

# Food



## 新 编

# 食品添加剂 速查手册

XINBIAN  
SHIPIN TIANJIAJI SUCHA SHOUCE

何春毅 主编

本手册按食品的分类、食品产品名称对GB 2760—2014中食品添加剂进行整理归类  
列出某一类食品中允许使用的食品添加剂的产品种类、数量及其最大使用量  
使得查询、选择和使用食品添加剂更加方便、快捷、准确

 化学工业出版社

Food



新 编

---

食品添加剂

---

速查手册

---

何春毅 主编



化学工业出版社

· 北京 ·

一种食品中允许使用多种食品添加剂，这些食品添加剂分布在 GB 2760—2014 标准各处，想从食品的角度出发，从中查找出某种食品允许使用哪些食品添加剂，就会感到很不方便，有一定难度，企业在生产中也易发生错用和超量使用食品添加剂的情况。这本手册就是为解决这些难题而编写的，通过使用本手册能快速查找出某种食品可使用的食品添加剂品种和用量。本手册是按食品的分类、食品产品名称对 GB 2760—2014 中食品添加剂产品种类进行重新整理归类，同时又按这些食品添加剂的功能进行分类汇总，列出了对应的使用量，这样，相关食品工作人员可快捷、准确地查询和选择食品添加剂。

本书适用对象是食品企业的生产技术人员、产品研发人员和质量监管人员，可作为他们的必备工具书。同时本手册也是食品安全监管人员的得力助手。

### 图书在版编目 (CIP) 数据

新编食品添加剂速查手册/何春毅主编. —北京: 化学工业出版社, 2017. 10  
ISBN 978-7-122-30526-8

I. ①新… II. ①何… III. ①食品添加剂-手册  
IV. ①TS202.3-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2017) 第 211832 号

---

责任编辑: 赵玉清

文字编辑: 周 侗

责任校对: 宋 夏

装帧设计: 关 飞

---

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)

印 装: 大厂聚鑫印刷有限责任公司

787mm×1092mm 1/16 印张 14 $\frac{3}{4}$  字数 363 千字 2017 年 11 月北京第 1 版第 1 次印刷

---

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

---

定 价: 80.00 元

版权所有 违者必究

# 序

食品添加剂是现代食品生产中不可或缺的必需品，极大地促进了食品工业的发展，并被誉为现代食品工业的灵魂。

食品添加剂的使用是一门十分专业的学科，有明确的规定和严格的使用范围及使用量，任何超量、超范围使用都是违法的。食品添加剂在使用时，是为了增加食品的满意度，应遵循不对人体产生任何健康危害，在达到预期的效果下尽可能降低用量，但是什么食品能加、加多少，都有严格的控制，都有科学的标准衡量，国家对于超标准、超范围使用食品添加剂现象坚决进行严厉打击。

我国有许多规模不等的食品加工企业，自最严的 2015 版《食品安全法》和新版 GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》发布实施以来，在国家食品抽检中仍然不断出现食品添加剂超限量、超范围使用的现象。究其原因，一是食品添加剂本身类别和产品品种多，是一门十分专业的学科，中小食品加工企业一般缺乏食品添加剂应用的专业人才，很多企业在食品添加剂的使用上有的参考别家企业产品，或只按食品添加剂的功能（如甜味剂的代糖功能）的方式而未考虑对食品的类别要求来使用，这就容易发生误用；二是食品中允许使用的各类食品添加剂分布在 GB 2760—2014 标准各处，想从食品的角度出发，从中查找出某种食品中允许使用哪些食品添加剂，就会感到很不方便，也有一定困难，从而导致相关生产技术人员对 GB 2760—2014 的理解不足的可能，企业在生产中也易发生错用和超量使用食品添加剂的情况。因此编辑一本实用性强的专业用书，对 GB 2760—2014 中使用的食品添加剂进行整理归类是非常有必要的，以便相关人员能方便、快捷、准确地查询，也有助于科学规范使用食品添加剂，保障公众食品安全。

