

FAO/WHO

食品标准法典

国家进出口商品检验局
科学技术委员会编

中国轻工业出版社

FAO/WHO 食 品 标 准 法 典

国家进出口商品检验局
科学技术委员会 编

中国轻工业出版社

(京)新登字 034 号

内容提要

本书是一本具有实用价值的食品标准大全，它包括食品标准和 FAO/WHO 食品法典委员会所制定的有关标准，其中包括罐头、饮料、糖类、乳品、脂肪和油类、儿童食品、豆类、谷类及辐照食品等各项食品的品质标准。对我国食品行业、商贸进出口行业在加入关贸总协定后尽快走向国际市场，具有指导和帮助作用。

食品标准法典

国家进出口商品检验局科学技术委员会编

责任编辑 沈力匀

*
中国轻工业出版社出版

(北京市东长安街 6 号)

天津市宝坻县第二印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

各地新华书店经售

850×1168 毫米 1/32 印张：19.875 学数：512 千字

1993 年 12 月 第一版第一次印刷

印数 1500 定价：39.00 元

ISBN7-5019-14559/TS · 0967

序

关贸总协定是最大的国际贸易组织，正成为对世界贸易发展起重要作用的“经济联合国。”关贸总协定现有缔约国 103 个，它们之间的贸易量占世界贸易量的 90%以上。

中国是关贸总协定的 23 个创始国之一。恢复关贸总协定缔约国地位是我国全面参与世界经济事务，自立于世界民族之林的又一重大步骤。

恢复关贸总协定缔约国地位必将为我国全面参与国际经济贸易活动，为香港乃至未来统一的中国创造经济腾飞的条件，为我国企业走向国际市场提供机会。中国企业必须准备迎接挑战和国际竞争，这对提高企业的素质也是大有益处的。

我国贸易结构的起始是以出口食品农副土特产品为主，尽管近十多年已转变为出口工业制品为主，但原有的主体市场仍需继续占领和扩大。随着世界科学技术发展及人民生活水平的提高，各国对食品、农副土特产品的质量、卫生等要求越来越高。为使我国的产品继续符合国际市场要求，同时也有利于关贸缔约国恢复后的“接轨”，我们编写了 FAO/WHO《食品标准法典》。

FAO/WHO《食品标准法典》共分十七部分，具体内容包括标志和说明；农药残留及污染物；食品添加剂；水果、蔬菜和食用菌类；糖类（包括蜂蜜）；肉禽及其制品；鱼及鱼制品；可可及可可制品；速冻水果蔬菜类；果汁类；食用油脂类；乳制品；谷物、豆类；蔬菜蛋白；婴幼儿特殊食品的标准及其它标准和地区法典标准。

我们相信《食品标准法典》的出版，必将有利于我国食品农副产品生产企业的素质提高并推出优质产品参与国际间贸易的竞争。

该书是从事食品农副土特产品加工的管理人员、技术质检人员、生产人员、外贸、商检、卫检等部门有关人员及有关大专院校师生不可多得的必备参考书。

由于编写时间较紧，加之我们编写经验不足，书中难免有不妥之处。我们热切希望读者批评指正。

编 者 委员会名单

编委： 吕保英 葛志荣 赵国君 钱毅
戴立贤 唐英章 聂洪勇 王兴禄

编审委： 赵国君 钱毅 聂洪勇 唐英章
田壮

参加编写的主要人员还有：葛修丽 严家辉 黄曼
陈剑亮 稽超 鲍俊凯
付劲 田壮 岳宁
李丽萍 唐光江

目 录

前言	(1)
节略的食品法典简介	(3)
第一部分 通用标准和其他适用的规定	(5)
第一节 标志和说明	(7)
· 预包装食品标志的通用标准	(7)
营养标志法典准则	(14)
预包装食品日期标记的准则	(18)
有关表示的法典通用准则	(19)
食品添加剂销售标志的法典通用标准	(21)
对非零售容器的标志的规定	(22)
第二节 农药残留量和污染物	(24)
农药的最高残留量法典	(25)
污染物	(56)
食品中污染物和它们的最高限量表	(57)
食品中放射性核素的指导性限量	(61)
第三节 食品添加剂	(63)
法典标准中所用食品添加剂一览表	(64)
酸性调节剂	(65)
抗结块剂	(78)
抗泡沫剂	(85)
抗氧化剂	(86)
人造甜味剂	(95)
色素	(96)
乳化剂	(107)
乳化剂（无机盐类）	(111)
酶	(114)

