


# GB 2760—2011 《食品添加剂使用标准》 使用指南

• 吉鹤立 编著 •



 中国质检出版社

■ 策划编辑：李保忠 ■ 责任编辑：郭东方 ■ 封面设计：弓禾碧工作室

GB 2760—2011  
《食品添加剂使用标准》  
使用指南

ISBN 978-7-5026-3508-4



9 787502 635084 >

定价：28.00 元



**GB 2760—2011**  
**《食品添加剂使用标准》**  
**使用指南**

吉鹤立 编著

**中国质检出版社**

**北京**

## 图书在版编目 (CIP) 数据

GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》使用指南/吉鹤立编著. —北京: 中国质检出版社, 2011. 10

ISBN 978-7-5026-3508-4

I. ①G… II. ①吉… III. ①食品添加剂-食品标准-中国-指南  
IV. ①TS202.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 202481 号

## 内 容 提 要

本书是为更方便快捷地学习和使用 GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》而编写的。编著者吉鹤立, 系上海市食品添加剂行业协会代秘书长、协会专家委员会常务副主任, 长期从事食品添加剂的研究和培训工作。

本书在 GB 2760—2011《食品添加剂使用标准》结构和内容的基础之上, 将食品添加剂按功能类别归为 23 类, 并给出了书中食品添加剂与 GB 2760—2011 中食品添加剂的页码索引, 同时列出了 GB 14880《营养强化剂使用标准》(征求意见稿), 便于读者参考使用。

本书适用于食品生产企业、食品添加剂生产企业及相关食品管理和科研部门人员配合 GB 2760—2011 使用。

中国质检出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)

北京市西城区复外三里河北街 16 号 (100045)

网址: [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话: (010) 64275360 68523946

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 787×1092 1/16 印张 10 字数 142 千字

2011 年 10 月第 1 版 2011 年 10 月第 1 次印刷

\*

定价: 28.00 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) 68510107

# 前 言

2011年4月20日中华人民共和国卫生部发布了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011),并于2011年6月20日实施。GB 2760—2011是食品安全标准中重要基础标准,对指导食品添加剂的正确使用、保障食品安全、促进食品贸易发挥着巨大作用。

《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)相比《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007),有以下一些变化:

1. 标准名称由“食品添加剂使用卫生标准”改成“食品添加剂使用标准”,明确为食品安全国家标准;

2. 原《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007)中“表 A.2 食品中允许使用的添加剂及使用量”被删除;

3. 原《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760—2007)中“表 C.1 食品工业用加工助剂”、“表 C.2 食品用酶制剂及其来源”,在《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)中改为“表 C.1 可在各类食品加工过程中使用的加工助剂”、“表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂”、“表 C.3 食品用酶制剂”,同时增加了食品工业用加工助剂的使用原则;

4. 《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)中香料分类由原来的天然香料、天然等同香料、合成香料调整为天然香料和合成香料两类,增加了食品用香精、香料的使用原则,并列出不许使用香精香料食品的名称;

5. 《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)中,删除了某些食品添加剂、调整了某些食品添加剂的使用范围和剂量、调整了一些食品分类等。

《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)附录中包括了表 A.1、

表 A. 2、表 A. 3 等各种附表，便于读者按照添加剂的名称进行查找，但是若查找某一类功能的添加剂或者要查找某种食品需要使用那些食品添加剂就比较困难。

为了使用者更方便快捷地使用 GB 2760—2011，便于各相关部门、企业开展 GB 2760—2011 的培训工作，本人在认真研究 GB 2760—2011 结构和内容的基础之上，结合自己多年从事食品添加剂研究和培训的经验，提出本书的编写思路：

(1) 给出 GB 2760—2011 表 A. 1 的页码索引。将“表 A. 1”中添加剂品种名称抽出，还是按原拼音字母顺序排列，在其后注出页数，方便查找；

(2) 将食品添加剂按功能特性归入 23 类别中，每一类别中的食品添加剂再分别给出使用范围和使用剂量，因此使用本书查找某个功能类别的食品添加剂及某类食品使用那些食品添加剂就方便得多了。同时，建立了本书中食品添加剂与 GB 2760—2011 中食品添加剂的页码索引，便于读者查找。

(3) 列出了 GB 14880《食品营养强化剂使用标准》(征求意见稿)的部分内容，方便使用者参考。

本书适合食品生产企业、食品添加剂生产企业相关人员及相关食品管理和科研部门人员配合《食品添加剂使用标准》(GB 2760—2011)使用。限于编者水平，本指南的不足与疏漏在所难免，如果读者发现本指南与标准有偏差，皆以 GB 2760—2011 为准。

