

餐饮服务食品安全监管规则丛书

食品添加剂使用标准

(GB 2760-2011)

国家食品药品监督管理局食品安全监管司 编

中国医药科技出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

食品添加剂使用标准/国家食品药品监督管理局食品安全监管司编. —北京: 中国医药科技出版社, 2011. 9

(餐饮服务食品安全监管规则丛书)

ISBN 978 - 7 - 5067 - 5116 - 2

I. ①食… II. ①国… III. ①食品添加剂 - 食品标准 - 中国
IV. ①TS202. 3 - 65

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 148771 号

美术编辑 陈君杞

版式设计 郭小平

出版 中国医药科技出版社

地址 北京市海淀区文慧园北路甲 22 号

邮编 100082

电话 发行: 010 - 62227427 邮购: 010 - 62236938

网址 www.cmstp.com

规格 710 × 1000mm $\frac{1}{16}$

印张 12 $\frac{1}{2}$

字数 276 千字

版次 2011 年 9 月第 1 版

印次 2011 年 9 月第 1 次印刷

印刷 北京市密东印刷有限公司

经销 全国各地新华书店

书号 ISBN 978 - 7 - 5067 - 5116 - 2

定价 58.00 元

本社图书如存在印装质量问题请与本社联系调换

前 言

食品安全事关民生福祉、经济发展、社会和谐和国家形象。党中央、国务院历来高度重视食品安全，采取了一系列有力措施加强食品安全工作。《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十二个五年规划的建议》提出，要坚持把保障和改善民生作为加快转变经济发展方式的根本出发点和落脚点。在国民经济和社会发展“十二五”规划纲要中，“保障食品药品安全”被列为公共安全体系建设的首要任务，食品安全已经成为公共安全的重要基础。

按照《食品安全法》的规定和国务院职能分工，国家食品药品监督管理局自2009年开始承担餐饮服务环节食品安全监管新职责。面对食品安全监管工作的新体制、新形势和新任务，食品药品监管部门大力践行科学监管理念，认真贯彻实施《食品安全法》，全力以赴、攻坚克难，一手抓机构改革，一手抓安全保障；一手抓制度建设，一手抓专项整治。围绕推动落实“地方政府负总责，监管部门各负其责，企业是第一责任人”为核心的食品安全责任体系，以制度建设为抓手，以能力建设为保障，以专项整治为主线，以风险防范为重点，着力创新工作机制，提升行政监管和技术监督水平，全力推进餐饮服务食品安全监管各项工作，解决群众反映的突出问题、热点问题，确保公众饮食安全，监管工作取得了一定的成效。但是由于一些深层次的原因，在餐饮业迅速发展的同时，餐饮服务环节面临的食品安全形势依然严峻。有些餐饮服务提供者的责任意识、诚信意识还比较淡薄，违法违规为时有发生；有的餐饮企业内部管理制度不健全，从业人员健康管理、进货查验记录、餐具清洗消毒等操作规范执行不到位，给餐饮服务食品安全带来了诸多隐患；个别企业还存在滥用添加剂、违法添加非食用物质等行为。

众所周知，餐饮服务环节处在食品供应链的最末端，餐饮服务环节监管是从农田到餐桌食品安全全程保障的最后一道关口。把好食品安全的最

后一道关口、有效保障公众饮食安全，食品药品监管部门任务艰巨，责任重大。在新的形势和任务下，食品药品监管部门有效履行新职责，目前还存在很多不适应监管事业发展的突出问题。主要表现在：监管队伍总体素质、监管能力和水平还有待提高，尤其是基层监管机构专业化程度不高、专业人员缺乏、总体数量严重不足。监管队伍建设滞后已成为制约监管工作科学发展的主要障碍。

有效控制餐饮服务环节的食品安全风险，提升餐饮服务环节食品安全水平，确保公众饮食安全，除了要健全法制、完善体制、加大监管力度外，采用各种形式加强监管队伍的法律和专业知识培训，加大相关政策法规和标准的宣传力度，提高监管队伍能力和餐饮服务从业人员责任意识和食品安全管理能力，是尽快提升餐饮环节食品安全工作水平的一个重要手段。

近年来，食品药品监督管理系统广泛深入地开展了餐饮服务食品安全监管人员大规模培训工作，采用报刊、电台、电视台、网络等多种媒介形式向餐饮从业人员、广大消费者大力宣传食品安全政策法规和食品安全常识，大大地提升了餐饮服务食品安全监管队伍的能力和水平，提高了餐饮服务经营者的责任意识，普及了食品安全知识。

《食品安全法》颁布实施后，各地方、各部门积极贯彻，出台了一系列配套的法规规章和相关食品标准。为了方便广大餐饮服务食品安全监管人员、餐饮企业和从业人员尽快熟悉掌握相关规定和要求，我司将定期收集整理食品安全相关政策、法规及有关标准，汇编成册，供大家参考使用。希望这套《餐饮服务食品安全监管规则丛书》的出版，能为广大读者学习了解我国食品安全最新法规制度和标准提供便利，进一步提升行业食品安全意识和食品安全保障能力。

