

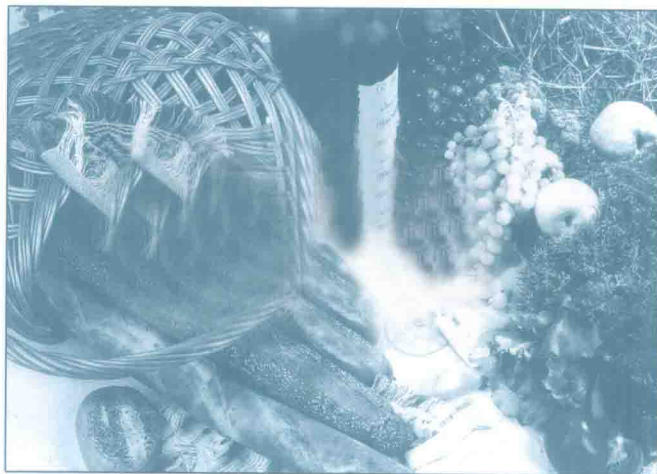


COMPILATION OF NATIONAL FOOD SAFETY STANDARDS

食品安全国家标准汇编

通用标准

国家食品安全风险评估中心 编
食品安全国家标准审评委员会秘书处



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位



COMPILATION OF NATIONAL FOOD SAFETY STANDARDS

食品安全国家标准汇编 通用标准

国家食品安全风险评估中心 编
食品安全国家标准审评委员会秘书处



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位

图书在版编目(CIP)数据

食品安全国家标准汇编:通用标准/国家食品安全
风险评估中心,食品安全国家标准审评委员会秘书处编
.—北京:中国人口出版社,2014.3
ISBN 978-7-5101-2254-5

I. ①食… II. ①国… ②食… III. ①食品安全—国
家标准—汇编—中国 IV. ①TS201.6-65
中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第023272号

食品安全国家标准汇编 通用标准

国家食品安全风险评估中心 食品安全国家标准审评委员会秘书处 编

出版发行 中国人口出版社
印 刷 北京普瑞德印刷厂
开 本 880毫米×1230毫米 1/16
印 张 31.25 插1
字 数 500千
版 次 2014年3月第1版
印 次 2014年3月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5101-2254-5
定 价 150.00元

社 长 陶庆军
网 址 www.rkcbs.net
电 子 信 箱 rkcbs@126.com
总编室电话 (010)83519392
发行部电话 (010)83534662
传 真 (010)83519401
地 址 北京市西城区广安门南街80号中加大厦
邮 编 100054

版权所有 侵权必究 质量问题 随时退换

序 言

自 2009 年《中华人民共和国食品安全法》（以下简称《食品安全法》）颁布实施以来，食品安全各项工作正在得到切实的改进和加强。其中，建立完善的食品安全标准体系是贯彻《食品安全法》的重要任务，也是食品安全工作的重点。

食品安全标准是保护消费者身体健康、确保依法开展食品安全监管、促进食品行业健康发展的强制性技术法规，也是食品国际贸易中必须遵守的规则。食品安全标准是国家食品安全法治工作的重要内容之一，国务院印发的《关于加强食品安全工作的决定》和《国家食品安全监管体系“十二五”规划》中，特别强调了做好食品安全标准工作和完善食品安全标准体系的紧迫性。根据《食品安全法》及其实施条例和国务院部署要求，原卫生部组织制定公布了《食品安全国家标准“十二五”规划》。2013 年新组建的国家卫生和计划生育委员会承担食品安全国家标准制定公布职能。

2010 年组建的食品安全国家标准审评委员会，建立了公开、透明的标准审评制度。三年来，350 余名委员本着严谨、科学、务实的精神，确保提交审查的每一项标准的质量。截至目前，国家卫生和计划生育委员会及原卫生部，单独或联合农业部发布了 411 项食品安全国家标准，内容涵盖食品原料、重点类别的食品产品和各类特殊膳食类食品；既有各类污染物或添加物的限量规定，也有食品生产过程的卫生要求；不仅包括食品本身，还覆盖了食品添加剂、食品包装材料的质量安全要求，以及相配套的检验方法。2013 年，国家卫生和计划生育委员会组织开展的食品标准的清理工作已取得初步成效。通过未来两年的进一步整合工作，食品标准数量繁多、重复、交叉、矛盾的问题将得到解决，将形成一套唯一强制的食品安全国家标准体系。

为了便于各界查询和使用食品安全国家标准，国家食品安全风险评估中心和食品安全国家标准审评委员会整理出版了这套《食品安全国家标准汇编》丛书。

该丛书按标准类别囊括了除兽药残留检验方法以外已发布且现行有效的 374 项食品安全国家标准,同时编入了国家卫生和计划生育委员会及原卫生部公布的部分标准问答,更有助于对相关标准的理解和执行。每一部标准的出台,离不开标准起草者、食品安全国家标准审评委员会的辛勤工作,离不开各食品安全监管部门的大力配合,离不开食品安全风险监测与评估部门的通力合作。在此向所有致力于国家食品安全事业发展的同志们表示衷心的感谢!

