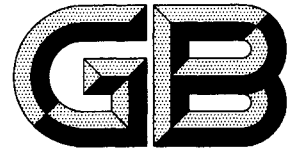


ICS 67.220.20
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 2760—1996

食品添加剂使用卫生标准

Hygienic standards for uses of food additives

1996-12-29 发布

1997-02-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准》及 GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1988年、1989年、1990年的增补品种)》。

在修订 GB 2760—86 时,食品添加剂的类别是采用了 GB 12493—90《食品添加剂分类和代码》及 GB/T 14156—93《食品用香料分类与编码》的分类及代码、编码,并增加美国调味料和萃取物制造者协会(FEMA)编号,按英文字母次序排列。

原标准中许多食品名称不统一,现根据有关国家标准及术语进行了修改。

本标准于 1977 年首次发布,1996 年 12 月进行第三次修订。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 2760—86。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 都是标准的附录;

本标准的附录 D 是提示的附录。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人高鹤娟、陈瑶君、郑鹏然、戴滢、袁亦丞、周树南、戴寅。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

中华人民共和国国家标准

GB 2760—1996

食品添加剂使用卫生标准

代替 GB 2760—86

Hygienic standards for uses of food additives

1 范围

本标准规定了食品添加剂的品种、使用范围及最大使用量。
本标准适用于所有使用食品添加剂的生产经营者。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 12493—90 食品添加剂分类和代码

GB/T 14156—93 食品用香料分类与编码

GB 14880—94 食品营养强化剂使用卫生标准

3 食品添加剂品种、使用范围、最大使用量

食品添加剂品种、使用范围、最大使用量应符合表 1 规定。

表 1

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备注
酸度调节剂	柠檬酸 (01.101)	各类食品	按生产需要适量使用	
	乳酸 (01.102)	各类食品	按生产需要适量使用	
	酒石酸 (01.103)	各类食品	按生产需要适量使用	
	苹果酸 (01.104)	各类食品	按生产需要适量使用	
	偏酒石酸 (01.105)	葡萄罐头	按生产需要适量使用	
	磷酸 (01.106)	复合调味料、罐头、可乐型 饮料、干酪、果冻	按生产需要适量使用	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
酸度调 节剂	乙酸(醋酸) (01.107)	复合调味料、配制醋、罐头、 干酪、果冻	按生产需要适量使用	注:复合调味料 ——用两种或 两种以上的调 味品复制而成 的方便调味料
	盐酸 (01.108)	加工助剂	按生产需要适量使用	
	己二酸 (01.109)	固体饮料 果冻粉	0.01 0.15	
	富马酸 (01.110)	碳酸饮料 果汁饮料、生面湿制品	0.3 0.6	
	氢氧化钠 (01.201)	加工助剂	按生产需要适量使用	
	碳酸钾 (01.301)	面制食品	按生产需要适量使用	
	碳酸钠(包括无水碳酸钠) (01.302)	面制食品、糕点	按生产需要适量使用	
	柠檬酸钠 (01.303)	各类食品	按生产需要适量使用	
	柠檬酸钾 (01.304)	各类食品	按生产需要适量使用	
	碳酸氢三钠(倍半碳酸钠) (01.305)	饼干、糕点、羊奶、乳制品	按生产需要适量使用	
	柠檬酸一钠 (01.306)	各类食品	按生产需要适量使用	
抗结剂	亚铁氰化钾 (02.001)	食盐	0.01	以亚铁氰根计
	硅铝酸钠 (02.002)	植脂性粉末	5.0	
	磷酸三钙 (02.003)	小麦粉 固体饮料	0.03(面粉中) 8.0	
	二氧化硅(矽) (02.004)	蛋粉、奶粉、可可粉、可可 脂、糖粉、植脂性粉末、速溶 咖啡、粉状汤料 粉末香精	15 80	
	微晶纤维素 (02.005)	植脂性粉末、稀奶油 冰淇淋 高纤维食品、面包	20.0 40.0 50.0	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备注	
消泡剂	乳化硅油 (03.001)	发酵工艺用	0.2		
	高碳醇脂肪酸酯复合物 DSA-5 (03.002)	酿造工艺用	1.0		
		豆制品工艺用	1.6		
		制糖工艺用、发酵工艺用	3.0		
	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚(PPE) (03.003)	发酵工艺用	按生产需要适量使用		
			聚氧乙烯聚氧丙醇胺醚(BAPE) (03.004)		
聚氧丙烯甘油醚 (03.005)	发酵工艺用	按生产需要适量使用			
		聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚 (03.006)			
抗氧化剂	丁基羟基茴香醚(BHA) (04.001)	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品	0.2	抗氧化剂 BHA 与 BHT 混合使用时,总量不得超过 0.2 g/kg; BHA, BHT 和 PG 混合使用时, BHA, BHT 总量不得超过 0.1 g/kg。PG 不得超过 0.05 g/kg,最大使用量以脂肪计	
	二丁基羟基甲苯(BHT) (04.002)				
	没食子酸丙酯(PG) (04.003)		0.1		
	D-异抗坏血酸钠 (04.004)	啤酒	0.04		以抗坏血酸计
		葡萄酒、果蔬汁饮料类	0.15		
		肉制品	0.50		
		果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼	1.0		
	茶多酚(维多酚) (04.005)	含油脂酱料	0.1		以油脂中儿茶素计
		油炸食品、方便面	0.2		
		肉制品、鱼制品	0.3		
油脂、火腿、糕点及其馅		0.4			
植酸(肌醇六磷酸) 植酸钠 (04.006)	对虾保鲜	按生产需要适量使用	残留量: 20 mg/kg		
	食用油脂、果蔬制品、果蔬汁饮料类、肉制品	0.2			
特丁基对苯二酚(TBHQ) (04.007)	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品	0.2			

