還原而成，應將濃縮液原料之濃度納入計算。

(三) 固液混合產品：以產品中綠色保育原料總重量（不含外加水和食鹽）除以產品總重量（不含外加水和食鹽）。

(四) 以四捨五入取整數方式表示。

附表一 綠色保育生產允用之合成物質

名稱	使用條件
一、作為消毒劑及清潔劑	
1. 酒精 Alcohols (1) 乙醇 Ethanol (2) 異丙醇 Isopropanol	限作為消毒劑與清潔劑
2. 氯化物 Chlorine materials。 (1) 次氯酸鈣 Calcium hypochlorite (2) 二氧化氯 Chlorine dioxide (3) 次氯酸鈉 Sodium hypochlorite	用於種子殺菌用
3. 過氧化氫 Hydrogen peroxide	
4. 臭氧 Ozone gas	僅用於灌溉系統清潔劑。
5. 過醋酸 Peracetic acid	使用於消毒器具、種子及無性繁殖苗木。
二、作為除草劑、雜草屏障物	
1. 皂液除草劑 Herbicides, soap-based	用於農場建築物維護（包括巷道、溝渠、公共設施用路、建物周邊）及園藝作物。
2. 敷蓋物 Mulches (1) 無光滑或無印刷之紙類或其他再生紙 (2) 塑料地膜及敷蓋物（聚氯乙烯(PVC)除外之石油製品）	
三、作為殺蟲劑（含殺蟎劑或蟎防除）	
1. 碳酸銨 Ammonium carbonate	僅用於捕蟲劑之誘餌，不可與作物或土壤直接接觸。
2. 水鉀矽酸鹽 Aqueous potassium silicate	用於製造矽酸鉀的矽必須來源於自然沙。
3. 硼酸 Boric acid	建物害蟲防除用，不可與食物或作物直接接觸。
4. 硫磺元素 Elemental sulfur	
5. 石灰硫磺 Lime sulfur	包括石硫合劑。
6. 園藝用油 Oils, horticultural	用於休眠之窄域油及夏油等。
7. 殺蟲用肥皂 Soaps, insecticidal	
8. 粘板 / 屏障物 Sticky traps / barriers	

四、作為蟲害防治	
性費洛蒙	
五、作為植物病害防治用	
1. 水鉀矽酸鹽 Aqueous potassium silicate	用於製造矽酸鉀的矽必須來源於自然沙。
2. 固定化銅 Coppers, fixed - 氫氧化銅、氧化銅、氯化銅	惟，銅化合物的使用應為土壤中銅累積量最低的方法且不能做除草劑使用。 不可使用於水域。
3. 氫氧化鈣 Hydrated lime	
4. 過氧化氫 Hydrogen peroxide	
5. 石灰硫酸 Lime sulfur	
6. 園藝用油 Oils, horticultural	用於休眠之窄域油或夏油等。
7. 過醋酸 Peracetic acid	用於防治疫病細菌。
8. 重碳酸鉀 Potassium bicarbonate	
9. 硫磺元素 Elemental sulfur	
10. 波爾多液	不可使用於水域。
11. 亞磷酸	與氫氧化鉀配合使用，使用時須先提報使用計畫，送本會審查認可。
12. 氫氧化鉀	與亞磷酸配合使用，使用時須先提報使用計畫，送本會審查認可。
六、作為植物或土壤改良劑用	
1. 水中植物抽出物(非水解物) Aquatic plant extracts	萃取過程限使用氫氧化鉀或氫氧化鈉，溶劑用量限萃取所需之量。
2. 硫磺元素 Elemental sulfur 硫磺元素	
3. 腐植酸 Humic acids	僅限於自然沉澱物、水和鹼液中萃取。
4. 硫酸木質素 Lignin sulfonate	螯合劑、除塵劑。
5. 硫酸鎂 Magnesium sulfate	經書面證明土壤不足時允用。

