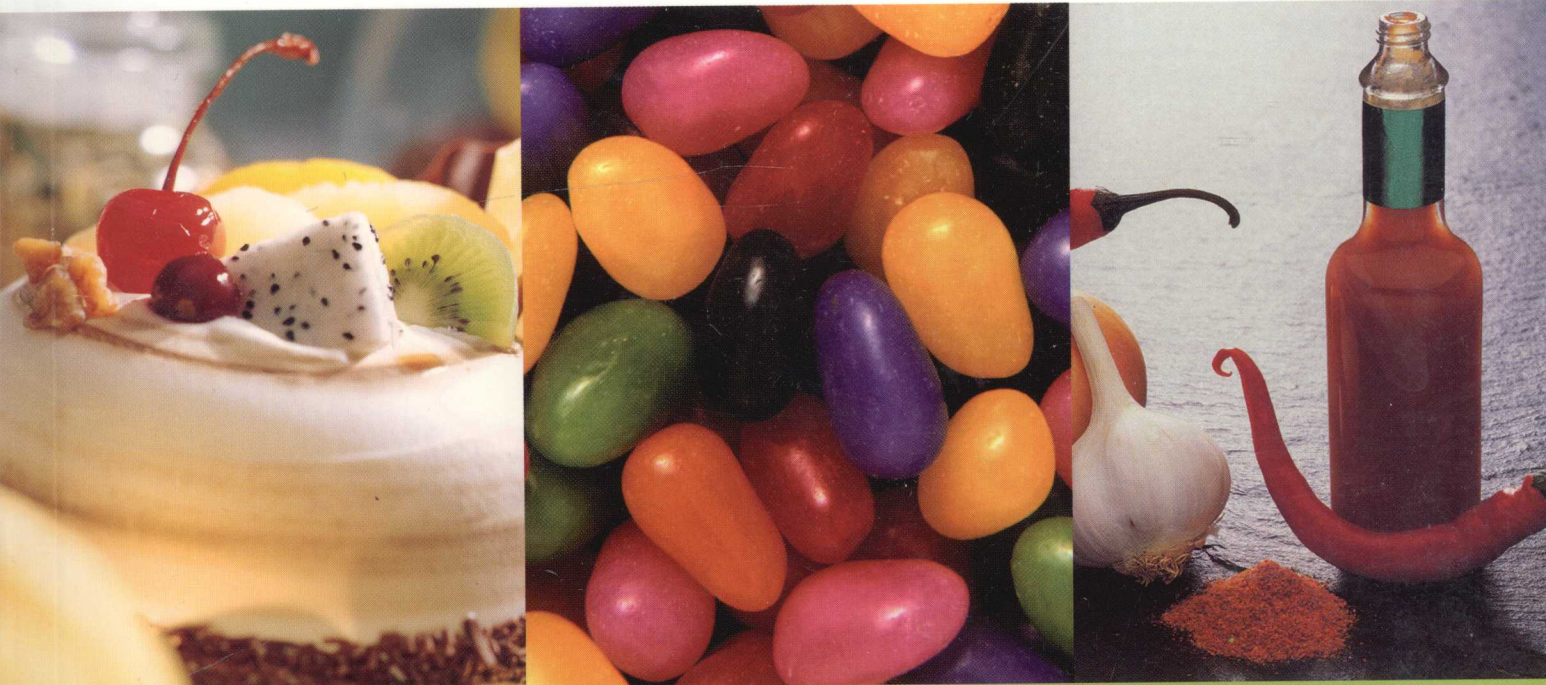


中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

食品添加剂卷（上）

（第四版）



 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

食品添加剂卷（上）

（第四版）

中国标准出版社第一编辑室 编

中国标准出版社

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编. 食品添加剂卷. 上/中国标准出版社第一编辑室编. —4 版. —北京: 中国标准出版社, 2009

ISBN 978-7-5066-5348-0

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国
②食品添加剂-标准-汇编-中国 IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 110327 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.spc.net.cn

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 40.75 字数 1 198 千字

2009 年 7 月第四版 2009 年 7 月第四次印刷

*

定价 210.00 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

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,中国标准出版社陆续出版。本汇编为丛书的一卷。本汇编分上、中、下三册出版。

本汇编是在2005年出版的《中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷(第三版)》的基础上进行修订的,保留了目前有效的标准,同时增加了2005年4月至2009年4月底发布的食品添加剂国家标准和行业标准。上册主要内容包括第一部分食品添加剂综合标准,第二部分食品添加剂产品标准(一~六);中册主要内容包括第二部分食品添加剂产品标准(七~十四);下册主要内容包括第二部分食品添加剂产品标准(十五~二十),第三部分食品添加剂试验方法标准,第四部分相关标准和卫生管理办法。本册收录食品添加剂国家标准31项。

本册在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后,标准修改单的依据如下:GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》根据技监国标函[1996]80号文第1号修改单进行了修改。