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
抗氧化剂	甘草抗氧物 (04.008)	食用油脂、油炸食品、腌制鱼、肉制品、饼干、方便面、含油脂食品	0.2 (以甘草酸计)	
	抗坏血酸钙 (04.009)	酥类糕点、方便面汤料、肉制品	0.2 1.0 (以油脂中抗坏血酸计)	
	磷脂 (04.010)	糖果、糕点、氢化植物油	按生产需要适量使用	
	抗坏血酸棕榈酸酯 (04.011)	含油脂食品、方便面、食用油脂、氢化植物油 婴儿配方食品	0.2 0.01 (以油脂中抗坏血酸计)	
	硫代二丙酸二月桂酯 (04.012)	食用油脂、果蔬保鲜、含油脂食品	0.2	
	4-己基间苯二酚 (04.013)	防止虾类褐变	按生产需要适量使用	残留量： ≤1 mg/kg
	抗坏血酸(维生素 C) (04.014)	啤酒 发酵面制品	0.04 0.2	
漂白剂	二氧化硫 (05.001)	葡萄酒、果酒	0.25	二氧化硫残留量不得超过 0.05 g/kg
	焦亚硫酸钾 (05.002)	啤酒	0.01	残留量以二氧化硫计；竹笋、蘑菇及蘑菇罐头残留量不得超过 0.05 g/kg；饼干、食糖、粉丝及其他品种不得超过 0.1 g/kg 液体葡萄糖不得超过 0.2 g/kg 蜜饯、葡萄、黑加仑浓缩汁残留量： ≤0.05 g/kg
		蜜饯、饼干、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	0.45	
	焦亚硫酸钠 (05.003)	葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头、葡萄、黑加仑浓缩汁	0.60	
	亚硫酸钠 (05.004)	蜜饯	2.0	
		低亚硫酸钠(保险粉) (05.005)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	
	亚硫酸氢钠 (05.006)	薯类淀粉	0.20	
	硫磺 (05.007)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、食糖	只限于熏蒸	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
膨松剂	碳酸氢钠(钾) (06.001)	需添加膨松剂的各类食品	按生产需要适量使用	乳及乳制品按 有关规定执行
	碳酸氢铵 (06.002)			
	轻质碳酸钙(碳酸钙) (06.003)			
	硫酸铝钾(钾明矾) (06.004)	油炸食品、水产品、豆制品、 发酵粉、威化饼干、膨化食 品、虾片	按生产需要适量使用	铝的残留量： ≤ 100 mg/kg (干样品，以 Al 计)
	硫酸铝铵(铵明矾) (06.005)			
	磷酸氢钙 (06.006)	饼干、婴幼儿配方食品	1.0	
		发酵面制品	按生产需要适量使用	
酒石酸氢钾 (06.007)	发酵粉	250		
胶姆糖 基础剂	聚乙酸乙烯酯 (07.001)	胶姆糖、乳化香精	60.0	
	丁苯橡胶 (07.002)	胶姆糖	按生产需要适量使用	
着色剂	苋菜红 苋菜红铝色淀 (08.001)	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅、山楂制品、渍制小 菜	0.05	同一色泽的色 素如混合使用 时，其用量不得 超过单一色素 允许量 固体饮料及高 糖果汁或果味 饮料色素加入 量按该产品的 稀释倍数加入
		红绿丝、染色樱桃罐头(系 装饰用)	0.10	
	胭脂红 胭脂红铝色淀 (08.002)	豆奶饮料	0.025	
		红肠肠衣	0.025	
		虾(味)片	0.05	
		糖果包衣	0.10	
冰淇淋		0.025		
赤藓红 赤藓红铝色淀 (08.003)	调味酱	0.05		
	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅	0.05		
新红 新红铝色淀 (08.004)	红绿丝、染色樱桃罐头(系 装饰用)	0.10		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