编著者

2011 年 9 月

## 使用说明

- 一、本书是配合《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）的使用而编写；
- 二、使用本书，首先要明确食品添加剂的定义、使用原则、使用规定；
- 三、食品生产中，若认为确有必要使用食品添加剂，首先确定是哪些功能类别的，再确定具体的食品添加剂种类，本书从这个角度提供了方便；
- 四、要查阅某种添加剂的使用范围和使用剂量，本书列出两种查阅方法：
  1. 按食品添加剂的名称查找。GB 2760—2011 中“表 A.1”添加剂是按照拼音字母顺序排列的。本书提供了按照拼音字母顺序排列添加剂名称的目录，在其后标有页数。若查找某种添加剂，可先查本书目录，再在 GB 2760—2011 中查找；
  2. 按食品添加剂所属的类别查找。某种添加剂，知其功能，可从本书“五、各功能类别中食品添加剂所在页数”中查到，在 GB 2760—2011 查找，也可在本书下一章节中查找；
- 五、本书列出各功能类别中食品添加剂的品种，极大地方便查阅者了解和选择《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）每一功能类别的各种食品添加剂；
- 六、“各功能类别中食品添加剂所在页数”中，有左中右三个页码，左边为 GB 2760—2011 电子版本的，中间为 GB 2760—2011 印刷版本的，右边为本书的。它们都可找到添加剂的使用范围和使用剂量；
- 七、“各功能类别食品添加剂在食品中使用范围和剂量”一章中，按功能类别列出的食品添加剂，列出了在食品中使用范围和使用剂量。使用剂量按 g/kg 计；



- 八、本书列出“表 F.1”食品分类，在食品分类中查找某食品的分类地位，可更方便地查阅各食品添加剂使用要求；
- 九、在《食品添加剂使用标准》（GB 2760—2011）“表 A.2”中食品添加剂是按照生产需要使用，但“表 A.3”对“表 A.2”食品添加剂使用的某些食品品种进行了限制；
- 十、在“表 A.3”中，有些食品品种使用“表 A.2”的食品添加剂是限量使用的，如何限量，查“表 A.1”中的具体规定。

# 目 录

一、食品添加剂定义	1
二、食品添加剂的使用原则	1
三、食品添加剂的使用规定	1
四、表 A. 1 <sup>①</sup> 按拼音字母排列的食品添加剂所在页数	3
五、各功能类别中食品添加剂所在页数	8
E. 1 酸度调节剂	8
E. 2 抗结剂	9
E. 3 消泡剂	9
E. 4 抗氧化剂	10
E. 5 漂白剂	10
E. 6 膨松剂	11
E. 7 胶基糖果中基础剂物质	11
E. 8 着色剂	11
E. 9 护色剂	13
E. 10 乳化剂	13
E. 11 酶制剂	15
E. 12 增味剂	15
E. 13 面粉处理剂	16
E. 14 被膜剂	16
E. 15 水分保持剂	16
E. 16 营养强化剂	17
E. 17 防腐剂	17
E. 18 稳定剂和凝固剂	18
E. 19 甜味剂	18

<sup>①</sup> 为 GB 2760—2011 中的表号。

---

E. 20 增稠剂	19
E. 21 食品用香料	21
E. 22 食品工业用加工助剂 1	21
E. 22 食品工业用加工助剂 2	21
E. 23 其他	22
六、各功能类别食品添加剂在食品中使用范围和剂量	23
E. 1 酸度调节剂	23
E. 2 抗结剂	26
E. 3 消泡剂	27
E. 4 抗氧化剂	28
E. 5 漂白剂	34
E. 6 膨松剂	35
E. 7 胶基糖果中基础剂物质	36
E. 8 着色剂	38
E. 9 护色剂	64
E. 10 乳化剂	65
E. 11 酶制剂	74
E. 12 增味剂	76
E. 13 面粉处理剂	77
E. 14 被膜剂	78
E. 15 水分保持剂	80
E. 16 营养强化剂	82
E. 17 防腐剂	82
E. 18 稳定剂和凝固剂	88
E. 19 甜味剂	91
E. 20 增稠剂	96
E. 21 食品用香料	105
E. 22 食品工业用加工助剂 1	105
E. 22 食品工业用加工助剂 2	106
E. 23 其他	112

