



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

食品安全国家标准实施指南系列丛书

GB 2760—2024

《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



中国质量标准出版传媒有限公司
中国标准出版社

食品安全国家标准实施指南系列丛书

GB 2760—2024

**《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

中国质量标准出版传媒有限公司
中国标准出版社

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

GB 2760—2024《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: 中国质量标准出版传媒有限公司, 2024.9
(食品安全国家标准实施指南系列丛书). —ISBN 978-7-5026-5421-4

I. TS201.6-65

中国国家版本馆 CIP 数据核字第 2024FF0549 号

中国质量标准出版传媒有限公司 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) 68533533 发行中心: (010) 51780238

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 20.5 字数 385 千字

2024 年 9 月第一版 2024 年 9 月第一次印刷

*

定价: 98.00 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



编委会

顾 问：李 宁

主 审：樊永祥

主 编：张俭波 王华丽 张霁月 郑江歌

编 者（按姓氏笔画排序）：

马 勇	王佩亮	方 方	刘 华
刘 捷	杜雅正	杜 鉴	李 宇
李 欢	李 岩	杨永兰	张九魁
陈山泉	陈 禹	陈宵娜	贺小千
徐 晨	高 岩	高佳宾	梁淑珍
韩 琳	程 毅	穆 旻	魏立立

我国对食品添加剂标准管理已延续近 40 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《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》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—2024 于 2024 年 2 月 8 日发布，自 2025 年 2 月 8 日起实施，是《食品安全法》颁布以来修订的第三版食品添加剂使用标准。考虑食品行业、监管部门和普通消费者对本标准的理解存在不一致的情况，国家食品安全风险评估中心组织本标准的起草专家编著了本书。本书对 GB 2760 修订的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、国际食品添加剂管理概况共 4 章，系统介绍了 GB 2760 修订的背景和国内外对于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，本书采用条文释义与具体示例相结合的形式进行阐述，便于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深入理解标准的意义和内涵。文中所引用的示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，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。

我们欢迎广大食品从业者提出在 GB 2760—2024 使用过程中发现的问题和建议，以便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，并能够成为食品安全监管机构指导、帮助企业提高食品安全管理水平的有力助手。

编著者

2024 年 9 月



目录

第一章 概论	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	6
第三节 我国食品添加剂标准体系	11
第二章 GB 2760 修订概况	15
第一节 标准修订的背景和意义	15
第二节 主要修订内容及依据	18
第三章 标准内容说明	32
第一节 范围、术语和食品添加剂的使用原则	32
第二节 食品分类系统	41
第三节 食品添加剂的使用规定	43
第四节 食品用香料	49
第五节 食品工业用加工助剂	53
第六节 食品添加剂的功能类别	57
第四章 国际食品添加剂管理概况	64
第一节 国际食品法典委员会食品添加剂标准概况	64
第二节 其他国家、地区食品添加剂管理概况	70

附录	81
附录 1 食品名称 / 分类说明	81
附录 2 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定	110
附录 3 食品添加剂新品种管理办法	308
附录 4 食品添加剂新品种申报与受理规定	311
附录 5 关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告	314
参考文献	316

第一章 概论

食品添加剂是指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天然物质。随着食品工业的快速发展，食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分，并成为食品工业技术进步和科技创新的重要推动力。2023 年食品添加剂主要品种总产量达 1580 万 t，同比增长约 2.3%；销售额达 1485 亿元人民币，同比增长约 2.1%；出口额 39.6 亿美元，同比增长了 1.8%。

对于食品添加剂的使用，除保证其发挥应有的功能和作用外，最重要的是应保证食品安全。为了规范食品添加剂的使用，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）的有关规定，我国制定发布了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。该标准几经修订，最新修订版本 GB 2760—2024 已于 2024 年 2 月 8 日由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局发布，并于 2025 年 2 月 8 日实施。

第一节 我国食品添加剂管理概况

我国《食品安全法》第二十五条明确了食品安全国家标准的法律地位，食品安全国家标准是强制执行的标准。第四十条对食品添加剂的申请与批准进行了规定，食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。国务院卫生行政部门应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果，及时对食品添加剂的品种、使用范围、用量的标准进行修订。也就是说，同世界其他国家一样，我国对食品添加剂实行审批制度，只有经过国务院卫生行政部门批准，列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及国家卫生健康委公告的食品添加剂及其使用规定才能用于食品。第三十九条规定国家对食品添加剂的生产实行许可制度。第三十四条则明确了食品生产者应用食品添加剂时的责任，食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂；不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的



物质。同时《食品安全法》中还对食品添加剂的标签、说明书和包装、生产管理等进行了相应的规定。上述全面详尽的规定，为食品添加剂的生产及规范应用提供了法律依据。

一、我国食品添加剂管理的沿革

1. 食品添加剂管理的法律法规

食品添加剂的管理在我国始于新中国成立初期。20世纪50年代初，在国务院领导下，原卫生部、原商业部、原轻工业部等部委单独或联合发布了一些单项部门规章、规定，但仅限于个别食品添加剂的管理。如1954年，原卫生部颁布了《关于食品中使用糖精剂量的规定》；1956年8月，原卫生部对进口食用色素做出规定；1957年6月，原卫生部明确规定酱油中不得使用 β -萘酚和水杨酸作为酱油防腐剂；1960年，国务院转发了原国家科学技术委员会、原卫生部、原轻工业部发布的《食用合成染料受理暂行办法》，开始对食品中着色剂使用进行管理；1962年，原卫生部提出了允许使用合成染料的名单，其中苋菜红、胭脂红、柠檬黄、靛蓝4种着色剂使用至今。

1965年，国务院颁布了《食品卫生管理试行条例》，对食品中使用附加剂（即食品添加剂）的要求做了原则性规定。1973年，原卫生部发布了《食品添加剂卫生管理办法》。1979年，在《食品卫生管理试行条例》的基础上，国务院颁布了《中华人民共和国食品卫生管理条例》，规定了食品中使用添加剂的要求和添加剂本身的卫生要求。从此，我国食品添加剂的管理走上了法治化的轨道。

1982年，《中华人民共和国食品卫生法（试行）》颁布之后，我国进一步加强了对食品添加剂的管理工作，各项管理办法相继出台。1982年，原轻工业部、原卫生部、国家工商行政管理局联合发布了《全国食品用香料产品生产管理试行办法》；1983年，原化工部、原卫生部、原商业部等部门联合发布《食品用化工产品生产管理办法》；1986年，原卫生部修订了《食品添加剂卫生管理办法》；1995年，《中华人民共和国食品卫生法》由中华人民共和国第八届全国人大常委会第十六次会议通过，并颁布实施，开创了食品卫生监督管理的新局面。2002年，为适应监督管理的需要，原卫生部根据《中华人民共和国食品卫生法》再次修订了《食品添加剂卫生管理办法》，并出台了《食品添加剂生产企业卫生规范》，对食品添加剂生产企业的环境、卫生监督管理等做了具体规定。

2009年和2015年《中华人民共和国食品安全法》出台、修订，国家质量监督检验检疫总局与原卫生部先后于2010年出台和修订了《食品添加剂生产监督管理规定》和《食品添加剂新品种管理办法》，随着各项法规实施的深化和相关配套法

规标准的颁布,食品添加剂产品的管理日渐规范,社会和公众对食品添加剂的客观及科学认识逐渐增强,保证了食品添加剂行业生产和经营的稳定及正常发展。

2. 食品添加剂标准化的管理历程

1973年,原卫生部组织成立了食品添加剂卫生标准科研协作组,开始有组织、有计划地在全国范围内开展食品添加剂使用情况的调查研究。在此基础上,1977年10月20日,由原卫生部起草、原国家标准计量局发布了GBn 50—1977《食品添加剂使用卫生标准》,开始对食品添加剂的使用规定进行管理。

1980年9月,原国家标准总局组织成立了全国食品添加剂标准化技术委员会,由原卫生部、原化工部、原轻工部、原商业部、原国家商检局等单位的负责人及专家组成。原卫生部负责人担任主任委员,原化工、原轻工、原商业部门负责人分别担任副主任委员。该委员会是负责食品添加剂标准化管理的专业技术组织,主要职责为提出食品添加剂标准工作的方针、制定食品添加剂标准年度工作计划和长远规划、审查食品添加剂标准(包括食品添加剂使用卫生标准和产品质量规格标准)以及开展相关调研技术咨询等工作。其中,原卫生部负责食品添加剂的使用安全管理,原化工部、原轻工部主管食品添加剂的生产和使用,原轻工部和原商业部主管食品添加剂的经营销售,原商检部门负责对外贸易的管理。

1981年,原卫生部将GBn 50—1977《食品添加剂使用卫生标准》修改为GB 2760—1981《食品添加剂使用卫生标准》。1986年12月进行第二次修订(GB 2760—1986),并于1987年1月1日起实施;1996年进行第三次修订(GB 2760—1996),2007年发布实施了第四次修订版本(GB 2760—2007),2011年进行了第五次修订(GB 2760—2011),2014年进行了第六次修订(GB 2760—2014),本次发布版本为第七次修订版本。

从GB 2760《食品添加剂使用卫生标准》颁布实施至今,国务院卫生行政部门历年都以公告形式公布食品添加剂的新品种以及扩大使用范围和扩大使用量的食品添加剂,作为对标准的增补。

根据《食品安全法》以及相关法律法规,食品添加剂标准被纳入食品安全国家标准体系。截至2024年3月,我国已经制定了各类食品添加剂相关标准648项。

二、我国食品添加剂管理的现状

《食品安全法》对食品添加剂新品种许可、食品添加剂评估、生产以及标准均做出了明确的规定。

根据《食品安全法》及相关法律法规的规定,国务院卫生行政部门负责制定,公布与食品添加剂相关的食品安全标准,负责食品添加剂的安全性评价及审批工作。国



院食品药品监督管理部门负责食品添加剂生产、流通的监督管理，县级以上地方人民政府市场监督管理部门应当组织对食品添加剂的生产经营和使用情况进行监督，并向社会公布监督抽查结果。

1. 申报与审批

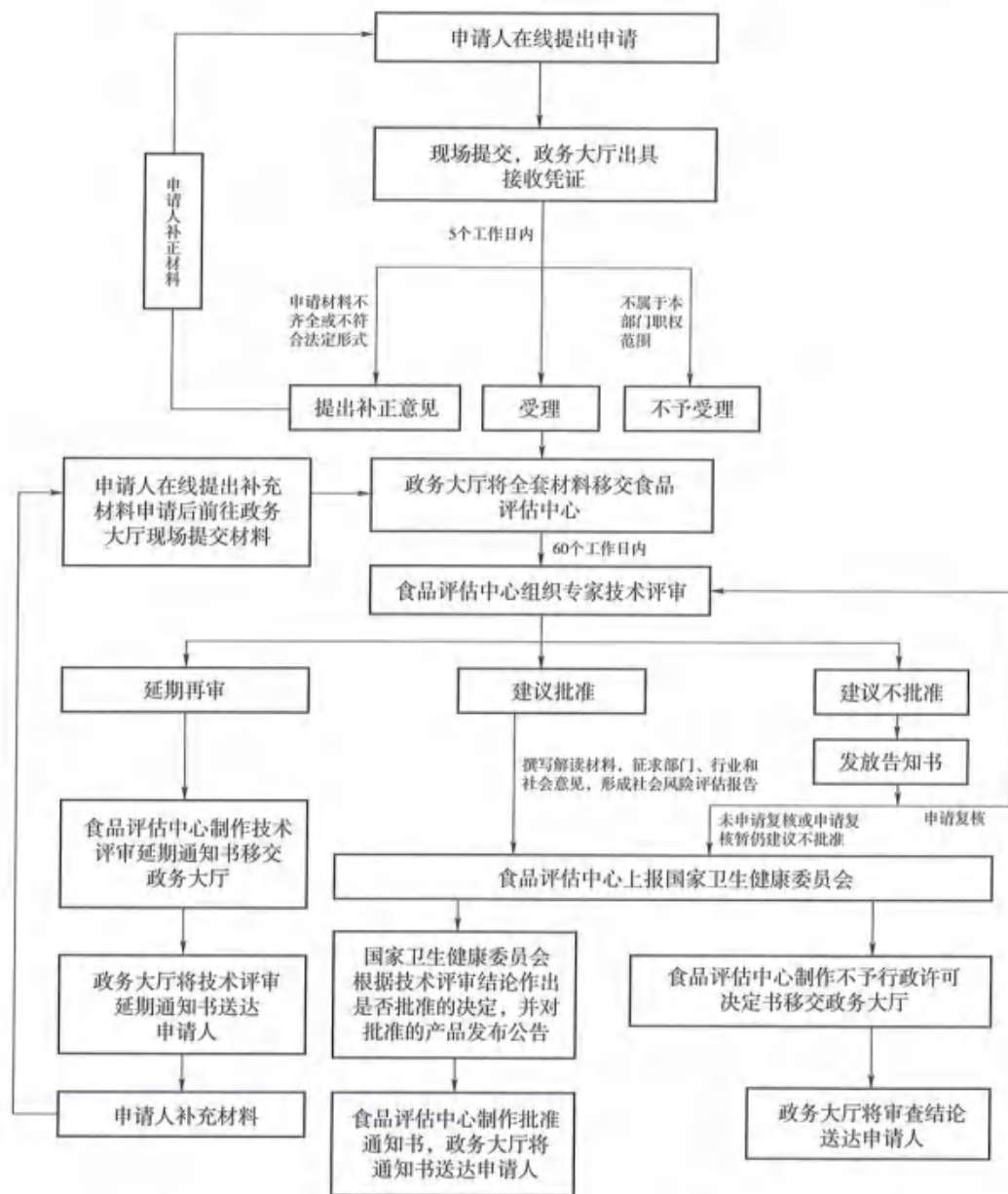
2010年3月原卫生部部务会议审议通过了《食品添加剂新品种管理办法》，并于同月发布实施。《食品添加剂新品种管理办法》明确了国务院卫生行政部门负责食品添加剂新品种的审查许可工作，组织制定食品添加剂新品种技术评价和审查规范。国务院卫生行政部门将根据技术必要性和食品安全风险评估结果，公告允许使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量，并按照食品安全国家标准的程序，制定、公布为食品安全国家标准。同时，《食品添加剂新品种管理办法》对于食品添加剂的新品种范畴、食品添加剂使用应满足的要求、食品添加剂申报资料、食品添加剂的受理评审流程，以及需要进行重新评审的情况等均做了相应的规定。为了更细化和规范申报与受理工作，2010年5月原卫生部发布了《食品添加剂新品种申报与受理规定》，2011年原卫生部发布了《关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告》。

根据《食品添加剂新品种管理办法》的规定，未列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》或国务院卫生行政部门公告中的食品添加剂，以及已经列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》或国务院卫生行政部门公告中的品种需要扩大使用范围或使用量的食品添加剂必须获得国务院卫生行政部门批准后方可生产经营或使用。申请生产经营或使用需要批准的食品添加剂，必须按照管理办法的规定提交相应的申报资料。

申报资料一般应包括食品添加剂的通用名称、功能分类、用量和使用范围；证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件；质量规格要求、生产使用工艺和检验方法，食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明；安全性评估资料，包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告；标签或说明书样稿；其他国家（地区）、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料等。

食品添加剂审批程序为：申请食品添加剂新品种的单位或者个人（以下简称申请人）应当向国务院卫生行政部门指定机构提交申请，政务大厅应在5个工作日内完成对申报资料的完整性、合法性和规范性的初审。对于需要继续补充资料的，告知申请人需要补充的内容；对于符合申报材料要求的申请予以受理。受理后国家食品安全风险评估中心（以下简称食品评估中心）负责组织技术评审工作，由评审专家委员会对申报资料进行技术评审，并根据专家技术评审意见分别作出建议批准、

补充资料延期再审、建议不批准的结论。对于建议批准的食品添加剂新品种，经征求部门、行业和社会意见后，国家卫生健康委员会将予以公告。具体流程见图 1-1。



注：此图来源于 https://zwfw.nhc.gov.cn/bsp/sptjjxpz/202011/t20201124_1511.html。

图 1-1 食品添加剂新品种行政许可工作流程图

2. 使用的管理

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》是食品添加剂使用的依据，该标准规定了我国批准使用的食品添加剂的种类、名称、每个食品添加剂的使



用范围和使用量等内容，同时还明确规定了食品添加剂的使用原则，包括基本要求，使用条件，带入原则等内容。食品生产者应严格按照本标准规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。

对科学研究结果或者有证据表明食品添加剂安全性可能存在问题的，或者不再具备技术上必要性的，国家卫生健康委员会应当及时组织对食品添加剂进行重新评估，对重新审查认为不符合食品安全要求的，可以公告撤销已批准的食品添加剂品种或者修订其使用范围和用量。

同时依据《食品安全法》第六十条规定，食品添加剂经营者采购食品添加剂，应当依法查验供货者的许可证和产品合格证明文件，如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第二节 我国食品添加剂评估原理与方法

食品添加剂风险评估是食品添加剂安全性审查及标准制定修订的科学基础，总体上要遵循国际食品化学物风险评估一般原则，内容涉及危害识别（hazard identification）、危害特征描述（hazard characterization）、暴露评估（exposure assessment）和风险特征描述（risk characterization）四部分。

一、危害识别

危害识别过程是为了识别被评价食品添加剂是否会引起生物、系统或（亚）人群发生不良作用，以及引起不良作用的类型和属性，是风险评估的第一步。危害识别基于对多种数据的分析，对于大多数有权威数据的食品添加剂，可以直接在综合分析世界卫生组织（WHO）、食品添加剂联合专家委员会（JECFA）、美国食品药品监督管理局（FDA）、美国环保署（EPA）、欧洲食品安全局（EFSA）等国际权威机构或部门最新的技术报告或述评的基础上进行。对于缺乏上述权威技术资料的食物添加剂，可根据在严格试验条件（如良好实验室操作规范等）下所获得的科学数据进行描述。但对于资料严重缺乏的少数我国特有的食品添加剂，可以视需要根据国际组织推荐的指南或我国相应标准开展毒理学研究工作。

危害识别主要包括三方面内容，一是毒代动力学研究，二是实验动物毒理学研究，三是人群观察研究。

1. 毒代动力学研究

这部分研究主要为了了解被评价食品添加剂在体内的吸收、分布、代谢、排泄情况,具体包括食品添加剂在机体胃肠中的水解/消化率、食品添加剂及其分解产物的生物利用度、被吸收化学物在动物体内的分布模式和速度、化学物排泄方式和排泄率等相关指标和参数。此外,对酶和其他生化指标的影响同样需要被关注。该部分资料将有助于毒理学研究结果的解释和毒理学机制的说明,也可以为建立每日允许摄入量(acceptable daily intake, ADI),提供参考依据。

2. 实验动物毒理学研究

对食品添加剂进行危害识别,一般情况下需要考虑五类常规毒理学研究,包括急性毒性、短期毒性、长期毒性/致癌性、遗传毒性、生殖发育毒性。如果这些常规研究表明需要特别关注某一靶器官和组织,还需要有针对性地开展其他毒性研究,收集特异性毒理学参数。如神经毒性、免疫毒性、内分泌干扰等。

3. 人群观察研究

人群观察研究有助于验证动物试验结果和确认类别每日允许摄入量(Acceptable Daily Intakes, ADIs)。内容包括流行病学调查、临床试验、职业暴露健康影响研究、所评估食品添加剂的滥用不良影响报道、志愿者研究等。

二、危害特征描述

危害特征描述是对一种食品添加剂或添加剂中的有害因素引起潜在不良作用的特性进行定性或者定量(可能时)描述,在可能的情况下应包括剂量-反应评估及其伴随的不确定性,是风险评估的第二步。对于大多数添加剂或添加剂中的有害因素,通过收集国际权威评估结论、报告及数据,经专家评估确定被评价物的健康指导值。对于国际上尚未建立健康指导值的食品添加剂或其中的有害因素,可利用危害识别中获得的毒理学参数,如未观察到不良作用水平(NOEL)、观察到不良作用的最低剂量(LOEL)或基准剂量低限值(BMDL)等,同时考虑种属间差异、个体间变异,以及其他有关因素所带来的不确定性,经专家评估提出评估所需的临时健康指导值。

食品添加剂的健康指导值为每日允许摄入量(ADI),即一生中每日经食物或饮用水摄入的某一种食品添加剂不会对消费者健康造成可觉察风险、基于体重表示的估计值。食品添加剂常见的ADI值是“数值型ADI”,以从0到上限区间的形式表示被评价添加剂的可接受摄入量范围,例如:苯甲酸的ADI值为0~20mg/kg·bw。如果一些食品添加剂或其主要的毒作用代谢产物具有相似的毒理学效应,可以为这组化合物建立组ADI值,以限制它们的累计摄入量,例如:亚硫酸盐0~0.7mg/kg·bw



(以二氧化硫计)。还有些添加剂的摄入量远远低于可能分配给它的数值型 ADI，在这种情况下就无须对其限定 ADI，但必须在良好生产规范的要求下使用，例如黄原胶的 ADI 值“不作具体规定”。

三、暴露评估

食品添加剂膳食暴露评估是对通过食物摄入的食品添加剂进行定性和/或定量估计，是风险评估的第三步。开展食品添加剂膳食暴露评估时推荐采用分步骤的方法进行评估，第一步利用基于保守假设的筛选法进行评估；第二步以食品添加剂最大使用水平为基础进行理论每日最大摄入量评估；第三步是基于实际消费量数据和添加剂含量数据估计每日摄入量。只有当前一步评估所得出的暴露量大于健康指导值时，才需要开展下一步评估，该原则可以保证利用最少资源，在最短时间内有效完成评估工作。当然，在评估过程中也可以根据资料获得情况和评估目的，直接选择使用其中一种或者几种。

(一) 筛选法评估

筛选法的目的不是评估食品添加剂膳食暴露的实际水平，而是发现需要进一步开展精确评估的食品添加剂。目前常用的筛选法有两种：一是丹麦预算法，二是产销量数据法。

1. 丹麦预算法 (Budget Method)

该方法基于以下假设：(1) 食物和非乳饮料的消费量；(2) 食物和非乳饮料中添加剂的含量；(3) 含有添加剂的食物和非乳饮料的比例。

通常食物和非乳饮料的消费量取人体的最大生理限量，非乳饮料为 $0.1\text{L/kg} \cdot \text{bw}$ (相当于 60kg 体重个体每日消费 6L)、食物为 $0.05\text{kg/kg} \cdot \text{bw}$ (相当于 60kg 体重个体每日消费 3kg)；食物和饮料中添加剂的含量假定为法规允许的或报道的任何食物和非乳饮料中的最大含量。如果某种添加剂的含量在特定种类的食物或饮料 (如口香糖) 中处于特别高的水平，为了得出更接近实际情况的暴露量估计，可选用其他被认为更具代表性的食物类别中的最大含量作为被评价添加剂在食物中的最大假设含量；含有添加剂的食物和非乳饮料的比例通常假定为 12.5% 和 25% ，如果被评价添加剂在固体食物中使用很广，比例也可设定为 25% 。具体计算公式见公式 (1-1)。

食品添加剂膳食暴露量 = [非乳饮料中添加剂的最大含量 (mg/L) $\times 0.1 (\text{L/kg} \cdot \text{bw}) \times$ 含有这种添加剂饮料的百分比] + [固体食物中添加剂的最大含量 (mg/kg) $\times 0.05\text{kg/kg} \cdot \text{bw} \times$ 含有这种添加剂固体食物的百分比] (1-1)

2. 产销量数据法 (Poundage Data)

该方法估计的食品添加剂膳食暴露量并不基于膳食消费量和浓度数据,而是采用使用量数据,按人口数,平均计算一段时间内(通常为1年)一个国家用于食品生产的某种食品添加剂的膳食暴露量,需要考虑被评价食品添加剂的生产量、进出口情况及非食用目的的数量。具体计算公式见公式(1-2)。

$$\text{食品添加剂膳食暴露量} = (\text{本国该种食品添加剂的生产量} + \text{进口量} - \text{出口量} - \text{非食品用途的量}) / (\text{人口总数} \times 365\text{d}) \quad (1-2)$$

(二) 理论每日最大摄入量 (TMDI) 评估

TMDI 是理论的膳食暴露评估,其假设所有允许使用被评价食品添加剂的食物在加工过程中均使用了该添加剂;食品添加剂在食物中的最终含量始终为最大允许使用水平;消费者终生每日都食用含有被评价添加剂的食物,同时食物烹调和生产加工过程不会降低添加剂在食物中的含量。因此该 TMDI 评估相对保守,当 $\text{TMDI} < \text{ADI}$ 时,实际暴露量将被认为低于 ADI。当 $\text{TMDI} > \text{ADI}$ 时,需要进一步精确地估计每日摄入量。

TMDI 评估方法是利用每种食物的全人群平均消费量乘以相应食物中被评价食品添加剂的最大使用量 (ML) 后,再将各种食物来源的被评价食品添加剂的平均暴露量相加,得出总的暴露量。见公式(1-3)。

$$\text{TMDI} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times \text{ML}_i)}{W} \quad (1-3)$$

其中: TMDI——理论每日最大摄入量, $\text{mg/kg} \cdot \text{bw}$;

F_i ——全人群第 i 种食物的平均消费量, g/d ;

ML_i ——第 i 种食物中添加剂的最大使用量, mg/kg ;

W ——全人群的平均体重,一般成人按 55kg 计,儿童按 15kg 计。

(三) 估计每日摄入量 (EDI) 评估

EDI 评估时所使用的浓度数据为终产品中食品添加剂含量的实际检测数据或企业的实际使用量数据,消费量数据优先考虑使用个体消费量调查数据,如无法获得此数据,可选择使用人群或汇总后的消费量数据。

评估时需计算全人群膳食暴露量,如有必要亦可按照年龄和地域分组,对不同年龄组或地域的亚人群膳食暴露量进行估计。此外,还需要根据被评价物的毒作用特点,针对特殊人群进行评价,如某种物质对孕期的动物具有更敏感的毒作用,那么应特别对孕妇开展膳食暴露评估。



1. 基于个体消费量数据的 EDI 计算模型

见公式 (1-4):

$$\text{个体EDI} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times C_i)}{W} \quad (1-4)$$

其中: 个体 EDI——某个体每天每千克体重添加剂的摄入量, $\text{mg/kg} \cdot \text{bw}$;

F_i ——某个体第 i 种食物的消费量, g/d ;

C_i ——第 i 种食物中添加剂的含量, mg/kg ;

W ——某个体的体重, kg 。

在得到个体通过上述各种食物摄入添加剂量的基础上, 最终可获得全部被调查者添加剂摄入量的频数分布, 并可获得平均暴露水平、高暴露人群 (如 P90、P95、P97.5、P99) 及食用者的膳食暴露水平。

2. 基于人群消费量数据的 EDI 计算模型

见公式 (1-5):

$$\text{人群EDI} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times C_i)}{W} \quad (1-5)$$

其中: 人群 EDI——人群估计每日平均摄入量, $\text{mg/kg} \cdot \text{bw}$;

F_i ——全人群第 i 种食物的平均消费量, g/d ;

C_i ——第 i 种食物中添加剂的平均含量, mg/kg ;

W ——人群的平均体重, 一般成人按 55kg 计, 儿童按 15kg 计。

该模型只能计算获得人群的平均暴露量, 无法对高暴露人群 (如 P90、P95、P97.5、P99) 的膳食暴露量进行估计。

3. 基于概率分析的 EDI 评估模型

如果根据上述膳食暴露评估模型的结果, 不能排除被评估添加剂是否存在风险或不能满足风险管理所需要的信息, 那么就需要开展概率评估。概率评估同前述的 EDI 计算公式基本相同, 但要求输入变量更加详细和精确 (如消费量数据分布、含量数据分布等), 其与非概率评估的主要区别在于至少有一个输入变量是分布函数而不是一个单一的数值。

概率评估在计算过程中需利用专用统计学软件 (如 @Risk 等), 应用蒙特卡洛拟合方法进行规定次数的迭代和拟合, 获得可能的膳食暴露分布, 即人群暴露水平是一组在一定范围内变化的数值。其结果常使用频数分布或连续性概率分布来表示, 水平轴对应的是暴露水平, 纵轴对应的是人群的相对百分比。

四、风险特征描述

风险特征描述是根据危害识别、危害特征描述和暴露评估结果,对产生不良健康影响的可能性及一个特定人群中已发生或可能发生的不良健康影响的严重性所做的定性和(或)定量估计,包括相关的不确定性,是风险评估的第四步。

风险特征描述因评估目的和评估所应用的资料不同而异,通常是将膳食暴露水平与健康指导值(如ADI)相比较,并对结果进行解释。内容可包括全人群风险、亚人群风险(如将人群按地区、性别或年龄分层)、特定人群风险(如高暴露人群和潜在易感人群)、处于风险的人群比例、风险主要贡献食品、不确定性分析、科学意见和建议等内容。不确定性分析应从物质的毒理学特性、暴露数据的可靠性、评估模型和假设情形的可信度等方面全面描述,并说明其对评估结果的可能影响,必要时提出降低不确定性的技术措施。

第三节 我国食品添加剂标准体系

我国食品添加剂标准化工作经历了较长的过程,1967年原卫生部、原化工部、原轻工业部、原商业部联合颁布了《八种食品用化工产品标准和检验方法》(试行),是早期制定的食品添加剂的质量标准要求,1977年原国家标准计量局首次颁布了规范食品添加剂使用的标准GBn 50—1977《食品添加剂使用卫生标准》,1980年我国成立了食品添加剂标准化的专业组织——全国食品添加剂标准化技术委员会,开展比较系统的食品添加剂相关标准的制定、修订工作。经过多年的发展,我国建立了比较完善的食品添加剂标准体系框架(见图1-2),对于食品添加剂的使用规定、允许使用的食品添加剂需要达到的质量规格要求、食品添加剂的标签标识、食品添加剂的生产经营规范等作出了较为系统的规定。

