

# 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規定

## 第(十五)類 載體

編號	品名	使用食品範圍及限量	使用限制
001	丙二醇 Propylene Glycol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	
002	甘油 Glycerol	本品可於各類食品中視實際需要適量使用。	

備註：本表為正面表列，非表列之食品品項，不得使用該食品添加物。

# 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規定

§ 07040

甘油  
Glycerol

分子式： $C_3H_8O_3$

分子量：92.10

1. 含量：95.0 %以上。
2. 鑑別：本品 2~3 滴加入硫酸氫鉀 0.5 g，加熱後則有刺激性的丙烯醛氣味產生。
3. 外觀及性狀：無色澄清黏稠狀液體，無臭或微具特異臭，具甜味。具吸濕性。易與水及酒精相混，但不溶於氯仿、乙醚及油脂。
4. 液性：本品水溶液應為中性。
5. 比重：1.250~1.264。
6. 氯化物：0.003 %以下（以 Cl 計）。
7. 砷：4 ppm 以下（以  $As_2O_3$  計）。
8. 重金屬：5 ppm 以下（以 Pb 計）。
9. 脂肪酸及脂肪酸酯：以 0.1 % 為限（以丁酸計）。
10. 丙烯醛、葡萄糖及鉍鹽：本品 5mL 及氫氧化鉀試液 5 mL（氫氧化鉀 1 g 溶於水 10 mL）於 60 °C 混合加熱 5 分鐘，不得呈黃色也不得有氨味產生。
11. 熾灼殘渣：0.01 % 以下（800±25 °C，至恆重）。
12. 分類：食品添加物第（七）類；第（十五）類。
13. 用途：品質改良用、釀造用及食品製造用劑；載體。

丙二醇

Propylene Glycol

分子式： $C_3H_8O_2$

分子量：76.10

1. 外觀：無色透明糖漿狀液，無臭或略有臭，略具苦味及甜味。
2. 比重：1.036~1.040。
3. 沸騰溫度：183~195 °C。
4. 游離酸：水 50 mL 加酚酞試液 1 mL，滴加 0.01 N 氫氧化鈉液至呈持續 30 秒鐘以上之紅色，加本品 10 mL 混合後再加 0.1 N 氫氧化鈉液 0.2 mL 時，應呈持續 30 秒鐘以上之紅色。
5. 氯化物：70 ppm 以下（以 Cl 計）。
6. 重金屬：5 ppm 以下（以 Pb 計）。
7. 甘油與乙二醇：精密秤定本品約 1 g 加水使成 1000 mL，取其 13 mL 加過碘酸鉀 0.2 g，硫酸 1 mL 及水 50 mL，以每分鐘 3~5 mL 之速度蒸餾至殘渣液約為 1 mL（餾出液之受器應置冰水中）。餾出液加水使成 500 mL，取其 1 mL 加變色酸 0.1 g 及硫酸 5 mL，於水浴中加熱 30 分鐘後冷卻，加水使成 250 mL 時，其液色不得較甲醛標準液 1 mL 經依同法操作後之液色為濃。
8. 熾灼殘渣：0.05 % 以下。
9. 分類：食品添加物第（十五）類。
10. 用途：載體。

§ 15002

甘油  
Glycerol

規格標準同§ 07040