

准許染色料： 天然色素

業界諮詢論壇

二零零九年五月二十二日



背景

- ✿ 食物安全中心接獲一些有關在香港規管食物中某些天然色素的查詢。
- ✿ 旨在向業界提供更多這方面的資料，以供參考。

《食物內染色料規例》 (第132H章)

- 附表1 – 准許染色料

- 第I部 – 煤焦油色素

- 第II部 – 其他色素



列明其身所用名稱=
准許染色料

- 食用水果或蔬菜的天然染色料，或從該等天然色素分離出來或人工合成的純色素。

准許或非准許染色料？

✿ 藻藍

- ✿ 從一種藻中提取
- ✿ 屬本港准許染色料

✿ 藏花素

- ✿ 為藏花和梔子的其中一種主要着色成份
- ✿ 屬本港准許染色料

本港准許天然染色料的其他例子

- ✿ 甜菜紅 [國際編碼系統編號162]
- ✿ 斑蝥黃質 [國際編碼系統編號161g]
- ✿ 梔子藍 [國際編碼系統編號165]
- ✿ 梔子綠
- ✿ 梔子紅
- ✿ 梔子黃 [國際編碼系統編號164]
- ✿ 葡萄皮提取物 [國際編碼系統編號163(ii)]
- ✿ 辣椒油樹脂 [國際編碼系統編號160c]



一些本港非准許天然染色料

- ✿ 並非食用水果或蔬菜的天然染色料，例如：
 - ✿ 紅曲米
 - ✿ 紅曲紅
 - ✿ 紫膠紅(蟲膠紅)

給業界的建議

- ✿ 只可於食物中使用准許的染色料，而添加的分量以發揮該染色料的預期作用所需的最低分量為限。
- ✿ 確保預先包裝食物的標籤上提供的資料準確無誤，包括所使用的天然染色料。
- ✿ 如在使用和標示天然染色料方面遇上問題，應徵詢食物科學專家或當局的意見。

謝謝