一、食品添加剂的使用标准

食品添加剂的使用标准为GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

GB 2760规定了我国批准使用的食品添加剂的种类、名称、每种食品添加剂的使用范围和使用量等内容,同时还明确规定了食品添加剂的使用原则,包括基本要求、使用条件、带入原则等内容。食品生产者应严格按照GB 2760规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。



图 1-2 食品添加剂标准体系框架图

二、食品添加剂的产品标准

食品添加剂的产品标准主要为食品添加剂产品质量规格标准，包括单一食品添加剂品种产品质量规格标准、GB 26687《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》、GB 1886.174《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》、GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》、GB 29938《食品安全国家标准 食品用香料通则》和GB 1886.359《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》。截至 2024 年 3 月共有 645 项标准。

单一食品添加剂品种产品质量规格标准（例如 GB 29207—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁》）主要规定了我国允许使用的食品添加剂的技术要求，包括生产工艺描述、结构式、分子式及相对分子质量等基本信息，食品添加剂的感官指标、理化指标、微生物指标等技术要求以及相应的检验方法和鉴别试验等内容。

GB 26687—2011 由原卫生部于 2011 年 7 月 5 日发布，2011 年 9 月 5 日正式实施。该标准是除食品用香精和胶基糖果基础剂物质以外的复配食品添加剂的产品质量规格标准，主要规定了复配食品添加剂和辅料的定义、命名原则、要求和标识的内容。2012 年 3 月 15 日原卫生部发布了该标准的第 1 号修改单，主要对有害物质

限量要求的检验方法进行了修改。

GB 1886.174—2024 由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 2024 年 2 月 8 日发布, 2024 年 8 月 8 日正式实施。该标准是 GB 2760 允许使用的食品工业用酶制剂的产品质量规格要求的通用标准, 主要规定了酶制剂的定义、技术要求等内容。

GB 30616—2020 由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 2020 年 9 月 11 日发布, 2021 年 3 月 11 日正式实施。该标准是食品用香精的产品质量规格标准, 主要规定了食品用香精、食品用香精辅料等的定义、技术要求、标签和其他等内容。

GB 29938—2020 由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 2020 年 9 月 11 日发布, 2021 年 3 月 11 日正式实施。该标准是 GB 2760 中允许使用的食品用香料的产品质量规格要求的通用标准, 主要规定了食品用香料、食品用天然香料等的定义和要求等内容。该标准中未涵盖已有单独食品安全国家标准或相关公告规格的食品用香料品种。对于尚无单独食品安全国家标准或相关公告规格的, 可按照 GB 29938 执行并组织生产。随着食品用香料工业的发展, 如果 GB 29938 中规定不能满足实际生产情况, 确实需要制定单个品种标准的, 将按照食品安全国家标准制定、修订程序制定单个品种的食品用香料标准。

GB 1886.359—2022 由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 2022 年 6 月 30 日发布, 2022 年 12 月 30 日正式实施。该标准主要规定了胶基及其配料的定义、基本要求、技术要求、标签标识以及用于配制胶基的每种物质的质量规格要求。

三、食品添加剂的标识标准

食品添加剂的标识标准为 GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》。

GB 29924—2013 由国家卫生和计划生育委员会于 2013 年 11 月 29 日发布, 2015 年 6 月 1 日起施行。该标准主要规定了食品添加剂标签、说明书、生产日期、保质期、规格的含义、标识的基本要求、提供给生产经营者的食品添加剂标识内容及要求和提供给消费者直接食用的食品添加剂的标识内容及要求等内容。该标准对于做好食品添加剂标识管理起到了非常重要的作用, 既确保食品添加剂使用者正确使用食品添加剂, 是保障行业健康发展的有效手段, 也实现了食品安全科学管理的需求。



四、食品添加剂的生产卫生规范标准

食品添加剂的生产规范标准为 GB 31647—2018《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》。该标准由国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 2018 年 6 月 21 日发布，2019 年 6 月 21 日正式实施。该标准主要规定了食品添加剂生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

按照食品安全国家标准制定、修订程序，以食品安全风险评估结果为主要依据，充分考虑我国社会经济发展水平和客观实际需要，积极参考（采用）国际标准及其他国家标准，标准制定、修订过程中充分公开征求意见，从而建立了比较健全的食品添加剂标准体系。

第二章 GB 2760 修订概况

按照“最严谨的标准”要求，充分保护消费者健康，促进产业健康发展，参考国际通行做法，2016 年国家卫生健康委员会将 GB 2760 列入食品安全国家标准制定、修订项目计划（国卫办食品函〔2016〕1358 号），由食品评估中心牵头，对 GB 2760—2014 进行了修订。在本次修订过程中增加了食品添加剂公告的规定；修改食品添加剂定义等正文内容；修订了附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 以及附录 F 的规定。

GB 2760—2014 涵盖食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂的规定，未涵盖食品营养强化剂的规定。修订后的 GB 2760—2024 涵盖食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、食品营养强化剂的规定。

第一节 标准修订的背景和意义

一、标准修订的背景

GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》经过多次修订已经形成比较完善的基础标准，其对于规范我国食品添加剂的使用及科学监管起到了重要的作用。《食品安全法》颁布实施之后，对于食品添加剂使用的安全性和工艺必要性等方面提出了新的要求，相关监管部门也陆续出台一系列规范食品添加剂管理的规章和公告。此外，国际食品添加剂编码系统对部分食品添加剂的编号进行了更新。2016 年国家卫生健康委员会将 GB 2760 列入食品安全国家标准制定、修订项目计划（国卫办食品函〔2016〕1358 号），由食品评估中心牵头，中国食品工业协会、中国食品添加剂和配料协会、中国香精香料化妆品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、中国乳制品工业协会、中国饮料工业协会、中国商业联合会、中国肉类协会、中国调味品协会参与了此次修订工作。



二、标准修订开展的工作

2016年食品评估中心接到任务后组织上述单位成立修订起草组，起草组梳理了GB 2760—2014查询方式、食品分类及标准实施后反映出的问题，对比分析国际食品法典委员会及其他发达国家食品添加剂的使用规定及最新进展，认为GB 2760—2014基本科学合理，符合我国国情、产业发展和食品安全监管需要。标准存在的主要问题有以下几点：（1）附录A的规定较为复杂，表A.1、表A.2和表A.3的关系复杂，查询不方便；（2）标准发布之后，国家卫生健康委员会陆续发布了关于食品添加剂的公告，标准使用者查询标准的同时还需要查询公告内容，使用不方便，需要将公告内容纳入标准；（3）根据食品添加剂风险评估和工艺必要性的最新进展，标准部分技术内容需要修改完善；（4）部分食品分类需要进一步完善；（5）部分标准内容需要勘误。

按照以上梳理的主要问题，起草组明确本次修订工作的任务，确定修订的原则，组织对标准内容进行了全面梳理调查，并对部分问题进行了专题研究。为了解实际情况，提出合理的修改建议，起草组制作了关于修改GB 2760查询方式调查问卷，问卷内容涉及是否需要修改附录A正文内容、是否需要将表A.2和表A.3整合到表A.1、是否需要将表A.3的内容整合到表A.1和表A.2等内容，随后在相关食品行业、企业及食品添加剂专业委员会专家中进行调查。起草组收集了来自专家、行业、企业以及个人的反馈问卷，根据问卷反馈情况，为了标准使用更加方便，同时保证标准规定的延续性，起草组对附录A的A.2、A.3、A.4、表A.1、表A.2和表A.3的具体内容进行了修改。起草组组织召开了多次标准修订会议，完成了GB 2760规定食品添加剂的INS号、英文名称、查询方式、公告内容整合、部分食品添加剂使用规定、食品分类等内容的修订工作。

按照《食品安全国家标准管理办法》的要求，起草组开展了标准修订工作。修订后的标准经食品安全国家标准审评委员会审查，并通过审查。

三、标准修订的意义

本次GB 2760的修订，按照《食品安全法》精神，紧紧围绕安全性和工艺必要性两个基本原则展开，以风险评估为科学依据，积极参考国际相关标准，充分考虑了新旧标准的延续性及与其他标准之间的协调一致性。本次标准修订工作通过采取行业协会共同参与、面向专家重点研讨、面向企业专题调研、网上公开征求意见等方式，鼓励利益相关方和公众的共同参与。本次标准的修订过程是在科学、客观基础上，以透明和开放的方式进行的，是食品添加剂标准修订的一次全面探索，也

是一次全社会普及食品添加剂知识的过程，在完成标准修订任务的同时还达到了宣传、教育、普及、科学、客观传达食品安全知识的效果。标准的修订具有以下意义。

（一）充分实现了标准的协调性

在标准修订过程中，邀请多家相关行业协会共同参与调查研究。就涉及面广、影响范围大的食品添加剂使用问题开展专项调查研究，多次召开研讨会议，充分听取各领域专家的意见和行业的意见。在标准基本成文后，采取不同措施，多次征求行业意见和社会意见，在标准公开向全社会征求意见阶段收集了来自行业、专家、企业、普通消费者的意见。通过 SPS 通报收集了来自澳大利亚、美国、古巴等国家的意见。此后，就收集的 1000 多条意见和建议逐一进行充分研究和处理，并采纳了其中的建设性意见。

本次修订工作始终坚持贯彻基础标准与产品标准之间相配套的原则，通过积极的交流与研讨，较好地实现了在全社会，尤其是食品工业及各相关领域之间的协调，促使 GB 2760 在充分考虑各方利益的前提下，在更广范围内达成了食品添加剂应用的共识，充分实现了标准的协调性。

（二）增强了标准的科学性和规范性

按照《食品安全法》的要求，食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠，方可列入允许使用的范围。本次标准修订工作，全程在风险评估基础上进行，紧紧围绕食品添加剂在各食品类别中应用的工艺必要性展开，遵循了食品安全标准制定工作的基本原则。在实际工作中，既注重结合我国食品工业实际情况，又充分参考国际及其他国家相关标准，全面梳理了各类食品中允许使用的食品添加剂以及使用量，充分体现了利用标准解决普遍性问题的标准化作用的精髓，是标准修订工作科学性和客观性的良好体现。

本次标准修订过程中调整了某些经调查不再具有工艺必要性的食品添加剂使用规定。如删除了 GB 2760—2014 中落葵红、密蒙黄、酸枣色和 2,4-二氯苯氧乙酸等品种及使用规定，规范了食品中食品添加剂的使用，促进添加剂行业高质量发展。

（三）增强了标准的实用性

对于仍然适用的条款、食品添加剂使用范围和使用量、食品分类等予以保留。对于部分表述不够完善或可能引起歧义的措辞进行了调整，充分保证了新标准尽量解决老问题，实施后不引发新问题，增强了标准实用性。为了便于使用者使用和监



督者监管，增补整合了历年国务院卫生行政部门发布的关于食品添加剂使用规定的公告，增加了部分食品添加剂俗称，为执行和监管提供了便利。

GB 2760 在国家卫生健康委员会网站公开登载了 PDF 版本，供公众免费下载和查询。近 300 页的内容，PDF 版本更加易于查询和使用，为使用者和查询者提供了更大的便利。

（四）充分保护消费者的健康

本次标准修订工作全过程均体现了消费者为先的理念。在研究工作中，结合膳食暴露资料，针对部分常用的食品添加剂进行了专题风险评估，确保了按照标准规定使用食品添加剂不会对消费者的健康造成危害。对保障人民的身体健康和生命安全具有重大意义。

（五）进一步与国际标准体系接轨

修订后的标准充分借鉴和参照了国际食品添加剂通用标准（Codex General Standard for Food Additives，GSFA）的框架，无论从添加剂的使用原则、分类系统的设置还是食品添加剂使用要求的表述，都尽可能与国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，CAC）相协调。尽管每种添加剂的使用范围和使用量会因为国内的具体情况而与 GSFA 不完全相同，但标准的框架和体例与国际标准基本一致。同步更新了标准中部分食品添加剂的 INS 号、英文名称等。这对实现中国食品工业在世界贸易组织（WTO）框架下和 CAC 体系下的标准体系国际化和促进我国食品工业科学技术的国际交流具有积极作用。

第二节 主要修订内容及依据

对比 GB 2760—2014 版本，GB 2760—2024 有以下主要变化。

一、将国家卫生健康委员会公告批准的食品添加剂纳入标准

为了方便标准使用者查询，GB 2760—2024 纳入了 GB 2760—2014 实施以来国家卫生健康委员会关于批准食品添加剂的使用规定的公告内容，具体增加的内容为国家卫生健康委员会 2015 年 1 号公告、2016 年 8 号公告、2016 年 9 号公告、2016 年 14 号公告、2017 年 1 号公告、2017 年 3 号公告、2017 年 8 号公告、2017 年 10 号公告、2017 年 13 号公告、2018 年 2 号公告、2018 年 8 号公告、2019 年 2 号公告、

2019年4号公告、2019年6号公告、2020年4号公告、2020年6号公告、2020年8号公告、2020年9号公告、2021年2号公告、2021年5号公告、2021年6号公告、2021年9号公告、2022年1号公告、2022年2号公告、2022年5号公告、2023年第1号公告、2023年第3号公告和2023年第5号公告。我国对于食品添加剂实行行政许可，对于予以许可的食品添加剂品种及使用规定，国家卫生健康委员会以公告形式予以增补。国家卫生健康委员会关于食品添加剂的公告从发布之日起，食品添加剂使用者就可以按照公告的规定使用食品添加剂。

二、修订了食品添加剂定义

根据2015年实施的《食品安全法》的规定，在食品添加剂的定义中增加了营养强化剂。食品营养强化剂的管理，包括新品种许可等内容可参考食品添加剂相关内容执行。修订后的GB 2760明确食品营养强化剂的使用符合GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》及相关规定。

三、修订了INS和CNS定义

将GB 2760—2014中2.5“国际编码系统（INS）”和2.6“中国编码系统（CNS）”合并为2.5“食品添加剂编码”，并将其定义为“用于代替复杂的化学结构名称表述的编码，包括食品添加剂的国际编码系统（INS）和中国编码系统（CNS）”。

由于INS号是CAC赋予食品添加剂的编号系统，每年CAC都会对食品添加剂的INS编号系统进行修订，因此可能会出现GB 2760中食品添加剂的INS号与CAC修订后的INS号不一致的情况，为了避免此种情况给标准实施带来的不便，在INS号部分增加备注说明：“INS号是国际食品法典委员会（CAC）赋予食品添加剂的编号系统，当CAC的INS号发生变化时以CAC的INS号为准”。

四、修订了附录A的食品添加剂使用规定

（一）修改了部分食品添加剂的中文名称、英文名称、INS号、CNS号

为了规范食品添加剂名称，便于标准使用者理解标准，同时与GB 7718衔接，本标准修改了部分食品添加剂的名称，如将“蔗糖聚丙烯醚”修改为“蔗糖聚氧丙烯醚”，将“吗啉脂肪酸盐（又名果蜡）”修改为“吗啉脂肪酸盐果蜡”，将“山梨酸及其钾盐”修改为“山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）”。CNS号是中国食品添加剂的编号，此次修改了部分食品添加剂的CNS号，对国家卫生健康委员会公告批准的食品添加剂新品种进行了编号。按照CAC的最新规定，对爱德万甜等



食品添加剂的英文名称和 INS 号进行了修改。

（二）修改了附录 A 正文的内容

根据附录 A 查询方式的修改，将 GB 2760—2014 表 A.1 和表 A.2 合并为 GB 2760—2024 表 A.1，表 A.3 修改为 GB 2760—2024 表 A.2。根据上述修改内容，对正文相应内容进行了修改。按照 GB 2760—2014 规定的表 A.3 中食品类别不能使用表 A.1 中其上级食品类别中允许使用的食品添加剂，此次修订将 GB 2760—2024 表 A.2 中食品类别在表 A.1 中进行了明确，例如：将列入表 A.2 中 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）在 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛的使用规定中进行了明确，将其原使用范围饮料类（食品分类号 14.0）修改为饮料类〔14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁（浆）、14.02.02 浓缩果蔬汁（浆）除外〕（食品分类号 14.0）。同时此次修订明确了原表 A.2 中食品添加剂的使用范围和最大使用量，列出了所有例外的食品类别，同时在表 A.1 中列出了原表 A.3 食品类别在原表 A.1 的规定，例如：食品添加剂阿拉伯胶列出了所有例外的食品类别编号，同时涵盖了表 A.1 中阿拉伯胶可以用于原表 A.3 中的盐及代盐制品（食品分类号 12.01）的规定，并将原表 A.2 的规定并入表 A.1。此次修订还对原表 A.3 的食品类别进行了编号，并修改其标题为“表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别”。

（三）删除了部分食品添加剂品种和 / 或使用规定

落葵红、密蒙黄、酸枣色 3 个天然着色剂和 2,4-二氯苯氧乙酸目前既无质量规格标准，也无单位申请制定质量规格标准。食品添加剂海藻胶在质量规格标准制定过程中标准起草单位经过行业调研，结果显示目前国内不再生产和使用该食品添加剂。按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，上述食品添加剂在食品中已经不具有工艺必要性，删除了上述食品添加剂品种及其使用规定。

按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，根据 GB 2719—2018《食品安全国家标准 食醋》的规定，结合食醋行业的实际情况，删除了冰乙酸（包括低压羰基化法）用于食醋（食品分类号 12.03）的规定。

根据罐头行业调查情况，参照相关罐头食品产品标准规定，即罐头食品均为商业无菌，本次修订删除了用于罐头食品的具有唯一功能为防腐剂和第一功能为防腐剂的食品添加剂使用规定。

根据饮料行业和凉果蜜饯行业调查情况，按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，本次修订删除了纳他霉素用于 14.02.01 果蔬汁（浆）、萝卜红用于

04.01.02.08.01 蜜钱类、新红及其铝色淀用于 04.01.02.08.02 凉果类、滑石粉用于 04.01.02.08.02 凉果类和 04.01.02.08.04 话化类的使用规定。

根据公开征求意见情况,我国大部分蒸馏酒的企业均不使用食品添加剂 β -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯,且有关试验显示在蒸馏酒产品中添加这两种物质无工艺必要性。经征求相关协会的意见,协会提出目前我国蒸馏酒生产中基本不使用上述两种食品添加剂,按照食品添加剂使用应具有技术必要性的原则,本次修订删除了蒸馏酒中使用 β -胡萝卜素和双乙酰酒石酸单双甘油酯的规定。

偶氮甲酰胺 (Azodicarbonamide, ADA) 是一种面粉处理剂,将其添加于面粉中加水搅拌成面团时,能与面粉蛋白质快速发生反应而改善面制品的弹性、韧性和均匀性。JECFA 于 1966 年在偶氮甲酰胺的评估报告中提出了面粉中偶氮甲酰胺的安全使用剂量为 0~45mg/kg。目前允许偶氮甲酰胺作为食品添加剂使用的还有美国、加拿大、巴西、韩国等国际组织和国家。与其他允许使用的国际组织和国家相同,GB 2760—2014 规定偶氮甲酰胺在小麦粉中最大使用量为 45mg/kg。但是公开征求意见期间,有关单位提出在小麦粉中添加偶氮甲酰胺没有工艺必要性,不符合食品添加剂使用的技术上确有必要性的原则,建议删除食品添加剂偶氮甲酰胺品种及相关使用规定。经研究,基于工艺必要性的原则,本次修订采纳了上述意见,删除了食品添加剂偶氮甲酰胺品种及相关使用规定。

(四) 修改了二氧化硫及亚硫酸盐使用规定

为了规范食品类别的描述,将二氧化硫及亚硫酸盐类使用范围中的 09.01 鲜水产 (仅限于海水虾蟹类及其制品) 修改为 09.01 鲜水产 (仅限于海水虾蟹类)。

经查阅原卫生部 2010 年第 1 号公告关于二氧化硫的规定,原标准中二氧化硫用于葡萄酒的备注内容“甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计”既包括了葡萄酒,同时还包括了果酒的备注内容,不确切,因此修改为“甜型葡萄酒最大使用量为 0.4g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计”,将用于果酒的备注内容“甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计”修改为“甜型果酒最大使用量为 0.4g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计”。

(五) 卡拉胶、酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)、辛烯基琥珀酸淀粉钠、瓜尔胶等食品添加剂在 13.0 特殊膳食用食品中使用规定的备注内容的修订

卡拉胶用于 13.01 婴幼儿配方食品的备注内容为“以即食状态食品中的使用量计”,酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠) 用于 13.01.01 婴儿配方食品和 13.01.02 较大婴



儿和幼儿配方食品的备注内容均为“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用于 13.01.01 婴儿配方食品和 13.01.02 较大婴儿和幼儿配方食品的备注内容均为“作为 DHA/ARA 载体，以即食食品计”，上述备注内容描述存在不一致，此次修订将“以即食食品计”“以即食状态食品中的使用量计”统一修改为“以即食状态计”，将“作为 DHA/ARA 载体”修改为“作为花生四烯酸（ARA）和二十二碳六烯酸（DHA）载体”。

（六）关于迷迭香提取物的使用规定的修改

由于 GB 1886.172—2016《食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物》已经涵盖了迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）的质量规格要求，本次修订将迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）的使用规定与迷迭香提取物的使用规定进行了整合。

（七）关于安赛蜜、阿斯巴甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸使用规定的修改

安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）、阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸均是我国允许使用的甜味剂，天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸分解产生安赛蜜和阿斯巴甜。但是当天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸与阿斯巴甜或安赛蜜同时用于同一食品时，未规定其混合使用时的要求，本次修订参考 GSFA 和欧盟关于安赛蜜、阿斯巴甜、天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸三种甜味剂的使用规定，修改了这三种甜味剂的备注内容。即在阿斯巴甜备注内容增加注：若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸备注内容增加注：若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为乙酰磺胺酸钾的用量）。乙酰磺胺酸钾备注内容增加注：若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.44 可以转换为乙酰磺胺酸钾的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的乙酰磺胺酸钾的最大使用量。

关于“含苯丙氨酸”的脚注内容，本次修订规范了阿斯巴甜的脚注内容，修改为“添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴

甜（含苯丙氨酸）”，同时在天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸的使用规定中增加了脚注内容：添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（含苯丙氨酸）。

（八）脱氢乙酸及其钠盐使用规定的修改

2017年，宁夏发生因滥用脱氢乙酸及其钠盐导致儿童食物中毒事件，引发对该食品添加剂安全性的关注。2018年国家卫生健康委员会将中国居民食品添加剂脱氢乙酸及其钠盐膳食暴露风险评估列为国家食品安全风险评估优先项目。

根据风险评估结果、行业专题调研结果以及公开征求意见情况，黄油和浓缩黄油、果蔬汁（浆）已无使用的必要性，按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，删除了GB 2760—2014中该添加剂用于上述类别的规定。为了保证该添加剂使用的安全性，结合风险评估结果，食品评估中心删除了GB 2760—2014中该添加剂用于面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、淀粉制品、预制肉制品的规定，保留了该添加剂在腌渍的蔬菜、腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、熟肉制品、复合调味料中的使用，将其在腌渍的蔬菜中最大使用量由1.0g/kg调整为0.3g/kg（以脱氢乙酸计），在腌渍的食用菌和藻类、发酵豆制品、熟肉制品、复合调味料中的最大使用量保持不变。即脱氢乙酸及其钠盐可用于腌渍的蔬菜（最大使用量为0.3g/kg，以脱氢乙酸计）、腌渍的食用菌和藻类（最大使用量为0.3g/kg，以脱氢乙酸计）、发酵豆制品（最大使用量为0.3g/kg，以脱氢乙酸计）、熟肉制品（最大使用量为0.5g/kg，以脱氢乙酸计）、复合调味料（最大使用量为0.5g/kg，以脱氢乙酸计）。上述GB 2760修订内容即GB 2760—2024规定内容，经再次风险评估，是安全的。

（九）胭脂虫红及其铝色淀使用规定的修订

经行业调研，GB 1886.315—2021《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀》起草单位提出目前在食品中所使用的大部分为胭脂虫红铝色淀，而且原申报材料显示也涵盖胭脂虫红铝色淀，因此本次修订将“胭脂虫红”修改为“胭脂虫红及其铝色淀”，并参照其他含铝添加剂的管理，减少儿童通过膨化食品摄入铝，在膨化食品的使用规定中增加备注内容：仅限使用胭脂虫红。

（十）附录A中部分食品类别中食品添加剂使用规定的修订

1. 关于食糖食品类别的修订引起的食品添加剂使用规定修订

根据相关单位关于食糖分类建议，此次修订将“11.01.01 白糖及白糖制品（如



白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)”修改为“11.01.01 白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖”，“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〕”修改为“11.01.02 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆”。结合行业现状和二氧化硫等在食糖中使用的工艺必要性，将食品添加剂二氧化硫及亚硫酸盐、硫磺用于 11.01 食糖分别进行了规定，11.01.01 白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖中最大使用量由 0.1g/kg 修改为 0.03g/kg（最大使用量以二氧化硫残留量计），11.01.02 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆中最大使用量为 0.1g/kg（最大使用量以二氧化硫残留量计），维持不变。这些类别中食品添加剂使用规定进行了相应修改。

2. 脱水马铃薯（粉）中食品添加剂使用规定的修订

GB 2760—2014 中，脱水马铃薯（粉）既出现在其他杂粮制品中又出现在干制蔬菜中，为了统一这类食品的归类，本次修订与相关协会进行了沟通，协会认为马铃薯属于主食类食品，应该归为粮食制品，不应该归为干制蔬菜，因此本次修订对 GB 2760 中出现的干制蔬菜（仅限脱水马铃薯粉）与其他杂粮制品（仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥、脱水马铃薯粉）一并考虑，将附录 A 中“干制蔬菜（仅限脱水马铃薯粉）”和“干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）”修改为“其他杂粮制品（仅限脱水马铃薯制品）（食品分类号 06.04.02.02）”，该食品类别涉及食品添加剂使用规定进行了相应修改。将“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、脱水马铃薯粉）”修改为“其他杂粮制品（仅限冷冻薯类制品）（食品分类号 06.04.02.02）”，该食品类别涉及食品添加剂使用规定进行了相应修改。

3. 风味派中食品添加剂使用规定的修订

为了更加明确风味派及其馅料的分类，本次修订对风味派中食品添加剂使用规定进行梳理研究，将焦亚硫酸钠使用范围中冷冻米面制品（仅限风味派）修改为 07.05 其他焙烤食品（仅限风味派），焦糖色（亚硫酸铵法）使用范围中粮食制品馅料修改为焙烤食品馅料及表面用挂浆（仅限风味派馅料）（食品分类号 07.04）。

4. 关于餐桌甜味料中部分食品添加剂最大使用量的修订

GB 2760—2014 中部分甜味剂用于餐桌甜味料中，最大使用量以 g/份表示，但是我国缺少关于份的定义，因此为了明确这些甜味剂的最大使用量，经行业调研，参考 GSFA、欧盟、澳新关于这些甜味剂用于餐桌甜味料时最大使用量的表示方式，本次修订将最大使用量的单位 g/份修改为按生产需要适量使用，相关的甜味剂使用规定进行了修改。

5. 关于饮料中食品添加剂使用规定备注内容的修订

GB 2760—2014 中关于饮料的使用规定中备注内容“固体饮料按照稀释倍数增加使用量”不清晰，且需要与固体饮料（食品分类号 14.06）中允许使用的添加剂的规定进行协调。为了避免误解，更好地理解使用标准，本次修订梳理了饮料中食品添加剂使用规定的备注内容，将所有的“固体饮料按照稀释倍数增加使用量”修改为“相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量”。根据不同的情况在相关的液体饮料备注中增加了“以即饮状态计”。对于在饮料中最大使用量为“按生产需要适量使用”的食品添加剂，涉及的备注内容“固体饮料按照稀释倍数增加使用量”修改为“相应的固体饮料也可以使用”。这些类别中食品添加剂使用规定进行了相应修改。

6. 关于附录 A 中部分添加剂用于 16.07 其他使用规定的修订

考虑本标准是为了规范食品中食品添加剂的使用，起草组梳理了附录 A 中部分涉及添加剂〔如 16.07 其他（仅限饮料浑浊剂）、16.07 其他（仅限乳化天然色素）〕中使用添加剂的规定，删除了上述规定。同时起草组梳理了附录 A 中涉及加工工艺〔如 16.07 其他（发酵工艺）、16.07 其他（酿造工艺）、16.07 其他（豆制品工艺）〕中使用添加剂的规定，结合相关行业调研，按照工艺必要性的原则，删除了聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯用于 16.07 其他（发酵工艺）以及麦芽糖醇和麦芽糖醇液、山梨糖醇和山梨糖醇液用于 16.07 其他（酿造工艺）的规定，将麦芽糖醇和麦芽糖醇液的使用范围“16.07 其他（豆制品工艺）”修改为“04.04 豆类制品”“16.07 其他（制糖工艺）”修改为“11.01 食糖”和“11.02 淀粉糖”，最大使用量不变，同时删除麦芽糖醇和麦芽糖醇液用于 04.04.01.06 熟制豆类的规定。将山梨糖醇和山梨糖醇液的使用范围“16.07 其他（豆制品工艺）”修改为“04.04 豆类制品”“16.07 其他（制糖工艺）”修改为“11.01 食糖”和“11.02 淀粉糖”，最大使用量不变。