香味料	(115)
增香剂	(119)
改性淀粉	(120)
磷酸盐类	(134)
防腐剂	(138)
稳定剂	(153)
增稠剂/胶凝剂	(165)
其他食品添加剂	(178)
食品添加剂国际编码系统	(182)
第二部分 世界食品法典标准	(205)
第一节 加工水果、蔬菜和食用蕈类	(205)
罐装番茄	(205)
罐装桃子	(206)
罐装葡萄柚	(208)
罐装青豆和罐装蜡豆	(209)
罐装苹果沙司	(211)
罐装甜玉米	(212)
食用菌类和菌类制品的通用标准	(214)
干燥食用菌类	(217)
罐装菠萝	(217)
罐装蘑菇	(219)
罐装芦笋	(221)
罐装蕃茄浓缩液	(224)
罐装豌豆	(226)
罐装李子	(228)
罐装覆盆子	(230)
罐装梨	(231)
罐装草莓	(235)

餐用橄榄	(237)
葡萄干	(240)
罐装柑桔	(241)
罐装什锦水果色拉	(244)
果酱(果脯)和果冻	(247)
橘子酱	(251)
罐装成熟加工的豌豆	(253)
罐装热带水果色拉	(254)
泡制黄瓜(黄瓜泡制品)	(257)
罐装胡萝卜	(261)
罐装杏子	(265)
杏子干	(268)
未去壳阿月浑子果	(269)
罐装食用棕榈	(270)
海枣	(273)
罐装芒果	(275)
调味芒果酱	(278)
罐装栗子和罐装栗子酱	(279)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(281)
第二节 糖类	(283)
白糖	(283)
糖粉(糖霜)	(284)
绵白糖	(285)
无水右旋葡萄糖	(287)
—水右旋葡萄糖	(287)
葡萄糖糖浆	(288)
葡萄糖干浆	(289)
乳糖	(290)

右旋葡萄糖粉（霜）	(291)
果糖	(292)
蜂蜜	(293)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(296)
第三节 肉禽制品、肉汤	(296)
咸牛肉罐头	(296)
午餐肉	(297)
熟腌制火腿	(299)
熟腌制猪前肩肉	(301)
熟腌碎肉	(302)
肉汤和清炖肉汤	(303)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(308)
第四节 鱼和鱼制品	(308)
罐装大马哈鱼	(308)
速冻去脏大马哈鱼	(309)
罐装小虾或对虾	(311)
速冻鳕鱼片和黑线鳕鱼片	(313)
速冻海洋鲈鱼片	(314)
罐装水汁或油汁金枪鱼和鲣鱼	(315)
罐装蟹肉	(316)
速冻平鱼片	(317)
速冻小虾或对虾	(317)
速冻狗鳕鱼片	(319)
罐装沙丁鱼和沙丁鱼类制品	(320)
速冻龙虾	(322)
罐装鲐鱼和茄克鲐鱼	(324)
速冻鱼片块、鱼肉糜和鱼片与鱼肉糜的混合物	(327)
用面包粉或面拖料包裹的速冻鱼条和鱼块	(329)

干咸鳕科鱼（咸鱼干）	(332)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(333)
第五节 可可制品和巧克力	(334)
可可白脱	(334)
巧克力	(336)
可可粉和干可可一糖混合物	(339)
用于制造可可和巧克力制品的碎可可豆、可可粉、可可压饼和可可屑	(341)
复合巧克力和夹心巧克力	(343)
可可白脱糖果点心	(345)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(346)
第六节 速冻水果和蔬菜	(347)
速冻豌豆	(347)
速冻草莓	(349)
速冻山莓	(351)
速冻桃果	(352)
速冻欧洲越桔	(356)
速冻菠菜	(357)
速冻韭葱	(360)
速冻茎椰菜	(362)
速冻花椰菜	(365)
速冻乌饭果	(368)
速冻球子甘蓝	(369)
速冻青豆和腊豆	(372)
速冻法国油炸马铃薯条	(374)
速冻整粒玉米	(376)
速冻玉米穗	(379)
速冻胡萝卜	(380)

