

單方、複方？ 快速了解食品添加物

檸檬酸

碳酸氫銨

脂肪酸 (山梨酸)

去水醋酸類

味精

單方、複方？

快速了解食品添加物

硫酸鋁

碳酸氫鈉

維生素E (生育醇)

檸檬酸

一起了解食品添加物：

什麼是單方？什麼是複方？



單方食品添加物

- * 單一種食品添加物
- * 須正面表列在「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」中
- * 符合規格標準的要求，才能合法使用！



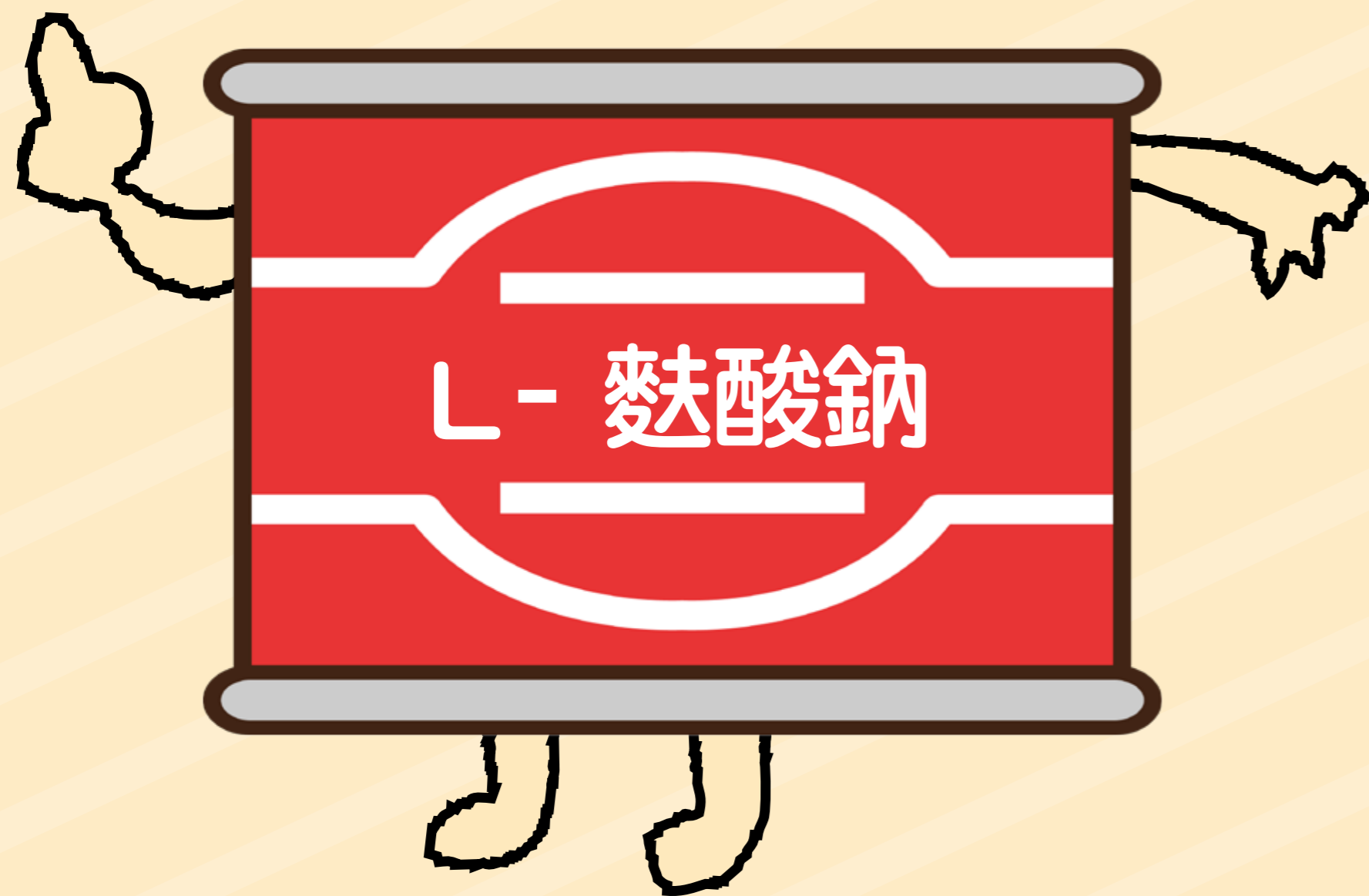
複方食品添加物

- * 由單方食品添加物互相混合、或與作為輔料的食品原料混合成的食品添加物
- * 不直接提供食用