着色剂	柠檬黄 柠檬黄铝色淀 (08.005)	果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、虾(味)片、渍制小菜、红绿丝	0.1	同一色泽的色素如混合使用时,其用量不得超过单一色素允许量 固体饮料及高糖果汁或果味饮料色素加入量按该产品的稀释倍数加入
		冰淇淋	0.02	
		植物蛋白饮料、乳酸菌饮料	0.05	
	日落黄 日落黄铝色淀 (08.006)	果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、虾(味)片	0.10	
		糖果包衣、红绿丝	0.20	
		冰淇淋	0.09	
	亮蓝 亮蓝铝色淀 (08.007)	果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(系装饰用)、青梅、虾(味)片、冰淇淋	0.025	
		红绿丝	0.10	
	靛蓝 靛蓝铝色淀 (08.008)	渍制小菜	0.01	
		果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(系装饰用)、青梅 红绿丝	0.10 0.20	
叶绿素铜钠盐 (08.009)	配制酒、糖果、青豌豆罐头、果冻、冰淇淋、冰棍、糕点上彩装、雪糕、饼干	0.50		
β -胡萝卜素 (08.010)	各类食品	按生产需要适量使用		
二氧化钛 (08.011)	糖果包衣	2.0		
	凉果	10		
诱惑红 (08.012)	糖果包衣	0.085		
	冰淇淋	0.07		
	炸鸡调料	0.04		
甜菜红 (08.101)	各类食品	按生产需要适量使用		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
着色剂	姜黄 (08.102)	果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、调味类罐头、青梅、冰棍	按生产需要适量使用	同一色泽的色素如混合使用时,其用量不得超过单一色素允许量 固体饮料及高糖果汁或果味饮料色素加入量按该产品的稀释倍数加入
		面包、糕点、酱腌菜	使用量以姜黄素计 0.01 g/kg	
	红花黄 (08.103)	果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、青梅、冰淇淋、冰棍、果冻、蜜饯	0.20	
	紫胶红(虫胶红) (08.104)	果蔬汁饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、果酱、调味酱	0.5	
	越桔红 (08.105)	果汁(味)饮料类、冰淇淋	按生产需要适量使用	
	辣椒红 (08.106)	冰淇淋、糕点上彩装、雪糕、冰棍、饼干、熟肉制品、人造蟹肉、酱料、糖果	按生产需要适量使用	
	辣椒橙 (08.107)			
	焦糖色(不加氨生产) (08.108)	糖果、果汁(味)饮料类、饼干、酱油、食醋、雪糕、冰棍、调味酱、冰淇淋	按生产需要适量使用	
	焦糖色(亚硫酸铵法) (08.109)	碳酸饮料、黄酒、葡萄酒	按生产需要适量使用	
	焦糖色(加氨生产) (08.110)	糖果、果汁(味)饮料类、饼干、酱油、食醋、雪糕、冰棍、冰淇淋、调味类罐头	按生产需要适量使用	
	红米红 (08.111)	冰淇淋、糖果、配制酒	按生产需要适量使用	
	栀子黄 (08.112)	果汁(味)饮料类、配制酒、糕点上彩装、糕点、雪糕、冰棍、蜜饯、膨化食品、果冻、面饼、糖果、栗子罐头	0.3	
	菊花黄浸膏 (08.113)	果汁(味)饮料类、糖果、糕点上彩装	0.3	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注	
着色剂	黑豆红 (08.114)	果汁(味)饮料类、糖果、配 制酒、糕点上彩装	0.8	同一色泽的色素 如混合使用时,其 用量不得超过单 一色素允许量 固体饮料及高糖 果汁或果味饮料 色素加入量按该 产品的稀释倍数 加入	
	高粱红 (08.115)	熟肉制品、果冻、糕点上彩 装、饼干、膨化食品、雪糕、 冰棍	0.4		
	玉米黄 (08.116)	氢化植物油、糖果	5.0		
	萝卜红 (08.117)	果汁(味)饮料类、糖果、配 制酒、果酱、调味酱、蜜饯、 糕点上彩装、糕点、雪糕、冰 棍、果冻	按生产需要适量使用		
	可可壳色 (08.118)		冰淇淋、饼干		0.04