目 录

食品添加剂使用标准	1
复配食品添加剂通则	188



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2011

**食品安全国家标准
食品添加剂使用标准**

2011-04-20 发布

2011-06-20 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB2760—2007 《食品添加剂使用卫生标准》。

本标准与 GB2760—2007 相比，主要变化如下：

- 修改了标准名称；
- 增加了 2007 年至 2010 年第 4 号卫生部公告的食品添加剂规定；
- 调整了部分食品添加剂的使用规定；
- 删除了表 A. 2 食品中允许使用的添加剂及使用量；
- 调整了部分食品分类系统，并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整；
- 增加了食品用香料、香精的使用原则，调整了食品用香料的分类；
- 增加了食品工业用加工助剂的使用原则，调整了食品工业用加工助剂名单。

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

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。

2 术语和定义

2.1 食品添加剂

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。

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

2.4 食品工业用加工助剂

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、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

2.5 国际编码系统（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。

2.6 中国编码系统（CNS）

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

3 食品添加剂的使用原则

3.1 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) 在达到预期目的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

3.2 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。

3.3 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规格要求。

3.4 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。

4 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，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。

5 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。

6 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB14880 和相关规定。

7 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。

8 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。

9 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

食品添加剂的使用规定

A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。

A.2 表 A.1 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.3 表 A.2 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。

A.4 表 A.3 规定了表 A.2 所例外的食品类别，这些食品类别使用添加剂时应符合表 A.1 的规定。同时，这些食品类别不得使用表 A.1 规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

A.5 表 A.1、表 A.2 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.6 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 食品添加剂的允许使用品种、使用范围^a 以及最大使用量或残留量

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	最大使用量/ (g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品	1.0	
14.02.03	果蔬汁 (肉) 饮料 (包括发酵型产品等)	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	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	最大使用量/ (g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.0004	以残留量计
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	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	最大使用量/ (g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

^a 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

L-半胱氨酸盐酸盐

L-cysteine and its hydrochlorides sodium 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	最大使用量/ (g/kg)	备注
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	以L-半胱氨酸盐酸盐计

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	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	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8	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
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(包括发酵型产品等)	1.0	以苯甲酸计
14.03	蛋白饮料类	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、咖啡味及其他味饮料等)	1.0	以苯甲酸计
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	1.0	以苯甲酸计
15.02	配制酒(仅限预调酒)	0.4	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	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 ≤ 12mg/kg

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	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 ≤ 12mg/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	最大使用量/ (g/kg)	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	最大使用量/ (g/kg)	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	最大使用量/ (g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品 (如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.5	
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、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品 (01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	5.0	
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	3.0	
03.0	冷冻饮品 (03.04 食用冰除外)	5.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类 (仅限油炸坚果与籽类)	2.0	
06.03.02.05	油炸面制品	2.0	

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	3.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

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	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

不饱和脂肪酸单甘酯 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	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	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
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中儿茶素计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	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	焙烤食品馅料及表面用挂浆(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)	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

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	以油脂中儿茶素计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	以油脂中儿茶素计
09.05	水产品罐头	0.3	以油脂中儿茶素计
12.10	复合调味料	0.1	以油脂中儿茶素计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以油脂中儿茶素计
14.06.02	蛋白型固体饮料	0.8	以油脂中儿茶素计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中儿茶素计

茶黄色素,茶绿色素

tea yellow pigment,tea green pigment

CNS号 08.141,08.142

INS号 -

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括含发酵型产品等)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料等)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

赤藓红及其铝色淀

erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS号 08.003

INS号 127

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.025	以赤藓红计
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(05.01.01可可制品除外)	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酱及酱制品	0.05	以赤藓红计
12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料等)(仅限果味饮料)	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	以赤藓红计

刺梧桐胶 karaya gum
 CNS 号 18.010 INS 号 416
 功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	按生产需要适量使用	

刺云实胶 tara gum
 CNS 号 20.041 INS 号 417
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/ (g/kg)	备注
01.06	干酪	8.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	2.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

醋酸酯淀粉 starch acetate
 CNS 号 20.03 INS 号 1420
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿面条)	按生产需要适量使用	

单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、
亚麻酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸)

mono-and diglycerides of fatty acids

CNS 号 10.006

INS 号 471

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.01	发酵乳	5.0	
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	20.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	30.0	
11.01.02	其它糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆)	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿辅助食品	按生产需要适量使用	
14.05.02	咖啡饮料类	按生产需要适量使用	

单辛酸甘油酯

capryl monoglyceride

CNS 号 17.031

INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
07.02	糕点	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)	1.0	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	

淀粉磷酸酯钠

sodium starch phosphate

CNS 号 20.013

INS 号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
06.0	粮食和粮食制品, 包括大米、	按生产需要适量使用	