- * 使用的單方添加物與原料皆需符合法規標準

常用的單方 & 複方食品添加物實例

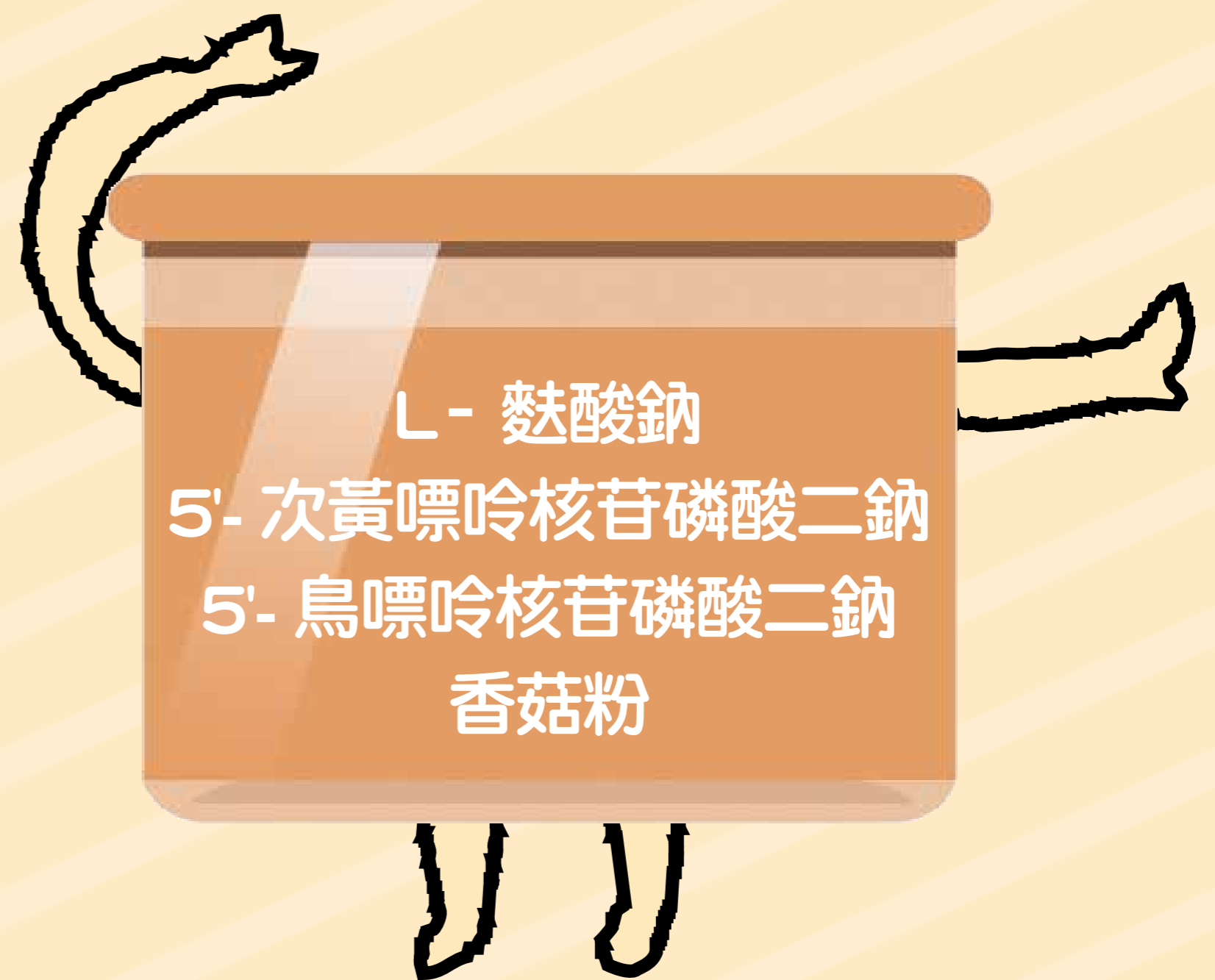
單方食品添加物：
味精

讓菜餚增添鮮味



複方食品添加物：
高鮮味精

透過混合數種調味功能的添加物，
讓鮮味的層次更豐富，不同原料之間的加
成作用，可以讓效果顯著又減少使用量



什麼是食品添加物規格標準？

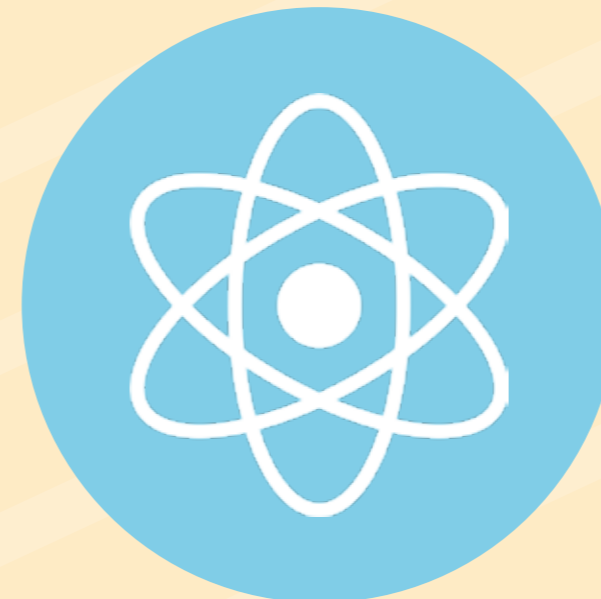
食品添加物本身必須是食品級，也就是含量、外觀、純度、物理化學性質等，都要符合政府所訂定的規格標準



含量



外觀




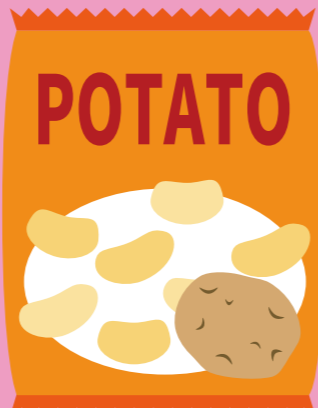



