

---

# Regulation for Food Additives and Contaminants & Residues

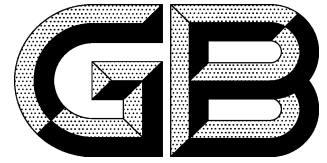
- China -

---





# **Regulation for Food Additives**



# 中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 食品添加剂的使用原则 .....	1
4 食品分类系统 .....	2
5 食品添加剂的使用规定 .....	2
6 食品用香料 .....	2
7 食品工业用加工助剂 .....	2
附录 A 食品添加剂的使用规定 .....	3
附录 B 食品用香料使用规定 .....	119
附录 C 食品工业用加工助剂使用规定 .....	184
附录 D 食品添加剂功能类别 .....	196
附录 E 食品分类系统 .....	197
附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引 .....	208
表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量 .....	4
表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单 .....	114
表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单 .....	117
表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单 .....	119
表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单 .....	121
表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单 .....	135
表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂) .....	184
表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂) .....	185
表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单 .....	190
表 E.1 食品分类系统 .....	197



## 前 言

本标准代替 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2011 相比,主要变化如下:

- 增加了原卫生部 2010 年 16 号公告、2010 年 23 号公告、2012 年 1 号公告、2012 年 6 号公告、2012 年 15 号公告、2013 年 2 号公告,国家卫生和计划生育委员会 2013 年 2 号公告、2013 年 5 号公告、2013 年 9 号公告、2014 年 3 号公告、2014 年 5 号公告、2014 年 9 号公告、2014 年 11 号公告、2014 年 17 号公告的食品添加剂规定;
- 将食品营养强化剂和胶基糖果中基础剂物质及其配料名单调整由其他相关标准进行规定;
- 修改了 3.4 带入原则,增加了 3.4.2;
- 修改了附录 A“食品添加剂的使用规定”:
  - a) 删除了表 A.1 中 4-苯基苯酚、2-苯基苯酚钠盐、不饱和脂肪酸单甘酯、茶黄色素、茶绿色素、多穗柯棕、甘草、硅铝酸钠、葫芦巴胶、黄蜀葵胶、酸性磷酸铝钠、辛基苯氧聚乙烯氧基、辛烯基琥珀酸铝淀粉、蕈草提取物、乙萘酚、仲丁胺等食品添加剂品种及其使用规定;
  - b) 修改了表 A.1 中硫酸铝钾、硫酸铝铵、赤藓红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(亚硫酸铵法)、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、甜菊糖苷、胭脂虫红的使用规定;
  - c) 在表 A.1 中增加了 L(+)-酒石酸、dl-酒石酸、纽甜、 $\beta$ -胡萝卜素、 $\beta$ -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、阿斯巴甜等食品添加剂的使用范围和最大使用量,删除了上述食品添加剂在表 A.2 中的使用规定;
  - d) 删除了表 A.1 中部分食品类别中没有工艺必要性的食品添加剂规定;
  - e) 表 A.3 中增加了“06.04.01 杂粮粉”,删除了“13.03 特殊医学用途配方食品”;
- 修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定:
  - a) 删除了八角茴香、牛至、甘草根、中国肉桂、丁香、众香子、蒔萝籽等香料品种;
  - b) 表 B.1 中增加“16.02.01 茶叶、咖啡”;
- 修改了附录 C 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)使用规定:
  - a) 表 C.1 中增加了过氧化氢;
  - b) 表 C.2 中删除了甲醇、钡、聚甘油聚亚油酸酯品种及其使用规定;
- 删除了附录 D 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单;
- 修改了附录 F 食品分类系统:
  - a) 修改为附录 E 食品分类系统;
  - b) 修改了 01.0、02.0、04.0、08.0、09.0、11.0、12.0、13.0、14.0、16.0 等类别中的部分食品分类号及食品名称,并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整。
- 增加了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂使用标准

### 1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

### 2 术语和定义

#### 2.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

#### 2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

#### 2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

#### 2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

#### 2.5 国际编码系统 (INS)

食品添加剂的国际编码,用于代替复杂的化学结构名称表述。

#### 2.6 中国编码系统 (CNS)

食品添加剂的中国编码,由食品添加剂的主要功能类别(见附录 D)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

### 3 食品添加剂的使用原则

#### 3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求:

- a) 不应对人体产生任何健康危害;
- b) 不应掩盖食品腐败变质;
- c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;
- d) 不应降低食品本身的营养价值;
- e) 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

### 3.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

- a) 保持或提高食品本身的营养价值；
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
- c) 提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性；
- d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

### 3.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

### 3.4 带入原则

#### 3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

- a) 根据本标准,食品配料中允许使用该食品添加剂；
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料,并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时,批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中,同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

## 4 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围,只适用于本标准,见附录 E。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时,则允许其应用于该类别下的所有类别食品,另有规定的除外。

## 5 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

## 6 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

## 7 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

## 附 录 A

## 食品添加剂的使用规定

- A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。
- A.2 表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。
- A.3 表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。
- A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。
- A.5 表 A.1 和表 A.2 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。
- A.6 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能,供使用时参考。

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围<sup>1)</sup>以及最大使用量或残留量**β-阿朴-8'-胡萝卜素醛****β-apo-8'-carotenal**

CNS号 08.018

INS号 160e

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪	0.018	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	0.020	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类(除外14.01包装饮用水)	0.010	以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计,固体饮料按冲调倍数增加使用量

**氨基乙酸(又名甘氨酸)****glycine**

CNS号 12.007

INS号 640

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**铵磷脂****ammonium phosphatide**

CNS号 10.033

INS号 442

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	10.0	

**巴西棕榈蜡****carnauba wax**

CNS号 14.008

INS号 903

功能 被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.000 4	以残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.6	

1) 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

表 A.1 (续)

白油(又名液体石蜡) **mineral oil, white (liquid paraffin)**

CNS号 14.003 INS号 905a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

L-半胱氨酸盐酸盐 **L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts**

CNS号 13.003 INS号 920

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)	0.3	
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	

苯甲酸及其钠盐 **benzoic acid, sodium benzoate**

CNS号 17.001,17.002 INS号 210,211

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	1.0	以苯甲酸计
12.10	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料(不包括12.03, 12.04)	1.0	以苯甲酸计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	
06.03.02.05	油炸面制品	2.0	
07.02	糕点	3.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

**丙酸及其钠盐、钙盐****propionic acid, sodium propionate, calcium propionate**

CNS号 17.029,17.006,17.005

INS号 280,281,282

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
12.03	醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
16.07	其他(杨梅罐头加工工艺)	50.0	以丙酸计

**茶多酚(又名维多酚)****tea polyphenol(TP)**

CNS号 04.005

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	以油脂中儿茶素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中儿茶素计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中儿茶素计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
07.02	糕点	0.4	以油脂中儿茶素计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限含油脂馅料)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	以油脂中儿茶素计



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.03	油炸肉类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.05	肉灌肠类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	以油脂中儿茶素计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	以油脂中儿茶素计
09.05	水产品罐头	0.3	以油脂中儿茶素计
12.10	复合调味料	0.1	以儿茶素计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以儿茶素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.8	以儿茶素计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中儿茶素计

**茶多酚棕榈酸酯****tea polyphenol palmitate**

CNS号 04.021

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.6	

**赤藓红及其铝色淀****erythrosine, erythrosine aluminum lake**

CNS号 08.003

INS号 127

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.025	以赤藓红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酱及酱制品	0.05	以赤藓红计
12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	仅限使用赤藓红

**刺梧桐胶****karaya gum**

CNS号 18.010

INS号 416

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	按生产需要适量使用	

**刺云实胶****tara gum**

CNS号 20.041

INS号 417

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	8.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

**醋酸酯淀粉****starch acetate**

CNS号 20.039

INS号 1420

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿面条)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、**mono-and diglycerides of fatty acids**  
硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)

CNS号 10.006

INS号 471

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	20.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	30.0	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	

单辛酸甘油酯

**capryl monoglyceride**

CNS号 17.031

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
07.02	糕点	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)	1.0	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	

淀粉磷酸酯钠

**sodium starch phosphate**

CNS号 20.013

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**靛蓝及其铝色淀**                      **indigotine, indigotine aluminum lake**  
 CNS号 08.008                      INS号 132  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.08.02	凉果类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以靛蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以靛蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以靛蓝计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以靛蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以靛蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用靛蓝

**丁基羟基茴香醚(BHA)**                      **butylated hydroxyanisole(BHA)**  
 CNS号 04.001                      INS号 320  
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)

*p*-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl *p*-hydroxy benzoate, ethyl *p*-hydroxy benzoate, sodium ethyl *p*-hydroxy benzoate)

CNS号 17.032,17.007,17.036

INS号 219,214,215

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	0.25	以对羟基苯甲酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.012	以对羟基苯甲酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)	0.5	以对羟基苯甲酸计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	醋	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.04	酱油	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

二丁基羟基甲苯(BHT)

butylated hydroxytoluene(BHT)

CNS号 04.002

INS号 321

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

**N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨 neotame**

**酸 1-甲酯(又名纽甜)**

CNS号 19.019

INS号 961

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.02	
01.02.02	风味发酵乳	0.1	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.065	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.033	
01.06.05	干酪类似品	0.033	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品 或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.1	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包 括混合的和(或)调味的脂肪乳化 制品	0.01	
02.04	脂肪类甜品	0.1	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.01	冷冻水果	0.1	
04.01.02.02	水果干类	0.1	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.1	
04.01.02.04	水果罐头	0.033	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.065	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	0.1	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.065	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.065	
04.02.02	加工蔬菜	0.033	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.01	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.033	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	0.033	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	0.033	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.032	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	0.033	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.02 糖果除外)	0.1	
05.02.01	胶基糖果	1.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.33	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.16	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.033	
07.0	焙烤食品	0.08	
07.04	焙烤食品馅料及其表面用挂浆	0.1	
09.03	预制水产品(半成品)	0.01	
09.05	水产品罐头	0.01	
10.04	其他蛋制品	0.1	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.07	
12.03	醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.033	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.032	

二甲基二碳酸盐

dimethyl dicarbonate

(又名维果灵)

CNS号 17.033

INS号 242

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.09	其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量



表 A.1 (续)

2,4-二氯苯氧乙酸                      2,4-dichlorophenoxy acetic acid

CNS号 17.027                              INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	残留量≤2.0 mg/kg
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	残留量≤2.0 mg/kg

二氧化硅                                      silicon dioxide

CNS号 02.004                              INS号 551

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)(仅限奶片)	15	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	15.0	
06.01	原粮	1.2	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20.0	
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
14.06	固体饮料	15.0	
16.07	其他(豆制品工艺)	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计

表 A.1 (续)

二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠 **sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite**

CNS号 05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006 INS号 220,224,223,221,222,—

功能 漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.08	冷冻米面制品(仅限风味派)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.01	食糖	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	0.04	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.01	最大使用量以二氧化硫残留量计

## 二氧化钛

titanium dioxide

CNS 号 08.011

INS 号 171

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.02	凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	2.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他(仅限饮料浑浊剂)	10.0 g/L	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	2.5	

**二氧化碳****carbon dioxide**

CNS号 17.014

INS号 290

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

**番茄红****tomato red**

CNS号 08.150

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.006	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**番茄红素****lycopene**

CNS号 08.017

INS号 160d(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以纯番茄红素计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.05	以纯番茄红素计
07.0	焙烤食品	0.05	以纯番茄红素计
12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.015	以纯番茄红素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**蜂蜡****beeswax**

CNS号 14.013

INS号 901

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

**富马酸****fumaric acid**

CNS号 01.110

INS号 297

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	8.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**富马酸一钠****monosodium fumarate**

CNS号 01.311

INS号 365

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品(08.01生、鲜肉类除外)	按生产需要适量使用	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(09.01鲜水产除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾****ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS号 19.012,19.010

INS号 958

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
08.03.08	肉罐头类	按生产需要适量使用	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**甘草抗氧化物****antioxidant of glycyrrhiza**

CNS号 04.008

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以甘草酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以甘草酸计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以甘草酸计
06.07	方便米面制品	0.2	以甘草酸计
07.03	饼干	0.2	以甘草酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以甘草酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以甘草酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	以甘草酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以甘草酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以甘草酸计
09.03.02	腌制水产品	0.2	以甘草酸计
16.06	膨化食品	0.2	以甘草酸计

**D-甘露糖醇****D-mannitol**

CNS号 19.017

INS号 421

功能 甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

**柑橘黄****orange yellow**

CNS号 08.143

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

**高锰酸钾****potassium permanganate**

CNS号 00.001

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	

**谷氨酰胺转氨酶****glutamine transaminase**

CNS号 18.013

INS号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

表 A.1 (续)

**瓜尔胶****guar gum**

CNS号 20.025

INS号 412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	1.0	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态食品中的使用量计

**硅酸钙****calcium silicate**

CNS号 02.009

INS号 552

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.04	酵母及酵母类制品	按生产需要适量使用	

**果胶****pectins**

CNS号 20.006

INS号 440

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**海萝胶****funoran (gloiopeltis furcata)**

CNS号 20.040

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	10.0	

**海藻酸丙二醇酯****propylene glycol alginate**

CNS号 20.010

INS号 405

功能 增稠剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	3.0	
01.01.03	调制乳	4.0	
01.02.02	风味发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

**海藻酸钠(又名褐藻酸钠) sodium alginate**

CNS号 20.004

INS号 401

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	10.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**核黄素****riboflavin**

CNS号 08.148

INS号 101(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

**红米红****red rice red**

CNS 号 08.111

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

**红曲黄色素****monascus yellow pigment**

CNS 号 08.152

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

红曲米,红曲红 **red kojic rice, monascus red**

CNS号 08.119, 08.120 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	0.8	
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	按生产需要适量使用	
04.04.02.01	腐乳类	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

**β-胡萝卜素**  
CNS号 08.010  
功能 着色剂

**beta-carotene**  
INS号 160(a)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.02	
01.06.01	非熟化干酪	0.6	
01.06.02	熟化干酪	1.0	
01.06.04	再制干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品 或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	1.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包 括混合的和(或)调味的脂肪乳化 制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂 末)	0.065	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸 辣酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.132	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.132	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品, 包括代可可脂巧克力及制品	0.1	
05.02	糖果	0.5	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	20.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	20.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	1.0	
06.03.02.05	油炸面制品	1.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.4	
06.07	方便米面制品	1.0	
06.08	冷冻米面制品	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
06.10	粮食制品馅料	1.0	
07.0	焙烤食品	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.1	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	1.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
09.05	水产品罐头	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)(10.03.01、10.03.03 除外)	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.05	调味糖浆	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01	蒸馏酒	0.6	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.6	
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	

琥珀酸单甘油酯

succinylated monoglycerides

CNS 号 10.038

INS 号 472g

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	5.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油除外)	10.0	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	
14.06	固体饮料	20.0	按稀释 10 倍计算

**琥珀酸二钠** **disodium succinate**

CNS 号 12.005 INS 号 —

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品	20.0	

**花生衣红** **peanut skin red**

CNS 号 08.134 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.4	
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04	碳酸饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**滑石粉** **talc**

CNS 号 02.007 INS 号 553iii

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	20.0	
04.01.02.08.04	话化类	20.0	

**槐豆胶(又名刺槐豆胶)** **carob bean gum**

CNS 号 20.023 INS 号 410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	

表 A.1 (续)

环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), sodium cyclamate, calcium cyclamate

环己基氨基磺酸钙

CNS号 19.002

INS 952

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.02	凉果类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.04	话化类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果糕类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.02.01	腐乳类	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.03	饼干	0.65	以环己基氨基磺酸计
12.10	复合调味料	0.65	以环己基氨基磺酸计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.65	以环己基氨基磺酸计
16.01	果冻	0.65	以环己基氨基磺酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

 $\beta$ -环状糊精

beta-cyclodextrin

CNS号 20.024

INS号 459

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	20.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.04	其他蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

黄原胶(又名汉生胶)

xanthan gum

CNS号 20.009

INS号 415

功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	5.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**己二酸** **adipic acid**  
 CNS号 01.109 INS号 355  
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**4-己基间苯二酚** **4-hexylresorcinol**  
 CNS号 04.013 INS号 586  
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 1 mg/kg

**甲壳素(又名几丁质)** **chitin**  
 CNS号 20.018 INS号 —  
 功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	2.0	
12.03	醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

**姜黄** **turmeric**  
 CNS号 08.102 INS号 100ii  
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.4	以姜黄素计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	1.2	以姜黄素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

## 姜黄素

## curcumin

CNS号 08.132

INS号 100i

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.01	
05.02	糖果	0.7	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.5	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.01	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

焦糖色(加氨生产)

caramel colour class III-ammonia process

CNS 号 08.110

INS 号 150c

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	12.0	
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	醋	1.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	
16.01	果冻	50.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**焦糖色(苛性硫酸盐)****caramel colour class II -caustic sulfite**

CNS号 08.151

INS号 150b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.01.03	白兰地	6.0	
15.01.04	威士忌	6.0	
15.01.06	朗姆酒	6.0	
15.02	配制酒	6.0	

**焦糖色(普通法)****caramel colour class I -plain**

CNS号 08.108

INS号 150a

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	醋	按生产需要适量使用	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.01.03	调香葡萄酒	按生产需要适量使用	
15.03.02	黄酒	按生产需要适量使用	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.5	

焦糖色(亚硫酸铵法)

caramel colour class IV-ammonia sulphite process

CNS号 08.109

INS号 150d

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	2.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	2.5	
06.10	粮食制品馅料(仅限风味派)	7.5	
07.03	饼干	50.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	10.0	
12.07	料酒及制品	10.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	2.0	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶(类)饮料	10.0	
14.05.02	咖啡(类)饮料	0.1	
14.05.03	植物饮料	0.1	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	

## 金樱子棕

rose laevigata michx brown

CNS号 08.131

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.04	碳酸饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

L (+)-酒石酸, *dl*-酒石酸      L (+)-tartaric acid, *dl*-tartaric acid

CNS号 01.111,01.313      INS号 334,—

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	以酒石酸计
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	以酒石酸计
12.10.01	固体复合调味料	10.0	以酒石酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0 g/L	以酒石酸计

酒石酸氢钾

potassium bitartrate

CNS号 06.007

INS号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03	小麦粉及其制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

菊花黄浸膏

coreopsis yellow

CNS号 08.113

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**聚二甲基硅氧烷及其乳液 polydimethyl siloxane and emulsion**

CNS号 03.007

INS号 900a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.000 9	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	

**聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR) polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)**

CNS号 10.029

INS号 476

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	

**聚甘油脂肪酸酯 polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)**

CNS号 10.022

INS号 475

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	20.0	
02.01.01.01	植物油(仅限煎炸用油)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品， 包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02	糖果	5.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、 裹粉、煎炸粉	10.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品(仅限用于膨化食品的调味 料)	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增 加使用量
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍 数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	

 **$\epsilon$ -聚赖氨酸** **$\epsilon$ -polylysine**

CNS号 17.037

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	0.15	
08.03	熟肉制品	0.25	
14.02	果蔬汁类及其饮料	0.2 g/L	固体饮料按稀释倍数增 加使用量

 **$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐** **$\epsilon$ -polylysine hydrochloride**

CNS号 17.038

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食 用菌、藻类、坚果以及籽类等	0.30	
06.02	大米及制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品	0.30	
06.04.02	杂粮制品	0.40	
08.0	肉及肉制品	0.30	
12.0	调味品	0.50	
14.0	饮料类	0.20	固体饮料按稀释倍数增 加使用量

表 A.1 (续)

**聚葡萄糖** **polydextrose**  
 CNS号 20.022 INS号 1200  
 功能 增稠剂、膨松剂、水分  
 保持剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯** **polyoxyethylene xylitan monostearate**  
 CNS号 10.017 INS号 —  
 功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.07	其他(发酵工艺)	5.0	

**聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),** **polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,**  
**聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),** **polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate,**  
**聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),** **polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,**  
**聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)** **polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat**  
 CNS号 10.025,10.026,10.015,10.016 INS号 432,434,435,433  
 功能 乳化剂、消泡剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
01.05.03	调制稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包 括混合的和(或)调味的脂肪乳化 制品	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
04.04	豆类制品	0.05	以每千克黄豆的使用量计
07.01	面包	2.5	
07.02	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水及 14.06 固体饮料除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.07	其他(仅限乳化天然色素)	10.0	

**聚乙二醇****polyethylene glycol**

CNS 号 14.012

INS 号 1521

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

**聚乙烯醇****polyvinyl alcohol**

CNS 号 14.010

INS 号 1203

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	18.0	

**决明胶****cassia gum**

CNS 号 20.045

INS 号 427

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	2.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.5	
06.03.02	小麦粉制品	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03、12.04)	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**咖啡因****caffeine**

CNS 号 00.007

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	0.15	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**卡拉胶****carrageenan**

CNS 号 20.007

INS 号 407

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	8.0 g/kg	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	5.0 g/kg	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3 g/L	以即食状态食品中的使用量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**抗坏血酸(又名维生素 C) ascorbic acid (vitamin C)**

CNS号 04.014 INS号 300

功能 面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**抗坏血酸钙 calcium ascorbate**

CNS号 04.009 INS号 302

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以水果中抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**抗坏血酸钠 sodium ascorbate**

CNS号 04.015 INS号 301

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**抗坏血酸棕榈酸酯 ascorbyl palmitate**

CNS号 04.011 INS号 304

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.01	面包	0.2	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计

**可得然胶****curdlan**

CNS号 20.042

INS号 424

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04.01.01	豆腐类	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	

**可可壳色****cacao husk pigment**

CNS号 08.118

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.04	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

可溶性大豆多糖 **soluble soybean polysaccharide**

CNS号 20.044 INS号 —

功能 增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	
06.03.02	小麦粉制品	10.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

喹啉黄 **quinoline yellow**

CNS号 08.016 INS号 104

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.02	配制酒	0.1	

辣椒橙 **paprika orange**

CNS号 08.107 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

辣椒红

paprika red

CNS号 08.106

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	2.0	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	0.1	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

**辣椒油树脂****paprika oleoresin**

CNS号 00.012

INS号 160c

功能 增味剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

**蓝锭果红****uguisukagura red**

CNS号 08.136

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)****sodium caseinate**

CNS号 10.002

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体

**联苯醚(又名二苯醚)****diphenyl ether (diphenyl oxide)**

CNS号 17.022

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	3.0	残留量 $\leq$ 12 mg/kg

表 A.1 (续)

亮蓝及其铝色淀

brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS号 08.007

INS号 133

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.025	以亮蓝计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.025	以亮蓝计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以亮蓝计
04.01.02.05	果酱	0.5	以亮蓝计
04.01.02.08.02	凉果类	0.025	以亮蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以亮蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	以亮蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以亮蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	以亮蓝计
06.05.02.04	粉圆	0.1	以亮蓝计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.015	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用亮蓝
11.05	调味糖浆	0.025	以亮蓝计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以亮蓝计
12.09.01	香辛料及粉	0.01	以亮蓝计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.01	以亮蓝计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以亮蓝计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.02	以亮蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.06	固体饮料	0.2	以亮蓝计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.025	以亮蓝计
15.02	配制酒	0.025	以亮蓝计
16.01	果冻	0.025	以亮蓝计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用亮蓝

磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙

phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate

CNS号 01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016

INS号 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0涉及品种除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
01.03.01	乳粉和奶油粉	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
01.05.01	稀奶油	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
01.06.04	再制干酪	14.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03	小麦粉及其制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03.01	小麦粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,可按涂裹率增加使用量
06.04.01	杂粮粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
07.0	焙烤食品	15.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
09.02.01	冷冻水产品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
11.05	调味糖浆	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
12.10.01.03	其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
13.01	婴幼儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
13.02	婴幼儿辅助食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

表 A.1 (续)

**磷酸化二淀粉磷酸酯**                      **phosphated distarch phosphate**

CNS号 20.017                      INS号 1413

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	1.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
14.06	固体饮料	0.5	

**磷脂**    **phospholipid**

CNS号 04.010                      INS号 322

功能 抗氧化剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	

**硫代二丙酸二月桂酯**                      **dilauryl thiodipropionate**

CNS号 04.012                      INS号 389

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.2	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

**硫磺**    **sulfur (sulphur)**

CNS号 05.007                      INS号 —

功能 漂白剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01	食糖	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他(仅限魔芋粉)	0.9	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

**硫酸钙(又名石膏) calcium sulfate**

CNS号 18.001 INS号 516

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.03.02	小麦粉制品	1.5	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)(仅限腊肠)	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	

**硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)****aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate**

CNS号 06.004,06.005

INS号 522,523

功能 膨松剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg (干样品,以Al计)
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg (干样品,以Al计)
06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg (干样品,以Al计)
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg (干样品,以Al计)
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg (干样品,以Al计)
09.03.02	腌制水产品(仅限海蜇)	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 500$ mg/kg (以即食海蜇中Al计)

表 A.1 (续)

**硫酸镁** **magnesium sulfate**

CNS号 00.021

INS号 518

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.05	

**硫酸锌** **zinc sulfate**

CNS号 00.018

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.006	以 Zn 计 2.4 mg/L

**硫酸亚铁** **ferrous sulfate**

CNS号 00.022

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
04.04.02	发酵豆制品(仅限臭豆腐)	0.15	以 FeSO <sub>4</sub> 计

**氯化钙** **calcium chloride**

CNS号 18.002

INS号 509

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
01.05.03	调制稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.4	
11.05	调味糖浆	0.4	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.1 g/L	以 Ca 计 36 mg/L
16.07	其他(仅限畜禽血制品)	0.5	

表 A.1 (续)

**氯化钾** **potassium chloride**

CNS号 00.008 INS号 508

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	350	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	按生产需要适量使用	

**氯化镁** **magnesium chloride**

CNS号 18.003 INS号 511

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	

**罗望子多糖胶** **tamarind polysaccharide gum**

CNS号 20.011 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	2.0	
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**萝卜红** **radish red**

CNS号 08.117 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.01	蜜饯类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
12.03	醋	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**落葵红****basella rubra red**

CNS号 08.121

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.04	碳酸饮料	0.13	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)****morpholine fatty acid salt (fruit wax)**

CNS号 14.004

INS号 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	

**麦芽糖醇和麦芽糖醇液****maltitol and maltitol syrup**

CNS号 19.005,19.022

INS号 965(i),965(ii)

功能 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.05.04	稀奶油类似品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04.01.06	熟制豆类	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

## 没食子酸丙酯(PG)

## propyl gallate (PG)

CNS 号 04.003

INS 号 310

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.1	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.1	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.1	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.1	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.1	以油脂中的含量计





表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.3	
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

**密蒙黄****buddleia yellow**

CNS号 08.139

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

**木糖醇酐单硬脂酸酯****xylitan monostearate**

CNS号 10.007

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	

**纳他霉素****natamycin**

CNS号 17.030

INS号 235

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	0.3	表面使用,残留量<10 mg/kg
07.02	糕点	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02	残留量≤10 mg/kg
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
15.03	发酵酒	0.01 g/L	

## 柠檬黄及其铝色淀

tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS号 08.005

INS号 102

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以柠檬黄计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以柠檬黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以柠檬黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以柠檬黄计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.1	以柠檬黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以柠檬黄计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	以柠檬黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以柠檬黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以柠檬黄计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以柠檬黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以柠檬黄计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计
07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	0.05	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)	0.3	以柠檬黄计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以柠檬黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以柠檬黄计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.1	以柠檬黄计
12.10.01	固体复合调味料	0.2	以柠檬黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	以柠檬黄计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以柠檬黄计
16.01	果冻	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用柠檬黄

**柠檬酸及其钠盐、钾盐****citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate**

CNS 号 01.101, 01.303, 01.304

INS 号 330, 331iii, 332ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**柠檬酸铁铵****ferric ammonium citrate**

CNS 号 02.010

INS 号 381

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.025	

表 A.1 (续)

柠檬酸亚锡二钠 **disodium stannous citrate**

CNS号 18.006 INS号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.3	

柠檬酸脂肪酸甘油酯 **citric and fatty acid esters of glycerol**

CNS号 10.032 INS号 472c

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	24.0	

偶氮甲酰胺 **azodicarbonamide**

CNS号 13.004 INS号 927a

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.045	

偏酒石酸 **metatartaric acid**

CNS号 01.105 INS号 353

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	

葡萄皮红 **grape skin extract**

CNS号 08.135 INS号 163ii

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.0	焙烤食品	2.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

葡萄糖酸亚铁 **ferrous gluconate**

CNS号 09.005 INS号 579

功能 护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜(仅限橄榄)	0.15	以铁计

普鲁兰多糖 **pullulan**

CNS号 14.011 INS号 1204

功能 被膜剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(除外 03.04 食用冰)	10.0	
05.02	糖果	50.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品(半成品)	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	50.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基二淀粉磷酸酯 **hydroxypropyl distarch phosphate**

CNS号 20.016 INS号 1442

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

羟基硬脂精(又名氧化硬脂精) **oxystearin**

CNS号 00.017 INS号 387

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	

氢化松香甘油酯 **glycerol ester of hydrogenated rosin**

CNS号 10.013 INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.3	以日落黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.02	以日落黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)	0.3	以日落黄计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计
14.04	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料	0.6	以日落黄计
14.07	特殊用途饮料	0.1	以日落黄计
14.08	风味饮料	0.1	以日落黄计
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用日落黄

## 溶菌酶

## lysozyme

CNS号 17.035

INS号 1105

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
15.03	发酵酒	0.5	

表 A.1 (续)

**肉桂醛** **cinnamaldehyde**

CNS号 17.012 INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 0.3 mg/kg

**乳酸** **lactic acid**

CNS号 01.102 INS号 270

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

**乳酸钙** **calcium lactate**

CNS号 01.310 INS号 327

功能 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)	1.5	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料(仅限油炸薯片调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

**乳酸链球菌素** **nisin**

CNS号 17.019 INS号 234

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0涉及品种除外)	0.5	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限方便湿面制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	0.25	
08.02	预制肉制品	0.5	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	0.5	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	0.25	
12.03	醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酱及酱制品	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	固体饮料按冲调倍数增加使用量

**乳酸钠****sodium lactate**

CNS号 15.012

INS号 325

功能 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.4	

**乳酸脂肪酸甘油酯****lactic and fatty acid esters of glycerol**

CNS号 10.031

INS号 472b

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	5.0	

**乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)****lactitol**

CNS号 19.014

INS号 966

功能 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	

**乳糖酶****lactase**

CNS号 00.023

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

表 A.1 (续)

三氯蔗糖(又名蔗糖素)      **sucralose**  
 CNS号 19.016      INS号 955  
 功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.3	
01.02.02	风味发酵乳	0.3	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.25	
04.01.02.02	水果干类	0.15	
04.01.02.04	水果罐头	0.25	
04.01.02.05	果酱	0.45	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.5	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限微波爆米花)	5.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.07	方便米面制品	0.6	
07.0	焙烤食品	0.25	
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	
12.03	醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酱及酱制品	0.25	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.4	
12.10	复合调味料	0.25	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**桑椹红** **mulberry red**

CNS号 08.129 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**沙蒿胶** **rtemisia gum (sa-hao seed gum)**

CNS号 20.037 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	0.3	
06.03.02.02	生干面制品(仅限挂面)	0.3	
06.04.02	杂粮制品	0.3	
06.07	方便米面制品(仅限方便面)	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	

**沙棘黄** **hippophae rhamnoides yellow**

CNS号 08.124 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点彩装	1.5	

表 A.1 (续)

山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)

CNS 号 10.024,10.008,10.003,10.004,10.005

INS 号 493,495,491,492,494

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	3.0	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	3.0	
04.04	豆类制品	1.6	以每千克黄豆的使用量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.06	固体饮料(速溶咖啡除外)	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	
16.04.01	干酵母	10.0	
16.07	其他(仅限饮料混浊剂)	0.05	

山梨酸及其钾盐

sorbic acid, potassium sorbate

CNS 号 17.003,17.004

INS 号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	1.0	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	1.0	以山梨酸计
03.03	风味冰、冰棍类	0.5	以山梨酸计
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	以山梨酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以山梨酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以山梨酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5	以山梨酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.5	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以山梨酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以山梨酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0	以山梨酸计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
07.01	面包	1.0	以山梨酸计
07.02	糕点	1.0	以山梨酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	以山梨酸计
08.03	熟肉制品	0.075	以山梨酸计
08.03.05	肉灌肠类	1.5	以山梨酸计
09.03	预制水产品(半成品)	0.075	以山梨酸计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	1.0	以山梨酸计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	以山梨酸计
09.06	其他水产品及其制品	1.0	以山梨酸计
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	1.5	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以山梨酸计
12.03	醋	1.0	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0	以山梨酸计
12.05	酱及酱制品	0.5	以山梨酸计
12.10	复合调味料	1.0	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	以山梨酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4	以山梨酸计
15.02	配制酒(仅限青稞干酒)	0.6 g/L	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.2	以山梨酸计
15.03.03	果酒	0.6	以山梨酸计
16.01	果冻	0.5	以山梨酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.5	以山梨酸计

**山梨糖醇和山梨糖醇液 sorbitol and sorbitol syrup**

CNS 号 19.006, 19.023      INS 号 420(i), 420(ii)

功能 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	30.0	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

双乙酸钠(又名二醋酸钠) **sodium diacetate**

CNS号 17.013 INS号 262ii

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.02	豆干类	1.0	
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	
06.01	原粮	1.0	
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
12.0	调味品	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

双乙酰酒石酸单双甘油酯 **diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)**

CNS号 10.010 INS号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.02.02	风味发酵乳	10.0	
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	6.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	10.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
02.04	脂肪类甜品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.01.02.02	水果干类	10.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.06	果泥	2.5	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	5.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	2.5	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	2.5	
04.01.02.11	发酵的水果制品	2.5	
04.02.02.02	干制蔬菜	10.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	2.5	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	2.5	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	2.5	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	2.5	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	2.5	
04.04.01.06	熟制豆类	2.5	
05.02.01	胶基糖果	50.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	10.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	
06.04.01	杂粮粉	3.0	
06.05.01	食用淀粉	3.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	5.0	
07.0	焙烤食品	20.0	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(不包括 09.01 鲜水产)	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	5.0	
12.09	香辛料类	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03,12.04)	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.07	特殊用途饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01	蒸馏酒	5.0	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	10.0	
15.03.03	果酒	5.0	
16.01	果冻	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	20.0	

松香季戊四醇酯

pentaerythritol ester of wood rosin

CNS号 14.005

INS号 —

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.09	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.09	

酸性红(又名偶氮玉红)

carmoisine (azorubine)

CNS号 08.013

INS号 122

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.05	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	

酸枣色

jujube pigment

CNS号 08.133

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	
05.02	糖果	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量

**羧甲基淀粉钠****sodium carboxy methyl starch**

CNS号 20.012

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	
12.05	酱及酱制品	0.1	

**羧甲基纤维素钠****sodium carboxy methyl cellulose**

CNS号 20.003

INS号 466

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

**索马甜****thaumatin**

CNS号 19.020

INS号 957

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	
07.0	焙烤食品	0.025	
11.04	餐桌甜味料	0.025	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.025	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

**碳酸钙<sup>a</sup>****calcium carbonate**

CNS号 13.006

INS号 170i

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.03	

**碳酸钾****potassium carbonate**

CNS号 01.301

INS号 501i

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	60.0	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

**碳酸镁****magnesium carbonate**

CNS号 13.005

INS号 504i

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	

**碳酸钠****sodium carbonate**

CNS号 01.302

INS号 500i

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

**碳酸氢铵****ammonium hydrogen carbonate**

CNS号 06.002

INS号 503 ii

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	按生产需要适量使用	

<sup>a</sup> 包括轻质和重质碳酸钙。

表 A.1 (续)

**碳酸氢钾** **potassium hydrogen carbonate**

CNS号 01.307 INS号 501ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

**碳酸氢钠** **sodium hydrogen carbonate**

CNS号 06.001 INS号 500ii

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	按生产需要适量使用	

**碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)** **sodium sesquicarbonate**

CNS号 01.305 INS号 500iii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	按生产需要适量使用	仅限羊奶
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

**糖精钠** **sodium saccharin**

CNS号 19.001 INS号 954

功能 甜味剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以糖精计
04.01.02.02	水果干类(仅限芒果干、无花果干)	5.0	以糖精计
04.01.02.05	果酱	0.2	以糖精计
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	以糖精计
04.01.02.08.02	凉果类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.04	话化类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	以糖精计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以糖精计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.0	以糖精计
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚(TBHQ)      tertiary butylhydroquinone (TBHQ)

CNS号 04.007

INS号 319

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.02.03	月饼	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

L- $\alpha$ -天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-  
 硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺(又名阿力甜)

alitame

CNS号 19.013

INS号 956

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.08.04	话化类	0.3	
05.02.01	胶基糖果	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.15g/份	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)<sup>b</sup>

aspartame

CNS号 19.004

INS号 951

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01稀奶油除外)	1.0	
01.06.01	非熟化干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	1.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	1.0	
04.01.02.01	冷冻水果	2.0	
04.01.02.02	水果干类	2.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.06	果泥	1.0	
04.01.02.07	除04.01.02.05外的果酱(如印度酸辣酱)	1.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	2.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	1.0	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	1.0	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	1.0	
04.02.02.01	冷冻蔬菜	1.0	
04.02.02.02	干制蔬菜	1.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	1.0	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	1.0	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	3.0	
05.02.01	胶基糖果	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
07.01	面包	4.0	
07.02	糕点	1.7	
07.03	饼干	1.7	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
07.05	其他焙烤食品	1.7	
09.02.02	冷冻挂浆制品	0.3	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	
09.05	水产品罐头	0.3	
10.04	其他蛋制品	1.0	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	3.0	
12.03	醋	3.0	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸

aspartame-acesulfame salt

CNS 号 19.021

INS 号 962

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.79	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.68	
04.01.02.04	水果罐头	0.35	
04.01.02.05	果酱	0.68	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.35	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.20	
05.02	糖果	4.5	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.35	
11.04	餐桌甜味料	0.09	
12.0	调味品	1.13	
12.04	酱油	2.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.68	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

天然苋菜红 **natural amaranthus red**

CNS号 08.130 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点上彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

田菁胶 **sesbania gum**

CNS号 20.021 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	2.0	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

甜菊糖苷 **steviol glycosides**

CNS号 19.008 INS号 960

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.2	以甜菊醇当量计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	以甜菊醇当量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	3.3	以甜菊醇当量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	1.0	以甜菊醇当量计
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	以甜菊醇当量计
12.0	调味品	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	以甜菊醇当量计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.17	以甜菊醇当量计
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶类)	10.0	以甜菊醇当量计

脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)      **dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate**

CNS号 17.009(i),17.009(ii)

INS号 265,266

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	0.3	以脱氢乙酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
06.05.02	淀粉制品	1.0	以脱氢乙酸计
07.01	面包	0.5	以脱氢乙酸计
07.02	糕点	0.5	以脱氢乙酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.5	以脱氢乙酸计
08.02	预制肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	以脱氢乙酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)      **deacetylated chitin(chitosan)**

CNS号 20.026

INS号 —

功能 增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

表 A.1 (续)

微晶纤维素 **microcrystalline cellulose**

CNS号 02.005 INS号 460i

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

维生素 E(*dl-α*-生育酚, *d-α*-生育酚, **vitamine E (*dl-α*-tocopherol, *d-α*- tocopherol, mixed tocopherol concentrate)**)

CNS号 04.016 INS号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.085	
06.07	方便米面制品	0.2	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

稳定态二氧化氯 **stabilized chlorine dioxide**

CNS号 17.028 INS号 926

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(仅限鱼类加工)	0.05	

表 A.1 (续)

## 苋菜红及其铝色淀

amaranth, amaranth aluminum lake

CNS号 08.001

INS号 123

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅 限饼干夹心)	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以苋菜红计,高糖果蔬汁(浆) 类饮料按照稀释倍数加入
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计,高糖果味饮料按 照稀释倍数加入
14.06	固体饮料	0.05	使用量以苋菜红计,为按冲调 倍数稀释后液体中的量
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计,如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

## 橡子壳棕

acorn shell brown

CNS号 08.126

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	1.0	固体饮料按照稀释倍数增加 使用量
15.02	配制酒	0.3	

表 A.1 (续)

**硝酸钠, 硝酸钾** **sodium nitrate, potassium nitrate**

CNS号 09.001, 09.003 INS号 251, 252

功能 护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg

**辛, 癸酸甘油酯** **octyl and decyl glycerate**

CNS号 10.018 INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(纯乳粉除外)	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**辛烯基琥珀酸淀粉钠** **starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)**

CNS号 10.030 INS号 1450

功能 乳化剂,其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	作为DHA/ARA载体,以即食食品计
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0	作为DHA/ARA载体,以即食食品计
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	150.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

表 A.1 (续)

新红及其铝色淀 **new red, new red aluminum lake**

CNS号 08.004 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以新红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果(05.01.01 可可制品除 外)	0.05	以新红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以新红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍 数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

亚麻籽胶(又名富兰克胶) **linseed gum**

CNS号 20.020 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	5.0	固体饮料按冲调倍数增加使 用量

亚铁氰化钾,亚铁氰化钠 **potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide**

CNS号 02.001,02.008 INS号 536,535

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.01	以亚铁氰根计

表 A.1 (续)

**亚硝酸钠,亚硝酸钾 sodium nitrite, potassium nitrite**

CNS号 09.002,09.004 INS号 250,249

功能 护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤70 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.08	肉罐头类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤50 mg/kg

**胭脂虫红 carmine cochineal**

CNS号 08.145 INS号 120

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.6	以胭脂红酸计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	0.1	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以胭脂红酸计
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	0.3	以胭脂红酸计



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.5	以胭脂红酸计
06.05.02.04	粉圆	1.0	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料	1.0	以胭脂红酸计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	以胭脂红酸计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.6	以胭脂红酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	以胭脂红酸计

## 胭脂红及其铝色淀

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS 号 08.002

INS 号 124

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.15	以胭脂红计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	0.05	以胭脂红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以胭脂红计
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用胭脂红

表 A.1 (续)

胭脂树橙(又名红木素,降红木素) annatto extract

CNS号 08.144

INS号 160b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.02	熟化干酪	0.6	
01.06.04	再制干酪	0.6	
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合物)	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.02	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.025	
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
06.05.02.04	粉圆	0.15	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
07.0	焙烤食品	0.6	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	
08.03.05	肉灌肠类	0.025	
12.10	复合调味料	0.1	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.01	

表 A.1 (续)

**盐酸** **hydrochloric acid**

CNS号 01.108 INS号 507

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

**杨梅红** **mynica red**

CNS号 08.149 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒(仅限于配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**氧化铁黑,氧化铁红** **iron oxide black, iron oxide red**

CNS号 08.014,08.015 INS号 172i,172ii

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.02	

**叶黄素** **lutein**

CNS号 08.146 INS号 161b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.05	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.05	果酱	0.05	
05.02	糖果	0.15	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.05	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**叶绿素铜****copper chlorophyll**

CNS号 08.153

INS号 141i

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

**叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐****chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts**

CNS号 08.009

INS号 141ii

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
06.05.02.04	粉圆	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	
16.01	果冻	0.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

液体二氧化碳(煤气化法) **carbon dioxide**

CNS号 17.034 INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

乙二胺四乙酸二钠

**disodium ethylene-diamine-tetra-acetate**

CNS号 18.005

INS号 386

功能 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类(仅限地瓜果脯)	0.25	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	0.07	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.03	固体饮料按稀释倍数增加使用量

乙二胺四乙酸二钠钙

**calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate**

CNS号 04.020

INS号 385

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.075	

乙酸钠(又名醋酸钠)

**sodium acetate**

CNS号 00.013

INS号 262i

功能 酸度调节剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

表 A.1 (续)

乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) **acesulfame potassium**

CNS号 19.011

INS号 950

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)(仅限乳基甜品罐头)	0.3	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)	0.3	
06.09	谷类和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	
12.0	调味品	0.5	
12.04	酱油	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

## 乙氧基喹

**ethoxy quin**

CNS号 17.010

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 1 mg/kg

表 A.1 (续)

## 异构化乳糖液

## isomerized lactose syrup

CNS号 00.003

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
07.03	饼干	2.0	
13.01	婴幼儿配方食品	15.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

## D-异抗坏血酸及其钠盐

## D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate

CNS号 04.004,04.018

INS号 315,316

功能 抗氧化剂、护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

## 异麦芽酮糖

## isomaltulose (palatinose)

CNS号 19.003

INS号 —

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.04.02.02	其他杂粮制品	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	





表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	2.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	2.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.03	饼干	2.0	
08.03.05	肉灌肠类	2.0	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

诱惑红及其铝色淀

allura red, allura aluminum lake

CNS 号 08.012

INS 号 129

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.07	以诱惑红计
04.01.02.02	水果干类(仅限苹果干)	0.07	以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.05	以诱惑红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以诱惑红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括代可可脂巧克力及制品) 以及糖果	0.3	以诱惑红计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以诱惑红计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片) (仅限可可玉米片)	0.07	以诱惑红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以诱惑红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅 限饼干夹心)	0.1	以诱惑红计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火 腿)类	0.025	以诱惑红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以诱惑红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.05	以诱惑红计
11.05	调味糖浆	0.3	以诱惑红计
12.10.01	固体复合调味料	0.04	以诱惑红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以诱惑红计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	以诱惑红计,固体饮料按稀释 倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	仅限使用诱惑红
16.01	果冻	0.025	以诱惑红计,如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.05	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用诱惑红

## 玉米黄

corn yellow

CNS号 08.116

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	

表 A.1 (续)

**越橘红** **cowberry red**

CNS号 08.105 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**藻蓝(淡、海水)** **spirulina blue(algae blue, lina blue)**

CNS号 08.137 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

**皂荚糖胶** **gleditsia sinensis lam gum**

CNS号 20.029 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	4.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	4.0	
12.0	调味品	4.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

蔗糖脂肪酸酯  
CNS号 10.001  
功能 乳化剂

sucrose esters of fatty acid  
INS号 473

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.01	基本不含水的脂肪和油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	10.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	4.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	
06.07	方便米面制品	4.0	
07.0	焙烤食品	3.0	
08.0	肉及肉制品	1.5	
10.01	鲜蛋	1.5	用于鸡蛋保鲜
11.05	调味糖浆	5.0	
12.0	调味品	5.0	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限乳化天然色素)	10.0	
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

表 A.1 (续)

栀子黄

gardenia yellow

CNS号 08.112

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合物)	1.5	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	1.5	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
06.03.02.02	生干面制品	0.3	
06.07	方便米面制品	1.5	
06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品(仅限禽肉熟制品)	1.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	1.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	
14.06	固体饮料	1.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

表 A.1 (续)

栀子蓝 **gardenia blue**

CNS号 08.123 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.0	焙烤食品	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02	果蔬汁类及其饮料	0.5	
14.03	蛋白饮料	0.5	
14.06	固体饮料	0.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	
15.02	配制酒	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠 **phytic acid(inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate**

CNS号 04.006 INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.01.02	加工水果	0.2	
04.02.02	加工蔬菜	0.2	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	
08.03.03	油炸肉类	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	
08.03.05	肉灌肠类	0.2	
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 20 mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

**植物炭黑****vegetable carbon, carbon black**

CNS号 08.138

INS号 153

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
05.02	糖果	5.0	
06.05.02.04	粉圆	1.5	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	

**竹叶抗氧化物****antioxidant of bamboo leaves**

CNS号 04.019

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
06.03.02.05	油炸面制品	0.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.5	
08.03.03	油炸肉类	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	



