

© 李江华 主编

食品添加剂 使用卫生标准 速查手册



 中国标准出版社

食品添加剂使用卫生标准

速查手册

李江华 主编

中国标准出版社
北京

图书在版编目(CIP)数据

食品添加剂使用卫生标准速查手册/李江华主编.

—北京:中国标准出版社,2011(2011.7重印)

ISBN 978-7-5066-6262-8

I. ①食… II. ①李… III. ①食品添加剂-卫生标准-中国-手册 IV. ①TS202.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 047872 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

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 880×1230 1/16 印张 12.5 字数 390 千字

2011 年 4 月第一版 2011 年 7 月第二次印刷

*

定价 36.00 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)68533533

编
委
会

主 编 李江华

编写人员 李 丹

陈 夏

熊立文

幸 福

张 洪

前 言

在食品生产中使用食品添加剂不仅能够改善食品的质量,使食品具有最佳的色、香、味、形,还能改善食品的营养价值,延长食品的保存期,便于食品的加工,改进食品的生产工艺和提高生产效率。食品添加剂不是食品原有的成分,却能随着食品一同被摄入人体,如果使用不当就会对人体造成危害。所以按照国家规定的标准正确地使用和管理食品添加剂对保障人民身体健康具有十分重要的意义。

我国于1981年首次颁布了国家标准GB 2760—1981《食品添加剂使用卫生标准》,并于1986年、1996年和2007年进行了三次修订。GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》是对GB 2760—1996的修订,修订后的标准与GB 2760—1996标准相比,在标准的框架、编排、格式以及具体内容上都有很大的不同,主要的区别是增加了食品分类系统,调整了食品添加剂品种、使用范围、最大使用量及其检索方式,增加了可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单以及按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单。为了便于食品添加剂的生产企业、销售和使用单位、监督和检验部门以及科研机构等相关人员更好地使用此标准,我们编写了《食品添加剂使用卫生标准速查手册》一书。

本手册收录了GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》以及卫生部2007年至2011年2月底发布的公告中允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量,不包括酶制剂、营养强化剂、食品用香料和食品工业用加工助剂。本手册首先是按照食品添加剂的功能类别进行分类,再按食品添加剂名称的汉语拼音顺序对其使用范围和使用量等内容分类进行编排,最后还提供了食品添加剂中文名称索引、英文名称索引和国际编码系统(INS)号索引多种检索方式,以便于广大读者查询。

在本手册即将出版时,得知GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》已经发布并即将实施,为了方便大家更好地使用,我们与2011版的标准进行了对照,其主要的变化是2011版的标准对部分食品分类系统进行了调整并对涉及这些食品类别的内容进行了相应调整,如:①“03.01冰淇淋类”、“03.02雪糕类”合并,修改为“03.01冰淇淋、雪糕类”;②删除“04.02.02.03腌渍的蔬菜”、“04.03.02.03腌渍的食用菌和藻类”的亚类;③“04.05.02.01烘焙/炒制坚果与籽类”、“04.05.02.01.01带壳烘焙/炒制坚果与籽类”、“04.05.02.01.02脱壳烘焙/炒制坚果与籽类”分别修改为“04.05.02.01熟制坚果与籽类”、“04.05.02.01.01带壳熟制坚果与籽类”、“04.05.02.01.02脱壳熟制坚果与籽类”;④“04.04豆类制品”下面增加了亚类“04.04.03其

他豆制品”；⑤“05.0 可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果”中所有的“类巧克力及代巧克力”均修改为“代可可脂巧克力及其制品”；⑥对“05.02 糖果”的分类进行了调整；⑦删除“08.03.05 肉灌肠类”下面的亚类；⑧删除“13.05.01 孕产妇(乳母)配方食品”；⑨删除“16.05 油炸食品”，将原油炸食品中使用的食品添加剂分别调整到油炸坚果与籽类、油炸果蔬制品、油炸面制品和膨化食品类别下。

由于标准的制修订过程是动态的，望读者及时关注相关标准的制修订信息，并配合本手册共同使用。由于编者的水平有限，编辑中的不妥和疏漏之处，敬请读者批评指正。

编者

2011年5月

使用说明书

1. 收录范围

本手册收录了 GB 2760—2007《食品添加剂使用卫生标准》以及卫生部 2007 年至 2011 年第 4 号公告中所有的允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量,但不包括酶制剂、营养强化剂、食品用香料和食品工业用加工助剂。