食品卫生、食品安全和商品法典标准	(384)
第七节 水果汁、浓缩水果汁和果汁蜜	(385)
未被列入单个标准中的只用物理方法防腐的水果汁的通用标准	(387)
只用物理方法防腐的橙汁	(389)
只用物理方法防腐的葡萄柚汁	(391)
只用物理方法防腐的柠檬汁	(392)
只用物理方法防腐的苹果汁	(393)
只用物理方法防腐的番茄汁	(394)
只用物理方法防腐的葡萄汁	(395)
只用物理方法防腐的菠萝汁	(397)
只用物理方法防腐的黑醋栗汁	(398)
只用物理方法防腐的浓缩苹果汁	(400)
只用物理方法防腐的浓缩橙汁	(401)
只用物理方法防腐的浓缩葡萄汁	(402)
只用物理方法防腐的 Labrusca 葡萄汁	(404)
只用物理方法防腐的浓缩黑醋栗果汁	(405)
只用物理方法防腐的浓缩菠萝汁	(406)
为生产用的带防腐剂的浓缩菠萝汁	(407)
只用物理方法防腐的杏、桃和梨子蜜汁饮料	(408)
只用物理方法防腐的非肉质黑醋栗蜜汁饮料	(411)
只用物理方法防腐的某些小水果浆状蜜汁饮料	(411)
只用物理方法防腐的某些柑桔属水果蜜汁饮料	(413)
只用物理方法防腐的番石榴蜜汁饮料	(414)
只用物理方法防腐的液体浆状芒果制品	(415)
水果汁、浓缩水果汁和果子蜜汁饮料的日期标记	(417)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(418)
第八节 食用脂肪和油	(418)

用于食用脂肪和油的添加剂	(418)
食用大豆油	(421)
食用花生油	(423)
食用棉籽油	(425)
食及葵花籽油	(426)
食用菜籽油	(428)
食用玉米油	(429)
食用麻油	(431)
食用红花籽油	(432)
橄榄油（初榨的和精炼的）和精炼橄榄渣油（oLive Oil）	(433)
食用芥子油	(439)
食用低芥酸菜籽油	(440)
食用椰子油	(442)
食用棕榈油	(443)
食用棕榈仁油	(444)
食用葡萄籽油	(446)
食用巴巴苏油	(447)
特定的蔬菜脂肪产品	(448)
猪脂	(449)
炼制猪脂	(451)
牛内脏脂	(452)
食用牛羊脂	(454)
人造黄油	(455)
密纳淋（Minarine）	(457)
单个标准中未涉及到的脂肪和油	(458)
特定的动物或混合动、植物脂肪产品	(460)
食用油和脂肪的非零售容器的标签	(461)

食品卫生、食品安全和商品法典标准	(462)
第九节 乳制品	(463)
奶油和乳清奶油	(463)
乳脂肪、无水奶油和无水乳脂	(464)
淡炼乳和脱脂淡炼乳	(465)
加糖炼乳和脱脂加糖炼乳	(466)
全脂奶粉，部分脱脂奶粉和脱脂奶粉	(467)
乳酪通用标准	(468)
乳清乳酪通用标准	(470)
定名品种加工乳酪和可涂抹加工乳酪通用标准	(471)
加工乳酪和可涂抹加工乳酪通用标准	(475)
加工乳酪配制品（加工乳酪食品和加工乳酪涂抹食品）通用标准	(477)
直接消费奶油	(479)
奶油粉、半奶油粉和高脂肪奶粉	(482)
酸乳和加糖酸乳	(483)
加香酸乳和发酵后加热处理产品	(484)
食用酸酪蛋白	(487)
食用酪蛋白酸盐	(488)
国际乳酪单个标准（International Indiridual standard）	(489)
赛达（Cheddar）乳酪	(489)
达拉布鲁（Danablu）乳酪	(490)
丹波（Danbo）乳酪	(491)
荷兰（Edam）乳酪	(491)
古乌达（Gouda）乳酪	(492)
哈瓦梯（Havarti）乳酪	(492)
萨姆索（Samsoe）乳酪	(493)

柴夏 (Cheshire) 乳酪	(493)
埃曼塔尔 (Emmentaler) 乳酪	(493)
格鲁耶尔 (Gruyere) 乳酪	(494)
太尔西特 (Tilsiter) 乳酪	(494)
林堡 (Limburger) 乳酪	(495)
赛特帕林 (Saint—Paulin) 乳酪	(496)
斯维西亚 (Svecia) 乳酪	(496)
波罗伏洛 (Provolone) 乳酪	(496)
农家乳酪, 包括奶油农家乳酪	(497)
白脱 (Butterkase) 乳酪	(498)
库隆米埃 (Coulommiers) 乳酪	(499)
古德贝朗德斯达尔 (Gudrandsdalsost) 乳酪	(499)
哈兹 (Harzer) 乳酪	(500)
赫格加特 (Hergardsost) 乳酪	(500)
赫肖尔索斯特 (Hushallsost) 乳酪	(501)
挪威 (Norvegia) 乳酪	(501)
马力波 (Maribo) 乳酪	(502)
菲恩波 (Eynbo) 乳酪	(502)
埃斯罗蒙 (Esrom) 乳酪	(503)
罗马杜尔 (Romadur) 乳酪	(503)
阿姆斯特丹 (Amstardm) 乳酪	(504)
莱登 (Leidse) 乳酪	(504)
弗里西亚 (Friese) 乳酪	(505)
乳脂乳酪 (Rahmfrischkase)	(505)
蓝色维恩德 (Blue—veined) 乳酪	(506)
卡门塔尔 (Camembert) 乳酪	(507)
法国布里 (Brie) 乳酪	(507)
特硬条形乳酪	(508)