手册是从食品的分类、食品产品名称对 GB 2760—2014 中食品添加剂进行整理归类，它能方便查找出某一食品中允许使用的食品添加剂产品种类、数量及其最大使用量；同时手册在编排时又对这些食品添加剂按功能进行分类排列，这样相关人员更能快捷、准确地查询、选择和使用食品添加剂，查找起来又快又准。

这本手册，可以作为食品行业，尤其是食品、食品添加剂生产企业和食品安全监管人员必备的工具书，手册也是食品添加剂企业营销人员的贴身助手。

浙江省食品药品监督管理局副局长

卢永福

# 前言

本手册是在浙江省食品添加剂和配料行业协会培训教材的基础上，为了方便查询各类食品中允许使用的食品添加剂而编写的，经浙江大学冯凤琴教授向化学工业出版社推荐，才得与广大食品工作者见面，在此向冯凤琴教授和化学工业出版社谨致谢意。

GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》是按照食品添加剂产品名称首字母的拼音顺序排列，将允许使用的食品添加剂（除香料、加工助剂）以附录 A 形式列出，允许使用的香料（含天然和合成香料）以附录 B 形式列出，允许使用的食品工业用加工助剂以附录 C 形式列出。当使用者想知道某一食品添加剂、香料或加工助剂的使用规定时，可按食品添加剂名称从 GB 2760—2014 附录 A 各表、附录 B 各表、附录 C 各表中方便查到。可是要从附录 A 查询某类或某种食品中可使用哪些食品添加剂时，就会感到无从下手，因为每种食品需要使用的食品添加剂遍布在食品安全国家标准 GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》文本各处，虽然新版标准中有功能分类表（附录 D）和食品添加剂汉语拼音顺序索引（附录 F），但标准也没有提供按这些途径查找食品生产中需要使用哪些食品添加剂的方法。浙江省食品添加剂和配料行业协会在日常工作中经常有食品企业咨询食品添加剂应用事项，发现有相当数量的企业及部分检测机构对 GB 2760—2014 理解不足而导致误用和误判。作为食品添加剂的专业组织机构，浙江省食品添加剂和配料行业协会有责任编写一本实用性强、查询方便的手册来解决存在的问题，本书可作为食品安全国家标准 GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》的配套用书。

在本手册编写中，浙江省食品添加剂和配料行业协会会长邵斌教授级高工和童永和名誉会长给予了组织协调和鼎力支持，协会专家胡振长教授、傅竹生高工、周斌高工、袁长贵老师、王国军老师对相关章节进行了审核，协会工作人员徐璟、鲍晓娟做了大量的基础性工作，对他们在本手册编写中的辛勤付出致以敬意。

浙江省食品添加剂和配料行业协会

何春毅

2017年6月

## 本书编写原则及使用方法

本手册可作为食品安全国家标准 GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》的配套用书，是为了方便查询各类食品中允许使用的食品添加剂而编写的。

为了便于各相关食品安全管理人员、科研院所研发人员及食品企业生产技术及质量管理方面的使用者更方便快捷地使用 GB 2760—2014，编者在认真研究 GB 2760—2014 结构和内容的基础上，提出本书的编写思路：借鉴 2007 版 GB2760 中按食品分类编排食品添加剂的方法，以 GB 2760—2014 适用的食品分类表为依据，对 16 类食品按大类、亚类、子类排列，各类食品中可用的食品添加剂，按品种和用量进行汇编，并按食品添加剂的功能进行了归类排序，这样就能方便地查找出任何一种食品中允许使用的食品添加剂产品种类、数量及其最大使用量。

本书所述的表 A.1、表 A.2、表 A.3、表 B.1、表 B.2、表 B.3、表 C.1、表 C.2、表 C.3 均为 GB 2760—2014 标准中的表。为了节省篇幅，本书除引用“表 A.2 可在各类食品中按生产需要适量使用的食品添加剂名单”以外，不再对各附录表引用，同时对各食品添加剂品种简化省略了 CNS 号、英文名和 INS 号。