2. 编排方式

本手册是按照食品添加剂功能类别(附录 1,GB 2760—2007 的附录 E)分成若干个表格,将 GB 2760—2007 中表 A.1(食品添加剂的使用范围和使用量)的内容进行重新编排,将食品添加剂的中英文名称、CNS 号和 INS 号、食品分类号、食品名称/分类(使用范围)以及最大使用量等内容都纳入到一个表格中,每个表格都按照食品添加剂中文名称的汉语拼音排序。对于有多种功能的食品添加剂,则分别在不同功能的食品添加剂表格中都予以列出。

本手册收录的卫生部公告的内容忠实于公告原文,此部分内容也是按照食品添加剂功能类别分别添加入各表格的食品添加剂中,然后按食品分类号顺序插入相应位置。本手册中未填写食品分类号的地方,属公告原文中未写明食品分类号,同时又不能按照 GB 2760—2007 的附录 E 明确其食品分类号的情况。

本手册未对 GB 2760—2007 中表 A.2(食品中允许使用的添加剂及使用量)的内容进行重新编排。

3. 查询方法

查询已知的某种食品添加剂的使用范围和使用量时,在使用本手册的表格进行查询之前应首先查询附录 2(GB 2760—2007 的表 A.3),看其是否是在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂,然后再查询附录 3(GB 2760—2007 的表 A.4),确定要排除的食品类别。不能确定某种食品添加剂的功能类别时,则在查询附录 2 和附录 3 后,可使用本手册的索引来查询。

查询已知的某种食品中允许使用的食品添加剂及使用量时,可直接使用 GB 2760—2007 中的附录 F 和表 A.2(食品中允许使用的添加剂及使用量)。

目 录

一、酸度调节剂	1
二、抗结剂	8
三、消泡剂	13
四、抗氧化剂	15
五、漂白剂	27
六、膨松剂	30
七、胶基糖果中基础剂物质	35
八、着色剂	36
九、护色剂	72
十、乳化剂	74
十一、增味剂	90
十二、面粉处理剂	92
十三、被膜剂	93
十四、水分保持剂	96
十五、防腐剂	105
十六、稳定剂和凝固剂	118
十七、甜味剂	132
十八、增稠剂	142
十九、其他	156
附录 1 食品添加剂功能类别	158
附录 2 可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单	159
附录 3 按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单	163
中文名称索引	165
英文名称索引	175
国际编码系统(INS)号索引	186

一、酸度调节剂

一、酸度调节剂

允许使用的酸度调节剂品种、使用范围及最大使用量等见表1。

表1 酸度调节剂

中文名称	英文名称	CNS号	INS号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
富马酸	fumaric acid	01.110	297	05.02.08	胶基糖果	8.0	
				06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	
				07.0	焙烤制品	2.0 ^a	卫生部2010年第1号公告
				07.01	面包	3.0	卫生部2010年第4号公告
				07.02	糕点	3.0	卫生部2010年第4号公告
				07.03	饼干	3.0	卫生部2010年第4号公告
				14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.6	
				14.04.01	碳酸饮料	0.3	
富马酸钠	monosodium fumarate	—	—	05.02.08	胶基糖果	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
				06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
				07.0	焙烤食品	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
				08.0	肉及肉制品(08.01生、鲜肉除外)	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
				09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(09.01鲜水产品除外)	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
				14.0	饮料类(14.01包装饮用水类除外)	按生产需要 适量使用	卫生部2010年第4号公告
己二酸	adipic acid	01.109	355	05.02.08	胶基糖果	4.0	
				14.06	固体饮料类	0.01	

食品添加剂使用卫生标准速查手册

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
己二酸	adipic acid	01.109	355	16.01	果冻	0.1	如果用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
焦磷酸二氢二钠	disodium dihydrogen pyrophosphate	15.008	450i	02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	卫生部 2009 年第 11 号公告
				02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	卫生部 2009 年第 11 号公告
				05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
				06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
				06.04.01	杂粮粉	5.0	
				06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼)	1.5	
				07.01	面包	3.0	
				07.03	饼干	3.0	
焦磷酸钠	tetrasodium pyrophosphate	15.004	450iii	01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0 涉及品种除外)	5.0	
				03.01	冰淇淋类	5.0	
				06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	
				06.05.01	食用淀粉	0.025	
				06.07	方便米面制品	5.0	
				08.02	预制肉制品	5.0	
				08.03	熟肉制品	5.0	
				09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
				09.05	水产品罐头	1.0	
				14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
				14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0					
L(+)-酒石酸	L(+)-tartaric acid	01.111	334	15.03.01	葡萄酒	4.0 g/L	卫生部 2010 年第 16 号公告
磷酸	phosphoric acid	01.106	338	01.06	干酪	按生产需要 适量使用	