表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	
09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

**紫草红****gromwell red**

CNS号 08.140

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

**紫甘薯色素****purple sweet potato colour**

CNS号 08.154

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

紫胶(又名虫胶)

shellac

CNS号 14.001

INS号 904

功能 被膜剂,胶姆糖基础剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限苹果)	0.4	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	0.2	
05.02.01	胶基糖果	3.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.03.02	威化饼干	0.2	

紫胶红(又名虫胶红)

lac dye red (lac red)

CNS号 08.104

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
1	5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	增味剂
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	disodium 5'-inosinate	631	增味剂
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	disodium 5'-guanylate	627	增味剂
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	315,316	抗氧化剂
5	DL-苹果酸钠	01.309	DL-disodium malate	—	酸度调节剂
6	L-苹果酸	01.104	L-malic acid	—	酸度调节剂
7	DL-苹果酸	01.309	DL-malic acid	—	酸度调节剂
8	$\alpha$ -环状糊精	18.011	alpha-cyclodextrin	457	稳定剂、增稠剂
9	$\gamma$ -环状糊精	18.012	gamma-cyclodextrin	458	稳定剂、增稠剂
10	阿拉伯胶	20.008	arabic gum	414	增稠剂
11	半乳甘露聚糖	00.014	galactomannan	—	其他
12	冰乙酸(又名冰醋酸)	01.107	acetic acid	260	酸度调节剂
13	冰乙酸(低压羰基化法)	01.112	acetic acid	—	酸度调节剂
14	赤藓糖醇 <sup>a</sup>	19.018	erythritol	968	甜味剂
15	醋酸酯淀粉	20.039	starch acetate	1420	增稠剂
16	单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	乳化剂
17	改性大豆磷脂	10.019	modified soybean phospholipid	—	乳化剂
18	柑橘黄	08.143	orange yellow	—	着色剂
19	甘油(又名丙三醇)	15.014	glycerine(glycerol)	422	水分保持剂、乳化剂
20	高粱红	08.115	sorghum red	—	着色剂
21	谷氨酸钠	12.001	monosodium glutamate	621	增味剂
22	瓜尔胶	20.025	guar gum	412	增稠剂
23	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂
24	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	20.005	potassium alginate	402	增稠剂
25	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	20.004	sodium alginate	401	增稠剂
26	槐豆胶(又名刺槐豆胶)	20.023	carob bean gum	410	增稠剂
27	黄原胶(又名汉生胶)	20.009	xanthan gum	415	增稠剂
28	甲基纤维素	20.043	methyl cellulose	461	增稠剂
29	结冷胶	20.027	gellan gum	418	增稠剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
30	聚丙烯酸钠	20.036	sodium polyacrylate	—	增稠剂
31	卡拉胶	20.007	carrageenan	407	增稠剂
32	抗坏血酸(又名维生素 C)	04.014	ascorbic acid	300	抗氧化剂
33	抗坏血酸钠	04.015	sodium ascorbate	301	抗氧化剂
34	抗坏血酸钙	04.009	calcium ascorbate	302	抗氧化剂
35	酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	10.002	sodium caseinate	—	乳化剂
36	磷酸酯双淀粉	20.034	distarch phosphate	1412	增稠剂
37	磷脂	04.010	phospholipid	322	抗氧化剂、乳化剂
38	氯化钾	00.008	potassium chloride	508	其他
39	罗汉果甜苷	19.015	lo-han-kuo extract	—	甜味剂
40	酶解大豆磷脂	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	乳化剂
41	明胶	20.002	gelatin	—	增稠剂
42	木糖醇	19.007	xylitol	967	甜味剂
43	柠檬酸	01.101	citric acid	330	酸度调节剂
44	柠檬酸钾	01.304	tripotassium citrate	332ii	酸度调节剂
45	柠檬酸钠	01.303	trisodium citrate	331iii	酸度调节剂、稳定剂
46	柠檬酸一钠	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	酸度调节剂
47	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	乳化剂
48	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	18.007	glucono delta-lactone	575	稳定和凝固剂
49	葡萄糖酸钠	01.312	sodium gluconate	576	酸度调节剂
50	羟丙基淀粉	20.014	hydroxypropyl starch	1440	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂
51	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	增稠剂
52	羟丙基甲基纤维素(HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	增稠剂
53	琼脂	20.001	agar	406	增稠剂
54	乳酸	01.102	lactic acid	270	酸度调节剂
55	乳酸钾	15.011	potassium lactate	326	水分保持剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
56	乳酸钠	15.012	sodium lactate	325	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂
57	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	乳化剂
58	乳糖醇(4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	19.014	lactitol	966	甜味剂
59	酸处理淀粉	20.032	acid treated starch	1401	增稠剂
60	羧甲基纤维素钠	20.003	sodium carboxymethyl cellulose	466	增稠剂
61	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	calcium carbonate (light and heavy)	170i	膨松剂、面粉处理剂
62	碳酸钾	01.301	potassium carbonate	501i	酸度调节剂
63	碳酸钠	01.302	sodium carbonate	500i	酸度调节剂
64	碳酸氢铵	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	膨松剂
65	碳酸氢钾	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	酸度调节剂
66	碳酸氢钠	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	膨松剂、酸度调节剂、稳定剂
67	天然胡萝卜素	08.147	natural carotene	—	着色剂
68	甜菜红	08.101	beet red	162	着色剂
69	微晶纤维素	02.005	microcrystallin cellulose	460i	抗结剂、增稠剂、稳定剂
70	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	乳化剂
71	氧化淀粉	20.030	oxidized starch	1404	增稠剂
72	氧化羟丙基淀粉	20.033	oxidized hydroxypropyl starch	—	增稠剂
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	乳化剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	增稠剂
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	acetylated distarch adipate	1422	增稠剂

<sup>a</sup> 生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*, *Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*。

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.04.01	杂粮粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品(半成品)
10.01	鲜蛋
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.03	蛋液与液态蛋

表 A.3 (续)

食品分类号	食品名称
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴幼儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
15.03.01	葡萄酒
16.02.01	茶叶、咖啡

## 附录 B

## 食品用香料使用规定

## B.1 食品用香料、香精的使用原则

**B.1.1** 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

**B.1.2** 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表 B.1 中所列食品没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表 B.1 所列食品外,其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

**B.1.3** 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的物质或天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注:天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

**B.1.4** 具有其他食品添加剂功能的食品用香料,在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准的规定。如:苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。

**B.1.5** 食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求:

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。
- b) 作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

**B.1.6** 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。

**B.1.7** 凡添加了食品用香料、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。

## B.2 食品用香料名单

**B.2.1** 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

**B.2.2** 允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

**B.2.3** 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油



表 B.1 (续)

食品分类号	食品名称
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
13.01	婴幼儿配方食品 <sup>a</sup>
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
16.02.01	茶叶、咖啡
<p><sup>a</sup> 较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏(提取物),最大使用量分别为 5 mg/100 mL、5 mg/100 mL 和按照生产需要适量使用,其中 100 mL 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量;婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素,最大使用量为 7 mg/100 g,其中 100 g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量;凡使用范围涵盖 0 至 6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食品用香料。</p>	

表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) ( <i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil ( <i>Illicium verum</i> Hook, F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete ( <i>Murraya paniculata</i> )	—
7	N007	广藿香油	Patchouli oil ( <i>Pogostemon cablin</i> )	2838
8	N008	万寿菊油	Tagetes oil ( <i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10	N010	小豆蔻油	Cardamom oil ( <i>Elletaria cardamomum</i> )	2241
11	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture ( <i>Elletaria cardamomum</i> )	2240
12	N012	小茴香酊	Fennel tincture ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
13	N013	山苍子油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture ( <i>Crataegus</i> spp.)	—
15	N015	大蒜油	Garlic oil ( <i>Allium sativum</i> L.)	2503
16	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin ( <i>Allium sativum</i> L.)	—
17	N017	天然康酿克油	Cognac oil, green	2331
18	N018	天然薄荷脑	<i>L</i> -Menthol, natural	2665
19	N019	云木香油	Costus root oil ( <i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20	N020	月桂叶油	Bay, sweet, oil ( <i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21	N021	乌梅酊	Wumei tincture ( <i>Prunus mume</i> )	—
22	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil ( <i>Barosma</i> spp.)	2169
23	N023	可可酊	Cocoa tincture ( <i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
24	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture ( <i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
25	N025	甘松油	China nardostachys oil ( <i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
26	N026	甘草酊	Licorice tincture ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N027	甘草流浸膏	Licorice extract ( <i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
28	N028	冬青油	Wintergreen oil ( <i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
29	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
30	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
31	N031	白兰花净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
32	N032	白兰花浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
33	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
34	N034	白柠檬油	Lime oil [ <i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
35	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
36	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin ( <i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
37	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
38	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	—
39	N039	中国肉桂油	Cassia oil ( <i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
40	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) ( <i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41	N041	红茶酊	Black tea tincture ( <i>Camellia sinensis</i> )	—
42	N042	印蒿油	Davana oil ( <i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
43	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) ( <i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum ( <i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
46	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil ( <i>Juniperus communis</i> L.)	2604
47	N047	芫荽籽油	Coriander oil ( <i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
48	N048	芹菜花油	Celery flower oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	—
49	N049	芹菜籽油	Celery seed oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2271
50	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
51	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed ( <i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
52	N052	苍术脂(又名苍术硬脂,苍术油)	Atractylodes oil( <i>Atractylodes lancea</i> )	—
53	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture ( <i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
54	N054	玫瑰油	Rose oil ( <i>Rosa</i> spp.)	2989
55	N055	玫瑰净油	Rose absolute ( <i>Rosa</i> spp.)	2988
56	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete ( <i>Rosa</i> spp.)	—
57	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete ( <i>Iris florentina</i> L.)	2829
58	N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	Orris root extract ( <i>Iris florentina</i> L.)	2830
59	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil ( <i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i> )	—
60	N060	杭白菊花浸膏(又名杭菊花流浸膏)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract ( <i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i> )	4689
61	N061	枫槭油	Maple oil ( <i>Acer</i> spp.)	—
62	N062	枫槭浸膏	Maple concrete ( <i>Acer</i> spp.)	—
63	N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	Labdanum extract( <i>Cistus ladaniferus</i> )	2610
64	N064	咖啡酊	Coffee tincture ( <i>Coffee</i> spp.)	—
65	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture [ <i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	—
66	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete ( <i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
67	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil ( <i>Cananga odorata</i> Hook. f. and Thomas)	3119
68	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
70	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—
71	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
72	N072	佛手油	Sarcodactylis oil ( <i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
73	N073	圆叶当归根酊(又名独活酊)	Angelica root tincture (extract) ( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74	N074	洋葱油	Onion oil ( <i>Allium cepa</i> L.)	2817
75	N075	生姜油	Ginger oil ( <i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76	N076	姜黄油	Turmeric oil ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract ( <i>Curcuma longa</i> L.)	3086
79	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) ( <i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80	N080	玳玳花油	Daidai flower oil ( <i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
81	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete ( <i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
82	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil ( <i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
83	N083	柚皮油	Pummelo peel oil [ <i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	—
84	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil ( <i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86	N086	柠檬油	Lemon oil [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
87	N087	无萜柠檬油	Lemon oil, terpeneless [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
88	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
89	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
90	N090	柠檬草油	Lemongrass oil ( <i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i> )	2624
91	N091	梔子花浸膏	Gardenia flower concrete ( <i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
92	N092	树兰花油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
93	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
94	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
95	N095	树苔净油	Treemoss absolute ( <i>Evernia furfuraceae</i> )	—
96	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete ( <i>Evernia furfuraceae</i> )	—
97	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil) ( <i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98	N098	除藜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil( <i>Rabdosia</i> spp.)	—
100	N101	香柠檬油	Bergamot oil ( <i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>bergamia</i> )	2153
101	N102	香根油	Vertiver oil ( <i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102	N103	香根浸膏	Vertiver concrete ( <i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
103	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture ( <i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete (extract) ( <i>Vanilla</i> spp.)	3105
105	N106	香附子油	Cyperus oil ( <i>Cyperus sempervirens</i> )	—
106	N107	香葱油	Chives oil ( <i>Allium schoenoprasum</i> )	—
107	N108	香紫苏油	Clary sage oil ( <i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
108	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
109	N110	橘子油	Mandarin oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
110	N111	除藜橘子油	Mandarin oil, terpeneless	—
111	N112	酒花酊	Hops tincture (extract) ( <i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
112	N113	酒花浸膏	Hops extract, solid ( <i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
113	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil ( <i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
114	N115	海狸酊	Castoreum tincture (extract) ( <i>Castor</i> spp.)	2261
115	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
116	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
117	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
118	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
119	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
120	N121	桂圆酊	Longan tincture ( <i>Euphoria longana</i> )	—
121	N122	留兰香油	Spearmint oil ( <i>Mentha spicata</i> )	3032
122	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract ( <i>Juglans</i> spp.)	3111
123	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute ( <i>Jasminum officinale</i> L.)	—
124	N125	桦焦油	Birch sweet oil ( <i>Betula lenta</i> L.)	2154

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
125	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture ( <i>Vicia faba</i> Linn.)	—
126	N127	绿茶酊	Green tea tincture( <i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia sinensis</i> )	—
127	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete ( <i>Rosa multiflora</i> )	—
128	N129	甜小茴香油	Fennel oil, sweet ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
129	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
130	N131	甜橙油	Orange oil [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
131	N132	除萜甜橙油	Orange oil, terpeneless [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822
132	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
133	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete (extract) ( <i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
134	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete ( <i>Polianthes tuberosa</i> )	—
135	N136	紫罗兰叶浸膏	Violet leaf concrete ( <i>Viola odorata</i> )	3110
136	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil ( <i>Mentha piperita</i> L.)	2848
137	N138	黑加仑酊	Black currant tincture ( <i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete ( <i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—
140	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
141	N142	辣椒酊	Capsicum tincture (extract) ( <i>Capsicum</i> spp.)	2233
142	N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin ( <i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
143	N144	愈疮木油	Guaiaac wood oil ( <i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
144	N145	缬草油	Valerian root oil ( <i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
145	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
146	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
147	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
148	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
150	N152	檀香油	Sandalwood oil ( <i>Santalum album</i> L.)	3005
151	N153	薰衣草油	Lavender oil ( <i>Lavandula angustifolia</i> )	2622
152	N154	头状百里香油(又名西班牙牛至油)	Origanum oil ( <i>Thymus capitatus</i> )	2828
153	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract ( <i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
154	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil ( <i>Schinus molle</i> L.)	3018

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
155	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil ( <i>Croton</i> spp.)	2255
156	N158	百里香油	Thyme oil ( <i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064
157	N159	奶油发酵起子蒸馏物(黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
158	N160	卡南伽油	Cananga oil ( <i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
159	N161	月桂叶提起物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin ( <i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
160	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.) ( <i>Zingiber officinale</i> )	2521
161	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract ( <i>Quercus alba</i> L.)	2794
162	N164	龙蒿油	Estragon oil ( <i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
163	N165	白樟油	Camphor oil, white [ <i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl]	2231
164	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
165	N167	众香叶油	Pimento leaf oil ( <i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
166	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish ( <i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
167	N169	红橘油	Tangerine oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
168	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil ( <i>Lavandula hybrida</i> )	2618
169	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil ( <i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
170	N172	苏合香油	Styrax oil ( <i>Liquidambar</i> spp.)	—
171	N173	苏合香提取物	Styrax extract ( <i>Liquidambar</i> spp.)	3037
172	N174	长角豆油	Locust bean oil ( <i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
173	N175	角豆提取物	Carob bean extract ( <i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
174	N176	皂树皮提取物	Quillaia ( <i>Quillaja saponaria</i> Molina)	2973
175	N177	乳香油	Olibanum oil ( <i>Boswellia</i> spp.)	2816
176	N178	没药油	Myrrh oil ( <i>Commiphora</i> spp.)	2766
177	N179	良姜根提取物	Galangal root extract ( <i>Alpinia</i> spp.)	2499
178	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch ( <i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
179	N181	小茴香油(又名普通小茴香油)	Fennel oil, (common) ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
180	N182	苦杏仁油	Almond oil, bitter ( <i>Prunus amygdalus</i> )	2046
181	N183	阿魏油	Asafoetida oil ( <i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
182	N184	金合欢净油	Cassie absolute [ <i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
183	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil ( <i>Petroselinum crispum</i> )	2836



表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
184	N186	松针油	Pine needle oil ( <i>Abies</i> spp.)	2905
185	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute ( <i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
186	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil ( <i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
187	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil [ <i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
188	N190	香茅油	Citronella oil ( <i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
189	N191	迷迭香油	Rosemary oil ( <i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
190	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil [ <i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2114
191	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin [ <i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
192	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil ( <i>Daucus carota</i> L.)	2244
193	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil (Roman) ( <i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
194	N196	春黄菊花净油(提取物)(罗马)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) ( <i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
195	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract ( <i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
196	N198	毕澄茄油	Cubeb oil ( <i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
197	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil ( <i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
198	N200	欧当归油	Lovage oil ( <i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
199	N201	夏至草提取物	Horehound extract ( <i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
200	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract ( <i>Yucca</i> spp.)	3121
201	N203	海草(藻)提取物	Kelp ( <i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
202	N204	海索草油	Hyssop oil ( <i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
203	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil ( <i>Anethum graveolens</i> )	2383
204	N206	秘鲁香脂	Balsam peru ( <i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
205	N207	格蓬油	Galbanum oil ( <i>Ferula galbaniflua</i> )	2501
206	N208	脂檀油	Amyris oil ( <i>Amyris balsamifera</i> L.)	—
207	N209	银白金合欢净油(又名含羞草净油)	Mimosa absolute ( <i>Acacia decurrens</i> Will. Var. <i>dealbata</i> )	2755
208	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute ( <i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	—
209	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet [ <i>Majorana hortensis</i> Moench ( <i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
210	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract ( <i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
211	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil ( <i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
212	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract (wild) ( <i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
213	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2845
214	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil ( <i>Carum carvi</i> L.)	2238
215	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid ( <i>Canarium</i> ssp.)	2407
216	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract ( <i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
217	N219	蜜蜂花油	Balm oil ( <i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
218	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
219	N221	橙花净油	Orange flower absolute ( <i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i> )	2818
220	N222	柚苷(柚皮甙提取物)	Naringin extract ( <i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
221	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil ( <i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
222	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute ( <i>Spartium junceum</i> L.)	2504
223	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil ( <i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
224	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet, cold pressed [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) osbeck]	2825
225	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin ( <i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
226	N228	丁香茎油	Clove stem oil ( <i>Eugenia</i> spp.)	2328
227	N229	大茴香油(又名茴芹油)	Anise oil ( <i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
228	N230	<i>l</i> -天冬酰胺	<i>l</i> -Asparagine	—
229	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract ( <i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	—
230	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract ( <i>Carya</i> spp.)	2577
231	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract ( <i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
232	N235	白百里香油	Thyme oil, white ( <i>Thymus zygis</i> L.)	3065
233	N236	白胡椒油	Pepper oil, white ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2851
234	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin, white ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2852
235	N238	白康酿克油	Cognac oil, white	2332
236	N239	白脱酯	Butter esters	2172
237	N240	白脱酸	Butter acids	2171
238	N241	众香果油	Pimenta oil ( <i>Pimenta officinalis</i> )	2018
239	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid ( <i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
240	N243	当归籽油	Angelica seed oil ( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2090

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
241	N244	当归根油	Angelica root oil ( <i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
242	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
243	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves, west Indian, extract ( <i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
244	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves, West Indian, oil ( <i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
245	N248	L-阿拉伯糖(原名称为 <i>l</i> -阿戊糖)	L-Arabinose	3255
246	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
247	N250	欧当归提取物	Lovage extract ( <i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
248	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin ( <i>Petroselinum</i> spp.)	2837
249	N252	油酸	Oleic acid	2815
250	N253	苦木提取物	Quassia extract [ <i>Picrasma excelsa</i> (sw.) planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
251	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
252	N255	苦橙油	Orange oil, bitter ( <i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
253	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark (yellow) ( <i>Cinchona</i> spp.)	2283
254	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin ( <i>Spilanthes acmelia oleracea</i> )	3783
255	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	枯茗油	Cumin oil ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340
257	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin ( <i>Allium cepa</i> L.)	—
258	N261	茶树油(又名互叶白千层油)	Tea tree oil ( <i>Melaleuca alternifolia</i> )	3902
259	N262	除萜白柠檬油	Lime oil, expressed terpeneless ( <i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
260	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil, sweet, terpeneless ( <i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
261	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin, yellow ( <i>Brassica</i> spp.)	—
262	N266	棕芥末提取物	Mustard extract, brown ( <i>Brassica</i> spp.)	—
263	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
264	N268	紫苏油	Perilla leaf oil (Shiso oil) ( <i>Perilla frutescens</i> )	4013
265	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes ( <i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
266	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract, black ( <i>Piper nigrum</i> L.)	2846
267	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid ( <i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
268	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute ( <i>Apis mellifera</i> L.)	2126
269	N273	赖百当净油(又名岩蔷薇净油)	Labdanum absolute ( <i>Cistus</i> spp.)	2608
270	N274	鼠尾草油(又名药鼠尾草油)	Sage oil ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
271	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute ( <i>Helichrysum augustifolium</i> )	—
272	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
273	N277	檀香醇( $\alpha$ -, $\beta$ -)	Santalol, $\alpha$ - and $\beta$ -	3006
274	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract [ <i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
275	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract ( <i>Medicago sativa</i> L.)	2013
276	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract ( <i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
277	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute ( <i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
278	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil, Peru ( <i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
279	N284	罗勒提取物	Basil extract ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
280	N285	芹菜籽提取物(固体)	Celery seed extract solid ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2269
281	N286	芹菜籽(CO <sub>2</sub> )提取物	Celery seed (CO <sub>2</sub> ) Extract ( <i>Apium graveolens</i> L.)	2270
282	N287	母菊(匈牙利春黄菊)花油	Chamomile flower oil (Hungarian) ( <i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
283	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract (yellow) ( <i>Cinchona</i> spp.)	2284
284	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin ( <i>Eugenia</i> spp.)	2324
285	N290	红三叶草提取物(固体)	Clover tops red extract solid ( <i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
286	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract ( <i>Taraxacum</i> spp.)	2357
287	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract ( <i>Taraxacum</i> spp.)	2358
288	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil ( <i>Erigeron canadensis</i> )	2409
289	N294	穗花槭提取物(固体)	Mountain maple extract solid ( <i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
290	N295	芸香油	Rue oil ( <i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
291	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
292	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract ( <i>Smilax</i> spp.)	3009
293	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled ( <i>Pinus</i> spp.)	3089
294	N299	缬草根提取物	Valerian root extract ( <i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
295	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin ( <i>Vanilla fragrans</i> )	3106
296	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute ( <i>Viola odorata</i> L.)	3110
297	N302	洋艾油	Wormwood oil ( <i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
298	N303	玫瑰茄	Roselle ( <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—
299	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
300	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute ( <i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
301	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract [ <i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	—
302	N307	古巴香脂油	Copaiba oil (South American spp. of <i>Copaifera</i> )	—
303	N308	达迷草叶	Damiana leaves ( <i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
304	N309	母菊(匈牙利春黄菊)花净油	Chamomile flower absolute (Hungarian) ( <i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
305	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract ( <i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
306	N311	防风根油(又名没药油)	Opoponax oil ( <i>Commiphora</i> spp.)	—
307	N312	藏红花提取物	Saffron extract ( <i>Crocus sativus</i> L.)	2999
308	N313	香叶提取物	Geranium extract ( <i>Pelargonium</i> spp.)	—
309	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
310	N315	柠檬提取物	Lemon extract [ <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
311	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid ( <i>Iris germanica</i> L.)	—
312	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract ( <i>Tamarindus indica</i> L.)	—
313	N318	辣根油	Horseradish oil ( <i>Armoracia lappathifolia</i> Gilib)	—
314	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
315	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil ( <i>Apium graveolens</i> L.)	—
316	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
317	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
318	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin ( <i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
319	N325	葫芦巴	Fenugreek ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
320	N326	韭葱油	Leek oil ( <i>Allium porrum</i> )	—
321	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [ <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
322	N329	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
323	N330	海藻净油	<i>Algues absolute</i>	—
324	N331	墨西哥鼠尾草油树脂(又名棘枝油树脂)(原名称为墨西哥牛至油树脂)	<i>Oregano oleoresin (Lippia spp.)</i>	2827
325	N332	甘草酸胺	<i>Glycyrrhizin, ammoniated (Glycyrrhiza spp.)</i>	2528
326	N333	冬香草油	<i>Savory winter oil (Satureja montana L.)</i>	3016
327	N334	安息香	<i>Styrax (Liquidambar spp.)</i>	3036
328	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	<i>Asafoetida fluid extract (Ferula assafoetida L.)</i>	2106
329	N336	桃树叶净油	<i>Peach tree leaf absolute (Prunus persica L. Batsch)</i>	—
330	N337	白藓牛至	<i>Dittany of crete (Origanum dictamnus L.)</i>	2399
331	N338	酒花油	<i>Hops oil (Humulus lupulus L.)</i>	2580
332	N339	赖百当油	<i>Labdanum oil (Cistus ladaniferus)</i>	2609
333	N340	薰衣草净油	<i>Lavender absolute (Lavandula angustidolia)</i>	2620
334	N341	没药树脂提取物	<i>Opoponax extract resinoid (Commiphora spp.)</i>	—
335	N342	花椒提取物	<i>Ash bark, prickly, extract (Zanthoxylum spp.)</i>	2110 4754
336	N343	蓖麻油	<i>Castor oil (Ricinus communis)</i>	2263
337	N344	儿茶粉	<i>Catechu powder (Acacia catechu Willd.)</i>	2265
338	N345	苦艾	<i>Wormwood (Artemisia absinthium L.)</i>	3114
339	N346	苦橙花油	<i>Neroli bigarade oil (Citrus aurantium L.)</i>	2771
340	N347	达瓦树胶	<i>Ghatti gum (Anogeissus latifolia Wall.)</i>	2519
341	N348	苦艾提取物	<i>Wormwood extract (Artemisia absinthium L.)</i>	3115
342	N349	刺柏提取物	<i>Juniper extract (Juniperus communis L.)</i>	2603
343	N350	甘草提取物(粉)	<i>Licorice extract powder (Glycyrrhiza glabra L.)</i>	2629
344	N351	甜菜碱(天然提取)	<i>Betaine (Natural Extract)</i>	4223
345	N352	松焦油	<i>Pine tar oil (Pinus spp.)</i>	2907
346	N353	橡苔净油	<i>Oakmoss absolute (Evernia spp.)</i>	2795
347	N354	苏格兰留兰香油	<i>Scotch spearmint oil (Mentha cardiaca L.)</i>	4221
348	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	<i>Hyssop extract (Hyssopus officinalis L.)</i>	2590
349	N356	安古树皮提取物	<i>Angostura extract (Galipea officinalis Hancock)</i>	2092
350	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	<i>Chamomile (German) extract (Matricaria chamomilla L.)</i>	—
351	N358	石榴果汁浓缩物	<i>Pomegranate concentrate</i>	—
352	N359	L-苏氨酸	<i>L-Threonine</i>	4710
353	N360	L-丝氨酸	<i>L-Serine</i>	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
354	N361	灵猫净油	Civet absolute ( <i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
355	N362	胭脂树提取物	Annatto extract ( <i>Bixa orellana</i> L.)	2103
356	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract ( <i>Croton</i> spp.)	2254
357	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin ( <i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
358	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum ( <i>Sterculia urens</i> )	2605
359	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil ( <i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>mandarin</i> )	2854
360	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil, dwarf, oil [ <i>Pinus mugo turra</i> var. <i>pumilio</i> (Haenke) Zenari]	2904
361	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract ( <i>Rosa</i> spp.)	2990
362	N369	夏香草油	Savory summer oil ( <i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
363	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil, Canadian ( <i>Asarum canadense</i> L.)	3023
364	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
365	N372	黄耆胶	Tragacanth gum ( <i>Astragalus</i> spp.)	3079
366	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract [ <i>Majorana hortensis</i> Moench ( <i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
367	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract [ <i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	2529
368	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
369	N376	根皮素	Phloretin	4390
370	N377	芝麻(CO <sub>2</sub> )提取物	Sesame CO <sub>2</sub> extract	—
371	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
372	N379	干制鲑鱼(CO <sub>2</sub> )提取物	Katsuobushi CO <sub>2</sub> extract	—
373	N380	郎姆酒净油	Rum absolute	—
374	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
375	N382	药蜀葵	Althea root ( <i>Althea officinalis</i> L.)	2048
376	N383	香蜂草	Balm ( <i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
377	N384	白千层油	Cajeput oil ( <i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
378	N387	玉米穗丝	Corn silk ( <i>Zea mays</i> L.)	2335
379	N388	毕澄茄	Cubebs ( <i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
380	N389	芦荟提取物	Aloe extract ( <i>Aloe</i> spp.)	2047
381	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
382	N391	黄葵酊	Ambrette tincture ( <i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA <sup>a</sup> 编号
383	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot ( <i>Decalepis hamiltonii</i> ) extract	4283
384	N393	红枣浸膏	Date concrete ( <i>Ziziphus jujuba</i> )	—
385	N394	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	—
386	N395	$\beta$ -愈疮木烯	$\beta$ -Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
387	N396	褐藻胶	Algin ( <i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
388	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil ( <i>Cryptocarya massoio</i> )	3747
389	N398	(-)-高圣草酚钠盐	(-)-Homoperiodictiol sodium salt	4228
390	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract ( <i>Vitis vinifera</i> )	4045
392	N401	留兰香提取物	Spearmint extract ( <i>Mentha spicata</i> L.)	3031
393	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil, refined	2497

<sup>a</sup> FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, (美国) 香料和萃取物制造者协会。

表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S0001	丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	甘油(又名丙三醇)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	正庚醇	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	正辛醇	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	顺式-5-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
19	S0019	顺式-6-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	反式-2-壬烯-1-醇	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	正癸醇	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	十一醇	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	月桂醇(十二醇)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-十六醇	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	小茴香醇	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	叶醇(又名顺式-3-己烯-1-醇)	Leaf alcohol ( <i>cis</i> -3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	龙脑	Borneol	2157
29	S0029	芳樟醇	Linalool	2635
30	S0030	氧化芳樟醇	Linalool oxide	3746
31	S0031	异薄荷醇	Isopulegol	2962
32	S0032	苏合香醇(又名 $\alpha$ -甲基苄醇)	Styralyl alcohol ( $\alpha$ -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	苯甲醇	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	苯乙醇	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	苯丙醇	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	玫瑰醇	Rhodinol	2980
37	S0037	$\alpha$ -松油醇	$\alpha$ -Terpineol	3045
38	S0038	金合欢醇	Farnesol	2478
39	S0039	香叶醇	Geraniol	2507
40	S0040	<i>dl</i> -香茅醇	<i>dl</i> -Citronellol	2309
41	S0041	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	$\alpha$ -紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	$\alpha$ -Ionol	3624
44	S0044	$\beta$ -紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	$\beta$ -Ionol	3625
45	S0045	二氢- $\beta$ -紫罗兰醇	Dihydro- $\beta$ -ionol	3627
46	S0046	橙花醇	Nerol	2770
47	S0047	橙花叔醇	Nerolidol	2772
48	S0048	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	正丙醇	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-己醇	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
53	S0053	2-庚醇	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-辛醇	3-Octanol	3581
55	S0055	顺式-3-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-十一醇	2-Undecanol	3246
57	S0057	对, $\alpha$ -二甲基苄醇	<i>p</i> , $\alpha$ -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对, $\alpha$ , $\alpha$ -三甲基苄醇	<i>p</i> , $\alpha$ , $\alpha$ -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	$\beta$ -石竹烯醇	$\beta$ -Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	龙蒿脑	Estragole	2411
62	S0062	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-对-萜烯-4-醇(又名 1-对-薄荷烯-4-醇)	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
65	S0065	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
66	S0066	薄荷脑 ( <i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)	Menthol ( <i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)	2665
67	S0067	3-( <i>l</i> -薄荷烷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇	3-( <i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-三甲基环己醇	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	顺式-2-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	反式, 反式-2,4-癸二烯醇	( <i>E</i> , <i>E</i> )-2,4-Decadien-1-ol ( <i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	反式-2-辛烯-4-醇	( <i>E</i> )-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	对-萜-3-烯-1-醇(又名对-3-薄荷烯-1-醇)	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563
73	S0073	对-萜-1,8(10)二烯-9-醇[又名对-1,8(10)薄荷二烯-9-醇]	Menthadienol [ <i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol]	—
74	S0074	柏木烯醇	Cedrenol	—
75	S0075	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [( <i>E</i> )-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	<i>d</i> -木糖	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -核糖	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -鼠李糖	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
80	S0080	对-甲酚甲醚	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	异丁香酚甲醚	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	朗姆醚(乙醇氧化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	仲丁基乙醚	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
85	S0085	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	大茴香醚	Anisole	2097
87	S0087	邻-甲基大茴香醚	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	橙花醚	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	丁香酚	Eugenol	2467
92	S0092	异丁香酚	Isoeugenol	2468
93	S0093	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
94	S0094	对-甲酚	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	邻-甲酚	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	间-甲酚	<i>m</i> -Cresol	3530
97	S0097	百里香酚	Thymol	3066
98	S0098	麦芽酚	Maltol	2656
99	S0099	苯酚	Phenol	3223
100	S0100	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	对-乙基苯酚	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-甲氧基-4-烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	对-二甲氧基苯	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	愈疮木酚	Guaiacol	2532
105	S0105	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	间苯二酚	Resorcinol	3589
111	S0111	香芹酚	Carvacrol	2245
112	S0112	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	对-乙烯基苯酚	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
115	S0115	乙醛	Acetaldehyde	2003
116	S0116	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	丙醛	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
119	S0119	丁醛	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	戊醛	Valeraldehyde	3098
124	S0124	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-戊烯醛	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	己醛	Hexanal	2557
131	S0131	2-己烯醛(又名叶醛)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	顺式-3-己烯醛	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
133	S0133	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	反式,反式-2,4-己二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
138	S0138	反式-2-庚烯醛	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	辛醛	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
143	S0143	反式,反式-2,4-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal	3721
144	S0144	反式,反式-2,6-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,6-Octadienal	3466
145	S0145	壬醛	Nonanal	2782
146	S0146	甲基壬乙醛(又名2-甲基十一醛)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
148	S0148	顺式-6-壬烯醛	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
149	S0149	2,4-壬二烯醛(反式-2-反式-4-壬二烯醛)	2,4-Nonadienal ( <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
152	S0152	正癸醛(又名癸醛)	<i>n</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	十一醛	Undecanal	3092
156	S0156	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
160	S0160	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal	3637
161	S0161	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	桃醛(又名 $\gamma$ -十一烷内酯)	Peach aldehyde ( $\gamma$ -Undecalactone)	3091
163	S0163	大茴香醛	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
164	S0164	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
166	S0166	甲基苯甲醛(邻、对、间位混合物)	Tolualdehydes(mixed <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i> )	3068
167	S0167	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbal	3109
168	S0168	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	苯丙醛(又名 3-苯基丙醛)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	香兰素	Vanillin	3107
173	S0173	香茅醛	Citronellal	2307
174	S0174	柠檬醛	Citral	2303
175	S0175	洋茉莉醛(又名胡椒醛)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
179	S0179	对- <del>盖</del> -1-烯-9-醛(又名对-1-薄荷烯-9-醛)	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	糠醛	Furfural	2489
181	S0181	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
184	S0184	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	顺式-4-己烯醛	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	顺式-5-辛烯醛	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-癸烯醛	4-Decenal	3264
188	S0188	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	邻-甲氧基肉桂醛	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	$\alpha$ -己基肉桂醛	$\alpha$ -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	反式,反式-2,6-壬二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	$\beta$ -甜橙醛	$\beta$ -Sinensal	3141
200	S0200	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	邻-甲氧基苯甲醛	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	甲基酮	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-羟基-2-丁酮(又名乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(对-甲氧基苯基)-2-丁酮	4-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	丁二酮 2,3-丁二酮	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-戊酮	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-乙基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
212	S0212	甲基环戊烯醇酮(又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
216	S0216	2-庚酮	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-壬酮	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-十一酮	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
223	S0223	圆柚酮	Nootkatone	3166
224	S0224	<i>l</i> -香芹酮	<i>l</i> -Carvone	2249
225	S0225	苯乙酮	Acetophenone	2009
226	S0226	4-甲基苯乙酮 对-甲基苯乙酮	4-Methylacetophenone <i>p</i> -Methylacetophenone	2677
227	S0227	对-甲氧基苯乙酮	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	顺式茉莉酮	<i>cis</i> -Jasmone	3196
229	S0229	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	Raspberry ketone [4-( <i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
230	S0230	$\alpha$ -突厥酮	$\alpha$ -Damascone	3659
231	S0231	突厥烯酮	Damascenone	3420
232	S0232	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	$\alpha$ -鸢尾酮	$\alpha$ -Irone	2597
234	S0234	$\alpha$ -紫罗兰酮	$\alpha$ -Ionone	2594
235	S0235	$\beta$ -紫罗兰酮	$\beta$ -Ionone	2595
236	S0236	<i>dl</i> -樟脑	<i>dl</i> -Camphor	4513
237	S0237	薄荷酮	Menthone	2667
238	S0238	<i>d, l</i> -异薄荷酮	<i>d, l</i> -Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i> )-furanone	3623
241	S0241	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4, 5-Dimethyl-3-hydroxy-2, 5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2, 5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-二氢-3(2 <i>H</i> )-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4, 5-Dihydro-3-(2 <i>H</i> )-thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
246	S0246	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	丙酮	Acetone	3326
248	S0248	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-庚酮	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-辛酮	2-Octanone	2802
259	S0259	3-辛酮	3-Octanone	2803
260	S0260	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	二苯甲酮	Benzophenone	2134
266	S0266	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	异弗尔酮	Isophorone	3553
268	S0268	二氢茉莉酮(又名 2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮)	Dihydrojasmonone (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	姜油酮	Zingerone	3124
271	S0271	$\beta$ -突厥酮[又名 4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	$\beta$ -Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio)butanal	3374
273	S0273	$\alpha$ -戊基肉桂醛	$\alpha$ -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	<i>d</i> -葑酮	<i>d</i> -Fenchone	2479
275	S0275	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-羟基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i> )-furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i> )-furanone	3664



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
278	S0278	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃 (又名薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0 (4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0 (4,9)]tridecane	3471
281	S0281	顺式-二氢香芹酮	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-巯基-2-丁酮(又名 3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	二氢- $\beta$ -紫罗兰酮	Dihydro- $\beta$ -ionone	3626
285	S0285	4-甲基-2,3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	( <i>E</i> )-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰巯基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i> )-furanone	3797
289	S0289	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en- 1-one	3453
290	S0290	环己酮	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	乙酸	Acetic acid	2006
294	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
295	S0295	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
296	S0296	丁酸	Butyric acid	2221
297	S0297	异丁酸	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	戊酸	Valeric acid	3101
301	S0301	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	异戊酸	Isovaleric acid	3102
304	S0304	己酸	Hexanoic acid	2559
305	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
306	S0306	反式-2-己烯酸	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
309	S0309	辛酸	Octanoic acid	2799
310	S0310	壬酸	Nonoic acid	2784
311	S0311	癸酸	Decanoic acid	2364
312	S0312	十二酸(又名月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	十四酸(又名肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	十六酸(又名棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131
316	S0316	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	柠檬酸	Citric acid	2306
318	S0318	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
319	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-甲基戊酸(又名酞酞酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	$\beta$ -丙氨酸	$\beta$ -Alanine	3252
322	S0322	L-苯基丙氨酸	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
324	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
325	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
328	S0328	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-甲基庚酸	2-Methyloanthic acid	2706
332	S0332	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	十一酸	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	乳酸	Lactic acid	2611
339	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
340	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L-和 DL-丙氨酸	L-and DL-Alanine	3818

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
343	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819
344	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
345	S0345	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	甲酸	Formic acid	2487
347	S0347	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	异己酸	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	惕各酸	Tiglic acid	3599
351	S0351	琥珀酸	Succinic acid	4719
352	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
353	S0353	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
354	S0354	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
355	S0355	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
356	S0356	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
357	S0357	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
358	S0358	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
359	S0359	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
360	S0360	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
361	S0361	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
362	S0362	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
363	S0363	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
364	S0364	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414
365	S0365	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
367	S0367	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	—
369	S0369	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
371	S0371	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
374	S0374	乙酸 2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
376	S0376	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
377	S0377	乙酸 3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-丁烯酸己酯	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
381	S0381	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
382	S0382	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
383	S0383	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
385	S0385	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
386	S0386	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
387	S0387	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
390	S0390	乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	乙酸苏合香酯	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
393	S0393	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
399	S0399	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
400	S0400	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
403	S0403	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
404	S0404	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	丙酸顺式-3-己烯酯和丙酸反式-2-己烯酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate and <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
408	S0408	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
409	S0409	丙酸苄酯	Benzyl propionate	2150
410	S0410	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
412	S0412	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
419	S0419	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
421	S0421	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-甲基丁酸丁酯	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
426	S0426	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	丁酸顺式-3-己烯酯(又名丁酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
443	S0443	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
448	S0448	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	水杨酸丁酯(又名柳酸丁酯)	Butyl salicylate	3650
451	S0451	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	异戊酸 3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	己酸乙酯	Ethyl hexanoate(Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	反式-2-己烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	己酸顺式-3-己烯酯(又名己酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-甲基-3-噻基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
473	S0473	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	顺式-4-辛烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
477	S0477	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
483	S0483	十二酸乙酯(又名月桂酸乙酯)	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	十四酸甲酯(又名肉豆蔻酸甲酯)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
485	S0485	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
486	S0486	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
488	S0488	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	苯甲酸顺式-3-己烯酯(又名苯甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
499	S0499	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
500	S0500	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	水杨酸甲酯(又名柳酸甲酯)	Methyl salicylate	2745
506	S0506	水杨酸乙酯(又名柳酸乙酯)	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	水杨酸异戊酯(又名柳酸异戊酯)	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	十四酸乙酯(又名肉豆蔻酸乙酯)	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
510	S0510	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
513	S0513	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
514	S0514	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
515	S0515	甲酸顺式-3-己烯酯(又名甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	乙酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	乙酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	乙酸 1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
522	S0522	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
523	S0523	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	乳酸顺式-3-己烯酯(又名乳酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
526	S0526	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-butenolate	3486
527	S0527	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
528	S0528	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	异戊酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
544	S0544	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	十四酸异丙酯(又名肉豆蔻酸异丙酯)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	N-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl N-methylanthranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinamate)	2455
559	S0559	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	大茴香酸甲酯	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	大茴香酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
562	S0562	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	十二酸异戊酯(又名月桂酸异戊酯)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	亚油酸甲酯(48%), 亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate (48%), methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	水杨酸苄酯(又名柳酸苄酯)	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	肉桂酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
572	S0572	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
573	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
576	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
579	S0579	乙酸甲基苄醇酯(邻、间、对位混合物)	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
580	S0580	乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-盖二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-薄荷二烯-2-醇酯]	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
582	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
583	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
584	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
585	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
587	S0587	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
590	S0590	反式-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名反式-2-丁烯酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl( <i>E</i> )-2-butenate [Leaf ( <i>E</i> )-2-butenate]	3982
591	S0591	丁二酸单薄荷酯(又名琥珀酸单薄荷酯)	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
592	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—
593	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
596	S0596	异丁酸叶醇酯(又名顺式-3-己烯醇异丁酸酯)	Leaf isobutyrate [( <i>Z</i> )-3-Hexenyl isobutyrate]	3929
597	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
600	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
601	S0601	反式-2-甲基 2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名惕各酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl ( <i>E</i> )-2-methyl-2-butenate (Leaf tiglate)	3931
602	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
603	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	S0604	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯酯(又名顺式-3-己烯酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate (Leaf <i>cis</i> -3-hexenoate)	3689

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
605	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
609	S0609	3-甲基-2-丁烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸异戊烯酯)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
610	S0610	己酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
612	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl ( <i>Z</i> )-hept-4-enoate	3975
613	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
617	S0617	异丁酸甲基苯基原酯(又名异丁酸苏合香酯)	Methyl phenyl carbonyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
618	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	$\gamma$ -戊内酯	$\gamma$ -Valerolactone	3103
624	S0624	$\gamma$ -己内酯	$\gamma$ -Hexalactone	2556
625	S0625	$\gamma$ -庚内酯	$\gamma$ -Heptalactone	2539
626	S0626	$\gamma$ -辛内酯	$\gamma$ -Octalactone	2796
627	S0627	$\gamma$ -壬内酯	$\gamma$ -Nonalactone	2781
628	S0628	$\gamma$ -癸内酯	$\gamma$ -Decalactone	2360
629	S0629	$\gamma$ -十二内酯	$\gamma$ -Dodecalactone	2400
630	S0630	$\gamma$ -丁内酯	$\gamma$ -Butyrolactone	3291
631	S0631	$\delta$ -己内酯	$\delta$ -Hexalactone	3167
632	S0632	$\delta$ -辛内酯	$\delta$ -Octalactone	3214
633	S0633	$\delta$ -壬内酯	$\delta$ -Nonalactone	3356
634	S0634	$\delta$ -癸内酯	$\delta$ -Decalactone	2361
635	S0635	$\delta$ -十一内酯	$\delta$ -Undecalactone	3294
636	S0636	$\delta$ -十二内酯	$\delta$ -Dodecalactone	2401

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
637	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
638	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid $\delta$ -lactone (Coco-lactone)	3744
639	S0639	3-丙叉苯酐	3-Propylidene-phthalide	2952
640	S0640	3-丁叉苯酐	3-Butylidene-phthalide	3333
641	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
642	S0642	$\delta$ -十三内酯	$\delta$ -Tridecalactone	—
643	S0643	$\delta$ -十四内酯	$\delta$ -Tetradecalactone	3590
644	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯(又名 6-戊基- $\alpha$ -吡喃酮)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- $\alpha$ -pyrone)	3696
645	S0645	5-羟基-7-癸烯酸内酯(又名茉莉内酯)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
646	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
647	S0647	二氢猕猴桃内酯[又名(+/-)-2,6,6-三甲基-2-羟基环亚己基乙酸 $\gamma$ -内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid $\gamma$ -lactone]	4020
648	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
649	S0649	$\alpha$ -当归内酯	$\alpha$ -Angelica lactone	3293
650	S0650	$\gamma$ -甲基癸内酯	$\gamma$ -Methyldecalactone	3786
651	S0651	$\beta$ -石竹烯	$\beta$ -Caryophyllene	2252
652	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
653	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
654	S0654	<i>d</i> -蒎烯	<i>d</i> -Limonene	2633
655	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
656	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
657	S0657	莜烯	Camphene	2229
658	S0658	$\alpha$ -蒎烯	$\alpha$ -Pinene	2902
659	S0659	$\beta$ -蒎烯	$\beta$ -Pinene	2903
660	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
662	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	S0664	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(又名桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
665	S0665	茶螺烷[又名 1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene]	3774

