

中国标准出版社第一编辑室 编

# 中国食品工业 标准汇编

## 食品添加剂卷(上)

(第二版)



# 中国食品工业标准汇编

## 食 品 添 加 剂 卷(上)

(第二版)

中国标准出版社第一编辑室 编

中 国 标 准 出 版 社

2001

**图书在版编目 (CIP) 数据**

中国食品工业标准汇编. 食品添加剂卷. 上/中国标准出版社第一编辑室编. 2 版. 北京: 中国标准出版社, 2001

ISBN 7-5066-2621-7

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②食品添加剂-食品标准-汇编-中国  
IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 084032 号

中国标准出版社出版

北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

电话: 68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

开本 880×1230 1/16 印张 39 字数 1 186 千字

2002 年 2 月第一版 2002 年 2 月第一次印刷

\*

印数 1—2 500 定价 104.00 元

网址 [www.bzcs.com](http://www.bzcs.com)

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

## 编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由中国标准出版社陆续出版。本书为丛书的一卷。本卷汇编分上、中、下三册出版。

本卷汇编是在 1997 年出版的《中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷》的基础上进行修订的,保留了目前有效的标准,同时增加了 1997 年 1 月至 2001 年 10 月底发布的食品添加剂国家标准和行业标准。上册主要内容包括第一部分食品添加剂和食用香料综合标准,第二部分食品添加剂产品标准(一~八);中册主要内容包括食品添加剂产品标准(九~二十);下册主要内容包括第三部分食品添加剂试验方法标准,第四部分食用香精和食用香料产品标准,第五部分食用香精和食用香料试验方法标准,第六部分相关标准和卫生管理办法。

本册收录食品添加剂国家标准 57 项,行业标准 18 项。

本册根据国家标准修改单和行业标准修改单修改标准依据分列如下:

1. GB 1987—1986《食品添加剂 柠檬酸》按技监国标函(1993)151 号文第 1 号修改单进行了修改。

2. GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》按质技监标函(1999)189 号文第 1 号修改单进行了修改。

3. GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》按技监国标函(1996)80 号文第 1 号修改单进行了修改。

需要特别说明的是,根据国家轻工业局文件“国轻行(1999)112 号文《关于发布轻工专业标准、清理整顿后的部分国家标准转化为轻工行业标准的通知》”,本书目录中标明了调整后的标准编号,正文部分仍保留原样。

本目录中标有“\*”的标准,已根据国家标准修改通知单进行了修改;标有“\*\*”的标准,是调整为行业标准而尚未转化的原国家标准。鉴于本书所收录的标准发布年代不尽相同,所用计量单位、符号在本书出版时未做改动。

本书可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员、各管理部门的相关人员使用,大专院校有关专业的师生参考。

本书由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2001.10

# 目 录

## 第一部分 食品添加剂和食用香料综合标准

|                 |               |     |
|-----------------|---------------|-----|
| GB 2760—1996*   | 食品添加剂使用卫生标准   | 3   |
| GB/T 12493—1990 | 食品添加剂分类和代码    | 50  |
| GB/T 14156—1993 | 食品用香料分类与编码    | 60  |
| GB 14880—1994*  | 食品营养强化剂使用卫生标准 | 133 |

## 第二部分 食品添加剂产品标准

### 一、酸 度 调 节 剂

|               |       |          |     |
|---------------|-------|----------|-----|
| GB 1886—1992  | 食品添加剂 | 碳酸钠      | 143 |
| GB 1897—1995  | 食品添加剂 | 盐酸       | 153 |
| GB 1903—1996  | 食品添加剂 | 冰乙酸(冰醋酸) | 157 |
| GB 1987—1986* | 食品添加剂 | 柠檬酸      | 162 |
| GB 2023—1980  | 食品添加剂 | 乳酸       | 168 |
| GB 3149—1992  | 食品添加剂 | 磷酸       | 172 |
| GB 5175—2000  | 食品添加剂 | 氢氧化钠     | 180 |
| GB 6782—1986  | 食品添加剂 | 柠檬酸钠     | 189 |
| GB 13737—1992 | 食品添加剂 | L-苹果酸    | 194 |
| GB 14889—1994 | 食品添加剂 | 柠檬酸钾     | 199 |
| GB 15358—1994 | 食品添加剂 | DL-酒石酸   | 203 |