<p>6. 微量元素 Micronutrients :</p> <p>(1) 可溶性硼 Soluble boron products</p> <p>(2) 鋅、銅、鐵、錳、鉬、硒和鈷的硫酸鹽、碳酸鹽、氧化物或矽酸鹽 Soluble, carbonates, oxides, or silicates of zinc, copper, iron, manganese, molybdenum, selenium, and cobalt</p>	<p>不可用於當落葉劑、除草劑或乾草劑。由硝酸鹽或氯製成者不可使用。</p> <p>須經書面或專家證明土壤不足。</p>
<p>7. 液態的魚製品 Liquid fish products</p>	<p>可用硫酸、檸檬酸或磷酸調節其酸鹼值，用量不可超過將 pH 值調降到 3.5 的最低用量。</p>
<p>8. 維生素 B1、C 和 E Vitamins, B1, C, and E</p>	
<p>9. 亞硫酸 Sulfurous acid</p>	<p>99% 硫磺元素所生成。</p>
<p>七、作為植物生長調劑用</p>	
<p>乙烯 Ethylene gas。</p>	<p>調節鳳梨開花用</p>
<p>八、收穫後處理當浮揚劑用</p>	
<p>1. 硫酸木質素 Lignin sulfonate</p>	
<p>2. 矽酸鈉 Sodium silicate</p>	<p>用於果實(tree fruit)和纖維加工。</p>

附表二 加工食品許可使用之食品添加物 (A 表)

第 (一) 類 防腐劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
	-----	-----	92.10.03		1	

第 (二) 類 殺菌劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
001	氯化石灰 (漂白粉) Chlorinated Lime	本品可使用於飲用水及食品用水;用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度	92.10.03		1	
002	次氯酸鈉液 Sodium Hypochlorite Solution	本品可使用於飲用水及食品用水;用量以殘留有效氯符合飲用水標準為度。	92.10.03		1	
003	過氧化氫(雙氧水) Hydrogen Peroxide	本品可使用於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。	92.10.03	102.07.04	2	
004	二氧化氯 Chlorine Di-oxide	本品可使用於飲用水及食品用水;用量以殘留有效氯及亞氯酸鹽含量符合飲用水標準為度。	92.10.03	102.07.04	2	

第 (三) 類 抗氧化劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
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。	92.10.03		1	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。	92.10.03		1	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。	92.10.03		1	
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。	92.10.03		1	
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。	92.10.03		1	

備註：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。

第(四)類 漂白劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
	-----	-----	92.10.03		1	

第(五)類 保色劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
	-----	-----	92.10.03		1	

第(六)類 膨脹劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
008	碳酸氫鈉 Sodium Bicarbonate	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	
009	碳酸銨 Ammonium Carbonate	限用於烘焙。	92.10.03		1	
010	碳酸氫銨 Ammonium Bicarbonate	限用於烘焙。	92.10.03		1	
011	碳酸鉀 Potassium Carbonate	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	

第(七)類 品質改良用、釀造用及食品製造用劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
001	氯化鈣 Calcium Chloride	限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	92.10.03	102.07.04	2	
002	氫氧化鈣 Calcium Hydroxide	限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	92.10.03	102.07.04	2	
003	硫酸鈣 Calcium Sulfate	限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	92.10.03	102.07.04	2	
005	檸檬酸鈣 Calcium Citrate	限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	98.05.06	102.07.04	2	
012	乳酸鈣 Calcium Lactate	限於食品製造或加工必須時使用。用量以Ca計為10g/kg以下。	92.10.03	102.07.04	2	
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。	92.10.03	102.07.04	2	限於食品製造或加工必須時使用。
016	碳酸鉀 Potassium Carbonate	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	

017	碳酸鈉、 無水碳酸鈉 Sodium Carbonate; Sodium Carbonate, Anhydrous	限於食品製造或加工必須 時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	
018	碳酸鎂 Magnesium Carbonate	限於食品製造或加工必須 時使用。用量為 5g/kg 以下。	92.10.03	102.07.04	2	
021	硬脂酸鎂 Magnesium Stearate	本品可用於錠劑產品中視 實際需要適量使用。	96.06.05		2	限加工必須 時使用
022	硫酸鎂 Magnesium Sulfate	限於食品製造或加工必須 時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	限天然來源
023	氯化鎂 Magnesium Chloride	限於食品製造或加工必須 時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	須由海水製 得
039	醋酸鈉； 醋酸鈉（無水） Sodium Acetate； Sodium Acetate Anhydrous	限於食品製造或加工必須 時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	
040	甘油 Glycerol	限於食品製造或加工必須 時適量使用。	92.10.03	102.07.04	2	由油脂水解 而得者
042	皂土 Bentonite	限於食品製造或加工必須 時使用。於食品中殘留量應 在 5g/kg 以下。	92.10.03	102.07.04	2	過濾用
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。 2.限於食品製造或加工必 須時使用。於食品中殘留 量應在 5 g/kg 以下。	92.10.03	102.07.04	2	過濾用