我国食品安全标准体系建设还有很长的路要走。积跬步以至千里。国家卫生和计划生育委员会将进一步完善食品安全标准管理制度和工作程序;加大对食品安全风险监测、评估体系等科学基础工作的投入力度;完善公开征求意见的方式、渠道,建立更加便利各界广泛参与标准工作的机制;积极参与国际食品法典标准工作,早日建成适合我国国情、与国际接轨的食品安全国家标准体系。

随着食品标准清理整合工作的推进,食品安全国家标准将持续发布和修订,编者将不定期对本汇编进行更新。愿这套《食品安全国家标准汇编》系列丛书能方便读者,以利各界人士全面了解和把握我国食品安全国家标准的总体布局和每一部标准的具体内容。欢迎各界人士对食品安全国家标准体系建设提出宝贵意见。

国家卫生和计划生育委员会副主任
食品安全国家标准审评委员会常务副主任委员

陳 嘯 宏

2013 年 12 月

说 明

食品安全通用标准包括食品中污染物、真菌毒素及致病菌的限量要求，食品中农药和兽药最大残留限量，食品中添加剂和营养强化剂的使用要求以及食品标签要求等通用食品安全技术要求，适用于所有的食品类别，构成了食品安全国家标准体系的基础。本册收录了自 2010 年以来，我国颁布实施的 9 项通用食品安全国家标准及相关标准的问答。其中，《食品中污染物限量》和《食品中真菌毒素限量》规定了各类食品中的污染物、真菌毒素的限量；《食品中致病菌限量》规定了食品中常见食源性致病菌的限量要求；《食品中农药最大残留限量》规定了食用农产品中允许使用的各类农药的最大残留限量水平；《食品添加剂使用标准》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，《食品营养强化剂使用标准》规定了使用营养强化剂的要求、可强化食品类别的选择要求以及营养强化剂的使用规定；《预包装食品标签通则》及《预包装食品营养标签通则》分别规定了预包装食品标签及营养标签的标示要求；《预包装特殊膳食用食品标签》规定了预包装特殊膳食用食品标签的标示要求。

目 录

食品中污染物限量（GB 2762—2012）	1
《食品中污染物限量》（GB 2762—2012）问答	18
食品中真菌毒素限量（GB 2761—2011）	23
食品中致病菌限量（GB 29921—2013）	33
食品添加剂使用标准（GB 2760—2011）	37
食品营养强化剂使用标准（GB 14880—2012）	225
《食品营养强化剂使用标准》（GB 14880—2012）问答	251
食品中农药最大残留限量（GB 2763—2012）	261
预包装食品标签通则（GB 7718—2011）	431
《预包装食品标签通则》（GB 7718—2011）问答	442
预包装食品营养标签通则（GB 28050—2011）	453
《预包装食品营养标签通则》（GB 28050—2011）问答	467
预包装特殊膳食用食品标签（GB 13432—2013）	483



中华人民共和国国家标准

GB 2762—2012

食品安全国家标准 食品中污染物限量

2012-11-13 发布

2013-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准部分代替GB 2762—2005《食品中污染物限量》。

本标准与GB 2762—2005相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 增加了可食用部分的定义；
- 增加了应用原则；
- 取消了硒、铝、氟的限量规定；
- 增加了锡、镍、3-氯-1,2-丙二醇及硝酸盐的限量规定；
- 将N-亚硝胺限量指标由N-二甲基亚硝胺和N-二甲基乙硝胺调整为N-二甲基亚硝胺，并将N-亚硝胺限量指标名称修改为N-二甲基亚硝胺；
- 增加了附录 A；
- 稀土限量指标按原GB 2762—2005执行。

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产（包括农作物种植、动物饲养和兽医用药）、加工、包装、贮存、运输、销售直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段（如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等）去除非食用部分后，所得到的用于食用的部分。

注1：非食用部分的去除不可采用任何非机械手段（如粗制植物油精炼过程）。

注2：用相同的食品原料生产不同产品时，可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时，可食用部分按100%计算；加工小麦粉时，可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和（或）食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量，食品生产和加工者均应采取控制措施，使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物，制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别（名称）说明（附录 A）用于界定污染物限量的适用范围，仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别（名称）时，则该食品类别（名称）内的所有类别食品均适用，有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算，有特别规定的除外。