### 二、抗 结 剂

|              |       |               |     |
|--------------|-------|---------------|-----|
| HG 2918—1999 | 食品添加剂 | 六氰合铁酸四钾(黄血盐钾) | 211 |
|--------------|-------|---------------|-----|

### 三、消 泡 剂

|                |       |      |     |
|----------------|-------|------|-----|
| GB 1906—1980** | 食品添加剂 | 乳化硅油 | 219 |
|----------------|-------|------|-----|

### 四、抗 氧 化 剂

|                |       |                  |     |
|----------------|-------|------------------|-----|
| GB/T 1900—1980 | 食品添加剂 | 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT) | 225 |
| GB 1916—1980   | 食品添加剂 | 叔丁基-4-羟基茴香醚      | 229 |
| GB 3263—1982   | 食品添加剂 | 没食子酸丙酯           | 233 |

\* 已根据国家标准修改通知单进行了修改。

\*\* 已调整为行业标准。

注：本汇编收集的国家标准的属性已在本目录上标明(GB 或 GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准是在国家标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样；读者在使用这些国家标准时，其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对)。



|              |       |                     |     |
|--------------|-------|---------------------|-----|
| GB 8273—1987 | 食品添加剂 | D-异抗坏血酸钠 .....      | 237 |
| HG 2683—1995 | 食品添加剂 | 植酸(肌醇六磷酸) .....     | 241 |
| QB 2154—1995 | 食品添加剂 | 茶多酚 .....           | 246 |
| QB 2395—1998 | 食品添加剂 | 特丁基对苯二酚(TBHQ) ..... | 250 |

## 五、漂白剂

|              |       |                   |     |
|--------------|-------|-------------------|-----|
| GB 1893—1998 | 食品添加剂 | 焦亚硫酸钠 .....       | 257 |
| GB 1894—1992 | 食品添加剂 | 无水亚硫酸钠 .....      | 263 |
| GB 3150—1999 | 食品添加剂 | 硫磺 .....          | 267 |
| HG 2682—1995 | 食品添加剂 | 连二亚硫酸钠(保险粉) ..... | 272 |

## 六、膨松剂

|              |       |                 |     |
|--------------|-------|-----------------|-----|
| GB 1887—1998 | 食品添加剂 | 碳酸氢钠 .....      | 281 |
| GB 1888—1998 | 食品添加剂 | 碳酸氢铵 .....      | 287 |
| GB 1889—1992 | 食品添加剂 | 磷酸氢钙 .....      | 294 |
| GB 1895—1994 | 食品添加剂 | 硫酸铝钾(钾明矾) ..... | 300 |
| GB 1898—1996 | 食品添加剂 | 沉淀碳酸钙 .....     | 306 |
| HG 2452—1993 | 食品添加剂 | 碳酸钾 .....       | 312 |
| HG 2616—1994 | 食品添加剂 | 复合疏松剂 .....     | 322 |
| HG 2917—1999 | 食品添加剂 | 硫酸铝铵 .....      | 330 |

## 七、着色剂

|                 |       |                         |     |
|-----------------|-------|-------------------------|-----|
| GB 4479.1—1999  | 食品添加剂 | 苋菜红 .....               | 339 |
| GB 4479.2—1996  | 食品添加剂 | 苋菜红铝色淀 .....            | 351 |
| GB 4480.1—2001  | 食品添加剂 | 胭脂红 .....               | 360 |
| GB 4480.2—2001  | 食品添加剂 | 胭脂红铝色淀 .....            | 371 |
| GB 4481.1—1999  | 食品添加剂 | 柠檬黄 .....               | 379 |
| GB 4481.2—1999  | 食品添加剂 | 柠檬黄铝色淀 .....            | 391 |
| GB 4571—1996    | 食品添加剂 | 紫胶红色素 .....             | 400 |
| GB 4926—1985    | 食品添加剂 | 红曲米 .....               | 405 |
| GB 5176—1985**  | 食品添加剂 | 红花黄色素 .....             | 409 |
| GB 6227.1—1999  | 食品添加剂 | 日落黄 .....               | 416 |
| GB 6227.2—1995  | 食品添加剂 | 日落黄铝色淀 .....            | 428 |
| GB 6228—1986**  | 食品添加剂 | 越桔红 .....               | 436 |
| GB 6718—1986**  | 食品添加剂 | 萝卜红 .....               | 439 |
| GB 7655.1—1996  | 食品添加剂 | 亮蓝 .....                | 442 |
| GB 7655.2—1996  | 食品添加剂 | 亮蓝铝色淀 .....             | 457 |
| GB 7912—1987    | 食品添加剂 | 栀子黄(粉末、浸膏) .....        | 466 |
| GB 8817—2001    | 食品添加剂 | 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法) ..... | 469 |
| GB 8818—1988    | 食品添加剂 | 可可壳色素 .....             | 475 |
| GB 8821—1988    | 食品添加剂 | $\beta$ -胡萝卜素 .....     | 479 |
| GB 9993—1988    | 食品添加剂 | 高粱红 .....               | 485 |
| GB/T 10783—1996 | 食品添加剂 | 辣椒红 .....               | 491 |