GB 2760—2014 标准附录 E 食品分类系统（见标准 197 页）用于界定食品添加剂的使用范围，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，但表 A.3 规定的按生产需要适量使用的食品添加剂（表 A.2）所例外的食品类别除外，这些食品类别（表 A.3）在使用食品添加剂时应符合表 A.1 的规定。

为查询方便，本手册设计的查询表已整合了 GB 2760—2014 标准中表 A.3 所例外的食品类别，也整合了国家卫生计生委新发布的新增和扩大使用范围和使用量的食品添加剂，查询时请关注以下重要内容。

一、本手册增补了自 GB 2760—2014 颁布以来国家卫生计生委新发布的新增和扩大使用范围和使用量的食品添加剂、香料和食品工业用加工助剂，在本书第五单元“新颁布和扩大使用范围的食品添加剂”中以简明汇总表形式列出（截至 2017 年 2 月），含以下五项公告。

1. 国家卫生计生委关于批准  $\beta$ -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告（2015 年第 1 号）。

2. 国家卫生计生委关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016 年第 8 号）。

3. 国家卫生计生委关于抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等食品添加剂新品种的公告（2016 年第 9 号）。

4. 国家卫生计生委关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告（2016 年第 14 号）。

5. 国家卫生计生委关于食品添加剂新品种碳酸铵、6-甲基庚醛等 9 种食品用香料新品种和焦亚硫酸钠等 2 种食品添加剂扩大使用范围的公告（2017 年第 1 号）。

二、以上新增和扩大使用范围和使用量的食品添加剂，已整合列入本手册第二单元“各

类食品中允许使用的食品添加剂”查询表中（截至2017年2月）。

三、以上新增和扩大使用范围和使用量的香料和加工助剂已在本手册第三单元“食品用香料、香精”和第四单元“食品工业用加工助剂”中单独列表列出（截至2017年2月）。

四、本书对食品添加剂的使用品种和范围的查询方法如下：

1. 在本手册第1页食品分类查询表中查到该食品所属大类及亚类和最终所属子类。翻到食品分类查询表中右侧所示本书页码，可查看该子类食品中所列食品添加剂。

2. 本手册的每一食品中可用的食品添加剂品种和数量由几部分构成：一是子类食品中直接列出的食品添加剂，二是上一级亚类或大类食品中可用的食品添加剂，三是表A.2中各种食品中可适量使用的食品添加剂75种（表A.3所列食品类别不适用）。

3. 在分类查询表中有上级食品分类中允许使用的食品添加剂，也适用该子类食品，表A.3所列的例外食品类别，其所属子类也适用该规定，即表A.3食品类别的下级子类可使用表A.3食品类别中的食品添加剂，但是表A.3食品类别的食品不能使用其上一级类别所使用的食品添加剂。

4. 上级食品分类中允许使用的食品添加剂与子类食品分类中相同时，以子类食品分类所列食品添加剂的使用范围和使用量为准。在表A.3所列食品类别内部也适用。

5. 本手册已对各类食品中所列食品添加剂按功能进行了排序归类，在查询和选择食品添加剂时，可方便地从表中相同功能的食品添加剂中选择适合的品种。

例如，以酿造酱油为例，从GB 2760标准出发很难查全有多少食品添加剂可用，如果按本手册的方法，依第1页的食品分类查询表，查到食品分类号12.0调味品>食品分类号12.04酱油>食品分类号12.04.01酿造酱油，翻到一旁所示的“本书页码148页”，就可查到共有106种食品添加剂可以使用。