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
666	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	对,α-二甲基苯乙烯	<i>p</i> ,α-Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α-水芹烯	α-Phellandrene	2856
669	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
670	S0670	γ-松油烯	γ-Terpinene	3559
671	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
673	S0673	间-二甲氧基苯	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385
674	S0674	对-异丙基甲苯	<i>p</i> -Cymene	2356
675	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α-金合欢烯	α-Farnesene	3839
679	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
680	S0680	α-松油烯	α-Terpinene	3558
681	S0681	3-萜烯	3-Carene	3821
682	S0682	聚苧烯	Polylimonene	—
683	S0683	香菇素	Lenthionine	—
684	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
685	S0685	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷 (又名三聚乙醛)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
686	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio) propanol	3415
688	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
689	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
692	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
697	S0697	2,2'-(硫代二亚甲基)-二呋喃 二糠基硫醚	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
698	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
701	S0701	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	吲哚	Indole	2593
706	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
707	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
708	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
714	S0714	对-甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-三甲基-1 或 2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1 or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
716	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3- <i>sec</i> -butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
723	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	$\alpha$ -甲基肉桂醛	$\alpha$ -Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
728	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
732	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
735	S0735	N-糠基吡咯	N-Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
739	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	吡啶	Pyridine	2966
741	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	邻-甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
744	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1-对- <u>盖</u> 烯-8-硫醇(又名 1-对-薄荷烯-8-硫醇)	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
746	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
750	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) disulfide	3259
751	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl) acrolein	2704
754	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio) furan	3366
756	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
757	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
761	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-乙基-3,(5 或 6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	喹啉	Quinoline	3470
772	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-甲基喹啉	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	哌啶	Piperidine	2908
775	S0775	$\beta$ -甲基吲哚	$\beta$ -Methylindole	3019
776	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
782	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
790	S0790	乙酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(甲硫基二硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) propionate	3834
792	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
793	S0793	丁酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	己酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
795	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
798	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
801	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
803	S0803	烯丙基硫醇(又名 2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
805	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
807	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
808	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
814	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
817	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	邻-氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
822	S0822	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	S0823	3-甲基硫代丁酸 S-甲酯(又名异戊酸甲硫醇酯)	S-Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
824	S0824	甲硫磺酸 S-甲酯	S-Methyl methanethiosulfonate	—
825	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
826	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	甲硫醇乙酸酯	S-methyl thioacetate	3876

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
828	S0828	(5 <i>H</i> )-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5 <i>H</i> )-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine	3306
829	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
831	S0831	2-乙酰基-3,5(或 6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
836	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
837	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	S0838	<i>N</i> -(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	<i>N</i> -(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
839	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
841	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
842	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	S0843	4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2 <i>H</i> )-furanone	3635
844	S0844	$\gamma$ -紫罗兰酮	$\gamma$ -Ionone	3175
845	S0845	$\alpha$ -二氢紫罗兰酮	Dihydro- $\alpha$ -ionone	3628
846	S0846	<i>d</i> -胡椒酮(又名对- <u>盖</u> -1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone ( <i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	胡椒烯酮[又名对- <u>盖</u> -1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone ( <i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
848	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
849	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
850	S0850	焦木酸提取物	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
852	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
853	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
854	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
855	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
856	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	$\delta$ -十六内酯	$\delta$ -Hexadecalactone	4673
858	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
859	S0859	顺式-4-十二烯醛	( <i>Z</i> )-4-Dodecenal	4036

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
860	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
861	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1-butanol	3998
864	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
865	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315
866	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	( <i>E</i> )-2-Octen-1-ol ( <i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	香芹醇	Carveol	2247
868	S0868	对-葑烷-2-酮(又名对-薄荷烷-2-酮)	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
877	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
878	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
880	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
881	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
882	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
883	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
884	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
889	S0889	<i>d,l</i> -(3-氨基-3-羧基丙基)二甲基氯化硫(又名甲基蛋氨酸-氯化硫)	<i>d, l</i> -(3-Amino-3-carboxypropyl) dimethyl-sulfonium chloride ( <i>d, l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
890	S0890	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
891	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
892	S0892	苯硫酚(原名称为苄基硫醇)	Benzenethiol	3616
893	S0893	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	—
894	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	噻吩	Thiophene	—
898	S0898	2,4,6-三甲基二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4018
899	S0899	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	噻唑	Thiazole	3615
904	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
905	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
906	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
907	S0907	香兰素 3-( <i>l</i> -薄荷氧基)丙-1,2-二醇缩醛 [又名香兰素 3-( <i>l</i> -薄荷烷氧基)丙-1,2-二醇缩醛]	Vanillin 3-( <i>l</i> -menthoxy) propane-1, 2-diol acetal	3904
908	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8-薄荷二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate( <i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
912	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
914	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
916	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—
917	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
921	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
922	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
923	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	<i>N</i> -葡糖酰基乙醇胺	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	<i>N</i> -乳酰基乙醇胺	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
929	S0929	六偏磷酸钠	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	乙酸 <i>l</i> -龙脑酯	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
931	S0931	反式- $\alpha$ -突厥酮	<i>trans</i> - $\alpha$ -Damascone	4088
932	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
933	S0933	2,5-二甲基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i> )-furanone	4101
934	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl) ethanone	4142
936	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
937	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
939	S0939	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate [3-(Methylthio) propyl butyrate]	4160
940	S0940	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5- <i>Z</i> -辛烯酸甲酯	Methyl 5- <i>Z</i> -octenoate	4165
942	S0942	<i>N</i> -乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
943	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
944	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197
945	S0945	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
946	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
947	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
948	S0948	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4 <i>H</i> )-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4 <i>H</i> )-1,3,5-dithiazine	3782
952	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3-正丁基苯酞	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
954	S0954	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl) tetrahydrofuran	3665
955	S0955	(6R)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one, 3-methyl-6-(1-methyl-ethyl)-, (6R)-	4200
956	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	对-葎-1-烯-9-醇乙酸酯(又名对-1-薄荷烯-9-醇乙酸酯)	1- <i>p</i> -Menthen-9-yl acetate	3566
958	S0958	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
964	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
967	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	S0972	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
973	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
979	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl propionate	3933

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
981	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
982	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
983	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
984	S0984	N-甲基吡咯-2-甲醛	N-Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
986	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
987	S0987	$\delta$ -突厥酮	$\delta$ -Damascone	3622
988	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-甲基硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	乳酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748
991	S0991	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
992	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
994	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
995	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
999	S0999	对- <del>盖</del> 1-烯-3-醇(又名对-1-薄荷烯-3-醇)	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-萜醇(又名 4-侧柏醇)	4-Thujanol	3239
1001	S1001	丙酮酸顺式-3-己烯酯(又名丙酮酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1002	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1003	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	( <i>Z</i> )-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1005	S1005	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯(又名香叶酸甲酯)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1006	S1006	反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	( <i>E</i> ) and ( <i>Z</i> )-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1007	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1008	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1009	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol, propanoate, ( <i>E</i> )	3932
1010	S1010	硫化氢(仅用于热反应香料)	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1012	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1014	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1015	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1016	S1016	苯乙酸顺式-3-己烯酯(又名苯乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1017	S1017	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate (methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	反式-2-丁烯酸(又名巴豆酸)	( <i>E</i> )-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	S1020	戊酸顺式-3-己烯酯(又名戊酸叶醇酯)	( <i>Z</i> )-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1021	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-表硫-顺式-对-莴烷 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环[3.2.1]辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio- <i>cis-p</i> -menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1024	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1025	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1027	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1028	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	山梨酸乙酯(又名 2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienate)	2459
1030	S1030	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1033	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1034	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1037	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1041	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1045	S1045	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1045	S1046	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1047	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1049	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethylnaphtho(2,1b)furan-2(1H)-one]	3794
1050	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1052	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1055	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1057	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1058	S1058	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1060	S1060	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γ-lactone (Wine Lactone)	4140
1061	S1061	<i>l</i> -葑基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	<i>l</i> -Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1062	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1065	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1066	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1067	S1067	对-甲氧基肉桂醛	<i>p</i> -Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-三甲基咪唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1070	S1070	<i>d</i> -新薄荷醇	<i>d</i> -Neo-Menthol	2666
1071	S1071	2-壬烯酸 $\gamma$ -内酯	2-Nonenoic acid $\gamma$ -lactone	4188
1072	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -4-decenoate	3642
1073	S1073	晚香玉内酯{又名二氢-5-[( <i>Z,Z</i> )-2,5-辛二烯-2(3 <i>H</i> )-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[( <i>Z,Z</i> )-octa-2,5-dienyl]-2(3 <i>H</i> )-furanone}	4067
1074	S1074	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(又名己醛1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1075	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1077	S1077	植醇(又名叶绿醇、叶黄烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1078	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	S1082	顺式-9-十八烯醇乙酸酯(又名乙酸油醇酯)	<i>cis</i> -9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1083	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1085	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1094	S1094	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1095	S1095	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287
1096	S1096	4-氨基丁酸(又名 $\gamma$ -氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	S1097	<i>N</i> -[2-(3,4-二甲氧基苯基)乙基]-3,4-二甲氧基肉桂酸酰胺	<i>N</i> -[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1098	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1100	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1101	S1101	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛 [5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2-戊烯醛]	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methialdol	3483
1102	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	( <i>E</i> )-2-癸烯酸	( <i>E</i> )-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	<i>l</i> -苧烯	<i>l</i> -Limonene	—
1106	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1108	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	S1110	8-罗勒烯醇乙酸酯(又名 2,6-二甲基-2,5,7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1111	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1112	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	反式-1,5-辛二烯-3-酮	( <i>E</i> )-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	S1114	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2 <i>H</i> )-呋喃酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2 <i>H</i> )-furanone	4104
1115	S1115	反式-2-顺式-4-顺式-7-十三碳三烯醛	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridecatrienal	3638
1116	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl ( <i>E</i> )-2-( <i>Z</i> )-4-decadienoate	3859
1117	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸- $\gamma$ -内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid- $\gamma$ -lactone	3863
1118	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	( <i>Z</i> )-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1120	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1121	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1123	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	S1124	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混 合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1125	S1125	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(又名巯基乙 醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacet- aldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal ( <i>trans/cis</i> mix)	3923
1127	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1128	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1130	S1130	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮(又名 4- 糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl) thio]-2-pentanone (4-Fur- furylthio-2-pentanone)	3840
1131	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ke- tone)	3537
1133	S1133	<i>d</i> -香芹酮	<i>d</i> -carvone	2249
1134	S1134	反式-3-己烯醇	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1135	S1135	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1136	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1137	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	( <i>E,E</i> )-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1141	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1145	S1145	对-丙基苯酚	<i>p</i> -propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1147	S1147	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1148	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1149	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1150	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofuran	3743
1152	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofuro lactone	3755
1153	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl butyrate	4277
1156	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1157	S1157	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1160	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	$\alpha$ -甲基- $\beta$ -羟基丙基 $\alpha$ -甲基- $\beta$ -巯丙基 硫醚	$\alpha$ -Methyl- $\beta$ -hydroxypropyl- $\alpha$ -methyl- $\beta$ -mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1164	S1164	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚(又名丙烯基 乙基愈创木酚)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1165	S1165	$\beta$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\beta$ -ionone	2712
1166	S1166	$\delta$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\delta$ -ionone	2713
1167	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095
1170	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1171	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	$\beta$ -环高柠檬醛	$\beta$ -Homocyclocitral	3474
1175	S1175	<i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	<i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1179	S1179	$\alpha$ -甲基紫罗兰酮	Methyl- $\alpha$ -ionone	2711
1180	S1180	$\alpha$ -异甲基紫罗兰酮	$\alpha$ -iso-Methylionone	2714

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1181	S1181	烯丙基 $\alpha$ -紫罗兰酮	Allyl $\alpha$ -ionone	2033
1182	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	乙酸二甲基苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3-(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	丁酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1195	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1196	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—
1198	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1207	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-苯基丁酸甲酯(又名苯丁酸甲酯)	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-苯基丁酸乙酯(又名苯丁酸乙酯)	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1215	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2H)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1218	S1218	2-甲基-3(5或6)-糠硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine(mixture of isomers)	3189
1219	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)-3(5 or 6)-methoxy-pyrazine	3280
1220	S1220	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1221	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4-d)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)-pyrimidine	3338
1222	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1224	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1225	S1225	3-甲基丁酸对-甲酚酯(又名异戊酸对甲酚酯)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate ( <i>p</i> -Cresyl isovalerate)	3387
1226	S1226	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1230	S1230	山楂核烟熏香味料 I 号	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	—
1231	S1231	山楂核烟熏香味料 II 号	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	—
1232	S1232	苜基异丁基原醇(又名 $\alpha$ -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol ( $\alpha$ -Butyl isophenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1235	S1235	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or 2)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1237	S1237	$\alpha$ -丙基苯乙醇	$\alpha$ -Propylphenethyl alcohol	2953
1238	S1238	龙葵醇(又名 $\beta$ -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol ( $\beta$ -Methylphenethyl alcohol)	2732

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1239	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	$\beta$ -萘乙醚	$\beta$ -Naphthyl ethyl ether	2768
1242	S1242	异丁基 $\beta$ -萘醚	$\beta$ -Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	邻-丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1244	S1244	苜基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1245	S1245	2-甲基-3(5 或 6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-( <i>p</i> -methylphenyl)propanal Sataldehyde	2748
1249	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-甲基-3(5 或 6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1252	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1256	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1261	S1261	$\alpha$ -丁基肉桂醛	$\alpha$ -Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1263	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1264	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-( <i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1265	S1265	$\alpha$ -己叉基环戊酮	$\alpha$ -Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1267	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	甲基 $\beta$ -萘酮	Methyl $\beta$ -naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl) tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395



表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1272	S1272	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1273	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl ( <i>p</i> -tolylloxy) acetate	3157
1276	S1276	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1277	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1278	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1280	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate	2690
1284	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1286	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	S1290	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯(又名千里酸苯乙酯)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenate (Phenethyl senecioate)	2869
1291	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-二[(1'-乙氧基)-乙氧基]丙烷	1,2-Di[(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1294	S1294	<i>N</i> ,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
1295	S1295	<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1296	S1296	3- <i>l</i> -薄荷氧基-1,2-丙二醇(又名 3- <i>l</i> -薄荷烷氧基-1,2-丙二醇)	3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1297	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1299	S1299	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1301	S1301	环己烷基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	5 和 6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	$\epsilon$ -十二内酯	$\epsilon$ -Dodecalactone	3610
1309	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1313	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1318	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1319	S1319	3-糠基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1323	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1327	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	对-丙基茴香醚	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1300	S1330	异丁酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1333	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1335	S1335	对- <b>盖</b> -3,8-二醇(又名对-3,8-薄荷烷二醇)	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1337	S1337	螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1338	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1339	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
1341	S1341	反式-4-己烯醛	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046
1342	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1343	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-( <i>l</i> - <b>盖</b> 氧基)乙醇[又名 2-( <i>l</i> -薄荷烷氧基乙醇)]	2-( <i>l</i> -Menthoxyl) ethanol	4154
1345	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804
1348	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1349	S1349	辛酸 $\alpha$ -糠酯	$\alpha$ -Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	乙酸檀香酯	Santalyl acetate	3007
1355	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1359	S1359	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇(又名 3-巯基-2-甲基丁醇)	rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1360	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	$\alpha$ -戊基肉桂醇	$\alpha$ -Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1363	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	对-萜烷醇-2(又名对-薄荷烷醇-2)	<i>p</i> -Menthan-2-ol	3562
1365	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	S1368	N1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-N2-[2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1369	S1369	N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1370	S1370	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl) benzo [ d ] [ 1, 3 ] dioxole-5-carboxamide	4232
1371	S1371	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	三丁酸甘油酯	Tributyryn	2223
1374	S1374	壬烯烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl- <i>p</i> -tolyl glycidate	3757
1380	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	N-环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Cyclopropyl-( <i>E</i> )2,( <i>Z</i> )6-nonadienamamide	4087
1382	S1382	N-乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-( <i>E</i> )2,( <i>Z</i> )6-nonadienamamide	4113
1383	S1383	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(又名乙醛 1,2-丙二醇缩醛)	2, 4-Dimethyl-1, 3-dioxolane ( Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1384	S1384	$\beta$ -萘甲醚	$\beta$ -Naphthyl methyl ether	4704
1385	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1388	S1388	甲基苯甲醛甘油缩醛(邻、间、对异构体混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal ( <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -mixed isomers)	3067
1389	S1389	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1390	S1390	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇乙酸酯	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1391	S1391	(反式和顺式)-1-甲氧基-1-癸烯	<i>trans</i> -and <i>cis</i> -1-Methoxy-1-decene	4161
1392	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1395	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	<i>dl</i> -薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	S1398	<i>N</i> -异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	<i>N</i> -Isobutyldeca- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamide	4148
1399	S1399	二苯乙醇酮(又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1400	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	S1405	惕各酸烯丙酯(又名反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate (Allyl <i>trans</i> -2-methyl-2-butenolate)	2043
1406	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	$\alpha$ -戊基肉桂醛二甲缩醛	$\alpha$ -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	乙酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	甲酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	异戊酸 $\alpha$ -戊基肉桂酯	$\alpha$ -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1412	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1413	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1416	S1416	<i>N</i> -3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环丙基甲酰胺	<i>N</i> -3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropyl-carboxamide	4267

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1417	S1417	<i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-莰烷-3-甲酰胺[又名 <i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺]	[ <i>N</i> -(Ethoxycarbonyl) methyl]- <i>p</i> -menthane-3-carboxamide	4309
1418	S1418	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1419	S1419	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1420	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	( <i>E,Z</i> )-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	邻氨基苯甲酸苯酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	顺式-8-十四烯醛	( <i>Z</i> )-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	双香兰素	Divanillin	4107
1426	S1426	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1427	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 $\delta$ -内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid $\delta$ -lactone	4141
1428	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	S1430	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1431	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 $\gamma$ -内酯[又名 2(5 <i>H</i> )-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenic acid $\gamma$ -lactone[2(5 <i>H</i> )-furanone]	4138
1434	S1434	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1436	S1436	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1437	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1439	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1440	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1441	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1442	S1442	辛酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1443	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1444	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	( <i>Z</i> )-2-Hexen-1-ol	3924

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1445	S1445	(+/-)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇缩醛	(+/-) <i>trans</i> -and <i>cis</i> -2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1446	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1450	S1450	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1451	S1451	辛醛二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1453	S1453	( <i>R,S</i> )-3-羟基丁酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl ( <i>R,S</i> )-3-hydroxybutyrate	4308
1454	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	<i>N</i> -苯甲酰邻氨基苯甲酸	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-三甲基-2,6,10-十五碳三烯-14-酮	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	顺式和反式-1-巯基-对-莰烷-3-酮(又名顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -1-Mercapto- <i>p</i> -menthan-3-one	4300
1464	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 $\gamma$ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7- <i>cis</i> -decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	<i>N</i> -对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	S1470	<i>N</i> -[2-(吡啶-2-基)乙基]薄荷烷基甲酰胺	<i>N</i> -[2-(Pyridin-2-yl)ethyl]-3- <i>p</i> -menthanecarboxamide	4549

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1471	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3-d]嘧啶-2(1 <i>H</i> )-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1 <i>H</i> )-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧化-1 <i>H</i> -2,1,3-苯并噻二嗪-5-基)氧]-2,2-二甲基- <i>N</i> -丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701
1473	S1473	L-蛋氨酸基甘氨酸盐酸盐	L-Methionylglycine, HCl	4692
1474	S1474	5-戊基-3 <i>H</i> -呋喃-2-酮	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)环己烷甲酰胺	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i> )- <i>N</i> -[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1477	S1477	5-甲基-2-呋喃甲硫醇(又名 5-甲基糠硫醇)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfurylmercaptan)	4697
<p>注 1: 凡列入合成香料目录的香料,其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应视作已批准使用的香料。</p> <p>注 2: 凡列入合成香料目录的香料,若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐,且具有香料特性的化合物,应视作已批准使用的香料。</p> <p>注 3: 如果列入合成香料目录的香料为消旋体,那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构,则其右旋结构不应视作已批准使用的香料;反之亦然。</p>				



## 附录 C

## 食品工业用加工助剂使用规定

## C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对人体健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

C.1.3 加工助剂应该符合相应的质量规格要求。

## C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水(包括液氨)	ammonia
2	甘油(又名丙三醇)	glycerine (glycerol)
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单,双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	过氧化氢	hydrogen peroxide
11	活性炭	activated carbon
12	磷脂	phospholipid
13	硫酸钙	calcium sulfate
14	硫酸镁	magnesium sulfate
15	硫酸钠	sodium sulfate

表 C.1 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
16	氯化铵	ammonium chloride
17	氯化钙	calcium chloride
18	氯化钾	potassium chloride
19	柠檬酸	citric acid
20	氢气	hydrogen
21	氢氧化钙	calcium hydroxide
22	氢氧化钾	potassium hydroxide
23	氢氧化钠	sodium hydroxide
24	乳酸	lactic acid
25	硅酸镁	magnesium silicate
26	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate (light,heavy)
27	碳酸钾	potassium carbonate
28	碳酸镁(包括轻质和重质碳酸镁)	magnesium carbonate (light,heavy)
29	碳酸钠	sodium carbonate
30	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
31	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
32	纤维素	cellulose
33	盐酸	hydrochloric acid
34	氧化钙	calcium oxide
35	氧化镁(包括重质和轻质)	magnesium oxide (heavy,light)
36	乙醇	ethanol
37	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid
38	植物活性炭	vegetable carbon(activated)

表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloroethane	提取溶剂	咖啡、茶的加工工艺
2	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
3	6号轻汽油(又名植物油抽提溶剂)	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、提取工艺
4	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
5	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	发酵用营养物质	发酵工艺
6	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
7	$\beta$ -环状糊精	$\beta$ -cyclodextrin	胆固醇提取剂	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油(淡奶油)及其类似品、干酪和再制干酪及其类似品的加工工艺
8	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
9	凹凸棒粘土	attapulgate clay	脱色剂	油脂加工工艺
10	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
11	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺、蜜饯果糕的加工工艺
12	白油(液体石蜡)	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、被膜剂	薯片的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、胶原蛋白肠衣的加工工艺、膨化食品加工工艺、粮食加工工艺(用于防尘)
13	不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
14	丁烷	butane	提取溶剂	提取工艺
15	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
16	高岭土	kaolin	澄清剂、助滤剂	葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
17	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工艺
18	固化单宁	immobilized tannin	澄清剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺
19	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺
20	滑石粉	talc	脱模剂、防粘剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
21	活性白土	activated clay	澄清剂、食用油脱色剂、吸附剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺、油脂加工工艺、水处理工艺
22	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
23	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
24	聚苯乙烯	polystyrene	助滤剂	啤酒的加工工艺
25	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料(水处理)的加工工艺、制糖工艺和发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
26	聚二甲基硅氧烷及其乳液	polydimethyl siloxane	消泡剂、脱模剂	豆制品工艺(最大使用量 0.3 g/kg,以每千克黄豆的使用量计)、肉制品、啤酒加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg)、焙烤食品工艺(在模具中的最大使用量 30 mg/dm <sup>2</sup> )、油脂加工工艺(最大使用量 0.01 g/kg)、果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg)、发酵工艺(最大使用量 0.1 g/kg)、薯片加工工艺
27	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
28	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	消泡剂	发酵工艺
29	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycoether (GPE)	消泡剂	发酵工艺
30	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	分散剂、提取溶剂、消泡剂	制糖工艺、发酵工艺、提取工艺、果蔬汁(浆)饮料(最大使用量为 0.75 g/kg)、植物蛋白饮料(最大使用量为 2.0 g/kg)
31	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether (BAPE)	消泡剂	发酵工艺
32	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether (PPE)	消泡剂	发酵工艺
33	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
34	抗坏血酸	ascorbate acid	防褐变	葡萄酒的加工工艺
35	抗坏血酸钠	sodium ascorbate	防褐变	葡萄酒的加工工艺
36	矿物油	mineral oil	消泡剂、脱模剂、防粘剂、润滑剂	发酵工艺、糖果、薯片和豆制品的加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
37	离子交换树脂	ion exchange resins	脱色剂、吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒、黄酒、罐头食品的加工工艺、水处理工艺、制糖工艺和发酵工艺
38	磷酸	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺
39	磷酸二氢铵	ammouium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
40	磷酸氢二铵	diammouium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
41	磷酸铵	ammouium phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
42	磷酸二氢钾	potassium phosphate, monobasic	发酵用营养物质	发酵工艺
43	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
44	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	分散剂	乳制品加工工艺
45	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料(水处理)的加工工艺、发酵工艺
46	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料(水处理)的加工工艺、发酵工艺
47	硫磺	sulfur	澄清剂	制糖工艺
48	硫酸	sulfuric acid	絮凝剂、发酵用营养物质	啤酒的加工工艺、发酵工艺、淀粉加工工艺、乳制品加工工艺
49	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
50	硫酸铜	copper sulphate	澄清剂、螯合剂、发酵用营养物质	葡萄酒的加工工艺、皮蛋的加工工艺、发酵工艺
51	硫酸锌	zinc sulphate	螯合剂、絮凝剂、发酵用营养物质	皮蛋的加工工艺、啤酒的加工工艺、发酵工艺
52	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料(水处理)和啤酒的加工工艺
53	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
54	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
55	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
56	膨润土	bentonite	吸附剂、助滤剂、澄清剂、脱色剂	葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒、油脂、调味品、果蔬汁、茶饮料、固体饮料的加工工艺、发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
57	石蜡	paraffin	脱模剂	糖果、焙烤食品加工工艺
58	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
59	食用单宁	edible tannin	助滤剂、澄清剂、脱色剂	黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺
60	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺
61	脱乙酰甲壳素	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
62	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
63	五碳双缩醛(又名戊二醛)	glutaraldehyde	交联剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
64	辛,癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	防粘剂	糖果加工工艺、蜜饯果糕、胶原蛋白肠衣的加工工艺
65	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防粘剂	胶基糖果加工工艺
66	氧化亚氮	nitrous oxide	推进剂、起泡剂	水油状脂肪乳化制品(仅限植脂乳)和 02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)的加工工艺
67	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
68	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA	吸附剂、螯合剂	熟制坚果与籽类、啤酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺、饮料的加工工艺
69	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺
70	乙酸钠(又名醋酸钠)	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
71	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	配制酒的加工工艺、酵母抽提物的加工工艺
72	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
73	蔗糖聚丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺
74	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺、豆制品加工工艺
75	珍珠岩	pearl rock	助滤剂	啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺,发酵工艺,油脂加工工艺,淀粉糖加工工艺
76	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
77	植物活性炭(稻壳活性炭)	Vegetable activated carbon(Rice husk activated carbon)	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
1	$\alpha$ -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2	$\alpha$ -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )	
猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas			
3	$\alpha$ -乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	短小芽孢杆菌 <i>Bacillus brevis</i>
4	$\beta$ -淀粉酶 beta-amylase	大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
5	$\beta$ -葡聚糖酶 beta-glucanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		哈次木霉 <i>Trichoderma harzianum</i>	
		黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>			
绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>			

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
6	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabino-furanosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
7	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
8	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
9	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 <i>Ananas</i> spp.	
10	蛋白酶(包括乳凝块酶) Protease (including milk clotting enzymes)	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> ( <i>Endothia parasitica</i> )	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛胃 Calf stomach
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i> )			
11	单宁酶 Tannase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
12	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
13	甘油磷脂胆固醇酰基转移酶 Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	杀鲑气单胞菌杀鲑亚种 <i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>Salmonicida</i>
14	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15	谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase	茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) <i>Streptomyces mobaraensis</i>	
16	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>



表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
17	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
18	果胶酯酶(果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i>
19	过氧化氢酶 Catalase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 <i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
20	核酸酶 Nuclease	橘青霉 <i>penicillium citrinum</i>	
21	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	高温厌氧杆菌 <i>Thermoanaerobacter</i> sp.
22	己糖氧化酶 Hexose oxidase	(多形)汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	皱波角叉菜 <i>Chondrus crispus</i>
23	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
24	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
25	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	猪胰腺组织 porcine pancreas
26	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	从土壤中分离的编码磷脂酶 C 基 因的微生物
27	麦芽碳水化合物水解酶( $\alpha$ -、 $\beta$ -麦芽 碳水化合物水解酶) Malt carbohydrases (alpha-and beta-amylase)	麦芽和大麦 malted barley & bar- ley	
28	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearo- thermophilus</i>
29	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
30	木聚糖酶 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <sup>c</sup> <i>Aspergillus niger</i>		

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
31	凝乳酶 A Chymosin A	大肠杆菌 K-12 <i>Escherichia Coli</i> K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
32	凝乳酶 B Chymosin B	黑曲霉泡盛变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
33	凝乳酶或粗制凝乳酶 Chymosin or Rennet	小牛、山羊或羔羊的皱胃 calf, kid, or lamb abomasum	
34	葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶) Glucoamylase (amyloglucosidase)	戴尔根霉 <i>Rhizopus delemar</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
35	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
36	葡糖异构酶(木糖异构酶) Glucose isomerase (xylose isomerase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		橄榄产色链霉菌 <i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		橄榄色链霉菌 <i>Streptomyces olivaceus</i>	
		密苏里游动放线菌 <i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		凝结芽孢杆菌 <i>Bacillus coagulans</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	
		紫黑吸水链霉菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
鼠灰链霉菌 <i>Streptomyces murinus</i>			
37	普鲁兰酶 Pullulanase	产气克雷伯氏菌 <i>Klebsiella aerogenes</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		长野解普鲁兰杆菌 <i>Pullulanibacillus naganensis</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
38	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝霉 <i>Myceliophthora thermophila</i>
39	溶血磷脂酶(磷脂酶 B) Lysophospholipase (lecithinase B)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
40	乳糖酶( $\beta$ -半乳糖苷酶) Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
41	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
42	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
43	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 <i>Ficus</i> spp.	
45	纤维二糖酶 Cellobiase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
46	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
47	右旋糖酐酶 Dextranase	无定毛壳菌 <i>Chaetomium erraticum</i> (又名细丽毛壳 <i>Chaetomium gracile</i> )	
48	胰蛋白酶 Trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
49	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
50	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	南极假丝酵母 <i>Candida antarctica</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 <sup>a</sup>	供体 <sup>b</sup>
50	脂肪酶 Lipase	小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pan- creas	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米黑根霉 <i>Rhizomucor miehei</i>
		柱晶假丝酵母 <i>Candida cylindracea</i>	
51	酯酶 Esterase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
52	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
53	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
54	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
<sup>a</sup> 指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 <sup>b</sup> 指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。 <sup>c</sup> 包括针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i> 和泡盛曲霉 <i>A. awamori</i> 。			

## 附 录 D

## 食品添加剂功能类别

注：每个添加剂在食品中常常具有一种或多种功能。在本标准每个食品添加剂的具体规定中，列出了该食品添加剂常用的功能，并非详尽的列举。

- D.1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。
- D.2 抗结剂：用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。
- D.3 消泡剂：在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- D.4 抗氧化剂：能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。
- D.5 漂白剂：能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。
- D.6 膨松剂：在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。
- D.7 胶基糖果中基础剂物质：赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- D.8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。
- D.9 护色剂：能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。
- D.10 乳化剂：能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。
- D.11 酶制剂：由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- D.12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。
- D.13 面粉处理剂：促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。
- D.14 被膜剂：涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。
- D.15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。
- D.16 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- D.17 稳定剂和凝固剂：使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强粘性固形物的物质。
- D.18 甜味剂：赋予食品甜味的物质。
- D.19 增稠剂：可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。
- D.20 食品用香料：能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。
- D.21 食品工业用加工助剂：有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。
- D.22 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

## 附 录 E

## 食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E.1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	—
01.05.03	调制稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪和再制干酪及其类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)
02.02.02	脂肪含量 80%以下的乳化制品
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)
04.01.02.08	蜜饯凉果
04.01.02.08.01	蜜饯类
04.01.02.08.02	凉果类
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	豆芽菜
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类



表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐
04.04.01.03.04	其他半干豆腐
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁
06.0	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉
06.03.02.05	油炸面制品
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)
06.10	粮食制品馅料
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
08.03.01.02	酱卤肉类
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	肉脯类
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)
09.03	预制水产品(半成品)
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)
09.04	熟制水产品(可直接食用)
09.04.01	熟干水产品
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
10.0	蛋及蛋制品
10.01	鲜蛋
10.02	再制蛋(不改变物理性状)
10.02.01	卤蛋
10.02.02	糟蛋
10.02.03	皮蛋
10.02.04	咸蛋
10.02.05	其他再制蛋
10.03	蛋制品(改变其物理性状)
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)
10.03.03	蛋液与液态蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料,包括蜂蜜
11.01	食糖
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	醋
12.03.01	酿造食醋
12.03.02	配制食醋
12.04	酱油

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
12.04.01	酿造酱油
12.04.02	配制酱油
12.05	酱及酱制品
12.05.01	酿造酱
12.05.02	配制酱
12.06	—
12.07	料酒及制品
12.08	—
12.09	香辛料类
12.09.01	香辛料及粉
12.09.02	香辛料油
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)
12.09.04	其他香辛料加工品
12.10	复合调味料
12.10.01	固体复合调味料
12.10.01.01	固体汤料
12.10.01.02	鸡精、鸡粉
12.10.01.03	其他固体复合调味料
12.10.02	半固体复合调味料
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱
12.10.02.02	以动物性原料为基料的调味酱
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03、12.04)
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味清汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.11	其他调味料
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	—
13.04	—
13.05	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料
14.05.01	茶(类)饮料
14.05.02	咖啡(类)饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	—
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地,浓缩葡萄汁等)
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)
16.0	其他类(01.0~15.0 除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	—
16.06	膨化食品
16.07	其他



附 录 F

附录 A 中食品添加剂使用规定索引  
(按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列)

(생략)

원본 사이트:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201501/8455dc01b026484ebdef3122808abccd.shtml>



## 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页首页机构设置公文工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通告公告 字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

### 国家卫生计生委关于批准β - 半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告 (2015年 第1号)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2015-01-29

2015年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》，经审核，现批准β - 半乳糖苷酶为食品添加剂新品种；6 - 甲基辛醛为食品用香料新品种；氧化亚氮、阿拉伯胶、红曲黄色素、抗坏血酸（维生素C）、迷迭香提取物、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、硫酸铝钾（又名钾明矾）/硫酸铝铵（又名铵明矾）、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等11种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委  
2015年1月23日

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201501/8455dc01b026484ebdef3122808abccd.shtml>

### 附件 1

## β - 半乳糖苷酶食品添加剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	β - 半乳糖苷酶 Beta-galactosidase	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	

### 附件 2

## 6-甲基辛醛食品用香料新品种

6-甲基辛醛

英文名称：6-Methyloctanal

功能：食品用香料（合成）

### （一）用量及使用范围

应符合 GB 2760 中附录 B 食品用香料使用规定。

## 附件 3

# 氧化亚氮等 11 种扩大使用范围、用量的食品添加剂

表 1 1 种扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	中文名称	英文名称	功能	使用范围
1.	氧化亚氮	nitrous oxide	助推剂	稀奶油（淡奶油）及其类似品的加工工艺

表 2 10种扩大使用范围、用量的其他类别食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
1.	阿拉伯胶	其他	12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
2.	红曲黄色素	着色剂	10.02.01	卤蛋	按生产需要适量使用	
3.	抗坏血酸（维生素C）	抗氧化剂	14.02.01	果蔬汁（浆）	1.5	
4.	迷迭香提取物	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
5.	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	防腐剂	14.04.02.01	特殊用途饮料（包括运动饮料、营养饮料等）	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
6.	硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）	膨松剂	06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 200\text{mg/kg}$ （干样品，以Al计）。
7.	磷酸	酸度调节剂	15.02	配制酒	5.0	最大使用量以磷酸根（ $\text{PO}_4^{3-}$ ）计
8.	焦磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与六偏磷酸钠混合使用。最大使用量以磷酸根（ $\text{PO}_4^{3-}$ ）计
9.	六偏磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与焦磷酸钠混合使用。最大使用量以磷酸根（ $\text{PO}_4^{3-}$ ）计
10.	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
			12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
			12.10.03	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	0.3	

원본 사이트:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201606/125c3d8fa2034de3b7d52a82608709d2.shtml>



## 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

公文

工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通告公告

字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

### 关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-06-30

2016年 第8号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对海藻酸钙等10种食品添加剂新品种、L(+)-酒石酸等19种食品添加剂扩大使用范围或使用量、L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种、左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件: 1. 海藻酸钙等10种食品添加剂新品种

2. L(+)-酒石酸等19种食品添加剂扩大使用范围或使用量

3. L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种

4. 左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量

国家卫生计生委

2016年6月15日

相关链接

## 附件1

# 海藻酸钙等10种食品添加剂新品种

## 一、海藻酸钙(又名褐藻酸钙)

英文名称: Calcium alginate

功能分类: 增稠剂、稳定和凝固剂

### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品	5.0	
07.01	面包	5.0	

## 二、皂树皮提取物

英文名称：Quillaia extract

功能分类：乳化剂

### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量

## 三、磷酸(湿法)

英文名称：Phosphoric acid (Wet process)

功能分类：酸度调节剂

### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	5.0	以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计

## 四、酒石酸铁

英文名称：Iron tartrate

功能分类：抗结剂

### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计

## 五、茶黄素

英文名称：Theaflavins

功能分类：抗氧化剂

### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	0.4	
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	

04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.0	焙烤食品	0.4	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03	熟肉制品	0.3	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
12.10	复合调味料	0.1	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.2	
14.06	固体饮料	0.8	
14.07	特殊用途饮料	0.2	
14.08	风味饮料	0.2	
14.09	其他类饮料	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

## 六、 2(4)-乙基-4(2), 6-二甲基二氢-1, 3, 5-二噻嗪

英文名称: 2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

## 七、 3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-呋喃酮

英文名称: 3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

## 八、 香兰醇

英文名称: Vanillyl alcohol

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

## 九、 6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸

英文名称：6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid

功能分类：食品用香料

### （一） 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

## 十、 葡萄糖基甜菊糖苷

英文名称：Glucosyl Steviol Glycosides

功能分类：食品用香料

### （一） 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

## 附件2

# L(+)-酒石酸等19种食品添加剂 扩大使用范围或使用量

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	L(+)-酒石酸	酸度调节剂	05.02	糖果	30	以酒石酸计
2.	二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	14.08	风味饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
3.	二氧化钛	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
4.	红曲红	着色剂	10.03	蛋制品(改变其物理性状)	按生产需要适量使用	
			10.04	其他蛋制品	按生产需要适量使用	
5.	焦糖色(普通法)	着色剂	04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
6.	焦亚硫酸钾	抗氧化剂、防腐剂	15.02	配制酒	0.25g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
7.	焦亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	04.02.02.04	蔬菜罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
		食品工业用加工助剂(粘度调节剂)	-	大豆蛋白的加工工艺(仅限大豆分离蛋白,大豆浓缩蛋白)	0.03	以二氧化硫残留量计
8.	抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	14.05.01	茶(类)饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
9.	可得然胶	稳定和凝固剂、增稠剂	01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
			03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
			05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
			12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
			14.03.02	植物蛋白饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
			14.06.04	其他固体饮料	按生产需要适量使用	
10.	辣椒红	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
11.	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
			04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
12.	亮蓝及其铝色淀	着色剂	07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
13.	木松香甘油酯	乳化剂	05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.32	
14.	山梨酸钾	防腐剂	02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	1.0	以山梨酸计
15.	山梨糖醇和山梨糖醇液	水分保持剂	09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	20	
16.	特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	07.02	糕点	0.2	以油脂中的含量计
17.	植物炭黑	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要量使用	
18.	不溶性聚乙烯吡咯烷酮	食品工业用加工助剂(吸附剂)	-	茶(类)饮料加工工艺	按生产需要适量使用	



序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
19.	硅酸钙	食品工业用加工助剂(助滤剂)	-	煎炸油加工工艺	40	

### 附件3

## L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种

### 一、L-苏糖酸镁

英文名称：Magnesium-L-Threonate

功能分类：食品营养强化剂

#### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品类别(名称)	使用量
01.03.02	调制乳粉(儿童用乳粉和孕产妇用乳粉除外)	300mg/kg ~ 1100mg/kg (以镁计)
14.0	饮料类(14.01及14.06涉及品种除外)	30mg/kg ~ 60mg/kg (以镁计)

### 二、低聚半乳糖

英文名称：Galacto-oligosaccharides (GOS)

功能分类：食品营养强化剂

#### (一) 用量及使用范围

用量及使用范围符合GB14880中低聚半乳糖(乳糖来源)的规定。

### 三、维生素K<sub>2</sub>(发酵法)

英文名称：Vitamin K<sub>2</sub>(Fermentation)

功能分类：食品营养强化剂

#### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品类别(名称)	使用量
01.03.02	调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	420µg/kg~750µg/kg
	调制乳粉(仅限孕产妇用乳粉)	340µg/kg~680µg/kg

### 附件4

## 左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 ( g/kg )	备注
1.	左旋肉碱	食品营养 强化剂	14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.03.01	含乳饮料	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.04.02.02	风味饮料(包括果味、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料等)	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	

원본 사이트

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201608/f06b07409beb4b798fb51e0f3042f99f.shtml>



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

公文

工作动态

您当前的位置：首页 >> 通告公告

字体大小：[大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

## 关于抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等食品添加剂新品种的公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-08-03

2016年 第9号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等3种食品添加剂新品种、辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围、富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等3种食品添加剂新品种  
2. 辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围  
3. 富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

国家卫生计生委  
2016年7月22日

附件 1

## 抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等 3 种 食品添加剂新品种

### 一、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）

英文名称：ascorbyl palmitate (enzymatic)

功能分类：抗氧化剂

#### （一）用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油		

## 二、 3-[1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1H-吡唑-4-基]-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮

英文名称: 3-[1-[(3,5-dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl]-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

## 三、 4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐

英文名称:

4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB27602014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

## 附件 2

# 辣椒油树脂等 8 种食品添加剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	-
			09.04.02	经烹调或油炸的水产品		
2.	辣椒红	着色剂	04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	-
			09.04.02	经烹调或油炸的水产品		
3.	异麦芽酮糖	甜味剂	05.01.02	巧克力与巧克力制品, 除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	-
			05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品		
			05.03	糖果和巧克力制品包衣		
			06.10	粮食制品馅料		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
4.	山梨酸钾	防腐剂	09.03.02	腌制水产品(仅限即食海蜇)	1.0	以山梨酸计
5.	焦亚硫酸钠	防腐剂、抗氧化剂	09.01	鲜水产(仅限于海水虾蟹类及其制品)	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
			09.02	冷冻水产品及其制品(仅限于海水虾蟹类及其制品)		
6.	紫胶(又名虫胶)	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	-
7.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	食品工业用加工助剂(消泡剂)	-	薯类加工工艺	按生产需要适量使用	-
8.	辛, 癸酸甘油酯	食品工业用加工助剂(防黏剂)	-	巧克力和巧克力制品加工工艺	0.08	-

### 附件 3

## 富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	富硒酵母	食品营养强化剂	01.03.02	调制乳粉(儿童用乳粉除外)	140μg/kg ~ 280μg/kg	以硒计
				调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	60μg/kg ~ 130μg/kg	
			06.02	大米及其制品	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			06.03	小麦粉及其制品	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			06.04	杂粮粉及其制品	140μg/kg~ 280μg/kg	
			07.01	面包	140μg/kg ~ 280μg/kg	
			07.03	饼干	30μg/kg ~ 110μg/kg	

2016년 14호

사이트 <http://down.foodmate.net/info/sort/2/7138.html> (자료 다운로드 불가)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-11-17

2016年 第14号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮  
2. 茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围  
3. 食品营养强化剂钙扩大使用范围

国家卫生计生委  
2016年11月1日

附件 1

## 食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮

英文名称: 9-Decen-2-one

功能分类：食品用香料

### （一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

### （二）质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格要求适用于以 10-十一碳烯酸为原料制得食品添加剂 9-癸烯-2-酮。

#### 2 化学名称、分子式、结构式、分子量

(생략)

#### 3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

## 附件 2

## 茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	茶多酚	抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
			11.05.01	水果调味糖浆		
2.	二氧化碳	其他	14.01.01	饮用天然矿泉水	按生产需要适量使用	-
3.	焦糖色 (普通法)	着色剂	14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	-
4.	乳酸	酸度调节剂	01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	-
5.	纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	-
			06.03.02.04	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉		
			07.0	焙烤食品		
			08.03.04	西式火腿 (熏烤、烟熏、蒸煮火腿) 类		
			08.03.05	肉灌肠类		
			12.05	酱及酱制品		
			12.09.03	香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)		
			16.03	胶原蛋白肠衣		
6.	亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.1	以二氧化硫残留量计
7.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	食品工业用加工助剂 (消泡剂)	-	畜禽血制品加工工艺	0.2	-

附件 3

食品营养强化剂钙扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	钙	食品营养强化剂	01.02.02	风味发酵乳	250 mg/kg ~ 1000 mg/kg	钙的化合物来源符合 GB14880 中附录 B 的要求。



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于食品添加剂新品种碳酸铵、6-甲基庚醛等9种食品用香料新品种和焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范围的公告

发布时间: 2017-02-28



### 2017年第1号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品添加剂新品种碳酸铵、6-甲基庚醛等9种食品用香料新品种和焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件：

1. 食品添加剂新品种碳酸铵
2. 6-甲基庚醛等9种食品用香料新品种
3. 焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范围

国家卫生计生委  
2017年2月6日

附件1

### 食品添加剂新品种碳酸铵

英文名称: Ammonium Carbonate

功能分类：膨松剂

(一)用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

(二)质量规格要求

1 范围

本质量规格适用于以氨气、二氧化碳和水蒸汽为原料，经吸收、结晶、分离、干燥冷却制得的食物添加剂碳酸铵。

2 分子式

(생략)

3 技术要求

3.1 感官要求

(검사법 생략)

3.2 理化指标

(검사법 생략)

附件 2

## 6-甲基庚醛等 9 种食品用香料新品种

### 一、 6-甲基庚醛

英文名称：6-Methylheptanal

功能分类：食品用香料

#### （一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

#### （二）质量规格要求

##### 1 范围

本质量规格要求适用于由 1-氯-5-甲基己烷和 N,N-二甲基甲酰胺为原料，经化学反应制得的食物添加剂 6-甲基庚醛。

##### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

##### 3 技术要求

3.1 感官要求:应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标:应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

### 二、 N-（2-异丙基-5-甲基环己基）环丙基甲酰胺

英文名称：Cyclopropanecarboxylic acid(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide

功能分类：食品用香料

#### （一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

#### （二）质量规格要求

##### 1 范围

本质量规格要求适用于由 2-异丙基-5-甲基环己酮、甲酰胺和环丙基甲酰氯等为原料，经化学反应制得的食物添加剂 N-（2-异丙基-5-甲基环己基）环丙基甲酰胺。

##### 2 化学名称、分子式、结构式、分子量

(생략)

## 二、N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺

英文名称：Cyclopropanecarboxylic acid(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide

功能分类：食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

### (二) 质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格要求适用于由 2-异丙基-5-甲基环己酮、甲酸铵和环丙基甲酰氯等为原料，经化学反应制得的食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺。

#### 2 化学名称、分子式、结构式、分子量

(생략)

#### 3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

## 三、4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 $\gamma$ -内酯 英文名称：4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid $\gamma$ lactone 功能分类：食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

### (二) 质量规格要求

1 范围 本质量规格要求适用于由氧化芳樟醇为原料经化学反应制得的食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯  $\gamma$ -内酯。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

#### 四、糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚

英文名称：Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide

功能分类：食品用香料（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

##### （二）质量规格要求

###### 1 范围

本质量规格要求适用于由糠硫醇和 2-甲基-3-巯基呋喃为原料经化学反应制得的食品添加剂糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚。

###### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

###### 3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

#### 五、4-癸烯酸

英文名称：4-Decenoic acid

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

##### （二）质量规格要求

###### 1 范围

本质量规格要求适用于由 1-辛烯-3-醇和原乙酸三乙酯为原料制得的食品添加剂 4-癸烯酸。

###### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

###### 3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：应符合表 2 的规定。

(검사법 생략)

## 六、2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯

英文名称：2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

### 1 范围

本质量规格要求适用于由2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇和丙酸为原料制得的食品添加剂2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

3 技术要求

3.1 感官要求

(검사법 생략)

3.2 理化指标

(검사법 생략)

## 七、4,5-辛二酮

英文名称：4,5-Octanedione

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

### 1 范围

本质量规格要求适用于由5-羟基-4-辛酮为原料制得的食品添加剂4,5-辛二酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表1的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：理化指标应符合表2的规定。

(검사법 생략)

## 八、5-羟基癸酸乙酯

英文名称：Ethyl 5-hydroxydecanoate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

(二) 质量规格要求

### 1 范围

本质量规格要求适用于由 $\delta$ -癸内酯为原料制得的食品添加剂5-羟基癸乙酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表1的规定。

(검사법 생략)

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。  
(검사법 생략)

九、己二酸二辛酯

英文名称：Dioctyl adipate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由己二酸和 1-辛醇为原料制得的食品添加剂己二酸二辛酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量  
(생략)

3 技术要求

3.1 感官要求

(검사법 생략)

3.2 理化指标

(검사법 생략)

附件

## 焦亚硫酸钠等 2 种食品添加剂扩大使用范

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	焦亚硫酸钠	抗氧化剂	04.02.02.04	蔬菜罐头 (仅限银条菜)	0.2	以二氧化硫残留量计
2	葡萄糖酸-δ-内酯	酸度调节剂	01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

分享到



委机关

地方卫生计生部门

直属和联系单位

业务主管社会组织

相关链接



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路 1 号 邮编：100044 电话：010-68792114 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP 备案编号：京 ICP 备 11020874



附件1

## 食品添加剂新品种 氨基乙酸（羟基乙腈法）

英文名称：Glycine（Glycolonitrile method）

功能分类：增味剂、食品用香料

### （一）用量及使用范围

用量及使用范围符合 GB2760 中氨基乙酸（又名甘氨酸）的规定。

### （二）质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格适用于以羟基乙腈氨化、碱解制得的甘氨酸钠，经离子交换、膜脱色等工艺制得的食品添加剂氨基乙酸（羟基乙腈法）。

#### 2 分子式、结构式和相对分子质量

（생략）

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

（검사법 생략）

##### 3.2 理化指标

（검사법 생략）

附件2

## 食品用香料新品种 乙基芳樟基醚

英文名称：Ethyl linalyl ether

功能分类：食品用香料

### （一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

### （二）质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格要求适用于由芳樟醇为原料经化学反应制得的食品添加剂乙基芳樟基醚。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

（생략）

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

（검사법 생략）

##### 3.2 理化指标

（검사법 생략）



附件3

## 食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素扩大使用范围

名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	0.02	—

2017년 8호 개정사항 원문

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201710/c4cc46c01005445f88ad169c8e820aee.shtml>

## 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

### 关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己氨基磺酸钠 (又名甜蜜素)等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告

发布时间: 2017-10-30



2017年 第8号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对爱德万甜等6种食品添加剂新品种、环己氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件: 1. 食品添加剂新品种爱德万甜(N-{N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酸}-L-苯丙氨酸-1-甲酯)

2. 2-丙酰吡咯等2种食品用香料新品种
3. 食品工业用酶制剂新品种 β-葡聚糖酶
4. (6S)-5-甲基四氢叶酸, 氨基葡萄糖盐等2种食品营养强化剂新品种
5. 环己氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等6种扩大用量和使用范围的食品添加剂

国家卫生计生委  
2017年10月20日

下载链接: 爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己氨基磺酸钠(又名甜蜜素)等6种食品添加剂扩大用量和使用范围\_公告附件1-5.pdf

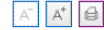
첨부파일 주소:

<http://www.nhfpc.gov.cn/ewebeditor/uploadfile/2017/11/20171102135402448.pdf>



## 关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告(2017年 第10号)

发布时间: 2017-11-15



2017年 第10号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1. 食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮  
2. 食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委  
2017年11月8日

下载链接: [关于2-乙酰氧基-3-丁酮等食品添加剂新品种等的公告附件1-2](#)

分享到

원본 사이트: <http://www.moh.gov.cn/sps/s7890/201711/07af49037cfe4d6fb13cb8c0f1d8b1d9.shtml>

### 附件1

## 食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮

英文名称: 2-Acetoxy-3-butanone

功能分类: 食品用香料

#### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。(二) 质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格适用于由丁二酮和乙酸酐为原料经化学反应制得食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

## 附件2

食品添加剂  $\beta$ -环状糊精等4种扩大使用范围的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
1	$\beta$ -环状糊精	其他	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果 (仅限压片糖果)	15.0	—
2	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	06.07	方便米面制品	0.06	
3	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	06.03.02.03	发酵面制品	5.0	—
			07.01	面包		
			07.02	糕点		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		
			07.05	制糖工艺		
4	磷酸(湿法)	食品工业用加工助剂(澄清剂)				—



国家食品安全风险评估中心  
China National Center for Food Safety and Assessment

食品安全国家标准宣贯系列丛书

GB 2760—2014

# 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 实施指南

编著 国家食品安全风险评估中心  
主编 王竹天  
顾问 严卫星  
执行主编 张俭波 王华丽



中国质检出版社  
中国标准出版社



国家食品安全风险评估中心

## 食品安全国家标准宣贯系列丛书

- GB 2763—2014  
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》实施指南
- GB 7718—2011  
《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》实施指南
- GB 14881—2013  
《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》实施指南
- GB 2760—2014  
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

策划编辑：杨 玮  
责任编辑：杨 玮  
张艺颖  
封面设计：周雨霏



中国质检出版社



中国标准在线服务网

ISBN 978-7-5066-7832-2



9 787506 678322 >

定价：58.00 元

销售分类建议：安全科学 / 食品安全

食品安全国家标准宣贯系列丛书

---

GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

实 施 指 南

---

国家食品安全风险评估中心 编 著  
王竹天 主 编  
严卫星 顾 问  
张俭波 王华丽 执行主编

中国质检出版社  
中国标准出版社  
北 京

**图书在版编目(CIP)数据**

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》  
实施指南/国家食品安全风险评估中心编著. —北京:中国标准  
出版社,2015. 1

ISBN 978-7-5066-7832-2

I. ①G… II. ①国… III. ①食品添加剂—食品标准—  
中国—指南 IV. ①TS202.3—65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 311870 号

中国质检出版社 出版发行  
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)  
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址:www.spc.net.cn

总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 787×1092 1/16 印张 18.25 字数 456 千字  
2015 年 1 月第一版 2015 年 1 月第一次印刷

\*

定价 58.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

## 编 委 会

主 编：王竹天

顾 问：严卫星

执行主编：张俭波 王华丽

编 者：(按姓氏笔画排序)

丁绍辉 马 宁 王琼芳 叶海燕

朱 蕾 刘 虹 刘钦宣 杜建华

李 欢 张 泓 张霁月 林 松

骆鹏杰 贾鹏举 高 岩 韩军花

# 前 言

我国对食品添加剂标准管理已延续近 30 年,相关的标准也经历了多次修订和更新。按照《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)等相关法律法规的要求,随着 GB 2760《食品添加剂使用标准》这一强制性国家标准的贯彻实施,我国食品添加剂使用的规范化水平不断提高,标准在规范食品市场、保护消费者健康等方面发挥了重要作用。

GB 2760—2014 自 2015 年 5 月 24 日起实施,是 2009 年《食品安全法》颁布以来修订的第 2 版《食品添加剂使用标准》。随着 GB 2760 执行和实施的逐步深入,仍然出现了食品行业、监管部门和普通消费者对标准的理解存在不一致的情况。为了解决上述问题,本标准的起草机构国家食品安全风险评估中心编写了本书,对 GB 2760—2014 的主要修订内容、主要技术内容和常见的理解分歧做了进一步的解释说明。

本书分为“概论”“GB 2760 修订概况”“标准内容说明”“食品添加剂使用规定的查询方式、示例”“国际食品添加剂管理概况”共 5 章,系统地介绍了 2014 版标准修订的背景和国内外对于食品添加剂管理的一般情况,为读者提供了食品添加剂管理的整体概况。对于标准正文的名词术语、使用原则及附录的条文规定,采用条文释义与具体示例相结合的形式,其目的是为了使读者更好地理解条款的含义。

需要特别说明的是,本书所有解释都是基于标准文本内容的进一步阐述,其目的是使食品企业、食品安全监管人员更加理解标准的意义和内涵。文中所引用的实例均来自国家食品安全风险评

估中心日常工作中接到的各类咨询和来函,所反映的问题均有一定的代表性,有助于读者理解和掌握标准的内容。

我们欢迎广大标准使用者提出在 GB 2760—2014 标准实施过程中发现的问题和建议,以利于标准起草机构在后续的修订工作中对标准进行完善。希望本书能够有利于食品行业更加规范食品添加剂的使用情况,并有利于食品安全监管机构指导、帮助企业提高食品安全管理水平。

编著者

2014 年 12 月

# 目 录

<b>第一章 概论</b> .....	1
第一节 我国食品添加剂管理概况 .....	1
第二节 我国食品添加剂评估原理与方法 .....	5
第三节 我国食品添加剂标准体系 .....	9
<b>第二章 GB 2760 修订概况</b> .....	13
第一节 标准修订的背景和意义 .....	13
第二节 主要修订内容及依据 .....	16
<b>第三章 标准内容说明</b> .....	30
第一节 范围、术语和使用原则 .....	30
第二节 食品分类系统 .....	38
第三节 食品添加剂的使用规定 .....	40
第四节 食品用香料 .....	45
第五节 食品工业用加工助剂 .....	48
第六节 食品添加剂的功能类别 .....	52
<b>第四章 食品添加剂使用规定的查询方式、示例</b> .....	57
第一节 查找食品添加剂的便利方法及软件介绍 .....	57
第二节 查找附录 A 中一个食品添加剂的具体使用范围和使用量的方法及示例 .....	58
第三节 查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂的方法及示例 .....	60
第四节 按照食品添加剂英文名称查询附录 A 中食品添加剂使用规定的方法 .....	61
<b>第五章 国际食品添加剂管理概况</b> .....	62
第一节 国际食品法典委员会食品添加剂标准概况 .....	62
第二节 其他国家、地区食品添加剂管理概况 .....	67

附录 1 食品添加剂新品种管理办法 .....	76
附录 2 食品添加剂新品种申报与受理规定 .....	79
附录 3 关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告 .....	86
附录 4 含铝食品添加剂风险评估案例 .....	88
附录 5 食品名称/分类说明 .....	96
附录 6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定 .....	123
附录 7 附录 A 中食品添加剂使用规定索引 .....	271
参考文献 .....	282

# 第一章 概 论

(생략)

---

## 第二章 GB 2760 修订概况

(생략)

## 第三章 标准内容说明

### 第一节 范围、术语和使用原则

#### 【标准条文】

##### 1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

#### 【释义】

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》是我国现行的规范食品添加剂使用的强制性国家标准,标准中规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。需要强调的是,作为食品安全基础标准,食品产品标准中关于食品添加剂的使用要求应直接引用本标准或与本标准的规定协调一致,不需另行规定。

凡是生产、经营和使用食品添加剂的单位、个人都必须执行本标准的规定,无论是预包装食品还是散装食品中食品添加剂的使用都必须符合本标准的规定。

#### 【标准条文】

##### 2 术语和定义

##### 2.1 食品添加剂

为改善食品品质和色、香、味,以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

#### 【释义】

食品添加剂的定义引用了《食品安全法》中的规定。食品添加剂包括酸度调节剂、膨松剂、着色剂、乳化剂、甜味剂、防腐剂、消泡剂等 20 余类具有特定功能技术作用的物质。此外还强



调了食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也属于食品添加剂的管理范畴。

部分食品添加剂除了具有食品添加剂功能外,还可以作为食品原料使用。例如,聚葡萄糖具有增稠剂、膨松剂、水分保持剂和稳定剂的功能,同时它还是一种可溶性膳食纤维;中链甘油三酯(辛,癸酸甘油酯)具有乳化剂的功能,同时它还是一种可提供脂肪来源的食品原料。当发挥食品添加剂功能时,应符合本标准的规定;当作为食品原料使用时,不属于本标准管理的范畴,应符合相关法律法规的规定。

### 【标准条文】

#### 2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

### 【释义】

标准中规定的最大使用量是食品添加剂的最大允许添加量。食品添加剂的实际添加量应该小于或者等于最大使用量,超过最大使用量就意味着违反了本标准。最大使用量一般是根据食品生产加工工艺的需要,经过风险评估,在保证食用安全的前提下制定的。

### 【标准条文】

#### 2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

### 【释义】

某些食品添加剂在食品生产加工过程中不稳定,容易分解,而且发挥功能作用的往往是其分解产物,对这类添加剂制定最大使用量不能够有效地评估其功能和安全性,因此标准中仅规定了这类食品添加剂或其分解产物的最大残留量,而没有规定最大使用量。例如,对于亚硫酸钠、焦亚硫酸钠等食品添加剂,标准中没有规定其最大使用量,而是规定了最终食品中二氧化硫的最大残留量。另外,对于极少数的用于新鲜蔬菜和水果的防腐剂品种,不但规定了最大使用量,还规定了最大残留量。食品企业在食品生产加工中应当通过对生产工艺、设备的控制,保证添加到此类食品中的此类添加剂最终残留量或分解产物残留量不超过本标准规定的最大残留量。

### 【标准条文】

#### 2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

**【释义】**

食品工业用加工助剂不同于一般意义上的食品添加剂,加工助剂对食品本身并不起功能作用,而只是由于工艺过程的需要,在食品加工过程中加入的各种物质,能够保证食品加工的顺利进行,如脱模剂、酶制剂等。

**【标准条文】****2.5 国际编码系统(INS)**

食品添加剂的国际编码,用于代替复杂的化学结构名称表述。

**【释义】**

食品添加剂国际编码是由原国际食品添加剂和污染物法典委员会(CCFAC)在欧盟食品添加剂编码系统的基础上制定而成的,每种添加剂都有其唯一的国际编码,即INS号。国际编码系统的建立旨在为食品添加剂提供一套国际统一的编码以便在食品配料表中明确标识食品添加剂,从而代替食品添加剂复杂冗长的反映化学结构的名称表述。国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)的国际食品添加剂通用标准(Codex General Standard for Food Additives, GSFA)即采用这一套编码系统。作为参考性资料,本标准也引入了这一国际编码系统,以便于国内外企业查询和比较国内外食品添加剂允许使用的情况。有些食品添加剂没有相应的INS号,是因为到目前为止,这些食品添加剂还未经过国际食品添加剂联合专家委员会(JECFA)的评估或者未列入JECFA的优先评估名单。

引入国际编码的目的除便于使用者查询检索外,还考虑到与其他标准的相互衔接。如GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定,“食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称,也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码(INS号)”。如某种冰激淋中同时添加了乳化剂丙二醇脂肪酸酯,增稠剂卡拉胶、瓜尔胶,以及着色剂胭脂树橙,则在其产品标签上可以标示为“乳化剂(477),增稠剂(407,412),着色剂(160b)”。

**【标准条文】****2.6 中国编码系统(CNS)**

食品添加剂的中国编码,由食品添加剂的主要功能类别(参见附录D)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

**【释义】**

食品添加剂的中国编码源自GB/T 12493—1990《食品添加剂分类和代码》,对于GB/T 12493—1990已有的编码,本标准全部沿用并稍作调整;对于GB/T 12493—1990尚

未编码的部分食品添加剂,本标准根据其功能类别以及批准的先后顺序进行了编码。每个食品添加剂的 CNS 号由其主要的功能类别编号及其在该功能类别中的编号两部分组成,中间以“.”作为分割符分隔。如黄原胶的 CNS 号为:“20.009”,20 为其功能类别“增稠剂”的编号,009 为黄原胶在该功能类别中的顺序号。

### 【标准条文】

#### 3 食品添加剂的使用原则

##### 3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求:

a) 不应对人体产生任何健康危害;

### 【释义】

本标准实施允许名单制,即只有标准中列出的食品添加剂品种才允许用于食品。每种食品添加剂在纳入标准前均经过了严格的安全性评价,根据生产工艺需要以及我国居民膳食结构模式,进行了系统的风险评估,在确保食用安全的前提下确定其使用范围和最大使用量。对于安全性较高,每日允许摄入量(ADI)值不需规定的食品添加剂品种,往往规定其可以按照生产需要适量使用于大部分食品。而对于有数值型 ADI 值的食品添加剂品种,则限定其具体的使用范围和使用量,当需要扩大使用范围或使用量时,需要重新进行风险评估,确保不会给人体造成任何健康危害。

### 【标准条文】

b) 不应掩盖食品腐败变质;

### 【释义】

使用食品添加剂的目的之一是为了防止食品腐败变质的发生,但不应为了掩盖食品已经发生的腐败变质而使用食品添加剂。如果利用某些添加剂特有的功能,掩盖已经发生腐败变质的肉类、海产品等动物性食品的腐败实质则违背了食品添加剂使用的基本原则。

### 【标准条文】

c) 不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;

### 【释义】

食品添加剂有多种功能,能够改善食品品质、口感、色泽和味道等,但是禁止以此掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷,也不允许利用食品添加剂进行掺杂、掺假、伪造。对于食

品本身或者在生产加工过程中可能出现的质量缺陷,企业应该通过选用合格原料、改进工艺等方式提高产品品质。

**【标准条文】**

d)不应降低食品本身的营养价值;

**【释义】**

食品最重要的功能是给消费者提供机体正常代谢和生理活动所需要的营养物质,不能因为食品添加剂的使用而破坏食品的营养成分,降低食品本身的营养价值。

**【标准条文】**

e)在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

**【释义】**

标准中允许使用的所有食品添加剂,均应该在达到该食品添加剂使用预期效果的前提下,尽可能降低在食品中的使用量,同时应该保证在良好生产规范条件下生产加工食品。对于安全性较高的食品添加剂品种,标准中往往没有最大使用量的规定,而是规定按照生产需要适量使用,在这种情况下,同样也应该按照良好生产规范的要求,在达到该食品添加剂预期效果前提下,尽可能降低其在食品中的使用量。

**【标准条文】**

3.2 在下列情况下可使用食品添加剂:

a)保持或提高食品本身的营养价值;

**【释义】**

例如油脂含量高的食品很容易发生脂肪酸败变质,抗氧化剂能够防止或延缓食品油脂成分的氧化变质,保持食品本身的营养价值。

**【标准条文】**

b)作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分;

**【释义】**

例如婴幼儿配方食品是提供给婴幼儿的特殊膳食用食品,相关标准对其配方有严格的

要求,但是为了保证该类产品在货架期内的品质或者满足该产品的工艺需求,需要使用一定的食品添加剂。

再如为了满足糖尿病人群对甜味食品的需求,需要添加一些不会引起剧烈血糖反应的甜味剂来改善口感,在这些情况下,食品添加剂的使用也成为必需。

#### 【标准条文】

c)提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性;

#### 【释义】

例如乳化剂能够改善乳化体中各种构成相之间的表面张力,形成均匀分散体或乳化体。它能稳定食品的物理状态,改进食品组织结构,从而简化和更好地控制食品加工过程,改善风味、口感,提高食品质量,延长货架期。护色剂能够与肉及肉制品中的呈色物质发生作用,使呈色物质在食品加工、保藏等过程中不致被分解、破坏,使肉制品呈现良好色泽。

#### 【标准条文】

d)便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

#### 【释义】

例如某些防腐剂具有良好的防霉变效果,合理使用防腐剂可以保证产品货架期内的安全性,便于食品的流通和贸易。

#### 【标准条文】

### 3.3 食品添加剂的质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

#### 【释义】

食品添加剂的质量是保证其安全使用的重要前提。无论是人工合成物质还是天然动、植物提取物质,几乎不可能达到100%的纯度,总会产生某些副产物或者杂质。因生产工艺不同,副产物或者杂质的种类也不同,有可能对人体产生健康危害,因此本标准中要求食品添加剂应符合相应的质量规格要求。食品添加剂生产企业所遵循的质量规格要求必须要达到或者严于相应的国家或行业标准。对于没有国家标准或行业标准的品种,添加剂生产企业也可参照国家卫生计生委公告中的食品添加剂质量规格要求组织生产。

### 【标准条文】

#### 3.4 带入原则

3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中:

- a) 根据本标准,食品配料中允许使用该食品添加剂;
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量;
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料,并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平;
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

### 【释义】

食品添加剂的带入是指某种食品添加剂不是直接加入到食品中的,而是随着其他含有该种食品添加剂的食品原(配)料带进的。带入原则 3.4.1 是食品添加剂使用原则中的一项重要内容,只有同时符合以上四个条件才能适用带入原则 3.4.1。

以下几个例子能够帮助对这四条原则的理解:按照 GB 2760—2014 的规定,酱肉生产中不允许添加苯甲酸,但是可能需要使用酱油作为配料,而酱油中允许使用苯甲酸,其最大使用量 1.0 g/kg,因此在正常生产工艺条件下,酱肉中可以含有苯甲酸,但其在酱肉中的含量不应超过由酱油带入的水平。再比如,糕点生产中不允许添加植酸钠,但是糕点需要使用植物油作为配料,而植物油中允许使用植酸钠,植酸钠起到防止植物油氧化酸败的作用,其最大使用量 0.2 g/kg。因此在正常生产工艺条件下,糕点中可以含有由植物油带入的植酸钠,且其在糕点中的含量不应超过由植物油带入的水平。

但是,如果为了使终产品达到抗氧化、延长货架期的作用,而故意在其食品配料中大量添加某抗氧化剂,或者故意将某无工艺必要性的配料以抗氧化剂载体的身份用于终食品,即在配料中使用抗氧化剂的目的是为了在终产品中发挥功能作用的情况不符合带入原则 3.4.1。

### 【标准条文】

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时,批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中,同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

### 【释义】

随着食品工业的发展,食品生产加工行业上下游的专业性和匹配性越来越高,食品原辅料行业应食品终产品行业的需求,为食品终产品“量身定制”的食品配料中有时会添加允许



在终产品中使用的食品添加剂,这样的做法在食品工业中非常普遍。

本条规定的在食品配料中添加的食品添加剂,是为了在特定终产品中发挥工艺作用,而不是在食品配料中发挥工艺作用,这种食品添加剂必须是 GB 2760 规定可以使用于该食品终产品中的品种,而且这种食品添加剂在食品配料中的使用量,应保证在食品终产品中的量不能超过 GB 2760 规定。添加了上述食品添加剂的食品配料仅能作为特定食品终产品的原料,而且标签上必须明确标识该食品配料是用于特定食品终产品的生产。

比较常见的这类食品配料有:用于肉制品加工的复合调味料和裹粉、煎炸粉,其中加入着色剂、水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、甜味剂、抗氧化剂、防腐剂等,在最终产品肉制品中发挥改善色泽、调整口感、增加风味以及增加出品率等工艺作用;用于糕点加工的蛋糕预拌粉,其中加入膨松剂、乳化剂、增稠剂、水分保持剂、酸度调节剂、着色剂等,使最终产品糕点品质改良、更具弹性和松软性。

以下例子能够帮助对本条原则的理解:一种植物油产品是某种蛋糕的配料,为了方便这种蛋糕的生产,这种植物油中添加了在蛋糕的生产过程中起着色作用的 $\beta$ -胡萝卜素( $\beta$ -胡萝卜素是脂溶性色素,在植物油中分散均匀,便于在蛋糕中使用)。根据 GB 2760—2014 规定, $\beta$ -胡萝卜素不能在植物油中使用,但它可以作为着色剂在焙烤食品中使用,蛋糕属于焙烤食品的一种,因此 $\beta$ -胡萝卜素可以在蛋糕中使用,最大使用量为 1.0 g/kg。由此可以判断,在这种用于该蛋糕生产的植物油中可以添加 $\beta$ -胡萝卜素,且 $\beta$ -胡萝卜素在植物油中的添加量换算到蛋糕中时不超过 1.0 g/kg,这种情况符合带入原则 3.4.2。同时,这种植物油的标签上应明确标示用于蛋糕的生产。

带入原则 3.4.1 与 3.4.2 虽然都是规定食品添加剂由食品原料带入食品终产品的情况,但两者又有明显的区别:3.4.1 规定的是食品添加剂在食品原料中发挥工艺作用,同时又随着食品原料不可避免地被带入到食品终产品的情况,在食品终产品不发挥工艺作用;而 3.4.2 规定的是食品添加剂在食品终产品中发挥工艺作用,在食品原料中不发挥工艺作用,而以食品原料为载体被加入食品终产品的情况。带入原则 3.4.1 要求加入食品原料的食品添加剂必须是允许在该食品原料中使用的食品添加剂,并且对其在食品原料和食品终产品中的含量进行了一系列规定;带入原则 3.4.2 要求加入食品原料的食品添加剂必须是允许在食品终产品中使用的食品添加剂,其添加量应符合食品终产品中使用量的要求。

食品中食品添加剂的使用必须严格按照 GB 2760 执行,但在判定食品中食品添加剂的使用情况时应考虑带入原则,结合食品终产品以及配料表中各成分允许使用的食品添加剂的使用范围和使用量进行综合判定。如果某种食品终产品及其配料中均不允许使用某种食品添加剂,但却在这种食品中发现了这种食品添加剂的使用,这既违反了该食品中食品添加剂的使用规定,也不符合带入原则。如果食品终产品中不允许使用某种食品添加剂,却发现了这种食品添加剂的存在,应考虑是否是因为该食品的某种配料允许使用这种食品添加剂,是否符合带入原则 3.4.1。如果食品配料中不允许使用某种食品添加剂,却发现了这种食品添加剂的存在,或者食品配料中某种食品添加剂的用量不符合本标准规定,应结合该配料的标签标识来判断其是否符合带入原则 3.4.2。

标准中关于食品添加剂的使用原则要求,对于食品用香料、胶基糖果中基础剂物质以及食品工业用加工助剂同样适用。

## 第二节 食品分类系统

为了更好地规范食品添加剂的使用,避免在使用中出现歧义和不必要的混淆,在行业充分参与,多部门充分合作的基础上,最终形成了本标准的食品分类系统。它是食品添加剂在使用时的定位工具,也为规范食品添加剂的使用范围,在申报食品添加剂新品种以及扩大食品添加剂的使用范围时提供参考。

### 一、食品分类的原则

本食品分类系统主要按照以下原则确立:

1. 食品分类系统针对食品添加剂使用的特点划分食物类别,主要以食品原料为基础,结合加工工艺进行划分,同时以食品行业分类标准或食品标准体系作为重要参考。

2. 本分类系统包含了最大可能完整的食物类别,包括那些不允许使用添加剂的食物品种。考虑到今后食品中添加剂使用的管理,某些目前我国尚不普遍食用的食物品种参照GSFA也被列入本系统,如“以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)”。

3. 食品分类系统中使用的产品名称大部分根据国家相应的标准进行表述,无法找到相应的标准的类别以市场通用名称表述,同时对该类产品进行了特征性描述(涵盖范围、原料、工艺特点和形态等),如特种葡萄酒解释为“按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地,浓缩葡萄汁等”。如遇无法从产品表述名称上确定其食品分类的情况,应根据企业在标签上标识的所执行国家标准中指明的食品分类为使用依据,不得跨类别使用食品添加剂。例如,某品牌水果牛奶饮料是一种从技术参数角度看既符合果蔬汁类饮料定义,又符合含乳饮料定义的产品,但根据其产品标签上的执行标准来看企业将其归入了含乳饮料类别,那么该产品中食品添加剂的使用就应按含乳饮料的要求执行。

4. 食品分类采用分级系统,如允许某一食品添加剂应用于一个大类时,则允许其可应用于该大类下的所有亚类(另有规定的除外);同样,允许一种食品添加剂应用于某一个亚类时,也就意味其次亚类食品亦可使用。

5. 本食品分类系统作为食品添加剂在使用中的定位方法,仅适用于本标准。

### 二、食品分类号

#### 1. 食品分类号的表示方式

食品分类系统采用分级分类的方法,每一食品名称/分类均有其对应的分类号。本食品分类系统共分为16大类,每一大类下分为若干亚类,依次下分为次亚类、小类及次小类。大类食品为1级,目前依次下分至5级,未来随着食品类别的不断增多和品种的不断细化,级别可能进一步增加。

食品分类号以3~10位数字组成,数字之间以“.”号相隔,各级别食品的食品分类号表



示方式见表 3-1。

表 3-1 食品分类号表示方式

级别	类别	食品分类号表示方式	举例
1 级	大类	××.0	04.0 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
2 级	亚类	××.××	04.01 水果
3 级	次亚类	××.××.××	04.01.02 加工水果
4 级	小类	××.××.××.××	04.01.02.08 蜜饯凉果
5 级	次小类	××.××.××.××.××	04.01.02.08.01 蜜饯类

## 2. 各大类食品的名称及分类号

本食品分类系统包含的 16 大类食品的名称及分类号表示如下：

- (1) 01.0 乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)；
- (2) 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品；
- (3) 03.0 冷冻饮品；
- (4) 04.0 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等；
- (5) 05.0 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果；
- (6) 06.0 粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)；
- (7) 07.0 焙烤食品；
- (8) 08.0 肉及肉制品；
- (9) 09.0 水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)；
- (10) 10.0 蛋及蛋制品；
- (11) 11.0 甜味料,包括蜂蜜；
- (12) 12.0 调味品；
- (13) 13.0 特殊膳食用食品；
- (14) 14.0 饮料类；
- (15) 15.0 酒类；
- (16) 16.0 其他类(01.0~15.0 除外)。

## 三、“食品名称/分类”说明

为使食品添加剂的生产者及使用者更好地使用食品分类系统,现对所有“食品名称/分类”进行说明。食品名称/分类说明主要参考国家标准和行业标准,部分产品参考了 GSFA 标准,标准的使用者可根据本说明寻找食品添加剂使用范围所对应的食品类别。

食品名称/分类说明详见附录 5。

### 第三节 食品添加剂的使用规定

对 GB 2760—2014 的附录 A 内容进行逐条说明。

#### 【标准条文】

A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。

#### 【释义】

本条是对表 A.1 规定的描述。表 A.1 是以食品添加剂品种分别列表,按照食品添加剂中文名称的汉语拼音序列排序。该表主要规定了三部分内容:允许使用的食品添加剂品种、每种食品添加剂的允许使用范围(食品分类号、食品名称)和最大使用量(部分食品添加剂以残留量计)。具体到一种食品添加剂,规定的内容包括:食品添加剂的中文名称、英文名称、CNS 号、INS 号、食品添加剂的功能、以及允许使用范围和最大使用量或残留量(见图 3-1)。表 A.1 共包括食品添加剂 330 个。

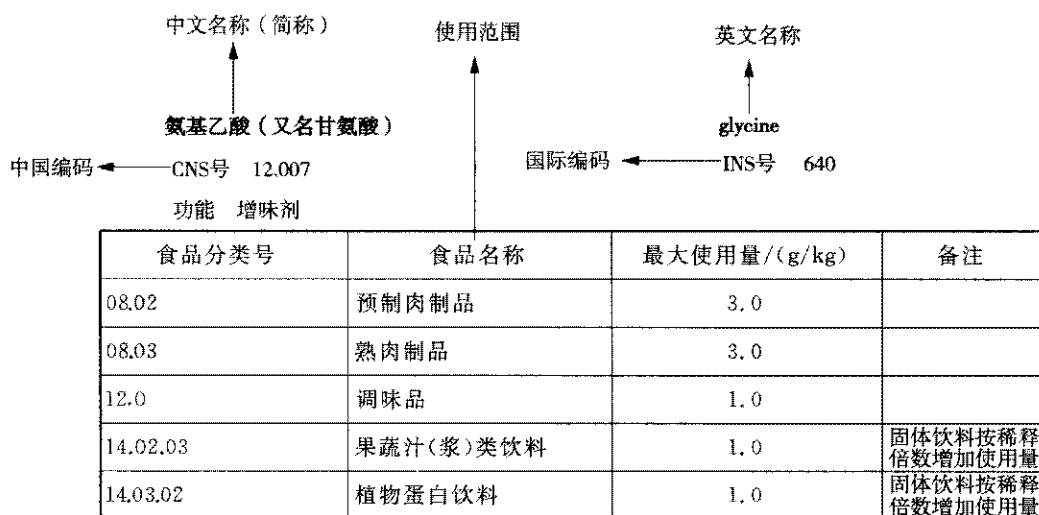


图 3-1 食品添加剂使用规定示例

需要说明的是:

(1) 食品添加剂的英文名称:如果食品添加剂品种是 CAC 允许使用的食品添加剂,英文名称按照 CAC 规定的名称;如果是我国特有的食品添加剂,英文名称则参考申报者提交的申报材料。

(2) 表 A.1 中的“食品分类号”和“食品名称”规定的内容相当于食品添加剂的使用范围。



(3)表 A.1 中的“最大使用量”对于有的食品添加剂是以最大使用量来计算的,如氨基乙酸在调味品中的最大使用量为“1.0 g/kg”;对于有的食品添加剂是以其最大残留量计算的,如巴西棕榈蜡在新鲜水果中的最大残留量为“0.0004 g/kg”。

(4)表 A.1 中的“备注”是对于“最大使用量”的补充说明,包括以下内容:对于“最大使用量”的进一步说明,如  $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛在应用于饮料类时,其附加说明为“固体饮料按冲调倍数增加使用量”;对于“最大使用量”计算方式的说明,如规定 BHT 在腌腊肉制品中“以油脂中的含量计”;对于“最大使用量”检验的说明,如甜菊糖苷的“以甜菊醇当量计”;对于食品添加剂“来源”的说明,如谷氨酰胺转氨酶为“来源同表 C.3”;对于食品添加剂使用方式的说明,如磷酸及磷酸盐类的“可单独或混合使用”;对于食品添加剂使用范围的说明,如碳酸氢三钠在应用于乳及乳制品时,其附加说明为“仅限羊奶”等。

### 【标准条文】

A.2 表 A.1 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。

### 【释义】

本条是对标准中列出的同一功能的食品添加剂,包括相同色泽着色剂、防腐剂和抗氧化剂在同一食品中混合使用时的特殊规定。以下情况不受本条规定约束:①不同色泽的着色剂共同使用时;②本条所列功能外的其他功能的食品添加剂共同使用时;③具有多种功能的食品添加剂在不使用其着色剂、防腐剂和抗氧化剂功能时;④不具有同一功能或具有同一功能但没有相同使用范围的食品添加剂。

本条要求最常见的情况是两种食品添加剂混合使用。在表 A.1 中列出的具有同一功能的两种食品添加剂在同一食品中混合使用时,这两种食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 1。即假设 M 和 N 是同一功能有共同使用范围 X 的两种食品添加剂,M 添加剂在 X 中的实际使用量为  $m$ ,本标准规定 M 在 X 中的最大使用量为  $m'$ ,N 在 X 中的实际使用量为  $n$ ,本标准规定 N 在 X 中的最大使用量为  $n'$ ,则,本条款可以用公式(3-1)表示为:

$$m/m' + n/n' \leq 1 \dots\dots\dots (3-1)$$

当 M 和 N 的最大使用量相同,均为  $m'$ 时,该公式可以简化为公式(3-2):

$$(m+n)/m' \leq 1 \dots\dots\dots (3-2)$$

当两种以上符合本条要求的食品添加剂共同使用时,该公式可拓展为公式(3-3):

$$m/m' + n/n' + x/x' + \dots \leq 1 \dots\dots\dots (3-3)$$

例如抗氧化剂丁基羟基茴香醚(BHA)和二丁基羟基甲苯(BHT),均可使用于 06.07 方便米面制品,最大使用量均为 0.2 g/kg,假设 BHA 和 BHT 同时使用在 06.07 方便米面制品中,实际添加量分别为  $a$ (g/kg)和  $b$ (g/kg),可套用简化公式  $(m+n)/m' \leq 1$ ,则按照本条要求,应满足:  $(a+b)/0.2 \leq 1$ ,即,如  $a$  为 0.1,则  $b$  不能超过 0.1;如  $a$  为 0.19,则  $b$  不能超过 0.01。

在实际生产中,因 BHT 与 BHA 或特丁基对苯二酚(TBHQ)协同使用具有增效作用,故常见的使用方式是将 BHT 与 BHA 或 TBHQ 混合使用,也可将 BHT、BHA 或 TBHQ 与没食子酸丙酯(PG)等抗氧化剂共同使用,此时,应满足  $m/m' + n/n' + x/x' + \dots \leq 1$ 。假设 BHT、BHA 和 PG 共同应用于 02.01 基本不含水的脂肪和油,则该公式应表达为:  $BHT/0.2 + BHA/0.2 + PG/0.1 \leq 1$ 。

例如相同色泽的着色剂柠檬黄和日落黄,均可使用于 16.01 果冻,柠檬黄的最大使用量为 0.05 g/kg,日落黄的最大使用量为 0.025 g/kg,假设这两种着色剂同时使用于 16.01 果冻,实际添加量分别为  $c$ (g/kg)和  $d$ (g/kg),则按照本条要求,应满足:  $c/0.05 + d/0.025 \leq 1$ 。即,如  $c$  为 0.025,则  $d$  不能超过 0.0125;如  $c$  为 0.05,则  $d$  为 0。

例如按照表 A.1 规定,乳酸链球菌可应用于 08.03 熟肉制品,其最大使用量为 0.5 g/kg;亚硝酸钠、亚硝酸钾可应用于 08.03.05 肉灌肠类,其最大使用量为 0.15 g/kg,如果这两种防腐剂均用于在肉灌肠类中,其实际使用量分别为  $k$ (g/kg)和  $l$ (g/kg),则  $k$ 、 $l$  应符合  $k/0.5 + l/0.15 \leq 1$ 。

### 【标准条文】

A.3 表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 所列食品类别除外)中按生产需要适量使用的食品添加剂。

### 【释义】

本条是对表 A.2 内容的说明。表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 除外)中“按生产需要适量使用”原则使用的食品添加剂名单,主要内容包括食品添加剂的中英文名称、CNS 号、INS 号、功能等,表 A.2 中的“序号”按照食品添加剂中文名称的汉语拼音顺序进行排列。本条中“按生产需要适量使用”的含义为按良好生产工艺条件加工食品,在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。表 A.2 涉及的食品添加剂共 75 个。

### 【标准条文】

A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别,这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时,这些食品类别不得使用表 A.1 的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

### 【释义】

本条款规定了表 A.3 的内容,是表 A.2 规定的食品添加剂的使用范围的例外,原则上表 A.3 中的食品类别及其所有下级食品不能使用表 A.2 中的食品添加剂,除非在表 A.1 中另有规定。

表 A.3 中的食品类别原则上不能使用表 A.2 中的食品添加剂,但是如果在表 A.1 中规

定了表 A. 3 的食品可使用表 A. 2 中的某些食品添加剂品种,则可按照表 A. 1 的规定使用。例如表 A. 3 中的 06.03.02.02 生干面制品原则上不能使用表 A. 2 中的果胶(见图 3-2,序号 23),但是在表 A. 1(见图 3-3)可查到果胶在 06.03.02.02 生干面制品中的使用规定,因此,虽然由于 06.03.02.02 生干面制品位于表 A. 3 而原则上不能使用位于表 A. 2 的果胶,但是又因为表 A. 1 规定了 06.03.02.02 生干面制品可使用果胶,因此,06.03.02.02 生干面制品可执行表 A. 1 的规定,可使用果胶。

表 A. 2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单

序号	添加剂名称	CNS号	英文名称	INS号	功能
23	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂

图 3-2 食品添加剂果胶在 GB 2760—2014 的表 A. 2 中的使用规定

果胶 pectins  
 CNS号 20.006 INS号 440  
 功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

图 3-3 食品添加剂果胶在 GB 2760—2014 的表 A. 1 中的使用规定

本书第三章第二节中关于食品分类的原则中提到,如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时,则允许其可适用于该类别下的所有下级食品(另有规定的除外)。但是根据本条要求,表 A. 3 食品类别不能使用上级食品允许使用的食品添加剂,而表 A. 3 食品类别下级食品可使用表 A. 3 中食品类别允许使用的食品添加剂。也就是说,如果某一食品类别的下级食品位于表 A. 3 中,则该食品类别允许使用的添加剂不能用于该下级食品以及下级食品包含的所有食品。而表 A. 3 食品类别允许使用的添加剂可使用其所有下级食品类别中。

例如在表 A. 1 可查到丁基羟基茴香醚(BHA)在 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品中的使用规定,由于表 A. 3 中列有 02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油,则这两类食品原则上不能使用 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品中允许使用的丁基羟基茴香醚(BHA)。但表 A. 1 中同时可查到丁基羟基茴香醚(BHA)可在 02.01 基本不含水的脂肪和油中的使用规定,则丁基羟基茴香醚(BHA)可在 02.01 基本不含水的脂肪和油中使用,也可以在 02.01 基本不含水的脂肪和油的下级食品类别如 02.01.01 植物油脂、02.01.02 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)、02.01.03 无水黄油、无水乳脂中使用。由于表 A. 1 中没有丁基羟基茴香醚(BHA)在 02.02.01.01 黄油和浓缩黄油中的使用规定,因此丁基羟基茴香醚(BHA)不能在黄油和浓缩黄油中使用。

### 【标准条文】

A.5 表 A.1 和表 A.2 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。

### 【释义】

本条是对表 A.1、表 A.2 内容的补充规定。表 A.1、表 A.2 未规定食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的允许使用情况。但食品用香料和食品工业用加工助剂在我国也作为食品添加剂管理,并采用允许使用的名单方式分别列入附录 B 和附录 C 中。附录 B 食品用香料使用规定和附录 C 食品工业用加工助剂使用规定与表 A.1、表 A.2 共同构成了完整的食品添加剂的使用规定。

虽然胶基糖果中的胶基物质及其配料在我国也作为食品添加剂管理,但鉴于该类物质已经另行制定标准管理,故本标准删除了 GB 2760—2011 中附录 D 胶基糖果中基础剂物质的相关规定。

### 【标准条文】

A.6 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能,供使用时参考。

### 【释义】

表 A.1 和 A.2 中食品添加剂功能栏中规定的主要功能,只是说明该种添加剂可能具有这么多功能,不是其全部功能的列举,也不说明某一食品添加剂在规定的使用范围中一定发挥列出的全部功能。食品添加剂在某种食品中发挥的具体功能要根据其实际使用情况确定。

例如,表 A.2 中乳酸钠具有水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂等功能,其在熟肉制品中主要作为水分保持剂应用,可保持肉的持水性,增强结着力及柔嫩性;在乳酸饮料中用作酸度调节剂,可调节酸度并产生乳酸风味;在日本清酒中作为酸度调节剂,能增加清酒香味;在糕点中用作膨松剂和水分保持剂;在干酪类制品中可以用作增稠剂和防冻剂(稳定剂)。可见多功能的食品添加剂在应用于不同食品类别时发挥其不同的功能。

例如表 A.1 中巴西棕榈蜡作为被膜剂可以用于 04.01.01 新鲜水果,作为抗结剂可以用于 05.0 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果,同一食品添加剂在不同食品类别中发挥其不同功能作用。

例如表 A.1 中二氧化碳的功能栏中列出其具有防腐剂等功能,但二氧化碳在 14.04 碳酸饮料中主要作为酸度调节剂应用,同时随着气体的释放起到调节口感的作用,并非主要发挥防腐的功能。表 A.1 中没有列举二氧化碳的全部功能,应根据其在碳酸饮料中的实际使用情况,来确定二氧化碳在碳酸饮料中发挥着酸度调节剂的功能。

## 第四节 食品用香料

食品用香料是指能够用于调配食品用香精,在食品中赋予、改善或提高食品的香气香味的物质,它不但能够增进食欲,有利消化吸收,而且对增加食品的花色品种和提高食品质量具有很重要的作用。食品用香料按其来源和制造方法的不同,通常分为天然香料(N)和合成香料(S)两大类。该分类参考了CAC的食用香料的指导原则(CAC/GL 66—2008, GUIDELINES FOR THE USE OF FLAVOURINGS)。天然香料是指用物理方法或者酶法或者微生物法工艺从动植物来源(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺加工过的)制得的具有香味性质的天然香味复合物或者化学结构明确的香味物质。合成香料是指通过化学合成方式得到的化学结构明确的具有香味特性的物质。香料种类繁多,化学结构复杂,广泛应用于人类生活中。

### 【标准条文】

#### B.1 食品用香料、香精的使用原则

B.1.1 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

### 【释义】

本条是指食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香,但是直接用于食品加香的食品用香料品种很少,如香兰素、乙基香兰素、香荚兰豆浸膏(提取物)等,如果法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者,应遵守其规定。

食品用香料、香精不包括只产生甜味(如糖、甜味剂等)、酸味(如醋等)或咸味(如食盐等)的物质,也不包括增味剂(如谷氨酸钠等)。

### 【标准条文】

B.1.2 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表B.1中所列食品没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表B.1所列食品外,其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

### 【释义】

本条是指食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表B.1中所列食品类别

由于其特殊性,一般没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外[如婴幼儿配方食品中添加香兰素、乙基香兰素和香夹兰豆浸膏(提取物)应符合相关的规定]。除表 B.1 所列食品外,其他食品的相关产品标准如果有关于是否可以加香的规定,也应遵守标准中的相关规定。

### 【标准条文】

B.1.3 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的物质或天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注:天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

### 【释义】

本条是指本标准规定了经过安全评价列入名单的食品用香料物质。用物理方法或者酶法或者微生物法从动植物来源的食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺加工过的)制得的具有香味性质的物质或天然香味复合物不需要经过安全评价,不列入名单。

### 【标准条文】

B.1.4 具有其他食品添加剂功能的食品用香料,在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准的规定。如:苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。

### 【释义】

本条是指由于部分食品用香料也具有其他食品添加剂功能,所以在使用时如果作为食品用香料使用,应符合附录 B 的规定;如果其在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合附录 A、附录 C 等的规定。例如:苯甲酸作为食品用香料使用应符合附录 B 的规定,作为防腐剂使用应符合附录 A 的规定。

### 【标准条文】

B.1.5 食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求:

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。



b)作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

**【释义】**

本条规定了食品用香精使用食品用香精辅料的要求。食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定,并且作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种和使用量。本条中所指的相关标准主要是 GB 30616 等。

**【标准条文】**

B.1.6 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。

**【释义】**

本条是说明食品用香精应符合其产品的标签要求。本条所指标签标准主要是指 GB 29924、GB 30616 等标准中关于食品用香精的标识要求。

**【标准条文】**

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。

**【释义】**

本条规定了在食品中添加食品用香料、食品用香精,必须应按照国家相关标准进行明确标示。

**【标准条文】**

**B.2 食品用香料名单**

B.2.1 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2 允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

**【释义】**

食品用香料包括天然香料和合成香料两种,允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

在使用表 B.2 和表 B.3 允许使用的食品用香料名单时需注意以下几点：

(1)本香料名单不包括香辛料；本名单包括了 GB 2760—2011 及截至国家卫生计生委 2014 年第 17 号公告中的增补品种，含 393 种天然香料，1477 种合成香料，共计 1870 种香料。

