

表一：歐盟訂定3-MCPD及其脂肪酸酯（以3-MCPD顯示）總和及縮水甘油脂肪酸酯（以環氧丙醇顯示）的最高含量

3-MCPD及其脂肪酸酯（以3-MCPD顯示）總和的最高含量	（微克/公斤）
最終供應予消費者使用或用作食品成分的植物油和脂肪 [1] [2]	
(i) 來自椰子、粟米、菜籽、向日葵、大豆、棕櫚仁和橄欖的油脂（由精煉橄欖油和初榨橄欖油混合組成），以及僅來自此類別的油脂與油脂的混合物；	1250
(ii) 其他植物油（包括果渣橄欖油）、魚油和來自其他海洋生物的油，以及僅來自此類別的油脂與油脂的混合物；	2500
(iii) 來自上述兩個類別的油脂與油脂的混合物，用作成分的油脂應符合為該油脂制定的最高含量，而總和含量不得超過按成分組合比例計算的最高含量。如果當局和不是生產混合物的食品經營者不知道定量成分組合，總和含量不得超過；	2500
縮水甘油脂肪酸酯（以環氧丙醇顯示）的最高含量	（微克/公斤）
最終供應予消費者使用或用作食品成分的植物油和脂肪 [1] [2]	1000

註 [1] 由於初榨橄欖油不含縮水甘油脂肪酸酯（以環氧丙醇顯示）、3-MCPD（3-單氯丙二醇）及其脂肪酸酯，因此以上的最高含量均不適用於初榨油。

[2] 用於生產嬰兒食品和嬰幼兒加工穀類食品的植物油和脂肪，及初榨橄欖油除外。