

国家食品安全风险评估中心高层人才队伍建设 523 项目

食品添加剂使用标准 速查手册

综合查询分册

编著◎国家食品安全风险评估中心

主审◎王竹天

主编◎张俭波 王华丽

执行主编◎张霁月



中国质检出版社
中国标准出版社

国家食品安全风险评估中心高层次人才队伍建设 523 项目

食品添加剂使用标准速查手册

综合查询分册

编著 国家食品安全风险评估中心
主审 王竹天
主编 张俭波 王华丽
执行主编 张霁月

中国质检出版社
中国标准出版社
北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

食品添加剂使用标准速查手册. 综合查询分册/国家食品安全风险评估中心编著. —北京: 中国标准出版社, 2018. 1

ISBN 978-7-5066-8522-1

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

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 003417 号

中国质检出版社
中国标准出版社 出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100029)

北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室: (010)68533533 发行中心: (010)51780238

读者服务部: (010)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 880×1230 1/32 印张 12.875 字数 366 千字

2018 年 1 月第一版 2018 年 1 月第一次印刷

*

定价 50.00 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

编委会

主 审 王竹天

主 编 张俭波 王华丽

执行主编 张霁月

编 委（按照姓氏笔画排序）

丁绍辉 朱 蕾 吴月芳 张 泓

陈 禹 祝宇东 高 峰 梁晋鄂

前 言

食品添加剂是指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化学合成或天然物质。随着食品工业的快速发展,食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分,并成为食品工业技术进步和科技创新的重要推动力。食品添加剂不是食品本身含有的成分,但能随着食品一同被摄入人体,如果使用不当就会对人体造成危害。所以按照国家标准规定正确地使用食品添加剂对于保障人民身体健康具有十分重要的意义。

为了规范食品添加剂的使用,根据《食品安全法》的有关规定,国家卫生计生委制定发布了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。该标准几经修订,最新修订版本 GB 2760—2014 已于 2014 年 12 月 24 日由国家卫生计生委发布,并于 2015 年 5 月 24 日实施。该标准规定了我国批准使用的食品添加剂的种类、名称、每个食品添加剂的使用范围和使用量等内容,同时还明确规定了食品添加剂的使用原则,包括基本要求,使用条件,带入原则等内容。食品生产者应严格按照本标准规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。为了便于食品添加剂的生产企业、销售和使用单位、监督和检验部门以及科研机构等相关人员更好地使用该标准,我中心编写了《食品添加剂使用标准速查手册》。

本手册收录了 GB 2760—2014 以及国家卫生计生委 2015 年第 1 号公告、2016 年第 8 号、第 9 号公告和第 14 号公告、2017 年第 1 号公告和第 3 号公告的食品添加剂使用规定,不包括食品用香料、食品工业用加工助剂和食品营养强化剂。本手册包括两大部分,一部分是以 GB 2760 为基础,对表 A.1、表 A.2 和表 A.3 内容进行了整合,列出了每种食品添加剂的使用范围和最大使用量(或残留量),并标注了每种食品添加剂的质量规格标准。第二部分是按照食品类别为序的方式分别列出每种

食品类别中允许使用的食品添加剂使用规定,包括不允许使用任何食品添加剂的食品类别。

由于标准的修订过程是动态的,望读者及时关注相关标准的制修订信息,并配合本手册共同使用。由于编者的水平有限,编辑中的不妥和疏漏之处,敬请读者批评指正。

本书编写过程中得到中国食品工业协会刘元、王琼芳、马娜、陈蓉、张亮等的大力支持,在此表示诚挚的感谢。

编著者

2017年6月

目 录

A

阿拉伯胶	2
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	4
氨基乙酸(又名甘氨酸)	5
铵磷脂	6

