



各国食品添加剂

天津进出口商品检验局编译

上册

天津科学技术出版社

各国食品添加剂

上册

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)

前 言

当今世界各国的交往日益繁盛，国际贸易迅速发展，各国进出口货物量迅猛增加。在国际贸易范围内，食品进出口占相当大的比重。随着我国生产的日益发展，人民对食品的要求也逐渐提高，除色、香、味、营养成分等基本要求外，还要求食品符合有关食品卫生的规定。然而食品添加剂在食品加工中起很重要的作用。按照“Codex Alimentarius 14ed (1983) Joint FAO/WHO Food Standards Programme”的定义，应把食品添加剂规定为这样的物质，即“无论其有无营养价值，也不是正常食品中应有的成分，它加入食物中的目的是技术上的需要，包括制造、生产工艺、包装、运输、保存食品或达到预期的效果（直接或间接的）；食品添加剂和它的副产物变成食物的成分可影响食物的特性，但食品添加剂不包括污染物或为了改进营养而加入至食物中的物质”。

FAO/WHO 食品法典委员会所属食品添加剂法典委员会 (CCFA) 于1983年至1985年第16、17、18届年会上陆续公布的食品添加剂允许使用、暂时允许使用和禁止使用的清单 (A、B、C表)，对当前世界各国使用食品添加剂有重要的参考作用。但是各国的食品法和食品卫生法不同，食品的卫生标准不同，在食品加工时，对起重要作用的添加剂要求和允许使用的品种以及标准等也各不相同；因此在国际贸易中经常发生纠葛，甚至利用非关税壁垒制造贸易障碍。为此在发展食品生产和扩大食品进出口贸易时，必需了解各国的食品法规和各国对食品添加剂的使用限量和要求。本书共收集了中国（包括台湾

省、香港)、日本、南朝鲜、新加坡、欧洲共同体、法国、联邦德国、意大利、英国、瑞士、埃及、海湾国家(阿布扎比、巴林、迪拜、阿曼、卡塔尔)、伊朗、伊拉克、以色列、约旦、科威特、黎巴嫩、利比亚、沙特阿拉伯、叙利亚、也门、美国、加拿大、墨西哥、新西兰和澳大利亚等三十多个国家和地区对食品添加剂的使用规定。了解这些情况对发展食品生产有以下几点作用。

1、可以根据各国不同要求生产适合各国要求的食品、扩大出口。

2、了解各国食品中使用的添加剂,可以衡量进口食品是否符合我国食品卫生法,也可以避免不适合我国需要的食品进口。

3、我国食品工业与国外相比仍有一定差距,其差距表现除技术设备等落后外,添加剂在食品上的应用也是很不够的。如能参考国外允许使用的食品添加剂品种和用量,对提高我国食品质量将有一定促进作用。

4、我国目前生产食品添加剂的品种和数量都不能满足食品发展的需要,充分了解国外使用添加剂的品种对大力发展我国食品添加剂制造行业本身的生产是有帮助的。

收集世界各国食品中使用食品添加剂的限量是十分复杂的工作,本书包括的国别尚不全面,也难免有欠妥之处。但如能对食品进出口工作,食品添加剂的研究、制造、销售、贸易等方面发挥一些作用,这也是编者的希望。

参加本书编译工作的有:赵洪根、冯鹤田、柳伟英、邵先增、田克智、董雅娟、黄金婷、齐素英、杨桂兰、王兰霜、陈

春芝等同志。俞润民高级工程师进行审稿。还得到张福昌，王树清两位同志的帮助，在此谨表感谢。

编者

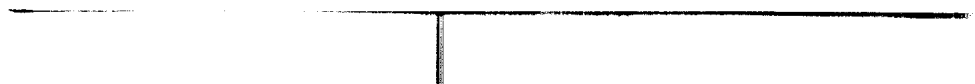
一九八九年四月

目 录

中国	(1)
附：台湾	(17)
香港	(55)
日本	(59)
南朝鲜	(103)
新加坡	(129)
欧洲共同体	(163)
法国	(175)
联邦德国	(195)
意大利	(279)
英国	(305)
瑞士	(343)
埃及	(419)
海湾国家	(427)
伊朗	(431)
伊拉克	(437)
以色列	(441)
约旦	(467)
科威特	(475)
黎巴嫩	(487)
利比亚	(491)
沙特阿拉伯	(495)

叙利亚.....	(509)
也门.....	(513)
美国.....	(521)
加拿大.....	(701)
墨西哥.....	(771)
巴西.....	(779)
新西兰.....	(811)
澳大利亚.....	(829)
附录.....	(875)
主要参考文献.....	(912)

