

#### 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 (生肉添加调味料)	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		