**事件Q&A**

【發布日期：2015-05-14】

**蘆薈供作食品原料Q&A**

Q1. 蘆薈可食用之部位為何?

A1. 蘆薈可食用之部位為「經完全去皮之葉(即蘆薈膠)」。

Q2. 蘆薈原料用於食品之限制?

A2. 蘆薈原料需確實經完全去皮後始得加工使用。

Q3. 含蘆薈產品是否須加註相關警語?

A3. 含蘆薈產品販售時應加標「孕婦忌食」字樣之警語；若檢具產品經具公信機構檢驗不含「蘆薈素（Aloin）」之分析證明者，始得免標「孕婦忌食」警語。

Q4. 「蘆薈素」是否可單獨添加至食品中?

A4. 純化之「蘆薈素」未准許添加於食品中。

Q5. 「蘆薈萃取物」是否可添加於食品中?

A5. 針對特定成分(包含蘆薈素)分離純化之蘆薈萃取物，不得供作食品原料使用。

Q6. 蘆薈中「蘆薈素」之天然含有量為多少?

A6. 依據實驗室分析資料，新鮮去皮蘆薈(即蘆薈膠)天然含有之蘆薈素約0.002% (20 ppm)，乾燥後約為0.2%至0.3%。

Q7. 蘆薈原料之蘆薈素含量若遠高於0.3%是否能用於食品?

A7. 蘆薈原料之蘆薈素含量若遠高於0.3%，應依「非傳統性食品原料申請作業指引」，提出科學性資料進行安全評估。