本手册编写时尽可能详细准确地提供食品添加剂的查询信息，因每种食品需要使用的食品添加剂遍布在食品安全国家标准GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》文本各处，或因理解上有偏差，编写时可能会出现疏漏，导致本书编写结果出现偏差，不足与疏漏在所难免，敬请各位读者批评指正，本查询结果仅供参考，如果使用者发现本书与标准有偏差，食品添加剂使用范围和使用量的确定，皆以食品安全国家标准GB 2760—2014《食品添加剂使用标准》文本和国家卫生计生委公告为准。

# 目 录

一、GB 2760—2014 标准适用的食品分类查询表 .....	1
二、各类食品中允许使用的食品添加剂 .....	15
第一类 乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外） .....	18
第二类 脂肪，油和乳化脂肪制品 .....	32
第三类 冷冻饮品 .....	40
第四类 水果、蔬菜（包括块根类）、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等 .....	45
第五类 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 .....	79
第六类 粮食和粮食制品，包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的 淀粉等（不包括 07.0 类焙烤制品） .....	88
第七类 焙烤食品 .....	106
第八类 肉及肉制品 .....	117
第九类 水产及其制品（包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工 制品等） .....	129
第十类 蛋及蛋制品 .....	136
第十一类 甜味料，包括蜂蜜 .....	140
第十二类 调味品 .....	145
第十三类 特殊膳食用食品 .....	160
第十四类 饮料类 .....	164
第十五类 酒类 .....	190
第十六类 其他类（第 01.0—15.0 类除外） .....	197
三、食品用香料、香精 .....	207
四、食品工业用加工助剂 .....	210
五、新颁布和扩大使用范围的食品添加剂 .....	212
（一）国家卫生和计划生育委员会关于批准 $\beta$ -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告 （2015 年第 1 号） .....	212
（二）国家卫生和计划生育委员会关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告 （2016 年第 8 号） .....	213
（三）国家卫生和计划生育委员会关于抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）等食品添加剂新品种 的公告（2016 年第 9 号） .....	218
（四）国家卫生和计划生育委员会关于食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮、茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围和食品营养强化剂钙扩大使用范围的公告	



(2016 年第 14 号) .....	220
(五) 国家卫生和计划生育委员会关于食品添加剂新品种碳酸铵、6-甲基庚醛等 9 种 食品用香料新品种和焦亚硫酸钠等 2 种食品添加剂扩大使用范围的公告 (2017 年第 1 号) .....	222
附件: 新版 GB 2760—2014 标准的要点介绍 .....	224
参考文献 .....	227

# GB2760-2014标准适用的 食品分类查询表

## 一、乳及乳制品（13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外）

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>01.0</b>	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)	18
<b>01.01</b>	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	18
01.01.01	巴氏杀菌乳	18
01.01.02	灭菌乳	19
01.01.03	调制乳	19
<b>01.02</b>	发酵乳和风味发酵乳	20
01.02.01	发酵乳	20
01.02.02	风味发酵乳	21
<b>01.03</b>	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	22
01.03.01	乳粉和奶油粉	22
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	23
<b>01.04</b>	炼乳及其调制产品	24
01.04.01	淡炼乳(原味)	24
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	24
<b>01.05</b>	稀奶油(淡奶油)及其类似品	25
01.05.01	稀奶油	25
01.05.02	—	27
01.05.03	调制稀奶油	27
01.05.04	稀奶油类似品	28
<b>01.06</b>	干酪和再制干酪及其类似品	28
01.06.01	非熟化干酪	28

续表

食品分类号	食品名称	本书页码
01.06.02	熟化干酪	29
01.06.03	乳清干酪	29
01.06.04	再制干酪	29
01.06.04.01	普通再制干酪	30
01.06.04.02	调味再制干酪	30
01.06.05	干酪类似品	31
01.06.06	乳清蛋白干酪	31
<b>01.07</b>	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	31
<b>01.08</b>	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)	32