一、酸度调节剂

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
磷酸	phosphoric acid	01.106	338	04.02.02.04	蔬菜罐头	按生产需要 适量使用	
				—	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 4 号公告
				06.04.02.01	八宝粥罐头	按生产需要 适量使用	
				08.03.08	肉罐头类	按生产需要 适量使用	
				12.10	复合调味料	按生产需要 适量使用	
				14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要 适量使用	
				16.01	果冻	按生产需要 适量使用	
磷酸二氢钙	calcium dihydrogen phosphate	15.007	341i	01.06	干酪	按生产需要 适量使用	
				06.03	小麦粉及其制品	4.0	以磷酸计
				07.0	焙烤食品	4.0	以磷酸计
				14.04.02	非碳酸饮料	2.0	以磷酸计
				14.06	固体饮料类	8.0	以磷酸计
磷酸二氢钾	potassium dihydrogen phosphate	15.010	340i	06.03.01	小麦粉	5.0	以磷酸计
				14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	2.0	以磷酸计, 固体饮料按冲调倍数增加使用量
磷酸氢二钾	dipotassium hydrogen phosphate	15.009	340ii	02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	19.9	
磷酸氢钙	calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)	06.006	341ii	06.03.02.03	发酵面制品	按生产需要 适量使用	
				07.03	饼干	1.0	
				13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	
				13.02	婴幼儿断奶期食品	1.0	
				14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要 适量使用	
磷酸三钙	tricalcium orthophosphate	02.003	341iii	01.03.01	乳粉(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉	10.0	

食品添加剂使用卫生标准速查手册

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
磷酸三钙	tricalcium orthophosphate	02.003	341iii	06.03.01	小麦粉	0.03	
				12.10	复合调味料	20.0	
				14.06	固体饮料类	8.0	
				16.05.01	油炸小食品	2.0	
磷酸三钾	tripotassium orthophosphate	01.308	340iii	14.04.02	非碳酸饮料	1.5	
磷酸三钠	trisodium orthophosphate	15.001	339iii	01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0 涉及品种除外)	0.5	
				01.06	干酪	5.0	
				02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	4.0	
				06.04.02.01	八宝粥罐头	0.5	
				06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	
				08.02	预制肉制品	3.0	
				08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	
				08.03.08	肉罐头类	0.5	
				—	方便湿面调味料包	80	卫生部 2007 年第 15 号公告
				14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量
硫酸钙 (又名石膏)	calcium sulfate	18.001	516	04.04	豆类制品	按生产需要 适量使用	
				06.03.02	小麦粉制品	1.5	作为过氧化苯甲酰稀释剂
				07.01	面包	10.0	卫生部 2008 年第 17 号公告
				07.02	糕点	10.0	卫生部 2008 年第 17 号公告
				07.03	饼干	10.0	卫生部 2008 年第 17 号公告
				08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)(仅限腊肠)	5.0	卫生部 2008 年第 27 号公告
				08.03.05	肉灌肠类	3.0	卫生部 2008 年第 27 号公告

一、酸度调节剂

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
六偏磷酸钠	sodium polyphosphate	15.002	452i	01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0 涉及品种除外)	5.0	
				02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
				03.01	冰淇淋类	5.0	
				03.02	雪糕类	2.0	卫生部 2009 年第 11 号公告
				03.03	风味冰、冰棍类	2.0	卫生部 2009 年第 11 号公告
				06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	
				06.07	方便米面制品	5.0	
				08.02	预制肉制品	5.0	
				08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	5.0	
				08.03.08	肉罐头类	1.0	
				09.05	水产品罐头	1.0	
				14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
				14.03.01	含乳饮料	1.0	
				14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	
				—	碳酸饮料	1.0	卫生部 2007 年第 15 号公告
				—	运动饮料	1.0	卫生部 2007 年第 15 号公告
柠檬酸及其钠盐、钾盐	citric acid, tri-sodium citrate, tripotassium citrate	01.101, 01.303, 01.304	330, 331iii, 332ii	13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	
				13.02	婴幼儿断奶期食品	按生产需要 适量使用	
偏酒石酸	metatartaric acid	01.105	353	04.01.02.04	水果罐头	按生产需要 适量使用	
氢氧化钙	calcium hydroxide	01.202	526	01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	按生产需要 适量使用	
				13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	
				13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	按生产需要 适量使用	