本汇编每个部分的标准按国家标准、行业标准依次编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母顺序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。本汇编的第二部分(食品添加剂产品标准)按食品添加剂产品的主要功能进行分类,食品添加剂产品的其他功能请参见GB 2760—2007和相应产品标准。

本汇编收集的标准的属性已在目录上标明,年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。国家标准转化为行业标准但尚未修订的,在目录中给出调整后的标准编号,标准正文未作改动。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员,各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校有关专业的师生参考使用。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2009年6月

目 录

第一部分 食品添加剂综合标准

GB 2760—2007 食品添加剂使用卫生标准	3
GB/T 14156—2009 食品用香料分类与编码	253
GB/T 14455.1—2008 精油 命名原则	379
GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准	383
GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》第1号修改单	389

第二部分 食品添加剂产品标准

一、酸度调节剂

GB 1886—2008 食品添加剂 碳酸钠	393
GB 1897—2008 食品添加剂 盐酸	405
GB 1903—2008 食品添加剂 冰乙酸(冰醋酸)	419
GB 1987—2007 食品添加剂 柠檬酸	427
GB 2023—2003 食品添加剂 乳酸	439
GB 3149—2004 食品添加剂 磷酸	449
GB 5175—2008 食品添加剂 氢氧化钠	459
GB 6782—2009 食品添加剂 柠檬酸钠	467
GB 13737—2008 食品添加剂 L-苹果酸	479
GB 14889—1994 食品添加剂 柠檬酸钾	489
GB 15358—2008 食品添加剂 dl-酒石酸	493

二、抗氧化剂

GB/T 1900—1980 食品添加剂 2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)	503
GB 1916—2008 食品添加剂 叔丁基-4-羟基茴香醚	507
GB 3263—2008 食品添加剂 没食子酸丙酯	515
GB 8273—2008 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠	521
GB 22558—2008 食品添加剂 D-异抗坏血酸	527

三、漂白剂

GB 1893—2008 食品添加剂 焦亚硫酸钠	537
GB 1894—2005 食品添加剂 无水亚硫酸钠	545

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明(GB或GB/T)，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样，读者在使用这些标准时，其属性以目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意核对)。

GB 3150—1999 食品添加剂 硫磺 552

四、膨 松 剂

GB 1887—2007 食品添加剂 碳酸氢钠 559

GB 1888—2008 食品添加剂 碳酸氢铵 569

GB 1889—2004 食品添加剂 磷酸氢钙 577

GB 1895—2004 食品添加剂 硫酸铝钾 587

GB 1898—2007 食品添加剂 碳酸钙 595

五、护 色 剂

GB 1891—2007 食品添加剂 亚硝酸钠 609

GB 1907—2003 食品添加剂 亚硝酸钠 617

六、增 味 剂

GB/T 8967—2007 谷氨酸钠(味精) 627

索引(按标准编号顺序排列) 644

第一部分
食品添加剂综合标准

ICS 67.040
C 54



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2007

代替 GB 2760—1996, GB/T 12493—1990

食品添加剂使用卫生标准

Hygienic standards for uses of food additives

2007-08-22 发布

2008-06-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 192—1995 (Rev. 6—2005)《食品添加剂通用标准》(General standard for food additives)。

本标准代替 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》和 GB/T 12493—1990《食品添加剂分类和代码》。

本标准与 GB 2760—1996、GB/T 12493—1990 相比,主要变化如下:

- 增加了术语和定义;
- 增加了食品添加剂的使用原则;
- 增加了食品分类系统;
- 在危险性评估的基础上,结合食品分类系统,调整了部分食品添加剂的品种、使用范围和最大使用量;
- 调整了食品添加剂品种、使用范围、使用量的检索方式,分为以食品添加剂名称汉语拼音排序和以食品分类号排序两种形式;
- 增加了可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单,以及按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单;
- 整合修订了 GB/T 12493—1990;
- 对 GB 2760—1996 的附录进行了调整。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录,附录 E、附录 F 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由中华人民共和国卫生部负责解释。

本标准由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所负责起草。

本标准主要起草人:王茂起、王竹天、陈君石、张俭波、李晓瑜、陈瑶君、罗雪云、樊永祥、王君、赵丹宇、金其璋、田静、毛雪丹、杨大进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 2760—1981、GB 2760—1986、GB 2760—1996;
- GB/T 12493—1990。

食品添加剂使用卫生标准

1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

本标准适用于所有的食品添加剂生产、经营和使用者。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品添加剂 **food additive**

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。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。

3.2

最大使用量 **maximum level**

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

3.3

残留量 **residue level**

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

3.4

食品工业用加工助剂 **processing aid**

保证食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

3.5

国际编码系统 **international number system; INS**

食品添加剂的国际编码，用于代替复杂的化学结构名称表述。

3.6

中国编码系统 **Chinese number system; CNS**

食品添加剂的中国编码，由食品添加剂的主要功能类别（参见附录 E）代码和在本功能类别中的顺序号组成。

4 食品添加剂的使用原则

4.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求：

- a) 不应对人体产生任何健康危害；

- b) 不应掩盖食品腐败变质；
- c) 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；
- d) 不应降低食品本身的营养价值；
- e) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；
- f) 食品工业用加工助剂一般应在制成最后成品之前除去，有规定食品中残留量的除外。