044	矽藻土 Diatomaceous Earth	<ol style="list-style-type: none"> 限於食品製造或加工必須時使用。於食品中殘留量應在 5 g/kg 以下。(過濾助劑) 本品可使用於油炸油之助濾，用量為 0.1% 以下。 	92.10.03	102.07.04	2	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用，不得直接添加於油炸油中，並不得重複使用。
046	滑石粉 Talc	<ol style="list-style-type: none"> 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 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。 	103.12.20		1	限於食品製造或加工必須時使用。
053	二氧化矽 Silicon Dioxide	<ol style="list-style-type: none"> 本品可於膠囊狀、錠狀食品中視實際需要適量使用。 本品可使用於其他各類食品；用量為 2.0% 以下。 	103.12.20			限於食品製造或加工必須時使用。
054	氧化鈣 Calcium Oxide	限於食品製造或加工必須時使用。用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	92.10.03	102.07.04	2	

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。)	92.10.03		1	
062	珍珠岩粉 Perlite	1. 限於食品製造中助濾用。食品中殘留量應在 5g/kg 以下。 2. 本品可使用於油炸油之助濾， 用量為 0.2% 以下。	92.10.03	102.07.04	2	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。
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	92.10.03		1	
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。	92.10.03		1	
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。	92.10.03	102.07.04	2	

075	無水氯化鈣 Calcium Chloride, Anhydrous	限於食品製造或加工必須時使用。用量以 Ca 計為 10g/kg 以下。	92.10.03	102.07.04	2	
-----	---	-------------------------------------	----------	-----------	---	--

第(八)類 營養添加劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
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。 	103.12.20		1	限於補充食品中不足之營養素時使用。

第(九)類 著色劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
039	焦糖色素 Caramel Colors	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。	103.12.20		1	生鮮豆類、生鮮蔬菜、生鮮水果等不得使用。

第(十)類 香料

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
	-----	-----	92.10.03		1	
※天然者可用，惟其製造過程中不可用化學合成溶劑及載體或化學合成防腐劑。						
序號	品名	使用食品範圍及用量標準	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			
	香豆素(Coumarin)		2.0			
	海棠素(Hypericine)		0.10			
	蒲勒酮(Pulegone)		100			
	苦木素(Quassine)		5			
	奎寧(Quinine)		85			
	山道年(Santonin)		0.10			
	酮 (α 與 β) (Thujones , αandβ)		0.5			

第(十一)類 調味劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
008	檸檬酸 Citric Acid	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.10.03	102.07.04	6	限使用由果實取得或由碳水化合物等天然原料發酵而得者。
009	檸檬酸鈉 Sodium Citrate	限於食品製造或加工必須時使用。	92.10.03	102.07.04	6	
017	乳酸 Lactic Acid	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.11.10	102.07.04	2	
020	醋酸 Acetic Acid	限於食品製造或加工必須時適量使用。	92.11.10	102.07.04	2	限天然純釀造者
022	DL-蘋果酸 (羥基丁二酸) DL-Malic Acid (Hydro- xysuccinic Acid)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	98.07.24		6	限於食品製造或加工必須時使用；嬰兒食品不得使用。
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。	98.05.06		5	限使用自微生物發酵及碳水化合物氧化者。
036	氯化鉀 Potassium Chloride	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	
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。	92.11.10	98.05.06	5	

第(十一)之一類 甜味劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
004	甘草素 Glycyrrhizin	限用於醬油。	92.11.10	102.07.04	2	
013	甘草萃 Licorice Extracts	限用於醬油。	92.11.10	102.07.04	2	

