



各国食品添加剂

天津进出口商品检验局编译

下册

天津科学技术出版社

各国食品添加剂

下 册

天津进出口商品检验局 编译

天津科学技术出版社

责任编辑：马 洪

各国食品添加剂

天津进出口商品检验局 编译

*

天津科学技术出版社出版、发行

天津市赤峰道130号

天津第二医学院印刷厂印刷

*

开本787×1092毫米 1/32 印张28.875 插页1 字数617 000

1989年7月第1版

1989年7月第1次印刷

印数：1—5 000

ISBN 7-5308-0213-5/R.76 定价：(上、下册)10.05元(X)

美

国

美国食品添加剂

Code of Federal Regulation

APRIL 1, 1981

(一) 着色剂

1、免验的食用着色剂

名 称	使 用 标 准	标 示
1、胭脂树橙提取物	食品中一般按GMP使用	
2、干甜菜(粉末甜菜)	食品中一般按GMP使用	
3、群 青	用于动物饲料所用的食盐 中0.5% (重量) 以下	
4、斑 蚕 黄	用于固体, 半固体, 液体 食品中, 用量为3PPM以下	

名 称	使 用 标 准	标 示
5、焦 糖	食品中一般按GMP使用	
6、 β -阿朴- δ - 一胡萝卜素	用于固体, 半固体食品 中, 用量为15PPm以下, 液体 食品也为15PPm以下	
7、 β -胡萝卜素	食品中一般按GMP使用	
8、胭脂红提取 物, 胭脂红	同 上	
9、培烤后的部分 脱脂棉籽粉	同 上	
10、葡萄糖酸铁	用于成熟嫩桃果的着色 按GMP使用	
11、葡萄皮提取物	用于无碳酸饮料、碳酸饮料、 果汁类, 饮料香基, 酒精饮料	标示“葡萄皮提取物” 或“葡萄花青素”

12、合成氧化铁	用于狗和猫的食品最终制	
13、果 汁	品用量0.25%以下 食品中一般按GMP使用	
14、蔬菜汁	同 上	
15、干燥海藻粉末	添加于饲料中，为了增加 鸡皮和蛋的黄色。与叶黄素和 类胡萝卜素类并用，可增强效 果	
16、万寿菊属 (<i>A2-tecmarigold</i>) 非洲万寿菊的粉末和提 取物	添加于饲料中，为了增加 鸡皮和蛋的黄色，与叶黄素和 类胡萝卜素类并用，可增强效 果	
17、玉米胚油	同 上	
18、类胡萝卜素油	食品中一般按GMP使用	
19、辣椒(粉)	同 上	
20、辣椒油	同 上	
21、维生素B2	同 上	

22、藏红花	食品中一般按GMP使用
23、氧化钛	用于一般食品的着色，用量为食品的1%（重量）以下
24、姜黄	
25、姜黄，油树脂	按GMP使用于一般食品的着色，（用作提取溶剂的变性乙醇和十六（烷）醇的残留量为0）

2、食品中允许使用的合成着色剂

名 称	使 用 标 准	标 示
亮蓝FCF，C、I、NO、42090	按GMP使用于食品（包括疗养品中）	以着色为目的而使用的着色剂及标示如下： 1) 单独使用着色剂时要标示着色剂名称和其它混合使用时，标示所含各着色剂名称

<p>棕色B</p>	<p>德国式烟肠和腊肠的肠衣表支着色用，最终制品用量为150PPm以下</p>	<p>2) 使用着色剂要标示“for food use only” 3) 规定使用标准量时，单独使用或混合使用都用重量/容量或重量%标示</p>
<p>赤藓红， C、I、NO45430</p>	<p>按GMP使用于食品中（包括疗养食品）</p>	
<p>FD & CRed 40 (包括色淀)</p> <p>6-羟基-5-[[2-[[氧甲基-5-甲基-4-硫苯基]磺基]-2-萘磺酸二钠盐</p>	<p>同 上</p>	

日落黄FCF C 1, No. 15985	同 上	
橘红No. 2	限于橘子表皮着色, 全果 (重量) 在 2 PPM 以下	同上, 并在着色剂包装 上标示“只能用于橘子表 皮的着色”

3、用作食品印记的混合着色剂的稀释剂
 (用于片糕、口香糖、点心的印记墨水)

名 称	定义与规格	限 制
变性酒精 正丁醇	按照26CFR4版	不能有残留 同 上
十六(烷)醇 环己烷	按照N. F. X14版	同 上 同 上
乙基纤维素		同 上