|                 |       |                     |     |
|-----------------|-------|---------------------|-----|
| GB 14888.1—1994 | 食品添加剂 | 新红                  | 495 |
| GB 14888.2—1994 | 食品添加剂 | 新红铝色淀               | 506 |
| GB 15961—1995   | 食品添加剂 | 红曲红                 | 516 |
| GB 17511.1—1998 | 食品添加剂 | 诱惑红                 | 519 |
| GB 17511.2—1998 | 食品添加剂 | 诱惑红铝色淀              | 533 |
| GB 17512.1—1998 | 食品添加剂 | 赤藓红                 | 541 |
| GB 17512.2—1998 | 食品添加剂 | 赤藓红铝色淀              | 552 |
| LY 1193—1996    | 食品添加剂 | 紫胶(虫胶)              | 559 |
| QB 1227—1991    | 食品添加剂 | 天然苋菜红               | 563 |
| QB 1228—1991    | 食品添加剂 | 红米红                 | 567 |
| QB 1414—1991    | 食品添加剂 | 天然 $\beta$ -胡萝卜素    | 570 |
| QB 1415—1991    | 食品添加剂 | 姜黄色素                | 576 |
| QB 2392—1998    | 食品添加剂 | 焦糖色(亚硫酸铵法和普通法)      | 580 |
| QB/T 3791—1999  | 食品添加剂 | 甜菜红(原 GB 8271—1987) | 584 |
| QB/T 3792—1999  | 食品添加剂 | 菊花黄(原 GB 9991—1988) | 588 |
| QB/T 3793—1999  | 食品添加剂 | 黑豆红(原 GB 9992—1988) | 592 |

## 八、护色剂

|              |       |      |     |
|--------------|-------|------|-----|
| GB 1891—1996 | 食品添加剂 | 硝酸钠  | 599 |
| GB 1907—1992 | 食品添加剂 | 亚硝酸钠 | 605 |
| 索引           |       |      | 612 |

# **第一部分**

## **食品添加剂和食用香料综合标准**





# 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,并增加美国香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<br>(代码)  | 使用范围                     | 最大使用量<br>g/kg | 备 注                                             |
|-----------|------------------|--------------------------|---------------|-------------------------------------------------|
| 酸度调<br>节剂 | 柠檬酸<br>(01.101)  | 各类食品                     | 按生产需要适量使用     |                                                 |
|           | 乳酸<br>(01.102)   | 各类食品                     | 按生产需要适量使用     |                                                 |
|           | 酒石酸<br>(01.103)  | 各类食品                     | 按生产需要适量使用     |                                                 |
|           | 苹果酸<br>(01.104)  | 各类食品                     | 按生产需要适量使用     |                                                 |
|           | 偏酒石酸<br>(01.105) | 葡萄罐头                     | 按生产需要适量使用     |                                                 |
|           | 磷酸<br>(01.106)   | 复合调味料、罐头、可乐型<br>饮料、干酪、果冻 | 按生产需要适量使用     | 注:复合调味料<br>——用两种或<br>两种以上的调<br>味品复制而成<br>的方便调味料 |

表 1 (续)