中 国



中华人民共和国国家标准

食品添加剂使用卫生标准

GB2760—81

代替GBn50—77

1982年6月1日实施

1、防腐剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 g/kg	备 注
苯甲酸 苯甲酸钠	酱油、醋、果汁类、果酱类、 果子露、罐头	1	浓缩果汁不得超过 2g/kg。
	葡萄酒、果子酒	0.8	苯甲酸和苯甲酸钠同时 使用时，以苯甲酸计不 得超过最大使用量
	汽酒、汽水	0.2	
	果子汽水	0.4	
	低盐酱菜、面酱类 蜜饯类、山楂糕、果味露	0.5	

山梨酸 山梨酸钾	酱油、醋、果酱类	1	浓缩果汁不得超过 2g/kg。 山梨酸及山梨酸钾同时 使用时，以山梨酸计， 不得超过最大使用量
	低盐酱菜、面酱类、 蜜饯类、山楂糕、 果味露、罐头	0.5	
	果汁类、果子露、 葡萄酒、果酒	0.6	
	汽酒、汽水	0.2	
二氧化硫	葡萄酒	0.25	二氧化硫残留量不得超 过0.05g/kg

2、抗氧化剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 g/kg	备 注
(1) BHA	油脂、油炸食品、干鱼制 品、饼干、速煮面、速煮 米、干制食品、罐头	0.2	抗氧化剂(1)与(2)混合 使用时，总量不得超过 0.2g/kg；抗氧化剂 (1)、(2)、(3)混合使

(2) BHT		0.2	用时, (1)(2)总量不得 超过0.1g/kg, (3)不得 超过0.05g/kg 最大用量以脂肪计
(3) 没食子 酸丙脂		0.1	

3、发色剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 g/kg	备 注
硝酸钠	肉类制品	0.5	残留量以亚硝酸钠计, 肉类罐头不得超过 0.05g/kg, 肉类制品不 得超过0.03g/kg
亚硝酸钠	肉类制品、肉类罐头	0.15	

4、漂白剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 g/kg	备 注
亚硫酸钠	蜜饯类、饼干、罐头、葡萄糖	0.6	残留量以二氧化

低亚硫酸钠(即保险粉)	食糖、冰糖、饴糖	0.4	硫计, 饼干、食糖、粉丝、罐头不得超过 0.05g/kg, 其它品种不得超过0.1g/kg
焦亚硫酸钠或亚硫酸钠	糖果、液体葡萄糖	0.45	
硫磺	蜜饯类、干果、干菜、粉丝、食糖	只限于熏蒸	

5、酸味剂

名称	使用范围	最大用量 g/kg	备注
柠檬酸、乳酸、酒石酸、苹果酸	果酱类、饮料、罐头、糖果	正常生产需要	
偏酒石酸	罐头		
醋酸、磷酸	调味料、罐头		

6、凝固剂

名 称	使 用 范 围	最大用量	备 注
硫酸钙(石膏)、氯化钙	罐头、豆制品	正常生产需要	
盐卤	豆制品		

7、疏松剂

名 称	使 用 范 围	最大用量	备 注
碳酸氢钠 碳酸氢铵	饼干、糕点	正常生产需要	
轻质碳酸钙	配制发酵粉、罐头		
钾明矾 铵明矾	油炸食品、水产品、豆制品、发酵粉		
磷酸氢钙	饼干、代乳品		

8、增稠剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 (g/kg)	备 注
琼 胶	果酱类、冷饮、罐头、糖果	正常生产需要	
食用明胶	冷饮食品、罐头、糖果		
CMC	速煮面、罐头、冰淇淋	5	
海藻酸钠	罐头、冰淇淋	1.5	
果 胶	罐头、果酱、糖果、果汁、冰淇淋、巧克力	正常生产需要	

9、消泡剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 (g/kg)	备 注
乳化硅油	味精发酵	0.2	

10、甜味剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 (g/kg)	备 注
糖精钠	酱菜类、调味酱汁、浓缩果汁、蜜饯类、配制酒、冷饮类、糕点、饼干、面包	0.15	浓缩果汁按浓缩倍数80%加入
	盐汽水	0.08	
甘 草	罐头、调味汁、糖果、饼干	正常生产需要	

11、着色剂

名 称	使 用 范 围	最大用量 (g/kg)	备 注
苋菜红	果味水，果味粉、 果子露、汽水、 配制酒、糖果、	0.05	人工合成色素混合使用时，应根据最大使用量按比例折算。
胭脂红		0.1	
柠檬黄		0.1	