(2)本名单列表含“序号”“编码”“香料中文名称”“香料英文名称”和“FEMA 编号”五栏。其中，“序号”是指名单的序号；香料的“编码”基本按照 GB/T 14156《食品用香料分类与编码》编排，数码前的“N”“S”分别代表香料所属的类别，即天然香料、合成香料；“FEMA 编号”是该香料在“食用香料和提取物制造者协会(FEMA)”的编号，没有“FEMA 编号”的香料表示该香料在“食用香料和提取物制造者协会(FEMA)”中没有编号，香料在列表中的排列按照“编码”的升序排列。

(3)凡列入合成香料目录的香料，其对应的天然物（即结构完全相同的对应物）应视作已批准使用的香料。绝大部分食品用合成香料都可以在天然食物中发现，从天然食物中提取、分离出来的结构明确的对应物视作已批准使用的香料，并且认为是天然的。如表 B.3 序号 364 乙酸乙酯(Ethyl acetate)广泛存在于菠萝挥发油和发酵酒中，也可以用化学方法合成。如果从菠萝挥发油或者发酵酒中分离的乙酸乙酯可认为也是批准的香料，并且是天然的。

(4)凡列入合成香料目录的香料，若存在相应的铵、钠、钾、钙盐和盐酸、碳酸、硫酸盐，且具有香料特性的化合物，应视作已批准使用的香料。如表 B.3 序号 323，L-半胱氨酸，则 L-半胱氨酸盐酸盐也视作已批准使用的香料。表 B.3 序号 351 琥珀酸，则琥珀酸钠也视作已批准使用的香料。

(5)如果列入合成香料目录的香料为消旋体，那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构，则其右旋结构不应视作已批准使用的香料；反之亦然。表 B.3 序号 66 薄荷脑(*dl*-薄荷脑，*l*-薄荷脑)，则 *d*-薄荷脑也视作已批准使用的香料。表 B.3 序号 327 DL-蛋氨酸，则它的 D-蛋氨酸和 L-蛋氨酸均可使用。表 B.3 序号 849 DL-异亮氨酸，则它的 D-异亮氨酸和 L-异亮氨酸均可使用。

## 第五节 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂是指有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮及提取溶剂等。国际食品法典委员会(CAC)在 CAC/GL75—2010《加工助剂使用指南》(GUIDELINES ON SUBSTANCES USED AS PROCESSING AIDS)中给出的加工助剂的定义为：加工助剂不是一种食品成分，也不包括食品生产设备及器皿，而是在原料、食品或者其成分的加工过程中有意使用以达到某种功能目的的物质或者原料，在达到该目的过程中会导致终产品中存在无意的、不可避免的残留或者衍生物。

食品工业用酶制剂是我国食品工业用加工助剂中很重要的一类用于食品加工具有特殊催化功能的生物制品，它由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或经过基因

修饰的微生物发酵、提取制得,生物技术的应用在提高酶制剂的质量和产量方面起到了不容忽视的作用。

为了规范我国食品工业用加工助剂的生产、经营和使用,GB 2760—2014 的附录 C“食品工业用加工助剂使用规定”对食品工业用加工助剂的使用原则做出了规定,并以列表的形式列出了食品工业中允许使用的加工助剂。

### 【标准条文】

#### C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

### 【释义】

本条是指加工助剂应在食品加工过程中使用且具有相应的如助滤、澄清、吸附、脱模等功能作用,以有助于食品加工工艺的顺利进行,在满足工艺需要的前提下,应尽量降低加工助剂的使用量。如糕点加工过程中为了使蛋糕等产品顺利地 from 模具脱离,需要在模具表面涂抹巴西棕榈蜡、蜂蜡等脱模剂,如果使用量过少,不能形成完整、稳定性好的膜,导致产品和模具无法有效脱离,但如果使用量过多,会造成潜在危害并且烘烤时会在模具局部形成“油煎”现象,不仅影响产品品质并给模具清洗带来困难。

### 【标准条文】

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

### 【释义】

本条是指使用加工助剂是为了保证食品加工过程的顺利进行,加工助剂与食品本身无关,不应在最终食品中发挥功能作用。有的加工助剂如摄入过多,会对人体健康不利,应在制成最终产品前尽量除去。还有些加工助剂可能含有有害杂质,如果不能完全除去,应尽可能降低其残留量,如乙醇作为提取溶剂广泛用于食品加工中,但乙醇中含有甲醇、杂醇油等有害杂质,需要通过乙醇本身的质量安全指标及尽可能降低乙醇在食品终产品中的残留量来达到控制有害杂质的目的。

### 【标准条文】

C.1.3 加工助剂应该符合相应的质量规格要求。

## 【释义】

本条是指国家卫生行政部门针对加工助剂制定了相应的产品标准,如 GB 30610—2014《食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇》等,乙醇作为加工助剂使用时应符合其相应的产品标准中的各项质量规格要求。

## 【标准条文】

### C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

## 【释义】

GB 2760—2014 中食品工业用加工助剂包括可在各类食品加工过程中使用、残留量不需限定的加工助剂,规定了功能和使用范围的加工助剂及食品加工中允许使用的酶,分别在表 C.1、表 C.2 及表 C.3。

在使用表 C.1 和表 C.2 时,应注意以下几点:

(1)表 C.1 中的食品用加工助剂,允许在各类食品加工过程中使用,其残留量不需限定。但是在具体使用时需要结合该加工助剂所应用的食品的产品标准综合考虑。

(2)表 C.2 中的食品用加工助剂在使用时,需要按照规定的使用范围来使用。如硫磺作为澄清剂,其规定的使用范围为“制糖工艺”,即除食糖以外的食品加工过程中是不允许使用硫磺的。

在使用表 C.3“食品用酶制剂及其来源名单”时,应注意以下几点:

(1)本名单包括了 GB 2760—2011 及截至国家卫生计生委 2014 年第 17 号公告中的增补品种,含 54 类共 147 种酶。

(2)为沿袭 GB 2760—2011 中添加剂类别的名称,并适应食品工业中实际生产、经营和使用的习惯,表 C.3 列出的是食品工业中允许使用的“酶”的名称,而该表仍称为“酶制剂”名单。

(3)本名单列表含“序号”“酶”“来源”“供体”四栏。其中“序号”是指名单的序号;“酶”一栏按照酶中文名称首字的汉语拼音顺序列出了允许在食品工业中使用的酶制剂;“来源”一栏是对应“酶”的生产来源,既有动物、植物来源,也有微生物来源;“供体”指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物,“供体”一栏空白表示该序号下“来源”一栏中的微生物为传统的微生物,未经基因修饰。

(4)使用本表时应注意,判定一种酶制剂是否列入 GB 2760,需保证该酶制剂的“酶”“供体”“来源”信息均与表中同一序号下的“酶”及其对应的“供体”“来源”信息一致。以 GB 2760—2014 中批准的乳糖酶为例,见表 3-2:

表 3-2 食品用酶制剂乳糖酶及其来源名单

序号	酶	来源	供体
40	乳糖酶( $\beta$ -半乳糖苷酶) Lactase(beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>

该表表示 GB 2760—2014 共批准了 6 种乳糖酶,即:来源于传统脆壁克鲁维酵母、传统黑曲霉、传统米曲霉、传统乳克鲁维酵母、经基因修饰的乳克鲁维酵母(由乳克鲁维酵母提供基因片段)和经基因修饰的巴斯德毕赤酵母(由米曲霉提供基因片段)的乳糖酶。

(5)某些食品工业用酶制剂同时具有食品添加剂功能,当其作为加工助剂使用时应符合加工助剂的规定,当其作为食品添加剂使用时应符合食品添加剂的规定。如谷氨酰胺转氨酶作为食品添加剂时具有使用范围和最大使用量,其在表 A.1 中的具体规定如下:

谷氨酰胺转氨酶 glutamine transaminase

CNS 号 18.013

INS 号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

图 3-4 食品添加剂谷氨酰胺在 GB 2760—2014 的表 A.1 中的使用规定

当谷氨酰胺转氨酶作为酶制剂使用时,应符合附录 C 的规定。如果其作为稳定剂和凝固剂使用时,应符合附录 A 的规定。

## 第四章 食品添加剂使用规定的查询方式、示例

### 第一节 查找食品添加剂的便利方法及软件介绍

(생략)

### 第二节 查找附录 A 中一个食品添加剂的具体使用范围和使用量的方法及示例

在查找一种食品添加剂的具体使用范围时,应该结合看 GB 2760—2014 的表 A.1 和表 A.2,为节约时间、便于查找,建议首先查表 A.2,再查表 A.1。

根据附录 A 中标准条文 A.3 和 A.4 的规定,表 A.2 中食品添加剂的使用范围为除表 A.3 中列出的食品类别以外的所有食品类别,最大使用量为按照生产需要适量使用;表 A.1 中食品添加剂的使用范围为表 A.1 中该添加剂下规定的“食品名称/分类”的内容,按照相应的最大使用量规定使用。建议在查询某一食品添加剂的使用规定时可按照下述流程图进

行,查询结果可能出现 4 种情况,具体见图 4-5。

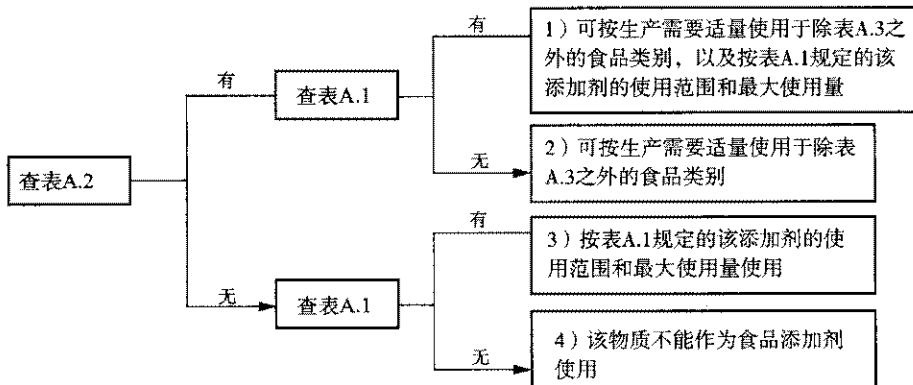


图 4-5 查询食品添加剂使用规定流程图

分别举例说明如下:

(1) 既在表 A. 1 中有规定,又在表 A. 2 中有规定的食品添加剂

例如,查找黄原胶的使用规定,首先查询表 A. 2,可以在标准文本的表 A. 2 中找到该食品添加剂。再查表 A. 1,可以在标准文本的表 A. 1 中找到该食品添加剂的使用规定,见图 4-6:

黄原胶(又名汉生胶) xanthan gum  
 CNS号 20.009 INS号 415  
 功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	5.0	1
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	5.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

图 4-6 食品添加剂黄原胶在 GB 2760—2014 的表 A. 1 中的使用规定







## 第四节 按照食品添加剂英文名称查询附录 A 中 食品添加剂使用规定的方法

为了方便查询 GB 2760—2014,对于附录 A 中食品添加剂使用规定,本书提供了食品添加剂英文名称索引,见附录 7。

## 第五章 国际食品添加剂管理概况

(생략)

## 食品名称/分类说明

1. 乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)

见附表 5-1。

附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳,发酵乳和风味发酵乳,乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品,炼乳及其调制产品,稀奶油(淡奶油)及其类似品,干酪和再制干酪及其类似品,以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)及其他乳制品,13.0 特殊膳食用食品涉及的品种除外。
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳。
01.01.01	巴氏杀菌乳	仅以生牛(羊)乳为原料,经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。
01.01.02	灭菌乳	灭菌乳包括超高温灭菌乳和保持灭菌乳。 超高温灭菌乳以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,在连续流动的状态下,加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌,再经无菌灌装等工序制成的液体产品。 保持灭菌乳为以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,无论是否经过预热处理,在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。
01.01.03	调制乳	以不低于 80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。
01.02	发酵乳和风味发酵乳	包括发酵乳和风味发酵乳。
01.02.01	发酵乳	包括发酵乳和酸乳。 发酵乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 降低的产品。 酸乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵制成的产品。

续附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.02.02	风味发酵乳	包括风味发酵乳和风味酸乳。 风味发酵乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、发酵后pH降低,发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。 风味酸乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	包括乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品。
01.03.01	乳粉和奶油粉	乳粉指以生牛(羊)乳为原料,经加工制成的粉状产品。 奶油粉是以稀奶油为主要原料,经浓缩、干燥等工艺制成的粉状产品。
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	调制乳粉是以生牛(羊)乳或其加工制品为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。加糖乳粉属于调制乳粉。 调制奶油粉是以稀奶油(或奶油粉)为主要原料,添加调味物质等,经浓缩、干燥(或干混)等工艺制成的粉状产品,包括调味奶油粉。
01.04	炼乳及其调制产品	包括淡炼乳和调制炼乳。
01.04.01	淡炼乳(原味)	以生乳和(或)乳制品为原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的黏稠状产品。
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	以生乳和(或)乳制品为主料,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂、辅料,经加工制成的黏稠状产品。包括加糖炼乳、调制甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳等。
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	包括稀奶油、调制稀奶油和稀奶油类似品。
01.05.01	稀奶油	以乳为原料,分离出的含脂肪的部分,添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.02	—	—
01.05.03	调制稀奶油	以乳或乳制品为原料,分离出的含脂肪的部分,添加其他原料、添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.04	稀奶油类似品	由“植物油-水”乳化物组成的液态或粉状形态的类似于稀奶油的产品。

续附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	包括非熟化干酪、熟化干酪、乳清干酪、再制干酪、干酪类似品和乳清蛋白干酪。
01.06.01	非熟化干酪	非熟化干酪(又叫未成熟干酪),包括新鲜干酪生产之后可供直接食用。大部分产品是原味的,但是一些产品可能添加调味物质或其他物质(如水果、蔬菜或肉等)。
01.06.02	熟化干酪	熟化干酪生产之后不能直接供食用,必须在特定的温度条件下保存一定的时间,使该类干酪发生必需的特征性的生化和物理改变。对于发酵熟化干酪,其熟化过程首先必须有干酪内和(或)干酪表面特殊的霉菌生长。 熟化干酪可以是软质、半硬质、硬质或特硬质。成熟干酪、霉菌成熟干酪都属于熟化干酪。
01.06.03	乳清干酪	以乳清为原料,添加或不添加乳、稀奶油或其他乳制品,经浓缩、模制等工艺加工成的固体或半固体产品。包括全干酪和干酪皮。不同于乳清蛋白干酪(01.06.06)。
01.06.04	再制干酪	以不同比例的干酪、乳脂、乳蛋白、乳粉和水的混合物为原料,添加或不添加调味料、水果、蔬菜和(或)肉类等其他配料,经过加热熔化和乳化等工艺得到的具有很长保质期的产品。产品可用于涂抹或切片。
01.06.04.01	普通再制干酪	不添加调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的原味熔化干酪。
01.06.04.02	调味再制干酪	添加了调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的带有风味的熔化干酪产品。
01.06.05	干酪类似品	乳脂成分部分或完全被其他脂肪所代替的类似干酪的产品。
01.06.06	乳清蛋白干酪	由乳清蛋白凝固制得的,含有从牛奶乳清中提取的蛋白质的干酪产品。不同于乳清干酪(01.06.03)。
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	包括以乳为主要配料制成的可即食的风味甜品和拼盘甜品。
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	以上各类(01.01~01.07)未包括的其他乳制品,如乳清粉、牛奶蛋白粉、酪蛋白粉、奶片等乳制品。



## 2. 脂肪,油和乳化脂肪制品

见附表5-2。

附表5-2

食品分类号	食品类别/名称	说明
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	包括基本不含水的脂肪和油,水油状脂肪乳化制品,02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品,脂肪类甜品和其他油脂或油脂制品。
02.01	基本不含水的脂肪和油	包括植物油脂,动物油脂,无水黄油,无水乳脂。
02.01.01	植物油脂	来源于可食用植物油料的食用油脂。
02.01.01.01	植物油	包括以植物油料为原料制取的原料油(植物原油)以及以植物油料或植物原油为原料制成的食用植物油脂(食用植物油)。
02.01.01.02	氢化植物油	以植物原油或食用植物油为原料,经氢化和精炼处理后制得的食用油脂。
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	以动物(猪、牛、鱼等)脂肪加工制成的油脂。
02.01.03	无水黄油,无水乳脂	来源于乳或乳制品,经过几乎完全脱去水分及非脂固体而得到的黄油或乳脂产品。
02.02	水油状脂肪乳化制品	包括脂肪含量80%以上的乳化制品和脂肪含量80%以下的乳化制品。
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品	脂肪含量80%以上的乳化脂肪制品。
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	来源于乳和(或)乳产品的“油包水”型的脂类制品。
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	以食用脂肪和油为主要原料,加水和其他辅料乳化后,制成的可塑性或流动性的产品。另外还包含黄油与人造黄油(人造奶油)混合物。
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	脂肪含量80%以下的乳化脂肪制品。
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括无水人造奶油(人造酥油、无水酥油)、无水黄油和无水人造奶油混合品、起酥油、液态酥油、代(类)可可脂和植脂奶油等。
02.04	脂肪类甜品	包括与乳基甜品(01.07)相类似的脂基产品。
02.05	其他油脂或油脂制品	除外以上品种的油脂或油脂制品,包括植脂末、代(类)可可脂等。

## 3. 冷冻饮品

见附表 5-3。

附表 5-3

食品分类号	食品类别/名称	说明
03.0	冷冻饮品	包括冰淇淋类,雪糕类,风味冰、冰棍类,食用冰及其他冷冻饮品。
03.01	冰淇淋、雪糕类	以饮用水、乳和(或)乳制品、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,添加或不添加食用油脂、食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成体积膨胀的冷冻饮品。
03.02	—	—
03.03	风味冰、冰棍类	甜味冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,可添加适量食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。如甜橙味甜味冰、菠萝味甜味冰等。 冰棍类、棒冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,可添加适量食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、硬化、成型等工艺制成的冷冻饮品。
03.04	食用冰	以饮用水为原料,经杀菌/灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。
03.05	其他冷冻饮品	除以上四类(03.01~03.04)的其他冷冻饮品。

## 4. 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

见附表 5-4。

附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等	包括水果、蔬菜(包括块根类)、食用真菌和藻类、豆类制品、坚果及籽类。
04.01	水果	包括新鲜水果和加工水果产品。
04.01.01	新鲜水果	新鲜水果一般不含添加剂。但是经表面处理、去皮或预切的新鲜水果可能含有添加剂。
04.01.01.01	未经加工的鲜果	采摘后未经加工的新鲜水果。
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜水果。
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	去皮或预切后的新鲜水果。例如:水果沙拉中的水果。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.01.02	加工水果	包括除了去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式处理的水果。
04.01.02.01	冷冻水果	冷冻前可将水果焯洗或不焯洗,然后将其在果汁或糖浆中冷冻。如冷冻的水果沙拉或冷冻草莓。
04.01.02.02	水果干类	以新鲜水果为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果产品。
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	包括的产品如醋、油或盐渍的李子、芒果、酸橙等。
04.01.02.04	水果罐头	以水果为原料,经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、加糖水、密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.01.02.05	果酱	以水果为原料,经破碎或打浆、添加糖或其他甜味料、浓缩、装罐、杀菌等工艺制成的酱类产品。
04.01.02.06	果泥	以水果为主要原料,经加工制成的泥状产品。
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	除 04.01.02.05 以外的其他调味果酱,如印度酸辣酱等。
04.01.02.08	蜜饯凉果	以果蔬为原料,通过不同的加工方式制成的产品。包括:蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类(甘草制品)、果丹(饼)类、果糕类。
04.01.02.08.01	蜜饯类	以水果为主要原料,经糖(蜜)熬煮或浸渍,添加或不添加食品添加剂,或略干燥处理,制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。
04.01.02.08.02	凉果类	以果蔬为主要原料,经或不经糖熬煮、浸渍或腌制,添加或不添加食品添加剂等,经不同处理后制成的具有浓郁香味的干态制品。
04.01.02.08.03	果脯类	以果蔬为原料,经或不经糖熬煮或浸渍,可以加入食品添加剂为辅助原料制成的表面不粘不燥、有透明感、无糖霜析出的干态制品。
04.01.02.08.04	话化类	以水果为主要原料,经腌制,添加食品添加剂,加或不加糖和(或)甜味剂,加或不加甘草制成的干态制品。
04.01.02.08.05	果糕类	以果蔬为主要原料,经磨碎或打浆,加入糖类和(或)食品添加剂后制成的各种形态的糕状制品,包括果丹(饼)类等。
04.01.02.09	装饰性果蔬	用于装饰食品的果蔬制品。如染色樱桃、红绿丝以及水果调味料等。
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	以水果为主要原料,添加糖和(或)甜味剂等其他物质制成的甜品。包括水果块和果浆的甜点凝胶、果味凝胶等。一般为即食产品。



续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.01.02.11	发酵的水果制品	以水果为原料,加入盐和(或)其他调味料,经微生物发酵制成的制品。如发酵李子。
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	以水果为原料,经蒸、煮、烤或油炸的制品。例如:烤苹果、油炸苹果圈。
04.01.02.13	其他加工水果	以上各类(04.01.02.01~04.01.02.12)未包括的加工水果。
04.02	蔬菜	包括新鲜蔬菜和加工蔬菜制品。
04.02.01	新鲜蔬菜	包括未经加工的、经表面处理的,以及去皮、切块或切丝的新鲜蔬菜。豆芽菜也包括在新鲜蔬菜内。
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜	收获后未经加工的新鲜蔬菜。
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜蔬菜。
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	去皮或切块、切丝后的新鲜蔬菜。
04.02.01.04	豆芽菜	以大豆、绿豆等为原料,经浸泡发芽后的制品。
04.02.02	加工蔬菜	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的蔬菜。
04.02.02.01	冷冻蔬菜	新鲜蔬菜经焯洗等预处理并冷冻。例如:速冻玉米,速冻豌豆,速冻的整个加工的番茄。
04.02.02.02	干制蔬菜	以新鲜蔬菜为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的蔬菜干制品。包括干制蔬菜粉。
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	以新鲜蔬菜为主要原料、经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品。
04.02.02.04	蔬菜罐头	以新鲜蔬菜为原料,经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	以新鲜蔬菜为原料,经热处理(如:蒸气处理)、浓缩等工艺制成的泥状或酱状蔬菜制品。
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	以新鲜蔬菜为原料,加入盐和(或)其他调味料,经微生物发酵制成的制品。
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	以新鲜蔬菜为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.02.02.08	其他加工蔬菜	以上各类(04.02.02.01~04.02.02.07)未包括的加工蔬菜。
04.03	食用菌和藻类	包括新鲜食用菌和藻类以及加工制品。
04.03.01	新鲜食用菌和藻类	包括未经加工、经表面处理的,以及去皮、切块或切丝的新鲜食用菌和藻类。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类	收获后未经加工的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类	去皮、切块或切丝后的新鲜食用菌和藻类。
04.03.02	加工食用菌和藻类	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的食用菌和藻类。
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类	新鲜食用菌和藻类经焯洗等预处理并冷冻。
04.03.02.02	干制食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的食用菌和藻类干制品。
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为主要原料,经醋、盐、油或酱油等腌渍工艺加工而成的食用菌和藻类制品。
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	以新鲜食用菌和藻类为原料,经预处理、装罐、密封、杀菌等工序加工而成的罐头食品。
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	以新鲜藻类为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	以上类别(04.03.02.01~04.03.02.05)未包括的加工食用菌和藻类。
04.04	豆类制品	包括非发酵豆制品和发酵豆制品。
04.04.01	非发酵豆制品	以大豆等为主要原料,不经发酵过程加工制成的豆制品。如豆腐及其再制品、腐竹等。
04.04.01.01	豆腐类	以大豆等豆类或豆类饼粕为原料,经选料、浸泡、磨糊、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、压榨成型等工序制成的具有较高含水量的制品。包括北豆腐(老豆腐)、南豆腐(嫩豆腐)、内酯豆腐、冻豆腐、豆腐花、调味豆腐、脱水豆腐等。
04.04.01.02	豆干类	在豆腐加工过程中,经压制,部分脱水而后,切成一定形状,制成的水分含量较少的豆制品。
04.04.01.03	豆干再制品	以豆腐或豆干为基料,经油炸、熏制、卤制等工艺制得的豆制品。
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经油炸制成的豆制品。
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经卤制而成的豆制品。
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经熏制而成的豆制品。
04.04.01.03.04	其他半干豆腐	以上各类(04.04.01.03.01~04.04.01.03.03)未包括的豆干再制品。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	豆浆煮沸后,在降温过程中,从豆浆表面挑起的一层薄膜状制品。干燥后,形成的竹枝状物称为腐竹,片状物则称为油皮。
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	经非传统工艺制成的豆制品,如大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等。
04.04.01.06	熟制豆类	以大豆等为原料,加工制成的豆类熟制品。
04.04.02	发酵豆制品	以大豆等为主要原料,经过微生物发酵而成的豆制品。如腐乳、豆豉、纳豆、霉豆腐等。
04.04.02.01	腐乳类	以大豆为原料,经加工磨浆、制坯、培菌、经微生物发酵而成的一种调味、佐餐食品。
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)	以大豆等为主要原料,经蒸煮、制曲、发酵、酿制而成的呈干态或半干态颗粒状的制品。
04.04.03	其他豆制品	以上各类(04.04.01~04.04.01.02)未包括的豆制品。
04.05	坚果和籽类	包括新鲜坚果与籽类和加工坚果与籽类,如核桃、山核桃、松子、榛子、白果、杏仁、巴旦木(扁桃核)、腰果、开心果、花生和各类瓜子等。
04.05.01	新鲜坚果与籽类	收获后未经加工的具有坚硬硬壳的坚果以及新鲜籽类。
04.05.02	加工坚果与籽类	经加工制成的具有坚硬硬壳或经脱壳的坚果以及籽类。
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	采用烘干、焙烤工艺、翻炒或油炸制成的坚果和籽类,包括油炸、烘炒豆类。
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	具有坚硬外壳的经烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	脱去坚硬外壳后,再烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.02	—	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	以坚果和籽类为原料,经烘焙/炒制加工处理、杀菌、装罐等工序制成的罐头产品。
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	以坚果、籽类为主要原料,经筛选、焙炒、去壳脱皮、分选、研磨等工序,加入或不加入辅料而制成的泥(酱)状制品。
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)	其他加工坚果和籽类,如腌渍的果仁。



5. 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果  
见附表 5-5。

附表 5-5

食品分类号	食品类别/名称	说明
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	包括可可制品、巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品,各类糖果,糖果、巧克力制品包衣,装饰糖果、顶饰和甜汁。
05.1	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	包括可可制品,巧克力及其制品,代可可脂巧克力及其制品。
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	以可可豆为原料,经研磨、压榨等工艺生产出来的可用于进一步生产制造巧克力及其制品的脂、粉、浆、酱、馅。如可可脂、可可液块或可可粉等。
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)为主要原料,添加或不添加非可可的植物脂肪(非可可植物脂肪添加量 $\leq 5\%$ ),经特定工艺制成的食品。以巧克力和其他食品按一定比例加工制成的食品为巧克力制品。
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	代可可脂巧克力是以白砂糖等甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味及性状的食品。该类别还包括了上述说明以外的使用可可脂代用品的类似巧克力的产品。
05.02	糖果	包括硬质糖果、酥质糖果、焦香糖果、奶糖糖果、压片糖果、凝胶糖果、充气糖果、胶基糖果和其他糖果。
05.02.01	胶基糖果	以胶基、白砂糖和(或)甜味剂为主要原料制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	以白砂糖和(或)糖浆和(或)甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态糖果。
05.03	糖果和巧克力制品包衣	包裹在糖果、巧克力制品表面,有一定的硬度和强度的致密糖壳。
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	包括用于饼干、面包、糕点及其组合产品中,起装饰作用的可食的糖衣、糖霜等。也包括糖果、焙烤食品等食品中所用的以糖或巧克力为主要成分的涂层,如杏仁奶油糖的巧克力涂层等。

6. 粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)

见附表 5-6。

附表 5-6

食品分类号	食品类别/名称	说明
06.0	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)	包括原粮、大米及其制品(大米、米粉、米糕),小麦粉及其制品,杂粮粉(包括豆粉)及其制品,淀粉及淀粉类制品,即食谷物,包括碾轧燕麦(片),方便米面制品,冷冻米面制品,谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁),粮食制品馅料。
06.01	原粮	收获后未经任何加工的粮食(包括各种杂粮原粮)。
06.02	大米及其制品	大米及以大米为原料制成的各种制品。包括大米、大米制品、米粉和米粉制品等。
06.02.01	大米	稻谷经脱壳加工后的成品粮。
06.02.02	大米制品	除米粉和米粉制品外,以大米为原料经加工制成的各类产品。
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	大米经碾磨而成的粉末状产品。
06.02.04	米粉制品	米粉经加工制成的食品,如青团。
06.03	小麦粉及其制品	包括小麦粉、小麦粉制品。
06.03.01	小麦粉	小麦经碾磨制成的粉状产品。
06.03.01.01	通用小麦粉	以小麦为原料,供制作各种面食用的小麦粉。
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	以小麦为原料,供制作馒头、水饺等用的小麦粉。
06.03.02	小麦粉制品	以小麦粉为原料,加工制成的各类食品。
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	小麦粉经和水、揉捏后未进行加热、冷冻、脱水等处理的面制品,如:未煮的面条、饺子皮、馄饨皮和烧麦皮等。
06.03.02.02	生干面制品	未经加热、蒸、烹调等处理的面制品经过脱水制成的产品。如:挂面。
06.03.02.03	发酵面制品	经发酵工艺制成的面制品。如包子、馒头、花卷等。
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	碎屑状或粉末状的小麦粉制品。该产品可同其他配料(如调味品、水、奶或蛋等)混合,作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物,包括面包糠。
06.03.02.05	油炸面制品	经油炸工艺制成的面制品,如油条、油饼等。

续附表 5-6

食品分类号	食品类别/名称	说明
06.04	杂粮粉及其制品	包括粉状或非粉状的杂粮及其制品。
06.04.01	杂粮粉	杂粮经过碾磨加工制成的粉状产品。
06.04.02	杂粮制品	以杂粮或杂粮粉为原料加工制成的食品。
06.04.02.01	杂粮罐头	以杂粮为原料,添加或不添加谷类、豆类、干果、糖和(或)甜味剂等,经加工处理、装罐、密封、杀菌制成的罐头食品,如八宝粥罐头、红豆粥罐头等。
06.04.02.02	其他杂粮制品	除 06.04.02.01 类以外的杂粮制品。
06.05	淀粉及淀粉类制品	包括食用淀粉、淀粉制品。
06.05.01	食用淀粉	以谷类、薯类、豆类等植物为原料而生产的淀粉。
06.05.02	淀粉制品	以淀粉为原料加工制成的产品。
06.05.02.01	粉丝、粉条	以淀粉为原料,经糊化成型,在一定条件下老化(回生),干燥而成的丝条状固态产品。
06.05.02.02	虾味片	以淀粉为原料,添加膨松剂及调味物质等辅料制成的具有虾味的干制品。
06.05.02.03	藕粉	以藕为原料加工制成的淀粉制品。
06.05.02.04	粉圆	以淀粉为原料,经造粒工艺加工而成的圆球状非即食产品。
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	包括所有即食的早餐谷物食品,如速溶的燕麦片(粥),谷粉,玉米片,多种谷物(如大米、小麦、玉米)的早餐类食品,由大豆或糠制成的即食早餐类食品及由谷粉制成的压缩类即食谷物制品。
06.07	方便米面制品	以米、面等为主要原料,用工业化加工方式制成的即食或非即食部分预制食品。例如方便面、方便米饭等。
06.08	冷冻米面制品	以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,经加工成型(或熟制)并经速冻而成的食品。
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	以谷类、淀粉为主要原料的甜品类产品,如米布丁、小麦粉布丁、木薯布丁。
06.10	粮食制品馅料	由粮食制成的馅料。

## 7. 焙烤食品

见附表 5-7。

附表 5-7

食品分类号	食品类别/名称	说明
07.0	焙烤食品	以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋、乳等为主要原料,添加适量辅料,并经调制、发酵、成型、熟制等工序制成的产品。
07.01	面包	以小麦粉为主要原料,以酵母为主要膨松剂,适量加入辅料,经发酵、烘烤而制成的松软多孔的焙烤制品。
07.02	糕点	以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋等为主要原料,添加适量辅料,并经调制、成型、熟制等工序制成的食品。
07.02.01	中式糕点(月饼除外)	具有中国传统风味和特色的糕点。分为热加工糕点和冷加工糕点,热加工糕点包括烘烤类糕点、油炸类糕点、水蒸类糕点、熟粉类糕点、其他类糕点。
07.02.02	西式糕点	从国外传入我国的糕点的统称,具有西方民族风格和特色。如德式、法式、英式、俄式等。通常以面粉、奶油、糖和(或)甜味剂、蛋为原料,以可可、果料、果酱为辅料,经挤糊、成型、烘烤,再挤花或美化后面制成。
07.02.03	月饼	使用面粉等谷物粉、油、糖[和(或)甜味剂]或不加糖及甜味剂调制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,主要在中秋节食用的传统节日食品。
07.02.04	糕点上彩装	中西式糕点表面涂布的可食用装饰。
07.03	饼干	包括夹心及装饰类饼干、威化饼干、蛋卷和其他饼干。
07.03.01	夹心及装饰类饼干	夹心饼干(包括注心饼干)是指在饼干单片之间(或在饼干空心部分)添加糖和(或)甜味剂、油脂或果酱夹心料等的饼干。装饰类饼干是指在饼干表面涂布巧克力酱、果酱等辅料或喷洒调味料,或裱粘糖花,而制成的表面有涂层、线条或图案的饼干。
07.03.02	威化饼干	以小麦粉(或糯米粉)、淀粉为主要原料,加入乳化剂、膨松剂等辅料,经调粉、浇注、烘烤制成的,在多孔状片之间或造型中间添加糖和(或)甜味剂、油脂等夹心料的饼干。
07.03.03	蛋卷	以小麦粉、糖和(或)甜味剂、油(或无油)、鸡蛋为原料,加入膨松剂、面粉处理剂及其他辅料,经调浆(发酵或不发酵)、浇注或挂浆、煎烤或烘烤卷制而成的制品。
07.03.04	其他饼干	除 07.03.01~07.03.03 以外的饼干。
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	用于焙烤食品的馅料及表面挂浆。如月饼馅料等。
07.05	其他焙烤食品	以上分类(07.01~07.04)未包括的焙烤食品。

## 8. 肉及肉制品

见附表 5-8。

附表 5-8

食品分类号	食品类别/名称	说明
08.0	肉及肉制品	包括生、鲜肉,预制肉制品,熟肉制品,肉制品的可食用动物肠衣类和其他熟肉制品。
08.01	生、鲜肉	包括生鲜肉、冷却肉和冻肉。
08.01.01	生鲜肉	活畜、禽屠宰加工后,不经冻结处理,不经冷却工艺过程的新鲜产品。
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)	活畜、禽屠宰加工后,胴体经冷却工艺处理,肌肉深层中心温度保持在 0~4℃ 的制品。
08.01.03	冻肉	活畜、禽屠宰加工后,经冻结处理,其肌肉中心温度在-15℃ 以下的制品。
08.02	预制肉制品	包括调理肉制品、腌腊肉制品类。
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,添加(或不添加)蔬菜和(或)辅料,经预处理(切制或绞制)、混合搅拌(或不混合)等工艺加工而成的一种半成品。
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,配以各种调味料,经过腌制、晾晒或烘焙等方法制成的一种半成品。
08.03	熟肉制品	以鲜(冻)畜禽肉(包括内脏)为主要原料,加入盐、酱油等调味品,经熟制工艺制成的肉制品。
08.03.01	酱卤肉制品类	包括白煮肉类、酱卤肉类、糟肉类。
08.03.01.01	白煮肉类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料加水煮熟的肉制品。
08.03.01.02	酱卤肉类	以鲜(冻)畜禽肉或其内脏为主要原料,加食盐、酱油等调味料及香辛料,经煮制而成的一类熟肉类制品。
08.03.01.03	糟肉类	用酒糟(或陈年香糟)代替酱汁或卤汁制作的肉制品。
08.03.02	熏、烧、烤肉类	以熏、烧、烤为主要加工方法生产的熟肉制品。
08.03.03	油炸肉类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料添加一些辅料及调味料拌匀后经油炸工艺制成的熟肉制品。
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经腌制、蒸煮等工艺制成的定型包装的火腿类熟肉制品。包括熏烤、蒸煮及烟熏火腿等。
08.03.05	肉灌肠类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,经加工、腌制、切碎、加入辅料成型或灌入肠衣内后经煮熟而成的肉制品。
08.03.06	发酵肉制品类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,加入辅料,经发酵等工艺加工而成的即食肉制品。



续附表 5-8

食品分类号	食品类别/名称	说明
08.03.07	熟肉干制品	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,加工制成的熟肉干制品。
08.03.07.01	肉松类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经煮制、切块、撇油、配料、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。
08.03.07.02	肉干类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经修割、预煮、切丁(片、条)、调味、复煮、收汤、干燥制成的肉制品。
08.03.07.03	肉脯类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经切片、调味、腌渍、摊筛、烘干、烤制等工艺制成薄片型的肉制品。
08.03.08	肉罐头类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,可加入其他原料、辅料,经装罐、密封、杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的肉类罐装食品,一般可在常温条件下贮存。
08.03.09	其他熟肉制品	以上分类(08.03.01~08.03.09)未包括的肉及肉制品。
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	由猪、牛、羊等的肠以及膀胱除去黏膜后腌制或干制而成的肠衣。

9. 水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)见附表 5-9。

附表 5-9

食品分类号	食品类别/名称	说明
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)	包括鲜水产、冷冻水产品及其制品、预制水产品(半成品)、熟制水产品(可直接食用)、水产品罐头和其他水产品及其制品。
09.01	鲜水产	除冷藏、在冰上保存以外,不进行任何其他处理的水产品。
09.02	冷冻水产品及其制品	包括冷冻制品、冷冻挂浆制品、冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)。
09.02.01	冷冻水产品	低于冻结点条件下储藏的水产制品。
09.02.02	冷冻挂浆制品	经预加工的水产品,在表面附上面粉或裹粉等辅料,再冷冻保藏的生制品。
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	以鲜鱼肉斩碎,添加调味料和辅料后拌匀,成型后经油炸或水煮的半成品,包装冷冻保藏。
09.03	预制水产品(半成品)	包括醋渍或肉冻状水产品、腌制水产品、鱼子制品、风干、烘干、压干等水产品和其他预制水产品(鱼肉饺皮)。
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品	醋渍水产品:将水产品浸泡在醋或酒中制得的产品,加或不添加盐和香辛料。肉冻状水产品:将水产品煮或蒸来嫩化,可以添加醋或酒、盐和防腐剂,固化成肉冻状产品。

续附表 5-9

食品分类号	食品类别/名称	说明
09.03.02	腌制水产品	采用腌制工艺制成的水产品。
09.03.03	鱼子制品	用海水或淡水鱼的卵为原料添加调味料及其他辅料加工制成的鱼卵制品。
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	经风吹、烘烤、挤压等工艺制成的水产干制品。
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)	以上各类(09.03.01~09.03.04)未包括的预制水产品,如鱼肉饺皮。
09.04	熟制水产品(可直接食用)	包括熟干水产品,经烹调或油炸的水产品,熏、烤水产品,发酵水产品和鱼肉灌肠类。
09.04.01	熟干水产品	经熟制的水产干制品。
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	用蒸、煮或油炸等加工工艺制成的水产品。
09.04.03	熏、烤水产品	用熏蒸、烧烤等加工工艺制成的水产品。
09.04.04	发酵水产品	经发酵工艺制成的水产品。
09.04.05	鱼肉灌肠类	以冷冻鱼糜或鲜鱼肉为主要原料,经混合、成型或灌入肠衣等工艺加工而成的熟制水产品。
09.05	水产品罐头	以鲜(冻)水产品为原料,加入其他原料、辅料,经装罐、密封、杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的罐头食品,一般可在常温条件下贮存。
09.06	其他水产品及其制品	以上分类(09.01~09.05)未包括的水产及其制品。

## 10. 蛋及蛋制品

见附表 5-10。

附表 5-10

食品分类号	食品类别/名称	说明
10.0	蛋及蛋制品	包括鲜蛋、不改变物理性状的再制蛋和改变了物理性状的蛋制品以及其他蛋制品。
10.01	鲜蛋	各种禽类生产的、未经加工的蛋。
10.02	再制蛋(不改变物理性状)	蛋加工过程中去壳或不去壳、不改变蛋形的制成品,包括卤蛋、糟蛋、皮蛋、咸蛋等。
10.02.01	卤蛋	以鲜蛋为原料,经前处理、卤制、杀菌等工序制成的供直接食用的熟蛋制品。
10.02.02	糟蛋	以鲜蛋为原料,经裂壳,用食盐、酒糟及其他配料等糟腌渍而成的蛋类产品,又名醉蛋。

续附表 5-10

食品分类号	食品类别/名称	说明
10.02.03	皮蛋	皮蛋又名松花蛋,是以鲜蛋为原料,经清洗、挑选后,用生石灰、盐,以及相关食品级加工助剂配制的料液(泥)加工而成的制品。
10.02.04	咸蛋	以鲜蛋为原料,经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰等腌制而成的蛋类产品。
10.02.05	其他再制蛋	除外以上几类(10.02.01~10.02.04)的再制蛋。
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	以鲜蛋为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的改变了蛋形的制成品。包括脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)、冷冻蛋制品(如冰蛋)、液体蛋和其他蛋制品。
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	在生产过程中经过干燥处理的蛋制品,包括巴氏杀菌全蛋粉(片)、蛋黄粉(片)、蛋白粉(片)等。
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	以蛋或蛋制品为原料,经热凝固处理后制得的产品。如蛋黄酪、松花蛋肠等。
10.03.03	蛋液与液态蛋	鲜蛋去壳后,所得的蛋液经一系列加工工艺,最后制成冷冻和保鲜的蛋制品,包括巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。冰冻保存或者经巴氏杀菌及通过化学方式(如加盐等)常温保存的全蛋液、蛋清或蛋黄液。
10.04	其他蛋制品	除外以上三类(10.01~10.03)的蛋制品。

## 11. 甜味料,包括蜂蜜

见附表 5-11。

附表 5-11

食品分类号	食品类别/名称	说明
11.0	甜味料,包括蜂蜜	包括食糖、淀粉糖、蜂蜜及花粉、餐桌甜味料、调味糖浆等。
11.01	食糖	以甘蔗、甜菜或原糖为原料生产的白糖及其制品,以及其他糖和糖浆。
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)	白糖经浓缩、结晶、分蜜及干燥的白色砂粒状蔗糖。该产品还包括白糖制品,如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖、糖霜(糖粉)等。
11.01.02	其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]	包括除白糖和白糖制品以外的其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、蔗糖来源的果糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等)。



续附表 5-11

食品分类号	食品类别/名称	说明
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	以淀粉或含淀粉的原料,经酶和(或)酸水解制成的液体、粉状(和结晶)的糖。如葡萄糖、葡萄糖浆、葡萄糖浆干粉(固体玉米糖浆)、麦芽糖、麦芽糖浆、果糖、果葡糖浆、固体果葡糖、麦芽糊精等。
11.03	蜂蜜及花粉	包括蜂蜜和花粉。
11.03.01	蜂蜜	蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物结合后转化而成的天然甜物质。
11.03.02	花粉	蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞,形成的团粒状物。
11.04	餐桌甜味料	直接供消费者饮食调味用、作为糖类替代品的高浓度甜味剂或其混合物。
11.05	调味糖浆	以白砂糖或葡萄糖浆、果葡糖浆为主要原料,加入水果、果浆或果汁等水果制品、增稠剂、食品用香料等制成的一种增甜稠酱/糖浆。
11.05.01	水果调味糖浆	以水果、果浆或果汁等水果制品、糖类为主要原料,加入适量辅料制成的甜酱。可作为雪糕顶料直接灌注在雪糕顶部。
11.05.02	其他调味糖浆	不以水果、果浆或果汁等水果制品为原料制成的调味糖浆。如朱古力调味糖浆是以可可、乳粉、糖类等为原料,加入适量辅料,制成的朱古力甜酱。
11.06	其他甜味料	以上五类(11.01~11.05)未包括的甜味料。

## 12. 调味品

见附表 5-12。

附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.0	调味品	包括盐及代盐制品、鲜味剂和助鲜剂、醋、酱油、酱及酱制品、料酒及制品、香辛料类、复合调味料和其他调味料。
12.01	盐及代盐制品	盐主要为食品级的氯化钠。代盐制品是为减少钠的含量,代替食用盐的调味料,如氯化钾等。
12.02	鲜味剂和助鲜剂	具有鲜味的和明显增强鲜味作用的精制品。
12.03	醋	含有一定量乙酸的液态调味品。包括酿造食醋和配制食醋。
12.03.01	酿造食醋	单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精,经微生物发酵酿制而成的液体调味品。

续附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.03.02	配制食醋	以酿造食醋为主要原料,与食用冰乙酸、食品添加剂等混合配制的调味食醋。
12.04	酱油	包括酿造酱油和配制酱油。
12.04.01	酿造酱油	以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。
12.04.02	配制酱油	以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。
12.05	酱及酱制品	包括酿造酱和配制酱。
12.05.01	酿造酱	以粮食为主要原料经微生物发酵酿制的半固态酱类。如黄豆酱、大酱、甜面酱、豆瓣酱等。
12.05.02	配制酱	以酿造酱为基料,添加其他各种辅料混合制成的酱类。
12.06	—	—
12.07	料酒及制品	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料,添加各种调味料(也可加入植物香辛料),配制加工而成的液体调味品。
12.08	—	—
12.09	香辛料类	包括香辛料及粉、香辛料油、香辛料酱及其他香辛料加工品。
12.09.01	香辛料及粉	香辛料主要来自各种天然生长植物的果实、茎、叶、皮、根、种子、花蕾等,具有特定的风味、色泽和刺激性味感的植物性产品。 香辛料粉为一种或多种香辛料的干燥物组成,包括整粒、大颗粒和粉末状制品。
12.09.02	香辛料油	以一种或多种香辛料中萃取其呈味成分组成,用植物油等作为分散剂的制品。如黑胡椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料调味油等。
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	以香辛料为主要原料加工制成的酱类产品。如芥末酱、青芥酱。
12.09.04	其他香辛料加工品	除外以上三类(12.09.01~12.09.03)的香辛料产品。
12.10	复合调味料	包括固体、半固体、液体复合调味料。
12.10.01	固体复合调味料	以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料。
12.10.01.01	固体汤料	以动植物和(或)其浓缩抽提物为主要风味原料,添加食盐等调味料及辅料,干燥加工而成的复合调味料。