4.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

- a) 保持或提高食品本身的营养价值；
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
- c) 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；
- d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

4.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量标准。

4.4 带入原则

在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

- a) 根据本标准，食品配料中允许使用该食品添加剂；
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料，并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

5 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围，只适用于本标准，参见附录 F。如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时，则允许其应用于该类别下的所有类别食品，另有规定的除外。

6 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

7 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 和相关规定。

8 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

9 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

10 胶基糖果中基础剂物质及其配料

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合附录 D 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
食品添加剂的使用规定

- A.1 表 A.1 以食品添加剂名称汉语拼音排序规定了食品添加剂的允许使用品种、允许使用的食品名称(种类)以及最大使用量(或残留量)。
- A.2 表 A.2 以食品分类号排序规定食品中允许使用的添加剂品种和最大使用量(或残留量),与表 A.1 的指标相同。
- A.3 表 A.1、表 A.2 列出的同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。
- A.4 表 A.3 规定了可在各类食品中按生产需要适量使用原则使用的添加剂。
- A.5 表 A.4 规定了不得按生产需要适量使用原则使用表 A.3 中添加剂的食品类别和品种,如果这些食物类别和品种使用添加剂应符合表 A.1 和表 A.2 的规定,同时这些食品类别和品种不得使用表 A.1 和表 A.2 中规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。
- A.6 表 A.1、表 A.2 和表 A.3 未包括对食品用香料、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的有关规定。
- A.7 上述各表中的“功能”栏为该添加剂的主要功能,供使用时参考。

表 A.1 食品添加剂的使用范围和使用量

氨基乙酸(又名甘氨酸)

glycine

CNS号 12.007

INS号 640

功能 增味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	

铵磷脂

ammonium phosphatide

CNS号 10.033

INS号 442

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	10.0	

巴西棕榈蜡

carnauba wax

CNS号 14.008

INS号 903

功能 被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.6	

白油(又名液体石蜡)

mineral oil, white(liquid paraffin)

CNS号 14.003

INS号 905a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.05	凝胶糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

L-半胱氨酸盐酸盐

L-cysteine and its hydrochloridessodium and potassium salts

CNS号 13.003

INS号 920

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	

表 A.1 (续)

苯甲酸及其钠盐

benzoic acid, sodium benzoate

CNS号 17.001,17.002

INS号 210,211

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌制的蔬菜	0.5	以苯甲酸计
05.02.03	乳脂糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.05	凝胶糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.08	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	1.0	以苯甲酸计
12.10	复合调味料	0.6	以苯甲酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03,12.04)	1.0	以苯甲酸计
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	1.0	以苯甲酸计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品 工业用)	2.0	以苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	以苯甲酸计
14.04.01	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳 味、茶味及其他味饮料)(仅限 果味饮料)	1.0	以苯甲酸计
15.02	配制酒	0.2	以苯甲酸计
15.03.01	葡萄酒	0.8	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

4-苯基苯酚

4-phenylphenol

CNS号 17.024

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限 柑橘类)	1.0	残留量≤12 mg/kg

表 A.1 (续)

2-苯基苯酚钠盐 **sodium 2-phenylphenol**
 CNS号 17.023 INS号 —
 功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	0.95	残留量≤12 mg/kg

冰结构蛋白 **ice structuring protein**
 CNS号 00.020 INS号 —
 功能 其他

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	

L-丙氨酸 **L-alanine**
 CNS号 12.006 INS号 —
 功能 增味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备注
12.0	调味品	按生产需要适量使用	

丙二醇 **propylene glycol**
 CNS号 18.004 INS号 1520
 功能 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	3.0	

丙二醇脂肪酸酯 **propylene glycol esters of fatty acid**
 CNS号 10.020 INS号 477
 功能 乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0 涉及品种除外)	5.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
07.02	糕点	2.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.05.01	油炸小食品	2.0	

表 A.1 (续)

丙酸及其钠盐、钙盐

propionic acid, sodium propionate, calcium propionate

CNS号 17.029, 17.006, 17.005

INS号 280, 281, 282

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
12.03	醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
16.07	其他(杨梅罐头加工工艺用)	50.0	以丙酸计

不饱和脂肪酸单甘脂

unsaturated fatty acid of monoglycerides

CNS号 10.036

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	

茶多酚(又名维多酚)

tea polyphenol(TP)

CNS号 04.005

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	以油脂中儿茶素计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
07.02	糕点	0.4	以油脂中儿茶素计
07.04	焙烤食品馅料(仅限含油脂馅料)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.03	油炸肉类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.05	肉灌肠类	0.3	以油脂中儿茶素计