

食品卫生标准及 相关法规汇编(上)

卫生部卫生监督中心卫生标准处 编



中国标准出版社

食品卫生标准及相关法规汇编

(上)

卫生部卫生监督中心卫生标准处 编

中国标准出版社

2005

图书在版编目(CIP)数据

食品卫生标准及相关法规汇编. 上/卫生部卫生监督
中心卫生标准处编. —北京: 中国标准出版社, 2005
ISBN 7-5066-3888-6

I. 食… II. 卫… III. ①食品卫生-标准-汇编
-中国②食品卫生-卫生管理-法规-汇编-中国
IV. ①R155.5-65②D922.160.9

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 108241 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码: 100045

网址 www.bzcbbs.com

电话: 68523946 68517548

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 880×1230 1/16 印张 24.5 字数 729 千字

2005 年 9 月第一版 2006 年 1 月第二次印刷

*

定价 75.00 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)68533533

前 言

为保护消费者健康,适应我国参与全球经济一体化,尤其是我国加入 WTO 后,更好地执行《SPS 协定》等有关协定和国际标准准则的需要,由卫生部组织全国食品卫生标准化技术委员会对 464 个国家食品卫生标准及检验方法标准进行了系统地清理修订。目前标准报批稿已经由卫生部、国家标准化管理委员会批准发布。

本汇编收集了截至 2005 年 8 月底所有的现行食品卫生标准,包括食品中农药残留限量、食品中污染物限量等基础通用标准,产品标准,食品生产企业卫生规范,食品包装材料标准,食物中毒诊断标准与处理原则,便于各地卫生行政管理部门、食品卫生监督检查机构、工商部门、质检部门、食品生产经营等单位的使用。

食品添加剂和营养强化剂的使用卫生标准在不断地增补修订中,最新使用规定请查阅卫生部有关文件。

卫生部卫生监督中心是卫生部行使卫生监督执法职能的执行机构,我处承担卫生标准管理委员会秘书处的具体事务性工作。今后将陆续编辑出版各类卫生标准系列汇编。

读者如有关于卫生标准的问题,请与卫生部卫生监督中心标准处联系。

地址:北京东城区交道口北三条 32 号

邮编:100007

卫生部卫生监督中心

卫生标准处

2005.9

目 录

一、标 准

(一) 食品卫生通用标准

GB 2760—1996	食品添加剂使用卫生标准(代替 GB 2760—1986)	3
GB 2760—1996	《食品添加剂使用卫生标准》第 1 号修改单	50
GB 2761—2005	食品中真菌毒素限量(代替 GB 2761—1981 等)	51
GB 2762—2005	食品中污染物限量(代替 GB 2762—1994 等)	55
GB 2763—2005	食品中农药最大残留限量(代替 GB 2763—1981 等)	64
GB 13106—1991	食品中锌限量卫生标准	129
GB 14880—1994	食品营养强化剂使用卫生标准	130
GB 14880—1994	《食品营养强化剂使用卫生标准》第 1 号修改单	136
GB 14882—1994	食品中放射性物质限制浓度标准	137
GB 15199—1994	食品中铜限量卫生标准	140
GB 15200—1994	食品中铁限量卫生标准	141
GB 7718—2004	预包装食品标签通则(代替 GB 7718—1994)	143
GB 13432—2004	预包装特殊膳食用食品标签通则(代替 GB 13432—1992)	167

(二) 食物中毒诊断标准

GB 14938—1994	食物中毒诊断标准及技术处理总则	186
WS/T 3—1996	曼陀罗食物中毒诊断标准及处理原则	189
WS/T 4—1996	毒麦食物中毒诊断标准及处理原则	191
WS/T 5—1996	含氰甙类食物中毒诊断标准及处理原则	192
WS/T 6—1996	桐油食物中毒诊断标准及处理原则	194
WS/T 7—1996	产气荚膜梭菌食物中毒诊断标准及处理原则	196
WS/T 8—1996	病原性大肠艾希氏菌食物中毒诊断标准及处理原则	200
WS/T 9—1996	变形杆菌食物中毒诊断标准及处理原则	202
WS/T 10—1996	变质甘蔗食物中毒诊断标准及处理原则	206
WS/T 11—1996	霉变谷物中呕吐毒素食物中毒诊断标准及处理原则	209
WS/T 12—1996	椰毒假单胞菌酵米面亚种食物中毒诊断标准及处理原则	211
WS/T 13—1996	沙门氏菌食物中毒诊断标准及处理原则	213
WS/T 80—1996	葡萄球菌食物中毒诊断标准及处理原则	215
WS/T 81—1996	副溶血性弧菌食物中毒诊断标准及处理原则	221
WS/T 82—1996	蜡样芽孢杆菌食物中毒诊断标准及处理原则	223
WS/T 83—1996	肉毒梭菌食物中毒诊断标准及处理原则	225
WS/T 84—1996	大麻油食物中毒诊断标准及处理原则	227
WS/T 85—1996	食源性急性有机磷农药中毒诊断标准及处理原则	229