			豆奶饮料		0.25
			配制酒		1.0
			碳酸饮料		2.0
			糖果、糕点上彩装		3.0
	红曲米 (08.119)	配制酒、糖果、熟肉制品、腐 乳、雪糕、冰棍、饼干、果冻、 膨化食品、调味酱	按生产需要适量使用		
	红曲红 (08.120)				
	落葵红 (08.121)		糖果		0.1
			碳酸饮料		0.13
			糕点上彩装		0.2
			果冻		0.25
	黑加仑红 (08.122)	碳酸饮料、起泡葡萄酒、黑 加仑酒、糕点上彩装	按生产需要适量使用		
栀子蓝 (08.123)		果汁(味)饮料类、糕点上彩 装、配制酒	0.2		
		糖果、果酱	0.3		
沙棘黄 (08.124)		氢化植物油	1.0		
		糕点上彩装	1.5		
玫瑰茄红 (08.125)	果汁(味)饮料类、糖果、配 制酒	按生产需要适量使用			
橡子壳棕 (08.126)		配制酒	0.3		
		可乐型饮料	1.0		
NP 红 (08.127)		果酒	3.0		
		果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、果酱、冰棍	4.0		
		糕点上彩装	10.0		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
着色剂	多穗柯棕 (08.128)	糖果、冰淇淋、配制酒 可乐型饮料	0.4 1.0	同一色泽的色素 如混合使用时,其 用量不得超过单 一色素允许量 固体饮料及高糖 果汁或果味饮料 色素加入量按该 产品的稀释倍数 加入
	桑椹红 (08.129)	果酒、果汁(味)饮料类 糖果 果冻、山楂糕	1.5 2.0 5.0	
	天然苋菜红 (08.130)	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点、彩 装、红绿丝、青梅、山楂制 品、染色樱桃罐头(系装饰 用,不宜食用)、果冻	0.25	
	金樱子棕 (08.131)	配制酒 碳酸饮料	0.2 1.0	
	姜黄素 (08.132)	糖果、冰淇淋、碳酸饮料、果 冻	0.01	
	酸枣色 (08.133)	糖果、糕点 果汁(味)饮料类、酱油、酱 菜	0.2 1.0	
	花生衣红 (08.134)	碳酸饮料 糖果、饼干、火腿肠	0.1 0.4	
	葡萄皮红 (08.135)	配制酒、碳酸饮料、果汁 (味)饮料类、冰棍 果酱 糖果、糕点	1.0 1.5 2.0	
	兰锭果红 (08.136)	起泡葡萄酒、冰淇淋、果汁 (味)饮料类 糖果、糕点 糕点上彩装	1.0 2.0 3.0	
	藻蓝(淡、海水) (08.137)	雪糕、冰棍、果冻、糖果、果 汁(味)饮料类、奶酪制品	0.8	
	植物炭黑 (08.138)	糖果、饼干、糕点、米、面制 品	5.0	
	密蒙黄 (08.139)	配制酒、糕点、面包、糖果、 果汁(味)饮料类	按生产需要适量使用	
	紫草红 (08.140)	果汁(味)饮料类、雪糕、冰 棍、果酒	0.1	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
着色剂	茶黄色素 (08.141)	果蔬汁(味)饮料类、配制酒、糖果、糕点上彩装、绿丝、奶茶、果茶	按生产需要适量使用	同一色泽的色素如混合使用时,其用量不得超过单一色素允许量 固体饮料及高糖果汁或果味饮料色素加入量按该产品的稀释倍数加入
	茶绿色素 (08.142)			
	柑桔黄 (08.143)	面饼、饼干、糕点、糖果、果汁(味)饮料类	按生产需要适量使用	
护色剂	硝酸钠(钾) (09.001)	肉制品	0.50	残留量以亚硝酸钠计,肉类罐头不得超过 0.05 g/kg;肉制品不得超过 0.03 g/kg
	亚硝酸钠(钾) (09.002)	腌制畜、禽肉类罐头、肉制品	0.15	
		腌制盐水火腿	残留量:0.07	
乳化剂	蔗糖脂肪酸酯 (10.001)	肉制品、香肠、乳化香精、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、糖果、面包	1.5	
		乳化天然色素	10.0	
	酪蛋白酸钠(酪朊酸钠) (10.002)	各类食品	按生产需要适量使用	
	山梨醇酐单硬脂酸酯 (司盘 60) (10.003)	植物蛋白饮料、果汁型饮料、牛乳、奶糖、冰淇淋、面包、糕点、固体饮料、巧克力	3.0	