B

巴西棕榈蜡	6
白油(又名液体石蜡)	6
L-半胱氨酸盐酸盐	7
半乳甘露聚糖	7
苯甲酸及其钠盐	10
冰结构蛋白	12
冰乙酸(低压羰基化法)	12
冰乙酸(又名冰醋酸)	15
L-丙氨酸	17
丙二醇	18
丙二醇脂肪酸酯	18
丙酸及其钠盐、钙盐	19

C

茶多酚(又名维多酚)	20
茶多酚棕榈酸酯	21
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	22

茶黄素	25
赤藓红及其铝色淀	26
赤藓糖醇	27
刺梧桐胶	30
刺云实胶	30
醋酸酯淀粉	31

D

单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、 亚麻酸)	33
单辛酸甘油酯	36
淀粉磷酸酯钠	37
靛蓝及其铝色淀	38
丁基羟基茴香醚(BHA)	39
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯 甲酸乙酯及其钠盐)	40

E

二丁基羟基甲苯(BHT)	41
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯 (又名纽甜)	42
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	46
2,4-二氯苯氧乙酸	47
二氧化硅	47
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠	49
二氧化钛	52
二氧化碳	53

F

番茄红	54
番茄红素	54
蜂蜡	55
富马酸	55
富马酸一钠	56

G

改性大豆磷脂	57
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	60
甘草抗氧化物	60
D-甘露糖醇	61
甘油(又名丙三醇)	62
柑橘黄	64
高粱红	67
高锰酸钾	69
谷氨酸钠	70
谷氨酰胺转氨酶	72
瓜尔胶	73
硅酸钙	75
果胶	76

H

海萝胶	79
海藻酸丙二醇酯	79
海藻酸钙(又名褐藻酸钙)	81
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	81
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	84
核黄素	87

黑豆红	87
黑加仑红	88
红花黄	88
红米红	90
红曲黄色素	91
红曲米,红曲红	92
β -胡萝卜素	95
琥珀酸单甘油酯	100
琥珀酸二钠	101
花生衣红	101
滑石粉	102
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	102
α -环状糊精	105
β -环状糊精	108
γ -环状糊精	109
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	112
黄原胶(又名汉生胶)	113

J

5'-肌苷酸二钠	117
己二酸	119
4-己基间苯二酚	120
甲基纤维素	120
甲壳素(又名几丁质)	123
姜黄	124
姜黄素	125
焦糖色(加氨生产)	127
焦糖色(苛性硫酸盐)	129
焦糖色(普通法)	129
焦糖色(亚硫酸铵法)	132

结冷胶	134
金樱子棕	136
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	137
酒石酸氢钾	138
酒石酸铁	139
菊花黄浸膏	139
聚丙烯酸钠	140
聚二甲基硅氧烷及其乳液	142
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	143
聚甘油脂肪酸酯	143
ϵ -聚赖氨酸	145
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	146
聚葡萄糖	147
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	148
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20) 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬 脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯 (又名吐温 80)	148
聚乙二醇	150
聚乙烯醇	150
决明胶	151

K

咖啡因	152
卡拉胶	152
抗坏血酸(又名维生素 C)	155
抗坏血酸钙	159
抗坏血酸钠	162
抗坏血酸棕榈酸酯	164
抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)	165

可得然胶	165
可可壳色	167
可溶性大豆多糖	168
喹啉黄	169

L

辣椒橙	169
辣椒红	170
辣椒油树脂	172
蓝锭果红	173
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	173
联苯醚(又名二苯醚)	177
亮蓝及其铝色淀	177
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	180
磷酸化二淀粉磷酸酯	186
磷酸酯双淀粉	186
磷脂	188
硫代二丙酸二月桂酯	191
硫黄	191
硫酸钙(又名石膏)	192
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	193
硫酸镁	194
硫酸锌	194
硫酸亚铁	194
罗汉果甜苷	195
罗望子多糖胶	197
萝卜红	198
落葵红	199