七、GB 14880《营养强化剂使用标准》(征求意见稿) 选编	114
附录 A 食品营养强化剂使用规定	114
附录 B 允许使用的营养强化剂化合物来源名单	123
附录 C 可用于特殊膳食用食品的营养强化剂化合物来源名单	128
八、表 A. 3 <sup>②</sup> 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单	133
九、表 B. 1 <sup>③</sup> 不得添加食用香料、香精的食品名单	135
十、表 F. 1 <sup>④</sup> 食品分类	137
01.0 乳及乳制品 (13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)	137
02.0 脂肪, 油和乳化脂肪制品	138
03.0 冷冻饮品	138
04.0 水果、蔬菜 (包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等	139
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	142
06.0 粮食和粮食制品, 包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等 (不包括 07.0 类焙烤制品)	142
07.0 焙烤食品	143
08.0 肉及肉制品	144
09.0 水产及其制品 (包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)	145
10.0 蛋及蛋制品	145
11.0 甜味料, 包括蜂蜜	146
12.0 调味品	146
13.0 特殊膳食用食品	148
14.0 饮料类	148
15.0 酒类	149
16.0 其他类 (第 01.0 ~ 15.0 类除外)	150

②③④ 为 GB 2760—2011 中的表号。

## 一、食品添加剂定义

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

## 二、食品添加剂的使用原则

1. 食品添加剂使用时应符合以下基本要求：

不应对人体产生任何健康危害；

不应掩盖食品腐败变质；

不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂；

不应降低食品本身的营养价值；

在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

2. 在下列情况下可使用食品添加剂：

保持或提高食品本身的营养价值；

作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；

提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；

便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

## 三、食品添加剂的使用规定

1. 各种食品添加剂都有允许使用范围以及最大使用量或残留量；

2. 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过“1”；

3. “表 A. 2<sup>①</sup>”规定了可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂，“表 A. 3”规定了“表 A. 2”所例外的食品类别；

4. “表 A. 3”食品类别使用添加剂时应符合“表 A. 1”，不得使用“表 A. 1”规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂；

5. “表 A. 1”、“表 A. 2”不包括食品用香料、胶基糖果中基础剂物质和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂；

6. 食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质，也不包括增味剂；

7. 表 B. 1 中所列食品没有加香的必要，不得添加食品用香料、香精。法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外；

8. 食品工业用加工助剂的使用原则：加工助剂应在食品生产加工过程中使用，使用时应具有工艺必要性，在达到预期前提下应尽可能降低使用量；加工助剂一般应在制成最终成品之前除去，无法完全除去的，应尽可能降低其残留量，其残留量不应对健康产生危害，不应在最终食品中发挥功能作用；加工助剂应该符合相应的质量规格要求；

9. 每种食品添加剂在食品中可具有一种或多种功能。食品添加剂功能类别中将每个食品添加剂的主要功能列在首位，在“表 A. 1”排出。本指南按“表 A. 1”列出的主要功能列出各食品添加剂使用范围，但有重要第二功能的，也在另一功能类别中排出；

10. “表 F. 1”食品分类系统是按 CAC 的框架建立的，其中亚类、小类为适合我国国情，在《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760—2007）基础上小做调整。

---

<sup>①</sup> GB 2760—2011 中的表号，下同。

## 四、表 A.1 按拼音字母排列的 食品添加剂所在页数

(左边页码为 GB 2760—2011 中电子版、右边页码为 GB 2760—2011  
中印刷版)

A	4	4	刺云实胶	9	9
氨基乙酸 (甘氨酸)	4	4	D	9	10
铵磷脂	4	4	醋酸酯淀粉	9	10
B	4	4	单、双甘油脂肪酸酯	10	10
巴西棕榈蜡	4	4	单辛酸甘油酯	10	10
白油	4	4	淀粉磷酸酯钠	10	11
L-半胱氨酸盐酸盐	5	4	靛蓝及其铝色淀	11	11
苯甲酸及其钠盐	5	5	丁基羟基茴香醚 (BHA)	11	12
4-苯基苯酚	5	5	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐	12	12
2-苯基苯酚钠盐	6	6	多穗柯棕	12	13
冰结构蛋白	6	6	E	13	13
L-丙氨酸	6	6	二丁基羟基甲苯 (BHT)	13	13
丙二醇	6	6	二甲基二碳酸盐 (维果灵)	13	14
丙二醇脂肪酸酯	6	6	2,4-二氯苯氧乙酸	13	14
丙酸及其钠盐、钙盐	7	7	二氧化硅	14	14
不饱和脂肪酸单甘酯	7	7	二氧化硫、亚硫酸盐类	14	15
C	7	7	二氧化钛	16	17
茶多酚	7	7	二氧化碳	17	17
茶黄色素、茶绿色素	8	8	F	17	18
赤藓红及其铝色淀	8	8	番茄红	17	18
刺梧桐胶	9	9	番茄红素	17	18

