

銅葉綠素

什麼是銅葉綠素

- 自植物萃取的葉綠素經化學方法修飾，成為穩定的著色劑
- 為國際規範准許使用的食品添加物著色劑，但各國未准許使用於「食用油脂產品」

食品中銅葉綠素的風險評估

依聯合國食品添加物專家委員會(JECFA)的評估報告，銅葉綠素複合物於大鼠長期試驗中無慢性毒性

銅葉綠素 應用範圍

我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」：

- 可添加於口香糖中，用量以銅計為0.04g/kg以下
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5g/kg以下

銅葉綠素鈉 應用範圍

我國「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」：

- 可添加於口香糖、乾海帶、蔬果加工品、烘焙食品、果醬、果凍、飲料等產品中，用量範圍以銅計為0.05~0.15g/kg
- 可添加於膠囊及錠狀食品，用量為0.5g/kg以下

如何選「對」油

●**步驟1**看包裝，檢視有無「調合油」字樣



未標示：
表示只含**1**種油脂



有標示：
表示混合**2**種以上油脂

●**步驟2**如果包裝上有「調合油」字樣，看「品名」，對「成分」

品名	成分標示說明
橄欖油 (以單一油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、大豆油 (例二)成分:橄欖油、芥花油 表示橄欖油含量至少占50%以上
橄欖葵花油 (以兩種油脂命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、椰子油 (例二)成分:橄欖油、葵花油、葡萄籽油 表示橄欖油、葵花油含量分別至少占30%以上
○○調合油 (非以油脂名稱命名)	(例一)成分:橄欖油、葵花油、芥花油、葡萄籽油 (例二)成分:橄欖油、葡萄籽油、芥花油、椰子油 各項油脂依含量多寡由高至低依序標示

啟動「油安行動」，油品如實標示，保障消費者權益

- 啟動「油安行動」，確保市售油品皆不含
有詐欺及標示不實的行為
- 油品業者應切結未摻偽、添加違法物質，
且內容物和標示相符。日後發現違法情事，
一律嚴懲不貸

民衆可以在哪裡獲得資訊？

- 食品藥物管理署消費者保護專線(8:00~18:00)
(02) 2787-8200、0800-285-000
- 可參閱食品藥物管理署網頁
「油品混充及違法添加銅葉綠素事件專區」

