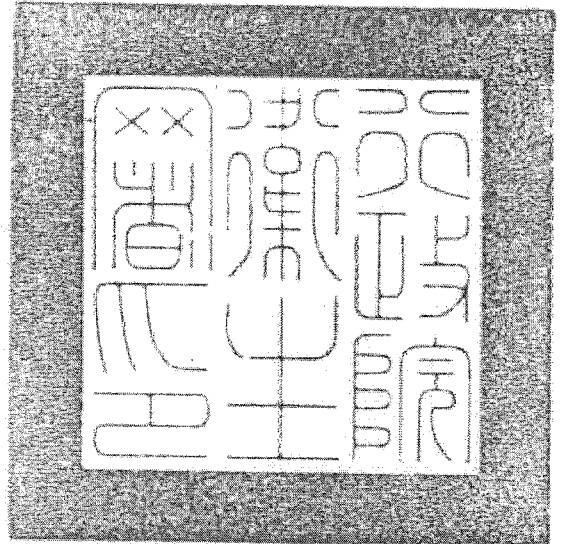


檔 號：
保存年限：

行政院衛生署 令

行政院衛生署
食品藥物管理局
檢對之章
發文日期：中華民國100年4月20日
發文字號：署授食字第1001300978號
附件：天然食用色素衛生標準條文1份



訂定「天然食用色素衛生標準」。
附「天然食用色素衛生標準」

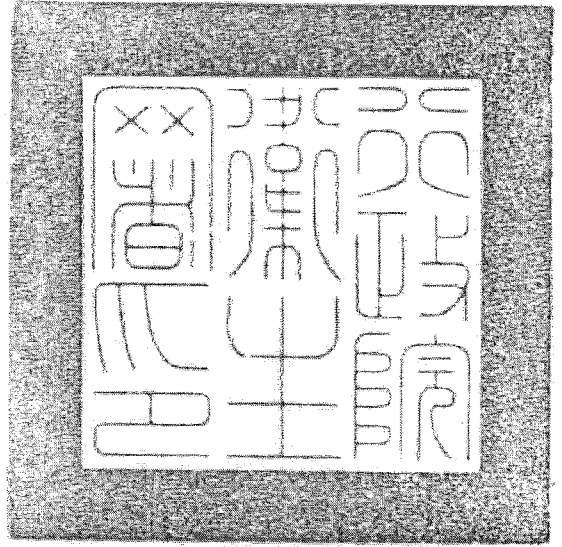
行政院衛生署
食品藥物管理局
檢對之章
副本：本署法規委員會

署長 邱文達

本署依分層負責規定授權局長決行

檔 號：
保存年限：

行政院衛生署 公告



發文日期：中華民國100年4月²¹~~20~~日 食品藥物管理署 對之章
發文字號：署授食字第1001301080號
附件：

主旨：中華民國82年7月7日衛署食字第8246254號公告修正之
「食用天然色素衛生標準」，自100年4月²¹~~20~~日署授食字
第1001300978號令發布訂定之「天然食用色素衛生標
準」生效日起，停止適用。

副本：本署法規委員會 行政院衛生署 食品藥物管理署 對之章

署長 邱文達

本業依分層負責規定授權局長決行

天然食用色素衛生標準總說明

為加強天然食用色素之管理，並依據食品衛生管理法第十條：「販賣之食品、食品用洗潔劑及其器具、容器或包裝，應符合衛生安全及品質之標準；其標準，由中央主管機關定之。」爰訂定「天然食用色素衛生標準」計六條，其要點如次：

- 一、 本標準法源之依據。(第一條)
- 二、 萃取天然食用色素溶劑之規定。(第二條)
- 三、 天然食用色素添加賦形劑或其他添加物之規定。(第三條)
- 四、 天然食用色素重金屬之規定。(第四條)
- 五、 天然食用色素來源之規定。(第五條)
- 六、 本標準之施行日期。(第六條)