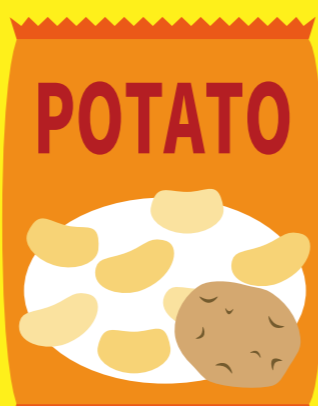



物理化學性質



純度

複方用途是聯集， 使用範圍及限量有限定！

複方食品添加物的使用範圍及限量，是配方裡面所含的單方食品添加物的「交集」，只能使用在共同皆可用的食物之中

	使用範圍			
A 添加物				
B 添加物				
C 添加物				

只有膠囊錠狀食品
是 A、B 及 C 三種
添加物共同可使用的
食品類別嘞！

食品添加物資訊全揭露， 了解內容物，吃得安心



成分：

砂糖、奶精（玉米糖漿、氫化椰子油）、特選即溶紅茶粉、粘稠劑（乾酪素鈉）、品質改良劑（磷酸氫二鉀、多磷酸鉀、矽鋁酸鈉）、乳化劑（脂肪酸甘油酯、乳酸硬脂酸鈉）、甜味劑（阿斯巴甜）。注意事項：內含阿斯巴甜，苯酮尿症者不宜食用