续附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	以味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及食用盐等为原料,添加或不添加香辛料和(或)食品用香料,经混合加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。
12.10.01.03	其他固体复合调味料	除外上述两类(12.10.01.01及12.10.01.02)的其他固体复合调味料。
12.10.02	半固体复合调味料	由两种或两种以上调味料为主要原料,添加或不添加辅料,加工制成的复合半固体状调味品,一般指膏状或酱状。如沙拉酱、蛋黄酱和其他复合调味酱。
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	蛋黄酱:西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。 沙拉酱:西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。
12.10.02.02	以动物性原料为基料的调味酱	以畜禽肉、海产品等动物性原料和(或)其提取物为基础原料,添加其他调味品,以及添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱	以蔬菜为基础原料,添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	以上三类(12.10.02.01~12.10.02.03)未包括的半固体复合调味料。
12.10.03	液体复合调味料(不包括12.03、12.04)	以两种或两种以上的调味料为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的复合的液态的调味品。如鸡汁调味料、糟卤和其他液态复合调味料。
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)	以动植物或其提取物为主要原料,添加食盐等调味料及辅料,经浓缩而成的汤料。
12.10.03.02	肉汤、骨汤	以鲜冻畜禽肉、鱼、骨或其抽提物为主要原料,添加调味料及辅料制成的汤料。
12.10.03.03	调味清汁	稀薄、非乳化的调味汁。
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	蚝油:利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用经酶解的牡蛎肉,再加入食糖和(或)甜味剂、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。 虾油:从虾酱中提取的汁液称为虾油。 鱼露:以鱼、虾、贝类为原料,在较高盐分下经生物酶解制成的鲜味液体调味品。 包括其他来源相类似的液体复合调味料。
12.11	其他调味料	除外以上10类(12.01~12.10)的调味料。

## 13. 特殊膳食用食品

见附表 5-13。

附表 5-13

食品分类号	食品类别/名称	说明
13.0	特殊膳食用食品	包括婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品和其他特殊膳食用食品。
13.01	婴幼儿配方食品	包含婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品。
13.01.01	婴儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供0~12个月婴儿食用的产品。
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供6~12个月婴儿和1~3岁幼儿食用的产品。
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	指针对患有特殊紊乱、疾病或医疗状况等特殊医学状况婴儿的营养需求而设计制成的粉状或液态配方食品。在医生或临床营养师的指导下,单独食用或与其他食物配合食用时,其能量和营养成分能够满足0~6月龄特殊医学状况婴儿的生长发育需求。
13.02	婴幼儿辅助食品	包括婴幼儿谷类辅助食品和婴幼儿罐装辅助食品。
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	以一种或多种谷物(如:小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等)为主要原料,且谷物占干物质组成的25%以上,添加适量的营养强化剂和(或)其他辅料,经加工制成的适于6月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品	食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无菌,可在常温下保存的适于6月龄以上婴幼儿食用的食品。
13.03	—	—
13.04	—	—
13.05	其他特殊膳食用食品	除上述类别外的其他特殊膳食用食品(包括辅食营养补充品、运动营养食品,以及其他具有相应国家标准的特殊膳食用食品)。

## 14. 饮料类

见附表 5-14。

附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.0	饮料类	经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的,乙醇含量不超过0.5%的制品。也可为饮料浓浆或固体形态。
14.01	包装饮用水	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经加工制成的密封于容器中可直接饮用的水。
14.01.01	饮用天然矿泉水	从地下深处自然涌出的或经钻井采集的,含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分,在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水;在通常情况下,其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。
14.01.02	饮用纯净水	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经适当的水净化加工方法,制成的不含任何食品添加剂的制品。
14.01.03	其他类饮用水	除饮用天然矿泉水和饮用纯净水外的包装饮用水。
14.02	果蔬汁类及其饮料	以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原料,经加工或发酵制成的液体饮料。
14.02.01	果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料,采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品;或在浓缩果蔬汁(浆)中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品,如原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)等。
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料,从采用物理方法榨取的果汁(浆)或蔬菜汁(浆)中除去一定量的水分制成的,加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)应有特征的制品。含有不少于两种浓缩果汁(浆)、或浓缩蔬菜汁(浆)、或浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)的制品为浓缩复合果蔬汁(浆)。
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	以果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的制品,如果蔬汁饮料、果肉(浆)饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料等。
14.03	蛋白饮料	以乳或乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。



续附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.03.01	含乳饮料	以乳或乳制品为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。如配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料等。
14.03.01.01	发酵型含乳饮料	以乳或乳制品为原料,经乳酸菌等有益菌培养发酵添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.01.02	配制型含乳饮料	以乳或乳制品为原料,加入水,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料。
14.03.01.03	乳酸菌饮料	以乳或乳制品为原料,经乳酸菌发酵,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料,根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.02	植物蛋白饮料	以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。 以两种或两种以上含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品也可称为复合植物蛋白饮料,如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料。
14.03.03	复合蛋白饮料	以乳或乳制品,和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。
14.03.04	其他蛋白饮料	14.03.01~14.03.03 之外的蛋白饮料。
14.04	碳酸饮料	以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础,经加工制成的,在一定条件下充入一定量二氧化碳气体的液体饮料,如果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等,不包括由发酵自身产生二氧化碳气的饮料。
14.04.01	可乐型碳酸饮料	以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。
14.04.02	其他型碳酸饮料	除可乐型以外的其他碳酸饮料。包括果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料和其他碳酸饮料等。
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	包括茶(类)饮料、咖啡(类)饮料和植物饮料。
14.05.01	茶(类)饮料	以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉(包括速溶茶粉、研磨茶粉)或直接以茶的鲜叶为原料,添加或不添加食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如原茶汁(茶汤)/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复(混)合茶饮料、其他茶饮料等。

续附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.05.02	咖啡(类)饮料	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等)为原料,添加或不添加糖(食糖、淀粉糖)、乳和(或)乳制品、植脂末等食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如浓咖啡饮料、咖啡饮料、低咖啡因咖啡饮料、低咖啡因浓咖啡饮料等。
14.05.03	植物饮料	以植物或植物提取物为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。如可可饮料、谷物类饮料、草本(本草)饮料、食用菌饮料、藻类饮料、其他植物饮料等,不包括果蔬汁类及其饮料、茶(类)饮料和咖啡(类)饮料。
14.06	固体饮料	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等,供冲调或冲泡饮用的固态制品,如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。
14.06.01	——	——
14.06.02	蛋白固体饮料	以乳和(或)乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的固体饮料。
14.06.03	速溶咖啡	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液)为原料,不添加其他食品原辅料,可添加食品添加剂,经加工制成的固体饮料。
14.06.04	其他固体饮料	蛋白固体饮料和速溶咖啡之外的固体饮料,包括风味固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料,以及上述以外的固体饮料。
14.07	特殊用途饮料	加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。如营养素饮料(维生素饮料等)、能量饮料、电解质饮料、其他特殊用途饮料。
14.08	风味饮料	以糖(包括食糖和淀粉糖)和(或)甜味剂、酸度调节剂、食用香精(料)等的一种或者多种作为调整风味的主要手段,经加工或发酵制成的液体饮料,如茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料、风味水饮料、其他风味饮料等。其中,风味水饮料是指不经调色处理,不添加糖(包括食糖和淀粉糖)的风味饮料,如苏打水饮料、薄荷水饮料、玫瑰水饮料等。
14.09	其他类饮料	14.01~14.08 之外的饮料。

## 15. 酒类

见附表 5-15。

附表 5-15

食品分类号	食品类别/名称	说明
15.0	酒类	酒精度在 0.5% 以上的酒精饮料, 包括蒸馏酒、配制酒、发酵酒。
15.01	蒸馏酒	以粮谷、薯类、水果、乳类为主要原料, 经发酵、蒸馏、勾兑而成的饮料酒。包括白酒、调香蒸馏酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒及其他蒸馏酒。
15.01.01	白酒	以粮谷为主要原料, 用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂, 经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。
15.01.02	调香蒸馏酒	以蒸馏酒为酒基, 经调香而制成的产品。
15.01.03	白兰地	以新鲜水果或果汁为原料, 经发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.04	威士忌	以麦芽、谷物为原料, 经糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.05	伏特加	以谷物、薯类、糖蜜以及其他可食用农作物等为原料, 经发酵、蒸馏制成食用酒精, 在经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。
15.01.06	朗姆酒	以甘蔗汁或蜂蜜为原料, 经发酵、蒸馏, 陈酿、调配而成的蒸馏酒。
15.01.07	其他蒸馏酒	除上述产品(15.01.01~15.01.06)以外的蒸馏酒。
15.02	配制酒	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基, 加入可食用或药食两用的辅料或食品添加剂, 进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。
15.03	发酵酒	以粮谷、水果、乳类等为主要原料, 经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。包括葡萄酒、黄酒、果酒、蜂蜜酒、啤酒和麦芽饮料及其他发酵酒类(充气型)。
15.03.01	葡萄酒	以新鲜葡萄或葡萄汁为原料, 经全部或部分发酵酿制而成的、含有一定酒精度的发酵酒。
15.03.01.01	无汽葡萄酒	在 20℃ 时, 二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒	在发酵过程产生二氧化碳气体的葡萄酒。也包括部分或全部充入二氧化碳气体的葡萄酒。在 20℃ 时, 二氧化碳压力大于等于 0.05 MPa。

续附表 5-15

食品分类号	食品类别/名称	说明
15.03.01.03	调香葡萄酒	以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)	以鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒为原料,按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等。
15.03.02	黄酒	以稻米、黍米等为主要原料,加曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.03	果酒	以新鲜水果或果汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.04	蜂蜜酒	以蜂蜜为原料,经发酵酿制而成的酒类。
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	以麦芽、水为主要原料,加啤酒花(包括酒花制品),经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。(注:包括酒精度低于0.5%的无醇啤酒)
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	除上述产品(15.03.01~15.03.05)以外的发酵酒。

## 16. 其他类(01.0~15.0 除外)

见附表 5-16。

附表 5-16

食品分类号	食品类别/名称	说明
16.0	其他类(01.0~15.0 除外)	本类别汇总了在01.0~15.0类别中暂无法划归的类别。
16.01	果冻	以食用胶和食糖和(或)甜味剂等为原料,经蒸胶、调配、灌装、杀菌等工序加工而成的胶冻食品。
16.02	茶叶、咖啡和茶制品	包括茶叶、咖啡以及含茶制品。
16.02.01	茶叶、咖啡	茶叶:以茶树鲜叶为原料经加工制成的,含有咖啡碱、茶多酚、茶氨酸等物质的产品。 咖啡:咖啡属植物的果实和种子,由果皮、种皮、种仁和胚经加工后制出的供消费用的产品。
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	茶制品指含茶制品,包括调味茶和代用茶。 调味茶指以茶叶为原料,配以各种可食用物质或食品用香料等制成的调味茶类。 代用茶是指选用可食用植物的叶、花、果(实)、根茎等为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡(浸泡)方式供人们饮用的产品。

续附表 5-16

食品分类号	食品类别/名称	说明
16.03	胶原蛋白肠衣	以猪皮、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料制成的、用于制备中西式灌肠的蛋白肠衣。
16.04	酵母及酵母类制品	以酵母菌种为主体,经培养制成的可用于食品工业的菌体及其制品。
16.04.01	干酵母	经过分离、干燥等工序制成的酵母产品。
16.04.02	其他酵母及酵母类制品	除干酵母以外的其他酵母产品以及以酵母为原料,经水解、提纯、干燥等工艺制成的酵母类制品。
16.05	—	—
16.06	膨化食品	以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。
16.07	其他	以上各类(16.01~16.06)未包括的其他食品。

## 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

为了便于使用 GB 2760—2014,对于附录 A 中食品添加剂使用规定,本书提供了按照食品类别为序的查询方式(见附表 6-1)。查找一个具体食品类别允许使用的食品添加剂时,应该结合看本书附表 6-1 和 GB 2760—2014 的表 A. 3,而且建议首先从 GB 2760—2014 的表 A. 3 入手,再查找本书附表 6-1。在使用附表 6-1 和表 A. 3 查询食品中允许使用的食品添加剂时,需要特别注意以下事项:

(1)本标准的食品分类采用分级系统:如某一食品添加剂应用于一个食品类别时,就允许其应用于该食品类别包含的所有下级食品(除非另有规定),反之下级食品允许使用的食品添加剂不能被认为可应用于其上级食品。所以在查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂时,特别需要注意食品类别的上下级关系,避免误查和漏查。

(2)表 A. 3 的食品类别有两个限制性规定:其一,不得按照生产需要适量使用原则使用表 A. 2 中的食品添加剂,除非表 A. 1 和附表 6-1 另有规定;其二,这些食品类别不得使用表 A. 1 和附表 6-1 中规定的其上级食品类别允许使用的食品添加剂。

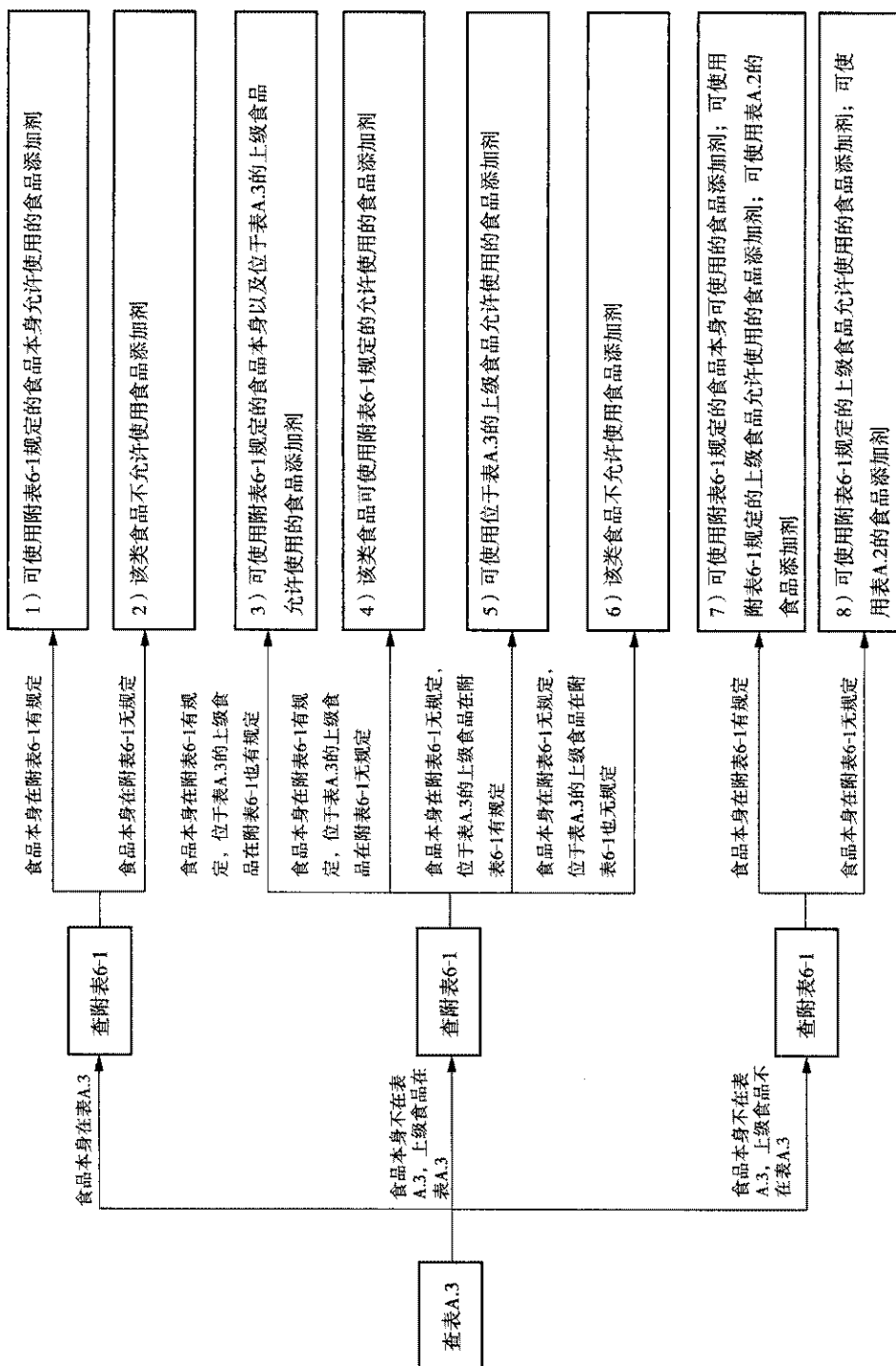
(3)表 A. 3 的食品类别的下级食品也有两个限制性规定:其一,因为其被包含于表 A. 3 的食品类别中,因此,也不得按照生产需要适量使用原则使用表 A. 2 中的食品添加剂,除非表 A. 1 和附表 6-1 另有规定;其二,这些下级食品可以使用上级食品允许使用的食品添加剂,此处的上级食品最高只能到表 A. 3 的食品类别,不能使用表 A. 3 食品以上级别食品类别允许使用的添加剂。换句话说,表 A. 1 和附表 6-1 规定的表 A. 3 的食品类别允许使用的食品添加剂可以使用于表 A. 3 食品的下级食品中。

在查询食品类别中允许使用的食品添加剂时,可能出现的查询结果用附图 6-1 来表示:

现将 8 种情况分别举例说明如下:

(1)待查食品本身在表 A. 3 中,并且附表 6-1 也对该食品类别进行了规定。

例如,查询 09. 03 预制水产品(半成品)中允许使用的食品添加剂,可以在标准文本的第 117 页表 A. 3“按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单”中查找到该食品类别。再查询附表 6-1,可以在本书第 217 页中找到 09. 03 预制水产品(半成品)(见附图 6-2),所以,09. 03 预制水产品(半成品)可按附图 6-1 第 1)种情况使用食品添加剂,即附表 6-1 规定的该食品类别允许使用的食品添加剂。



附图 6-1 查询食品类别中允许使用的食品添加剂流程图

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品(半成品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

附图 6-2 预制水产品中食品添加剂的使用规定

(2)食品本身位于表 A.3 中,而附表 6-1 未对该类食品进行规定。

例如,查询 08.01 生、鲜肉中允许使用的食品添加剂。可以在标准文本的第 117 页的表 A.3 中查找到该食品类别。再查询附表 6-1,发现附表 6-1 中没有对该食品类别可使用的食品添加剂进行规定,因此,按照附图 6-1 的第 2)种情况,08.01 生、鲜肉不允许使用食品添加剂。

(3)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身及其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中均有规定。

例如,查询 02.01.01.02 氢化植物油允许使用的食品添加剂,首先查表 A.3,未发现 02.01.01.02 氢化植物油,但是在标准文本的第 117 页可发现,其上级食品 02.01 基本不含水的脂肪和油位于表 A.3 中。再查询附表 6-1,在本书的第 141 页及第 142 页,发现 02.01.01.02 氢化植物油本身,位于表 A.3 的上级食品 02.01 基本不含水的脂肪和油,以及介于二者的 02.01.01 植物油脂均有规定(如附图 6-3)。因此,根据附图 6-1 第 3)种情况执行,02.01.01.02 氢化植物



油可使用附表 6-1 规定的02.01.01.02 氢化植物油、02.01.01 植物油脂以及 02.01 基本不含水的脂肪和油允许使用的食品添加剂。

食品分类号 02.01

食品名称/分类 基本不含水的脂肪和油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
茶多酚棕榈酸酯	抗氧化剂	0.6	
丁羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	
二丁羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 02.01.01

食品名称/分类 植物油脂

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.7	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	0.3	



食品分类号 02.01.01.02

食品名称/分类 氢化植物油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
沙棘黄	着色剂	1.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	10.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	

附图 6-3 氢化植物油中食品添加剂的使用规定

(4)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身在附表 6-1 中有规定,而其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中无规定。

例如,查询 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜可使用的食品添加剂,首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 04.02.01 新鲜蔬菜列于表 A.3。再查询附表 6-1,可以在本书的第 161 页(见附图 6-4)找到该食品类别,而没有发现其上级食品 04.02.01 新鲜蔬菜在附表 6-1 中的规定。因此,查询 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜允许使用的食品添加剂按照附图 6-1 第 4)种情况执行,即只能使用附表 6-1 规定的 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜允许使用的食品添加剂。

食品分类号 04.02.01.03

食品名称/分类 去皮、切块或切丝的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计

附图 6-4 去皮、切块或切丝的蔬菜中食品添加剂的使用规定

(5)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身在附表 6-1 中无规定,而其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中有规定。

例如,查询 06.03.01.01 通用小麦粉中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 06.03.01 小麦粉位于表 A.3 中。查询附表 6-1,未发现 06.03.01.01 通用小麦粉的规定,而在本书的第 183 页见附图 6-5)中发现位于表 A.3 的上级食品 06.03.01 小麦粉的规定。因此,按照附图 6-1 第 5)种情况执行,即 06.03.01.01 通用小麦粉仅可使用附表 6-1 规定的 06.03.01 小麦粉允许使用的食品添加剂。

食品分类号 06.03.01

食品名称/分类 小麦粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	0.2	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙,焦磷酸四钾	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
偶氮甲酰胺	面粉处理剂	0.045	
碳酸钙 <sup>a</sup>	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂	0.03	
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	
<sup>a</sup> 包括轻质和重质碳酸钙。			

附图 6-5 通用小麦粉中食品添加剂的使用规定

(6)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身及其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中均无规定。

例如,查询 08.01.03 冻肉中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 08.01 生、鲜肉位于表 A.3 中。查询附表 6-1 未发现有对 08.01.03 冻肉以及其上级食品 08.01 生、鲜肉的规定。因此,根据附图 6-1 第 6)种情况执行,08.01.03 冻肉不能使用任何食品添加剂。

(7)食品本身不在表 A.3,上级食品也不在表 A.3 中;但是食品本身在附表 6-1 中有规定。

例如,查询 03.03 风味冰、冰棍类中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,并且其上级食品 03.0 冷冻饮品也未列入表 A.3。再查询附表 6-1,可以在本书的第 149 页找到该食品类别,在本书的第 146~149 页还可以找到其上级食品类



别03.0 冷冻饮品中允许使用的食品添加剂。因此,按照流程图第7)种情况执行,03.03 风味冰、冰棍类允许使用的食品添加剂由三部分组成:①附表6-1规定的03.03 风味冰、冰棍类允许使用的食品添加剂;②附表6-1规定的其上级食品03.0 冷冻饮品中允许使用的食品添加剂;③表A.2中的食品添加剂。

当然,如果附表6-1未规定上级食品允许使用的食品添加剂,则该食品只能使用附表6-1规定的食品本身允许使用的食品添加剂以及表A.2的食品添加剂。如,查询06.07 方便米面制品中允许使用的食品添加剂。首先查询表A.3,发现该食品类别不在表A.3中,并且其上级食品06.0也未列入表A.3,再查询附表6-1,可以在本书的第193~195页找到该食品类别,但没有发现其上级食品06.0在附表6-1的规定。因此,06.07 方便米面制品允许使用的食品添加剂为:①附表6-1规定的06.07 方便米面制品允许使用的食品添加剂;②表A.2中的食品添加剂。

(8)食品本身不在表A.3,上级食品也不在表A.3中;并且食品本身在附表6-1中无规定。

例如,查询01.06.04.01 普通再制干酪允许使用的食品添加剂,通过查询表A.3发现该食品类别不在表A.3中,查询附表6-1也未发现对01.06.04.01 普通再制干酪的规定,但是,附表6-1规定了其上级食品类别01.0 乳及乳制品、01.06 干酪和再制干酪及其类似品、01.06.04 再制干酪允许使用的食品添加剂,按照附图6-1第8)种情况,01.06.04.01 普通再制干酪中允许使用的食品添加剂为:①其上级三个食品类别允许使用的食品添加剂,②表A.2中的食品添加剂。

当然,如果附表6-1未规定上级食品允许使用的食品添加剂,则食品本身只能使用表A.2的食品添加剂。如,查询11.03 蜂蜜及花粉允许使用的食品添加剂,通过查询表A.3未发现该类别和该类别的上级食品类别11.0 甜味料,包括蜂蜜,再查附表6-1,发现附表6-1未对该类别进行规定,也未对其上级食品类别11.0 甜味料,包括蜂蜜的食品添加剂使用进行规定。因此,11.03 蜂蜜及花粉允许使用的食品添加剂为表A.2中的食品添加剂。

附表 6-1 食品中允许使用的食品添加剂以及最大使用量或残留量



食品分类号 01.0

食品名称/分类 乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	3.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	仅限羊奶

食品分类号 01.01.03

食品名称/分类 调制乳

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	4.0	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、 水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、 稳定剂	1.5	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	
维生素E( $d\alpha$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表 6-1

食品分类号 01.02.02

食品名称/分类 风味发酵乳

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
番茄红	着色剂	0.006	
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	4.0	
红曲米,红曲红	着色剂	0.8	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	2.5	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.79	
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	以甜菊醇当量计
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.35	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。



续附表 6-1

食品分类号 01.03

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
异构化乳糖液	其他	15.0	

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(纯乳粉除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.03.01

食品名称/分类 乳粉和奶油粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计



续附表 6-1

食品分类号 01.03.02

食品名称/分类 调制乳粉和调制奶油粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄	着色剂	0.4	以姜黄素计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.15	以胭脂红计

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 01.04

食品名称/分类 炼乳及其调制产品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.04.01

食品名称/分类 淡炼乳(原味)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	

续附表 6-1

食品分类号 01.04.02

食品名称/分类 调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 01.05

食品名称/分类 稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.02	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 稀奶油(淡奶油)及其类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	6.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 01.05.01

食品名称/分类 稀奶油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	增稠剂	1.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
羟丙基二淀粉磷酸酯	增稠剂	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	5.0	
乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
羧甲基纤维素钠	稳定剂	按生产需要适量使用	
微晶纤维素	稳定剂	按生产需要适量使用	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	按生产需要适量使用	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

食品分类号 01.05.03

食品名称/分类 调制稀奶油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

食品分类号 01.05.04

食品名称/分类 稀奶油类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

续附表6-1

食品分类号 01.06

食品名称/分类 干酪和再制干酪及其类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	8.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,残留量 <10 mg/kg
溶菌酶	防腐剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计

食品分类号 01.06.01

食品名称/分类 非熟化干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.6	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 01.06.02

食品名称/分类 熟化干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 01.06.04

食品名称/分类 再制干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.018	以 $\beta$ 阿朴-8'-胡萝卜 素醛计
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	14.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 01.06.05

食品名称/分类 干酪类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 01.07

食品名称/分类 以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
叶黄素	着色剂	0.05	
b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)(仅限乳基甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 01.08

食品名称/分类 其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)(仅限奶片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 02.0

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	10.0	
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	20.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	15.0	

续附表 6-1

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 02.01

食品名称/分类 基本不含水的脂肪和油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
茶多酚棕榈酸酯	抗氧化剂	0.6	
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	
维生素 E( $d\delta$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
植酸(又名肌醇六磷酸)、植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 02.01.01

食品名称/分类 植物油脂

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.7	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	0.3	

食品分类号 02.01.01.01

食品名称/分类 植物油(仅限煎炸用油)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	



续附表 6-1

食品分类号 02.01.01.02

食品名称/分类 氢化植物油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
沙棘黄	着色剂	1.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	

食品分类号 02.01.02

食品名称/分类 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳 萃取法)	抗氧化剂	0.3	

食品分类号 02.02

食品名称/分类 水油状脂肪乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺梧桐胶	稳定剂	按生产需要适量使用	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品名称/分类 水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	

食品分类号 02.02.01

食品名称/分类 脂肪含量 80%以上的乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 02.02.01.01

食品名称/分类 黄油和浓缩黄油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	20.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	5.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品分类号 02.02.01.02

食品名称/分类 人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.05	
栀子黄	着色剂	1.5	

食品分类号 02.03

食品名称/分类 02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 02.04

食品名称/分类 脂肪类甜品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 02.05

食品名称/分类 其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.065	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.02	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	10.0	

食品分类号 03.0

食品名称/分类 冷冻饮品(03.04 食用冰除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.020	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
索马甜	甜味剂	0.025	
甜菊糖苷	甜味剂	0.5	以甜菊醇当量计
冰结构蛋白	其他	按生产需要适量使用	
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0	
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
二氧化硅	抗结剂	0.5	
红花黄	着色剂	0.5	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.15	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.5	
可可壳色	着色剂	0.04	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	10.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.09	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.025	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
叶黄素	着色剂	0.1	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	1.0	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	
紫甘薯色素	着色剂	0.2	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 03.01

食品名称/分类 冰淇淋、雪糕类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.06	
田菁胶	增稠剂	5.0	
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	0.3	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	

食品分类号 03.03

食品名称/分类 风味冰、冰棍类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计



续附表 6-1

食品分类号 04.0

食品名称/分类 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	

食品分类号 04.01.01

食品名称/分类 新鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
巴西棕榈蜡	被膜剂、抗结剂	0.0004	以残留量计

食品分类号 04.01.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量 $\leq$ 2.0 mg/kg
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
肉桂醛	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 0.3 mg/kg
聚二甲基硅氧烷及其乳液	被膜剂	0.0009	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)	被膜剂	按生产需要适量使用	
氯化松香甘油酯	乳化剂	0.5	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.09	
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.01	
乙氧基喹	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 1 mg/kg
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
联苯醚(又名二苯醚)	防腐剂	3.0	残留量 $\leq$ 12 mg/kg
紫胶(又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂	0.5	

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果(仅限苹果)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
紫胶(又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂	0.4	

食品分类号 04.01.01.03

食品名称/分类 去皮或预切的鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以水果中抗坏血酸钙残留量计

食品分类号 04.01.02

食品名称/分类 加工水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.01.02.01

食品名称/分类 冷冻水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.02

食品名称/分类 水果干类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限于用于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.15	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 水果干类(仅限芒果干、无花果干)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计

食品名称/分类 水果干类(仅限苹果干)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体

食品分类号 04.01.02.03

食品名称/分类 醋、油或盐渍水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.04

食品名称/分类 水果罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
红花黄	着色剂	0.2	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	1.0	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
偏酒石酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 水果罐头(仅限西瓜酱罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计

食品分类号 04.01.02.05

食品名称/分类 果酱

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	1.5	
焦糖色(普通法)	着色剂	1.5	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	1.0	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	1.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.45	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.2	以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>a</sup>	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	着色剂	0.05	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.07	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
栀子蓝	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

## 食品名称/分类 果酱(罐头除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

## 食品分类号 04.01.02.06

## 食品名称/分类 果泥

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.07

食品名称/分类 除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.5	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.01.02.08

食品名称/分类 蜜饯凉果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.5	以苯甲酸计
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.35	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	1.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	3.3	以甜菊醇当量计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	0.8	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.01.02.08.01

食品名称/分类 蜜饯类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
栀子黄	着色剂	0.3	

食品分类号 04.01.02.08.02

食品名称/分类 凉果类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	10.0	
滑石粉	抗结剂	20.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计



续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.08.03

食品名称/分类 果脯类(仅限地瓜果脯)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.25	

食品分类号 04.01.02.08.04

食品名称/分类 话化类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	10.0	
滑石粉	抗结剂	20.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计
L- $\alpha$ -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 04.01.02.08.05

食品名称/分类 果糕类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
桑椹红	着色剂	5.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计

食品分类号 04.01.02.09

食品名称/分类 装饰性果蔬

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.1	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以靛蓝计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
红花黄	着色剂	0.2	

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	0.1	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.1	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.1	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.10

食品名称/分类 水果甜品,包括果味液体甜品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.11

食品名称/分类 发酵的水果制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.2	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.12

食品名称/分类 煮熟的和油炸的水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.15	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.01.02

食品名称/分类 经表面处理的新鲜蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量 $\leq$ 2.0 mg/kg
聚二甲基硅氧烷及其乳液	被膜剂	0.0009	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.09	
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.01	

食品分类号 04.02.01.03

食品名称/分类 去皮、切块或切丝的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以蔬菜中抗坏血酸 钙残留量计

食品分类号 04.02.02

食品名称/分类 加工蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α- 天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又 名纽甜)	甜味剂	0.033	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.02.02.01

食品名称/分类 冷冻蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿 斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.02

食品名称/分类 干制蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫 酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低 亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.2	最大使用量以二氧 化硫残留量计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.2	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.2	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

## 食品名称/分类 干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	0.5	
核黄素	着色剂	0.3	

## 食品名称/分类 干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

## 食品分类号 04.02.02.03

## 食品名称/分类 腌渍的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以靛蓝计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
酸枣色	着色剂	1.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.20	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	1.0	以脱氢乙酸计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β-胡萝卜素	着色剂	0.132	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

## 食品名称/分类 腌渍的蔬菜(仅限橄榄)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
葡萄糖酸亚铁	护色剂	0.15	以铁计

## 食品分类号 04.02.02.04

## 食品名称/分类 蔬菜罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.2	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.2	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙,焦磷酸四钾	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	1.0	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品名称/分类 蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	1.5	

食品名称/分类 蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.02.02.05

食品名称/分类 蔬菜泥(酱),番茄沙司除外

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.07	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.06

食品名称/分类 发酵蔬菜制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.5	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.07

食品名称/分类 经水煮或油炸的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			



续附表 6-1

食品分类号 04.02.02.08

食品名称/分类 其他加工蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.03.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.4	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02

食品名称/分类 加工食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 04.03.02.02

食品名称/分类 干制食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02.03

食品名称/分类 腌渍的食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.132	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.03.02.04

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.2	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02.05

食品名称/分类 经水煮或油炸的藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.03.02.06

食品名称/分类 其他加工食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.04

食品名称/分类 豆类制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
谷氨酰胺转氨酶	稳定剂和凝固剂	0.25	来源同表 C.3
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.05	以每千克黄豆的使用量计
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氯化镁	稳定剂和凝固剂	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	1.6	以每千克黄豆的使用量计

食品分类号 04.04.01.01

食品名称/分类 豆腐类

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 04.04.01.02

食品名称/分类 豆干类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 04.04.01.03

食品名称/分类 豆干再制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 04.04.01.04

食品名称/分类 腐竹类(包括腐竹、油皮等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计

续附表 6-1

食品分类号 04.04.01.05

食品名称/分类 新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计

食品分类号 04.04.01.06

食品名称/分类 熟制豆类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品分类号 04.04.02

食品名称/分类 发酵豆制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品名称/分类 发酵豆制品(仅限臭豆腐)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸亚铁	其他	0.15	以 FeSO <sub>4</sub> 计

续附表 6-1

食品分类号 04.04.02.01

食品名称/分类 腐乳类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	

食品分类号 04.05.02

食品名称/分类 加工坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.032	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.5	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
索马甜	甜味剂	0.025	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.05.02.01

食品名称/分类 熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甜菊糖苷	甜味剂	1.0	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	3.0	

续附表 6-1

食品名称/分类 熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以靛蓝计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化钛	着色剂	10.0	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 04.05.02.01.01

食品名称/分类 带壳熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	6.0	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.2	以糖精计

食品分类号 04.05.02.01.02

食品名称/分类 脱壳熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.2	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计

食品分类号 04.05.02.03

食品名称/分类 坚果与籽类罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
栀子黄	着色剂	0.3	



续附表 6-1

食品分类号 04.05.02.04

食品名称/分类 坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	

食品分类号 05.0

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
巴西棕榈蜡	被膜剂、抗结剂	0.6	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.01	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
可可壳色	着色剂	3.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.3	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸(又名十八烷酸)	被膜剂、胶姆糖基础剂	1.2	
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.3	以诱惑红计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
栀子黄	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01、05.04 除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.02 糖果除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

续附表6-1

食品分类号 05.01

食品名称/分类 可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	2.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.1	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	3.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	0.2	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 05.01.01

食品名称/分类 可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

食品分类号 05.01.02

食品名称/分类 巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
铵磷脂	乳化剂	10.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	

食品分类号 05.01.03

食品名称/分类 代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 05.02

食品名称/分类 糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
番茄红素	着色剂	0.06	以纯番茄红素计
蜂蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
D-甘露糖醇	甜味剂、乳化剂、 膨松剂、稳定剂、 增稠剂	按生产需要适量使用	
黑豆红	着色剂	0.8	
红花黄	着色剂	0.2	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.5	
花生衣红	着色剂	0.4	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
姜黄素	着色剂	0.7	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	5.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	2.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
落葵红	着色剂	0.1	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
葡萄皮红	着色剂	2.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.5	
桑椹红	着色剂	2.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
酸枣色	着色剂	0.2	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	4.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	3.5	以甜菊醇当量计
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
叶黄素	着色剂	0.15	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	2.0	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	
栀子蓝	着色剂	0.3	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫甘薯色素	着色剂	0.1	

食品分类号 05.02.01

食品名称/分类 胶基糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.5	以苯甲酸计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.4	
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.4	
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	1.0	
二氧化钛	着色剂	5.0	
富马酸	酸度调节剂	8.0	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
海萝胶	增稠剂	10.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
$\beta$ 环状糊精	增稠剂	20.0	
己二酸	酸度调节剂	4.0	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.4	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	50.0	
<i>L</i> - $\alpha$ -天冬氨酰- <i>N</i> -(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)- <i>D</i> -丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.3	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	5.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	4.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	3.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 05.02.02

食品名称/分类 除胶基糖果以外的其他糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
白油(又名液体石蜡)	被膜剂	5.0	
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.3	以靛蓝计
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.33	
二氧化钛	着色剂	10.0	
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	3.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	3.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 05.03

食品名称/分类 糖果和巧克力制品包衣

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
蜂蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	20.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚乙二醇	被膜剂	按生产需要适量使用	
聚乙烯醇	被膜剂	18.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
氧化铁黑,氧化铁红	着色剂	0.02	

食品分类号 05.04

食品名称/分类 装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	20.0	
姜黄素	着色剂	0.5	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	0.4	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。



续附表6-1

食品分类号 06.01

食品名称/分类 原粮

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	1.8	以丙酸计
二氧化硅	抗结剂	1.2	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 06.02

食品名称/分类 大米及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.25	

食品分类号 06.02.02

食品名称/分类 大米制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	

食品名称/分类 大米制品(仅限发酵大米制品)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.02.03

食品名称/分类 米粉(包括汤圆粉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计



续附表 6-1

食品分类号 06.03

食品名称/分类 小麦粉及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

食品分类号 06.03.01

食品名称/分类 小麦粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	0.2	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
偶氮甲酰胺	面粉处理剂	0.045	
碳酸钙*	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂	0.03	
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	
* 包括轻质和重质碳酸钙。			

续附表 6-1

食品分类号 06.03.01.02

食品名称/分类 专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品分类号 06.03.02

食品名称/分类 小麦粉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	3.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	1.5	
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.03.02.01

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
丙二醇	稳定剂和凝固剂、 抗结剂、消泡剂、 乳化剂、水分保持剂、 增稠剂	1.5	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	0.25	以丙酸计
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
富马酸	酸度调节剂	0.6	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
果胶	乳化剂、稳定剂、 增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	10.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
乳酸钠	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂	2.4	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	30.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钾	酸度调节剂	60.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.0	

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.3	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

续附表 6-1

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿面条)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
醋酸酯淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.03.02.02

食品名称/分类 生干面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	30.0	
柑橘黄	着色剂	按生产需要适量使用	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	4.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	8.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
田菁胶	增稠剂	2.0	
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	1.5	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	0.3	

食品名称/分类 生干面制品(仅限挂面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品分类号 06.03.02.03

食品名称/分类 发酵面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.06	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

续附表6-1

食品分类号 06.03.02.04

食品名称/分类 面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄素	着色剂	0.3	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	12.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.5	
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100$ mg/kg(干样品,以Al计)
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
胭脂虫红	着色剂	0.5	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.01	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品分类号 06.03.02.05

食品名称/分类 油炸面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计

附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
L-(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100 mg/kg(干样品,以Al计)
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
维生素E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 06.04.01

食品名称/分类 杂粮粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	3.0	

续附表6-1

食品分类号 06.04.02

食品名称/分类 杂粮制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.40	
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品分类号 06.04.02.01

食品名称/分类 杂粮罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.2	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
叶黄素	着色剂	0.05	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

食品分类号 06.04.02.02

食品名称/分类 其他杂粮制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	



续附表 6-1

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限微波爆米花)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	5.0	

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品分类号 06.05

食品名称/分类 淀粉及淀粉类制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.05.01

食品名称/分类 食用淀粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
高锰酸钾	其他	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	3.0	

食品分类号 06.05.02

食品名称/分类 淀粉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	1.0	以脱氢乙酸计

食品分类号 06.05.02.02

食品名称/分类 虾味片

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq$ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 06.05.02.04

食品名称/分类 粉圆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
姜黄	着色剂	1.2	以姜黄素计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以亮蓝计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	4.0	
胭脂虫红	着色剂	1.0	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.15	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.2	以诱惑红计
植物炭黑	着色剂	1.5	

食品分类号 06.06

食品名称/分类 即食谷物,包括碾轧燕麦(片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.085	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.16	
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	0.4	
姜黄	着色剂	0.03	以姜黄素计

续附表 G-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.08	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
胭脂虫红	着色剂	0.2	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.07	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.015	以亮蓝计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计

食品分类号 06.07

食品名称/分类 方便米面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
核黄素	着色剂	0.05	
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	1.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.6	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	15.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
田菁胶	增稠剂	2.0	
维生素 E( $d\alpha$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.012	
叶黄素	着色剂	0.15	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 方便米面制品(仅限方便面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品名称/分类 方便米面制品(仅限方便湿面制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	

食品名称/分类 方便米面制品(仅限米面灌肠制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品分类号 06.08

食品名称/分类 冷冻米面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.6	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	2.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $PO_4^{3-}$ )计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
叶黄素	着色剂	0.1	

续附表 6-1

食品名称/分类 冷冻米面制品(仅限风味派)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 06.09

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> -α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β胡萝卜素	着色剂	1.0	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.02	以日落黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
叶黄素	着色剂	0.05	

续附表6-1

食品分类号 06.10

食品名称/分类 粮食制品馅料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

食品名称/分类 粮食制品馅料(仅限风味派)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	7.5	

食品分类号 07.0

食品名称/分类 焙烤食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
刺云实胶	增稠剂	1.5	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.08	
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
$\epsilon$ -聚赖氨酸	防腐剂	0.15	



续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	2.5	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	15.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100 \text{ mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
葡萄皮红	着色剂	2.0	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	
索马甜	甜味剂	0.025	
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	着色剂	0.15	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	
栀子蓝	着色剂	1.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

续附表 6-1

食品分类号 07.01

食品名称/分类 面包

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
富马酸	酸度调节剂	3.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	以环己基氨基磺酸计
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
可可壳色	着色剂	0.5	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.02	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	4.0	

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
田菁胶	增稠剂	2.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
* 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 07.02

食品名称/分类 糕点

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇	稳定剂和凝固剂、 抗结剂、消泡剂、 乳化剂、水分保持剂、 增稠剂	3.0	
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	3.0	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
富马酸	酸度调节剂	3.0	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	0.9	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	以环己基氨基磺酸计
金樱子棕	着色剂	0.9	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、 稳定剂	2.0	
可可壳色	着色剂	0.9	
辣椒橙	着色剂	0.9	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
辣椒红	着色剂	0.9	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	4.0	
酸枣色	着色剂	0.2	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.7	
甜菊糖苷	甜味剂	0.33	以甜菊醇当量计
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	0.18	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

## 附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
栀子黄	着色剂	0.9	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.9	
蓝锭果红	着色剂	2.0	
* 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯内氨酸)”。			

食品分类号 07.02.03

食品名称/分类 月饼

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品分类号 07.02.04

食品名称/分类 糕点上彩装

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
黑豆红	着色剂	0.8	
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	
可可壳色	着色剂	3.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	3.0	
落葵红	着色剂	0.2	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
沙棘黄	着色剂	1.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
杨梅红	着色剂	0.2	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计
紫甘薯色素	着色剂	0.2	

食品分类号 07.03

食品名称/分类 饼干

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
富马酸	酸度调节剂	3.0	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
花生衣红	着色剂	0.4	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
焦糖色(加氮生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0	
可可壳色	着色剂	0.04	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	10.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.7	
异构化乳糖液	其他	2.0	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
栀子黄	着色剂	1.5	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 07.03.02

食品名称/分类 威化饼干

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	0.2	

食品分类号 07.03.03

食品名称/分类 蛋卷

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.04	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.01	以胭脂红计



续附表 6-1

食品分类号 07.04

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
富马酸	酸度调节剂	2.0	
红曲米,红曲红	着色剂	1.0	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	0.1	
金樱子棕	着色剂	1.0	
可可壳色	着色剂	1.0	
辣椒橙	着色剂	1.0	
辣椒红	着色剂	1.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
栀子黄	着色剂	1.0	
紫草红	着色剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用柠檬黄
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	



续附表 6-1

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.5	以对羟基苯甲酸计

## 食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限含油脂馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计

食品分类号 07.05

## 食品名称/分类 其他焙烤食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸	酸度调节剂	2.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.7	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 08.0

## 食品名称/分类 肉及肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
ε-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

## 食品名称/分类 肉及肉制品(08.01生、鲜肉类除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 08.02

## 食品名称/分类 预制肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
β-环状糊精	增稠剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计

食品分类号 08.02.01

食品名称/分类 调理肉制品(生肉添加调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	0.1	

食品分类号 08.02.02

食品名称/分类 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 $\leq 30$ mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 $\leq 30$ mg/kg

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品名称/分类 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)(仅限腊肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	5.0	

食品分类号 08.03

食品名称/分类 熟肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	0.02	
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	1.0	
$\epsilon$ -聚赖氨酸	防腐剂	0.25	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	3.0	

## 附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	
胭脂虫红	着色剂	0.5	以胭脂红酸计

## 食品名称/分类 熟肉制品(仅限禽肉熟制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
栀子黄	着色剂	1.5	

## 食品分类号 08.03.01

## 食品名称/分类 酱卤肉制品类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

## 食品分类号 08.03.02

## 食品名称/分类 熏、烧、烤肉类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.03

食品名称/分类 油炸肉类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量小<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.04

食品名称/分类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	增稠剂、被膜剂	6.0	
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤70 mg/kg
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.025	以诱惑红计
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

续附表 6-1

食品分类号 08.03.05

食品名称/分类 肉灌肠类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.015	以赤藓红计
单辛酸甘油酯	防腐剂	0.5	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
花生衣红	着色剂	0.4	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、 水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	1.5	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	3.0	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳 萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液 喷雾或浸泡,残留 量<10 mg/kg
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.5	以山梨酸计
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	增稠剂、被膜剂	6.0	
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残 留量≤30 mg/kg
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.015	以诱惑红计
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.06

食品名称/分类 发酵肉制品类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.08

食品名称/分类 肉罐头类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.015	以赤藓红计
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤50 mg/kg

续附表 6-1

食品分类号 08.04

食品名称/分类 肉制品的可食用动物肠衣类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	5.0	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计

食品分类号 09.0

食品名称/分类 水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品名称/分类 水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(09.01 鲜水产除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	

食品名称/分类 水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(仅限鱼类加工)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.05	

食品分类号 09.01

食品名称/分类 鲜水产(仅限虾类)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
4-己基间苯二酚	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 1mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq$ 20mg/kg

续附表 6-1

食品分类号 09.02.01

食品名称/分类 冷冻水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

食品分类号 09.02.02

食品名称/分类 冷冻挂浆制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 09.02.03

食品名称/分类 冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	0.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品(半成品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> -α-天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 ( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.075	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 09.03.02

食品名称/分类 腌制水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计

食品名称/分类 腌制水产品(仅限海蜇)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 500$ mg/kg (以即食海蜇中 Al 计)

食品分类号 09.03.04

食品名称/分类 风干、烘干、压干等水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品分类号 09.04

食品名称/分类 熟制水产品(可直接食用)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 09.05

食品名称/分类 水产品罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.5	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{4-}$ )计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.3	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 09.06

食品名称/分类 其他水产品及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计

食品分类号 10.01

食品名称/分类 鲜蛋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
白油(又名液体石蜡)	被膜剂	5.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	用于鸡蛋保鲜

食品分类号 10.02.05

食品名称/分类 其他再制蛋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	

续附表 6-1

食品分类号 10.03

食品名称/分类 蛋制品(改变其物理性状)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品名称/分类 蛋制品(改变其物理性状)(10.03.01,10.03.03 除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	