氯化钙	199
氯化钾	200
氯化镁	202

M

吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)	203
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	203
玫瑰茄红	205
酶解大豆磷脂	205
迷迭香提取物	208
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	209
密蒙黄	210
明胶	210
没食子酸丙酯(PG)	213
木松香甘油酯	214
木糖醇	214
木糖醇酐单硬脂酸酯	216

N

纳他霉素	217
5'-鸟苷酸二钠	218
柠檬黄及其铝色淀	220
柠檬酸	223
柠檬酸钾	225
柠檬酸钠	228
柠檬酸铁铵	230
柠檬酸亚锡二钠	230
柠檬酸一钠	231
柠檬酸脂肪酸甘油酯	233

O

偶氮甲酰胺	236
-------------	-----

P

偏酒石酸	236
DL-苹果酸	236
L-苹果酸	239
DL-苹果酸钠	241
葡萄皮红	244
葡萄糖酸- δ -内酯	244
葡萄糖酸钠	247
葡萄糖酸亚铁	249
普鲁兰多糖	250

Q

羟丙基淀粉	250
羟丙基二淀粉磷酸酯	253
羟丙基甲基纤维素(HPMC)	255
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	258
氢化松香甘油酯	258
氢氧化钙	259
氢氧化钾	259
琼脂	260

R

日落黄及其铝色淀	262
溶菌酶	265
肉桂醛	265
乳酸	265
乳酸钙	268
乳酸钾	269
乳酸链球菌素	271
乳酸钠	273
乳酸脂肪酸甘油酯	276

乳糖醇(又名 4- β -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	278
乳糖酶	280

S

三氯蔗糖(又名蔗糖素)	281
桑椹红	283
沙蒿胶	283
沙棘黄	284
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯 (又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60), 山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯 (又名司盘 80)	284
山梨酸及其钾盐	285
山梨糖醇和山梨糖醇液	286
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	289
双乙酰酒石酸单双甘油酯	290
松香季戊四醇酯	294
酸处理淀粉	294
酸性红(又名偶氮玉红)	296
酸枣色	297
羧甲基淀粉钠	297
羧甲基纤维素钠	298
索马甜	300

T

碳酸铵	300
碳酸钙	300
碳酸钾	302
碳酸镁	305
碳酸钠	305
碳酸氢铵	307
碳酸氢钾	309

碳酸氢钠	311
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	313
糖精钠	314
特丁基对苯二酚(TBHQ)	315
L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-	
丙氨酰胺(又名阿力甜)	316
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	316
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	320
天然胡萝卜素	321
天然苋菜红	323
田菁胶	324
甜菜红	325
甜菊糖苷	327
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	328
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	329

W

微晶纤维素	330
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	332
稳定态二氧化氯	333

X

苋菜红及其铝色淀	334
纤维素	335
橡子壳棕	336
硝酸钠, 硝酸钾	336
辛, 癸酸甘油酯	337
辛烯基琥珀酸淀粉钠	337
新红及其铝色淀	340

Y

亚麻籽胶(又名富兰克胶)	341
--------------------	-----

亚铁氰化钾,亚铁氰化钠	342
亚硝酸钠,亚硝酸钾	342
胭脂虫红	343
胭脂红及其铝色淀	345
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	347
盐酸	349
杨梅红	349
氧化淀粉	350
氧化羟丙基淀粉	352
氧化铁黑,氧化铁红	355
叶黄素	355
叶绿素铜	356
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	357
液体二氧化碳(煤气化法)	358
乙二胺四乙酸二钠	358
乙二胺四乙酸二钠钙	359
乙酸钠(又名醋酸钠)	359
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	360
乙酰化二淀粉磷酸酯	362
乙酰化双淀粉己二酸酯	364
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	367
乙氧基喹	368
异构化乳糖液	369
D-异抗坏血酸及其钠盐	369
异麦芽酮糖	372
硬脂酸(又名十八烷酸)	374
硬脂酸钙	374
硬脂酸钾	374
硬脂酸镁	375
硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙	375
诱惑红及其铝色淀	377
玉米黄	379