		奶油、速溶咖啡、干酵母、氢化植物油	10.0	
	山梨醇酐叁硬脂酸酯 (司盘 65) (10.004)	饮料混浊剂	0.05	
		奶油、氢化植物油、速溶咖啡、干酵母	10.0	
	山梨醇酐单油酸酯 (司盘 80) (10.005)	果、蔬保鲜(涂膜)	按生产需要适量使用	
		果汁(味)型饮料	0.05	
		植物蛋白饮料、牛乳、面包、氢化植物油、糕点、奶糖	1.5	
单硬脂酸甘油酯 (单、双、三甘油酯) (10.006)	各类食品	按生产需要适量使用		
木糖醇酐单硬脂酸酯 (10.007)	糕点、面包	3.0		
	糖果、氢化植物油	5.0		
	乳化香精	40.0	相当于碳酸饮料中含 0.04 g/kg	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
乳化剂	山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘 40) (10.008)	饮料混浊剂	0.05 (以最终产品计)	
		果汁(味)型饮料	0.5	
		月饼	1.5	
		雪糕巧克力层	2.2	
		植物蛋白饮料	6.0	
	硬脂酰乳酸钙 (10.009)	糕点、面包	2.0	
	双乙酰酒石酸单(双)甘油 酯 (10.010)	植脂性粉末	5.0	
		氢化植物油、搅打过的奶 油、面包、糕点	10	
	硬脂酰乳酸钠 (10.011)	糕点、面包	2.0	
	松香甘油酯(酯胶) (10.012)	胶姆糖基础剂	1.0	
		乳化香精	100	相当于碳酸饮料 中含 0.1 g/kg
	氢化松香甘油酯 (10.013)	果汁(味)型饮料	0.1	
		胶姆糖基础剂	100	
		乳化香精	100	
乙酸异丁酸蔗糖酯 (10.014)	乳化香精	70.0	相当于碳酸饮料 中含 0.14 g/kg	
聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂 酸酯 (吐温 60) (10.015)	乳化香精	1.5		
	面包	2.5		
聚氧乙烯山梨醇酐单油酸 酯 (吐温 80) (10.016)	雪糕、冰淇淋	1.0		
	牛乳	1.5		
	乳化天然色素	10.0		
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂 酸酯 (10.017)	氢化植物油、发酵工艺用	5.0		
辛、癸酸甘油酸酯 (10.018)	乳化香精	10.0		
改性大豆磷脂 (10.019)	各类食品	按生产需要适量使用		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
乳化剂	丙二醇脂肪酸酯 (10.020)	糕点	2.0	
	三聚甘油单硬脂酸酯 (PEG) (10.021)	糕点、面包 冰淇淋	0.1 3.0	
	聚甘油单硬脂酸酯 (10.022)	乳酸菌饮料、植物蛋白饮 料、冰淇淋、雪糕、冰棍	10	
	聚甘油单油酸酯 (10.023)			
	山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20) (10.024)	果味型饮料 月饼 植物蛋白饮料 雪糕巧克力层	0.5 1.5 2.0 2.2	
	聚氧乙烯(20)-山梨醇酐单 月桂酸酯(吐温 20) (10.025)	月饼 果汁饮料 雪糕 植物蛋白饮料	0.5 0.75 1.5	
	聚氧乙烯(20)-山梨醇酐单 棕榈酸酯(吐温 40) (10.026)		2.0	
	乙酰化单甘油脂肪酸酯 (10.027)	用于糖厂煮糖防垢	0.01	
	硬脂酸钾 (10.028)	糕点	0.18	
酶制剂	木瓜蛋白酶 (11.001)	水解动植物蛋白、饼干、肉 禽制品	按生产需要适量使用	
	固定化葡萄糖异构酶制剂 (11.002)	果葡糖浆	按生产需要适量使用	
	α -淀粉酶制剂 (11.003)	淀粉糖浆、发酵酒、蒸馏酒、 酒精	按生产需要适量使用	
	糖化酶制剂 (11.004)	淀粉糖、发酵酒、蒸馏酒、酒 精	按生产需要适量使用	
	精制果胶酶 (11.005)	果酒、果汁、糖水桔子罐头 (去囊衣)	按生产需要适量使用	发酵用、澄清用
	β -葡聚糖酶 (11.006)	啤酒工艺	按生产需要适量使用	