第(十二)類 粘稠劑(糊料)

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
001	海藻酸鈉 Sodium Alginate	本品可使用於各類食品；用量為 10g/kg 以下。	92.11.10		1	
003	乾酪素 Casein	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	
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。	92.11.10		1	
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。	92.11.10		1	
012	鹿角菜膠 Carrageenan	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	
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。	92.11.10		1	
018	海藻酸 Alginic Acid	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	

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。	92.11.10		1	
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。	92.11.10		1	
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。	92.11.10		1	
026	結蘭膠 Gellan Gum	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	
027	糊化澱粉 Gelatinized Starch (Alkaline Treated Starch)	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	92.11.10		1	
028	醋酸澱粉 Starch Acetate	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	103.12.20		1	
033	乙醯化己二酸二澱粉 Acetylated Distarch Adipate	本品限用於冷凍食品。	103.12.20		1	
038	乙醯化磷酸二澱粉 Acetylated Distarch Phosphate	本品限用於冷凍食品。	103.12.20		1	

第(十三)類 結著劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註

第(十四)類 食品工業用化學藥品

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註

第(十五)類 溶劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
003	己烷 Hexane	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本品可使用於食用油脂及甘蔗蠟質之萃取;可視實際需要適量使用,但最終產品中不得殘留。 2. 本品可使用於香辛料精油之萃取;精油樹脂中之殘留量為25ppm 以下。 3. 本品可使用於啤酒花之成分萃取;啤酒花抽出物中之殘留量為2.2%以下(以重量計)。 	92.11.10	102.07.04	2	限於蒸煮前或蒸煮時加入。
002	甘油	本品可於各類食品中視實	92.11.10		1	限由油脂水解

	Glycerol	際需要適量使用。				而得【屬天然】，合成者禁用。
--	----------	----------	--	--	--	----------------

第(十六)類 乳化劑

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
	-----	-----	92.10.03		1	

第(十七)類 其他

食品添加物使用範圍及用量標準

序號	品名	使用食品範圍及用量標準	制定日期	修訂日期	版次	備註
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.本品可使用於油炸油之助濾，用量為0.1%以下。 ※食品製造加工吸著用或過濾用。 ※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。	92.11.10	102.07.04	2	限用為過濾助劑
	酵素製劑 Enzyme Product	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	103.12.20		1	

天然食用色素衛生標準

中華民國 100 年 4 月 21 日署授食字第 1001300978 號令發布

中華民國 102 年 8 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正第 1 條

中華民國 102 年 11 月 25 日部授食字第 1021351259 號令修正第 5 條

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 萃取天然食用色素之溶劑應符合下述規定：

一、水、乙醇、植物油等食物原料。

二、「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」准用之溶劑及限量規定。

第三條 天然食用色素需添加賦形劑或其他添加物者，應使用「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」准用之食品添加物。

第四條 天然食用色素之規格應符合以下要求：

項目	規格
砷	3 ppm 以下 (以 As 計)
鉛	2 ppm 以下
重金屬	40 ppm 以下 (以 Pb 計)

第五條 天然食用色素之來源應符合下列規定：

英文名稱	中文名稱	來源
Amaranthus Colors	紅莧菜色素	由紅莧菜取得。 主成分：莧紅素(Amaranthin)。
Annatto, water or oil soluble	婀娜多	由紅木(Bixa orellana L.)之種子取得。 水溶性婀娜多主成分：Norbixin；油溶性婀娜多主成分：紅木素(Bixin)。
Anthocyanin	花青素	由深色可食植物及果實取得。 主成分：花青素(Anthocyanin)
Beet Red	紅甜菜色素	由甜菜(Beta vulgaris)之根莖取得。 主成分：甜菜(Betanin)。
Blueberry Color	藍莓色素	由藍莓(Vaccinium corymbosum L.)取得。主成分：花青素(Anthocyanins)。
Buckwheat Extract	蕎麥全草抽出物	由蕎麥(Fagopyrum esculentum MOENCH) 全草抽出取得。 主成分：黃色素(Flavonoids)。
Carrot Colors	胡蘿蔔色素	由胡蘿蔔之根莖取得。