（十一）附录 A 中其他食品添加剂使用规定的修订

根据 GB/T 17204—2021《饮料酒》的规定，配制果酒属于配制酒，本次修订将食品添加剂杨梅红的使用范围“15.03.03 果酒（仅限于配制果酒）”修改为“15.02 配制酒（仅限于配制果酒）”。

参考 CAC、欧盟等的规定，本次修订删除了食品添加剂山梨酸钾功能中“稳定剂”的功能。

考虑 GB 1886.359—2022《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》已经规定了胶姆糖基础剂，为了避免重复，此次修订删除了部分食品添加剂中“胶



姆糖基础剂”功能，涉及食品添加剂松香季戊四醇酯和硬脂酸（又名十八烷酸）。由于紫胶（又名虫胶）未列入 GB 1886.359，经过行业调查，该添加剂仍在口香糖中使用，因此 GB 2760 中暂时保留该添加剂的“胶姆糖基础剂”功能。

根据实际使用情况，参考 GB 5009.153—2016《食品安全国家标准 食品中植酸的测定》，在食品添加剂植酸和植酸钠使用规定的备注中均增加“以植酸计”。

考虑果冻粉属于果冻的半成品，此次修订将用于果冻的食品添加剂中最大使用量为“按生产需要适量使用”，涉及果冻粉的备注内容“如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量”修改为“也可用于果冻粉”，涉及食品添加剂红曲黄色素等。

五、修订了附录 B 食品用香料使用规定

（一）关于 B.1 食品用香料、香精的使用原则的修订

将 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。例如：苯甲酸、肉桂醛、双乙酸钠（又名二醋酸钠）、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。”修改为“具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料，应该配制成食品用香精用于食品加香，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准相应规定，发挥其他用途时应符合相应标准的规定。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、氨基酸类等”。由于 GB 30616—2020《食品安全国家标准 食品用香精》中规定了食品用香精中允许使用的辅料名单，本次修订将 B.1.5 a) 中“相关标准”改为“《食品安全国家标准 食品用香精》（GB 30616）”。由于 GB 29924—2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》中规定了食品用香料、食品用香精的标示要求，本次修订将 B.1.6 修改为“食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》（GB 29924）的规定”。由于 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定了食品中香料、香精的标示，本次修订将 B.1.7 修改为“凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）进行标示”。

（二）关于表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单的修订

为了使标准更加明确，便于标准理解执行，此次修订将婴幼儿辅助食品（食品分类号 13.02）列入表 B.1，并在该类别中增加备注内容。

（三）关于食品用香料名单的修订

起草组对表 B.2 和表 B.3 的食品用香料名单进行了梳理，删除了 6 个香料，2 个香料由天然香料编号修改为合成香料编号，修改部分香料的中英文名称、FEMA 编号。对国家卫生健康委员会公告的食品用香料新品种进行了编号。

六、修订了附录 C 加工助剂使用规定

（一）完善离子交换树脂的使用范围

标准修订过程中部分行业协会反映表 C.2 中离子交换树脂使用范围中制糖工艺是否包括饮料生产单位对于原料糖的处理工艺，起草组对该问题进行了专题研究，认为离子交换树脂在糖处理工艺中也普遍使用，结合秘书处关于该问题的相关回复函，本次修订将离子交换树脂使用范围中“制糖工艺”修改为“制糖工艺及糖处理工艺”。

（二）明确过氧化氢的使用范围

GB 2760—2014 发布实施之后，监管部门多次反映列入表 C.1 的加工助剂过氧化氢的使用范围不明确，部分生产企业用该物质漂白鸡爪、猪蹄、开心果等，不属于加工助剂范畴。为了满足监管需要，避免过氧化氢的滥用，结合行业反馈情况，起草组对该问题进行了专题研究，明确了过氧化氢的使用范围，将其从表 C.1 中删除，列入表 C.2，并规定其功能为“脱硫剂、脱色剂、去碘剂”，使用范围为“淀粉糖加工工艺、淀粉加工工艺、油脂加工工艺、海藻加工工艺”。

（三）统一规范消泡剂的使用规定

GB 2760—2014 表 A.1 中有些食品添加剂的功能中仍列出消泡剂的功能，附录 C 中也有消泡剂功能的加工助剂，例如丙二醇、吐温类等。为了统一管理这类物质，起草组对 GB 2760—2014 中所有消泡剂的使用规定进行了梳理。通过梳理研究，本次修订删除了表 A.1 中丙二醇和吐温类中的消泡剂功能，在表 C.2 丙二醇的功能中增加消泡剂，删除了表 A.1 中吐温类用于豆类制品的使用规定，在表 C.2 中吐温类的使用范围中增加“豆类制品（最大使用量为 0.05g/kg，最大使用量以每千克黄豆的使用量计）”。

（四）完善固化单宁和食用单宁的使用规定

GB 2760—2014 中包括固化单宁和食用单宁，在食品添加剂固化单宁的质



量规格标准制定过程中，有关单位提出固化单宁是以植物纤维素或其他物质为载体，与单宁物质结合制备而成，由于固定化用的载体不同，产品各异，只是食用单宁的应用方式，且目前国内企业大多直接生产高纯度的单宁，固化单宁几乎没有生产应用，两者的功能及使用范围也类似。根据上述情况，为了规范食品添加剂名称，本次修订将表 C.2 中的固化单宁和食用单宁的名称进行了修改，修改为单宁（包括固化单宁和食用单宁），并将固化单宁和食用单宁的使用范围进行了合并。

（五）删除食品工业加工助剂矿物油品种，将其使用规定与白油的使用规定进行整合

在《食品安全国家标准 食品添加剂 矿物油》标准起草过程中，起草单位提出 GB 1886.215—2016《食品安全国家标准 食品添加剂 白油（又名液体石蜡）》已经能够完全涵盖食品添加剂矿物油的安全要求，无须继续研制矿物油标准，而且目前市场无矿物油的生产和使用单位，按照食品添加剂使用应具有工艺必要性的原则，删除了食品工业用加工助剂矿物油品种，将其使用规定与食品工业用加工助剂白油（液体石蜡）的使用规定进行整合。

（六）完善部分加工助剂的功能和使用范围

根据行业调查结果，便于标准的理解，删除了白油（液体石蜡）功能中的“被膜剂”功能；将表 C.2 中聚二甲基硅氧烷及其乳液的使用范围中“油脂加工工艺”修改为“油脂加工及煎炸工艺”，并在其所有最大使用量中增加备注“以聚二甲基硅氧烷计”；表 C.2 中白油的使用范围中“薯片的加工工艺”修改为“薯类加工工艺”；为了避免误解，本次修订将表 C.2 中部分加工助剂的使用范围“饮料（水处理）的加工工艺”修改为“饮料加工工艺的水处理工艺”，涉及相应的食品添加剂使用规定进行了修改；考虑防褐变应属于抗氧化剂范畴，本次修订删除了表 C.2 中抗坏血酸和抗坏血酸钠的使用规定，将其纳入附录 A 进行规定。

（七）修改了氮气和植物活性炭（稻壳活性炭）的名称

考虑氮气和液氮属于同一种物质，仅形态不同，且执行的质量规格标准均为 GB 29202—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 氮气》，本次修订将表 C.1 中氮气修改为氮气（液氮）。

考虑植物活性炭（稻壳活性炭）与植物活性炭不是同一物质，且两个物质的质量规格不一致，因此将植物活性炭（稻壳活性炭）修改为植物活性炭（稻壳来源）。

(八) 删除磷酸铵, 将其使用规定与磷酸二氢铵和磷酸氢二铵的使用规定合并

磷酸铵是我国允许使用的加工助剂, 从相关行业了解到磷酸铵不能单独以化合物形式存在, 一般以磷酸氢二铵和磷酸二氢铵两种形式存在。JECFA、FCC 和日本公定书中均未包括磷酸铵, 而是分别对磷酸氢二铵和磷酸二氢铵的质量规格标准进行了规定。因此, 本次修订删除了 GB 2760 中加工助剂磷酸铵品种, 将其使用规定与磷酸氢二铵和磷酸二氢铵的使用规定进行合并。

(九) 关于 6 号轻汽油 (植物油抽提溶剂) 使用规定的修订

根据 GB 1886.52—2015《食品安全国家标准 食品添加剂 植物油抽提溶剂 (又名己烷类溶剂)》的规定, 结合目前该提取溶剂行业的实际使用情况, 本次修订将“6 号轻汽油 (植物油抽提溶剂)”修改为“植物油抽提溶剂”, 使用范围“提取工艺”修改为“油脂加工提取工艺”。

(十) 删除了 1,2-二氯乙烷品种及其使用规定

经 JECFA 评估, 1,2-二氯乙烷不能用于食品加工过程, 美国、欧盟均不允许该物质用于食品。结合行业内征求意见情况, 本次修订删除了表 C.2 中 1,2-二氯乙烷品种及其使用规定。

(十一) 硫磺使用规定的修订

根据《卫生部办公厅关于淀粉生产使用硫磺有关问题的复函》(卫办监督函〔2010〕150 号)“根据食品安全法的规定, 食品生产经营应当符合食品安全标准, 因此, 淀粉生产中使用硫磺应当符合食品添加剂硫磺标准要求, 不得使用工业硫磺”, 此次修订在硫磺的使用范围中增加了 06.05.01 食用淀粉, 最大使用量为 0.03g/kg (只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计)。根据公开征求意见情况, 将该规定列入表 C.2 明确。

(十二) 修改了表 C.3 中部分酶名称、菌种名称等

参考菌种保藏中心的规定, 本次修订明确了 β -葡聚糖酶中“*Disporotrichum dimorphosporum*”的中文名称为“两型孢双侧孢霉”。

根据国际生物化学和分子生物联合会发布的酶命名法 (IUBMB Enzyme Nomenclature) 的最新分类, 本次修订将纤维二糖酶 Cellobiase 修改为“ β -葡萄糖



苷酶 beta-glucosidase (又名纤维二糖酶 Cellobiase)”。

参考相关国际标准,本次修订将部分酶来源中小羊的英文名称修改为 lamb (kid)。

原国家卫生和计划生育委员会 2018 年第 2 号公告中果糖基转移酶(又名 β -果糖基转移酶)(Fructosyl transferase),根据当时的申报材料该酶的 EC 号是 2.4.1.9, CAS 号是 9030-16-4,经查 IUBMB Enzyme Nomenclature,该酶对应的英文名称应为 inulosucrase。经与行业专家讨论,考虑低聚果糖的产品标准和行业情况,为了保持行业延续性和科学性,此次修订将该酶的名称修改为“蔗糖 1-果糖转移酶(又名果糖基转移酶)(Sucrose 1-fructosyltransferase)”。

七、附录 D 的修订内容

由于本次修订过程中,参考《食品安全法》的规定,在食品添加剂的定义中增加了营养强化剂。因此在附录 D 中增加了相应功能类别的编号即 D.16。同时参考 GB14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》,明确了营养强化剂的定义。

八、附录 E 食品分类系统的修订情况

(一) 关于蜜饯凉果食品分类的修订

GB 2760—2014 将蜜饯凉果(食品分类号 04.01.02.08)分为蜜饯类(食品分类号 04.01.02.08.01)、凉果类(食品分类号 04.01.02.08.02)、果脯类(食品分类号 04.01.02.08.03)、话化类(食品分类号 04.01.02.08.04)、果糕类(食品分类号 04.01.02.08.05)。相关行业反映目前蜜饯类和凉果类产品主要的加工工艺没有显著区别,只是在干燥时间、糖渍和盐渍环境条件、以及最终产品形态有一些区别,因此建议统一这两类食品的添加剂的使用规定,同时删除目前已经基本不在该类食品中使用的食品添加剂品种。起草组对该问题进行了专题讨论研究,将“蜜饯凉果(食品分类号 04.01.02.08)”修改为“蜜饯(食品分类号 04.01.02.08)”,蜜饯类(食品分类号 04.01.02.08.01)和凉果类(食品分类号 04.01.02.08.02)进行合并修改为蜜饯类、凉果类(食品分类号 04.01.02.08.01),食品分类号 04.01.02.08.02 修改为“—”。

(二) 关于代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品(食品分类号 05.01.03)的修订

根据我国现行的 GB 9678.2—2014《食品安全国家标准 巧克力、代可可脂巧

克力及其制品》的产品描述,本次修订将“代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品(食品分类号 05.01.03)”修改为“代可可脂巧克力及其制品(食品分类号 05.01.03)”,涉及食品添加剂胭脂虫红及其铝色淀、胭脂树橙(又名红木素,降红木素)和异麦芽酮糖。该类别的食品添加剂使用规定不变。

(三) 关于醋(食品分类号 12.03)、配制酱油(食品分类号 12.04.02)和配制食醋(食品分类号 12.03.02)的修订

根据 GB 2717—2018《食品安全国家标准 酱油》、GB 2719—2018《食品安全国家标准 食醋》的适用范围,配制工艺生产的酱油、食醋产品已不再纳入上述标准,而且在名称上不能体现“酱油”“食醋”的字样,同时在 GB 31644—2018《食品安全国家标准 复合调味料》定义中增加“如配制工艺生产的酸性调味液产品等”的表述。为了与产品标准协调一致,本次修订将配制酱油(食品分类号 12.04.02)和配制食醋(食品分类号 12.03.02)这两类产品归入液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)(食品分类号 12.10.03)管理,将“醋(食品分类号 12.03)”修改为“食醋(食品分类号 12.03)”,并对相应的食品添加剂使用规定进行了修改,涉及苯甲酸及其钠盐等 13 种食品添加剂。

(四) 关于浓缩汤(灌装、瓶装)(食品分类号 12.10.03.01)的修订

关于随着食品工业的不断发展,有关单位反映 GB 2760 标准中部分食品类别不能完全满足实际食品工业定位、与现行相关食品行业分类不一致等问题,为了使食品分类定位更加科学、合理,起草组对食品分类进行了梳理。根据梳理结果,浓缩汤的包装形式已经多样化,不仅限灌装、瓶装,将“浓缩汤(灌装、瓶装)(食品分类号 12.10.03.01)”修改为“浓缩汤(食品分类号 12.10.03.01)”,该类别的食品添加剂使用规定不变。

(五) 关于食品分类中其他类别的修订

部分食品分类中缺乏兜底的其他类别,一些食品确实无法归入现有类别。此次修订全面梳理食品分类中缺乏其他类别的分类,在相关食品类别中增加其他,如 06.03.02.06 其他小麦粉制品(如面筋等)、06.05.02.05 其他淀粉制品(如凉粉等)、06.11 其他粮食制品、08.02.03 其他预制肉制品。

九、关于附录 F 的修订

为了便于检索,查询和使用标准,在附录 F 中增加了食品添加剂 INS 号。

第三章 标准内容说明

第一节 范围、术语和食品添加剂的使用原则



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。



GB 2760—2024《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。



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、营养强化剂也包括在内。



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、营养强化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。



2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。



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。



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。



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，还有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。



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。



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。



2.5 食品添加剂编码

用于代替复杂的化学结构名称表述的编码，包括食品添加剂的国际编码系统（INS）和中国编码系统（CNS）。



食品添加剂国际编码（INS）是CAC赋予食品添加剂的编号系统，当CAC的INS号发生变化时以CAC的INS号为准。INS号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地反映化学结构的名称表述。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，还考虑其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，某种冰淇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）”。

食品添加剂的中国编码（CNS）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“.”作为分隔符分隔。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。

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；

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本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）值不需要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。

- b) 不应掩盖食品腐败变质；

使用食品添加剂的目的之一是防止食品腐败变质的发生，但不应掩盖食品已经



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变质则违背了食品添加剂使用的基本原则。



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；



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。



d) 不应降低食品本身的营养价值；



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。



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。



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。



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。



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。



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达到或者严于相应的国家标准或公告要求。对于没有国家标准的品种，添加剂生产企业可参照国家卫生健康委员会公告中的食品添加剂质量规格要求组织生产。



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：

- 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；
- 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- 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；
- 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。



食品添加剂的带入是指某种食品添加剂不是直接加入食品中的，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—2024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，其最大使用量为 1.0g/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，其最大使用量为 0.2g/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在终产品中发挥功能作用的情况不符合带入原则 3.4.1。



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。



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 的规定。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。用于饮料的饮料浓浆、用于冰淇淋的冰淇淋粉等。

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 β -胡萝卜素（ β -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 的规定， β -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 β -胡萝卜素可以在蛋糕中使用，最大使用量为 1.0g/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 β -胡萝卜素，且 β -胡萝卜素在植物油中的添加量换算到蛋糕中时不超过 1.0g/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。考虑今后食品中添加剂使用的管理，某些目前我国尚未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现行有效的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，也就意味着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	XX.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	XX.XX	04.01 水果
3 级	次亚类	XX.XX.XX	04.01.02 加工水果
4 级	小类	XX.XX.XX.XX	04.01.02.08 蜜饯
5 级	次小类	XX.XX.XX.XX.XX	04.01.02.08.01 蜜饯类、凉果类

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：

01.0 乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外）

02.0 脂肪，油和乳化脂肪制品

03.0 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

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

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）

07.0 焙烤食品

08.0 肉及肉制品

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）

10.0 蛋及蛋制品

- 11.0 甜味料, 包括蜂蜜
- 12.0 调味品
- 13.0 特殊膳食用食品
- 14.0 饮料类
- 15.0 酒类
- 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。本书出版时, 具体分类解释以现行有效的食品安全国家标准或相关食品行业标准中相关定义为准。

食品名称/分类说明详见附录 1。

第三节 食品添加剂的使用规定

本节对本标准附录 A 内容进行逐条说明。



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。



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, 以及允许使用的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。



中文名称（简称） ↑ 氨基乙酸（又名甘氨酸） 中国编码←CNS 号 12.007 功能 增味剂		使用范围 ↑	英文名称 ↑ glycine 国际编码←INS 号 640
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	以即饮状态计，相应的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	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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“1.0g/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 0.0004g/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 β -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”计算基础的说明，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”计算基础的说明，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。

A.2 表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。

本条款规定了表 A.2 的内容，是表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。

例如：

阿拉伯胶 arabic gum

CNS 号 20.008 INS 号 414

功能 增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品，表 A.2 中编号为 1~48， 50~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

从上表可以看出，表 A.2 中编号为 1~48 和 50~68 的食品类别不能使用阿拉伯胶。其他各类食品包括表 A.2 中编号为 49 的 12.01 盐及代盐制品，均可使用阿拉伯胶，使用量为按生产需要适量使用。

A.3 表 A.1 列出的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。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。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定。

本条款说明了表 A.1 中规定的食品添加剂的使用范围和最大使用量应当如何应用。主要有三种情况。

(1) 某一食品类别中食品添加剂的使用规定适用于其下级食品类别。例如，磷酸作为水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂等可以用于 07.0 焙烤食品，最大使用量为 15.0g/kg（以磷酸根计），且没有其他特殊规定，因此磷酸可以用于焙烤食品的所有下级食品，如 07.01 面包、07.02 糕点、07.03 饼干等，最大使用量为 15.0g/kg（以磷酸根计）。

(2) 食品添加剂在某个食品子类别中不得使用，但在上级食品类别中允许使



用。例如，磷酸可以用于 02.02 水油状脂肪乳化制品，最大使用量为 5.0g/kg（以磷酸根计），但 GB 2760—2024 在这里规定 02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外，因此磷酸可以用于除 02.02.01.01 黄油和浓缩黄油以外的水油状脂肪乳化制品中，如人造黄油、或脂肪含量 80% 以上的乳化制品中，最大使用量为 5.0g/kg（以磷酸根计）。

（3）食品添加剂在某个食品子类别中的使用规定与其在上级食品类别中的使用规定不同。例如，丙二醇脂肪酸酯作为乳化剂允许在食品分类 07.02 糕点中使用，最大使用量为 3.0g/kg。GB 2760—2024 同时规定，在 07.02.02 西式糕点中丙二醇脂肪酸酯的最大使用量为 10.0g/kg。如果要将丙二醇脂肪酸酯用于西式糕点，如戚风蛋糕，其最大允许使用量为 10.0g/kg。如果将其用于食品分类号为 07.02.01 的中式糕点，如绿豆糕，由于中式糕点属于 07.02 糕点，但不属于西式糕点，因此其最大允许使用量应遵循 07.02 糕点中的最大使用量，为 3.0g/kg。



A.4 表 A.1 列出的同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（仅限相同色泽着色剂、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。



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；（5）最大使用量不是数值型的，如最大使用量为按生产需要适量使用。

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，本条可以用公式（3-1）表示为：

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

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):

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

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):

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

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 0.2g/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 0.1g/kg, 则 b 不能超过 0.1g/kg, 如 a 为 0.19g/kg, 则 b 不能超过 0.01g/kg。

在实际生产中, 因 BHT 与 BHA 或 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, 应满足公式 $m/m'+n/n'+x/x'+\cdots \leq 1$ 。假设 BHT、BHA 和 PG 共同应用于 02.01 基本不含水的脂肪和油, 则该公式应表述为: $BHT/0.2+BHA/0.2+PG/0.1 \leq 1$ 。

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 0.05g/kg, 日落黄的最大使用量为 0.025g/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 0.025g/kg, 则 d 不能超过 0.0125g/kg; 如 c 为 0.05g/kg, 则 d 为 0g/kg。

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 0.5g/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 0.15g/kg, 如果这两种防腐剂均用于肉灌肠类中, 其实际使用量分别为 k (g/kg) 和 l (g/kg), 则 k 、 l 应符合 $k/0.5+l/0.15 \leq 1$ 。

A.5 表 A.1 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。

本条是对表 A.1 内容的补充规定。表 A.1 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。

营养强化剂、胶基糖果中基础剂物质在我国也作为食品添加剂管理，但鉴于该两类物质已有相关标准进行规定，本标准就不再进行体现。营养强化剂的使用应符合 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》和相关规定，胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合 GB 1886.359《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》的规定。



A.6 表 A.1 中的“功能”栏为该添加剂的主要功能，供使用时参考。



表 A.1 中食品添加剂功能栏规定的主要功能，只是说明该种食品添加剂可能具有这么多功能，不是其全部功能的列举，也不说明某一种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.1 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冷冻剂（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，有利于消化吸收，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。

B.1 关于食品用香料、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。

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）。



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。

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。

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的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。

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的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。

B.1.4 具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料，应配制成食品用香精用于食品加香，在食品中发挥其他食品添加剂功能时，应符合本标准相应规定，发挥其他用途时应符合相应标准的规定。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、氨基酸类等。

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，应配制成食品用香精用于食品加香，并符合附录 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。

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 GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》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。

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 GB 30616 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。

B.1.6 食品用香料、食品用香精的标签应符合 GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》的规定。

本条是说明食品用香料香精的标签应符合 GB 29924 的标签要求。

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》进行标示。



本条规定了在食品中添加食品用香料、食品用香精，必须按照 GB 7718 进行明确标示。



B.1.8 食品用香料质量规格应符合 GB 29938《食品安全国家标准 食品用香料通则》及相关香料产品标准的规定。



本条规定了食品用香料质量规格要求。如果香料有单独的产品质量规格标准或要求，应执行单独的产品质量规格标准或公告要求。如无，可按照 GB 29938 组织生产使用。例如，二氢香豆素应执行 GB 28363—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 二氢香豆素》。



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。



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—2014 及截至国家卫生健康委员会 2023 年第 5 号公告中的增补品种，含 388 种天然香料，1504 种合成香料，共计 1892 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”是指名单的顺序号；香料的“编码”基本按照原 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”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。CAC 在 CAC/GL 75—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—2024 附录 C “食品工业用加工助剂的使用规定”对食品工业用加工助剂的使用原则作出了规定，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脱模，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，其残留量不应对人体健康产生危害，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。

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。

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。

GB 2760—2024 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，分别列在表 C.1、表 C.2 及表 C.3 中。

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、淀粉加工工艺”，即除食糖、淀粉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—2014 及截至国家卫生健康委员会 2023 年第 5 号公告中的增补品种，含 66 类共 211 种酶。

（2）为沿袭 GB 2760—2014 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



的顺序号；“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被列入 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—2024 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
50	乳糖酶 (β -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>
		两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	德氏乳杆菌保加利亚亚种 <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
		<i>Papiliotrema terrestris</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>

该表表示 GB 2760—2024 共批准了 12 种乳糖酶。

(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	豆制品	0.25	来源同表 C.3

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。

第六节 食品添加剂的功能类别

按照食品添加剂在食品生产、加工、贮藏中所发挥的功能,一般将食品添加剂分为酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、营养强化剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品用加工助剂、胶基糖果中基础剂物质、其他共 23 大类。可根据需要以一种或多种食品添加剂为主要成分,添加载体、溶剂、防腐剂、抗氧化剂或其他物质,达到方便贮存、销售、标准化、稀释或分散等目的。下面将分类别简单介绍各功能的主要作用,仅供参考。

一、酸度调节剂

酸度调节剂亦称 pH 调节剂,是用以维持或改变食品酸碱度的物质。主要包括酸化剂、碱剂以及具有缓冲作用的盐类。酸化剂也称酸味剂,是在食品中能产生过量氢离子以控制 pH 并产生酸味的一类添加剂。它具有调味、防腐、缓冲、产气、螯合、胶凝、凝聚、发酵等作用。常用的酸化剂有柠檬酸、乳酸、磷酸等。

碱剂的主要作用是调节 pH 和参与缓冲作用。比如在干酪生产中,加入碱剂如磷酸三钠,通过 pH 的提高使蛋白质分散,从而改善酪蛋白的乳化和与水的结合能力。

具有缓冲作用的盐类是为使食品在制造过程中或食品的最终产品能保持相对稳定 pH 的而添加的一类物质,其使用可以保证不会因加入少量的酸或碱而导致最终产品的氢离子浓度发生显著变化。



二、抗结剂

抗结剂又称抗结块剂，是用来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。其颗粒细微、松散多孔、吸附力强，能吸附导致形成结块的水分、油脂等，使食品保持粉末或颗粒状态。常用的抗结剂有二氧化硅、硅酸钙、硬脂酸钙等。

三、消泡剂

消泡剂是在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。泡沫是气体分散在液体中的分散体系，气体是分散相，液体是分散介质。泡沫大多是在外力的作用下，在含有表面活性物质的水溶液与空气的交界处形成被溶液包围的气泡并堆积上浮而形成的。在食品加工操作如发酵、搅拌、煮沸、浓缩等过程中可产生大量泡沫，这些泡沫既影响生产操作的顺利进行，也影响产品的最终质量，严重时还会降低设备的使用容积、增加能耗并降低生产效率，因此必须防止或及时消除泡沫。

消泡剂大致可分为两类：一类能消除已产生的气泡，如蔗糖脂肪酸酯等；另一类则能抑制气泡的形成，如聚二甲基硅氧烷及其乳液等。

四、抗氧化剂

抗氧化剂是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。食品成分氧化变质的表现如油脂及富脂食品的酸败、食品褪色、褐变、维生素被破坏等。

抗氧化剂可按溶解性分为油溶性与水溶性两类：油溶性的有丁基羟基茴香醚（BHA）、二丁基羟基甲苯（BHT）、特丁基对苯二酚（TBHQ）、没食子酸丙酯（PG）等；水溶性的有D-异抗坏血酸及其钠盐等。

油脂或富脂食品中的脂肪氧化酸败，除与脂肪本身的性质有关外，与贮藏条件下的温度、湿度、空气及具催化氧化作用的光、酶及铜、铁等金属离子直接相关。欲防止脂肪的氧化就必须针对这些因素采取相应对策，抗氧化剂的作用原理正是这些对策的依据，如：阻断氧化反应链；自身抢先氧化；抑制氧化酶类的活力；络合铜、铁等金属离子，以消除其催化活性等。抗氧化剂的作用原理在于防止或延缓食品氧化反应的进行，但不能在食品发生氧化反应后使之复原。因此，抗氧化剂必须在氧化变质前添加。

五、漂白剂

漂白剂是能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。分为氧化漂白剂和还原漂白剂两类。氧化漂白剂是通过其本身强烈的氧化作用使着色物质被氧化破坏，从而达到漂白的目的。还原漂白剂，以亚硫酸及其盐类为主，通过其所产生的二氧化硫的还原作用使食品褪色，还有抑菌及抗氧化等作用。还原漂白剂只有当其存在于食品中方能发挥作用，一旦消失，食品可因空气中氧的存在被氧化而再次显色。

六、膨松剂

膨松剂是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、柔软或酥脆品质的物质。添加于生产蒸煮、焙烤、油炸食品的主要原料小麦粉中，并在加工过程中受热分解，产生二氧化碳气体，使面坯发起，形成致密多孔组织，从而使面制品具有膨松、柔软或酥脆的品质。化学膨松剂包括碱性和酸性两类：酸性膨松剂常用酸性磷酸盐类，提供反应时所需的 H^+ ；碱性膨松剂常用碳酸盐及碳酸氢盐，提供 CO_2 。

七、着色剂

着色剂是赋予和改善食品色泽的物质。着色剂的作用是改善食品的感官性状，增加食品的色泽，促进食欲。

着色剂又称色素，通常包括食用合成色素和食用天然色素两大类。食用合成色素主要由人工化学合成方法所制得。合成色素具有色泽鲜艳、着色力强、不容易褪色、用量比较低、性能较稳定的优点，如诱惑红、柠檬黄等。在允许使用的食用合成色素中，还包括它们各自的色淀。色淀是由水溶性色素沉淀在允许使用的不溶性基质（通常为氧化铝）上所制备的特殊着色剂。铝色淀几乎不溶于水，因而适用于粉末食品、油脂食品、糖衣和糕点等。食用天然色素是来自天然物质，且大多是可食用资源，利用一定的加工方法所获得的着色剂。它们主要是从植物组织中提取，也包括来自动物和微生物的一些色素。如天然胡萝卜素、杨梅红、叶黄素等。