食品添加剂使用卫生标准速查手册

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备注
氢氧化钾	potassium hydroxide	01.203	525	—	调制乳粉	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 3 号公告
				07.03	饼干	按生产需要 适量使用	卫生部 2009 年 第 19 号公告
				13.01	婴儿配方食品、较大婴儿 和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	
				13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	按生产需要 适量使用	
L-乳酸	—	—	—	13.01	婴儿配方食品,较大婴儿 和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	卫生部 2010 年 第 4 号公告
乳酸钙	calcium lactate	01.310	327	05.02	糖果	按生产需要 适量使用	
				12.10	复合调味料(仅限油炸薯 片调味料)	10.0	
				14.06	固体饮料类	21.6	卫生部 2010 年 第 4 号公告
				16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯 片)	1.0	
乳酸钠	sodium lactate	15.012	325	06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺 子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.4	
碳酸钾	potassium carbon- ate	01.301	501i	06.03.02	小麦粉制品	按生产需要 适量使用	
				06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺 子皮、馄饨皮、烧麦皮)	60.0	卫生部 2009 年 第 19 号公告
				13.01	婴儿配方食品、较大婴儿 和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	
碳酸钠	sodium carbon- ate	01.302	500i	04.04.01.02	豆干类	按生产需要 适量使用	卫生部 2010 年 第 4 号公告
				04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2010 年 第 4 号公告
				06.03.02	小麦粉制品	按生产需要 适量使用	
				06.07	方便米面制品	按生产 适量使用	卫生部 2008 年 第 27 号公告
				07.02	糕点	按生产需要 适量使用	
				08.02	预制肉制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 17 号公告
				08.03	熟肉制品	3.0 ^b	卫生部 2010 年 第 4 号公告

一、酸度调节剂

续表 1

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备 注
碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate	01.307	501ii	13.01	婴儿配方食品、较大婴儿 和幼儿配方食品	按生产需要 适量使用	
				13.03	病人用特殊食品	按生产需要 适量使用	
碳酸氢三 钠(又名 倍半碳酸 钠)	sodium sesqui- carbonate	01.305	500iii	01.0	乳及乳制品(01.01.01、 13.0 涉及品种除外)	按生产需要 适量使用	01.01.01 纯乳 仅限羊奶
				07.02	糕点	按生产需要 适量使用	
				07.03	饼干	按生产需要 适量使用	
盐酸	hydrochloric acid	01.108	507	12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要 适量使用	
乙酸钠	sodium acetate	00.013	262i	12.10	复合调味料	10.0	
				16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯 片)	1.0	
<p>^a 卫生部 2008 年第 27 号公告中规定的最大使用量为 0.6 g/kg, 卫生部 2010 年第 1 号公告将最大使用量调整为 2.0 g/kg。</p> <p>^b 卫生部 2008 年第 17 号公告中规定的最大使用量为按生产需要适量使用, 卫生部 2010 年第 4 号公告将最大使用量调整为 3.0 g/kg。</p>							

二、抗 结 剂

允许使用的抗结剂品种、使用范围及最大使用量等见表 2。

表 2 抗结剂

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备 注
巴西棕榈蜡	carnauba wax	14.008	903	05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.6	
丙二醇	propylene glycol	18.004	1520	07.02	糕点	3.0	
二氧化硅	silicon dioxide	02.004	551	01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
				02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
				03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	卫生部 2008 年第 17 号公告
				05.01.01	可可制品(以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅)	15.0	
				06.01	原粮	1.2	卫生部 2010 年第 1 号公告
				06.03.02.04	面糊(如,用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20	卫生部 2010 年第 23 号公告
				10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
				11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
				12.01	盐及代盐制品	20.0	卫生部 2009 年第 11 号公告
				12.09	香辛料类	20.0	
				12.10.01	固体复合调味料	20.0	
				13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	15.0	
				14.06	固体饮料类	15.0	
16.07	其他(豆制品工艺用)	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计				

二、抗 结 剂

续表 2

中文名称	英文名称	CNS 号	INS 号	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/ (g/kg)	备 注
硅铝酸钠	sodium aluminosilicate	02.002	554	—	乳粉和奶油粉及其调制产品	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	蛋糕预拌粉	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	干酪	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
				—	可可制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	淀粉及淀粉类制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	食糖	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	餐桌甜味剂	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	盐及代盐制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	香辛料及粉	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	复合调味料	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	固体饮料类	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	速溶咖啡	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
				—	酵母类制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2007 年 第 15 号公告
硅酸钙	calcium silicate	—	—	01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 13 号公告
				01.06	干酪	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 13 号公告
				05.01.01	可可制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 13 号公告
				06.03.01.03	蛋糕预拌粉	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 13 号公告
				06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要 适量使用	卫生部 2008 年 第 13 号公告