英文名稱	中文名稱	來源
		主成分：胡蘿蔔素(β -Carotene)。
Cherry Colors	櫻桃色素	由櫻桃(<i>Prunus pauciflora</i> BUNCH)取得。主成分：花青素(Anthocyanins)。
Chlorella Colors	綠藻色素	由綠藻取得。 主成分：葉綠素(Chlorophyll)。
Chlorophyll Colors	葉綠素	由綠色可食植物之葉取得。 主成分：葉綠素(Chlorophyll)。
Cocoa Colors	可可色素	由可可(<i>Theobroma cacao</i>)之種子取得。主成分：黃色素(Flavonoids)。
Cottonseed flour	棉子粉	棉花子經高溫處理後而得之黑褐色粉末。
Corn Colors	黃玉蜀黍色素	由黃玉蜀黍(<i>Zea mays</i> L.)之種子取得。 主成分：類胡蘿蔔素(Carotenoids)。
Elderberry Colors	藍果(蒴藿)色素	由藍果(蒴藿) (<i>Sambucus caerulea</i> RAFIN.) 取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Gardenia Blue	梔子藍色素	由黃梔子色素經酵素處理後所得。 主成分：Genipin。
Gardenia Yellow	黃梔子色素	由黃梔子 (<i>Gardenia augusta</i> MERR. <i>vargracliflora</i> HORT)之果實取得。 主成分：黃梔苷(Crocin)。
Grape Juice Colors	葡萄汁色素	由葡萄(<i>Vitis vinifera</i> L.)榨汁取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Grape Skin Colors	葡萄果皮色素	由紅葡萄之果皮取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Hibiscus Colors	洛神花色素	由洛神葵(<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)之花取得。主成分：花青素(Anthocyanin)。
Laver Colors	紫菜色素	由紫菜(<i>Porphyra tenera</i> KJELLM.) 取得。主成分：藻紅素(Phycoerythrin)。
Licorice Colors	甘草色素	由甘草(<i>Glycyrrhiza glabra</i> L., <i>Glycyrrhiza uralensis</i> FISCH.)或其他同屬植物之根及莖取得。 主成分：黃色素(Flavonoids)。
Monascus Colors	紅麴色素	由紅麴菌(<i>Monascus purpureus</i> , <i>Monascusanka</i>)產生。
Mulberry Colors	桑椹色素	由桑椹(<i>Morus nigra</i> L., <i>M. alba</i> L.)取得。主成分：花青素(Anthocyanins)。
Onion Colors	洋蔥色素	由洋蔥(<i>Allium cepa</i> L.)之鱗莖取得。 主成分：黃色素(Flavonoids)。
Orange Colors	橘子色素	由橘子之果皮取得。 主成分：類胡蘿蔔素(Carotenoids)。

英文名稱	中文名稱	來源
Paprika Colors	紅椒色素	由茄科之紅椒(<i>Caprium annuum</i>)果實取得。 主成分：類胡蘿蔔素(Carotenoids)。
Peanut Colors	花生色素	由花生(<i>Arachis hypogaea</i> L.)果實之內皮取得。 主成分：黃色素(Flavonoids)。
Perilla Colors	紫蘇色素	由紫蘇之葉取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Persimmon Colors	柿子色素	由柿之可食部分經發酵、分離、加壓、褐變、過濾、濃縮、乾燥而得。 主成分：多酚類(Polyphenol)。
Plum Colors	李子色素	由李子之果皮取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Purple Corn Colors	紅玉蜀黍色素	由紅玉蜀黍(<i>Maiz morado</i>)種子之殼取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Red Cabbage Colors	紫甘藍菜色素	由紫甘藍菜(<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Capitata</i> DC. ev. <i>Red Acre</i>)之葉取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Safflower Yellow	紅花黃	由紅花(<i>Carthamus tinctorius</i>)之花瓣取得。主成分：黃色素(Flavonoids)。
Saffron	番紅花色素	由番紅花(<i>Crocus sativus</i> L.)之柱頭取得。 主成分：黃梔苷(Crocin)及黃梔配質(Crocetin)。
Sorghum Colors	高粱色素	由高粱果實之殼取得。 主成分：黃色素(Flavonoids)。
Spirulina Colors	藍藻色素	由藍藻(<i>Spirulina</i>)取得。 主成分：藻藍素(Phycocyanin)。
Strawberry Colors	草莓色素	由草莓(<i>Fragaria ananassa</i> DUCHESNE)取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Sweet Potato Colors	甘薯色素	由甘薯 (<i>Ipomoea batatas</i> POIR.) 之塊根取得。 主成分：胡蘿蔔素(Carotene)。
Tamarind Color	大瑪琳色素	由大瑪琳 (<i>Tamarindus indica</i> L.)之種子取得。 主成分：多酚類(Polyphenol)。
Tomato Colors	番茄色素	由番茄之果實取得。 主成分：番茄紅素(Lycopene)。
Turmeric	薑黃色素	由薑黃 (<i>Curcuma longa</i>) 之根莖取得。主成分：薑黃素 (Curcumin)。
Vegetable carbon	植物碳	以木、纖維素、泥炭、椰子殼及果殼等原料，經高溫(800- 1000°C) 碳化而製成之黑色粉末。