食品分类号 10.03.01

食品名称/分类 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 10.03.02

食品名称/分类 热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

续附表 6-1

食品分类号 10.04

食品名称/分类 其他蛋制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.15	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 11.01

食品名称/分类 食糖

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 11.01.02

食品名称/分类 其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等]

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	6.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	10.0	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	5.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	5.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	



续附表 6-1

食品分类号 11.02

食品名称/分类 淀粉糖(果糖,葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.04	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 11.04

食品名称/分类 餐桌甜味料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.05 g/份	
索马甜	甜味剂	0.025 g/kg	
<i>L</i> - $\alpha$ -天冬氨酰- <i>N</i> -(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)- <i>D</i> -丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.15 g/份	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	0.09 g/kg	
甜菊糖苷	甜味剂	0.05 g/份	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.04 g/份	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 11.05

食品名称/分类 调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β-胡萝卜素	着色剂	0.05	
姜黄素	着色剂	0.5	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.4	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	3.0	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.3	以诱惑红计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表 6-1

食品分类号 11.05.01

食品名称/分类 水果调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计

食品分类号 11.05.02

食品名称/分类 其他调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计

食品分类号 11.06

食品名称/分类 其他甜味料(仅限糖粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 12.0

食品名称/分类 调味品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	
L-丙氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸二钠	增味剂	20.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.50	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	1.13	
甜菊糖苷	甜味剂	0.35	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.5	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

## 食品名称/分类 调味品(12.01 盐及代盐制品除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

## 食品名称/分类 调味品(仅限用于膨化食品的调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

## 食品分类号 12.01

## 食品名称/分类 盐及代盐制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
氯化钾	其他	350	
柠檬酸铁铵	抗结剂	0.025	
亚铁氰化钾,亚铁氰化钠	抗结剂	0.01	以亚铁氰根计

续附表 6-1

食品分类号 12.03

食品名称/分类 醋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.012	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	1.0	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	1.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.15	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	3.0	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 12.04

食品名称/分类 酱油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙 酰磺胺酸	甜味剂	2.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	1.0	

食品分类号 12.05

食品名称/分类 酱及酱制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟 基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	

食品分类号 12.07

食品名称/分类 料酒及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	

续附表 6-1

食品分类号 12.09

食品名称/分类 香辛料类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	5.0	
二氧化硅	抗结剂	20.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	0.001	

食品分类号 12.09.01

食品名称/分类 香辛料及粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以亮蓝计
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	20.0	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	

食品分类号 12.09.03

食品名称/分类 香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.012	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.4	

续附表 6-1

食品分类号 12.10

食品名称/分类 复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.6	以苯甲酸计
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	20.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
姜黄素	着色剂	0.1	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	10.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	10.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ 生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ 生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.1	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.075	
乙二胺四乙酸二钠钙	抗氧化剂	0.075	
乙酸钠(又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	10.0	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	
胭脂虫红	着色剂	1.0	以胭脂红酸计

食品名称/分类 复合调味料(仅限油炸薯片调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	10.0	

食品分类号 12.10.01

食品名称/分类 固体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
核黄素	着色剂	0.05	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	2.0	
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	4.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以柠檬黄计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.04	以诱惑红计

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 固体复合调味料(仅限鸡肉粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计

食品分类号 12.10.01.01

食品名称/分类 固体汤料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
番茄红素	着色剂	0.39	以纯番茄红素计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.2	以苋菜红计

食品分类号 12.10.01.03

食品名称/分类 其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计

续附表 6-1

食品分类号 12.10.02

食品名称/分类 半固体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.005	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
番茄红素	着色剂	0.04	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	8.0	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	2.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	2.0	
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表6-1

食品名称/分类 半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.5	以诱惑红计

食品分类号 12.10.02.01

食品名称/分类 蛋黄酱、沙拉酱

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	0.5	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.02	残留量 $\leq$ 10 mg/kg
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
盐酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 12.10.03

食品名称/分类 液体复合调味料(不包括12.03,12.04)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	2.5	
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.15	以柠檬黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.2	
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 12.10.03.01

食品名称/分类 浓缩汤(罐装、瓶装)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	

食品分类号 12.10.03.04

食品名称/分类 蚝油、虾油、鱼露等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品分类号 13.01

食品名称/分类 婴幼儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	增稠剂	7.0 g/kg	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	0.3 g/L	以即食状态食品中的使用量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05 g/kg	以脂肪中抗坏血酸计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0 g/kg	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	24.0 g/kg	
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乳酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
异构化乳糖液	其他	15.0 g/kg	

食品分类号 13.01.01

食品名称/分类 婴儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
酪蛋白酸钠(又名酪氨酸钠)	其他	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	1.0	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计

食品分类号 13.01.02

食品名称/分类 较大婴儿和幼儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
瓜尔胶	增稠剂	1.0 g/L	以即食状态食品中的使用量计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	其他	1.0 g/kg	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	50.0 g/kg	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计

食品分类号 13.01.03

食品名称/分类 特殊医学用途婴儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	150.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

食品分类号 13.02

食品名称/分类 婴幼儿辅助食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

食品分类号 13.02.01

食品名称/分类 婴幼儿谷类辅助食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
碳酸氢铵	膨松剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 14.0

食品名称/分类 饮料类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
e-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.20	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品名称/分类 饮料类(14.01 包装饮用水除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红	着色剂	0.006	固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.02	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
葡萄皮红	着色剂	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	固体饮料按冲调倍数增加使用量
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	固体饮料按冲调倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计,固体饮料按冲调倍数增加使用量
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
索马甜	甜味剂	0.025	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L- $\alpha$ -天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	0.68	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	以甜菊醇当量计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
辛, 癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁(浆)类饮料除外
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.03	固体饮料按稀释倍数增加使用量
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
异构化乳糖液	其他	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

食品名称/分类 饮料类(14.01 包装饮用水及 14.06 固体饮料除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.5	

食品名称/分类 饮料类(除外 14.01 包装饮用水)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.010	以 $\beta$ -阿朴-8'-胡萝卜素醛计, 固体饮料按冲调倍数增加使用量

食品分类号 14.01.03

食品名称/分类 其他类饮用水(自然来源饮用水除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硫酸镁	其他	0.05 g/L	
硫酸锌	其他	0.006 g/L	以 Zn 计为 2.4 mg/L
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.1 g/L	以 Ca 计为 36 mg/L
氯化钾	其他	按生产需要适量使用	

食品分类号 14.02

食品名称/分类 果蔬汁类及其饮料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
$\epsilon$ -聚赖氨酸	防腐剂	0.2 g/L	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.5 g/kg	

续附表6-1

食品分类号 14.02.01

食品名称/分类 果蔬汁(浆)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品分类号 14.02.02

食品名称/分类 浓缩果蔬汁(浆)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸钙	抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品名称/分类 浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	2.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	2.0	以山梨酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.02.03

食品名称/分类 果蔬汁(浆)类饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计, 浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸	酸度调节剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
$\beta$ 环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.75	固体饮料按稀释倍数增加使用量
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素E( <i>dl</i> - $\alpha$ 生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ 生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,高糖果蔬汁(浆)类饮料按照稀释倍数加入
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫甘薯色素	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 14.03

食品名称/分类 蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ 生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ 生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.5	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			



## 附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

食品分类号 14.03.01

食品名称/分类 含乳饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)] L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	4.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单 月桂酸酯(又名吐温 20),聚 氧乙烯(20)山梨醇酐单棕 榈酸酯(又名吐温 40),聚氧 乙烯(20)山梨醇酐单硬脂 酸酯(又名吐温 60),聚氧乙 烯(20)山梨醇酐单油酸酯 (又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料 按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.03.01.03

食品名称/分类 乳酸菌饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.5	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
决明胶	增稠剂	2.5	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计,固体饮料 按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品分类号 14.03.02

食品名称/分类 植物蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
可可壳色	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	6.0	
田菁胶	增稠剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品分类号 14.03.03

食品名称/分类 复合蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.03.04

食品名称/分类 其他蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.04

食品名称/分类 碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.2	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸	酸度调节剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑加仑红	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
花生衣红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
姜黄素	着色剂	0.01	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
金樱子棕	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
可可壳色	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
落葵红	着色剂	0.13	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
液体二氧化碳(煤气化法)	防腐剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 14.04.01

食品名称/分类 可乐型碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
咖啡因	其他	0.15	固体饮料按稀释倍数增加使用量
橡子壳棕	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.04.02

食品名称/分类 其他型碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.05

食品名称/分类 茶、咖啡、植物(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 14.05.01

食品名称/分类 茶(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.05.02

食品名称/分类 咖啡(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	0.1	

续附表 6-1

食品分类号 14.05.03

食品名称/分类 植物饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	0.1	

食品分类号 14.06

食品名称/分类 固体饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	20.0	按稀释 10 倍计算
己二酸	酸度调节剂	0.01	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以亮蓝计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.6	以日落黄计
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	21.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	10.0	以碳酸镁计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	使用量以苋菜红计,为按冲调倍数稀释后液体中的量
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 固体饮料(速溶咖啡除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	

食品分类号 14.06.02

食品名称/分类 蛋白固体饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.8	以儿茶素计
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 14.06.03

食品名称/分类 速溶咖啡

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

食品分类号 14.07

食品名称/分类 特殊用途饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.2	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 14.08

食品名称/分类 风味饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
$\beta$ -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

## 食品名称/分类 风味饮料(仅限果味饮料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氢生产)	着色剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	0.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,高糖果味饮料按照稀释倍数加入
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.2	
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品分类号 14.09

食品名称/分类 其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 15.01

食品名称/分类 蒸馏酒

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
$\beta$ -胡萝卜素	着色剂	0.6	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	

食品分类号 15.01.03

食品名称/分类 白兰地

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.01.04

食品名称/分类 威士忌

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0 g/L	

食品分类号 15.01.06

食品名称/分类 朗姆酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0 g/L	

续附表 6-1

食品分类号 15.02

食品名称/分类 配制酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.4 g/kg	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以靛蓝计
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
黑豆红	着色剂	0.8 g/kg	
红花黄	着色剂	0.2 g/kg	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65 g/kg	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	
金樱子棕	着色剂	0.2 g/kg	
可可壳色	着色剂	1.0 g/kg	
喹啉黄	着色剂	0.1 g/kg	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025 g/kg	以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0 g/kg	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25 g/kg	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.4 g/kg	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15 g/kg	以糖精计
天然苋菜红	着色剂	0.25 g/kg	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以苋菜红计
橡子壳棕	着色剂	0.3 g/kg	
新红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以新红计
胭脂虫红	着色剂	0.25 g/kg	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5 g/kg	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	仅限使用诱惑红
栀子黄	着色剂	0.3 g/kg	
栀子蓝	着色剂	0.2 g/kg	
紫甘薯色素	着色剂	0.2 g/kg	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5 g/kg	

## 食品名称/分类 配制酒(仅限青稞干酒)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.6 g/L	以山梨酸计

## 食品分类号 15.03

## 食品名称/分类 发酵酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
纳他霉素	防腐剂	0.01 g/L	
溶菌酶	防腐剂	0.5 g/kg	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.65 g/kg	

## 食品名称/分类 发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0 g/kg	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033 g/kg	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.6 g/kg	

续附表 6-1

食品分类号 15.03.01

食品名称/分类 葡萄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	4.0 g/L	以酒石酸计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.2 g/kg	以山梨酸计
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.15 g/kg	以抗坏血酸计

食品分类号 15.03.01.03

食品名称/分类 调香葡萄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.03.02

食品名称/分类 黄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	30.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	30.0 g/L	

食品分类号 15.03.03

食品名称/分类 果酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8 g/kg	以苯甲酸计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	



续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
桑椹红	着色剂	1.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.6	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

食品名称/分类 果酒(仅限于配制果酒)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
杨梅红	着色剂	0.2	

食品分类号 15.03.05

食品名称/分类 啤酒和麦芽饮料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.01 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	0.3 g/kg	固体饮料按稀释倍数增加使用量
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	0.4 g/kg	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.03.06

食品名称/分类 其他发酵酒类(充气型)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
液体二氧化碳(煤气化法)	防腐剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

食品分类号 16.01

食品名称/分类 果冻

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
<i>N</i> -[ <i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - $\alpha$ -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
二氧化钛	着色剂	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
己二酸	酸度调节剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
姜黄素	着色剂	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
落葵红	着色剂	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.025	以日落黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
桑椹红	着色剂	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L- $\alpha$ -天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	1.0	如用于果冻粉,按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.025	以诱惑红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。



续附表 6-1

食品分类号 16.02.02

食品名称/分类 茶制品(包括调味茶和代用茶类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	10.0	以甜菊醇当量计

食品分类号 16.03

食品名称/分类 胶原蛋白肠衣

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计

食品分类号 16.04

食品名称/分类 酵母及酵母类制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 16.04.01

食品名称/分类 干酵母

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

食品分类号 16.06

食品名称/分类 膨化食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	仅限使用赤藓红
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用靛蓝
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.032	
二氧化钛	着色剂	10.0	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
$\beta$ 胡萝卜素	着色剂	0.1	
$\beta$ 环状糊精	增稠剂	0.5	
姜黄	着色剂	0.2	以姜黄素计
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	2.5	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根( $\text{PO}_4^{3-}$ )计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用柠檬黄
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用日落黄

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	1.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) <sup>b</sup>	甜味剂	0.5	
甜菊糖苷	甜味剂	0.17	以甜菊醇当量计
维生素 E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生育酚, <i>d</i> - $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用胭脂红
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.01	
乙酸钠(又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	1.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用诱惑红
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.5	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

<sup>b</sup> 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 16.07

食品名称/分类 其他(豆制品工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

## 食品名称/分类 其他(发酵工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	

## 食品名称/分类 其他(仅限畜禽血制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.5	

## 食品名称/分类 其他(仅限即食菜肴)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

## 食品名称/分类 其他(仅限膜片)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

## 食品名称/分类 其他(仅限魔芋粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.9	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

## 食品名称/分类 其他(仅限魔芋凝胶制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	2.5	

## 食品名称/分类 其他(仅限饮料浑浊剂)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化钛	着色剂	10.0 g/L	

续附表 6-1

## 食品名称/分类 其他(酿造工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

## 食品名称/分类 其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

## 食品名称/分类 其他(仅限乳化天然色素)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	10.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

## 食品名称/分类 其他(杨梅罐头加工工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	50.0	以丙酸计



续附表 6-1

食品名称/分类 其他(仅限饮料混浊剂)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	0.05	

食品名称/分类 其他(制糖工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告（2017年 第10号）

发布时间：2017-11-15



2017年 第10号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件： 1. 食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮  
 2. 食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委  
2017年11月8日

下载链接：[关于2-乙酰氧基-3-丁酮等食品添加剂新品种等的公告附件1-2](#)

分享到

委机关

地方卫生计生部门

直属和联系单位

业务主管社会组织

相关链接



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874



## 附件 1

# 食品用香料新品种 2-乙酰氧基-3-丁酮

英文名称：2-Acetoxy-3-butanone

功能分类：食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

### (二) 质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格适用于由丁二酮和乙酸酐为原料经化学反应制得食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

## 附件 2

## 食品添加剂 $\beta$ -环状糊精等 4 种 扩大使用范围的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	$\beta$ -环状糊精	其他	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果（仅限压片糖果）	15.0	—
2.	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	甜味剂	06.07	方便米面制品	0.06	
3.	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	06.03.02.03	发酵面制品	5.0	—
			07.01	面包		
			07.02	糕点		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		
			07.05	其他焙烤食品		
4.	磷酸（湿法）	食品工业用加工助剂（澄清剂）	—	制糖工艺	—	—



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于食品营养强化剂新品种6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等8种扩大使用范围的公告 (2017年 第13号)

发布时间: 2017-12-28



2017年 第13号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对食品营养强化剂新品种6S-5-甲基四氢叶酸钙以及氮气等8种扩大使用范围的公告 (2017年 第13号) 的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1.食品营养强化剂新品种 6S-5-甲基四氢叶酸钙  
2.氮气等8种扩大使用范围的公告 (2017年 第13号)

国家卫生计生委  
2017年12月22日

分享到

委机关      地方卫生计生部门      直属和联系单位      业务主管社会组织      相关链接



联系方式 | 网站地图  
地址: 北京市西城区西直门外南路1号 邮编: 100044 电话: 010-68792114  
中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有, 不得非法镜像. ICP备案编号: 京ICP备11020874



## 附件2

# 氮气等 8 种扩大使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	氮气	其他	01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适 量使用	—
			14.03	蛋白饮料		
			14.05	茶、咖啡、植物(类) 饮料		
2.	红曲黄色素	着色剂	06.07	方便米面制品	按生产需要适 量使用	—
3.	抗坏血酸	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪 和油	按生产需要适 量使用	—
4.	可溶性大豆 多糖	增稠剂	01.02.02	风味发酵乳	6.0	—
5.	甜菊糖苷	甜味剂	01.01.03	调制乳	0.18	以甜菊醇当量 计
			04.01.02.04	水果罐头	0.27	
			04.01.02.05	果酱	0.22	
			06.04.02.01	杂粮罐头	0.17	
			06.06	即食谷物，包括碾 轧燕麦(片)	0.17	
			11.05	调味糖浆	0.91	
			15.02	配制酒	0.21	
6.	胭脂虫红	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适 量使用	以胭脂红酸计
7.	胭脂树橙	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适 量使用	—
8.	石蜡	食品工业 用加工助 剂(脱毛 剂)	—	畜禽脱毛处理工艺	按生产需要适 量使用	—



# 国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的公告（2018年 第2号）

发布时间：2018-03-01



2018年 第2号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）和食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件：1. 食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）  
2. 食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委  
2018年2月13日

附件1

### 食品工业用酶制剂新品种果糖基转移酶 (又名β-果糖基转移酶)

Fructosyl transferase酶	来源	供体
果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）Fructosyl transferase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	—

注：果糖基转移酶（又名β-果糖基转移酶）的质量规格要求应符合《食品安全国家标准食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB1886.174-2016）的规定。

附件2

## 食品添加剂单，双甘油脂肪酸酯等7种扩大使用范围的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	单，双甘油脂肪酸酯	被膜剂	04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	—
			04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜		
2.	dl-酒石酸	酸度调节剂	05.02	糖果	18.0	以酒石酸计
3.	可溶性大豆多糖	增稠剂	15.02	配制酒	5.0	—
4.	亮蓝	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.025	以亮蓝计
5.	磷酸	酸度调节剂	13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	1.0	即食状态，最大使用量以磷酸根（ $\text{PO}_4^{3-}$ ）计
6.	柠檬黄	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.1	以柠檬黄计
7.	乳酸链球菌素	防腐剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	—
			04.03.02	加工食用菌和藻类		
			07.01	面包	0.3	
			07.02	糕点		

分享到

委机关

地方卫生计生部门

直属和联系单位

业务主管社会组织

相关链接



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874







## 附件 1

# 食品用香料新品种 (±)-1-环己基乙醇

英文名称: (+/-)-1-Cyclohexylethanol

功能分类: 食品用香料

### (一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

### (二) 质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格要求适用于由 3-环己烯基甲基酮为原料经化学反应制得的食物添加剂(±)-1-环己基乙醇。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

## 附件 2

### 壳聚糖酶等 2 种食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	壳聚糖酶 Chitosanase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	—
2.	脂肪酶 Lipase	卷枝毛霉 <i>Mucor circinelloides</i> (又名: 爪哇毛霉 <i>Mucor javanicus</i> )	—

壳聚糖酶和脂肪酶的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB1886.174-2016) 的规定。

### 附件 3

## 营养强化剂新品种 柠檬酸亚铁钠

英文名称: Sodium Ferrous Citrate

功能分类: 营养强化剂

#### (一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	使用量	备注
01.01.03	调制乳	10 mg/kg ~ 20 mg/kg	以铁计
01.03.02	调制乳粉 (儿童用乳粉和孕产妇用乳粉除外)	60 mg/kg ~ 200 mg/kg	
	调制乳粉 (仅限儿童用乳粉)	25 mg/kg ~ 135 mg/kg	
	调制乳粉 (仅限孕产妇用乳粉)	50 mg/kg ~ 280 mg/kg	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	600 mg/kg ~ 1200 mg/kg	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	35 mg/kg ~ 80 mg/kg	
14.0	饮料类 (14.01 及 14.06 涉及品种除外)	10 mg/kg ~ 20 mg/kg	
16.01	果冻	10 mg/kg ~ 20 mg/kg	

#### (二) 质量规格要求

##### 1 范围

本质量规格要求适用于以柠檬酸三钠、硫酸亚铁和水为原料, 经加工制得的食品营养强化剂柠檬酸亚铁钠。

##### 2 分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

##### 3 技术要求

###### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

###### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

## 附件 4

# 食品添加剂新品种 L-苹果酸钠

英文名称: L-(-)-malic acid disodium salt

功能分类: 酸度调节剂

### (一) 用量及使用范围

用于各类食品 (GB 2760-2014 表A.3食品类别除外), 用量按生产需要适量使用。

### (二) 质量规格要求

#### 1 范围

本质量规格要求适用于以 L-苹果酸和碳酸钠反应的, 经结晶、干燥制得的食物添加剂 L-苹果酸钠。

#### 2 分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

附件 5

食品添加剂 N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）等  
7 种扩大使用范围和用量的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- $\alpha$ -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	甜味剂	04.01.02.08	蜜饯凉果	0.3	—
2.	丙二醇脂肪酸酯	乳化剂	07.02.02	西式糕点	10.0	—
3.	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	甜味剂	11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
4.	亮蓝及其铝色淀	着色剂	09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用亮蓝
5.	柠檬黄及其铝色淀	着色剂	09.03.03	鱼子制品	0.15	仅限使用柠檬黄
6.	日落黄及其铝色淀	着色剂	09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用日落黄
7.	胭脂红及其铝色淀	着色剂	09.03.03	鱼子制品	0.16	仅限使用胭脂红





# 食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置： 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告（2019年第2号）

发布时间：2019-05-29 来源：食品安全标准与监测评估司

分享到



### 2019年 第2号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对弯曲乳杆菌等3种新食品原料、硫酸镁等15种食品相关产品新品种、L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等6种食品添加剂新品种安全性评估材料进行审查并通过。特此公告。

- 附件：1.弯曲乳杆菌等3种新食品原料  
2.硫酸镁等15种食品相关产品新品种  
3.L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等6种食品添加剂新品种

国家卫生健康委  
2019年5月20日

附件1

## 弯曲乳杆菌等3种新食品原料

### 一、弯曲乳杆菌

中文名称	弯曲乳杆菌
拉丁名称	<i>Lactobacillus curvatus</i>
其他需要说明的情况	1.使用范围：发酵肉制品、发酵乳及乳制品，但不包括婴幼儿食品。 2.婴幼儿不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。 3.食品安全指标应当符合我国相关标准。

### 二、明日叶

中文名称	明日叶
英文名称	Ashitaba stem and leaf
基本信息	来源：伞形科、当归属明日叶（拉丁名称： <i>Angelica keiskei</i> ） 食用部位：茎和叶
推荐食用量	鲜品≤50克/天（干品推荐食用量以鲜品折算）
其他需要说明的	1.婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书中应当标注不适宜人群。

情况	2.食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关蔬菜的规定执行。
----	-----------------------------------

### 三、枇杷花

中文名称	枇杷花
英文名称	Loquat flower
基本信息	来源：蔷薇科、枇杷属枇杷（拉丁名称： <i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.） 食用部位：花
生产工艺简述	以枇杷花为原料，经去梗、清洗、烘干等工艺制成
推荐食用量	干品≤8克/天
其他需要说明的情况	1.婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女不宜食用，标签及说明书应当标注不适宜人群。 2.食品安全指标按照我国现行食品安全国家标准中有关干制蔬菜（叶类蔬菜）的规定执行。

附件2

## 硫酸镁等15种食品相关产品新品种

### 一、扩大使用范围的食品接触材料及制品用添加剂

#### （一）硫酸镁

产品名称	中文	硫酸镁
	英文	Magnesium sulfate
CAS号	7487-88-9	
使用范围	塑料：丙烯腈-丁二烯-苯乙烯共聚物（ABS）	
最大使用量/ %	按生产需要适量使用	
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量（QM）/（mg/kg）	—	
备注	—	

#### （二）1,3:2,4-双-O-[(3,4-二甲基苯基)亚甲基]-D-葡糖醇

产品名称	中文	1,3:2,4-双-O-[(3,4-二甲基苯基)亚甲基]-D-葡糖醇
	英文	Bis(3,4-dimethylbenzylidene)sorbitol
CAS号	135861-56-2	
使用范围	塑料：聚1-丁烯（PB-1）	
最大使用量/ %	0.3	
特定迁移限量（SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量（QM）/（mg/kg）	—	



备注	—
----	---

## (三) 芥酸酰胺

产品名称	中文	芥酸酰胺
	英文	Erucamide
CAS号		112-84-5
使用范围		塑料：聚1-丁烯（PB-1）
最大使用量/ %		0.3
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		—
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		—

## (四) 硬脂酸钙

产品名称	中文	硬脂酸钙
	英文	Calcium stearate
CAS号		1592-23-0
使用范围		塑料：聚1-丁烯（PB-1）
最大使用量/ %		0.2
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		—
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		—

## (五) 硬脂酸锌

产品名称	中文	硬脂酸锌
	英文	Zinc stearate
CAS号		557-05-1
使用范围		塑料：聚4-甲基-1-戊烯（PMP）
最大使用量/ (%)		0.04
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		—
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		—
备注		锌元素SML应当符合GB 9685-2016附录C的规定。

## (六) 四[3-(3,5-二叔丁基-4-羟基苯基)丙酸]季戊四醇酯

产品名称	中文	四[3-(3,5-二叔丁基-4-羟基苯基)丙酸]季戊四醇酯
	英文	Pentaerythritol tetra [3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl) propionate]
CAS号		6683-19-8

使用范围	塑料：聚4-甲基-1-戊烯（PMP）
最大使用量/（%）	0.13
特定迁移限量 （SML）/（mg/kg）	—
最大残留量 （QM）/（mg/kg）	—
备注	—

## (七) 三(2,4-二叔丁基苯基)亚磷酸酯

产品名称	中文	三(2,4-二叔丁基苯基)亚磷酸酯
	英文	Tri(2,4-ditertrabutyl phenyl) phosphite ester
CAS号	31570-04-4	
使用范围	塑料：聚4-甲基-1-戊烯（PMP）	
最大使用量/（%）	0.08	
特定迁移限量 （SML）/（mg/kg）	—	
最大残留量 （QM）/（mg/kg）	—	
备注	—	

## (八) 2-丙烯酸丁酯与2-丙烯酸-2-乙基己基酯的聚合物

产品名称	中文	2-丙烯酸丁酯与2-丙烯酸-2-乙基己基酯的聚合物
	英文	2- Propenoic acid, butyl ester, polymer with 2- ethylhexyl 2-propenoate
CAS号	171885-12-4	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/（%）	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 （SML）/（mg/kg）	0.05（2-丙烯酸-2-乙基己基酯）；6（以丙烯酸计）	
最大残留量 （QM）/（mg/kg）	—	
备注	—	

## 二、食品接触材料及制品用添加剂新品种

## (一) N,N'-二(十八酰基)-乙二胺与氮杂环十三烷-2-酮的均聚物和1-异氰酸根合十八碳烷的反应产物

产品名称	中文	N,N'-二(十八酰基)-乙二胺与氮杂环十三烷-2-酮的均聚物和1-异氰酸根合十八碳烷的反应产物
	英文	Octadecanamide, N,N'-1,2-ethanediybis-, reaction products with azacyclotridecan-2-one homopolymer and 1-isocyanatooctadecane
CAS号	338462-62-7	
使用范围	涂料及涂层	

最大使用量/ %	2
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (氮杂环十三烷-2-酮) ; ND (以异氰酸根计, DL=0.01mg/kg)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (以异氰酸根计)
备注	添加了该物质的食品接触用涂料及涂层的使用温度不得超过121℃。

### 三、食品接触材料及制品用树脂新品种

#### (一) 1,4-苯二甲酸与己二酸、1,4-丁二醇和偏苯三甲酸酐的聚合物

产品名称	中文	1,4-苯二甲酸与己二酸、1,4-丁二醇和偏苯三甲酸酐的聚合物
	英文	1,4-Benzenedicarboxylic acid, polymer with hexanedioic acid, 1,4-butanediol and 1,2,4-benzenetricarboxylic acid 1,2-anhydride
CAS号		
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		30
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		7.5 (以1,4-苯二甲酸计) ; 5 (以1,4-丁二醇计) ; 5 (以偏苯三甲酸计)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于8%的食品, 使用温度不得超过121℃。

#### (二) 氯甲基环氧乙烷与4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)和对苯二酚的聚合物

产品名称	中文	氯甲基环氧乙烷与4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)和对苯二酚的聚合物
	英文	Polymer with 2-(chloromethyl)oxirane, 4,4'-methylenebis[2,6-dimethylphenol] and 1,4-benzenediol
CAS号		—
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		90
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)		0.6 (对苯二酚) ; ND (氯甲基环氧乙烷, DL=0.01mg/kg) ; 0.2 [以4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)、4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)与氯甲基环氧乙烷的聚合物(TMBPF-DGE)、TMBPF-DGE·H <sub>2</sub> O和TMBPF-DGE·2H <sub>2</sub> O之和计]; 0.05 (以TMBPF-DGE·HCl、TMBPF-DGE·2HCl和TMBPF-DGE·HCl·H <sub>2</sub> O之和计)
最大残留量 (QM) / (mg/kg)		1 (氯甲基环氧乙烷)
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层

备注	不得用于接触婴幼儿食品与母乳。
----	-----------------

(三) 二甲基乙醇胺部分中和的缩水甘油封端双酚A/环氧氯丙烷共聚物与苯乙烯、甲基丙烯酸甲酯、丙烯酸2-乙基己酯、丙烯酸和甲基丙烯酸酯的反应产物

产品名称	中文	二甲基乙醇胺部分中和的缩水甘油封端双酚A/环氧氯丙烷共聚物与苯乙烯、甲基丙烯酸甲酯、丙烯酸2-乙基己酯、丙烯酸和甲基丙烯酸酯的反应产物
	英文	Poly(bisphenol A-co-epichlorohydrine) glycidyl end-capped, reaction products with styrene, methyl methacrylate, 2-ethylhexyl acrylate, acrylic acid, and methacrylic acid, partially neutralized with dimethyl ethanol amine
CAS号	—	
使用范围	涂料及涂层	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	6 (以甲基丙烯酸计); 0.05 (丙烯酸2-乙基己酯); ND (环氧氯丙烷, DL=0.01 mg/kg); 0.6 (双酚A)	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (环氧氯丙烷)	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触脂肪性食品、乙醇含量超过15%的食品、婴幼儿食品与母乳。	

(四) 1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、1,2-乙二醇和己二酸的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、1,2-乙二醇和己二酸的聚合物
	英文	1,3-benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,4-butanediol, 1,2-ethanediol and hexanedioic acid
CAS号	72229-82-4	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	50	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以1,4-苯二甲酸计); 5 (以1,4-丁二醇计); 30 (以乙二醇计)	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于8%的食品, 使用温度不得超过121℃。	

(五) 5-异氰酸根合-1-(异氰酸根合甲基)-1,3,3-三甲基环己烷的均聚物与2,2-二甲基-1,3-丙二醇、二甘醇、1,4-二(羟甲基)环己烷、1,3-苯二甲酸、氢化二聚C18不饱和脂肪酸和ε-己内酰胺的反应产物

--	--	--

产品名称	中文	5-异氰酸根合-1-(异氰酸根合甲基)-1,3,3-三甲基环己烷的均聚物与2,2-二甲基-1,3-丙二醇、二甘醇、1,4-二(羟甲基)环己烷、1,3-苯二甲酸、氢化二聚C <sub>18</sub> 不饱和脂肪酸和ε-己内酰胺的反应产物
	英文	Poly(isophorone diisocyanate) reaction products with 2,2-dimethyl-1,3-propanediol, diethylene glycol, 1,4-cyclohexanedimethanol, isophthalic acid, fatty acids, C <sub>18</sub> -unsaturated, dimers, hydrogenated and caprolactam
CAS号	—	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	70	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以1,3-苯二甲酸计) ; 0.05 (2,2-二甲基-1,3-丙二醇) ; 30 (以乙二醇计) ; 15 (以己内酰胺计) ; ND (以异氰酸根计, DL=0.01 mg/kg)	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	1 (以异氰酸根计)	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于8%的食品、婴幼儿食品与母乳, 使用温度不得超过121℃。	

(六) 1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,3-二氢-1,3-二氧化-5-异苯并呋喃羧酸、己二酸、2-甲基-1,3-丙二醇和2,2'-氧双[乙醇]的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,3-二氢-1,3-二氧化-5-异苯并呋喃羧酸、己二酸、2-甲基-1,3-丙二醇和2,2'-氧双[乙醇]的聚合物
	英文	1,3-benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,3-dihydro-1,3-dioxo-5-isobenzofurancarboxylic acid, hexanedioic acid, 2-methyl-1,3-propanediol and 2,2'-oxybis[ethanol]
CAS号	1013326-79-8	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	18.5	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	5 (以1,3-苯二甲酸计) ; 7.5 (以1,4-苯二甲酸计) ; 5 (以偏苯三甲酸计) ; 5 (2-甲基-1,3-丙二醇) ; 30 (以乙二醇计)	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—	

备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于8%的食品、婴幼儿食品与母乳，使用温度不得超过121℃。
----	--

附件3

## L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸等6种 食品添加剂新品种

### 一、食品用香料新品种

名称：L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸

英文名称：Glutamyl-valyl-glycine

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB 2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

（二）质量规格要求

#### 1 范围

本标准适用于通过化学合成制得的食品添加剂L-γ-谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸。

#### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

### 二、食品添加剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	二氧化硅	抗结剂	13.05	其他特殊膳食用食品（仅限1~10岁特殊医学用途配方食品）	10	—
2	β-环状糊精	其他	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	—
3	硫磺	防腐剂	12.09.01	香辛料及粉（仅限八角）	0.15	以二氧化硫残留量计

### 三、食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	半乳甘露聚糖	营养强化剂	13.03	特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）	≤120 g/kg	—
2	富硒酵母	营养强化剂	13.03	特殊医学用途配方食品（13.01中涉及品种除外）	符合GB 29922《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》中关于硒的规定。	—

相关链接：解读《关于弯曲乳杆菌等24种“三新食品”的公告》（2019年第2号）



# 食品安全标准与监测评估司

主站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

## 关于可溶性大豆多糖等19种“三新食品”的公告

发布时间: 2019-07-22 来源: 食品安全标准与监测评估司



2019年第4号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对可溶性大豆多糖等11种食品添加剂新品种、乙酸钠等8种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件: 1.可溶性大豆多糖等11种食品添加剂新品种  
2.乙酸钠等8种食品相关产品新品种

国家卫生健康委  
2019年7月11日

附件1

### 可溶性大豆多糖等11种食品添加剂新品种

#### 一、食品添加剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
1	可溶性大豆多糖	抗结剂	06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0g/kg	—
2	焦糖色(加氨生产)	着色剂	15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	—
3	焦糖色(普通法)	着色剂	15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	—
4	聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂	05.04	装饰糖果(如工艺造型, 或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁(仅限巧克力涂层)	5.0 g/kg	—
5	辣椒红	着色剂	04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要 适量使用	—
			12.09.02	香辛料油		
6	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	按生产需要 适量使用	—
			08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)		
			08.03.01.02	酱卤肉类		
			12.09.02	香辛料油		
	维生素E( <i>dl</i> - $\alpha$ -生		02.02	水油状脂肪乳化制品		

7	育酚, <i>d-α</i> -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.5g/kg	—
---	--------------------------------	------	-------	-------------------------------------	---------	---

## 二、食品工业用加工助剂扩大使用范围

序号	中文名称	英文名称	功能	使用范围
1	甲酸钠	sodium formate	发酵用营养物质	发酵工艺
2	丙酸及其钠盐、钙盐	propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	发酵用营养物质	酵母的生产工艺, 残留量≤0.1 g/kg

## 三、食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1	低聚半乳糖(乳清滤出液来源)	营养强化剂	01.03.02	调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	不超过64.5 g/kg	—

## 四、食品工业用酶制剂新品种

序号	名称	来源	供体
1	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>	—

葡糖氧化酶的质量规格要求应当符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》(GB 1886.174)的规定。

附件2

## 乙酸钠等8种食品相关产品新品种

### 一、食品接触材料及制品用添加剂扩大使用范围

#### (一) 乙酸钠

产品名称	中文	乙酸钠
	英文	Sodium acetate
CAS号	127-09-3	
使用范围	塑料: 乙烯-乙烯醇共聚物 (EVOH)	
最大使用量/ %	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 (SML) / (mg/kg)	—	
最大残留量 (QM) / (mg/kg)	—	
备注	—	

#### (二) 磷酸

产品名称	中文	磷酸
	英文	Phosphoric acid
CAS号	7664-38-2	
	塑料: 乙烯-乙烯醇共聚物	



使用范围	( EVOH )
最大使用量/ %	按生产需要适量使用
特定迁移限量 ( SML ) / ( mg/kg )	—
最大残留量 ( QM ) / ( mg/kg )	—
备注	—

## (三) 磷酸二氢钾

产品名称	中文	磷酸二氢钾
	英文	Potassium dihydrogen phosphate
CAS号	7778-77-0	
使用范围	塑料：乙烯-乙烯醇共聚物 ( EVOH )	
最大使用量/ %	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 ( SML ) / ( mg/kg )	—	
最大残留量 ( QM ) / ( mg/kg )	—	
备注	—	

## 二、食品接触材料及制品用添加剂新品种

## (一) 4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)与氯甲基环氧乙烷的聚合物

产品名称	中文	4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)与氯甲基环氧乙烷的聚合物
	英文	Oxirane, (chloromethyl)-, polymer with 4,4'-methylenebis[2,6-dimethylphenol]
CAS号	113693-69-9	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 ( SML ) / ( mg/kg )	0.2[以4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)、4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)与氯甲基环氧乙烷的聚合物(TMBPF-DGE)、TMBPF-DGE·H <sub>2</sub> O和TMBPF-DGE·2H <sub>2</sub> O之和计]；0.05(以TMBPF-DGE·HCl、TMBPF-DGE·2HCl和TMBPF-DGE·HCl·H <sub>2</sub> O之和计)	
最大残留量 ( QM ) / ( mg/kg )	—	
备注	添加了该物质的食品接触用涂料及涂层不得用于接触婴幼儿食品与母乳	

## 三、食品接触材料及制品用树脂新品种

## (一) 甲醛与2-甲基苯酚、3-甲基苯酚和4-甲基苯酚的聚合物的丁基醚

产品名称	中文	甲醛与2-甲基苯酚、3-甲基苯酚和4-甲基苯酚的聚合物的丁基醚
	英文	Formaldehyde, polymer with 2-methylphenol, 3-methylphenol, 4-methylphenol, butyl ether
CAS号		298689-79-9
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		5
特定迁移限量 (SML) / ( mg/kg )		15 ( 以甲醛计 )
最大残留量 (QM) / ( mg/kg )		—
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层使用温度不得超过121℃

## (二) 氯乙烯-乙酸乙烯-马来酸三元共聚物

产品名称	中文	氯乙烯-乙酸乙烯-马来酸三元共聚物
	英文	Vinyl chloride- vinyl acetate- maleic acid terpolymer
CAS号		9005-09-8
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		4.5
特定迁移限量 (SML) / ( mg/kg )		ND ( 氯乙烯, DL=0.01mg/kg ) ; 12 ( 乙酸乙烯酯 ) ; 30 ( 以马来酸计 )
最大残留量 (QM) / ( mg/kg )		1 ( 氯乙烯 )
备注		—

## (三) 1,4-环己二甲醇与3-羟甲基丙烷、2,2-二甲基-1,3-丙二醇、己二酸、1,3-苯二甲酸和马来酸酐的共聚物

产品名称	中文	1,4-环己二甲醇与3-羟甲基丙烷、2,2-二甲基-1,3-丙二醇、己二酸、1,3-苯二甲酸和马来酸酐的共聚物
	英文	1,4-cyclohexanedimethanol polymer with trimethylol propane, neopentyl glycol, adipic acid, isophthalic acid and maleic anhydride
CAS号		—
使用范围		涂料及涂层

最大使用量/ %	65
特定迁移限量 (SML) / ( mg/kg )	6 ( 3-羟甲基丙烷 ) ; 5 ( 以1,3-苯二甲酸计 ) ; 0.05 ( 2,2-二甲基-1,3-丙二醇 ) ; 30 ( 以马来酸计 )
最大残留量 (QM) / ( mg/kg )	—
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层仅用于接触乙醇含量不超过8%的食品, 使用温度不得超过121°C

(四) 4,4'-异亚丙基苯酚与甲醛的聚合物

产品名称	中文	4,4'-异亚丙基苯酚与甲醛的聚合物
	英文	Formaldehyde, polymer with 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol]
CAS号	25085-75-0	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/ %	10	
特定迁移限量 (SML) / ( mg/kg )	15 ( 以甲醛计 ) ; 0.6 ( 4,4'-异亚丙基苯酚 )	
最大残留量 (QM) / ( mg/kg )	—	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触婴幼儿食品与母乳	

相关链接: [解读《关于可溶性大豆多糖等19种“三新食品”公告》\(2019年第4号\)](#)

分享到 

委机关

地方部门

直属和联系单位



联系方式 | 网站地图

地址: 北京市西城区西直门外南路1号 邮编: 100044 电话: 010-68792114

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有, 不得非法镜像. ICP备案编号: 京ICP备11020874

技术支持: 国家卫生健康委员会统计信息中心



# 食品安全标准与监测评估司

[主站首页](#)[首页](#)[最新信息](#)[政策文件](#)[工作动态](#)[关于我们](#)[图片集锦](#)[专题专栏](#)

## 动态

### 解读《关于可溶性大豆多糖等19种“三新食品”公告》 (2019年第4号)

发布时间：2019-07-22 来源：食品安全标准与监测评估司

#### 一、食品添加剂新品种

##### (一) 可溶性大豆多糖

1. 背景资料。可溶性大豆多糖作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于大米制品、小麦粉制品、淀粉制品、方便米面制品、冷冻米面制品等食品类别，本次申请其使用范围扩大到生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（食品类别06.03.02.01）。日本厚生劳动省允许其作为食品或食品添加剂使用。

2. 工艺必要性。该物质作为抗结剂用于生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）（食品类别06.03.02.01），防止产品黏连。其质量规格执行《可溶性大豆多糖》(LS/T 3301)。

##### (二) 焦糖色（加氨生产）

1. 背景资料。焦糖色（加氨生产）作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)，允许用于白兰地、威士忌、朗姆酒、配制酒、调香葡萄酒、黄酒、啤酒和麦芽饮料等食品类别。本次申请用于其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）（食品类别15.01.07）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为着色剂用于酒类。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不超过200 mg/kg bw。

2. 工艺必要性。该物质作为着色剂用于其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）（食品类别15.01.07），调节产品色泽。其质量规格执行《食品添加剂 焦糖色》（GB 1886.64）。

### （三）焦糖色（普通法）

1. 背景资料。焦糖色（普通法）作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于白兰地、威士忌、朗姆酒、配制酒、调香葡萄酒、黄酒、啤酒和麦芽饮料等食品类别。本次申请用于其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）（食品类别15.01.07）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为着色剂用于酒类。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为不需要限定。

2. 工艺必要性。该物质作为着色剂用于其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）（食品类别15.01.07），调节产品色泽。其质量规格执行《食品添加剂 焦糖色》（GB 1886.64）。

### （四）聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）

1. 背景资料。聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于可可制品、巧克力和巧克力制品，包括代可可脂巧克力及制品、糖果和巧克力制品包衣等食品类别。本次申请用于装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁（仅限巧克力涂层）（食品类别05.04）。国际食品法典委员会、欧盟委员会等允许其作为乳化剂用于装饰糖果、顶饰或可可和巧克力制品。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为7.5 mg/kg bw。

2. 工艺必要性。该物质作为乳化剂用于装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁（仅限巧克力涂层）（食品类别05.04），改善巧克力涂层的涂布性。其质量规格执行《食品添加剂 聚甘油蓖麻醇酸酯（PGPR）》（GB 1886.95）。

### （五）辣椒红

1. 背景资料。辣椒红作为食品添加剂，已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于腌渍的蔬菜、方便米面制品、糕点、饼干等食品类别，本次申请其使用范围扩大到新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）（食品类别04.04.01.05）和香辛料油（食品类别12.09.02）。日本厚生劳动省允许其作为食品添加剂使用。

2. 工艺必要性。该物质作为着色剂用于新型豆制品（大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等）（食品类别04.04.01.05）和香辛料油（食品类别12.09.02），改善产品色泽。其质量规格执行《食品添加剂 辣椒红》（GB 1886.34）。

### （六）辣椒油树脂

1. 背景资料。辣椒油树脂作为食品添加剂，已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、复合调味料等食品类别，本次申请其使用范围扩大到调理肉制品（生肉添加调味料）（食品类别08.02.01）、腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）（食品类别08.02.02）、酱卤肉类（食品类别08.03.01.02）和香辛料油（食品类别12.09.02）。欧盟委员会、日本厚生劳动省等允许其作为食品添加剂使用。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要限定。

2. 工艺必要性。该物质作为增味剂、着色剂用于调理肉制品（生肉添加调味料）（食品类别08.02.01）、腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠）（食品类别08.02.02）、酱卤肉类（食品类别08.03.01.02）和香辛料油（食品类别12.09.02），改善产品的口感和色泽。其质量规格执行《食品添加剂 辣椒油树脂》（GB 28314）。

（七）维生素E（dl- $\alpha$ -生育酚，d- $\alpha$ -生育酚，混合生育酚浓缩物）

1. 背景资料。维生素E作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于基本不含水的脂肪和油、油炸面制品等食品类别。本次申请其使用范围扩大到水油状脂肪乳化制品（食品类别02.02）和02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品（食品类别02.03）。国际食品法典委员会、欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为抗氧化剂用于脂肪和油及其制品。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不超过2 mg/kg bw。

2. 工艺必要性。该物质作为抗氧化剂用于水油状脂肪乳化制品（食品类别02.02）和02.02类以外的脂肪乳化制品，包括混合的和（或）调味的脂肪乳化制品（食品类别02.03），延缓油脂氧化。其质量规格执行《食品添加剂 维生素E》（GB 1886.233）。

#### （八）甲酸钠

1. 背景资料。甲酸钠作为食品用香料已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），本次申请其扩大使用范围，作为发酵用营养物质用于发酵工艺。澳大利亚和新西兰食品标准局、美国食品药品监督管理局等允许其作为加工助剂用于食品。根据联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量为3 mg/kg bw。

2. 工艺必要性。该物质作为发酵用营养物质用于发酵工艺，促进微生物繁殖。

#### （九）丙酸及其钠盐、钙盐

1. 背景资料。丙酸及其钠盐、钙盐作为食品添加剂已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760），允许用于面包、糕点等食品类别，本次申请作为食品工业用加工助剂用于酵母的生产工艺。国际食品法典委员会、欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、澳大利亚和新西兰食品标准局等允许其作为食品添加剂或食品工业用加工助剂用于食品。联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会评估结果，该物质的每日允许摄入量不需要

限定。

2. 工艺必要性。该物质作为食品工业用加工助剂用于酵母的生产，用于改善酵母使用在含有丙酸及其钠盐、钙盐等食品发酵过程中的适应性。其质量规格执行《食品添加剂 丙酸》（GB 1886.210）、《食品添加剂 丙酸钙》（GB 25548）或《食品添加剂 丙酸钠》（GB 25549）。