蜂蜡	18	18
富马酸	18	18
富马酸一钠	18	19
G	19	19
甘草、甘草酸盐	19	19
甘草抗氧化物	19	19
D - 甘露糖醇	19	20
柑橘黄	20	20
高锰酸钾	20	20
谷氨酰胺转氨酶	20	20
瓜尔胶	20	21
硅铝酸钠	20	21
硅酸钙	21	21
桂醛	21	22
果胶	22	22
H	22	22
海萝胶	22	22
海藻酸丙二醇酯	22	23
海藻酸钠	23	24
核黄素	23	24
黑豆红	24	24
黑加仑红	24	25
红花黄	24	25
红米红	25	26
红曲米、红曲红	25	26
葫芦巴胶	26	27
琥珀酸单甘油酯	26	27
琥珀酸二钠	27	28
花生衣红	27	28
滑石粉	27	28

槐豆胶	28	28
环己基氨基磺酸钠、 环己基氨基磺酸钙 (甜蜜素)	28	29
黄蜀葵胶	29	29
黄原胶 (汉生胶)	29	30
J	29	30
己二酸	29	30
4 - 己基间苯二酚	30	30
甲壳素 (几丁质)	30	30
姜黄	30	31
姜黄素	31	32
焦糖色 (加氨生产)	31	32
焦糖色 (普通法)	32	33
焦糖色 (亚硫酸铵)	33	35
金樱子棕	34	36
酒石酸氢钾	35	36
菊花黄浸膏	35	36
聚丙烯酸钠	35	36
聚二甲基硅氧烷	35	37
聚甘油蓖麻醇酯	35	37
聚甘油脂肪酸酯	36	37
聚葡萄糖	36	38
聚氧乙烯木糖醇酐		
单硬酸酯	37	38
聚氧乙烯山梨醇酐 -		
单月桂酸酯 (吐温 20)	37	39
单棕榈酸酯 (吐温 40)	37	39
单硬脂酸酯 (吐温 60)	37	39
单油酸酯 (吐温 80)	37	39
聚乙二醇	38	39



聚乙烯醇	38	39	氯化钾	50	52
决明胶	38	40	氯化镁	50	52
K	39	40	罗望子多糖胶	51	52
咖啡因	39	40	萝卜红	51	53
卡拉胶	39	40	落葵红	51	53
抗坏血酸(维生素 C)	39	41	M	52	53
抗坏血酸钠	39	41	吗啉脂肪酸盐果蜡	52	53
抗坏血酸钙	39	41	麦芽糖醇或麦芽糖醇液	52	54
抗坏血酸棕榈酸酯	40	41	没食子酸丙酯	52	54
可得然胶	40	42	玫瑰茄红	53	55
可可壳色	41	42	迷迭香提取物	53	55
可溶性大豆多糖	41	43	密蒙黄	54	56
喹啉黄	42	43	木糖醇酐单硬脂酸酯	54	56
L	42	43	N	54	56
辣椒橙	42	43	纳他霉素	54	56
辣椒红	42	44	棕櫚黄及其铝色淀	55	57
辣椒油树脂	43	45	柠檬酸及其钠盐、钾盐	56	58
蓝锭果红	43	45	柠檬酸脂肪酸甘油酯	57	58
联苯醚(二苯醚)	43	45	柠檬酸亚锡二钠	57	59
亮蓝及其铝色淀	44	45	O	57	59
磷酸及其盐类	45	47	偶氮甲酰胺	57	59
磷酸化二淀粉磷酸酯	47	49	P	57	59
磷脂	48	49	偏酒石酸	57	59
硫代二丙酸二月桂酯	48	50	葡萄皮红	57	59
硫磺	48	50	葡萄糖酸亚铁	58	59
硫酸钙(石膏)	49	50	普鲁兰多糖	58	60
硫酸铝钾、硫酸铝铵	49	51	Q	58	60
硫酸镁	50	51	羟基硬脂精		
硫酸锌	50	51	(氧化硬脂精)	58	60
氯化钙	50	52	氢化松香甘油酯	58	60