英文名稱	中文名稱	來源
Xanthophylls	葉黃素類	由苜蓿中萃取濃縮而得。 主成分：葉黃素類(Xanthophylls)。

第六條 本標準自發布日施行

附表二、不允許使用之食品添加物 (B 表)

- 防腐劑--- 己二烯酸 (Sorbic Acid)、己二烯酸鉀 (Potassium Sorbate)、己二烯酸鈉 (Sodium Sorbate)、丙酸鈣 (Calcium Propionate)、丙酸鈉 (Sodium Propionate)、去水醋酸 (Dehydroacetic Acid)、去水醋酸鈉 (Sodium Dehydro-acetate)、苯甲酸 (Benzoic Acid)、苯甲酸鈉 (Sodium Benzoate)、對羥苯甲酸乙酯 (Ethyl p-Hydroxy-benzoate)、對羥苯甲酸丙酯 (Propyl p-Hydroxy-benzoate)、對羥苯甲酸丁酯 (Butyl p-Hydroxy-benzoate)、對羥苯甲酸異丙酯 (Isopropyl p-Hydroxybenzoate)、對羥苯甲酸異丁酯 (Isobutyl p-Hydroxy-benzoate)、聯苯 (Biphenyl)、二醋酸鈉 (Sodium Diacetate)、己二烯酸鈣 (Calcium Sorbate)、苯甲酸鉀 (Potassium Benzoate)、雙十二烷基硫酸硫胺明 (雙十二烷基硫酸胺、Thiamine Dilauryl-sulfate)、丙酸 (Propionic Acid)
- 抗氧化劑--- 二丁基羥基甲苯 (Dibutyl Hydroxy-Toluene(BHT)、丁基羥基甲氧苯 (Butyl Hydroxy Anisole (BHA)、沒食子酸丙酯 (Propyl Gallate)、第三丁基氫醌 (Tertiary-Butyl Hydro-quinone)、亞硫酸鉀 (Potassium Sulfite)、亞硫酸鈉 (Sodium Sulfite)、亞硫酸鈉 (無水) (Sodium Sulfite Anhydrous)、亞硫酸氫鈉 (Sodium Bisulfite)、低亞硫酸鈉 (Sodium Hydrosulfite)、偏亞硫酸氫鉀 (Potassium Metabisulfite)、亞硫酸氫鉀 (Potassium Bisulfite)、偏亞硫酸氫鈉 (Sodium Metabisulfite)
- 漂白劑--- 亞硫酸鉀 (Potassium Sulfite)、亞硫酸鈉 (Sodium Sulfite)、亞硫酸鈉 (無水) (Sodium Sulfite Anhydrous)、亞硫酸氫鈉 (Sodium Bi-sulfite)、低亞硫酸鈉 (Sodium Hydrosulfite)、偏亞硫酸氫鉀 (Potassium Meta-bisulfite)、亞硫酸氫鉀 (Potassium Bi-sulfite)、偏亞硫酸氫鈉 (Sodium Metabi-sulfite)、過氧化苯甲醯 (Benzoyl peroxide)
- 保色劑--- 亞硝酸鉀 (Potassium Nitrite)、亞硝酸鈉 (Sodium Nitrite)、硝酸鉀 (Potassium Nitrate)、硝酸鈉 (Sodium Nitrate)
- 著色劑--- 食用紅色六號 (Cochineal Red A(New Coccin))、食用紅色七號 (Erythrosine)、食用紅色七號鋁麗基 (Erythrosine Aluminum Lake)、食用黃色四號 (Tartrazine)、食用黃色四號鋁麗基 (Tartrazine Aluminum Lake)、食用黃色五號 (Sunset Yellow FCF)、食用黃色五號鋁麗基 (Sunset Yellow FCF Aluminum Lake)、食用綠色三號 (Fast Green FCF)、食用綠色三號鋁麗基 (Fast Green FCF Aluminum Lake)、食用藍色一號 (Brilliant Blue FCF)、食用藍色一號鋁麗基 (Brilliant Blue FCF Aluminum Lake)、食用藍色二號 (Indigo Carmine)、食用藍色二號鋁麗基 (Indigo Carmine Aluminum Lake)、食用紅色四十號 (Allura Red AC)、食用紅色四十號鋁麗基 (Allura Red AC Aluminum Lake)