八、胶基糖果中基础剂物质

胶基糖果中基础剂物质又称胶基，是赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。

胶基在我国按食品添加剂管理，但由于胶基仅承担赋予胶基糖果咀嚼、吹泡等



作用，是作为骨架结构存在于胶基糖果中的一类较为特殊的食品添加剂。

九、护色剂

护色剂又称发色剂，是能与食品中呈色物质作用，使之在加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。我国允许使用的护色剂有硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾、葡萄糖酸亚铁、D-异抗坏血酸及其钠盐等。护色剂的主要应用范围为肉制品、杂粮罐头、浓缩果蔬汁、葡萄酒和腌渍的蔬菜等。

十、乳化剂

乳化剂是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。乳化剂是一类具有亲水基和亲油基的表面活性剂。其亲水基一般是溶于水或能被水浸湿的基团，如羟基，其亲油基一般是油脂结构中 与烷烃相似的碳氢化合物长链，故可与油脂互溶。因此，食品乳化剂能分别附在油和水两种相互排斥的相界面上，形成薄分子层，降低两相的界面张力，从而使原来互不相溶的物质得以均匀混合，形成均质状态的分散体系，以改变食品物料原来的物理状态，改变食品的结构，提高感官和食用质量，简化和控制食品加工过程，改善风味和口感，提高食品质量，延长货架期。乳化剂在食品加工工业中应用范围较广，主要应用在焙烤食品及淀粉制品、冰淇淋、人造奶油、巧克力、糖果、口香糖、植物蛋白饮料等食品类别中。

十一、酶制剂

酶制剂是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。酶制剂包含有生物活性的蛋白，有时还含有金属离子、碳水化合物和 / 或脂质。它们来自动物、植物或微生物，可能包含全部细胞、部分细胞成分或无细胞的提取物。酶制剂可以含有一种或多种活性酶，可根据需要添加载体、溶剂、防腐剂、抗氧化剂或其他物质。酶制剂可以是液体、半液体、干燥产品或固定化的产品（固定化酶制剂是指通过物理和 / 或化学的方法，使其不溶于特定食品基质的产品）。

十二、增味剂

增味剂或称风味增强剂，是补充或增强食品原有风味的物质。增味剂能刺激味觉受体的呈味物质，按其化学性质的不同分为两类，即氨基酸类和核苷酸类。氨基

酸类主要包括 L-谷氨酸及其钠盐（如谷氨酸钠）和氨基乙酸；核苷酸类主要包括 5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠和 5'-鸟苷酸二钠。

十三、面粉处理剂

面粉处理剂是促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。面粉处理剂大多具有氧化、还原作用。其氧化作用可使面粉中蛋白质的 -SH 基氧化成 -S- 基，有利于蛋白质网状结构的形成，还可抑制小麦粉中分解蛋白酶的活性，避免蛋白质分解，借以增强面团弹性、延伸性，改善面团质构，从而提高焙烤制品的质量。具有还原作用的 L-半胱氨酸盐酸盐，除可促进面筋蛋白质网状结构的形成，防止老化，提高制品质量外，还可缩短发酵时间。

十四、被膜剂

被膜剂是涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。

在食品表面被覆一层薄膜，不仅外表明亮、美观，而且可以延长保存期，例如，对水果使用被膜剂，可在水果表面形成一层薄膜以抑制水分蒸发，并形成气调层，防止微生物侵入，因而可延长保鲜时间；对糖果、巧克力等表面涂膜后，不仅外观光亮、美观，而且还可以防止粘连，保持质量稳定。

十五、水分保持剂

水分保持剂是有助于保持食品中的水分而加入的物质。水分保持剂广泛应用于肉禽、蛋、水产品、乳制品、谷物制品、饮料、果蔬、油脂等，具有明显的改善食品品质的作用。例如，磷酸可减少禽肉加工时的原汁流失，增加持水性，从而改善风味，提高出品率，防止鱼类冷藏时蛋白质变质，保持嫩度，减少解冻损失。

十六、营养强化剂

在我国，食品营养强化剂是食品添加剂中的一种。根据 GB 14880—2012《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定，营养强化剂是指为了增加食品的营养成分（价值）而加入食品中的天然或人工合成的营养素和其他营养成分。我国目前批准使用的常见营养强化剂主要包括维生素、矿物质及其他类营养物质（如 DHA、氨基酸、肉碱、牛磺酸、核苷酸、胆碱和肌醇等）。在食品中添加食品营养强化剂，可以改善食品中的营养成分及其比例，帮助人们摄入身体所需的特定营养素，特别是那些容易在饮食中缺乏的营养素。食品营养强化剂在食品工业中得到广



泛的应用，是改善公众健康的一种有效手段。但营养强化剂摄入并不是越多越好，比如脂溶性维生素吃多了可能中毒，所以国家标准对强化量的上限和下限都做了规定，既保证有效性又保证其安全性。

十七、防腐剂

为了防止各种加工食品、水果和蔬菜等腐败变质，可以根据具体情况使用物理方法或化学方法来防腐。化学方法是使用化学物质来抑制微生物的生长或杀灭这些微生物，这些化学物质即为防腐剂。

防腐剂可以有广义和狭义之不同：狭义的防腐剂主要指山梨酸、苯甲酸等直接加入食品中的化学物质；广义的防腐剂除包括狭义防腐剂所指的化学物质外，还包括那些通常认为是调料而具有防腐作用的物质，如食盐、醋等，以及那些通常不直接加入食品，而在食品贮藏过程中应用的消毒剂和防腐剂等。作为食品添加剂应用的防腐剂是指为防止食品腐败、变质、延长食品保存期、抑制食品中微生物繁殖的物质，但食品中具有同样作用的调味品如食盐、糖、醋、香辛料等不包括在内。用于食品容器消毒灭菌的消毒剂亦不在此列。

十八、稳定剂和凝固剂

稳定剂和凝固剂是使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强黏性固形物的物质。常见的稳定剂和凝固剂有各种钙盐，如氯化钙、乳酸钙等，能使可溶性果胶成为凝胶状不溶性果胶酸钙，以保持果蔬加工的脆度和硬度；在豆腐生产中使用硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯等使豆浆中的蛋白质凝固而制成各种豆腐。

十九、甜味剂

甜味剂是指赋予食品甜味的物质。甜味剂可分为营养型和非营养型甜味剂。营养型甜味剂是指与蔗糖甜度相等的含量，其热值相当于蔗糖热值2%以上者，主要指一些具有多羟醇结构的糖醇类物质，如木糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇等。非营养型甜味剂是指与蔗糖甜度相等时，其热值低于蔗糖热值的2%者，包括糖精钠、环己基氨基磺酸钠、阿斯巴甜、安赛蜜、异麦芽酮糖等，其相对甜度远高于蔗糖，用量极少，热值很小，多不参与代谢过程，通常被称为高倍甜味剂。

二十、增稠剂

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的作用的物质。增稠剂都是亲水性高分子化合物，也可水化而形成高黏度的均相液，故称水溶胶。增稠剂一般具有如下特性：在水中有一定的溶解度；在水中强烈溶胀，在一定温度范围内能迅速溶解或糊化；水溶液有较大的黏度，具有非牛顿流体的性质；在一定条件下可形成凝胶和薄膜。

二十一、食品用香料

食品用香料是指能够用于调配食品用香精，并使食品增香的物质。它不但能够增进食欲，有利于消化吸收，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等的不同，通常分为食品用天然香料、食品用合成香料两类。

二十二、食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂是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、脱膜、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。加工助剂一般应在制成最后成品之前除去，无法完全去除的，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。

二十三、其他

此类是上述功能类别中不能涵盖的其他功能的食品添加剂。如功能为“其他”的氯化钾，作为氯化钠的替代品用于低钠盐，为了调节口感用于其他类饮用水（自然来源饮用水除外）。

第四章 国际食品添加剂管理概况

本书收集了CAC、美国、欧盟、加拿大、澳大利亚和新西兰、日本、韩国等国际组织、国家及地区的食品添加剂管理法规，并对法规内容、框架进行了对比分析。本章将相关情况简单介绍如下，供参考。

第一节 国际食品法典委员会食品添加剂标准概况

一、国际食品法典委员会概况

CAC是联合国粮食及农业组织（FAO）和WHO于1963年共同创建的政府间国际机构，负责制定协调一致的国际食品标准、准则和行为守则，保护消费者健康并确保食品贸易中的公平进行。CAC也负责协调各国政府间组织和非政府组织所承担的所有食品标准工作，为各国食品标准的制定提供重要的科学参考依据。截至2024年，CAC有188个成员国和1个成员组织（欧盟），下设10个一般主题法典委员会、12个商品法典委员会和6个FAO/WHO协调委员会。

与其他国际会议不同，CAC的会议是根据《CAC程序手册》，严格按步骤讨论、审议会议议题。每个会议的议题都要经过起草、征求意见，反复修改和审议的过程，直至提交CAC大会在第8步或第5/8步通过后，才能被采纳成国际标准，推荐给各成员国和组织。

食品添加剂法典委员会（Codex Committee on Food Additive, CCFA）是10个一般主题法典委员会中最早成立的，具体负责制定或认可每种食品添加剂可接受的最高使用量，为JECFA提供优先进行风险评估的食品添加剂名单，指定每种食品添加剂的功能类别，推荐食品添加剂质量规格供CAC采用，审议食品中添加剂的分析方法，审议并制定相关主题的标准或规范，如销售时的食品添加剂标签。

二、食品添加剂通用标准

GSFA是CAC一项重要的国际标准，对于协调国际食品贸易中食品添加剂的

使用发挥了重要作用。我国的 GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》也参考借鉴该标准的原则和框架。以下是 GSFA 前言部分的中文译文，供参考。

食品添加剂通用法典标准 (CODEX STAN 192—1995)

1995 年采纳，1997、1999、2001、2003、2004、2005、2006、2007、2008、2009、2010、2011、2012、2013、2014、2015、2016、2017、2018、2019、2021、2023 年修订。

前言

1 范围

1.1 列入本标准的食品添加剂

只有在本标准中列出的、符合本标准规定的食品添加剂方可用于食品¹。只有经过联合国粮食及农业组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会 (JECFA)² 的评估，赋予其每日允许摄入量 (ADI) 值或基于其他标准认为是安全的³，而且具有法典指定 INS 编码的食品添加剂方可列入本标准。按照本标准使用食品添加剂则应认为工艺上合理。

1.2 可以使用添加剂的食品

本标准规定了在各类食品中可能使用的食品添加剂的情况，无论这些食品是否已经被法典标准化。法典中标准化的食品中添加剂的使用是基于法典产品标准和本标准所规定的使用条件。食品添加剂通用标准 (GSFA) 应是食品添加剂唯一的权威性参考标准。法典产品委员会在制定产品标准时，有责任和能力评估和判定食品中添加剂使用的工艺需求。食品添加剂法典委员会 (CCFA) 在制定类似非标准化食品的食品添加剂的规定时也要考虑产品标准委员会提供的相关信息。如果某食品在产品委员会中未涉及，CCFA 将评估其工艺需求。

1.3 不得使用添加剂的食品

本标准规定了不得使用或者限制使用食品添加剂的食品类别或食品种类。

1 尽管目前版本的通用标准，缺少对特定食品添加剂或者某种食品添加剂在某种食品中的特定使用情况的规定等相关内容，并不意味着该添加剂在食品中使用是不安全的或者不合适的。委员会将就在正式版本中保留此脚注的必要性进行审议，直至通用标准全部完成时删除。

2 本标准中“基于其他标准确定是安全的”是指，按照 JECFA 描述的不会引起毒理学关注的条件下使用食品添加剂，不会带来安全问题（如，明确规定的使用水平）。

3 在 WHO 网站 <https://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database> 有食品添加剂规格标准数据库，提供了食品添加剂目前的 ADI 状态、JECFA 最新评估的年代及报告、质量规格标准、INS 编码等资料。



1.4 食品添加剂的最大使用量

制定食品添加剂在各种食品中最大使用量的主要目的是确保添加剂的摄入量不超过其 ADI 值。

本标准所涉及的食物添加剂及其最大使用量，部分是基于最初制定的 CAC 产品标准中的食物添加剂的规定，或者由某些政府提出建议，经适当方法验证后符合 ADI 要求的最大使用量。

本标准的附件 A 可首先采用，并鼓励用实际食品消费数据进行评价。

2 标准中所采用术语的定义

- a) 食品添加剂是指其本身通常不作为食品消费，不用作食品中常见的配料物质，无论其是否具有营养价值。在食品中添加该物质的原因是出于生产、加工、制备、处理、包装、装箱、运输或贮藏等食品的工艺需求（包括感官），或者期望它或其副产品（直接或间接地）成为食品的一个成分，或影响食品的特性。该术语不包括污染物，或为了保持或提高营养质量而添加的物质¹。
- b) 每日允许摄入量（ADI）是经 JECFA 评估提出的，在不产生明显健康风险的情况下，以体重为基础表示的人一生中每日可能摄入的食品添加剂的量²。
- c) “未规定”（NS）每日允许摄入量³。该术语适用于毒性极低的食物物质，指根据已有的资料（化学、生物化学、毒理学等）和该物质的总膳食摄入量，从达到预期效果所需要的用量以及食品可允许的本底含量计算摄入该物质的总量，按照 JECFA 判断此摄入量对健康不构成危害。
鉴于以上原因，并根据 JECFA 评估所阐述的理由，JECFA 认为不必要以数值形式表示其每日允许摄入量。符合上述标准的添加剂必须按 3.3 所规定的良好生产规范的范围使用。
- d) 某种添加剂的最大使用量是在某种或某类食品中发挥功能作用的最高浓度，并且被食典委认为是安全的。通常以 mg/kg 表示。

最大使用量通常不是最佳的、推荐的或是常见的使用量。按照 GMP 要求，

1 食品法典程序手册。

2 食品添加剂和食品污染物的安全性评估原则，世界卫生组织（WHO 环境健康标准，第 70 号），第 111 页（1987）。本标准中“没有明显的健康风险”是指如果某种添加剂不超过本标准规定的使用水平就能够确定不会对消费者产生危害。本标准不允许以某种危害消费者健康的方式使用添加剂。

3 每日允许摄入量“未限定”（NL）与 ADI “未规定”具有相同含义。“每日允许摄入量”是 JECFA 评估的安全水平，该值更多的是基于可接受的处理食品的水平，以数值或者 GMP 形式表述，而不是毒理学上确定的 ADI。

最佳的、推荐的或是常见的使用量根据添加剂的具体应用而不同，取决于预期的工艺效果和该添加剂使用的具体食品。还应考虑原料类型，食品加工和生产后贮存、运输以及分销商、零售商和消费者的加工处理。

3 使用食品添加剂的一般原则

按照本标准使用食品添加剂应符合 3.1~3.4 中的所有原则。

3.1 食品添加剂的安全性

- a) 只有那些根据 JECFA 现有证据，在拟定的用量范围不会对消费者健康产生危险的食品添加剂方可批准并列入本标准。
- b) 将某食品添加剂列入本标准时需考虑该添加剂的 ADI，或者 JECFA 确立的等同的安全评估，以及每日所有膳食来源的可能摄入量¹。在食品添加剂用于特定消费群体（如：糖尿病患者，需要特殊医用膳食的人群，需要配方流质膳食的病人）食用的食品时，应该考虑消费者每日可能摄入的食品添加剂的量。
- c) 加入食品中添加剂的量应等于或低于最大使用量，并且应是达到预期工艺效果的最低量。最大使用量可根据附件 A 的申请程序，法典成员的摄入量评估或是由 CCFA 请求 JECFA 对某国摄入评估资料进行独立的评价。

3.2 添加剂使用的合理性

只有在下列情况下方能使用食品添加剂，即其使用是有益的，不会对消费者产生明显的健康危害，不会误导消费者，符合 CAC 所规定的一个或数个工艺作用以及下列从 a)~d) 所阐述的要求，而且这些目的不能通过经济和技术方面可行的其他手段实现。

- a) 保持食品的营养质量；在 b) 所表述的情况下，以及食品不是日常饮食中的主要食物时，才允许有意降低食品的营养质量；
- b) 为了给特殊膳食消费群体加工食品提供必要的配料或成分；
- c) 为了提高食品的质量或稳定性，或者改进其感官特性，但不得以此改变食品的性质、成分或者质量而欺骗消费者；
- d) 为了便于食品的生产、加工、制作、处理、包装、运输或者贮藏，但不得借助添加剂以掩饰因使用有问题的原料而产生的结果，或者掩饰在上述过程中因不合乎要求（包括不卫生）的操作或工艺而产生的结果。

1 法典成员可以给 CCFA 提供用于制定最大使用量的摄入资料。此外，应 CCFA 请求，JECFA 将评估法典成员提交的摄入量资料。CCFA 在制定添加剂最大使用量时将考虑 JECFA 的评估结果。



3.3 良好生产规范 (GMP)¹

本标准规定中所涉及的所有食品添加剂均需在良好生产规范条件下使用,具体如下:

- a) 加入食品中添加剂的量应尽可能最低,以达到其预期效果为限;
- b) 在食品生产加工或包装中,使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分,但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响,添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平;
- c) 添加剂应符合食品级质量,并按食品配料进行加工处理。

3.4 食品添加剂的特性和纯度的规格标准

按照本标准使用的食品添加剂应当具有相应的食品级质量,而且应始终依照食品法典委员会²所推荐的相关性质和纯度规格标准,若无此规格标准,则应遵循国家或国际权威机构所制定的相应标准。就安全而言,添加剂要达到食品等级质量,应符合整体规格标准(而不是仅符合个别指标),并按 GMP 生产、贮存、运输和处理。

4 食品中食品添加剂的带入

4.1 适用食品添加剂从配料和原料带入食品的情况

除了直接添加外,在下列情况下食品添加剂可以从食品原料和配料中带入食品:

- a) 根据本标准,允许该添加剂用于食品原料或其他配料(包括食品添加剂);
- b) 用于食品原料或其他配料(包括食品添加剂)的添加剂用量未超过本标准规定的最大使用量;
- c) 被带入食品中的食品添加剂的量,未超过在良好技术条件或良好生产规范下使用的、符合本标准要求的食品原料或配料中带入的水平。

4.2 食品配料和原料中使用非直接允许食品添加剂使用的具体条件

如果一种食品原料或成分专门用于生产某食品,那么这种原料或成分可以按照

1 附加信息请见《食品法典委员会程序手册》,商品委员会与一般委员会(食品添加剂)之间的关系。

2 食典委采纳的所有质量规格标准的索引(CAC/MISC 6)以及采纳的时间可从法典网站(<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>)上获得。这些规格已经由 JECFA 编制完成,汇编于 2006 年出版的“食品添加剂规格汇编”FAO JECFA No. 1 专论。该书有 4 卷,还有 JECFA 的续论。这些规格也可以在 JECFA 网站(<https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-additives/en/>)获得。尽管印刷版本中没有纳入香料规格,而只是纳入了很少一些具有香味以外功能作用的香料物质,但是香料物质已经列入 FAO 网站 JECFA 网页的可查询数据库 <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>。

本标准中所生产食品的规定使用或添加食品添加剂,包括不能超过适用于该食品的最大用量。

4.3 不适宜带入食品添加剂的食品

食品添加剂由原料或配料带入食品的情况不适用于以下食品类别,除非本标准表1和表2中对这些类别有明确规定。

- a) 13.1 婴儿配方,较大婴儿配方以及特殊医用婴儿配方;
- b) 13.2 婴幼儿辅助食品。

5 食品分类系统¹

食品分类系统是本标准食品添加剂使用中的定位系统。食品分类系统适用于所有食品。

食品类别的表述既不是法定的产品名称,也不用于产品标签。

食品分类系统基于下列的原则:

- a) 食品分类系统是分层次的,意味着当某食品添加剂允许应用于一个总的类别时,就理所当然地允许其应用于总类下的所有亚类,除非另有规定。同样,如允许一种食品添加剂应用于某一亚类,也就允许其应用于该亚类之下的所有次亚类的食品以及在此次亚类下所涉及的所有食品;
- b) 食品分类系统是基于食品在市场上的产品表述名称,除非另有说明;
- c) 食品分类系统已考虑带入原则。为此,食品分类系统不需要特别提到混合类食品(如加工好的食品,例如:比萨饼,可能按成分比例含有相应成分中允许使用的所有添加剂),除非该混合食品需要使用的添加剂不允许在任何成分中使用;
- d) 食品分类系统是为了在汇编本标准时简化食品添加剂使用的表述。

6 标准的内容

本标准由3部分组成:

- a) 前言;
- b) 附录;
 - i) 附录A是制定有数值型JECFA ADIs的添加剂最大使用量的指南;
 - ii) 附录B是食品分类系统列表,用于制定和构建本标准的表1、表2和表3,同时也提供每一食品类别和亚类的解释说明;
 - iii) 附录C是食品分类系统和Codex产品标准的对照资料;
- c) 食品添加剂的规定;

¹ 本标准的附件B。



i) 表1特别为每种或每组有数值型 JECFA ADI 的食品添加剂(按字母顺序)列出了允许使用该添加剂的食品类别(或食品),每种食品或食品类别的最大允许使用量,及其工艺作用。表1也为某些非数值型 ADIs 的添加剂限定了最大使用量;

ii) 表2的信息与表1相同,但按食品类别号排序;

iii) 表3列出了某些未规定或未限定 JECFA ADI 值的添加剂,这些添加剂按本标准前言 3.3 中所规定的良好生产规范,允许在食品中适量使用。

表3的附录列出了某些不适用于表3中通用条件的食品类别以及单个食品。

表3附录中的食品类别,其添加剂的使用应遵循表1和表2的规定。

除非另有规定,表1和表2中添加剂的最大使用量适用于消费时的最终产品。

表1、表2和表3不包括对用作加工助剂物质的使用规定¹。

第二节 其他国家、地区食品添加剂管理概况

一、美国

(一) 食品添加剂的定义

食品添加剂是指有意使用的、导致或者期望它们直接或间接地成为食品的某种组分或能够影响食品特征的任何物质,分为直接食品添加剂、次级直接食品添加剂以及间接食品添加剂三类。直接食品添加剂是指为了某种特定目的而直接加入食品中在终产品中起特定功能的添加剂,例如甜味剂、防腐剂、乳化剂等。次级直接食品添加剂是指在食品加工过程中能够提供某种技术性效能,但在终产品中不发挥功能作用的添加剂,例如酶制剂、离子交换树脂等。间接食品添加剂是指那些在食品的包装、贮存或其他处理过程中引入食品的微量物质,而且这些物质存在于终产品当中,例如包装材料中可能迁移到食品中的黏结剂和涂料成分等物质。

(二) 管理法规概况

1938年,联邦《食品、药品和化妆品法》(Federal Food, Drug and Cosmetic

¹ 加工助剂是指任何物质或原料(不包括设备和器具),其本身不作为食品配料消费,而是有意地在原材料加工、食品或其配料处理和加工过程中使用以达到某种确定的工艺目的,其残留物或衍生物会无意地但又不可避免地进入最终产品——《食品法典委员会程序手册》。

Act, FD&C) 赋予 FDA 管理食品、食品成分的权利。1958 年通过《食品添加剂补充法案》，规定 FDA 负责食品添加剂上市前的审批工作，同时也要求生产者在出售食品添加剂前证实其使用安全性。该补充法案豁免了两类物质的审批程序：第一类物质是“前-批准物质”，即所有 1958 年之前经 FDA 或美国农业部（United States of Department of Agriculture, USDA）确定为安全的物质，例如午餐肉中使用的亚硝酸钾和亚硝酸钠。第二类物质是“一般认为安全的物质”（Generally Recognized as Safe, GRAS），专家组根据 1958 年以前在食品中已有广泛使用的历史或者已经发表的科学文献依据，认定其使用安全。如糖、盐、谷氨酸钠同其他数百种物质一起被划分为 GRAS 物质。1958 年以来，FDA 和 USDA 根据最新的科学信息对所有批准物质和 GRAS 物质进行连续监测。一旦有证据表明可能存在安全问题，联邦当局就会禁止其使用或要求进行进一步研究。

美国将色素从食品添加剂中划分出来单独管理。1960 的《着色剂补充法案》，要求用于食品、药品、化妆品和某些医疗设备的色素在上市前必须通过 FDA 批准。与其他食品添加剂不同的是该法案颁布之前使用的色素，只有经过进一步测试证实其安全性之后才可以继续使用。原来使用的 200 种色素中有 90 余种被认为是安全的，其余的或者由 FDA 禁止使用或者已不再被食品工业所应用。FDA 要求国内外生产商提交每批货物的样品，并对其进行分析，以确认每批色素符合相应的规格标准。

《联邦法规》（CFR）第 21 卷“食品和药品”中的 170~178、180~186 部分是食品添加剂的具体规定，包括一般性条款（包括通则、包装和标识、安全性评估等）、申请、品种名单、认证等内容。21CFR 中的 70~74、80~82 部分是关于色素的具体法规规定；170 部分是对食品添加剂的总体性规定，171 部分是食品添加剂新品种申请的规定，172 部分是已批准的直接用于人类食品的添加剂，173 部分为可直接加入食品中的次级直接食品添加剂，174~178 部分为间接食品添加剂。与其他国家不同的是，美国以每个添加剂品种为一小节，包括对其质量规格标准、使用规定以及标签标识、为了保证食品添加剂的安全使用应注意的事项等要求。21CFR 中的第 189 部分是禁止用于人类食品的物质，包括总则以及各物质的规定。

（三）申请程序和要求

一种新的食品添加剂或色素上市前必须向 FDA 提出申请。通常申请人在提交食品添加剂正式申请之前需要事先与 FDA 的消费者安全官员进行讨论，提供该添加剂能够达到预期工艺作用的证明资料，也要证实在预计的消费情况下不会危害人体健康。在肉禽制品中使用的添加剂还必须获得美国农业部的批准。申请资料主要



包括以下内容：

(1) 食品添加剂的名称和所有相关信息，包括食品添加剂的化学式和组成，物理、化学和生物特性，主要成分的含量、副产物和杂质的定性和限量。如果不能提供以上信息，应提交声明说明原因。

(2) 食品添加剂建议的使用量、使用目的、使用说明和建议，以及食品添加剂标签的样本和任何联邦食品、药品和化妆品法案规定的使用该食品添加剂的成品食品的标签。

(3) 提供数据证明该食品添加剂确有物理或其他技术效果，或者很可能成为一个组分，或者直接或间接地影响食品特性，并说明达到以上效果的必要使用量。这些数据应包括足够详细的信息以利于评估。

(4) 原料、加工和/或最终的食品中食品添加剂的可行的检验方法；以及由于该食品添加剂的使用引入食品的任何物质的检验方法。

(5) 完整的食品添加剂安全性研究报告。

(6) 由于安全原因对耐受性有要求的，应提供食品添加剂的耐受性资料。

(7) 如果根据 FD&C 第 409 节 (c) (1) (A) 的要求申请修改现有法规，必须提交原法规的每个修改建议的完整信息。申请书可以省略原申请书没有变动的陈述。原申请或以原申请为基础的法规有任何改动，必须提交补充申请。

(8) 申请人需要按照 § 25.30 或 § 25.32 的要求提交完全排除声明或按照 § 25.40 要求提交环境评估资料。

二、欧盟

(一) 食品添加剂定义

在欧盟，食品添加剂是指在食品的生产、加工、制备、处理、包装、运输或贮存过程中，出于技术性目的而人为添加到食品中的任何物质。这些物质通常并不作为食品来消费，而且也不作为食品的特征成分来使用，无论其是否具有营养价值，这些添加物质本身或其副产物直接或间接地成为食品的组分。

以下物质不属于食品添加剂：

(1) 单糖、二糖或低聚糖以及含有这些物质并发挥其甜味属性的食品；

(2) 食品，无论是以干燥还是浓缩的形式，包括在复合食品生产时使用的具有芳香、美味或营养的特性，以及间接上色作用的香精；

(3) 用于覆盖或用作包衣材料的物质，它们不是食品的组成部分，也不与食品一起食用；

(4) 含果胶的产品, 通过与稀酸反应, 而后用钠盐钾盐部分中和, 从干燥的苹果渣、柑橘类水果或椴栳的皮, 或其混合物中得到(液态果胶);

(5) 胶基糖果中基础剂物质;

(6) 白糊精或黄糊精、焙烤淀粉或糊精化淀粉、酸处理或碱处理的改性淀粉、漂白淀粉、物理变性淀粉和酶处理淀粉;

(7) 氯化铵;

(8) 血浆、食用凝胶、蛋白质水解物及其盐类、牛奶蛋白和麸质;

(9) 除谷氨酸、甘氨酸、半胱氨酸和胱氨酸及其盐以外的无工艺功能的氨基酸及其盐类;

(10) 酪蛋白和酪蛋白酸盐;

(11) 菊粉。

此外, 加工助剂、添加到食品中的营养素、用于食品的香精、用于处理人类饮用水的物质, 以及用于保护植物和植物产品的物质也不包括在食品添加剂范围内。

(二) 管理法规概况

欧洲议会和理事会法规(EC) No.1331/2008 “食品添加剂、酶制剂和食品用香料一般审批程序”, 是关于食品添加剂的管理框架, 要求所有允许使用的食品添加剂都要经过 EFSA 根据该法规规定的程序进行安全性评估。