3.5 干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息确定。

4 指标要求

4.1 铅

4.1.1 食品中铅限量指标见表1。

表1 食品中铅限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Pb 计） mg/kg
谷物及其制品 ^a 〔麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面米制品除外〕	0.2
麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅（料）面米制品	0.5
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜（芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、薯类除外）	0.1
芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	0.3
豆类蔬菜、薯类	0.2
蔬菜制品	1.0
水果及其制品	
新鲜水果（浆果和其他小粒水果除外）	0.1
浆果和其他小粒水果	0.2
水果制品	1.0
食用菌及其制品	1.0
豆类及其制品	
豆类	0.2
豆类制品（豆浆除外）	0.5
豆浆	0.05
藻类及其制品（螺旋藻及其制品除外）	1.0（干重计）
坚果及籽类（咖啡豆除外）	0.2
咖啡豆	0.5
肉及肉制品	
肉类（畜禽内脏除外）	0.2
畜禽内脏	0.5
肉制品	0.5
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物（鱼类、甲壳类、双壳类除外）	1.0（去除内脏）
鱼类、甲壳类	0.5
双壳类	1.5
水产制品（海蜇制品除外）	1.0
海蜇制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳	0.05
乳粉、非脱盐乳清粉	0.5
其他乳制品	0.3
蛋及蛋制品（皮蛋、皮蛋肠除外）	0.2
皮蛋、皮蛋肠	0.5
油脂及其制品	0.1

表 1 (续)

食品类别 (名称)	限量 (以 Pb 计) mg/kg
调味品 (食用盐、香辛料类除外)	1.0
食用盐	2.0
香辛料类	3.0
食糖及淀粉糖	0.5
淀粉及淀粉制品	
食用淀粉	0.2
淀粉制品	0.5
焙烤食品	0.5
饮料类	
包装饮用水	0.01 mg/L
果蔬汁类 (浓缩果蔬汁 (浆) 除外)	0.05 mg/L
浓缩果蔬汁 (浆)	0.5 mg/L
蛋白饮料类 (含乳饮料除外)	0.3 mg/L
含乳饮料	0.05 mg/L
碳酸饮料类、茶饮料类	0.3 mg/L
固体饮料类	1.0
其他饮料类	0.3 mg/L
酒类 (蒸馏酒、黄酒除外)	0.2
蒸馏酒、黄酒	0.5
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	0.5
冷冻饮品	0.3
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品 (液态产品除外)	0.15 (以粉状产品计)
液态产品	0.02 (以即食状态计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品 (添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品除外)	0.2
添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品	0.3
婴幼儿罐装辅助食品 (以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	0.25
以水产及动物肝脏为原料的产品	0.3
其他类	
果冻	0.5
膨化食品	0.5
茶叶	5.0
干菊花	5.0
苦丁茶	2.0
蜂产品	
蜂蜜	1.0
花粉	0.5
^a 稻谷以糙米计。	

4.1.2 检验方法：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2 镉

4.2.1 食品中镉限量指标见表 2。

表2 食品中镉限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Cd 计） mg/kg
谷物及其制品	
谷物（稻谷 ^a 除外）	0.1
谷物碾磨加工品（糙米、大米除外）	0.1
稻谷 ^a 、糙米、大米	0.2
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜（叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜除外）	0.05
叶菜蔬菜	0.2
豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜（芹菜除外）	0.1
芹菜	0.2
水果及其制品	
新鲜水果	0.05
食用菌及其制品	
新鲜食用菌（香菇和姬松茸除外）	0.2
香菇	0.5
食用菌制品（姬松茸制品除外）	0.5
豆类及其制品	
豆类	0.2
坚果及籽类	
花生	0.5
肉及肉制品	
肉类（畜禽内脏除外）	0.1
畜禽肝脏	0.5
畜禽肾脏	1.0
肉制品（肝脏制品、肾脏制品除外）	0.1
肝脏制品	0.5
肾脏制品	1.0
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物	
鱼类	0.1
甲壳类	0.5
双壳类、腹足类、头足类、棘皮类	2.0（去除内脏）
水产制品	
鱼类罐头（凤尾鱼、旗鱼罐头除外）	0.2
凤尾鱼、旗鱼罐头	0.3
其他鱼类制品（凤尾鱼、旗鱼制品除外）	0.1
凤尾鱼、旗鱼制品	0.3

表2 (续)

食品类别 (名称)	限量 (以 Cd 计) mg/kg
蛋及蛋制品	0.05
调味品	
食用盐	0.5
鱼类调味品	0.1
饮料类	
包装饮用水 (矿泉水除外)	0.005 mg/L
矿泉水	0.003 mg/L
^a 稻谷以糙米计。	