調味劑--- 咖啡因 (Caffeine)、醋磺內酯鉀 (Acesulfame Potassium)、糖精 (Saccharin)、糖精鈉鹽 (Saccharin Sodium)、環己基(代)磺醯胺酸鈉 (Sodium Cyclamate)、環己基(代)磺醯胺酸鈣 (Calcium Cyclamate)、阿斯巴甜 (Aspartame)、L-麩酸鈉 (Monosodium L-Glutamate)

附表三 加工分裝過程得使用之有害生物防治資材

名稱	使用條件
1. 酒精類 Alcohols	
(1) 乙醇 Ethanol	限作為消毒劑與清潔劑。
(2) 異丙醇 Isopropanol	限作為消毒劑。
2. 酒類 Wine	
3. 含氯物質 Chlorine Materials	
(1) 次氯酸鈣 Calcium Hypochlorite	(1) 限作為消毒、清潔器具及設備、動物的腸
(2) 二氧化氯 Chlorine Dioxide	消毒及蛋的洗淨等用途。
(3) 次氯酸鈉 Sodium Hypochlorite	(2) 自由餘氯濃度應符合飲用水水質標準。
4. 磷酸 Phosphoric Acid	限作為清潔設備之用。
5. 釀造醋 Vinegar	
6. 植物油 Vegetable Oil	
7. 石灰、石灰硫磺合劑 Lime、Lime sulfur	
8. 矽藻土 Diatomaceous Earth	限用於保護設施之病蟲害防治。
9. 不含殺菌劑之肥皂 Fungiticide-free Soaps	
10. 過氧化氫 Hydrogen Peroxide	
11. 咖啡粕 Coffee Seed Meal	
12. 海藻 Kelp	
13. 砂糖 Sugar	
14. 麵粉 Flour	
15. 植物浸出液或天然抽出液 Aquatic Plant Extracts	
(1) 大蒜 Garlic	
(2) 辣椒 Pepper	

(3) 蔥 Welsh Onion	
(4) 韭菜 Chives	
(5) 苦楝 Neem tree, <i>Azadirachta indica</i>	
(6) 香茅 Lemongrass (<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf.)	
(7) 薄荷 Mint	
(8) 芥菜 Mustard	
(9) 萬壽菊 African Marigold (<i>Tagetes erecta</i> L.)	
(10) 無患子 Soap Nut Tree, Chinese Soap Berry	
(11) 天然草藥 Herbs	
16. 奶粉 Milk Powder	
17. 草木灰 Wood Ash	
18. 蛋殼 Eggshell	
19. 非基因改造之蘇力菌、其他生物及病毒性製劑 <i>Bacillus thuringiensis</i> , Bt, Microbial pesticide, Virological pesticide (nongenetically modified Organisms)	禁用外生毒素。