欧盟有关食品添加剂使用的法规是欧洲议会和理事会法规(EC) No. 1333/2008, 规定了食品添加剂的定义和范畴, 食品添加剂(包括色素和甜味剂)的许可原则和使用原则、使用规定, 以及食品添加剂的标签标示要求等多方面的内容。

欧洲议会和理事会法规(EC) No.1333/2008 有 5 个附录:

附录一: 食品添加剂的功能类别;

附录二: 欧盟批准使用的食品添加剂名单及其在具体食品种类中的使用规定;

附录三: 欧盟批准在食品添加剂、食品用酶、食品用香精和营养素中使用的食品添加剂名单及其使用规定;

附录四: 某些成员国禁止在本国的某些传统食品中使用的食品添加剂;

附录五: 在食品标签中应注明附加信息的食用色素。

附录二的具体内容是以欧盟委员会法规(EU) No.1129/2011 发布的。其中包括欧盟批准的食品添加剂的名称和 E 编码列表, 不能通过带入原则带入食品添加剂、食用色素的食品种类, 食品分类系统, 以及按食品分类系统的顺序列出的食品中允许使用的食品添加剂及使用量和使用条件。



附录三的具体内容是以欧盟委员会法规（EU）No.1130/2011 发布的。其中规定了食品添加剂、食品用酶、食品用香精和营养素中可以使用的食品添加剂名单及具体使用条件。该法规包括六个部分：第一部分为食品添加剂中允许使用的载体；第二部分为食品添加剂中允许使用的除载体之外的食品添加剂，同时该部分还提出了使用的一般原则；第三部分为食品用酶中允许使用的食品添加剂（包括载体）以及使用的一般原则；第四部分为食品用香精中允许使用的食品添加剂（包括载体）；第五部分为营养素中允许使用的食品添加剂以及使用的一般原则，该部分分为两节：A 节规定了在婴幼儿食品之外的食品中使用的营养素中允许使用的食品添加剂；B 节规定了用于婴幼儿食品中的营养素中允许使用的食品添加剂；第六部分为第一～第五部分中提及的按组管理的食品添加剂的列表。

欧盟委员会法规（EU）No.231/2012 对欧洲议会和理事会法规（EC）No.1333/2008 的附录二和附录三中食品添加剂的质量规格要求进行了规定。

（三）食品用香料的管理

在欧盟，食品用香料不作为食品添加剂。目前欧盟对食品用香料香精的法规是欧洲议会和理事会法规（EC）No.1334/2008 “关于食品用香精和某些具有香味性质的食品原料在食品中和食品上的应用，并对理事会法规（EEC）No.1601/91、法规（EC）No.2232/96 和（EC）No.110/2008 及指令 2000/13/EEC 的修正”。该法规规定了食品用香精、香料及其他相关物质的定义、分类、使用原则、一般安全要求，香料来源及名单，一般标签原则。

一般食品原料，比如动植物或者微生物的物理加工制品，具有香味特性，可以作为一般食品原料使用，不需要进行安全评估，对合成或者单一香料一般需要经过评估批准后方可使用。对安全性指标的控制，该法规对几个已经确认对人体有害的物质做了要求，禁止作为香料直接添加，同时由于某些物质会由天然产物带入，规定了在不同食品类别中允许带入的限制。2012 年 10 月欧盟委员会实施法规（EC）No.872/2012 公布了被批准的用于食品的香料名单 [作为欧洲议会和理事会法规（EC）No.1334/2008 的附录 I]，同时规定了食品用香料的质量规格。

（四）申请程序和要求

现行欧洲议会和理事会法规（EC）No.1331/2008 统一规定了对食品添加剂、食品用酶制剂和食品用香料的安全评估程序。以食品添加剂为例：对欧洲议会和理事会法规（EC）No.1333/2008 中已有的食品添加剂申请新的用途以及申请使用欧洲议会和理事会法规（EC）No.1333/2008 之外的新的食品添加剂，申请者需向欧盟

委员会提交正式申请,其中应载明使用目的以及科学安全数据。如申请被受理,欧盟委员会会通知各成员国,并将要求 EFSA 进行安全评估。新的食品添加剂通过安全评估后,最终由欧盟委员会通过法律规定将其列入欧洲议会和理事会法规(EC) No.1333/2008,允许其使用,同时在清单中明确添加剂的使用范围和使用量。当出现新的证据或技术信息会影响食品添加剂的安全评估时,生产者或使用者应当立即告知欧盟委员会,由欧盟委员会采取必要的措施。欧盟委员会也可以要求生产者与使用者提供添加剂的实际用途,并且向各成员国公开这一信息。此外,在原有 94/35/EC、94/36/EC 和 95/2/EC 号指令中已经列出的食品添加剂种类与使用规定,经审查修改后符合条件的也已被列入欧洲议会和理事会法规(EC) No.1333/2008,并允许使用。

三、澳大利亚和新西兰

(一) 食品添加剂的定义

《澳大利亚新西兰食品标准法典》(Australia New Zealand Food Standards Code, 以下简称“澳新食品标准法典”)没有直接给出“食品添加剂”的定义,提供的术语是“用作食品添加剂的物质”:为达到附件 14 “用作食品添加剂物质发挥的技术功能”中一种或多种技术功能加入食品中的物质,这些物质包括附件 15 “可用作食品添加剂使用的物质”和附件 16 “可用作食品添加剂使用的物质种类”,也包含经过浓缩、纯化或合成,达到附件 14 中一种或多种技术功能的非传统食品。这些添加物质通常并不作为食品食用,也不作为食品主要成分,它们或其副产物可能会存在于食品中。食品添加剂不包括加工助剂以及出于营养目的加入食品中的维生素和矿物质。

(二) 管理法规概况

澳新食品标准局(FSANZ)是由澳大利亚和新西兰共同成立的独立机构,它是澳新食品标准法典的制定者和管理者。FSANZ 通过的食品标准由部长级理事会批准后,在官方公报公布并正式纳入《澳新食品标准法典》中。《澳新食品标准法典》包括通用食品标准、食品产品标准、食品安全标准以及初级产品标准四个部分,适用于澳大利亚各州,部分适用于新西兰。

《澳新食品标准法典》将食品添加剂、维生素和矿物质、加工助剂作为单独的类别归属于“食品中添加或出现的物质”。《澳新食品标准法典》第 I 章“食品标准通则”中 1.3.1 “食品添加剂”包括名称、定义、使用规定、高倍甜味剂的使用、添



添加剂最大用量规定、带入原则、色素、香料等规定。饮料中允许使用的所有色素总量不得超过 70mg/L，其他食品中所有色素总用量不得超过 290mg/kg。当同时使用两种或两种以上功能相同的食品添加剂时，每种添加剂的用量与其最大允许量的比例之和不能超过 1。对于甜菊糖苷最大用量的折算方法进行了说明，列举了不同莱鲍迪甙转换系数 CF。附件 3 “鉴别和纯度”中规定了食品添加剂、加工助剂、维生素和矿物质、新资源食品以及其他营养物质的特性和纯度，生产、使用、销售食品添加剂必须符合该标准的规定。与其他国家不同的是，澳新食品标准局直接采纳国际标准或 10 个不同组织的标准，很少重复或单独制定本国的添加剂规格标准，如附件 3 “鉴别和纯度”中要求食品添加剂规格须符合本章节中的要求；或符合 FAO 的《食品添加剂规格联合纲要》，JECFA 专论的相关要求；或者符合美国食品化学品法典（Food Chemical Codex, FCC）的规定。如果上述标准中没有关于该添加剂的规定，则必须符合另外 10 个国家或国际组织的标准规定之一，这 10 个国家或国际组织的标准包括英国药典、美国药典、欧洲药典、国际药典、美国联邦法规、日本添加剂标准等。

（三）申请程序和要求

生产、销售食品标准法典规定之外的食品添加剂必须向 FSANZ 提出申请，申请程序及需要提交的材料均在《澳大利亚新西兰食品标准申请手册》（Food Standards Australia New Zealand Application Handbook）中进行了说明。申请程序分为行政性评估和正式评估两部分。行政性评估的目的在于确定申请是否符合要求，一般在 15 个工作日内完成。正式评估有 3 个程序：一般程序（general）、简化程序（minor）和主要程序（major）。其中一般程序为默认程序，共分为 8 个步骤：接受或拒绝申请（第 1 步），通告申请者和早期公告（第 2 步），评估申请和起草修订内容（第 3、4 步），通告申请者并征求公众评议（第 5 步），批准起草的拟修订内容（第 6 步），将批准拟修订内容向部长级理事会通告（第 7 步），部长级理事会通过后官方公报（第 8 步）。

四、加拿大

（一）食品添加剂定义

加拿大《食品药品法规》中规定食品添加剂是指在食品的生产或者贮藏等阶段加入的，为了达到某种特殊工艺效果，成为食品的一部分或影响食品特性的任何物质，包括抗结剂、漂白剂、防腐剂、乳化剂、酶制剂等 15 个功能类别，但不包括

加工助剂。

而且,根据加拿大《食品药品法规》,食品添加剂不包括以下物质:

- (1) 食品配料,如食用盐、糖、淀粉;
- (2) 维生素、矿物质、氨基酸;
- (3) 调味料、香辛料、香精;
- (4) 农用化学品;
- (5) 兽药;
- (6) 食品包装材料。

(二) 管理法规概况

在加拿大,食品添加剂通过《食品药品法规》以及相应的营销许可进行规范。加拿大卫生部负责食品添加剂的管理。15项食品添加剂营销许可,纳入了允许的食品添加剂名单,这15个名单按照功能作用划分,以列表的形式规定了允许使用的添加剂品种、使用范围及最大使用量,替代了之前《食品药品法规》B部分中“第16部分——食品添加剂”中的名单。B部分中的“第6部分——食品色素”又对食品色素的使用、规格标准、销售、进口、标签等做了更为具体的规定。该法规还专门设有一个章节“E部分 环己基氨基磺酸盐和糖精类甜味剂”,对这两类高倍甜味剂的销售、广告、标签做了更为严格的要求。

(三) 申请程序和要求

使用、销售法规中未允许的食品添加剂,必须向加拿大卫生部提交申请,需要提交以下方面的技术资料:

- (1) 该食品添加剂的描述,包括化学名称、商品名称、生产工艺、理化特性、成分规格,如不能提供需详细解释说明;
- (2) 食品添加剂申请使用目的、使用量,并附使用说明、指导、建议;
- (3) 必要时提供终产品中该添加剂以及由于使用该添加剂而进入食品中物质的检验方法;
- (4) 该添加剂预期的工艺作用资料;
- (5) 证实食品添加剂在建议使用条件下使用安全的详细测试报告;
- (6) 按照良好生产规范使用添加剂后终产品中有关残留物的资料;
- (7) 终产品中添加剂的最大残留限量;
- (8) 食品添加剂标签样稿;
- (9) 用于食品的食品添加剂样品、活性成分样品以及含食品添加剂的食品样品。



五、日本

（一）食品添加剂定义

日本《食品卫生法》对食品添加剂的定义是指在食品生产过程中，为加工或保存需要而添加、混合或渗透及其他方式使用于食品的物质。

（二）管理法规概况

根据《食品卫生法》，日本食品添加剂主要有指定添加剂、既存添加剂、天然香料基料和作为食品添加剂的一般食品4类。截至2024年4月，日本共批准指定食品添加剂476种（18类合成香料被规定为18种指定食品添加剂，日本批准的合成香料总数为3284种），属于被日本厚生劳动省官方批准的食品添加剂；既存食品添加剂属于未经日本厚生劳动省批准，但是1995年之前已在日本有长期使用历史和经验，被广泛认可的添加剂，目前共有357种；天然香料基料约600种，包括植物源、动物源的香料基料；作为食品添加剂的物质通常作为食品使用，但是也可以作为食品添加剂使用，此类物质约有100种。日本政府对于食品添加剂采取动态管理制度，包括对CAC批准的但尚未在日本批准的食品添加剂采取主动评估、对既存添加剂采取再评估等。

日本食品添加剂根据功能类别大概可以分为酸味剂、抗结剂、消泡剂、防霉剂、抗氧化剂、漂白剂、胶基糖果、成色剂、上光剂、营养强化剂、酵母食品、碱水、乳化剂、被膜剂、香料、面粉处理剂、着色剂、酶制剂、保湿剂、防虫剂、胶基糖果软化剂、甜味剂、防腐剂、品质保持剂、膨胀剂、调味剂、杀菌剂、增稠剂或稳定剂、pH调节剂、制造用剂等用途。

《食品卫生法》规定总理大臣制定《日本食品添加剂公定书》。公定书除食品添加剂的质量规格要求内容外，还包括一般检测方法、检测使用的试剂、仪器设备、保存方法、制造基准、使用标准和标示标准等内容。

（三）申请程序和要求

申请增加食品添加剂新品种或修订现有使用标准时，需要向日本政府提交指定食品添加剂申请资料。需要提交的资料包括概述、有效性资料 and 安全性资料。指定食品添加剂的审批工作原由厚生劳动省负责。2023年日本对《食品卫生法》进行了修订，将指定食品添加剂的审批职责从厚生劳动省移交给消费者厅。2024年4月1日起，消费者厅正式承担指定食品添加剂的审批工作。收到申请资料后，消

消费者厅对申请材料的有效性经确认后,会向日本食品安全委员会(Food Safety Commission of Japan, FSCJ)提交风险评估请求,FSCJ将根据所提交的毒理学数据建立申报食品添加剂 ADI 值并形成风险评估报告交回消费者厅,消费者厅根据食品安全委员会的建议复核 ADI 值并制定或修改标准,并进行 WTO 通报和公开征求意见。同时消费者厅会向药品和食品卫生审议会咨询意见,药品和食品卫生审议会会向消费者厅提交正式报告。消费者厅根据报告和收集的意见形成批准草案,并征求厚生劳动省的意见。消费者厅形成最终的批准公告后按照一定的程序批准公布。

六、韩国

(一) 食品添加剂的定义

韩国《食品卫生法》对食品添加剂的定义是食品在制造、加工、处理、保存的过程中,以甘味、着色、漂白或抗氧化等为目的在食品中使用的物质。这种情况包括器具、容器、包装在杀菌、消毒的时候能间接地转移到食品中的物质。

(二) 管理法规概况

韩国对食品添加剂的管理由《食品添加剂法典》进行规范,《食品添加剂法典》采取肯定列表制度,未列在《食品添加剂法典》的物质不属于允许使用的食品添加剂。食品添加剂应符合《食品添加剂法典》规定的产品质量规格和使用标准。《食品添加剂法典》的管理范围包括食品添加剂和食品接触表面消毒溶液两类。2017 年前韩国将食品添加剂分为 3 类:天然添加剂、合成添加剂以及混合制剂。2017 年起《食品添加剂法典》在保留混合制剂类产品的前提下,打破了天然和合成的食品添加剂分类方式,采用了功能类别的管理模式。目前韩国将食品添加剂分为 32 个功能类别,包括甜味剂、抗结剂、消泡剂、口香糖基础剂、面粉改良剂、发色剂、防腐剂、推进剂、酸度调节剂、抗氧化剂、杀菌剂、保湿剂、稳定剂、过滤剂、营养强化剂、乳化剂、离型剂、凝固剂、制造用剂、胶形成剂、增稠剂、着色剂、清罐剂、提取溶剂、填充剂、膨胀剂、漂白剂、表面处理剂、被膜剂、香味增进剂、香料、酶制剂。对于食品接触表面消毒溶液,《食品添加剂法典》规定了食品接触面消毒溶液的制造化合物和产品质量规格。除了产品质量规格和使用标准外,《食品添加剂法典》还规定了食品添加剂的检验方法。

(三) 申请程序和要求

韩国对食品添加剂采取审批制度,申请食品添加剂新品种、修订使用标准或修



订产品质量规格时，应向韩国食品药品安全部提出申请并提交相关材料。需要提交的材料包括总述、申请原因、其他国家批准状况、制造方法、产品规格、使用的技术必要性、安全性数据、使用要求等。韩国食品药品安全部对申请者提供的数据及参考资料进行审核；并对申请添加剂的安全性、技术功能以及使用的必要性等方面进行评估；评估通过的添加剂，拟颁布或修订的措施由韩国食品药品安全部发布行政通告，同时向 WTO 通报并向国内外征求意见；收集意见之后的文本将通过韩国食品药品安全部所属食品添加剂部的食品卫生审议委员会评审通过；审评通过的标准经过总理办公室的法规评估；最后通过的标准由韩国食品药品安全部以公告的形式公布。

附录

附录 1 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 1-1。

附表 1-1

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、高温杀菌乳及调制乳、发酵乳和风味发酵乳、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、再制干酪和干酪制品及其类似品、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、高温杀菌乳和调制乳	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳、高温杀菌乳和调制乳
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	灭菌乳和高温杀菌乳	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。 高温杀菌乳参照国标
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



附表 1-1 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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
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	乳粉和奶油粉及其调制产品	包括乳粉和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉	乳粉是以单一品种的生乳为原料,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	调制乳粉是以单一品种的生乳和(或)其全乳(或脱脂及部分脱脂)加工制品为主要原料,添加其他原料(不包括其他品种的全乳、脱脂及部分脱脂乳)、食品添加剂、营养强化剂中的一种或多种,经加工制成的粉状产品,其中来自主要原料的乳固体含量不低于 70%。 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)	以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的商业无菌状态的液体产品
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)	以生牛(羊)乳和(或)其制品为原料,脱脂或不脱脂,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂,添加其他原料,经加工制成的液体或黏稠状产品

附表 1-1 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	包括非熟化干酪、熟化干酪、乳清干酪、再制干酪、干酪制品、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(又称未成熟干酪),是生产后不久即可食用的干酪
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	再制干酪及干酪制品	再制干酪是以干酪(比例大于 50%)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,经加热、搅拌、乳化(干燥)等工艺制成的产品。 干酪制品是以干酪(比例 15%~50%)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,经加热、搅拌、乳化(干燥)等
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及其制品
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及其制品
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



附表 1-1 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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, 常见产品如乳清粉、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 1-2。

附表 1-2

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

附表 1-2 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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	除以上品种的油脂或油脂制品, 常见产品如植脂末、 代 (类) 可可脂、动植物调和油等

3. 冷冻饮品

见附表 1-3。

附表 1-3

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	冰淇淋是指以饮用水、乳和 (或) 乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料, 添加或不添加食品添加剂和 (或) 食品营养强化剂, 经混合、灭菌、均质、冷却、老化、冻结、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。 雪糕是指以饮用水、乳和 (或) 乳制品、蛋制品、水果制品、豆制品、食糖、食用植物油等的一种或多种为原辅料, 添加或不添加食品添加剂和 (或) 食品营养强化剂, 经混合、灭菌、均质、冷却、成型、冻结等工艺制成的冷冻饮品
03.02	—	—
03.03	风味冰、冰棍类	风味冰 (甜味冰) 是指以饮用水为主要原料, 添加其他配料, 经混合、灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。 冰棍 (棒冰) 是指以饮用水和 / 或果蔬制品等为主要原料, 添加或不添加其他配料, 经混合、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, 经灭菌、注模或不注模、冻结、脱模或不脱模、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 1-4。

附表 1-4

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	未经加工的鲜水果	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
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。常见产品如冷冻的水果沙拉或冷冻草莓等
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	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、凉果类	蜜饯类是以水果为主要原料，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。 凉果类是以果蔬为主要原料，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

附表 1-4 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
04.01.02.08.02	—	—
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。常见产品如染色樱桃、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
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。常见产品如发酵李子等
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。常见产品如烤苹果、油炸苹果圈等
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	芽菜类	以豆类、谷类、蔬菜、其他食用植物种子经浸泡发芽培育出的芽苗蔬菜
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。常见产品如速冻玉米, 速冻豌豆, 速冻的整个加工的番茄等
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



附表 1-4 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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
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

附表 1-4 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
04.04.01	非发酵豆制品	以大豆等豆类为主要原料, 不经发酵过程加工制成的豆制品。常见产品如豆腐及其再制品、腐竹等
04.04.01.01	豆腐类	以大豆等豆类为主要原料, 经制浆、煮浆、凝固等工序制成的具有较高含水量的制品
04.04.01.02	豆干类	在豆腐加工过程中经部分脱水、成型制成的水分含量较少的豆制品
04.04.01.03	豆干再制品	以豆腐类或豆干类为基料, 经油炸、熏制、卤制等一种或多种工序制成的豆制品
04.04.01.03.01	炸制豆干	以豆腐类或豆干类为基料, 经油炸制成的豆制品
04.04.01.03.02	卤制豆干	以豆腐类或豆干类为基料, 经卤制而成的豆制品
04.04.01.03.03	熏制豆干	以豆腐类或豆干类为基料, 经熏制而成的豆制品
04.04.01.03.04	其他豆干	以上各类 (04.04.01.03.01~04.04.01.03.03) 未包括的豆干再制品
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。经干燥 (或不干燥) 形成的竹枝状、片状豆制品。常见的产品如腐竹、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)	经非传统工艺制成的豆制品, 常见产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。常见产品如腐乳、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产品及其制品
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, 常见产品如核桃、山核桃、松籽、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



附表 1-4 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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, 常见产品如腌渍的果仁等

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 1-5。

附表 1-5

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。常见产品如可可脂、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	巧克力是以可可制品 (可可脂、可可块或可可液块 / 巧克力浆、可可油饼、可可粉) 和 (或) 白砂糖为主要原料, 添加或不添加乳制品、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的食品。 巧克力制品是巧克力与其他食品按一定比例, 经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态的食品
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	以白砂糖、代可可脂等为主要原料 (按原始配料计算, 代可可脂添加量超过 5%), 添加或不添加可可制品 (可可脂、可可块或可可液块 / 巧克力浆、可可油饼、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, 并具有巧克力风味和性状的食品

附表 1-5 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
05.02	糖果	以食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料, 经相关工艺制成的甜味食品。常见产品如硬质糖果、酥质糖果、焦香糖果、奶糖糖果、压片糖果、凝胶糖果、充气糖果、胶基糖果等
05.02.01	胶基糖果	以胶基、食糖或糖浆或甜味剂等为主要原料, 经相关工艺制成的可咀嚼或可吹泡的糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	以食糖或糖浆或甜味剂为主要原料, 经相关工艺制成的固态、半固态或液体糖果
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, 常见产品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 1-6。

附表 1-6

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(常见产品如米布丁、木薯布丁等)、粮食制品馅料、面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉、其他粮食制品
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, 常见产品如青团、米糕、水磨年糕、大米发糕等



附表 1-6 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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, 常见产品如未煮的面条、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、烹调等熟制处理的面制品经过脱水制成的产品。常见产品如挂面等
06.03.02.03	发酵面制品	经发酵工艺制成的面制品。常见产品如包子、馒头、花卷等
06.03.02.04	—	—
06.03.02.05	油炸面制品	经油炸工艺制成的面制品, 常见产品如油条、油饼等
06.03.02.06	其他小麦粉制品 (如面筋等)	以上各类未包括的其他小麦粉制品, 常见产品如面筋等
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, 常见产品如八宝粥罐头、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、豆类以及各种可食用植物为原料, 通过物理方法提取且未经改性的淀粉, 或者在淀粉分子上未引入新化学基团且未改变淀粉分子中的糖苷键类型的变性淀粉 (包括预糊化淀粉、湿热处理淀粉、多孔淀粉和可溶性淀粉等)
06.05.02	淀粉制品	以薯类、豆类、谷类等植物中的一种或几种制成的食用淀粉为原料, 经和浆、成型、干燥 (或不干燥) 等工艺加工制成的产品
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

附表 1-6 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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
06.05.02.05	其他淀粉制品 (如凉粉等)	以上各类未包括的其他淀粉制品, 常见产品如凉粉等
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦 (片)	包括所有即食的谷物食品, 常见产品如速溶的燕麦片 (粥), 谷粉, 玉米片, 多种谷物 (如大米、小麦、玉米等) 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等
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。常见产品如方便面、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, 常见产品如米布丁、小麦粉布丁、木薯布丁等
06.10	粮食制品馅料	由粮食制成的馅料
06.11	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	碎屑状或粉末状的谷物制品。该类产品可同其他配料 (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
06.12	其他粮食制品	以上各类未包括的其他粮食制品

7. 焙烤食品

见附表 1-7。

附表 1-7

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
07.0	焙烤食品	包括面包、糕点、饼干、焙烤食品馅料及表面用挂浆和其他焙烤食品 (不包括 06 粮食和粮食制品)
07.01	面包	以小麦粉、酵母、水等为主要原料, 添加或不添加其他原料, 经搅拌、发酵、整形、醒发、熟制等工艺制成的食品, 以及熟制前或熟制后在产品表面或内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品



附表 i-7 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
07.02	糕点	以谷类、豆类、薯类、油脂、糖、蛋等的一种或几种为主要原料, 添加或不添加其他原料, 经调制、成型、熟制等工序制成的食品, 以及熟制前或熟制后在产品表面或熟制后内部添加奶油、蛋白、可可、果酱等的食品
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	以谷类粉 (和 / 或豆类、薯类粉) 等为主要原料, 添加或不添加糖、油脂及其他原料, 经调粉 (或调浆)、成型、烘烤 (或煎烤) 等工艺制成的食品, 以及熟制前或熟制后在产品之间 (或表面、或内部) 添加奶油、蛋白、可可、巧克力等的食品
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 (或饼干空心部分) 添加夹心料而制成的饼干。 装饰饼干是指在饼干表面通过涂布、喷撒、裱粘等一种或几种工艺, 添加其他配料装饰而成的饼干
07.03.02	威化饼干	威化饼干是指以谷类粉等为主要原料, 添加其他配料, 经调浆、浇注、烘烤制成多孔状的片状、卷状或其他形状的单片饼干, 通常在单片或多片之间添加或注入糖、油脂等夹心料的两层或多层的饼干
07.03.03	蛋卷	蛋卷是指以谷类粉 (和 / 或豆类、薯类粉)、蛋及蛋制品等为主要原料, 添加或不添加糖、油脂等其他配料, 经调浆、浇注或挂浆、煎烤或烘烤制成的饼干
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。常见产品如月饼馅料等
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 1-8。

附表 1-8

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
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、冰鲜肉	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℃之间的制品。常见产品如排酸肉、冷鲜肉等
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、肉丸类、其他预制肉制品
08.02.01	调理肉制品 (生肉添加调理料)	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、禽肉或其可食用副产品为主要原料, 添加或不添加辅料, 经腌制、烘干 (或晒干、风干) 等工艺加工而成的非即食肉制品
08.02.03	肉丸类	以畜肉、禽肉、动物性水产品等为主要原料, 添加水、淀粉等食品辅料, 经绞碎、腌制或不腌制、乳化 (斩拌或搅拌)、成型、熟制或不熟制、冷却、速冻或不速冻等工艺制成的产品
08.02.04	其他预制肉制品	以上分类未包括的其他预制肉制品
08.03	熟肉制品	以鲜 (冻) 畜、禽产品为主要原料加工制成的产品
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) 畜禽肉或其可食用副产品为主要原料, 加食盐、酱油、香辛料等调味品, 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 (熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	以熏、烧、烤为主要加工方法生产的熟肉制品



附表 1-8 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
08.03.03	油炸肉类	以鲜(冻)畜禽肉或其可食用副产品为主要原料添加一些辅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
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	—	—
08.03.08	肉罐头类	以鲜(冻)畜、禽肉或其可食用副产品为主要原料,可加入其他原料、辅料,经装罐(袋)、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 1-9。

附表 1-9

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

附表 1-9 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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	包括冷冻水产品、冷冻挂浆制品、冷冻水产糜及其制品 (包括冷冻丸类产品等)
09.02.01	冷冻水产品	低于冻结点条件下贮藏的水产制品
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	冷冻水产糜及其制品 (包括冷冻丸类产品等)	以鲜鱼肉、鲜虾肉等鲜水产斩碎, 添加调味品等辅料后拌匀, 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
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, 如鱼肉饺皮等
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	以冷冻鱼糜及其制品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 1-10。

附表 1-10

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
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。常见产品如脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片等）、热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠等）、冷冻蛋制品（如冰蛋等）、液体蛋和其他蛋制品等
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，常见产品如巴氏杀菌全蛋粉（片）、蛋黄粉（片）、蛋白粉（片）等
10.03.02	热凝固蛋制品（如蛋黄酪、皮蛋肠）	以蛋或蛋制品为原料，经热凝固处理后制得的产品。常见产品如蛋黄酪、皮蛋肠等
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 1-11。

附表 1-11

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	以甘蔗为主要成分的可食用的糖
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	白砂糖是指甘蔗汁、甜菜汁或原糖液清净处理后, 经浓缩、结晶、分蜜及干燥所制得的洁白蔗糖结晶。该类产品还包括白砂糖制品。 绵白糖是指将晶粒较细的白砂糖与适量的转化糖浆均匀混合而得的糖。 红糖是指以甘蔗为原料, 经提取糖汁, 清净处理后, 直接煮炼不经分蜜制炼而成的金黄色至红褐色的糖。 冰片糖是指用冰糖蜜或砂糖蜜加砂糖为原料加工而成的片状糖制品
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	包括赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆。 赤砂糖是指甘蔗汁或原糖液清净处理后, 经浓缩、结晶、分蜜及干燥所制得的棕红色或黄褐色的带蜜砂糖, 是工业化生产白砂糖的副产品。 原糖是指甘蔗汁经清净、煮炼、分蜜制成的带有糖蜜的蔗糖结晶
11.02	淀粉糖 (食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	以淀粉或淀粉质为原料, 经酶法、酸法或酸酶法加工制成的液 (固) 态产品。常见产品如食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等
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, 加入或不加水果、果浆或果汁等水果制品、增稠剂、食品用香精香料等制成的一种增甜稠酱 / 糖浆