4.2.2 检验方法：按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.3 汞

4.3.1 食品中汞限量指标见表 3。

表3 食品中汞限量指标

食品类别 (名称)	限量 (以 Hg 计) mg/kg	
	总汞	甲基汞 ^a
水产动物及其制品 (肉食性鱼类及其制品除外)	—	0.5
肉食性鱼类及其制品	—	1.0
谷物及其制品		
稻谷 ^b 、糙米、大米、玉米、玉米面 (渣、片)、小麦、小麦粉	0.02	—
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.01	—
食用菌及其制品	0.1	—
肉及肉制品		
肉类	0.05	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.01	—
蛋及蛋制品		
鲜蛋	0.05	—
调味品		
食用盐	0.1	—
饮料类		
矿泉水	0.001 mg/L	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿罐装辅助食品	0.02	—
^a 水产动物及其制品可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。		
^b 稻谷以糙米计。		

4.3.2 检验方法：按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.4 砷

4.4.1 食品中砷限量指标见表4。

表4 食品中砷限量指标

食品类别（名称）	限量（以 As 计）	
	mg/kg	
	总砷	无机砷
谷物及其制品		
谷物（稻谷 ^a 除外）	0.5	—
谷物碾磨加工品（糙米、大米除外）	0.5	—
稻谷 ^a 、糙米、大米	—	0.2
水产动物及其制品（鱼类及其制品除外）	—	0.5
鱼类及其制品	—	0.1
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.5	—
食用菌及其制品	0.5	—
肉及肉制品	0.5	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.1	—
乳粉	0.5	—
油脂及其制品	0.1	—
调味品（水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外）	0.5	—
水产调味品（鱼类调味品除外）	—	0.5
鱼类调味品	—	0.1
食糖及淀粉糖	0.5	—
饮料类		
包装饮用水	0.01 mg/L	—
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果		
可可制品、巧克力和巧克力制品	0.5	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿谷类辅助食品（添加藻类的产品除外）	—	0.2
添加藻类的产品	—	0.3
婴幼儿罐装辅助食品（以水产及动物肝脏为原料的产品除外）	—	0.1
以水产及动物肝脏为原料的产品	—	0.3

^a稻谷以糙米计。

4.4.2 检验方法：按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.5 锡

4.5.1 食品中锡限量指标见表5。

表5 食品中锡限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Sn 计） mg/kg
食品（饮料类、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品除外） ^a	250
饮料类	150
婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品	50
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

4.5.2 检验方法：按 GB/T 5009.16 规定的方法测定。

4.6 镍

4.6.1 食品中镍限量指标见表 6。

表6 食品中镍限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Ni 计） mg/kg
油脂及其制品 氢化植物油及氢化植物油为主的产品	1.0

4.6.2 检验方法：按 GB/T 5009.138 规定的方法测定。

4.7 铬

4.7.1 食品中铬限量指标见表 7。

表7 食品中铬限量指标

食品类别（名称）	限量（以 Cr 计） mg/kg
谷物及其制品 谷物 ^a 谷物碾磨加工品	1.0 1.0
蔬菜及其制品 新鲜蔬菜	0.5
豆类及其制品 豆类	1.0
肉及肉制品	1.0
水产动物及其制品	2.0
乳及乳制品 生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳 乳粉	0.3 2.0
^a 稻谷以糙米计。	

4.7.2 检验方法：按 GB/T 5009.123 规定的方法测定。

4.8 亚硝酸盐、硝酸盐

4.8.1 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标见表8。

表8 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标

食品类别（名称）	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 （以 NaNO_2 计）	硝酸盐 （以 NaNO_3 计）
蔬菜及其制品		
腌渍蔬菜	20	—
乳及乳制品		
生乳	0.4	—
乳粉	2.0	—
饮料类		
包装饮用水（矿泉水除外）	0.005 mg/L（以 NO_2^- 计）	—
矿泉水	0.1 mg/L（以 NO_2^- 计）	45 mg/L（以 NO_3^- ）
特殊膳食用食品		
婴幼儿配方食品		
婴儿配方食品	2.0 ^a	100（以粉状产品计）
较大婴儿和幼儿配方食品	2.0 ^a （以粉状产品计）	100 ^b （以粉状产品计）
特殊医学用途婴儿配方食品	2.0（以粉状产品计）	100（以粉状产品计）
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品	2.0 ^c	100 ^b
婴幼儿罐装辅助食品	4.0 ^c	200 ^b
^a 仅适用于乳基产品。 ^b 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 ^c 不适用于添加豆类的产品。		

4.8.2 检验方法：饮料类按 GB/T 8538 规定的方法测定，其他食品按 GB 5009.33 规定的方法测定。

4.9 苯并[a]芘

4.9.1 食品中苯并[a]芘限量指标见表9。

表9 食品中苯并[a]芘限量指标

食品类别（名称）	限量 $\mu\text{g/kg}$
谷物及其制品	
稻谷 ^a 、糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面（渣、片）	5.0
肉及肉制品	
熏、烧、烤肉类	5.0
水产动物及其制品	
熏、烤水产品	5.0