WS/T 86—1996	食源性急性亚硝酸盐中毒诊断标准及处理原则	231
--------------	----------------------------	-----

(三) 食品容器及包装材料卫生标准

GB 4803—1994	食品容器、包装材料用聚氯乙烯树脂卫生标准(代替 GB 4803—1984)	234
GB 4804—1984	搪瓷食具容器卫生标准	236
GB 4805—1994	食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生标准(代替 GB 4805—1984)	237
GB 4806.1—1994	食品用橡胶制品卫生标准(代替 GB 4807~4808—1984 等)	239
GB 4806.2—1994	橡胶奶嘴卫生标准(代替 GB 4806—1984)	242
GB 7105—1986	食品容器过氯乙烯内壁涂料卫生标准	244
GB 9680—1988	食品容器漆酚涂料卫生标准	245
GB 9681—1988	食品包装用聚氯乙烯成型品卫生标准	247
GB 9682—1988	食品罐头内壁脱模涂料卫生标准	248
GB 9683—1988	复合食品包装袋卫生标准	250
GB 9684—1988	不锈钢食具容器卫生标准	251
GB 9685—2003	食品容器、包装材料用助剂使用卫生标准(代替 GB 9685—1994)	252
GB 9686—1988	食品容器内壁聚酰胺环氧树脂涂料卫生标准(代替 GBn 245—1984)	258
GB 9687—1988	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 84—1980)	259
GB 9688—1988	食品包装用聚丙烯成型品卫生标准(代替 GBn 85—1980)	260
GB 9689—1988	食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准(代替 GBn 86—1980)	261
GB 9690—1988	食品包装用三聚氰胺成型品卫生标准(代替 GBn 87—1980)	262
GB 9691—1988	食品包装用聚乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 88—1980)	263
GB 9692—1988	食品包装用聚苯乙烯树脂卫生标准(代替 GBn 89—1980)	264
GB 9693—1988	食品包装用聚丙烯树脂卫生标准(代替 GBn 146—1981)	265
GB 11333—1989	铝制食具容器卫生标准(代替 GBn 149—1981)	266
GB 11676—1989	食品容器有机硅防粘涂料卫生标准	267
GB 11677—1989	水基改性环氧易拉罐内壁涂料卫生标准	269
GB 11678—1989	食品容器内壁聚四氟乙烯涂料卫生标准	272
GB 11680—1989	食品包装用原纸卫生标准	274
GB 13113—1991	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯成型品卫生标准	276
GB 13114—1991	食品容器及包装材料用聚对苯二甲酸乙二醇酯树脂卫生标准	278
GB 13115—1991	食品容器及包装材料用不饱和聚酯树脂及其玻璃钢制品卫生标准	280
GB 13116—1991	食品容器及包装材料用聚碳酸酯树脂卫生标准	282
GB 13121—1991	陶瓷食具容器卫生标准(代替 GBn 148—1981)	284
GB 14930.1—1994	食品工具、设备用洗涤剂卫生标准	285
GB 14930.2—1994	食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准	287
GB 14934—1994	食(饮)具消毒卫生标准	292
GB 14936—1994	硅藻土卫生标准	296
GB 14942—1994	食品容器、包装材料用聚碳酸酯成型品卫生标准	302
GB 14944—1994	食品包装用聚氯乙烯瓶盖垫片及粒料卫生标准	304
GB 14967—1994	胶原蛋白肠衣卫生标准	307
GB 15204—1994	食品容器、包装材料用偏氯乙烯-氯乙烯共聚树脂卫生标准	309
GB 16331—1996	食品包装材料用尼龙 6 树脂卫生标准	310
GB 16332—1996	食品包装材料用尼龙成型品卫生标准	311
GB 17326—1998	食品容器、包装材料用橡胶改性的丙烯腈-丁二烯-苯乙烯成型品卫生标准	313