附表 1-11 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
11.05.01	水果调味糖浆	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的调味糖浆。如可直接灌注在雪糕顶部的雪糕顶料等
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。常见产品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 1-12。

附表 1-12

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、食醋、酱油、酿造酱、料酒及制品、香辛料类、复合调味料和其他调味品
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	食醋	单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料、食用酒精, 经微生物发酵酿制而成的液体酸性调味品
12.04	酱油	以大豆和 / 或脱脂大豆、小麦和 / 或小麦粉和 / 或麦麸为主要原料, 经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品
12.05	酿造酱	以谷物和 (或) 豆类为主要原料经微生物发酵而制成的半固态的调味品, 常见产品如面酱、黄酱、蚕豆酱等
12.06	—	—
12.07	料酒及制品	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精成分为主体, 添加食用盐 (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

附表 1-12 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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。 香辛料粉由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于植物油的制品
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。常见产品如芥末酱、青芥酱等
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
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, 添加或不添加其他辅料, 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。常见产品如沙拉酱、蛋黄酱和其他复合调味酱等
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	蛋黄酱是通过含蛋黄的配料, 将食用植物油与含有酸性配料和 / 或酸度调节剂的水相乳化, 添加或不添加其他辅料、食品添加剂形成稳定的半固态酸性乳化调味酱。 沙拉酱是以植物油、水、酸性配料为主要原料, 添加或不添加食糖、含蛋黄的配料、食用盐、香辛料等辅料经乳化而成的半固态复合调味料
12.10.02.02	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。 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



附表 1-12 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
12.10.02.03	—	—
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	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。常见产品如鸡汁调味料、糟卤和其他液态复合调味料等
12.10.03.01	浓缩汤	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牡蛎肉酶解, 再加入食糖、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
12.10.03.05	其他液体复合调味料	以上类别未包括的其他液体复合调味料
12.11	其他调味品	除外以上 10 类 (12.01~12.10) 的调味品

13. 特殊膳食用食品

见附表 1-13。

附表 1-13

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	适用于正常婴儿食用, 其能量和营养成分能满足 0~6 月龄婴儿正常营养需要的配方食品

附表 1-13 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	较大婴儿配方食品是适用于正常较大婴儿食用, 其能量和营养成分能满足 6~12 月龄较大婴儿部分营养需要的配方食品。 幼儿配方食品是以乳类及乳蛋白制品和(或)大豆及大豆蛋白制品为主要蛋白来源, 加入适量的维生素、矿物质和(或)其他原料, 仅用物理方法生产加工制成的产品。适用于幼儿食用, 其能量和营养成分能满足正常幼儿的部分营养需要
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、罐装、密封、杀菌或无菌罐装后达到商业无菌, 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	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, 孕妇及乳母营养补充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 1-14。

附表 1-14

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
14.0	饮料类	用一种或几种食用原料, 添加或不添加辅料、食品添加剂、食品营养强化剂, 经加工制成定量包装的、供直接饮用或冲调饮用、乙醇含量不超过质量分数为 0.5% 的制品, 也可称为饮品。包括包装饮用水, 果蔬汁类及其饮料, 蛋白饮料, 碳酸饮料, 茶、咖啡、植物(类)饮料, 固体饮料, 特殊用途饮料, 风味饮料和其他类饮料



附表 1-14 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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。常见产品如饮用天然泉水、饮用天然水、其他饮用水等
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,常见产品如果汁[原榨果汁(非复原果汁)、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	以水果或蔬菜、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,常见产品如果蔬汁饮料、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
14.03.01	含乳饮料	以乳或乳制品为原料,加入水及适量辅料经配制或发酵而成的饮料制品。含乳饮料还可称为乳(奶)饮料、乳(奶)饮品

附表 1-14 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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,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,常见产品如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料等
14.03.03	复合蛋白饮料	以乳等含动物蛋白的可食用原料和(或)其制品,以及含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁和(或)其制品为原料,添加或不添加其他食品辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的饮料
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,常见产品如果汁型碳酸饮料、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



附表 1-14 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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,常见产品如原茶汁(茶汤)/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、水果茶饮料、奶茶饮料、复(混)合茶饮料、其他茶饮料等
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,常见产品如浓咖啡饮料、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。常见产品如可可饮料、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,常见产品如风味固体饮料、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。常见产品如营养素饮料(维生素饮料等)、能量饮料、电解质饮料、运动饮料、其他特殊用途饮料等

附表 I-14 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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,常见产品如茶味饮料、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,常见产品如苏打水饮料、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 1-15。

附表 1-15

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,再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



附表 1-15 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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	起泡葡萄酒	在 20℃时,二氧化碳压力大于或等于 0.05 MPa
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(第 01.0~15.0 类除外)

见附表 1-16。

附表 1-16

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	以水、食糖和(或)淀粉糖等为主要原料,辅以增稠剂等食品添加剂,添加或不添加果蔬制品、乳及乳制品等原料,经溶胶、调配、罐装、杀菌、冷却等工序加工而成的胶冻食品

附表 1-16 (续)

食品分类号	食品类别 / 名称	说明
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
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	食品加工用菌种制剂（16.04 除外）	可用于食品中的一种或多种活的微生物（包括细菌、丝状真菌、酵母），经发酵、富集、乳化或不乳化、干燥或不干燥、混合或不混合、包装等工序制成的食品原料制剂
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。常见产品如薯片、薯条、玉米片、米片、果蔬脆等产品
16.07	其他	以上各类（16.01～16.06）未包括的其他食品



附录2 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—2024，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 2-1）。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。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的，应遵守下级食品类别的规定。

附表 2-1 食品中允许使用的食品添加剂以及最大使用量或残留量的规定

各类食品中允许使用的食品添加剂

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
阿拉伯胶	增稠剂、其他	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 i~48、50~68 的食品类别除外
半乳甘露聚糖	其他	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
冰乙酸（又名冰醋酸）	酸度调节剂	按生产需要适量使用	12.03 食醋除外，GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
冰乙酸 （低压羰基化法）	酸度调节剂	按生产需要适量使用	12.03 食醋除外，GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
5'-呈味核苷酸二钠 （又名呈味核苷酸二钠）	增味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
醋酸酯淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~30、32~68 的食品类别除外
单、双甘油脂肪酸酯	乳化剂、被膜剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~11、13~14、16~30、32~53、59~68 的食品类别除外
改性大豆磷脂	乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
甘油 (又名丙三醇)	水分保持剂、乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
柑橘黄	着色剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~31、33~68 的食品类别除外
高粱红	着色剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
谷氨酸钠	增味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
瓜尔胶	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、33~46、48~49、54~68 的食品类别除外
海藻酸钾 (又名褐藻酸钾)	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	增稠剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、33~49、54~61、63~68 的食品类别除外
槐豆胶 (又名刺槐豆胶)	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
黄原胶 (又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~49、54~61、63~68 的食品类别除外
α -环状糊精	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
γ -环状糊精	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
5'-肌苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
甲基纤维素	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
结冷胶	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
聚丙烯酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、32~49、54~61、63~68 的食品类别除外
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	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~5、10~62、68 的食品类别除外
抗坏血酸钙	抗氧化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~62、64~68 的食品类别除外
抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~62、68 的食品类别除外
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	乳化剂、其他	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
磷酸酯双淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6、8~53、59~68 的食品类别除外
罗汉果甜苷	甜味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
氯化钾	其他	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 自然来源类饮用水不能使用表 A.2 中编号为 1~60、62~68 的食品类别除外
酶解大豆磷脂	乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
明胶	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
木糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
5'-鸟苷酸二钠	增味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
柠檬酸	酸度调节剂、抗氧化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~15、17~53、59~62、64~68 的食品类别除外
柠檬酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
柠檬酸钠	酸度调节剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外
柠檬酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外
柠檬酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
DL- 苹果酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
L- 苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
L- 苹果酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
DL- 苹果酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
葡萄糖酸- δ - 内酯	稳定和凝固剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外
葡萄糖酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
羟丙基二淀粉磷酸酯	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外
羟丙基甲基纤维素 (简称“HPMC”)	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
琼脂	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
乳酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~53、57~68 的食品类别除外
乳酸钾	水分保持剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
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	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
乳酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
乳糖醇 (又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、甜味剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~49、54~68 的食品类别除外
酸处理淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
羧甲基纤维素钠	增稠剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外
碳酸钙 (包括轻质碳酸钙, 重质碳酸钙)	膨松剂、面粉处理剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~31、33~53、57~68 的食品类别除外
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~30、33~68 的食品类别除外
碳酸氢铵	膨松剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~56、58~68 的食品类别除外
碳酸氢钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~53、57~68 的食品类别除外
碳酸氢钠	膨松剂、酸度调节剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~56、58~68 的食品类别除外
天然胡萝卜素	着色剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
甜菜红	着色剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
微晶纤维素	抗结剂、增稠剂、稳定剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂、其他	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外
氧化淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
氧化羟丙基淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	乳化剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
乙酰化二淀粉磷酸酯	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
乙酰化双淀粉己二酸酯	增稠剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外
D-异抗坏血酸及其钠盐 (包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠)	抗氧化剂、护色剂	按生产需要适量使用	GB 2760—2024 表 A.2 中编号为 1~62、64~68 的食品类别除外

食品分类号 01.0

食品名称/分类 乳及乳制品 (13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)

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	01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸、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、多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠)、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	01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳和 01.03.01 乳粉和奶油粉除外。可单独或混合使用, 最大使用以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外
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	01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外。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
纽甜 (又名 <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)	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	
β -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	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	1.5	
麦芽糖醇、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 (包括日落黄、日落黄铝色淀)	着色剂	0.05	以日落黄计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	
司盘类 [包括山梨醇酐单月 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 (简 称 “DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙 氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯 丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.18	以甜菊醇当量计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚、 <i>d</i> - α -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
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂 红、胭脂红铝色淀)	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	
叶黄素	着色剂	0.05	



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
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
爱德万甜(又名 N -[N -(3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基)- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.006	
氮气(液氮)	其他	按生产需要 适量使用	
纽甜(又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.1	
二氧化碳	防腐剂、其他	按生产需要 适量使用	
番茄红	着色剂	0.006	
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计
谷氨酰胺转氨酶	稳定剂和凝固剂	0.3	来源同表 C.3
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	
β -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	
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	6.0	
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝、 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇、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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄、柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄、日落黄铝色淀)	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	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.79	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	以甜菊醇当量计
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红、胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红酸计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红、胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红计
叶黄素	着色剂	0.05	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.35	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
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	1.5	
植物炭黑	着色剂	5.0	

食品分类号 01.03

食品名称 / 分类 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	01.03.01 乳粉和奶油粉除外
硅酸钙	抗结剂	按生产需要 适量使用	01.03.01 乳粉和奶油粉除外
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	01.03.01 乳粉和奶油粉除外。 以油脂中抗坏血酸计
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要 适量使用	01.03.01 乳粉和奶油粉除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	01.03.01 乳粉和奶油粉除外
辛, 癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要 适量使用	01.03.01 乳粉和奶油粉除外

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
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸、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、多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠)、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_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.065	
β -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	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红、胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红、胭脂红铝色淀)	着色剂	0.15	以胭脂红计
异构化乳糖	其他	15.0	

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 / (g/kg)	备注
麦芽糖醇、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、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	

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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝、亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄、柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄、日落黄铝色淀)	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
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红、胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红、胭脂红铝色淀)	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

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.033	01.05.01 稀奶油除外
β -胡萝卜素	着色剂	0.02	01.05.01 稀奶油除外
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	01.05.01 稀奶油除外
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	01.05.01 稀奶油除外。来源、供体同表 C.3
司盘类 [包括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	01.05.01 稀奶油除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称 "DATEM")	乳化剂、增稠剂	6.0	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	01.05.01 稀奶油除外。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
瓜尔胶	增稠剂	1.0	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酰甘油酯	乳化剂	5.0	
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	
蔗糖脂肪酰酯	乳化剂	2.5	

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
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	1.0	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	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	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

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、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	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 01.06

食品名称 / 分类 干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品

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 < 10mg/kg
溶菌酶	防腐剂	按生产需要适量使用	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸、山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红、胭脂虫红铝色淀)	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
β -胡萝卜素	着色剂	0.6	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
谷氨酰胺转氨酶	稳定剂和凝固剂	0.3	来源同表 C.3

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
β -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 再制干酪及干酪制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.018	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
β -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	
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸、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、多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)、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(PO_4^{3-})计。包括磷酸(湿法),磷酸(湿法)仅用于14.04.01可乐型碳酸饮料,最大使用量为5.0g/kg〔以即饮状态计,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计〕
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.2	
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 干酪类制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
纽甜(又名N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯)	甜味剂	0.033	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



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
纽甜（又名 <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）	甜味剂	0.1	
β -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（简称“DATEM”）	乳化剂、增稠剂	10.0	
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
叶黄素	着色剂	0.05	
安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）	甜味剂	0.3	仅限乳基甜品罐头。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量

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	仅限奶片

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	02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
茶黄素	抗氧化剂	0.4	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外。以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外。以油脂中的含量计
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	20.0	02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)	抗氧化剂	0.2	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
没食子酸丙酯(简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外。以油脂中的含量计
司盘类[包括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	02.01.01.01 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、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
特丁基对苯二酚 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外。以油脂中的含量计



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, 简称“TP”)	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	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
羟基硬脂精 (又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -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	以植酸计
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	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
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

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	仅限煎炸用油

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	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
沙棘黄	着色剂	1.0	
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)

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	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
聚甘油蓖麻醇酸酯 (简称“PGPR”)	乳化剂、稳定剂	10.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	5.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg (以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计)
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.5	
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外

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 / (g/kg)	备注
淀粉磷酸酯钠 (又名淀粉磷酸酯, 磷酸酯淀粉, 单淀粉磷酸酯)	增稠剂	按生产需要适量使用	02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)

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	乳化剂、被膜剂	20.0	
黄原胶 (又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	5.0	

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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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 02.02.02

食品名称 / 分类 脂肪含量 80% 以下的乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计



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
纽甜(又名 <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)	甜味剂	0.01	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
吐温类[包括聚氧乙烯(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、稳定剂	5.0	
磷酸及磷酸盐[包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸(湿法), 磷酸(湿法)仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计]
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)
山梨糖醇, 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	仅限植脂奶油
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.5	
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	

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
纽甜 (又名 <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)	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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



食品分类号 02.05

食品名称 / 分类 其他油脂或油脂制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	仅限植脂末
β -胡萝卜素	着色剂	0.065	仅限植脂末
甲壳素 (又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	仅限植脂末
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	仅限植脂末。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	仅限植脂末
胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.02	仅限植脂末
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	10.0 (仅限植脂末), 2.0 (仅限粉末油脂)	

食品分类号 03.0

食品名称 / 分类 冷冻饮品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.020	03.04 食用冰除外。以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
爱德万甜 (又名 N -[N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.0005	03.04 食用冰除外
冰结构蛋白	其他	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0	03.04 食用冰除外

附表 2-1 (续)

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	03.04 食用冰除外
淀粉磷酸酯钠 (又名淀粉磷酸酯, 磷酸酯淀粉, 单淀粉磷酸酯)	增稠剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	03.04 食用冰除外
二氧化硅	抗结剂	0.5	03.04 食用冰除外
红花黄	着色剂	0.5	03.04 食用冰除外
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	03.04 食用冰除外
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	03.04 食用冰除外。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	03.04 食用冰除外
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
姜黄素	着色剂	0.15	03.04 食用冰除外
焦糖色 (加氨生产)	着色剂	2.0	03.04 食用冰除外
焦糖色 (普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
焦糖色 (亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	03.04 食用冰除外
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	03.04 食用冰除外
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	03.04 食用冰除外
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	1.5	03.04 食用冰除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
可可壳色	着色剂	0.04	03.04 食用冰除外
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	03.04 食用冰除外
辣椒橙	着色剂	按生产需要适 量使用	03.04 食用冰除外
辣椒红	着色剂	按生产需要适 量使用	03.04 食用冰除外
蓝锭果红	着色剂	1.0	03.04 食用冰除外
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	03.04 食用冰除外。以亮蓝计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸 钠 (包括六偏磷酸钠), 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	03.04 食用冰除外。可单独或 混合使用, 最大使用量以磷酸 根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿 法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最 大使用量为 5.0g/kg [以即饮 状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	03.04 食用冰除外
萝卜红	着色剂	按生产需要适 量使用	03.04 食用冰除外
麦芽糖醇, 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	03.04 食用冰除外
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.05	03.04 食用冰除外。以柠檬黄 计
葡萄皮红	着色剂	1.0	03.04 食用冰除外
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	10.0	03.04 食用冰除外
日落黄及其铝色淀 (包括日 落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.09	03.04 食用冰除外。以日落黄 计
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	03.04 食用冰除外

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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	03.04 食用冰除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	03.04 食用冰除外
酸性红 (又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	03.04 食用冰除外
索马甜	甜味剂	0.025	03.04 食用冰除外
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	03.04 食用冰除外。以糖精计
阿力甜 (又名 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸胺)	甜味剂	0.1	03.04 食用冰除外
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	03.04 食用冰除外。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	03.04 食用冰除外。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	0.5	03.04 食用冰除外。以甜菊醇当量计
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.025	03.04 食用冰除外。以苋菜红计
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.15	03.04 食用冰除外。以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	03.04 食用冰除外。以胭脂红计
胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	03.04 食用冰除外
杨梅红	着色剂	0.2	03.04 食用冰除外
叶黄素	着色剂	0.1	03.04 食用冰除外
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	03.04 食用冰除外
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	03.04 食用冰除外。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.07	03.04 食用冰除外。以诱惑红计
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	03.04 食用冰除外
藻蓝	着色剂	0.8	03.04 食用冰除外
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	03.04 食用冰除外
栀子黄	着色剂	0.3	03.04 食用冰除外
栀子蓝	着色剂	1.0	03.04 食用冰除外
植物炭黑	着色剂	5.0	03.04 食用冰除外
紫草红	着色剂	0.1	03.04 食用冰除外
紫甘薯色素	着色剂	0.2	03.04 食用冰除外

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	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	按生产需要适 量使用	
司盘类 [包括山梨醇酐单月 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 (包括苯甲 酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
山梨酸及其钾盐 (包括山梨 酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧 化剂	0.5	以山梨酸计



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
ε-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	04.01.01 新鲜水果、04.01.02.04 水果罐头、04.02.01 新鲜蔬菜、04.02.02.01 冷冻蔬菜、04.02.02.04 蔬菜罐头、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、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头、04.05.02.03 坚果与籽类罐头除外

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（包括对羟基苯甲酸甲酯钠，对羟基苯甲酸乙酯，对羟基苯甲酸乙酯钠）	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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
聚二甲基硅氧烷及其乳液（包括聚二甲基硅氧烷，聚二甲基硅氧烷乳液）	被膜剂	0.0009	以聚二甲基硅氧烷计
联苯醚（又名二苯醚）	防腐剂	3.0	仅限柑橘类。残留量≤12mg/kg
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
吗啉脂脂肪酸盐果蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.5	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
肉桂醛	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 $\leq 0.3\text{mg/kg}$
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂	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 $\leq 1\text{mg/kg}$
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	
紫胶 (又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂	0.5 (仅限柑橘类); 0.4 (仅限苹果)	

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
爱德万甜 (又名 $N\text{-}\{N\text{-}[3\text{-}(3\text{-羟基-4-甲氧基苯基})\text{丙基}]\text{-L-}\alpha\text{-天冬氨酸}\}\text{-L-苯丙氨酸-1-甲酯}$)	甜味剂	0.12	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
麦芽糖醇, 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	以植酸计

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	仅限芒果干、无花果干。以糖精计
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.07	仅限苹果干。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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.1	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	1.0	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.033	
红花黄	着色剂	0.2	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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、其他	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	
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	仅限西瓜酱罐头。以日落黄计
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

附表 2-1 (续)

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	0.35	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
甜菊糖苷	甜味剂	0.27	以甜菊醇当量计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.1	以胭脂红计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

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
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	罐头除外。以苯甲酸计
茶多酚 (又名维多酚, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.5	以儿茶素计
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠 (又名淀粉磷酸酯, 磷酸酯淀粉, 单淀粉磷酸酯)	增稠剂	按生产需要适量使用	



附表 2-1 (续)

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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基 苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	罐头除外。以对羟基苯甲酸计
纽甜 (又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲 基丁基)]-L- α -天门冬氨-L- 苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.07	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括 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
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	1.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺 酸钠), 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	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	按生产需要适 量使用	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.5	以亮蓝计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	1.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适 量使用	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、其他	1.0	
罗望子多糖胶	增稠剂	5.0	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	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 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	罐头除外。以山梨酸计
山梨糖醇, 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
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	0.22	以甜菊醇当量计
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.5	以胭脂红计
胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	着色剂	0.05	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.07	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
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	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫胶红 (又名虫胶红)	着色剂	0.5	

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.07	

附表 2-1 (续)

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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

食品分类号 04.01.02.07

食品名称 / 分类 除 04.01.02.05 以外的果酱 (如印度酸辣酱)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.07	
β -胡萝卜素	着色剂	0.5	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



食品分类号 04.01.02.08

食品名称 / 分类 蜜饯

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐（包括苯甲酸，苯甲酸钠）	防腐剂	0.5	以苯甲酸计
纽甜（又名 <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）	甜味剂	0.3	
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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
甘草酸盐（包括甘草酸铵，甘草酸一钾，甘草酸三钾）	甜味剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
甜蜜素（又名环己基氨基磺酸钠），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，最大使用以二氧化硫残留量计
柠檬黄及其铝色淀（包括柠檬黄，柠檬黄铝色淀）	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀（包括日落黄，日落黄铝色淀）	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（包括山梨酸，山梨酸钾）	防腐剂、抗氧化剂	0.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”）	乳化剂、增稠剂	1.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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	

食品分类号 04.01.02.08.01

食品名称 / 分类 蜜饯类、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 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	10.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
栀子黄	着色剂	0.3	

食品分类号 04.01.02.08.03

食品名称 / 分类 果脯类

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	仅限地瓜果脯

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	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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
阿力甜 (又名 L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫代三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺)	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
罗望子多糖胶	增稠剂	20.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.1	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.2	以靛蓝计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	
红花黄	着色剂	0.2	
β -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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.1	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.1	以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.1	以新红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.1	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.05	以诱惑红计

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.1	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.065	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	0.2	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

食品分类号 04.01.02.12

食品名称/分类 煮熟的或油炸的水果

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
纽甜(又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.065	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.15	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
聚二甲基硅氧烷及其乳液 (包括聚二甲基硅氧烷, 聚二甲基硅氧烷乳液)	被膜剂	0.0009	以聚二甲基硅氧烷计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂	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	以抗坏血酸钙残留量计
柠檬酸	酸度调节剂、抗氧化剂	按生产需要适量使用	

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外
植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外。以植酸计

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
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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
β -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 (简称 "DATEM")	乳化剂、增稠剂	10.0	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.01	以靛蓝计
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.01	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.132	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
L (+)-酒石酸, dl -酒石酸	酸度调节剂	3.0	以酒石酸计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇, 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 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
葡萄糖酸亚铁	护色剂	0.15	仅限橄榄。以铁计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨 酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化 剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇, 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯 丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量



附表 2-1 (续)

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	0.20	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。（天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量）
甜菊糖苷	甜味剂	0.23	以甜菊醇当量计
脱氢乙酸及其钠盐（包括脱氢乙酸，脱氢乙酸钠）	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计
苋菜红及其铝色淀（包括苋菜红，苋菜红铝色淀）	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀（包括胭脂红，胭脂红铝色淀）	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	
安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	仅限银条菜。最大使用量以二氧化硫残留量计
红花黄	着色剂	0.2	
β -胡萝卜素	着色剂	0.2	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (干法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	1.0	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
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	仅限酸黄瓜产品
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	



附表 2-1 (续)

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 04.02.02.05

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	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯 丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐 剂	0.07	

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
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.5	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯 丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.20	以甜菊醇当量计

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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外。以山梨酸计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.01	
β -胡萝卜素	着色剂	0.132	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯 丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量
脱氢乙酸及其钠盐 (包括脱 氢乙酸, 脱氢乙酸钠)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐 剂	0.2	

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲 基丁基)]- L - α -天门冬氨- L - 苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.033	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括 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	仅限蘑菇罐头。最大使用量以 二氧化硫残留量计
β -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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	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
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 $\leq 100\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	按生产需要适量使用	
氯化镁	稳定剂和凝固剂、增味剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇, 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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
司盘类 [包括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
山梨糖醇, 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 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 / (g/kg)	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
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	
双乙酸钠 (又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	
安赛蜜 (又名乙酞磺胺酸钾)	甜味剂	0.2	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酞磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
植物炭黑	着色剂	按生产需要适量使用	

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
焦糖色 (普通法)	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	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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 04.04.01.03.02

食品名称 / 分类 卤制豆干

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	0.5	

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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

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
红曲米, 红曲红	着色剂	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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适 量使用	
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.4	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计
甜菊糖苷	甜味剂	0.09	以甜菊醇当量计

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
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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
硫酸亚铁	其他	0.15	仅限臭豆腐。以 FeSO_4 计
脱氢乙酸及其钠盐 (包括脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品分类号 04.04.03

食品名称 / 分类 其他豆制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	仅限豆腐花粉、大豆蛋白粉和 调配大豆蛋白粉

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	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺 酸钠), 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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲 基丁基)]- L - α -天门冬氨- L - 苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.032	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇, 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 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日 落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
索马甜	甜味剂	0.025	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.5	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.1	以诱惑红计
植物炭黑	着色剂	按生产需要适量使用	

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
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	仅限油炸坚果与籽类
茶多酚 (又名维多酚, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类。以油脂中儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.025	仅限油炸坚果与籽类。以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.05	仅限油炸坚果与籽类。以靛蓝计
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类。以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类。以油脂中的含量计
二氧化钛	着色剂	10.0	仅限油炸坚果与籽类
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类。以甘草酸计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	仅限油炸坚果与籽类
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适 量使用	仅限油炸坚果与籽类
姜黄	着色剂	按生产需要适 量使用	仅限油炸坚果与籽类
姜黄素	着色剂	按生产需要适 量使用	仅限油炸坚果与籽类
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	仅限油炸坚果与籽类
辣椒红	着色剂	按生产需要适 量使用	仅限油炸坚果与籽类
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.05	仅限油炸坚果与籽类。以亮蓝 计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸 钠 (包括六偏磷酸钠), 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	仅限油炸坚果与籽类。可单独 或混合使用, 最大使用量以 磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最 大使用量为 5.0g/kg (以即饮 状态计, 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	仅限油炸坚果与籽类
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	仅限油炸坚果与籽类。以油脂 中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	仅限油炸坚果与籽类。包括迷 迭香提取物 (超临界二氧化碳 萃取法)
山梨糖醇, 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	仅限油炸坚果与籽类
特丁基对苯二酚 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	1.0	以甜菊醇当量计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	仅限油炸坚果与籽类。以油脂中的含量计
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.1	仅限油炸坚果与籽类。以胭脂红酸计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	3.0	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
栀子黄	着色剂	1.5	仅限油炸坚果与籽类
栀子蓝	着色剂	0.5	仅限油炸坚果与籽类
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	仅限油炸坚果与籽类

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
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括 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 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚 (简称“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	

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲 基丁基)]- L - α -天门冬氨- L - 苯丙氨酸 1-甲酯)	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
爱德万甜 (又名 N -{ N -[3- (3-羟基-4-甲氧基苯基)丙 基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯 丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.0005	
巴西棕榈蜡	被膜剂、抗结剂	0.6	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	05.01.01 可可制品除外。以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	05.01.01 可可制品除外。以靛蓝计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	05.02 糖果除外
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.3	以亮蓝计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

附表 2-1 (续)

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	
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	05.01.01 除外。以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	05.01.01、05.04 除外。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 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计
辛, 癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05	05.01.01 可可制品除外。以新红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外。以胭脂红计
硬脂酸 (又名十八烷酸)	被膜剂	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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.1	
聚甘油蓖麻醇酸酯 (简称“PGPR”)	乳化剂、稳定剂	5.0	



附表 2-1 (续)

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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇, 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	
司盘类 [包括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	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	3.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.83	以甜菊醇当量计
紫胶 (又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂	0.2	

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	

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 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.3	以日落黄计
山梨糖醇, 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	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 05.01.03

食品名称 / 分类 代可可脂巧克力及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

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
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -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	
甘草酸盐 (包括甘草酸铵, 甘草酸一钾, 甘草酸三钾)	甜味剂	按生产需要适量使用	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.5	
花生衣红	着色剂	0.4	
姜黄素	着色剂	0.7	
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	酸度调节剂	30	以酒石酸计
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	
麦芽糖醇, 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	
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	

附表 2-1 (续)