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

表 1 (续)

| 类别   | 食品添加剂名称<br>(代码)                 | 使用范围                                        | 最大使用量<br>g/kg               | 备 注                                                                                                             |  |
|------|---------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 消泡剂  | 乳化硅油<br>(03.001)                | 发酵工艺用                                       | 0.2                         |                                                                                                                 |  |
|      | 高碳醇脂肪酸酯复合物<br>DSA-5<br>(03.002) | 酿造工艺用<br>豆制品工艺用<br>制糖工艺用、发酵工艺用              | 1.0<br>1.6<br>3.0           |                                                                                                                 |  |
|      | 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚(PPE)<br>(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)<br>(03.004)    |                                             |                             |                                                                                                                 |  |
|      | 聚氧丙烯甘油醚<br>(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<br>(03.006)         |                                             |                             |                                                                                                                 |  |
| 抗氧化剂 | 丁基羟基茴香醚(BHA)<br>(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)<br>(04.002)        |                                             |                             |                                                                                                                 |  |
|      | 没食子酸丙酯(PG)<br>(04.003)          |                                             | 0.1                         |                                                                                                                 |  |
|      | D-异抗坏血酸钠<br>(04.004)            | 啤酒<br>葡萄酒、果蔬汁饮料类<br>肉制品<br>果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼 | 0.04<br>0.15<br>0.50<br>1.0 | 以抗坏血酸计                                                                                                          |  |
|      | 茶多酚(维多酚)<br>(04.005)            | 含油脂酱料<br>油炸食品、方便面<br>肉制品、鱼制品<br>油脂、火腿、糕点及其馅 | 0.1<br>0.2<br>0.3<br>0.4    | 以油脂中儿茶素计                                                                                                        |  |
|      | 植酸(肌醇六磷酸)、植酸钠<br>(04.006)       | 对虾保鲜                                        | 按生产需要适量使用                   | 残留量:<br>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)<br>(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<br>(代码)         | 使用范围                                         | 最大使用量<br>g/kg              | 备 注                                                                                                                              |
|------|-------------------------|----------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 抗氧化剂 | 甘草抗氧物<br>(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<br>(以甘草酸计)             |                                                                                                                                  |
|      | 抗坏血酸钙<br>(04.009)       | 酥类糕点、方便面汤料、肉制品                               | 0.2<br>1.0<br>(以油脂中抗坏血酸计)  |                                                                                                                                  |
|      | 磷脂<br>(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<br>(04.011)    | 含油脂食品、方便面、食用油脂、氢化植物油<br>婴儿配方食品               | 0.2<br>0.01<br>(以油脂中抗坏血酸计) |                                                                                                                                  |
|      | 硫代二丙酸二月桂酯<br>(04.012)   | 食用油脂、果蔬保鲜、含油脂食品                              | 0.2                        |                                                                                                                                  |
|      | 4-己基间苯二酚<br>(04.013)    | 防止虾类褐变                                       | 按生产需要适量使用                  | 残留量:<br>≤1 mg/kg                                                                                                                 |
|      | 抗坏血酸(维生素 C)<br>(04.014) | 啤酒<br>发酵面制品                                  | 0.04<br>0.2                |                                                                                                                                  |
| 漂白剂  | 二氧化硫<br>(05.001)        | 葡萄酒、果酒                                       | 0.25                       | 二氧化硫残留量不得超过<br>0.05 g/kg                                                                                                         |
|      | 焦亚硫酸钾<br>(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<br>0.05 g/kg;饼干、食糖、粉丝及其他品种不得超过<br>0.1 g/kg<br>液体葡萄糖不得超过<br>0.2 g/kg<br>蜜饯、葡萄、黑加仑浓缩汁残留量<br>≤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、蘑菇及蘑菇罐头       | 0.45                       |                                                                                                                                  |
|      | 焦亚硫酸钠<br>(05.003)       | 同上                                           |                            |                                                                                                                                  |
|      | 亚硫酸钠<br>(05.004)        | 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                       |                                                                                                                                  |
|      |                         | 蜜饯                                           | 2.0                        |                                                                                                                                  |
|      | 低亚硫酸钠(保险粉)<br>(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 | 0.40<br>0.45               | 薯类淀粉残留量<br>≤0.03 g/kg                                                                                                            |
|      |                         |                                              |                            |                                                                                                                                  |
|      | 亚硫酸氢钠<br>(05.006)       | 薯类淀粉                                         | 0.20                       |                                                                                                                                  |
|      | 硫磺<br>(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<br>(代码)           | 使用范围                                                | 最大使用量<br>g/kg | 备 注                                                                                            |
|------------|---------------------------|-----------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 膨松剂        | 碳酸氢钠(钾)<br>(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<br>有关规定执行                                                                               |
|            | 碳酸氢铵<br>(06.002)          |                                                     |               |                                                                                                |
|            | 轻质碳酸钙(碳酸钙)<br>(06.003)    |                                                     |               |                                                                                                |
|            |                           | 面粉改良剂                                               | 0.03(面粉中)     |                                                                                                |
|            | 硫酸铝钾(钾明矾)<br>(06.004)     | 油炸食品、水产品、豆制品、<br>发酵粉、威化饼干、膨化食<br>品、虾片               | 按生产需要适量使用     | 铝的残留量：<br>≤ 100 mg/kg<br>(干样品，以 Al<br>计)                                                       |
|            | 硫酸铝铵(铵明矾)<br>(06.005)     |                                                     |               |                                                                                                |
|            | 磷酸氢钙<br>(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<br>(06.007)         | 发酵粉                                                 | 250           |                                                                                                |
| 胶姆糖<br>基础剂 | 聚乙酸乙烯酯<br>(07.001)        | 胶姆糖、乳化香精                                            | 60.0          |                                                                                                |
|            | 丁苯橡胶<br>(07.002)          | 胶姆糖                                                 | 按生产需要适量使用     |                                                                                                |
| 着色剂        | 苋菜红<br>苋菜红铝色淀<br>(08.001) | 果汁(味)饮料类、碳酸饮<br>料、配制酒、糖果、糕点上彩<br>装、青梅、山楂制品、渍制小<br>菜 | 0.05          | 同一色泽的色<br>素如混合使用<br>时,其用量不得<br>超过单一色素<br>允许量<br>固体饮料及高<br>糖果汁或果味<br>饮料色素加入<br>量按该产品的<br>稀释倍数加入 |
|            | 胭脂红<br>胭脂红铝色淀<br>(08.002) | 红绿丝、染色樱桃罐头(系<br>装饰用)                                | 0.10          |                                                                                                |
|            |                           | 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<br>赤藓红铝色淀<br>(08.003) | 调味酱                                                 | 0.05          |                                                                                                |
|            |                           | 果汁(味)饮料类、碳酸饮<br>料、配制酒、糖果、糕点上彩<br>装、青梅               | 0.05          |                                                                                                |
|            | 新红<br>新红铝色淀<br>(08.004)   | 红绿丝、染色樱桃罐头(系<br>装饰用)                                | 0.10          |                                                                                                |