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
增味剂	谷氨酸钠 (12.001)	各类食品	按生产需要适量使用	
	5'-鸟苷酸二钠 (12.002)			
	5'-肌苷酸二钠 (12.003)			
	5'-呈味核苷酸二钠 (12.004)			
	琥珀酸二钠 (12.005)	调味料	20.0	
面粉处 理剂	过氧化苯甲酰 (13.001)	小麦粉	0.06	磷酸钙可作为过 氧化苯甲酰稀释 剂
	溴酸钾 (13.002)	小麦粉	0.03	最终食品中不得 检出
	L-半胱氨酸盐酸盐 (13.003)	发酵面制品	0.06	
	偶氮甲酰胺 (13.004)	小麦粉	0.045	
	碳酸镁 (13.005)	小麦粉 面粉处理剂	1.5(面粉中) 5.0	
	碳酸钙 (13.006)	面粉处理剂	0.03 (面粉中)	
被膜剂	紫胶(虫胶) (14.001)	巧克力糖、威化饼干	0.20	
	石蜡 (14.002)	胶姆糖基础剂	50.0	
	白色油(液体石蜡) (14.003)	面包脱模、发酵工艺用	按生产需要适量使用	
		软糖、鸡蛋保鲜	5.0	
	吗啉脂肪酸盐(果蜡) (14.004)	水果保鲜	按生产需要适量使用	