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	1.5	
桑椹红	着色剂	2.0	
山梨糖醇, 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	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰 磺胺酸	甜味剂	4.5	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺 胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品 类别中同时允许使用阿斯巴甜 或安赛蜜, 混合使用时最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜或安赛蜜的最大使用量。 (天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰 磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可 以转换为阿斯巴甜的用量, 最 大使用量乘以 0.44 可以转换为 安赛蜜的用量)
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
胭脂虫红及其铝色淀 (包括 胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	2.0	若食品类别中同时允许使用天 门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺 胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可 以转换为安赛蜜的用量), 当混 合使用时, 最大使用量不能超 过标准规定的安赛蜜的最大使 用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.5	以苯甲酸计
茶黄素	抗氧化剂	0.4	
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.4	
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.4	
纽甜 (又名 <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)	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	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
β -环状糊精	增稠剂、其他	20.0	
己二酸	酸度调节剂	4.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	按生产需要适 量使用	
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.4	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	50.0	
阿力甜 (又名 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫代三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺)	甜味剂	0.3	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	10.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	5.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	4.0	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
紫胶 (又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂	3.0	



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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	0.8	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.3	以靛蓝计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.33	
二氧化钛	着色剂	10.0	
二氧化碳	防腐剂、其他	按生产需要适量使用	
番茄红	着色剂	0.25	
β -环状糊精	增稠剂、其他	15.0	仅限压片糖果
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.3	以日落黄计
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	3.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
紫胶 (又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂	3.0	

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	
β -胡萝卜素	着色剂	20.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯 (简称“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	
喹啉黄及其铝色淀(包括喹啉黄, 喹啉黄铝色淀)	着色剂	0.3	以喹啉黄计, 仅限糖果包衣
木松香甘油酯	乳化剂	0.32	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀(包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.3	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.1	以胭脂红计
氧化铁黑, 氧化铁红	着色剂	0.02	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

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	
β -胡萝卜素	着色剂	20.0	
姜黄素	着色剂	0.5	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
聚甘油蓖麻醇酸酯 (简称“PGPR”)	乳化剂、稳定剂	5.0	仅限巧克力涂层
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、其他	0.4	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
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	以植酸计

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(包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	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 大米及其制品

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	0.25	

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	
碳酸氢钠	膨松剂、酸度调 节剂、稳定剂	按生产需要适 量使用	仅限发酵大米制品
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	仅限发酵大米制品

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
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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。包括磷酸（湿法），磷酸（湿法）仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg〔以即饮状态计，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计〕

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	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 生干面制品除外
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	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 生干面制品除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	06.03.02.02 生干面制品除外。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (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	
碳酸钙 (包括轻质碳酸钙, 重质碳酸钙)	膨松剂、面粉处理剂、稳定剂	0.03	
碳酸镁 (包括轻质碳酸镁, 重质碳酸镁)	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	

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
海藻酸钙 (又名褐藻酸钙)	增稠剂、稳定剂和凝固剂	5.0	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 生干面制品除外
决明胶	增稠剂	3.0	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 生干面制品除外
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	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 生干面制品除外
硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	1.5	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 生干面制品除外

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
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.3	仅限拉面
丙二醇	稳定剂和凝固剂、抗结剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂	1.5	
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	0.25	以丙酸计
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	仅限拉面。最大使用量以二氧化硫残留量计
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	



附表 2-1 (续)

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	
黄原胶 (又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	10.0	
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	5.0	
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, 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钾	酸度调节剂	60.0	
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	4.0	
栀子黄	着色剂	1.0	

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	乳化剂、被膜剂	30.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	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	
沙蒿胶	增稠剂	0.3	仅限挂面
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
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	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
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 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, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“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
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -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 $\leq 100\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
没食子酸丙酯 (简称“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	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
特丁基对苯二酚 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -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 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	3.0	

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
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.40	06.04.02.01 杂粮罐头除外
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	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (干法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
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	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
甜菊糖苷	甜味剂	0.17	以甜菊醇当量计
叶黄素	着色剂	0.05	



附表 2-1 (续)

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	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
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 / (g/kg)	备注
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	仅限脱水马铃薯制品。以油脂中的含量计
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	仅限脱水马铃薯制品。最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	0.5	仅限脱水马铃薯制品
核黄素	着色剂	0.3	仅限脱水马铃薯制品
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	仅限冷冻薯类制品。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

附表 2-1 (续)

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	仅限杂粮灌肠制品
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	5.0	仅限微波爆米花
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.5	仅限杂粮灌肠制品。以山梨酸计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	仅限黑芝麻糊。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
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	仅限脱水马铃薯制品

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 / (g/kg)	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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	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	
硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	

食品分类号 06.05.02.01

食品名称 / 分类 粉丝、粉条

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	酸度调节剂	2.0	以酒石酸计
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 $\leq 200\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	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 $\leq 100\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.1	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.2	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	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	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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
茶多酚（又名维多酚，简称“TP”）	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
丁基羟基茴香醚 （简称“BHA”）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 （简称“BHT”）	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
纽甜（又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯）	甜味剂	0.16	
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计
β -胡萝卜素	着色剂	0.4	
姜黄	着色剂	0.03	以姜黄素计
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	2.5	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
亮蓝及其铝色淀（包括亮蓝， 亮蓝铝色淀）	着色剂	0.015	仅限可可玉米片。以亮蓝计
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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。包括磷酸（湿法），磷酸（湿法）仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg〔以即饮状态计，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计〕

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.08	以柠檬黄计
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.17	以甜菊醇当量计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.085	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.8	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.07	仅限可可玉米片。以诱惑红计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	



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, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.06	
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	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺 酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	仅限调味面制品。以环己基氨 基磺酸计
β -环状糊精	增稠剂、其他	1.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适 量使用	
姜黄素	着色剂	0.5	
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	以油脂中的含量计
抗坏血酸棕榈酸酯 (酶法)	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	

附表 2-1 (续)

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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适 量使用	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 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	
氯化镁	稳定剂和凝固剂、 增味剂	按生产需要适 量使用	
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	仅限方便湿面制品, 仅限米面灌肠制品
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.6	
沙蒿胶	增稠剂	0.3	仅限方便面
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.5	仅限米面灌肠制品。以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	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 (简称“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 (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	

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	
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	
辣椒红	着色剂	2.0	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
氯化镁	稳定剂和凝固剂、增味剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
叶黄素	着色剂	0.1	

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
纽甜（又名 <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）	甜味剂	0.033	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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	仅限谷类甜品罐头。可单独或混合使用，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计。包括磷酸（湿法），磷酸（湿法）仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg〔以即饮状态计，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计〕
柠檬黄及其铝色淀（包括柠檬黄，柠檬黄铝色淀）	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（包括日落黄，日落黄铝色淀）	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（简称“DATEM”）	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
叶黄素	着色剂	0.05	仅限谷类甜品罐头
安赛蜜（又名乙酰磺胺酸钾）	甜味剂	0.3	仅限谷类甜品罐头。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量



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	
β -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, 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	
异麦芽酮糖	甜味剂	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	

食品分类号 06.11

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	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄	着色剂	0.25	以姜黄素计
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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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, 可按涂裹率增加使用量。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 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 $\leq 100\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.3	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称 “DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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 07.0

食品名称 / 分类 烘烤食品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
茶黄素	抗氧化剂	0.4	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	1.5	
纽甜 (又名 <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)	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	
β -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	
ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.15	
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	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 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 $\leq 100\text{mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	20.0	
索马甜	甜味剂	0.025	
纤维素	抗结剂、稳定剂 和凝固剂、增稠剂	按生产需要适 量使用	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括 胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	若食品类别中同时允许使用天 门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺 酸 (最大使用量乘以 0.44 可以 转换为安赛蜜的用量), 当混 合使用时, 最大使用量不能超 过标准规定的安赛蜜的最大使 用量
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	

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 (包括 丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	2.5	以丙酸计
富马酸	酸度调节剂	3.0	



附表 2-1 (续)

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	
海藻酸钙 (又名褐藻酸钙)	增稠剂、稳定和 凝固剂	5.0	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	以环己基氨基磺酸计
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
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、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	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.3	
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化 剂	1.0	以山梨酸计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	4.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
田菁胶	增稠剂	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	

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、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(包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	2.5	以丙酸计
茶多酚(又名维多酚, 简称“TP”)	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	



附表 2-1 (续)

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	
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	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺 酸钠), 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	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	2.0	
可可壳色	着色剂	0.9	
辣椒橙	着色剂	0.9	
辣椒红	着色剂	0.9	
蓝锭果红	着色剂	2.0	
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, 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	
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 < 10mg/kg
乳酸链球菌素	防腐剂	0.3	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
司盘类 [包括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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇, 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	
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 (简称 "TBHQ")	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.7	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.33	以甜菊醇当量计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.5	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	
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	

食品分类号 07.02.02

食品名称 / 分类 西式糕点

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	

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 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	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	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	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 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05	以新红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红计
杨梅红	着色剂	0.2	
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
甘草酸盐 (包括甘草酸铵, 甘草酸一钾, 甘草酸三钾)	甜味剂	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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
花生衣红	着色剂	0.4	
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 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	
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, 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(简称“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	
司盘类[包括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, 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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
碳酸铵	膨松剂	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 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.7	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.43	以甜菊醇当量计
异构化乳糖	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	
安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.6	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.44可以转换为安赛蜜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量



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、着色剂	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 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.04	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.01	以胭脂红计

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
茶多酚 (又名维多酚, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.4	仅限含油脂馅料。以油脂中儿茶素计
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	仅限豆馅
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	仅限饼干夹心。以靛蓝计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.5	仅限糕点馅。以对羟基苯甲酸计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.1	
富马酸	酸度调节剂	2.0	
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	1.0	
焦糖色 (普通法)	着色剂	按生产需要适 量使用	仅限风味派馅料

附表 2-1 (续)

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	仅限风味派馅料
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	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025 (仅限饼干夹心); 0.05 (仅限风味派馅料)	以亮蓝计
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, 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 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.05	仅限饼干夹心。以柠檬黄计
		0.3	仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆。以柠檬黄计
		0.05	仅限风味派馅料。仅限使用柠檬黄
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	仅限饼干夹心。以日落黄计
		0.3	仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆。以日落黄计
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇, 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	仅限焙烤食品馅料
酸性红 (又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	仅限饼干夹心
特丁基对苯二酚 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限饼干夹心。以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限饼干夹心、糕点用馅料及表面用挂浆。以胭脂红计
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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.1	仅限饼干夹心。以诱惑红计
栀子黄	着色剂	1.0	
紫草红	着色剂	1.0	
紫胶红 (又名虫胶红)	着色剂	0.5	仅限风味派馅料
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	2.0	仅限焙烤食品馅料。以环己基氨基磺酸计

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	仅限风味派。最大使用量以二氧化硫残留量计
富马酸	酸度调节剂	2.0	

附表 2-1 (续)

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	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.7	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	08.01 生、鲜肉除外
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	08.01 生、鲜肉、08.03.08 肉罐头类除外
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	08.01 生、鲜肉除外

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	包括氨基乙酸 (羟基乙腈法)
茶黄素	抗氧化剂	0.3	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
β -环状糊精	增稠剂、其他	1.0	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	

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
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	3.0	以丙酸计
β -胡萝卜素	着色剂	0.02	
焦糖色 (普通法)	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	
辣椒油树脂	增味剂、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	5.0	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	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	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.08	以胭脂红酸计

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, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“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	
辣椒油树脂	增味剂、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	5.0	仅限腊肠
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚 (简称“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 $\leq 30\text{mg/kg}$
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 $\leq 30\text{mg/kg}$
植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计



附表 2-1 (续)

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	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	
乙酸钠 (又名醋酸钠)	酸度调节剂、防 腐剂	按生产需要适 量使用	

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	包括氨基乙酸 (羟基乙腈法)
茶黄素	抗氧化剂	0.3	
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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.02	
β -环状糊精	增稠剂、其他	1.0	
ϵ -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	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

附表 2-1 (续)

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	0.5	08.03.08 肉罐头类除外
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.075	08.03.08 肉罐头类除外。以山梨酸计
双乙酸钠 (又名二醋酸钠)	防腐剂	3.0	08.03.08 肉罐头类除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
亚麻籽胶 (又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.5	以胭脂红酸计
栀子黄	着色剂	1.5	仅限禽肉熟制品
脱氢乙酸及其钠盐 (包括脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠)	防腐剂	0.5	08.03.08 肉罐头类除外。以脱氢乙酸计

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, 简称“TP”)	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	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 < 10mg/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 ≤ 30mg/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 ≤ 30mg/kg
植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	



食品分类号 08.03.01.02

食品名称/分类 酱卤肉类

添加剂名称	功能	最大使用量/ (g/kg)	备注
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适 量使用	

食品分类号 08.03.02

食品名称/分类 熏、烧、烤肉类（熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等）

添加剂名称	功能	最大使用量/ (g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐（包括丙酸，丙酸钠，丙酸钙）	防腐剂	3.0	以丙酸计
茶多酚（又名维多酚，简称“TP”）	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	包括迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量<10mg/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≤30mg/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≤30mg/kg
植酸（又名肌醇六磷酸），植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	
乙酸钠（又名醋酸钠）	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适 量使用	

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，简称“TP”）	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计

附表 2-1 (续)

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
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/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≤30mg/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≤30mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乙酸钠(又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适量使用	

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,简称“TP”)	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	包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10mg/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	
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30mg/kg



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 ≤70mg/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 (包括诱 惑红, 诱惑红铝色淀)	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	以植酸计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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, 简称 “TP”)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀 (包括赤 藓红, 赤藓红铝色淀)	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	包括迷迭香提取物 (超临界二 氧化碳萃取法)
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用, 混悬液喷雾或浸 泡, 残留量<10mg/kg
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.35	
三赞胶	增稠剂、稳定和 凝固剂	5.0	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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	
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硝酸钠, 硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠 (钾) 计, 残留量 $\leq 30\text{mg/kg}$
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 $\leq 30\text{mg/kg}$
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	
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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	以植酸计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乙酸钠 (又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适量使用	

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, 简称“TP”)	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	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用, 混悬液喷雾或浸泡, 残留量 $< 10\text{mg/kg}$



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
硝酸钠, 硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量 ≤30mg/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 ≤30mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计
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(包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.015	以赤藓红计
甘草酸盐(包括甘草酸铵, 甘草酸一钾, 甘草酸三钾)	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 ≤50mg/kg

食品分类号 08.03.09

食品名称/分类 其他熟肉制品

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 08.04

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
β -胡萝卜素	着色剂	5.0	
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.025	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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）

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
茶黄素	抗氧化剂	0.3	09.01 鲜水产除外
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适 量使用	09.01 鲜水产、09.03 预制水产品（半成品）除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	09.01 鲜水产、09.03 预制水产品（半成品）除外
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.05	09.01 鲜水产、09.03 预制水产品（半成品）、09.05 水产品罐头除外。仅限鱼类加工
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	09.01 鲜水产、09.03 预制水产品（半成品）除外

食品分类号 09.01

食品名称/分类 鲜水产

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	仅限于海水虾蟹类。最大使用量以二氧化硫残留量计
4-己基间苯二酚	抗氧化剂	按生产需要适 量使用	仅限虾类。残留量 $\leq 1\text{mg/kg}$
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	仅限虾类。以植酸计，残留量 $\leq 20\text{mg/kg}$

食品分类号 09.02

食品名称/分类 冷冻水产品及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	仅限于海水虾蟹类及其制品。最大使用量以二氧化硫残留量计



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
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (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
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乙酸钠 (又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 09.02.03

食品名称 / 分类 冷冻水产糜及其制品 (包括冷冻丸类产品等)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
番茄红	着色剂	0.08	以番茄红素计
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	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	3.0	
麦芽糖醇, 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	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨糖醇, 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	20.0	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量



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
茶多酚（又名维多酚，简称“TP”）	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
纽甜（又名 <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）	甜味剂	0.01	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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。包括磷酸（湿法），磷酸（干法）仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg〔以即饮状态计，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计〕
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）	防腐剂、抗氧化剂	0.075	以山梨酸计
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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

附表 2-1 (续)

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	仅限海蜇。铝的残留量 $\leq 500\text{mg/kg}$ (以即食海蜇中 Al 计)
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	仅限即食海蜇。以山梨酸计

食品分类号 09.03.03

食品名称 / 分类 鱼子制品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.2	仅限使用亮蓝
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.15	仅限使用柠檬黄
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.2	仅限使用日落黄
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.16	仅限使用胭脂红

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 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯 (简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚 (简称“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，简称“TP”）	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适 量使用	
磷酸及磷酸盐〔包括磷酸，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，多聚磷酸钠（包括六偏磷酸钠），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。包括磷酸（湿法），磷酸（湿法）仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料，最大使用量为 5.0g/kg〔以即饮状态计，最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计〕
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠（又名二醋酸钠）	防腐剂	1.0	
阿斯巴甜（又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯）	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明：天门冬酰苯丙氨酸甲酯（含苯丙氨酸）或阿斯巴甜（含苯丙氨酸）。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸（最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量），当混合使用时，最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
番茄红	着色剂	0.08	以番茄红素计

食品分类号 09.04.01

食品名称 / 分类 熟干水产品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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 09.04.02

食品名称 / 分类 经烹调或油炸的水产品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇, 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	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乙酸钠 (又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 09.04.03

食品名称 / 分类 熏、烤水产品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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	
富马酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乙酸钠 (又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	按生产需要适量使用	



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,简称“TP”)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
纽甜(又名 <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)	甜味剂	0.01	
β -胡萝卜素	着色剂	0.5	
磷酸及磷酸盐[包括磷酸,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,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),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。包括磷酸(湿法),磷酸(湿法)仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料,最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计]
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.3	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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(包括山梨酸,山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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 10.02.01

食品名称 / 分类 卤蛋

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适 量使用	
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.5	

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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	

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
爱德万甜 (又名 N -{ N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L- α -天冬氨酰}-L-苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.0004	10.03.01 脱水蛋制品 (如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、 10.03.03 蛋液与液态蛋除外
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适 量使用	10.03.01 脱水蛋制品 (如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、 10.03.03 蛋液与液态蛋除外
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	10.03.01 脱水蛋制品 (如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、 10.03.03 蛋液与液态蛋除外
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	10.03.01 脱水蛋制品 (如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、 10.03.03 蛋液与液态蛋除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.5	10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外。以山梨酸计

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、皮蛋肠)

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(包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计
磷酸及磷酸盐[包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 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。包括磷酸(湿法), 磷酸(湿法)仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计]

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
纽甜(又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.1	

附表 2-1 (续)

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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.15	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯 丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量

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
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适 量使用	
麦芽糖醇, 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, 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 11.01.01

食品名称 / 分类 白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐(包括 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



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.03	只限用于熏蒸, 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 赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
单, 双甘油脂肪酸酯	乳化剂、被膜剂	6.0	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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
海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	增稠剂、稳定剂	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	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限用于熏蒸, 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	

食品分类号 11.02

食品名称 / 分类 淀粉糖 (食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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
麦芽糖醇, 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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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 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 / (g/kg)	备注
爱德万甜 (又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基)- <i>L</i> - α -天冬氨酸]- <i>L</i> -苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	按生产需要适 量使用	
纽甜 (又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸-1-甲酯)	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	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	按生产需要适 量使用	
麦芽糖醇, 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	按生产需要适 量使用	
索马甜	甜味剂	按生产需要适 量使用	
阿力甜 (又名 <i>L</i> - α -天冬氨酸- <i>N</i> -(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)- <i>D</i> -丙氨酸胺)	甜味剂	按生产需要适 量使用	
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	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	按生产需要适 量使用	添加该添加剂的食品应标明: “天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰 磺胺酸 (含苯丙氨酸)”



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适 量使用	以甜菊醇当量计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	按生产需要适 量使用	

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
爱德万甜 (又名 N -{ N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯})	甜味剂	按生产需要适 量使用	
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.07	
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	0.4	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	3.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.91	以甜菊醇当量计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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	以植酸计



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
茶多酚 (又名维多酚, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.5	以儿茶素计
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.5	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.5	以日落黄计
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	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

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
爱德万甜 (又名 N -[N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	按生产需要适量使用	
二氧化硅	抗结剂	15.0	仅限糖粉

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	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外。包括氨基乙酸 (羟基乙腈法)
L-丙氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
淀粉磷酸酯钠 (又名淀粉磷酸酯, 磷酸酯淀粉, 单淀粉磷酸酯)	增稠剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
甘草酸盐 (包括甘草酸铵, 甘草酸一钾, 甘草酸三钾)	甜味剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
红花黄	着色剂	0.5	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
琥珀酸二钠	增味剂	20.0	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外。仅限用于膨化食品的调味料
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.50	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	12.01 盐及代盐制品、12.09.01 香辛料及粉、12.09.03 香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)、12.09.04 其他香辛料加工品类除外
山梨糖醇, 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	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外



附表 2-1 (续)

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	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	1.13	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外。添加该添加剂的食品应标明:“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)”。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜,混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量,最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
甜菊糖苷	甜味剂	0.35	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外。以甜菊醇当量计
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.5	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
栀子黄	着色剂	1.5	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外
栀子蓝	着色剂	0.5	12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外

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	
酒石酸铁	抗结剂	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计
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

食品分类号 12.03

食品名称 / 分类 食醋

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
纽甜 (又名 <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)	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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	3.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量

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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	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	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计

附表 2-1 (续)

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	2.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	1.0	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量

食品分类号 12.05

食品名称 / 分类 酿造酱

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	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	



附表 2-1 (续)

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	
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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	以山梨酸计
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

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	

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	乳化剂、被膜剂	5.0	
二氧化硅	抗结剂	20.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.01	以亮蓝计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.15	仅限八角。只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	着色剂	0.8	

食品分类号 12.09.02

食品名称 / 分类 香辛料油

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适 量使用	

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.012	
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.01	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	以柠檬黄计
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.4	
纤维素	抗结剂、稳定剂 和凝固剂、增 稠剂	按生产需要适 量使用	

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
爱德万甜 (又名 <i>N</i> -{ <i>N</i> -[3- (3-羟基-4-甲氧基苯基)丙 基]- <i>L</i> - α -天冬氨酰]- <i>L</i> -苯 丙氨酸-1-甲酯)	甜味剂	0.0005	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	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, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.1	
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.07	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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	
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	

附表 2-1 (续)

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	50.0	
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.2	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	10.0	仅限油炸薯类调味料
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 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	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
脱氢乙酸及其钠盐 (包括脱氢乙酸, 脱氢乙酸钠)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	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	0.1	
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	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫胶红 (又名虫胶红)	着色剂	0.5	
氯化镁	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	



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
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	仅限鸡肉粉。以油脂中的含量计
二氧化硅	抗结剂	20.0	
核黄素	着色剂	0.05	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	
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	
吐温类 [包括聚氧乙烯(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、稳定剂	4.5	
没食子酸丙酯(简称“PG”)	抗氧化剂	0.1	仅限鸡肉粉。以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)
柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.2	以柠檬黄计
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.04	以诱惑红计

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 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.2	以苋菜红计

食品分类号 12.10.01.02

食品名称 / 分类 鸡精、鸡粉

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 12.10.01.03

食品名称 / 分类 其他固体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	仅限方便湿面调味料包。可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

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
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.005	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯 (简称“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	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.5	以亮蓝计
罗望子多糖胶	增稠剂	7.0	
麦芽糖醇, 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	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	包括迷迭香提取物 (超临界二氧化碳萃取法)
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.5	以日落黄计

附表 2-1 (续)

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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以0.64可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)	着色剂	0.5	12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外。以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红,诱惑红铝色淀)	着色剂	0.5	12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外。以诱惑红计
番茄红	着色剂	0.125	

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	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
纳他霉素	防腐剂	0.02	残留量 $\leq 10\text{mg/kg}$
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)	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 12.10.02.02

食品名称 / 分类 调味酱

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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基 苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	
纤维素	抗结剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	按生产需要适 量使用	

食品分类号 12.10.02.04

食品名称 / 分类 其他半固体复合调味料

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	10.0	

食品分类号 12.10.03

食品名称 / 分类 液体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲 酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐 (包括 丙酸, 丙酸钠, 丙酸钙)	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基 苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
甲壳素 (又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	1.0	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	1.0	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	2.5	
罗望子多糖胶	增稠剂	3.0	
麦芽糖醇, 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	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	包括迷迭香提取物(超临界二 氧化碳萃取法)
柠檬黄及其铝色淀(包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.15	以柠檬黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	3.0	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯 丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙 氨酸)。若食品类别中同时允 许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量), 当混合使用时, 最大使 用量不能超过标准规定的阿斯 巴甜的最大使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰 磺胺酸	甜味剂	2.0	添加该添加剂的食品应标明: “天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰 磺胺酸(含苯丙氨酸)”。若食 品类别中同时允许使用阿斯巴 甜或安赛蜜, 混合使用时最大 使用量不能超过标准规定的阿 斯巴甜或安赛蜜的最大使用 量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯 乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用 量, 最大使用量乘以 0.44 可 以转换为安赛蜜的用量)



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	1.0	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量

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
槐豆胶 (又名刺槐豆胶)	增稠剂	7.0g/kg	以即食状态计
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	0.3g/L	以即食状态计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05g/kg	以油脂中抗坏血酸计
柠檬酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	24.0g/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	
异构化乳糖	其他	15.0g/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	备注
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	乳化剂、其他	1.0 g/kg	以即食状态计, 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	1.0g/L	以即食状态计, 作为花生四烯酸 (ARA) 和二十二碳六烯酸 (DHA) 载体

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	1.0g/kg	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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 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	1.0g/L	以即食状态计
酪蛋白酸钠 (又名酪朊酸钠)	乳化剂、其他	1.0g/kg	以即食状态计, 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	50.0g/L	以即食状态计, 作为花生四烯酸 (ARA) 和二十二碳六烯酸 (DHA) 载体
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	1.0g/kg	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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 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
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	以即食状态计, 仅限使用磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸, 可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
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
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05	以油脂中抗坏血酸计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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	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 (PO_4^{3-}) 计。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]

食品分类号 13.03

食品名称 / 分类 其他特殊膳食用食品

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
达瓦树胶	乳化剂	3.0	特殊医学用途配方食品, 仅限 10 岁以上人群
二氧化硅	抗结剂	10	仅限 1-10 岁特殊医学用途配方食品
海藻酸钠 (又名褐藻酸钠)	增稠剂、稳定剂	1.0 (适用于 13 月龄-36 月龄幼儿的产品); 按生产需要适量使用 (适用于 37 月龄-10 岁人群的产品)	仅限 13 月龄-10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品

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
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.010	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
刺云实胶	增稠剂	2.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
淀粉磷酸酯钠 (又名淀粉磷酸酯, 磷酸酯淀粉, 单淀粉磷酸酯)	增稠剂	按生产需要适量使用	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
二氧化碳	防腐剂、其他	按生产需要适量使用	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)除外



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
番茄红	着色剂	0.006	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红素	着色剂	0.015	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以纯番茄红素计,以即饮状态计,相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
甘草酸盐(包括甘草酸铵,甘草酸一钾,甘草酸三钾)	甜味剂	按生产需要适量使用	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	0.3	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以环己基氨基磺酸计,以即饮状态计,相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

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	0.20	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
吐温类 [包括聚氧乙烯(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、稳定剂	0.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)、14.06 固体饮料除外。以即饮状态计,相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.02	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以亮蓝计
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,以即饮状态计。相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。包括磷酸(湿法),磷酸(湿法)仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料,最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计]



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
麦芽糖醇, 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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以柠檬黄计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
葡萄皮红	着色剂	2.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)除外。以山梨酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨糖醇, 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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外
索马甜	甜味剂	0.025	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿力甜 (又名 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)	甜味剂	0.1	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的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磺胺酸	甜味剂	0.68	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计。相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: “天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (含苯丙氨酸)”。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜, 混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量, 最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以甜菊醇当量计, 以即饮状态计, 相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外
亚麻籽胶 (又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.6	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以胭脂红酸计, 以即饮状态计, 相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.1	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。仅限使用叶绿素铜钠盐, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.03	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计。相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
异构化乳糖	其他	1.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的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	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.1	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以诱惑红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁 (浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁 (浆) 除外。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



食品分类号 14.01.03

食品名称/分类 其他类饮用水

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硫酸镁	其他	0.05g/kg	自然来源饮用水除外
硫酸锌	其他	0.006g/kg	自然来源饮用水除外。以 Zn 计 2.4mg/L
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	0.1g/L	自然来源饮用水除外。以 Ca 计 36mg/L

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
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	以即饮状态计，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，相应的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	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸（又名维生素 C）	面粉处理剂、抗氧化剂	1.5	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐（包括苯甲酸，苯甲酸钠）	防腐剂	2.0	仅限食品工业用。以苯甲酸计
山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）	防腐剂、抗氧化剂	2.0	仅限食品工业用。以山梨酸计

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	以即饮状态计，相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。包括氨基乙酸（羟基乙腈法）

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	以即饮状态计, 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, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸	酸度调节剂	0.6	以即饮状态计, 相应的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	3.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的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	
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
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>d</i> L-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.2g/L	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
吐温类 [包括聚氧乙烯(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、稳定剂	0.75	以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
蓝锭果红	着色剂	1.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

附表 2-1 (续)

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	3.0	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
三赞胶	增稠剂、稳定和凝固剂	1.4	以即饮状态计, 相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
桑椹红	着色剂	1.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
司盘类 [包括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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05	以新红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红计, 以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
藻蓝	着色剂	0.8	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂树皮提取物	乳化剂	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的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	0.5	
植酸 (又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	以植酸计, 以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫草红	着色剂	0.1	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫甘薯色素	着色剂	0.1	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
罗望子多糖胶	增稠剂	3.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
氮气 (液氮)	其他	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	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂树皮提取物	乳化剂	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.5	