乙二醇一乙醚		同	上
异丁醇		同	上
一油酸聚氧化乙烯， 山梨糖醇酐酯（聚山梨 酸脂80）			
聚醋酸乙烯酯聚乙烯 吡咯烷酮	分子量2,000以下		
松香和松香衍生物			
精制片胶	符合食品规格品		

4、水果和蔬菜的印记用墨水

名 称	定义与规格	限 制
丙酮	N、F、X1第4版	不能有残留
变性酒精	26CFR4版	同 上
二苯乙醇酮	USCX, V14版	
马尼拉树脂		
醋酸乙脂	N、F、X1	不能有残留

乙基纤维素		
氯代甲烷		不能有残留
聚乙烯吡咯烷酮		
松香和松香衍生物		
氧化硅		墨水固体部分的 2% 以下
萜烯树脂 (天然)		
萜烯树脂 (合成)	α 和 β - 松油萜的聚合物	

5、蛋壳着色用混合着色剂的稀释剂

名 称	定义与规格	限 制
聚乙烯吡咯烷酮		加入片剂食品中或用于复膜剂，最终食品用量 0.1% 以下

6、免验食品用混合着色剂的稀释剂

名 称	定义与规格	限 制
蓖麻油	U、S、P 16版	最终食品用量500PPm 以下
磺基琥珀酸钠二辛酯	FCC (Food Chemical Codex)	最终食品用量9PPm 以下

(二) 防腐剂

- (1) BHA
- (2) BHT
- (3) 乙二胺四醋酸二钠钙
- (4) 乙二胺四醋酸二钠
- (5) 脱氧醋酸钠
- (6) 乙氧喹啉
- (7) 庚基羟基苯酚
- (8) TBHQ (特丁基对苯二酚)
- (9) THBP (2, 4, 5-三羟基苯丁酮)
- (10) 硝酸钠
- (11) 亚硝酸钠
- (12) 硝酸钾
- (13) 氯化钙
- (14) 4羟甲基2, 6二叔丁基(苯)酚

1、单独使用BHA或与BHT混合使用标准

食 品 名 称	最大使用标准量 (PPm) (单独 使用BHA或与BHT并用的合计量)
干 土 豆 片	50
干酵母(精)	1,000
用于粉制做的饮料和餐后食品	2
早餐用干食品	50
干糖衣水果	32
饮料和餐后食品用干粉	90
黄油用的乳化稳定剂	200
土 豆 片	50
粒状土豆	10
甘 薯 片	50

单独使用BHT或BHA并用的使用标准

食 品 名 称	最大使用标准量 (PPm) (单独使用BHT或与BHA并用的合计量)
干土豆片	50
早餐用干食品	50
黄油用的乳化稳定剂	200
土豆片	50
粒状土豆	10
甘薯片	50

标示: 标明BHA或BHT的名称以及混合使用时各自的%量

2、乙二胺四醋酸二钠钙单独使用时

食 品 名 称	使用标准量 (PPm)	使用目的
腌渍卷心菜	200	保持色泽芳香 及组织结构
碳酸饮料罐头	33	保持 促进芳香
白土豆	110	保持, 促进色泽
煮熟文蛤	340	保持, 促进色泽

熟蟹肉	275	延缓磷酸镁铵结晶的生成和保持促进色泽
腌黄瓜	220	保持色、芳香、组织稳定
蒸馏酒精饮料	25	色泽、芳香和促使制品澄清
规格外的调味汁	75	防腐用
干菜豆（罐头）	310	促进色泽
在煮鸡蛋的蛋白内	200	防腐用
灌上蛋黄的筒形制品		
发酵饮料	25	防止喷出剂
法式色拉调味汁	75	防腐用
蛋黄酱	75	
蘑菇（煮熟的罐头）	200	保持、促进色泽
人造黄油	75	防腐用
大馅饼的填充物	100	保持、促进色泽

土豆色拉	100	防腐用
美国产加工扁豆	800	保持、促进色泽
色拉调味汁	75	防腐用
面包涂抹(果)酱	100	
辣酱油	75	
小虾罐头	250	延缓磷酸镁铵结晶的生成
用溶剂提取的香精	60	保持、促进色泽和芳香
加入人工着色，加工的柠檬 香料或柑橘香料的涂抹食品	100	保持、促进色泽

3、乙二胺四醋酸二钠钙与乙二胺四醋酸二钠混合使用时

食品名称	使用标准 (PPm)	使用目的
调味汁(规格以外的)	75	防腐用
法式色拉调味汁	75	同上
蛋黄酱	75	同上
色拉调味汁	75	同上
抹果酱夹心面包	100	同上