GB 17327—1998	食品容器、包装材料用丙烯腈-苯乙烯成型品卫生标准	316
GB 19305—2003	植物纤维类食品容器卫生标准	319

二、相关法规、规章

中华人民共和国食品卫生法	327
食物中毒事故处理办法	333
食品添加剂卫生管理办法	336
新资源食品卫生管理办法	339
防止黄曲霉毒素污染食品卫生管理办法	340
餐饮业食品卫生管理办法	341
集贸市场食品卫生管理规范	344
散装食品卫生管理规范	348
餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范	350
食品用塑料制品及原材料卫生管理办法	371
食品包装用原纸卫生管理办法	372
食品用橡胶制品卫生管理办法	373
食品容器内壁涂料卫生管理办法	374
搪瓷食具容器卫生管理办法	375
食品罐头内壁环氧酚醛涂料卫生管理办法	376
铝制食具容器卫生管理办法	377
陶瓷食具容器卫生管理办法	378
附录 被代替标准与现行标准对照表	379

一、标准

(一) 食品卫生通用标准

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

中华人民共和国卫生部 1996-12-29 批准

1997-02-01 实施

表 1 (续)

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

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
消泡剂	乳化硅油 (03.001)	发酵工艺用	0.2	
	高碳醇脂肪酸酯复合物 DSA-5 (03.002)	酿造工艺用	1.0	
		豆制品工艺用	1.6	
		制糖工艺用、发酵工艺用	3.0	
	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚(PPE) (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) (03.004)			
	聚氧丙烯甘油醚 (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 (03.006)				
抗氧化剂	丁基羟基茴香醚(BHA) (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) (04.002)			
	没食子酸丙酯(PG) (04.003)		0.1	
	D-异抗坏血酸钠 (04.004)	啤酒 葡萄酒、果蔬汁饮料类 肉制品 果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼	0.04	以抗坏血酸计
			0.15	
			0.50	
			1.0	
	茶多酚(维多酚) (04.005)	含油脂酱料 油炸食品、方便面 肉制品、鱼制品 油脂、火腿、糕点及其馅	0.1	以油脂中儿茶素计
			0.2	
			0.3	
0.4				
植酸(肌醇六磷酸) 植酸钠 (04.006)	对虾保鲜	按生产需要适量使用	残留量: 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) (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、腌腊肉制品	0.2		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
抗氧化剂	甘草抗氧化物 (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 (以甘草酸计)	
	抗坏血酸钙 (04.009)	酥类糕点、方便面汤料、肉制品	0.2 1.0 (以油脂中抗坏血酸计)	
	磷脂 (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 (04.011)	含油脂食品、方便面、食用油脂、氢化植物油 婴儿配方食品	0.2 0.01 (以油脂中抗坏血酸计)	
	硫代二丙酸二月桂酯 (04.012)	食用油脂、果蔬保鲜、含油脂食品	0.2	
	4-己基间苯二酚 (04.013)	防止虾类褐变	按生产需要适量使用	残留量: ≤1 mg/kg
	抗坏血酸(维生素 C) (04.014)	啤酒 发酵面制品	0.04 0.2	
漂白剂	二氧化硫 (05.001)	葡萄酒、果酒	0.25	二氧化硫残留量 不得 超 过 0.05 g/kg
	焦亚硫酸钾 (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 0.05 g/kg;饼干、 食糖、粉丝及其他 品 种 不 得 超 过 0.1 g/kg 液体葡萄糖不得 超过0.2 g/kg 蜜饯、葡萄、黑加 仑浓缩汁残留量 ≤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 (05.003)			
	亚硫酸钠 (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	薯类淀粉残留量 ≤0.03 g/kg
		蜜饯	2.0	
	低亚硫酸钠(保险粉) (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 0.45	
	亚硫酸氢钠 (05.006)	薯类淀粉	0.20	
	硫磺 (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 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
膨松剂	碳酸氢钠(钾) (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 有关规定执行
	碳酸氢铵 (06.002)			
	轻质碳酸钙(碳酸钙) (06.003)			
		面粉改良剂	0.03(面粉中)	
	硫酸铝钾(钾明矾) (06.004)	油炸食品、水产品、豆制品、 发酵粉、威化饼干、膨化食 品、虾片	按生产需要适量使用	铝的残留量: ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
	硫酸铝铵(铵明矾) (06.005)			
	磷酸氢钙 (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	
胶姆糖 基础剂	酒石酸氢钾 (06.007)	发酵粉	250	
	聚乙酸乙烯酯 (07.001)	胶姆糖、乳化香精	60.0	
	丁苯橡胶 (07.002)	胶姆糖	按生产需要适量使用	
着色剂	苋菜红 苋菜红铝色淀 (08.001)	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅、山楂制品、渍制小 菜	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 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
	胭脂红 胭脂红铝色淀 (08.002)		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 赤藓红铝色淀 (08.003)	调味酱	0.05	
	新红 新红铝色淀 (08.004)	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅	0.05	
		红绿丝、染色樱桃罐头(系 装饰用)	0.10	

表 1 (续)

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