表 1 (续)

| 类别  | 食品添加剂名称<br>(代码)           | 使用范围                                                                      | 最大使用量<br>g/kg            | 备 注                                                            |
|-----|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 着色剂 | 柠檬黄<br>柠檬黄铝色淀<br>(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<br>冰淇淋<br>植物蛋白饮料、乳酸菌饮料 | 0.1<br><br>0.02<br>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<br>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 |
|     | 日落黄<br>日落黄铝色淀<br>(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<br>糖果包衣、红绿丝<br>冰淇淋 | 0.10<br><br>0.20<br>0.09 |                                                                |
|     | 亮蓝<br>亮蓝铝色淀<br>(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<br>红绿丝               | 0.025<br><br>0.10        |                                                                |
|     | 靛蓝<br>靛蓝铝色淀<br>(08.008)   | 渍制小菜<br>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<br>红绿丝                 | 0.01<br>0.10<br>0.20     |                                                                |
|     | 叶绿素铜钠盐<br>(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<br>(08.010)        | 各类食品                                                                      | 按生产需要适量使用                |                                                                |
|     | 二氧化钛<br>(08.011)          | 糖果包衣<br>凉果                                                                | 2.0<br>10                |                                                                |
|     | 诱惑红<br>(08.012)           | 糖果包衣<br>冰淇淋<br>炸鸡调料                                                       | 0.085<br>0.07<br>0.04    |                                                                |
|     | 甜菜红<br>(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<br>(代码)        | 使用范围                                              | 最大使用量<br>g/kg         | 备 注                                                            |  |
|-----|------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------|--|
| 着色剂 | 姜黄<br>(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<br>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<br>0.01 g/kg |                                                                |  |
|     | 红花黄<br>(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)<br>(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<br>(08.105)        | 果汁(味)饮料类、冰淇淋                                      | 按生产需要适量使用             |                                                                |  |
|     | 辣椒红<br>(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<br>(08.107)        |                                                   |                       |                                                                |  |
|     | 焦糖色(不加氨生产)<br>(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)<br>(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)<br>(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<br>(08.111)        | 冰淇淋、糖果、配制酒                                        | 按生产需要适量使用             |                                                                |  |
|     | 栀子黄<br>(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<br>(08.113)      | 果汁(味)饮料类、糖果、糕点上彩装                                 | 0.3                   |                                                                |  |