#### （十）低聚半乳糖（乳清滤出液来源）

1. 背景资料。低聚半乳糖（乳清滤出液来源）于2017年第8号公告批准作为食品营养强化剂新品种，允许用于婴幼儿配方食品、婴幼儿谷类辅助食品等食品类别，本次申请其使用范围扩大到调制乳粉（仅限儿童用乳粉）（食品类别01.03.02）。欧盟委员会、澳大利亚和新西兰食品标准局等批准其作为食品营养强化剂用于儿童用乳粉。

2. 工艺必要性。该物质作为食品营养强化剂用于调制乳粉（仅限儿童用乳粉）（食品类别01.03.02），增加产品中低聚糖含量。其质量规格按照2017年第8号公告执行。

#### （十一）葡糖氧化酶

1. 背景资料。产黄青霉（*Penicillium chrysogenum*）来源的葡糖氧化酶申请用为食品工业用酶制剂新品种。欧盟委员会、美国食品药品监督管理局、日本厚生劳动省等允许该来源的葡糖氧化酶作为食品工业用酶制剂使用。

2. 工艺必要性。该物质作为食品工业用酶制剂，除去食品中残余的葡萄糖，防止由美拉德反应导致的非酶褐变。其质量规格应执行《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.174）。

## 二、食品相关产品新品种

### （一）乙酸钠

1. 背景资料。该物质为白色结晶粉末或块状，无臭，易溶于水。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）批准其作为食品添加剂使用；《食品安全国家标准 食品接



触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）批准其作为添加剂用于聚对苯二甲酸乙二醇酯（PET）塑料、涂料、油墨、粘合剂和纸中。本次申请将其使用范围扩大至乙烯-乙烯醇共聚物（EVOH）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许该物质用于食品接触用EVOH塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质用于EVOH塑料中，用于增加 EVOH 和粘合剂之间的粘合强度。

## （二）磷酸

1. 背景资料。该物质为白色固体或黏稠液体，易溶于水。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）批准其作为食品添加剂使用；《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）批准其作为添加剂用于聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）等多种塑料，涂料，油墨，粘合剂和纸中。本次申请将其使用范围扩大至乙烯-乙烯醇共聚物（EVOH）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许该物质用于食品接触用EVOH塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质用于EVOH塑料，可防止EVOH塑料在加工过程中泛黄。

## （三）磷酸二氢钾

1. 背景资料。该物质是磷酸的一种酸式盐，常温下为白色晶状粉末或颗粒，溶于水，不溶于乙醇。《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）批准其作为食品添加剂使用；《食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准》（GB 9685-2016）批准其作为添加剂用于聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）等多种塑料、涂料、油墨、粘合剂和纸中。本次申请将其使用范围扩大至乙烯-乙烯醇共聚物（EVOH）塑料。美国食品药品监督管理局和欧盟委员会均允许该物质用于食品接触用EVOH塑料材料及制品。

2. 工艺必要性。该物质添加到EVOH中，用于增加 EVOH 和粘合剂之间的粘合强度。

#### (四) 4,4'-亚甲基双(2,6-二甲基酚)与氯甲基环氧乙烷的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用添加剂,常温下为液态,溶于水。美国食品药品监督管理局与荷兰卫生、福利和体育部均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质作为添加剂使用在涂料中,有利于形成光滑涂面,改善涂料的弹性。

#### (五) 甲醛与2-甲基苯酚、3-甲基苯酚和4-甲基苯酚的聚合物的丁基醚

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂,不溶于水,可溶于醇类、酯类和酮类。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质用在涂料中,与环氧树脂结合,有良好的附着力、硬度和柔韧性。

#### (六) 氯乙烯-乙酸乙烯-马来酸三元共聚物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂,不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质用在涂料中,可以改善涂料性能,增强涂料的附着力、柔韧性、硬度和耐化学性。

#### (七) 1,4-环己二甲醇与3-羟甲基丙烷、2,2-二甲基-1,3-丙二醇、己二酸、1,3-苯二甲酸和马来酸酐的共聚物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂,不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许该物质用于食品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质作为涂料的主要成膜物质,可以提高涂层的耐化学性。

#### (八) 4,4'-异亚丙基苯酚与甲醛的聚合物

1. 背景资料。该物质是一种食品接触材料及制品用基础树脂,不溶于水。美国食品药品监督管理局和欧洲委员会均允许该物质用于食

品接触用涂料及涂层。

2. 工艺必要性。该物质是一种酚醛树脂，可以提高涂层的柔韧性和耐化学性。

**相关链接：[关于可溶性大豆多糖等19种“三新食品”的公告](#)**

分享到

中华人民共和国国家卫生健康委员会 版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874  
技术支持：国家卫生健康委员会统计信息中心

---

## 食品安全标准与监测评估司

本站首页

首页

最新信息

政策文件

工作动态

关于我们

图片集锦

专题专栏

### 通知公告

## 关于葡萄糖淀粉酶等28种“三新食品”的公告（2019年第6号）

发布时间：2019-12-13 来源：食品安全标准与监测评估司

2019年 第6号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对葡萄糖淀粉酶等11种食品添加剂新品种、聚环辛烯等17种食品相关产品新品种的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件：

## 附件 1

# 葡糖淀粉酶等 11 种食品添加剂新品种

## 一、食品工业用酶制剂新品种

序号	酶	来源	供体
1	葡糖淀粉酶 Glucoamylase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>

葡糖淀粉酶的质量规格要求应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》（GB 1886.17）的规定。

## 二、食品用香料新品种

(一) (1R,2S,5R)-N-(4-甲氧苯基)-5-甲基-2-(1-甲基乙基)环己基甲酰胺

英文名称：(1R,2S,5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexanecarboxamide

功能分类：食品用香料

用量及使用范围：配制成食品用香精用于各类食品（GB 2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

质量规格要求：

### 1 范围

本质量规格适用于以(1R,3R,4S)-对-薄荷烷基-3-甲酸、三氯化磷和对-茴香胺等为原料，经化学反应制得的食物添加剂(1R,2S,5R)-N-(4-甲氧苯基)-5-甲基-2-(1-甲基乙基)环己基甲酰胺。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

### 3 技术要求

#### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

#### 3.2 理化指标

(검사법 생략)

(二) 2-(4-甲基苯氧基)-N-(1H-吡唑-3-基)-N-(噻吩-2-基甲基)乙酰胺

英文名称: 2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl) acetamide

功能分类: 食品用香料

用量及使用范围: 配制成食品用香精用于各类食品 (GB 2760-2014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

质量规格要求:

### 1 范围

本质量规格适用于以1H-吡唑-3-胺、噻吩-2-甲醛和2-(4-甲基苯氧基)乙酸乙酯为起始原料合成制得的食物添加剂 2-(4-甲基苯氧基)-N-(1H-吡唑-3-基)-N-(噻吩-2-基甲基)乙酰胺。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

### 三、食品营养强化剂新品种

中文名称：维生素 K<sub>2</sub>（合成法）

英文名称：Vitamin K<sub>2</sub> (Synthesis method)

功能分类：食品营养强化剂

用量及使用范围：

食品分类号	食品名称	使用量	备注
01.03.02	调制乳粉（仅限儿童用乳粉）	420 µg/kg~750 µg/kg	—
	调制乳粉（仅限孕产妇用乳粉）	340 µg/kg~680 µg/kg	—

质量规格要求：

#### 1 范围

本质量规格要求适用于以维生素 K<sub>3</sub>、法尼醇和香叶醇为原料，合成制得的食品营养强化剂维生素 K<sub>2</sub>（合成法）。

#### 2 分子式、结构式和相对分子质量

(생략)

#### 3 技术要求

##### 3.1 感官要求

(검사법 생략)

##### 3.2 理化指标

(검사법 생략)



#### 四、食品添加剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1	丙酸钙	防腐剂	08.02.01	调理肉制品（生肉添加调料）	3.0	以丙酸计
			08.03.02	熏、烧、烤肉类		
2	红曲黄色素	着色剂	12.10.01.02	鸡精、鸡粉	按生产需要 适量使用	—
3	焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	15.01.07	其他蒸馏酒（仅限龙舌兰酒）	1.0 g/L	—
4	$\epsilon$ -聚赖氨酸盐 酸盐	防腐剂	10.02.01	卤蛋	0.5	—
5	辣椒红	着色剂	04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要 适量使用	—
			09.04	熟制水产品（可直接食用）		

6	硬脂酰乳酸钠	乳化剂、 稳定剂	02.05	其他油脂或油脂制品（仅限粉末油脂）	2.0	—
7	植物炭黑	着色剂	04.04.01.02	豆干类	按生产需要 适量使用	—
			04.05.02	加工坚果与籽类		

## 附件 2

# 聚环辛烯等 17 种食品相关产品新品种

## 一、食品接触材料及制品用添加剂新品种

### (一) 聚环辛烯

产品名称	中文	聚环辛烯
	英文	Polycyclooctene
CAS 号	25267-51-0	
使用范围	塑料：乙烯-乙烯醇共聚物（EVOH）	
最大使用量/%	8	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	0.05（环辛烯）	
最大残留量(QM) /(mg/kg)	—	
备注	添加了该物质的 EVOH 用于多层食品接触材料及制品的非食品接触层，厚度不得超过 100 μm，使用温度不得超过 100℃，不得用于接触婴幼儿食品和母乳	

## (二) 甲醛与 3-甲基苯酚的聚合物的丁醚

产品名称	中文	甲醛与 3-甲基苯酚的聚合物的丁醚
	英文	Formaldehyde, polymer with 3-methylphenol, butyl ether
CAS 号	61991-38-6	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	12 (以涂膜干重计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	15 (以甲醛计)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	添加了该物质的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 50% 的食品；使用温度不得超过 127°C	

(三) 丙烯酰胺与二烯丙基二甲基氯化铵、衣康酸和丙烯酸  
的共聚物

产品名称	中文	丙烯酰胺与二烯丙基二甲基氯化铵、衣康酸和丙烯酸的共聚物
	英文	Copolymers of acrylamide, diallyldimethylammonium chloride, itaconic acid and propenoic acid
CAS 号		1802295-96-0
使用范围		纸和纸板
最大使用量/%		1.5 (以成品纸干重计)
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		ND (丙烯酰胺, DL=0.01mg/kg); 6 (以丙烯酸计)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		添加了该物质的食品接触用纸和纸板材料及制品不得用于接触婴幼儿食品和母乳

(四) 丙烯酸和丙烯酸丁酯的聚合物与 *N,N*-二乙基乙胺的化合物

产品名称	中文	丙烯酸和丙烯酸丁酯的聚合物与 <i>N,N</i> -二乙基乙胺的化合物
	英文	Propenoic acid, polymer with butyl propenoate, compd. with <i>N,N</i> -diethylethanamine
CAS 号		27306-98-5
最大使用量/%		1 (以涂料配方计)
使用范围		涂料及涂层
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		6 (以丙烯酸计)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		—

(五) 三聚氰胺与甲醛的聚合物的异丁基化醚

产品名称	中文	三聚氰胺与甲醛的聚合物的异丁基化醚
	英文	Melamine, polymer with formaldehyde, isobutylated
CAS 号	68002-21-1	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	6 (以涂料配方计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	15 (以甲醛计); 2.5 (三聚氰胺)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	用于生产婴幼儿专用食品接触材料及制品时, 三聚氰胺的 SML 为 1mg/kg	

(六) 1,3-二氢-1,3-二氧代-5-异苯并呋喃羧酸与 2-乙基-2-(羟甲基)-1,3-丙二醇、1,2-丙二醇和 1,2,3-丙三醇的聚合物

产品名称	中文	1,3-二氢-1,3-二氧代-5-异苯并呋喃羧酸与 2-乙基-2-(羟甲基)-1,3-丙二醇、1,2-丙二醇和 1,2,3-丙三醇的聚合物；偏苯三甲酸酐与三羟甲基丙烷、1,2-丙二醇和 1,2,3-丙三醇的聚合物
	英文	5-Isobenzofurancarboxylic acid, 1,3-dihydro-1,3-dioxo-, polymer with 2-ethyl-2-(hydroxymethyl)-1,3-propanediol, 1,2-propanediol and 1,2,3-propanetriol
CAS 号	384330-10-3	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	5 (以偏苯三甲酸计); 6 (三羟甲基丙烷)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	添加了该物质的涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8%的食品	



(七) 2-羟基-苯甲酸与甲醛和 2,4-二氨基-6-苯基-1,3,5-三嗪的乙基化甲基化聚合物

产品名称	中文	2-羟基-苯甲酸与甲醛和 2,4-二氨基-6-苯基-1,3,5-三嗪的乙基化甲基化聚合物
	英文	Benzoic acid, 2-hydroxy-, polymer with formaldehyde and 2,4-diamino-6-phenyl-1,3,5-triazine, ethylated methylated
CAS 号		196823-49-1
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/%		按生产需要适量使用
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		15 (以甲醛计); 5 (2,4-二氨基-6-苯基-1,3,5-三嗪)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		添加了该物质的涂料及涂层不得用于接触乙醇含量高于 8% 的食品

## 二、食品接触材料及制品用添加剂扩大使用范围

### (一) 微晶石蜡和烃蜡

产品名称	中文	微晶石蜡和烃蜡
	英文	Microcrystalline wax and hydrocarbon wax
CAS 号	63231-60-7	
使用范围	塑料：聚苯乙烯（PS）	
最大使用量/%	0.5	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	—	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	添加了该物质的食品接触用塑料材料及制品不得用于接触乙醇含量超过 50% 的食品；仅用于室温灌装并在室温长期贮存（包括温度不超过 70℃，时间不超过 2h 或温度不超过 100℃，时间不超过 15min 条件下的热灌装及巴氏消毒）。该物质平均分子量不小于 500 Dw，100℃ 时粘度不低于 11mm <sup>2</sup> /s；碳原子数低于 25 的矿物烃类含量不超过 5%（以质量分数计）	

(二) C<sub>14</sub>-C<sub>18</sub> 和 C<sub>16</sub>-C<sub>18</sub>-不饱和脂肪酸

产品名称	中文	C <sub>14</sub> -C <sub>18</sub> 和 C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> -不饱和脂肪酸
	英文	Fatty acids, C <sub>14</sub> -C <sub>18</sub> and C <sub>16</sub> -C <sub>18</sub> -unsatd
CAS 号	67701-06-8	
使用范围	塑料：丙烯腈-丁二烯-苯乙烯（ABS）	
最大使用量/%	按生产需要适量使用	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	—	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	—	

### 三、食品接触材料及制品用树脂新品种

#### (一) 甲醛与苯酚、对叔丁基苯酚和正丁醇的聚合物

产品名称	中文	甲醛与苯酚、对叔丁基苯酚和正丁醇的聚合物
	英文	Formaldehyde, phenol and p-tert-butylphenol polymer with n-butanol
CAS 号	2215936-67-5	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	9.5 (以涂料配方计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	15 (以甲醛计); 3.0 (游离酚, 以苯酚计); 0.05 (对叔丁基苯酚)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	—	

(二) 甲醛与正丁醇和苯酚的反应产物

产品名称	中文	甲醛与正丁醇和苯酚的反应产物
	英文	Formaldehyde, reaction products with butyl alcohol and phenol
CAS 号	96446-41-2	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	10.8 (以涂料配方计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	15 (以甲醛计); 3.0 (游离酚, 以苯酚计)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层使用温度不得超过 121℃	

(三) 1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、丙二醇和己二酸的共聚物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,4-丁二醇、丙二醇和己二酸的共聚物
	英文	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,4-butanediol, propane-1,2-diol and hexanedioic acid
CAS 号		95505-95-6
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/%		60 (以涂膜干重计)
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 5 (以 1,4-丁二醇计)
最大残留量 (QM)/(mg/kg)		—
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触乙醇含量超过 20% 的食品, 使用温度不得超过 121℃

(四) 1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、癸二酸、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和 1,2-乙二醇的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、癸二酸、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和1,2-乙二醇的聚合物
	英文	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, decanedioic acid, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,2-ethanediol
CAS 号		26353-05-9
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/%		85 (以涂膜干重计)
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 0.05 (2,2-二甲基-1,3-丙二醇); 30 (以乙二醇计)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层使用温度不得超过 127℃。该物质中 2,2-二甲基-1,3-丙二醇的含量不得超过 30% (以质量分数计)

(五) 1,3-苯二甲酸与 1,4-苯二甲酸、1,4-环己烷二甲醇、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和 1,2-乙二醇的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与1,4-苯二甲酸、1,4-环己烷二甲醇、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和1,2-乙二醇的聚合物
	英文	1,3-benzenedicarboxylic acid, polymer with 1,4-benzenedicarboxylic acid, 1,4-cyclohexanedimethanol, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,2-ethanediol
CAS 号		61960-52-9
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/ %		35 (以涂膜干重计)
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 0.05 (2,2-二甲基-1,3-丙二醇); 30 (以乙二醇计)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层的使用温度不得高于 130℃。该物质中 2,2-二甲基-1,3-丙二醇的含量不得超过 30% (以质量分数计)



(六) 1,3-苯二甲酸与癸二酸、1,4-苯二甲酸-1,4-二甲酯、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和 1,2-乙二醇的聚合物

产品名称	中文	1,3-苯二甲酸与癸二酸、1,4-苯二甲酸-1,4-二甲酯、2,2-二甲基-1,3-丙二醇和1,2-乙二醇的聚合物
	英文	1,3-Benzenedicarboxylic acid, polymer with decanedioic acid, 1,4-dimethyl-1,4-benzenedicarboxylate, 2,2-dimethyl-1,3-propanediol and 1,2-ethanediol
CAS 号	61412-73-5	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	85 (以涂膜干重计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	5 (以 1,3-苯二甲酸计); 7.5 (以 1,4-苯二甲酸计); 0.05 (2,2-二甲基-1,3-丙二醇); 30 (以乙二醇计)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层的使用温度不得超过 127℃。该物质中 2,2-二甲基-1,3-丙二醇的含量不得超过 30% (以质量分数计)	

(七) 甲醛与三混甲酚的聚合物

产 品 名 称	中文	甲醛与三混甲酚的聚合物
	英文	Formaldehyde, polymer with methylphenol
CAS 号	9016-83-5	
使用范围	涂料及涂层	
最大使用量/%	19 (以涂料配方计)	
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)	15 (以甲醛计); 3.0 (游离酚, 以苯酚计)	
最大残留量(QM) / (mg/kg)	—	
备注	—	

(八) 甲醛与 4,4'-(1-甲基亚乙基)双[苯酚]、3-甲基苯酚和 4-甲基苯酚聚合物的丁基醚

产品名称	中文	甲醛与 4,4'-(1-甲基亚乙基)双[苯酚]、3-甲基苯酚和 4-甲基苯酚聚合物的丁基醚
	英文	Formaldehyde, polymer with 4,4'-(1-methylethylidene)bis[phenol], 3-methylphenol and 4-methylphenol, butylated
CAS 号		335637-88-2
使用范围		涂料及涂层
最大使用量/%		按生产需要适量使用
特定迁移限量 (SML)/(mg/kg)		15 (以甲醛计); 0.6 (双酚 A)
最大残留量(QM) / (mg/kg)		—
备注		以该物质为原料生产的食品接触用涂料及涂层不得用于接触婴幼儿食品和母乳



# **Regulation for Contaminants & Residues**



# 中华人民共和国国家标准

GB 2761—2017

---

## 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

2017-03-17 发布

2017-09-17 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

本标准与 GB 2761—2011 相比,主要变化如下:

- 修改了应用原则;
- 增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素 A 限量要求;
- 增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求;
- 删除了表 1 中酿造酱后括号注解;
- 更新了检验方法标准号;
- 修改了附录 A。

# 食品安全国家标准

## 食品中真菌毒素限量

### 1 范围

本标准规定了食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>、黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素 A 及玉米赤霉烯酮的限量指标。

### 2 术语和定义

#### 2.1 真菌毒素

真菌在生长繁殖过程中产生的次生有毒代谢产物。

#### 2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注 1: 非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注 2: 用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按 100% 计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

#### 2.3 限量

真菌毒素在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

### 3 应用原则

3.1 无论是否制定真菌毒素限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中真菌毒素的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的真菌毒素,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录 A)用于界定真菌毒素限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种真菌毒素限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中真菌毒素限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

### 4 指标要求

#### 4.1 黄曲霉毒素 B<sub>1</sub>

4.1.1 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量指标见表 1。

表 1 食品中黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品	
玉米、玉米面(渣、片)及玉米制品	20
稻谷 <sup>a</sup> 、糙米、大米	10
小麦、大麦、其他谷物	5.0
小麦粉、麦片、其他去壳谷物	5.0
豆类及其制品	
发酵豆制品	5.0
坚果及籽类	
花生及其制品	20
其他熟制坚果及籽类	5.0
油脂及其制品	
植物油脂(花生油、玉米油除外)	10
花生油、玉米油	20
调味品	
酱油、醋、酿造酱	5.0
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品	
婴儿配方食品 <sup>b</sup>	0.5(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品 <sup>b</sup>	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	0.5(以粉状产品计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品	0.5
特殊医学用途配方食品 <sup>b</sup> (特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	0.5(以固态产品计)
辅食营养补充品 <sup>c</sup>	0.5
运动营养食品 <sup>b</sup>	0.5
孕妇及乳母营养补充食品 <sup>c</sup>	0.5
<sup>a</sup> 稻谷以糙米计。 <sup>b</sup> 以大豆及大豆蛋白制品为主要原料的产品。 <sup>c</sup> 只限于含谷类、坚果和豆类的产品。	

4.1.2 检验方法:按 GB 5009.22 规定的方法测定。

## 4.2 黄曲霉毒素 M<sub>1</sub>

4.2.1 食品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 限量指标见表 2。



表 2 食品中黄曲霉毒素 M<sub>1</sub> 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
乳及乳制品 <sup>a</sup>	0.5
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品	
婴儿配方食品 <sup>b</sup>	0.5(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品 <sup>b</sup>	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途配方食品 <sup>b</sup> (特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	0.5(以固态产品计)
辅食营养补充品 <sup>c</sup>	0.5
运动营养食品 <sup>b</sup>	0.5
孕妇及乳母营养补充食品 <sup>c</sup>	0.5
<sup>a</sup> 乳粉按生乳折算。 <sup>b</sup> 以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。 <sup>c</sup> 只限于含乳类的产品。	

4.2.2 检验方法：按 GB 5009.24 规定的方法测定。

#### 4.3 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

4.3.1 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量指标见表 3。

表 3 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品	
玉米、玉米面(渣、片)	1 000
大麦、小麦、麦片、小麦粉	1 000

4.3.2 检验方法：按 GB 5009.111 规定的方法测定。

#### 4.4 展青霉素

4.4.1 食品中展青霉素限量指标见表 4。

表 4 食品中展青霉素限量指标

食品类别(名称) <sup>a</sup>	限量 μg /kg
水果及其制品 水果制品(果丹皮除外)	50
饮料类 果蔬汁类及其饮料	50
酒类	50
<sup>a</sup> 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。	

4.4.2 检验方法:按 GB 5009.185 规定的方法测定。

#### 4.5 赭曲霉毒素 A

4.5.1 食品中赭曲霉毒素 A 限量指标见表 5。

表 5 食品中赭曲霉毒素 A 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品 谷物 <sup>a</sup> 谷物碾磨加工品	5.0 5.0
豆类及其制品 豆类	5.0
酒类 葡萄酒	2.0
坚果及籽类 烘焙咖啡豆	5.0
饮料类 研磨咖啡(烘焙咖啡) 速溶咖啡	5.0 10.0
<sup>a</sup> 稻谷以糙米计。	

4.5.2 检验方法:按 GB 5009.96 规定的方法测定。

#### 4.6 玉米赤霉烯酮

4.6.1 食品中玉米赤霉烯酮限量指标见表 6。

表 6 食品中玉米赤霉烯酮限量指标

食品类别(名称)	限量 $\mu\text{g}/\text{kg}$
谷物及其制品 小麦、小麦粉 玉米、玉米面(渣、片)	60 60

4.6.2 检验方法:按 GB 5009.209 规定的方法测定。

附 录 A  
食品类别(名称)说明

A.1 食品类别(名称)说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别(名称)说明

水 果 及 其 制 品	<p>新鲜水果(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果)</p> <p>    浆果和其他小粒水果</p> <p>    其他新鲜水果(包括甘蔗)</p> <p>水果制品</p> <p>    水果罐头</p> <p>    水果干类</p> <p>    醋、油或盐渍水果</p> <p>    果酱(泥)</p> <p>    蜜饯凉果(包括果丹皮)</p> <p>    发酵的水果制品</p> <p>    煮熟的或油炸的水果</p> <p>    水果甜品</p> <p>    其他水果制品</p>
谷 物 及 其 制 品 ( 不 包 括 焙 烤 制 品 )	<p>谷物</p> <p>    稻谷</p> <p>    玉米</p> <p>    小麦</p> <p>    大麦</p> <p>    其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]</p> <p>谷物碾磨加工品</p> <p>    糙米</p> <p>    大米</p> <p>    小麦粉</p> <p>    玉米面(渣、片)</p> <p>    麦片</p> <p>    其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等)</p> <p>谷物制品</p> <p>    大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等)</p> <p>    小麦粉制品</p> <p>        生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)</p> <p>        生干面制品</p> <p>        发酵面制品</p> <p>        面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉</p> <p>        面筋</p> <p>        其他小麦粉制品</p> <p>    玉米制品</p> <p>    其他谷物制品[例如带馅(料)面食制品、八宝粥罐头等]</p>

表 A.1 (续)

豆类及其制品	豆类(干豆、以干豆磨成的粉) 豆类制品 非发酵豆制品(例如豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等) 发酵豆制品(例如腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等) 豆类罐头
坚果及籽类	生干坚果及籽类 木本坚果(树果) 油料(不包括谷物种子和豆类) 饮料及甜味种子(例如可可豆、咖啡豆等) 坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)
乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉(包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品(包括酪蛋白)
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品
调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如鱼露等) 其他水产调味品(例如蚝油、虾油等) 复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品

表 A.1 (续)

饮 料 类	包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类及其饮料(例如苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品) 蛋白饮料 含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 其他蛋白饮料 碳酸饮料 茶饮料 咖啡类饮料 植物饮料 风味饮料 固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)] 其他饮料
酒 类	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒(例如葡萄酒、黄酒、啤酒等)
特 殊 膳 食 用 食 品	婴幼儿配方食品 婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品 婴幼儿辅助食品 婴幼儿谷类辅助食品 婴幼儿罐装辅助食品 特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外) 其他特殊膳食食品(例如辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等)



# 中华人民共和国国家标准

GB 2762—2017

---

## 食品安全国家标准 食品中污染物限量

2017-03-17 发布

2017-09-17 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准与 GB 2762—2012 相比,主要变化如下:

- 删除了稀土限量要求;
- 修改了应用原则;
- 增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求;
- 调整了黄花菜中镉限量要求;
- 增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中污染物限量要求;
- 更新了检验方法标准号;
- 增加了无机砷限量检验要求的说明;
- 修改了附录 A。



# 食品安全国家标准

## 食品中污染物限量

### 1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

### 2 术语和定义

#### 2.1 污染物

食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售,直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性危害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

#### 2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注1:非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注2:用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按100%计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

#### 2.3 限量

污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

### 3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

3.5 限量指标对制品有要求的情况下,其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外。

## 4 指标要求

## 4.1 铅

## 4.1.1 食品中铅限量指标见表 1。

表 1 食品中铅限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
谷物及其制品 <sup>a</sup> [麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)大米制品除外]	0.2
麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)大米制品	0.5
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外)	0.1
芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	0.3
豆类蔬菜、薯类	0.2
蔬菜制品	1.0
水果及其制品	
新鲜水果(浆果和其他小粒水果除外)	0.1
浆果和其他小粒水果	0.2
水果制品	1.0
食用菌及其制品	1.0
豆类及其制品	
豆类	0.2
豆类制品(豆浆除外)	0.5
豆浆	0.05
藻类及其制品(螺旋藻及其制品除外)	1.0(干重计)
螺旋藻及其制品	2.0(干重计)
坚果及籽类(咖啡豆除外)	0.2
咖啡豆	0.5
肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.2
畜禽内脏	0.5
肉制品	0.5
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物(鱼类、甲壳类、双壳类除外)	1.0(去除内脏)
鱼类、甲壳类	0.5
双壳类	1.5
水产制品(海蜇制品除外)	1.0
海蜇制品	2.0

表 1 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
乳及乳制品(生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳、乳粉、非脱盐乳清粉除外)	0.3
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳	0.05
乳粉、非脱盐乳清粉	0.5
蛋及蛋制品(皮蛋、皮蛋肠除外)	0.2
皮蛋、皮蛋肠	0.5
油脂及其制品	0.1
调味品(食用盐、香辛料类除外)	1.0
食用盐	2.0
香辛料类	3.0
食糖及淀粉糖	0.5
淀粉及淀粉制品	
食用淀粉	0.2
淀粉制品	0.5
焙烤食品	0.5
饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)	0.3 mg/L
包装饮用水	0.01 mg/L
果蔬汁类及其饮料[浓缩果蔬汁(浆)除外]、含乳饮料	0.05 mg/L
浓缩果蔬汁(浆)	0.5 mg/L
固体饮料	1.0
酒类(蒸馏酒、黄酒除外)	0.2
蒸馏酒、黄酒	0.5
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	0.5
冷冻饮品	0.3
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品(液态产品除外)	0.15(以粉状产品计)
液态产品	0.02(以即食状态计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品(添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品除外)	0.2
添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品	0.3
婴幼儿罐装辅助食品(以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	0.25
以水产及动物肝脏为原料的产品	0.3
特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	
10 岁以上人群的产品	0.5(以固态产品计)

表 1 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
1 岁~10 岁人群的产品	0.15(以固态产品计)
辅食营养补充品	0.5
运动营养食品	
固态、半固态或粉状	0.5
液态	0.05
孕妇及乳母营养补充食品	0.5
其他类	
果冻	0.5
膨化食品	0.5
茶叶	5.0
干菊花	5.0
苦丁茶	2.0
蜂产品	
蜂蜜	1.0
花粉	0.5
a 稻谷以糙米计。	

4.1.2 检验方法:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

## 4.2 镉

4.2.1 食品中镉限量指标见表 2。

表 2 食品中镉限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物(稻谷 <sup>a</sup> 除外)	0.1
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.1
稻谷 <sup>a</sup> 、糙米、大米	0.2
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)	0.05
叶菜蔬菜	0.2
豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜(芹菜除外)	0.1
芹菜、黄花菜	0.2

表 2 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
水果及其制品 新鲜水果	0.05
食用菌及其制品 新鲜食用菌(香菇和姬松茸除外) 香菇 食用菌制品(姬松茸制品除外)	0.2 0.5 0.5
豆类及其制品 豆类	0.2
坚果及籽类 花生	0.5
肉及肉制品 肉类(畜禽内脏除外) 畜禽肝脏 畜禽肾脏 肉制品(肝脏制品、肾脏制品除外) 肝脏制品 肾脏制品	0.1 0.5 1.0 0.1 0.5 1.0
水产动物及其制品 鲜、冻水产动物 鱼类 甲壳类 双壳类、腹足类、头足类、棘皮类 水产制品 鱼类罐头(凤尾鱼、旗鱼罐头除外) 凤尾鱼、旗鱼罐头 其他鱼类制品(凤尾鱼、旗鱼制品除外) 凤尾鱼、旗鱼制品	0.1 0.5 2.0(去除内脏) 0.2 0.3 0.1 0.3
蛋及蛋制品	0.05
调味品 食用盐 鱼类调味品	0.5 0.1
饮料类 包装饮用水(矿泉水除外) 矿泉水	0.005 mg/L 0.003 mg/L
a 稻谷以糙米计。	

4.2.2 检验方法:按 GB 5009.15 规定的方法测定。

## 4.3 汞

4.3.1 食品中汞限量指标见表 3。

表 3 食品中汞限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Hg 计) mg/kg	
	总汞	甲基汞 <sup>a</sup>
水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外)	—	0.5
肉食性鱼类及其制品	—	1.0
谷物及其制品		
稻谷 <sup>b</sup> 、糙米、大米、玉米、玉米面(渣、片)、小麦、小麦粉	0.02	—
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.01	—
食用菌及其制品	0.1	—
肉及肉制品		
肉类	0.05	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.01	—
蛋及蛋制品		
鲜蛋	0.05	—
调味品		
食用盐	0.1	—
饮料类		
矿泉水	0.001 mg/L	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿罐装辅助食品	0.02	—
<sup>a</sup> 水产动物及其制品可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。 <sup>b</sup> 稻谷以糙米计。		

4.3.2 检验方法:按 GB 5009.17 规定的方法测定。

## 4.4 砷

4.4.1 食品中砷限量指标见表 4。

表 4 食品中砷限量指标

食品类别(名称)	限量(以 As 计) mg/kg	
	总砷	无机砷 <sup>b</sup>
谷物及其制品		
谷物(稻谷 <sup>a</sup> 除外)	0.5	—
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.5	—
稻谷 <sup>a</sup> 、糙米、大米	—	0.2
水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)	—	0.5
鱼类及其制品	—	0.1
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.5	—
食用菌及其制品	0.5	—
肉及肉制品	0.5	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.1	—
乳粉	0.5	—
油脂及其制品	0.1	—
调味品(水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外)	0.5	—
水产调味品(鱼类调味品除外)	—	0.5
鱼类调味品	—	0.1
食糖及淀粉糖	0.5	—
饮料类		
包装饮用水	0.01 mg/L	—
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果		
可可制品、巧克力和巧克力制品	0.5	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品(添加藻类的产品除外)	—	0.2
添加藻类的产品	—	0.3
婴幼儿罐装辅助食品(以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	—	0.1
以水产及动物肝脏为原料的产品	—	0.3
辅食营养补充品	0.5	—
运动营养食品		
固态、半固态或粉状	0.5	—
液态	0.2	—
孕妇及乳母营养补充食品	0.5	—
<sup>a</sup> 稻谷以糙米计。 <sup>b</sup> 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。		

4.4.2 检验方法:按 GB 5009.11 规定的方法测定。

#### 4.5 锡

4.5.1 食品中锡限量指标见表 5。

表 5 食品中锡限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Sn 计) mg/kg
食品(饮料类、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品除外) <sup>a</sup>	250
饮料类	150
婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品	50
<sup>a</sup> 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

4.5.2 检验方法:按 GB 5009.16 规定的方法测定。

#### 4.6 镍

4.6.1 食品中镍限量指标见表 6。

表 6 食品中镍限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Ni 计) mg/kg
油脂及其制品	
氢化植物油及氢化植物油为主的产品	1.0

4.6.2 检验方法:按 GB 5009.138 规定的方法测定。

#### 4.7 铬

4.7.1 食品中铬限量指标见表 7。

表 7 食品中铬限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物 <sup>a</sup>	1.0
谷物碾磨加工品	1.0
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜	0.5
豆类及其制品	
豆类	1.0
肉及肉制品	1.0



表 7 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
水产动物及其制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.3
乳粉	2.0
a 稻谷以糙米计。	

4.7.2 检验方法:按 GB 5009.123 规定的方法测定。

#### 4.8 亚硝酸盐、硝酸盐

4.8.1 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标见表 8。

表 8 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 (以 $\text{NaNO}_2$ 计)	硝酸盐 (以 $\text{NaNO}_3$ 计)
蔬菜及其制品		
腌渍蔬菜	20	—
乳及乳制品		
生乳	0.4	—
乳粉	2.0	—
饮料类		
包装饮用水(矿泉水除外)	0.005 mg/L(以 $\text{NO}_2^-$ 计)	—
矿泉水	0.1 mg/L(以 $\text{NO}_2^-$ 计)	45 mg/L(以 $\text{NO}_3^-$ 计)
特殊膳食用食品		
婴幼儿配方食品		
婴儿配方食品	2.0 <sup>a</sup> (以粉状产品计)	100(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品	2.0 <sup>a</sup> (以粉状产品计)	100 <sup>b</sup> (以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	2.0(以粉状产品计)	100(以粉状产品计)
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品	2.0 <sup>c</sup>	100 <sup>b</sup>
婴幼儿罐装辅助食品	4.0 <sup>c</sup>	200 <sup>b</sup>
特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	2 <sup>d</sup> (以固态产品计)	100 <sup>b</sup> (以固态产品计)
辅食营养补充品	2 <sup>a</sup>	100 <sup>b</sup>
孕妇及乳母营养补充食品	2 <sup>c</sup>	100 <sup>b</sup>

表 8 (续)

食品类别(名称)	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计)	硝酸盐 (以 NaNO <sub>3</sub> 计)
<sup>a</sup> 仅适用于乳基产品。 <sup>b</sup> 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 <sup>c</sup> 不适用于添加豆类的产品。 <sup>d</sup> 仅适用于乳基产品(不含豆类成分)。		

4.8.2 检验方法: 饮料类按 GB 8538 规定的方法测定, 其他食品按 GB 5009.33 规定的方法测定。

#### 4.9 苯并[a]芘

4.9.1 食品中苯并[a]芘限量指标见表 9。

表 9 食品中苯并[a]芘限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
谷物及其制品 稻谷 <sup>a</sup> 、糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面(渣、片)	5.0
肉及肉制品 熏、烧、烤肉类	5.0
水产动物及其制品 熏、烤水产品	5.0
油脂及其制品	10
<sup>a</sup> 稻谷以糙米计。	

4.9.2 检验方法: 按 GB 5009.27 规定的方法测定。

#### 4.10 N-二甲基亚硝胺

4.10.1 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标见表 10。

表 10 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
肉及肉制品 肉制品(肉类罐头除外) 熟肉干制品	3.0 3.0
水产动物及其制品 水产制品(水产品罐头除外) 干制水产品	4.0 4.0

4.10.2 检验方法:按 GB 5009.26 规定的方法测定。

#### 4.11 多氯联苯

4.11.1 食品中多氯联苯限量指标见表 11。

表 11 食品中多氯联苯限量指标

食品类别(名称)	限量 <sup>a</sup> mg/kg
水产动物及其制品	0.5
<sup>a</sup> 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

4.11.2 检验方法:按 GB 5009.190 规定的方法测定。

#### 4.12 3-氯-1,2-丙二醇

4.12.1 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标见表 12。

表 12 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg
调味品 <sup>a</sup>	
液态调味品	0.4
固态调味品	1.0
<sup>a</sup> 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。	

4.12.2 检验方法:按 GB 5009.191 规定的方法测定。

附 录 A  
食品类别(名称)说明

A.1 食品类别(名称)说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别(名称)说明

水果及其制品	<p>新鲜水果(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果)</p> <p style="padding-left: 2em;">浆果和其他小粒水果</p> <p style="padding-left: 2em;">其他新鲜水果(包括甘蔗)</p> <p>水果制品</p> <p style="padding-left: 2em;">水果罐头</p> <p style="padding-left: 2em;">醋、油或盐渍水果</p> <p style="padding-left: 2em;">果酱(泥)</p> <p style="padding-left: 2em;">蜜饯凉果(包括果丹皮)</p> <p style="padding-left: 2em;">发酵的水果制品</p> <p style="padding-left: 2em;">煮熟的或油炸的水果</p> <p style="padding-left: 2em;">水果甜品</p> <p style="padding-left: 2em;">其他水果制品</p>
蔬菜及其制品(包括薯类,不包括食用菌)	<p>新鲜蔬菜(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的蔬菜)</p> <p style="padding-left: 2em;">芸薹类蔬菜</p> <p style="padding-left: 2em;">叶菜蔬菜(包括芸薹类叶菜)</p> <p style="padding-left: 2em;">豆类蔬菜</p> <p style="padding-left: 2em;">块根和块茎蔬菜(例如薯类、胡萝卜、萝卜、生姜等)</p> <p style="padding-left: 2em;">茎类蔬菜(包括豆芽菜)</p> <p style="padding-left: 2em;">其他新鲜蔬菜(包括瓜果类、鳞茎类和水生类、芽菜类及竹笋、黄花菜等多年生蔬菜)</p> <p>蔬菜制品</p> <p style="padding-left: 2em;">蔬菜罐头</p> <p style="padding-left: 2em;">腌渍蔬菜(例如酱渍、盐渍、糖醋渍蔬菜等)</p> <p style="padding-left: 2em;">蔬菜泥(酱)</p> <p style="padding-left: 2em;">发酵蔬菜制品</p> <p style="padding-left: 2em;">经水煮或油炸的蔬菜</p> <p style="padding-left: 2em;">其他蔬菜制品</p>
食用菌及其制品	<p>新鲜食用菌(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的食用菌)</p> <p style="padding-left: 2em;">香菇</p> <p style="padding-left: 2em;">姬松茸</p> <p style="padding-left: 2em;">其他新鲜食用菌</p> <p>食用菌制品</p> <p style="padding-left: 2em;">食用菌罐头</p> <p style="padding-left: 2em;">腌渍食用菌(例如酱渍、盐渍、糖醋渍食用菌等)</p> <p style="padding-left: 2em;">经水煮或油炸食用菌</p> <p style="padding-left: 2em;">其他食用菌制品</p>

表 A.1 (续)

谷物及其制品 (不包括焙烤制品)	<p>谷物</p> <p>  稻谷</p> <p>  玉米</p> <p>  小麦</p> <p>  大麦</p> <p>  其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]</p> <p>谷物碾磨加工品</p> <p>  糙米</p> <p>  大米</p> <p>  小麦粉</p> <p>  玉米面(渣、片)</p> <p>  麦片</p> <p>  其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等)</p> <p>谷物制品</p> <p>  大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等)</p> <p>  小麦粉制品</p> <p>    生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)</p> <p>    生干面制品</p> <p>    发酵面制品</p> <p>    面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉</p> <p>    面筋</p> <p>    其他小麦粉制品</p> <p>  玉米制品</p> <p>  其他谷物制品[例如带馅(料)面食制品、八宝粥罐头等]</p>
豆类及其制品	<p>豆类(干豆、以干豆磨成的粉)</p> <p>豆类制品</p> <p>  非发酵豆制品(例如豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)</p> <p>  发酵豆制品(例如腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等)</p> <p>  豆类罐头</p>
藻类及其制品	<p>新鲜藻类(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的藻类)</p> <p>  螺旋藻</p> <p>  其他新鲜藻类</p> <p>藻类制品</p> <p>  藻类罐头</p> <p>  经水煮或油炸的藻类</p> <p>  其他藻类制品</p>
坚果及籽类	<p>生干坚果及籽类</p> <p>  木本坚果(树果)</p> <p>  油料(不包括谷物种子和豆类)</p> <p>  饮料及甜味种子(例如可可豆、咖啡豆等)</p>

表 A.1 (续)

坚果及籽类	坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)
肉及肉制品	肉类(生鲜、冷却、冷冻肉等) 畜禽肉 畜禽内脏(例如肝、肾、肺、肠等) 肉制品(包括内脏制品) 预制肉制品 调理肉制品(生肉添加调料) 腌腊肉制品类(例如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) 熟肉制品 肉类罐头 酱卤肉制品类 熏、烧、烤肉类 油炸肉类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 肉灌肠类 发酵肉制品类 其他熟肉制品
水产动物及其制品	鲜、冻水产动物 鱼类 非肉食性鱼类 肉食性鱼类(例如鲨鱼、金枪鱼等) 甲壳类 软体动物 头足类 双壳类 棘皮类 腹足类 其他软体动物 其他鲜、冻水产动物 水产制品 水产品罐头 鱼糜制品(例如鱼丸等) 腌制水产品 鱼子制品 熏、烤水产品 发酵水产品 其他水产制品

表 A.1 (续)

乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉(包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品(包括酪蛋白)
蛋及蛋制品	鲜蛋 蛋制品 卤蛋 糟蛋 皮蛋 咸蛋 其他蛋制品
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品
调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如鱼露等) 其他水产调味品(例如蚝油、虾油等) 复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品

表 A.1 (续)

<p>饮料类</p>	<p>包装饮用水            矿泉水            纯净水            其他包装饮用水</p> <p>果蔬汁类及其饮料(例如苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等)            果蔬汁(浆)            浓缩果蔬汁(浆)            其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品)</p> <p>蛋白饮料            含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等)            植物蛋白饮料            复合蛋白饮料            其他蛋白饮料</p> <p>碳酸饮料            茶饮料            咖啡类饮料            植物饮料            风味饮料            固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]            其他饮料</p>
<p>酒类</p>	<p>蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等)            配制酒            发酵酒(例如葡萄酒、黄酒、啤酒等)</p>
<p>食糖及淀粉糖</p>	<p>食糖            白糖及白糖制品(例如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)            其他糖和糖浆(例如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等)</p> <p>乳糖            淀粉糖(例如果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)</p>
<p>淀粉类及淀粉根植物制品(提取的淀粉)、</p>	<p>食用淀粉            淀粉制品                粉丝、粉条                藕粉                其他淀粉制品(例如虾味片等)</p>
<p>焙烤食品</p>	<p>面包            糕点(包括月饼)            饼干(例如夹心饼干、威化饼干、蛋卷等)            其他焙烤食品</p>



表 A.1 (续)

可可制品、巧克力及糖果	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品) 糖果(包括胶基糖果)
冷冻饮品	冰淇淋、雪糕类 风味冰、冰棍类 食用冰 其他冷冻饮品
特殊膳食食品	<p>婴幼儿配方食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>婴儿配方食品</li> <li>较大婴儿和幼儿配方食品</li> <li>特殊医学用途婴儿配方食品</li> </ul> <p>婴幼儿辅助食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>婴幼儿谷类辅助食品</li> <li>婴幼儿罐装辅助食品</li> </ul> <p>特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)</p> <p>其他特殊膳食食品(例如辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等)</p>
其他类(除上述食品)	<p>果冻</p> <p>膨化食品</p> <p>蜂产品(例如蜂蜜、花粉等)</p> <p>茶叶</p> <p>干菊花</p> <p>苦丁茶</p>



# 中华人民共和国国家标准

GB 29921—2013

---

## 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

2013-12-26 发布

2014-07-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

## 1 范围

本标准规定了食品中致病菌指标、限量要求和检验方法。

本标准适用于预包装食品。

本标准不适用于罐头类食品。

## 2 应用原则

2.1 无论是否规定致病菌限量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

2.2 按GB 4789.1规定采样后，按表1中的检验方法检验。

## 3 指标要求

食品中致病菌限量见表 1。

表1 食品中致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25 g或25 mL表示）					检验方法	备注
		n	c	m	M			
<b>肉制品</b> 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品	
<b>水产制品</b> 熟制水产品 即食生制水产品 即食藻类制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
<b>即食蛋制品</b>	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
<b>粮食制品</b> 熟制粮食制品（含焙烤类） 熟制带馅（料）面食制品 方便面食制品	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
<b>即食豆类制品</b> 发酵豆制品 非发酵豆制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
<b>巧克力类及可可制品</b>	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
<b>即食果蔬制品（含酱腌菜类）</b>	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于生食果蔬制品	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	

表1 (续)

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)				检验方法	备注
		n	c	m	M		
饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
冷冻饮品 冰淇淋类 雪糕 (泥) 类 食用冰、冰棍类	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
即食调味品 酱油 酱及酱制品 水产调味品 复合调味料 (沙拉酱等)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	仅适用于水产调味品。
坚果籽实制品 坚果及籽类的泥 (酱) 腌制果仁类	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—

注1: 食品类别用于界定致病菌限量的适用范围, 仅适用于本标准。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。