

食品加工用二氧化碳衛生標準

中華民國 76 年 11 月 30 日衛署食字第 703050 號公告

中華民國 102 年 08 月 20 日部授食字第 1021350146 號令修正

第一條 本標準依食品衛生管理法第十七條規定訂定之。

第二條 食品加工用之二氧化碳規格如下：

分子式	CO ₂
分子量	44.01
來源	係來自發酵法生產者
含量	CO ₂ 99.5% (v/v)以上
性狀	無色、無臭氣體
鑑別	本品加入氫氧化鈣試液，則產生白色沉澱。取此沉澱加入醋酸則產生氣泡，沉澱溶解。
游離酸	取經煮沸後冷卻之水 50 ml，於 Nessler 試管中，經由出口內徑 1 mm 之導管，通入本品 1,000 ml 至試管底部 2mm 高度處，再加入甲基橙溶液 0.1 ml，則呈現之紅色比對照液(以 0.01N 鹽酸 1 ml 取代本品)之紅色淺。
磷化氫、硫化氫及還原性有機物	取硝酸銀銨試液 25 ml 及氫試液 3 ml 於 Nessler 試管中，依上項所述方法在遮光處通入本品 1,000 ml，則溶液不呈現褐色。
一氧化碳	以氣體層析用計量管或注射器，取本品 5 ml 依下列條件作氣體層析試驗，則層析圖上不出現一氧化碳的尖峰(peak)。
氣體層析條件	1.管柱充填劑:297~500 μm 氣體層析用沸石(zeolite)。 2.管柱:內徑 3~4 mm，長 1~3m 之玻璃管。 3.管柱溫度:40°C 左右之恆溫。 4.載子氣體及其流速:氫氣或氮氣，每分鐘 30~80 ml 間之固定流量。 5.檢出器:熱導度(TCD)型檢出器。導入含有 0.02% (v/v)氮氣之氫氣或氮氣 4 ml 時，在記錄紙上所呈現之尖峰高度應在總高度之 50% 以上。

第三條 本標準自發布日施行。