單方添加物標示

複方添加物需展開標示

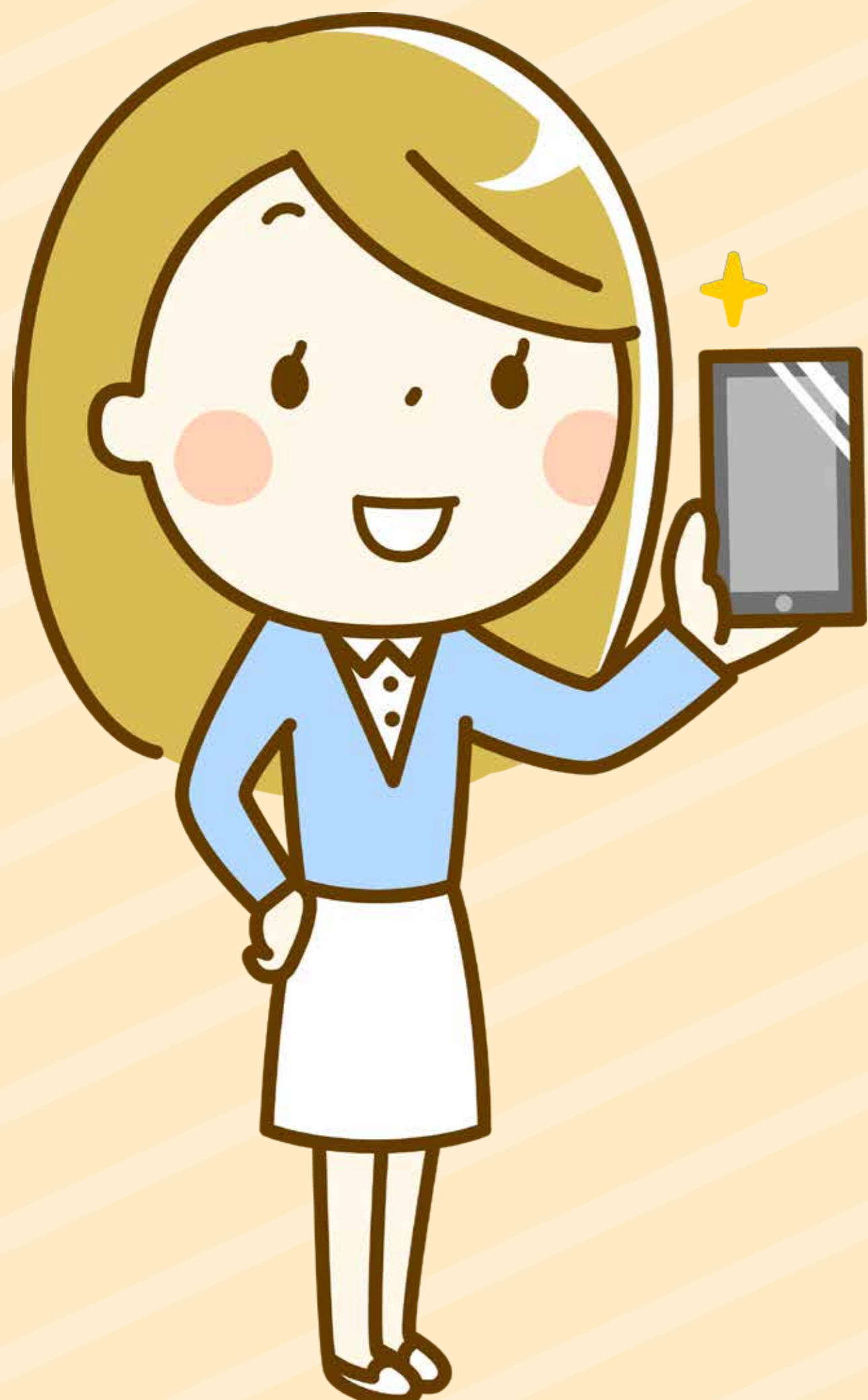
特定食品添加物需加註警語

甜味劑、防腐劑、
抗氧化劑名稱須標
示用途名稱及品名，
或通用名稱

成分原料完全揭露，資訊透明，採購更安心。

多查詢長知識

對於食品添加物的功能、用途、是否有受到管理，可以掃描 QR Code 進入下列網站查詢。



查標準：

食品添加物使用範圍及限量暨規格標準



查許可：

食品添加物許可證資料查詢