食品卫生、食品安全和商品法典标准	(508)
第十节 谷物、豆类、豆科植物和衍生产物	(509)
小麦粉	(509)
玉米	(511)
全玉米粉	(512)
脱胚玉米粗粉和脱胚玉米粗砾粉	(513)
豆类	(514)
高粱米	(516)
高粱粉	(517)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(518)
第十一节 蔬菜蛋白	(519)
小麦面筋	(519)
蔬菜蛋白产品	(520)
大豆蛋白产品	(521)
第十二节 包括婴幼儿和儿童食品在内的特定食用食品	(522)
低钠含量的食品（包括盐的代用品）	(522)
无面筋食品	(524)
关于婴幼儿喂养的声明	(525)
婴幼儿代乳品	(526)
脂肪和亚油酸盐	(529)
婴幼儿食品	(532)
以谷物为主成分加工的婴幼儿食品	(535)
幼儿代乳品	(538)
用于特定食用预包装食品的标签和说明的通用标准	(543)
食品卫生、食品安全和商品法典标准	(545)
第十三节 其他标准	(545)

辐照食品的通用标准	(546)
食用冰和冰混合物	(549)
附录：用于食用冰及冰水混合物的微生物学指南	(554)
食盐	(555)
第三部分 地区法典标准	(557)
木薯淀粉食品的非洲地区标准	(557)
整粒和脱壳珍珠小米谷物的非洲地区标准	(558)
珍珠小米粉的非洲地区标准	(560)
天然矿质水的欧洲地区标准	(561)
醋的欧洲地区标准	(564)
蛋黄酱的欧洲地区标准	(567)
新鲜蕈“鸡油菌”的欧洲地区标准	(570)
附录：食品法典 1991 年摘要	(572)

前　　言

食品法典是一本广泛的食品大全,它包括食品标准和 FAO/WHO 食品法典委员会所制定的有关资料。为执行 FAO/WHO 联合食品标准规划,1962 年成立了委员会,它的宗旨是保护消费者的健康和促进食品国际贸易。委员会是一个政府间的组织,有 138 个成员国政府参加它的工作¹。委员会的积极工作者也是食品工业、消费者组织、国际科学和食品技术组织的代表们。委员会的标准正式递交给 FAO 和 WHO 的成员国政府,使它们被接受并纳入国家食品法规中。法典标准能被用作情报的基本来源,无论对食品工业、食品技术专家、大学院校、消费者和许多其他关切食品质量和安全的组织来说,不管在国际贸易或国内商业活动中。现行的食品法典拥有食品标准和有关建议十七卷,良好制造和卫生规范的法典十卷,每卷均有完整的自身内容,解释和运用单个标准所需的全部资料。食品法典的很多使用者希望食品法典中所包含的技术资料能比较容易地被查到,现行的节略本就是为了满足这些读者的要求而制定的。

作为一个节略本,就得决定哪些资料应保存,哪些需删除。在本节略本中,可使用参阅对所有委员会标准的有影响的预包装食品标志的法典通用标准,来精简许多重复性资料。同时,因最近采纳了食品添加剂国际编码系统,使应用交错参阅法精简内容成为可能。然而,为了适应版面要求也不得不删除一些内容。委员会采纳的单个商品或一组商品的合理工艺法典(Codes of Practice),只能列入各节末尾的参考中。分析和采样方法属于经常变化的范围没有包括在内。食品分析者有必要查阅原始标准(大多数方法已列在参考中)或标准的参考文献,例如食品质量控制方面的 FAO 手册²,ISO 标准或公职分析家协会的标准方法(AOAC)。同样,在法典标准中所附的许多缺陷表格以及主要涉及感官或性质方面的都已被删除,但已向读者注明原始资料的出