天然食用色素衛生標準逐條說明

條 文	說 明																		
第一條 本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。	本標準之法源依據。																		
第二條 萃取天然食用色素之溶劑應符合下列規定： 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」准用之溶劑及限量規定。	本標準萃取天然食用色素溶劑之規定。																		
第三條 天然食用色素需添加賦形劑或其他添加物者，其使用之添加物應為法定之食品添加物。	天然食用色素添加賦形劑或其他添加物之規定。																		
第四條 天然食用色素之純度應符合以下限量： <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項 目</th> <th style="text-align: center;">限 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">砷(以 As 計)</td> <td style="text-align: center;">3 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">鉛</td> <td style="text-align: center;">2 ppm</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">重金屬(以 Pb 計)</td> <td style="text-align: center;">40 ppm</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	限 量	砷(以 As 計)	3 ppm	鉛	2 ppm	重金屬(以 Pb 計)	40 ppm	天然食用色素之重金屬限量規定。										
項 目	限 量																		
砷(以 As 計)	3 ppm																		
鉛	2 ppm																		
重金屬(以 Pb 計)	40 ppm																		
第五條 天然食用色素之來源應符合下列規定： <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">英文名稱</th> <th style="text-align: center;">中文名稱</th> <th style="text-align: center;">來源</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Amaranthus Colors</td> <td style="text-align: center;">紅莧菜色素</td> <td>由紅莧菜取得。 主成分：莧紅素(Amaranthin)。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Annatto, water or oil soluble</td> <td style="text-align: center;">婀娜多</td> <td>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)。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Anthocyanin</td> <td style="text-align: center;">花青素</td> <td>由深色可食植物及果實取得。 主成分：花青素(Anthocyanin)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Beet Red</td> <td style="text-align: center;">紅甜菜色素</td> <td>由甜菜(Beta vulgaris)之根莖取得。 主成分：甜菜苷(Betanin)。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Blueberry Color</td> <td style="text-align: center;">藍莓色素</td> <td>由藍莓(Vaccinium corymbosum L.)取得。</td> </tr> </tbody> </table>	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：甜菜苷(Betanin)。	Blueberry Color	藍莓色素	由藍莓(Vaccinium corymbosum L.)取得。	天然食用色素來源之規定。
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：甜菜苷(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)。
Caramel	焦糖色素	糖類之脫水縮合物。
Carmine	胭脂紅	由雌性胭脂蟲 (Coccus cacti L.)取得。 主成分：胭脂蟲酸 (Carminic Acid)。
Carrot Colors	胡蘿蔔色素	由胡蘿蔔之根莖取得。 主成分：胡蘿蔔素 (β -Carotene)。
Cherry Colors	櫻桃色素	由櫻桃(Prunus pauciflora 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(Theobroma cacao)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(Zea mays L.)之種子取得。 主成分：類胡蘿蔔素 (Carotenoids)。
Crawfish Colors	蟹色素	由蟹等之甲殼取得。 主成分：類胡蘿蔔素 (Carotenoids)。

Elderberry Colors	藍果(蒴藋) 色素	由藍果(蒴藋) (<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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>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</i> <i>tenera</i> KJELLM.) 取得。 主成分：藻紅素 (Phycoerythrin)。
Licorice Colors	甘草色素	由甘草(<i>Glycyrrhiza</i> <i>glabra</i> L., <i>Glycyrrhiza</i> <i>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</i> <i>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)。
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 (Croctin)。	
Shrimp Colors	蝦色素	由蝦子之甲殼取得。 主成分：類胡蘿蔔素 (Carotenoids)。	
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(Spirulina)取得。 主成分：藻藍素 (Phycocyanin)。	
Strawberry Colors	草莓色素	由草莓(Fragaria ananassa DUCHESNE)取得。 主成分：花青素 (Anthocyanins)。	
Sweet Potato Colors	甘薯色素	由甘薯 (Ipomoea batatas 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 (Tamarindus indica 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 (Curcuma longa) 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℃) 碳化而製成之黑色粉末。	
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。			本標準施行日期。

天然食用色素衛生標準

第一條 本標準依食品衛生管理法第十條規定訂定之。

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)。
Caramel	焦糖色素	糖類之脫水縮合物。
Carmin	胭脂紅	由雌性胭脂蟲(Coccus cacti L.)取得。 主成分：胭脂蟲酸(Carminic Acid)。

英文名稱	中文名稱	來源
Carrot Colors	胡蘿蔔色素	由胡蘿蔔之根莖取得。 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)。
Crawfish Colors	蟹色素	由蟹等之甲殼取得。 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(Phycocerythrin)。
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。

英文名稱	中文名稱	來源
		主成分：黃色素(Flavonoids)。
Monascus Colors	紅麴色素	由紅麴菌(Monascus purpureus, Monascusanka)產生。
Mulberry Colors	桑椹色素	由桑椹(Morus nigra L., M. alba L.)取得。主成分：花青素(Anthocyanins)。
Onion Colors	洋蔥色素	由洋蔥(Allium cepa 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)。
Paprika Colors	紅椒色素	由茄科之紅椒(Capsicum annuum)果實取得。主成分：類胡蘿蔔素(Carotenoids)。
Peanut Colors	花生色素	由花生(Arachis hypogaea 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(Maiz morado)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(Brassica oleracea L. var. Capitata DC. ev. Red Acre)之葉取得。主成分：花青素(Anthocyanins)。
Safflower Yellow	紅花黃	由紅花(Carthamus tinctorius)之花瓣取得。主成分：黃色素(Flavonoids)。
Saffron	番紅花色素	由番紅花(Crocus sativus L.)之柱頭取得。主成分：黃梔苷(Crocin)及黃梔配質(Crocetin)。
Shrimp Colors	蝦色素	由蝦子之甲殼取得。主成分：類胡蘿蔔素(Carotenoids)。

英文名稱	中文名稱	來源
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(Spirulina)取得。 主成分：藻藍素(Phycocyanin)。
Strawberry Colors	草莓色素	由草莓(Fragaria ananassa DUCHESNE)取得。 主成分：花青素(Anthocyanins)。
Sweet Potato Colors	甘薯色素	由甘薯 (Ipomoea batatas 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 (Tamarindus indica 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 (Curcuma longa) 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。
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