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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.02	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
焦糖色 (加氨生产)	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
焦糖色 (亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.05	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红计, 以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	2.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	1.0	以山梨酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。包括氨基乙酸 (羟基乙腈法)
茶多酚 (又名维多酚, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.1	
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的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, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
吐温类 [包括聚氧乙烯 (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、稳定剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	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	相应的固体饮料也可使用
可可壳色	着色剂	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.15	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)
日落黄及其铝色淀(包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
三赞胶	增稠剂、稳定和凝固剂	1.3	以即饮状态计, 相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
司盘类[包括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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.025	以胭脂红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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
纽甜(又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
L(+)-酒石酸, <i>d</i> L-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的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
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用

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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	0.2	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	以赤藓红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐 (又名维果果)	防腐剂	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
富马酸	酸度调节剂	0.3	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑加仑红	着色剂	0.3	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
花生衣红	着色剂	0.1	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
姜黄素	着色剂	0.01	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的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, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
可可壳色	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀(包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05	以新红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红计, 以即饮状态计, 相应的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	相应的固体饮料也可使用
皂树皮提取物	乳化剂	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
爱德万甜 (又名 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)	甜味剂	0.006	



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	以即饮状态计
橡子壳棕	着色剂	1.0	以即饮状态计

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 (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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
爱德万甜 (又名 <i>N</i> -{ <i>N</i> -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- <i>L</i> - α -天冬氨酰]- <i>L</i> -苯丙氨酸-1-甲酯})	甜味剂	0.003	
苯甲酸及其钠盐 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
氮气 (液氮)	其他	按生产需要适量使用	
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.05	以即饮状态计, 相应的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	
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的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, 以即饮状态计, 相应的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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的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	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.58	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量



附表 2-1 (续)

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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的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 14.05.03

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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.02	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	以即饮状态计, 相应的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
爱德万甜 (又名 N -{ N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯})	甜味剂	0.004	
茶黄素	抗氧化剂	0.8	
二氧化硅	抗结剂	15.0	

附表 2-1 (续)

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	
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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	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 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	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	
司盘类 [包括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	速溶咖啡除外
碳酸镁 (包括轻质碳酸镁, 重质碳酸镁)	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	10.0	
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	以苋菜红计, 最大使用量为按稀释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	



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, 简称“TP”)	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 (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -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
司盘类 [包括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	
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 14.06.04

食品名称 / 分类 其他固体饮料

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	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 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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	0.2	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的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, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂树皮提取物	乳化剂	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量



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 (包括苯甲酸, 苯甲酸钠)	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限果味饮料。以赤藓红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.1	仅限果味饮料。以靛蓝计, 以即饮状态计, 相应的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 (包括对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯, 对羟基苯甲酸乙酯钠)	防腐剂	0.25	仅限果味饮料。以对羟基苯甲酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
纽甜 (又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯)	甜味剂	0.033	以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的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	仅限果味饮料
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

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	5.0	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的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	仅限果味饮料。相应的固体饮料也可使用
焦糖色 (亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	仅限果味饮料
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025	仅限果味饮料。以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	仅限果味饮料。相应的固体饮料也可使用
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	仅限果味饮料。相应的固体饮料也可使用
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀 (包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	以日落黄计
桑椹红	着色剂	1.5	以即饮状态计, 相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
司盘类 [包括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	仅限果味饮料



附表 2-1 (续)

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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	5.0	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.6	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量。添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚、 <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限果味饮料。以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限果味饮料。以新红计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05	仅限果味饮料。以胭脂红计, 以即饮状态计, 相应的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	以即饮状态计, 相应的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	仅限果味饮料。相应的固体饮料也可使用
藻蓝	着色剂	0.8	以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂树皮提取物	乳化剂	0.05	以皂素计, 以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
栀子黄	着色剂	0.3	仅限果味饮料
栀子蓝	着色剂	0.2	仅限果味饮料
紫草红	着色剂	0.1	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的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	仅限果味饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.09

食品名称 / 分类 其他类饮料

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
二甲基二碳酸盐 (又名维果灵)	防腐剂	0.25	仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料。以即饮状态计, 相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

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	50.0g/L	
焦糖色 (苛性硫酸盐法)	着色剂	6.0g/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	50.0g/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	6.0g/L	
焦糖色 (苛性硫酸盐法)	着色剂	6.0g/kg	
焦糖色 (普通法)	着色剂	6.0g/L	
焦糖色 (亚硫酸铵法)	着色剂	6.0g/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	6.0g/L	
焦糖色（苛性硫酸盐法）	着色剂	6.0g/kg	
焦糖色（普通法）	着色剂	6.0g/L	
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	6.0g/L	

食品分类号 15.01.07

食品名称 / 分类 其他蒸馏酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色（加氨生产）	着色剂	1.0g/L	仅限龙舌兰酒
焦糖色（普通法）	着色剂	1.0g/L	仅限龙舌兰酒
焦糖色（亚硫酸铵法）	着色剂	1.0g/L	仅限龙舌兰酒

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（包括苯甲酸，苯甲酸钠）	防腐剂	0.4g/kg	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀（包括赤藓红，赤藓红铝色淀）	着色剂	0.05g/kg	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀（包括靛蓝，靛蓝铝色淀）	着色剂	0.1g/kg	以靛蓝计
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	0.25g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化碳	防腐剂、其他	按生产需要适量使用	
黑豆红	着色剂	0.8g/kg	
红花黄	着色剂	0.2g/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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65g/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	50.0g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐法)	着色剂	6.0g/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	50.0g/L	
金樱子棕	着色剂	0.2g/kg	
可可壳色	着色剂	1.0g/kg	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	5.0g/kg	
喹啉黄及其铝色淀(包括喹啉黄, 喹啉黄铝色淀)	着色剂	0.1g/kg	
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.025g/kg	以亮蓝计
磷酸及磷酸盐[包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠), 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	5.0g/kg	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计。包括磷酸(湿法), 磷酸(湿法)仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	
柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1g/kg	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0g/kg	
日落黄及其铝色淀(包括日落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1g/kg	以日落黄计



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.25g/kg	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.6g/L (仅限青稞干酒); 0.4 (青稞干酒除外)	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15g/kg	以糖精计
天然苋菜红	着色剂	0.25g/kg	
甜菊糖苷	甜味剂	0.21g/kg	以甜菊醇当量计
苋菜红及其铝色淀 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	着色剂	0.05g/kg	以苋菜红计
新红及其铝色淀 (包括新红, 新红铝色淀)	着色剂	0.05g/kg	以新红计
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.25g/kg	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.05g/kg	以胭脂红计
杨梅红	着色剂	0.2g/kg	仅限配制果酒
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5g/kg	
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.35g/kg	若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.05g/kg	仅限使用诱惑红
栀子黄	着色剂	0.3g/kg	
栀子蓝	着色剂	0.2g/kg	
紫甘薯色素	着色剂	0.2g/kg	
紫胶红 (又名虫胶红)	着色剂	0.5g/kg	
橡子壳棕	着色剂	0.3g/kg	

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
纽甜 (又名 <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)	甜味剂	0.033g/kg	15.03.01 葡萄酒除外
β -胡萝卜素	着色剂	0.6g/kg	15.03.01 葡萄酒除外
纳他霉素	防腐剂	0.01g/L	15.03.01 葡萄酒除外
溶菌酶	防腐剂	0.5g/kg	15.03.01 葡萄酒除外
三氯蔗糖 (又名蔗糖素)	甜味剂	0.65g/kg	15.03.01 葡萄酒除外
双乙酰酒石酸单双甘油酯 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	10.0g/kg	15.03.01 葡萄酒除外

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
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫, 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	0.25g/L	甜型葡萄酒最大使用量为 0.4g/L, 最大使用量以二氧化硫残留量计
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	4.0g/L	以酒石酸计
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.2g/kg	以山梨酸计
<i>D</i> -异抗坏血酸及其钠盐 (包括 <i>D</i> -异抗坏血酸, <i>D</i> -异抗坏血酸钠)	抗氧化剂、护色剂	0.15g/kg	以抗坏血酸计
聚天冬氨酸钾	稳定剂和凝固剂	0.3g/L	

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	50.0g/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	50.0g/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	30.0g/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	30.0g/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（包括苯甲酸，苯甲酸钠）	防腐剂	0.8g/kg	以苯甲酸计
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	0.25g/L	甜型果酒最大使用量为 0.4g/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	
桑椹红	着色剂	1.5g/kg	
山梨酸及其钾盐（包括山梨酸，山梨酸钾）	防腐剂、抗氧化剂	0.6g/kg	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯（简称“DATEM”）	乳化剂、增稠剂	5.0g/kg	
紫草红	着色剂	0.1g/kg	

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
二氧化硫及亚硫酸盐（包括二氧化硫，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	0.01g/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	0.3g/kg	
甲壳素（又名几丁质）	增稠剂、稳定剂	0.4g/kg	
焦糖色（加氨生产）	着色剂	50.0g/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	50.0g/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 / (g/kg)	备注
二氧化碳	防腐剂、其他	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	

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
爱德万甜 (又名 N -[N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L- α -天冬氨酰]-L-苯丙氨酸-1-甲酯])	甜味剂	0.0004	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
茶黄素	抗氧化剂	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
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
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸-1-甲酯])	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	也可用于果冻粉
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
β -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
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 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



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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	也可用于果冻粉
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	也可用于果冻粉
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	也可用于果冻粉
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
亮蓝及其铝色淀 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	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
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸钠 (包括六偏磷酸钠), 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, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量。包括磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-}) 计]
硫酸钙 (又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	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

附表 2-1 (续)

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	也可用于果冻粉
麦芽糖醇, 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	也可用于果冻粉
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	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 (包括日 落黄, 日落黄铝色淀)	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 (包括山梨 酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	2.5	如用于果冻粉, 按冲调倍数增 加使用量
阿力甜 [又名 L- α -天冬氨 酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫 化三亚甲基)-D-丙氨酸胺]	甜味剂	0.1	如用于果冻粉, 按冲调倍数增 加使用量
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯 丙氨酸甲酯)	甜味剂	1.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增 加使用量。添加该添加剂的食 品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸 甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴 甜 (含苯丙氨酸)。若食品类 别中同时允许使用天门冬酰苯 丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大 使用量乘以 0.64 可以转换为阿 斯巴甜的用量), 当混合使用 时, 最大使用量不能超过标准 规定的阿斯巴甜的最大使用量



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括苋菜红, 苋菜红铝色淀)	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
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.05	以胭脂红酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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
安赛蜜 (又名乙酰磺胺酸钾)	甜味剂	0.3	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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	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

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)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
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
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐 (包括山梨酸, 山梨酸钾)	防腐剂、抗氧化剂	0.5	以山梨酸计
纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	按生产需要适量使用	
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	着色剂	0.025	以胭脂红计
胭脂树橙 (又名红木素, 降红木素)	着色剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	着色剂	0.05	以诱惑红计
植物炭黑	着色剂	按生产需要适量使用	
紫胶 (又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂、着色剂	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	

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
司盘类 [包括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, 简称“TP”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
茶黄素	抗氧化剂	0.2	
赤藓红及其铝色淀 (包括赤藓红, 赤藓红铝色淀)	着色剂	0.025	仅限使用赤藓红
靛蓝及其铝色淀 (包括靛蓝, 靛蓝铝色淀)	着色剂	0.05	仅限使用靛蓝
丁基羟基茴香醚 (简称“BHA”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯 (简称“BHT”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
纽甜 (又名 N -[N -(3,3-二甲基丁基)]- L - α -天门冬氨- L -苯丙氨酸 1-甲酯)	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	
β -胡萝卜素	着色剂	0.1	
β -环状糊精	增稠剂、其他	0.5	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
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 (包括亮蓝, 亮蓝铝色淀)	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
磷酸及磷酸盐 [包括磷酸, 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, 多聚磷酸 钠 (包括六偏磷酸钠), 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。包括 磷酸 (湿法), 磷酸 (湿法) 仅用于 14.04.01 可乐型碳酸 饮料, 最大使用量为 5.0g/kg [以即饮状态计, 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 (简称“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	包括迷迭香提取物 (超临界二 氧化碳萃取法)
柠檬黄及其铝色淀 (包括柠 檬黄, 柠檬黄铝色淀)	着色剂	0.1	仅限使用柠檬黄
日落黄及其铝色淀 (包括日 落黄, 日落黄铝色淀)	着色剂	0.1	仅限使用日落黄
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	



附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
山梨糖醇, 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 (简称“DATEM”)	乳化剂、增稠剂	20.0	
特丁基对苯二酚 (简称“TBHQ”)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
阿斯巴甜 (又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	甜味剂	0.5	添加该添加剂的食品应标明: 天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (含苯丙氨酸) 或阿斯巴甜 (含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸 (最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量), 当混合使用时, 最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.17	以甜菊醇当量计
维生素 E (包括 <i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -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
胭脂虫红及其铝色淀 (包括胭脂虫红, 胭脂虫红铝色淀)	着色剂	0.1	仅限使用胭脂虫红, 以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀 (包括胭脂红, 胭脂红铝色淀)	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 (包括诱惑红, 诱惑红铝色淀)	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	

附表 2-1 (续)

添加剂名称	功能	最大使用量 / (g/kg)	备注
植物炭黑	着色剂	5.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
甜蜜素 (又名环己基氨基磺酸钠), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.2	以环己基氨基磺酸计

食品分类号 16.07

食品名称 / 分类 其他

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	仅限魔芋凝胶制品
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	仅限人造海鲜产品, 如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等。仅限魔芋凝胶制品
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.9	仅限魔芋粉。只限于熏蒸, 最大使用量以二氧化硫残留量计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他	0.5	仅限畜禽血制品
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	按生产需要适量使用	仅限膜片
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	仅限即食菜肴
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	仅限魔芋凝胶制品
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	仅限魔芋凝胶制品



附录3 食品添加剂新品种管理办法

(2010年3月30日卫生部令第73号发布 自发布之日起施行 根据2017年12月26日《国家卫生计生委关于修改〈新食品原料安全性审查管理办法〉等7件部门规章的决定》(国家卫生和计划生育委员会令第18号)修订)

第一条 为加强食品添加剂新品种管理,根据《食品安全法》和《食品安全法实施条例》有关规定,制定本办法。

第二条 食品添加剂新品种是指:

- (一)未列入食品安全国家标准食品添加剂品种;
- (二)未列入国家卫生计生委公告允许使用的食品添加剂品种;
- (三)扩大使用范围或者用量的食品添加剂品种。

第三条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠。

第四条 使用食品添加剂应当符合下列要求:

- (一)不应当掩盖食品腐败变质;
- (二)不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷;
- (三)不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;
- (四)不应当降低食品本身的营养价值;
- (五)在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量;
- (六)食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除,有规定允许残留量的除外。

第五条 国家卫生计生委负责食品添加剂新品种的审查许可工作,组织制定食品添加剂新品种技术评价和审查规范。

国家卫生计生委食品添加剂新品种技术审评机构(以下简称审评机构)负责食品添加剂新品种技术审查,提出综合审查结论及建议。

第六条 申请食品添加剂新品种生产、经营、使用或者进口的单位或者个人(以下简称申请人),应当提出食品添加剂新品种许可申请,并提交以下材料:

- (一)添加剂的通用名称、功能分类,用量和使用范围;
- (二)证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;
- (三)食品添加剂的质量规格要求、生产工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;

(四) 安全性评估材料, 包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;

(五) 标签、说明书和食品添加剂产品样品;

(六) 其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料。

申请食品添加剂品种扩大使用范围或者用量的, 可以免于提交前款第四项材料, 但是技术评审中要求补充提供的除外。

第七条 申请首次进口食品添加剂新品种的, 除提交第六条规定的材料外, 还应当提交以下材料:

(一) 出口国(地区)相关部门或者机构出具的允许该添加剂在本国(地区)生产或者销售的证明材料;

(二) 生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明材料。

第八条 申请人应当如实提交有关材料, 反映真实情况, 并对申请材料内容的真实性负责, 承担法律后果。

第九条 申请人应当在其提交的本办法第六条第一款第一项、第二项、第三项材料中注明不涉及商业秘密, 可以向社会公开的内容。

食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况, 应当向社会公开征求意见, 同时征求质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理局、工业和信息化部、商务等有关部门和相关行业组织的意见。

对有重大意见分歧, 或者涉及重大利益关系的, 可以举行听证会听取意见。

反映的有关意见作为技术评审的参考依据。

第十条 国家卫生计生委应当在受理后 60 日内组织医学、农业、食品、营养、工艺等方面的专家对食品添加剂新品种技术上确有必要性和安全性评估资料进行技术审查, 并作出技术评审结论。对技术评审中需要补充有关资料的, 应当及时通知申请人, 申请人应当按照要求及时补充有关材料。

必要时, 可以组织专家对食品添加剂新品种研制及生产现场进行核实、评价。

第十一条 食品添加剂新品种行政许可的具体程序按照《行政许可法》和《卫生行政许可管理办法》等有关规定执行。

第十二条 审评机构提出的综合审查结论, 应当包括安全性、技术必要性审查结果和社会稳定风险评估结果。

第十三条 根据技术评审结论, 国家卫生计生委决定对在技术上确有必要性和符合食品安全要求的食品添加剂新品种准予许可并列入允许使用的食品添加剂名单



予以公布。

对缺乏技术上必要性和不符合食品安全要求的，不予许可并书面说明理由。

对发现可能添加到食品中的非食用化学物质或者其他危害人体健康的物质，按照《食品安全法实施条例》第四十九条执行。

第十四条 国家卫生计生委根据技术上必要性和食品安全风险评估结果，将公告允许使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量按照食品安全国家标准的程序，制定、公布为食品安全国家标准。

第十五条 有下列情形之一的，国家卫生计生委应当及时组织对食品添加剂进行重新评估：

- (一) 科学研究结果或者有证据表明食品添加剂安全性可能存在问题的；
- (二) 不再具备技术上必要性的。

对重新审查认为不符合食品安全要求的，国家卫生计生委可以公告撤销已批准的食品添加剂品种或者修订其使用范围和用量。

第十六条 申请人隐瞒有关情况或者提供虚假材料申请食品添加剂新品种许可的，国家卫生计生委不予受理或者不予行政许可，并给予警告，且申请人在一年内不得再次申请食品添加剂新品种许可。

以欺骗、贿赂等不正当手段通过食品添加剂新品种审查并取得许可的，国家卫生计生委应当撤销许可，且申请人在三年内不得再次申请食品添加剂新品种许可。

第十七条 本办法自公布之日起施行。国家卫生计生委 2002 年 3 月 28 日发布的《食品添加剂卫生管理办法》同时废止。

附录4 食品添加剂新品种申报与受理规定

第一条 为规范食品添加剂新品种申报与受理工作,根据《食品添加剂新品种管理办法》制定本规定。

第二条 申请食品添加剂新品种的单位或者个人(以下简称申请人)应当向卫生部卫生监督中心提交申报资料原件1份,复印件4份,申报资料电子文件光盘1份以及样品1份。

第三条 食品添加剂新品种申报资料应当按照下列顺序排列,逐页标明页码,使用明显的标志区分,并装订成册:

- (一)申请表;
- (二)通用名称、功能分类,用量和使用范围;
- (三)证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;
- (四)质量规格要求、生产使用工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;
- (五)安全性评估资料,包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;
- (六)标签或说明书样稿;
- (七)其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料。

第四条 申请食品添加剂扩大用量、使用范围的,可以免于提交本规定第三条的第五项资料。

第五条 申请首次进口食品添加剂新品种的,除提交第三条规定的资料外,还应当提交以下资料:

- (一)出口国(地区)相关部门或者机构出具的允许该添加剂在本国(地区)生产或者销售的证明文件;
- (二)生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明文件;
- (三)受委托申请人应提交委托申报的委托书;
- (四)中文译文应有中国公证机关的公证。

第六条 申请人应当提交本规定第三条第(二)、(三)(四)项不涉及商业秘密,可以向社会公开的内容。



第七条 申请人提交申报资料时，应当提交申请人的工商登记证明复印件1份。如属于个人申报，应当提交申办人身份证明文件的复印件1份。

第八条 同一申请人同时申请多个食品添加剂新品种的，应按照不同品种分别申报。

第九条 申报资料中除申请表、检验报告以及本规定第五条要求的资料外，所有资料应逐页加盖申请人印章（可以是骑缝章）。申报资料电子文件光盘的封面应当加盖申请人印章。

第十条 食品添加剂新品种的通用名称应当为规范的中文名称或简称以及英文名称。功能分类应当为现行食品添加剂国家标准规定的类别。用量应以 g/kg (g/l) 为单位，使用范围可以参考现行食品添加剂国家标准中的食品范围。

第十一条 申请人可以将科研文献、研究报告、第三方提供的证明文件、试验性使用效果的研究报告等资料作为证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件。

第十二条 安全性评估资料中的质量规格检验报告应当按照申报资料的质量规格要求和检验方法，对3个批次食品添加剂进行检验的检验结果报告。

第十三条 进口食品添加剂在生产国（地区）允许生产销售的证明文件应当符合下列要求：

（一）每个产品应当提供1份证明文件原件，无法提供证明文件原件的，须由文件出具单位确认，或由我国驻产品生产国使（领）馆确认。一份证明文件载明多个食品添加剂新品种的，在首个新品种申报时已提供证明文件原件后，该证明文件中其他新品种申报可提供复印件，并提交书面说明，指明证明文件原件所在的申报产品；

（二）应载明文件出具单位名称、生产企业名称、产品名称和出具文件的日期；

（三）应由产品生产国政府主管部门或行业协会出具；

（四）应有出具单位印章或法定代表人（或其授权人）签名；

（五）所载明的生产企业名称和产品名称（或商品名称），应与所申报的内容完全一致；

（六）凡载明有效期的，申请人应在证明文件的有效期内提出申请；

（七）中文译文应有中国公证机关的公证。

第十四条 委托申报食品添加剂新品种的，应当提供申请人的委托书，委托书应当符合下列要求：

（一）每个产品一份委托书原件；

（二）应载明出具单位名称、受委托单位名称、委托申报产品名称、委托事项

和委托书出具日期;

(三) 应有出具单位印章或法定代表人(或其授权人)签名。

第十五条 对申报材料符合要求的食品添加剂新品种申请,应当自接收申请材料之日起5个工作日内予以受理;申请材料不齐全或者不符合法定形式的,应当当场或者在5日内一次书面告知申请人需要补正的全部资料;依法不需要取得行政许可的,不予受理并说明理由。

第十六条 食品添加剂新品种申请受理后,除技术评审中要求补充有关资料外,不再接受申请人提交的其他补充资料。

第十七条 根据专家评审意见,如需补充资料,申请人应当在1年内提交卫生部卫生监督中心。逾期不提交资料的,视为终止申报。

第十八条 未获批准或者终止申报的,申请人可以申请退回已提交的本规定第五条第(二)项、第(三)项规定的文件。其他申报资料一律不退申请人,由审评机构存档备查。

第十九条 本规定自发布之日起施行,卫生部2002年7月3日发布的《卫生部食品添加剂申报与受理规定》同时废止。



附录 5 关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告

(卫生部公告 2011 年第 29 号)

根据《食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》的要求,为规范食品添加剂新品种许可管理,现公告如下:

一、关于技术必要性材料

申请食品添加剂新品种的,应当提交以下技术必要性证明材料:

- (一) 食品添加剂的功能类别及作用机理;
- (二) 在拟添加的食品中添加与否的效果对比;
- (三) 与同一功能类别的食品添加剂使用效果的对比资料;
- (四) 其他有关技术上确有必要的资料。

申请食品用香料新品种的,可免于提交上述第(二)、(三)项资料。

二、关于食品添加剂质量规格要求

申请的食品添加剂新品种,如无现行有效食品添加剂产品标准的,应当提交以下质量规格材料:

- (一) 食品添加剂产品标准的文本(包括鉴别、主要技术指标要求及相应的检验方法);
- (二) 编制说明;
- (三) 与国际组织和其他国家(地区)相关标准的比较;
- (四) 检验方法的验证情况。

三、关于食品添加剂现场审核

由承担食品添加剂新品种安全性评审的机构挑选 2-3 名专家,对食品添加剂新品种研制及生产现场进行现场核实、评价:

- (一) 研制单位的基本情况;
- (二) 生产所用的原料、来源和投料记录;

(三) 按照申报资料的工艺流程图核查样品的生产工艺过程及记录;

(四) 如需对检验结果进行验证检验的, 抽取样品进行验证检验。

(五) 对申请扩大食品添加剂使用范围和用量的, 可根据具体情况组织现场审核工作。

四、关于验证食品添加剂新品种产品标准

对尚无相应产品标准的食品添加剂新品种, 承担食品添加剂新品种安全性评审的机构应当在申请者提交资料基础上, 组织对产品标准(包括鉴别、主要技术指标要求及相应的检验方法)进行验证, 验证结果作为食品安全风险评估的依据。

五、关于食品添加剂新品种公告内容

卫生部根据食品添加剂技术上必要性和食品安全风险评估结果, 对符合食品安全要求的, 依法决定准予许可并公布食品添加剂新品种、使用范围和用量, 同时公布食品添加剂新品种的质量规格要求, 作为企业组织生产的依据。在相应的食品安全国家标准出台后, 食品添加剂质量规格要求即时作废。

六、关于鼓励对食品添加剂新品种提出建议

申请食品添加剂新品种受理后, 卫生部将通过卫生部网站(www.moh.gov.cn)、食品安全综合信息网(www.nfsiw.gov.cn)和食品安全国家标准网(www.chinafoodsafety.net)等公布相关信息, 公开征求社会各界、各有关部门和相关行业组织意见, 欢迎对食品添加剂新品种管理提出意见和建议。

特此公告。

参考文献

美国:

《食品、药品和化妆品法》(Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FD&C)

《着色剂补充法案》(Color Additive Amendments of 1960)

《联邦法规》(Code of Federal Regulations, CFR)

欧盟:

欧洲议会和理事会法规(EC) No 1331/2008 “食品添加剂、酶制剂和食品用香料一般审批程序”

欧洲议会和理事会法规(EC) No 1333/2008 “食品添加剂”

欧盟委员会法规(EU) No 1129/2011 “对欧洲议会和理事会法规(EC) No 1333/2008 附录Ⅱ食品添加剂的名单的修订”

欧盟委员会法规(EU) No 1130/2011 “对欧洲议会和理事会法规(EC) No 1333/2008 ‘食品添加剂’ 附录Ⅲ批准在食品添加剂、食品用酶、食品用香精和营养素中使用的食品添加剂名单的修订”

欧盟委员会法规(EU) No 231/2012 “欧洲议会和理事会法规(EC) No 1333/2008 附录Ⅱ和Ⅲ所列食品添加剂的质量规格”

欧洲议会和理事会法规(EC) No. 1334/2008 “关于食品用香精和某些具有香味性质的食品原料在食品中和食品上的应用, 并对理事会法规(EEC) No 1601/91、法规(EC) No 2232/96 和 (EC) No. 110/2008 及指令 2000/13/EEC 的修正”

委员会实施法规(EC) No 872/2012 “将欧洲理事会和议会法规(EC) No 2232/96 香料清单作为欧洲议会和理事会法规(EC) No 1334/2008 附件 I, 并废止委员会法规(EC) No 1565/2000 及委员会决定 1999/217/EC”

澳大利亚、新西兰:

《澳大利亚新西兰食品标准法典》(Australia New Zealand Food Standards Code)

《澳大利亚新西兰食品标准申请手册》(Food Standards Australia New Zealand Application Handbook, 1 July, 2019)

加拿大:

《食品药品法规》(Food and Drug Regulations)

日本:

《食品卫生法》

《食品添加剂公定书第十版》

《添加物に関する食品健康影響評価指針》

《食品添加剂に関する規制の概要》

《The Procedure for Preparing Application Documents for Designation of Food Additives and Revision of Use Standards for Food Additives》

指定添加物リスト（食品衛生法施行規則別表第1）

既存添加物名簿収載品目リスト

天然香料基原物質リスト

一般飲食物添加物リスト

食品表示基準

添加物使用基準リスト

韓国:

《食品卫生法》

《食品添加剂法典》



国家食品安全风险评估中心

食品安全国家标准实施指南系列丛书

GB 2760—2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

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 4789 食品安全国家标准 微生物检验方法系列标准实施指南

GB 4789.45—2023《食品安全国家标准 微生物检验方法验证通则》实施指南

GB 5009.295—2023《食品安全国家标准 化学分析方法验证通则》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 8950—2016《食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》实施指南

GB 9685—2016《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》实施指南

GB 12693—2023《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》实施指南

GB 12694—2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》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 20941—2016《食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范》实施指南

GB 24154—2015《食品安全国家标准 运动营养食品通则》实施指南

GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》实施指南及示例解析

GB 31604.59—2023《食品安全国家标准 食品接触材料及制品 化学分析方法验证通则》实施指南

GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》实施指南

GB 31610 食品安全国家标准 寄生虫检验方法系列标准实施指南

GB 31641—2016《食品安全国家标准 航空食品卫生规范》实施指南

GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》实施指南

《食品安全国家标准 食品安全性毒理学评价程序和方法》实施指南

食品中元素类检验方法系列标准实施指南

食品中毒素和有机污染物检验方法系列标准实施指南

食品接触材料及制品检验方法系列标准实施指南

食品中致病菌限量标准实施指南

婴幼儿配方食品系列标准实施指南

食品安全国家标准常见问题解答

食品安全国家标准体系建设蓝皮书

策划编辑：薛红梅

史玉杰

责任编辑：史玉杰

封面设计：周雨霏

上架建议：安全科学 / 食品安全

ISBN 978-7-5026-5421-4



定价：98.00 元