## 二、脂肪,油和乳化脂肪制品

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>02.0</b>	脂肪,油和乳化脂肪制品	32
<b>02.01</b>	基本不含水的脂肪和油	33
02.01.01	植物油脂	34
02.01.01.01	植物油	34
02.01.01.02	氢化植物油	34
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	35
02.01.03	无水黄油,无水乳脂	35
<b>02.02</b>	水油状脂肪乳化制品	36
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品	36
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	37
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	37
02.02.02	脂肪含量 80%以下的乳化制品	38
<b>02.03</b>	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	38
<b>02.04</b>	脂肪类甜品	39
<b>02.05</b>	其他油脂或油脂制品	40

### 三、冷冻饮品

食品分类号	食品名称	本书页码
03.0	冷冻饮品	40
03.01	冰淇淋、雪糕类	43
03.02	—	44
03.03	风味冰、冰棍类	44
03.04	食用冰	44
03.05	其他冷冻饮品	44

### 四、水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

食品分类号	食品名称	本书页码
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等	45
04.01	水果	45
04.01.01	新鲜水果	45
04.01.01.01	未经加工的鲜果	45
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	46
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	47
04.01.02	加工水果	47
04.01.02.01	冷冻水果	47
04.01.02.02	水果干类	48
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	48
04.01.02.04	水果罐头	49
04.01.02.05	果酱	49
04.01.02.06	果泥	52
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	52
04.01.02.08	蜜饯凉果	52
04.01.02.08.01	蜜饯类	54
04.01.02.08.02	凉果类	54
04.01.02.08.03	果脯类	55
04.01.02.08.04	话化类	55
04.01.02.08.05	果糕类	55
04.01.02.09	装饰性果蔬	56

食品分类号	食品名称	本书页码
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	57
04.01.02.11	发酵的水果制品	57
04.01.02.12	煮熟的和油炸的水果	57
04.01.02.13	其他加工水果	58
<b>04.02</b>	<b>蔬菜</b>	58
04.02.01	新鲜蔬菜	58
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜	58
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	59
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	59
04.02.01.04	豆芽菜	59
04.02.02	加工蔬菜	59
04.02.02.01	冷冻蔬菜	60
04.02.02.02	干制蔬菜	60
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	61
04.02.02.04	蔬菜罐头	62
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	63
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	64
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	64
04.02.02.08	其他加工蔬菜	64
<b>04.03</b>	<b>食用菌和藻类</b>	65
04.03.01	新鲜食用菌和藻类	65
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类	65
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	65
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类	66
04.03.02	加工食用菌和藻类	66
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类	66
04.03.02.02	干制食用菌和藻类	66
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	66
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	67
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	68
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	68
<b>04.04</b>	<b>豆类制品</b>	69
04.04.01	非发酵豆制品	69

食品分类号	食品名称	本书页码
04.04.01.01	豆腐类	69
04.04.01.02	豆干类	70
04.04.01.03	豆干再制品	70
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐	71
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐	71
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐	71
04.04.01.03.04	其他半干豆腐	72
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	72
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	72
04.04.01.06	熟制豆类	73
04.04.02	发酵豆制品	73
04.04.02.01	腐乳类	73
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)	74
04.04.03	其他豆制品	74
<b>04.05</b>	<b>坚果和籽类</b>	74
04.05.01	新鲜坚果与籽类	75
04.05.02	加工坚果与籽类	75
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	75
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	77
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	77
04.05.02.02	—	78
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	78
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	78
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)	79

## 五、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

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>05.0</b>	<b>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</b>	79
<b>05.01</b>	<b>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</b>	81
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	81
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	82

食品分类号	食品名称	本书页码
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类产品	82
<b>05.02</b>	糖果	83
05.02.01	胶基糖果	85
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	86
<b>05.03</b>	糖果和巧克力制品包衣	87
<b>05.04</b>	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	88

## 六、粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括07.0类焙烤制品)

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>06.0</b>	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括07.0类焙烤制品)	88
<b>06.01</b>	原粮	89
<b>06.02</b>	大米及其制品	89
06.02.01	大米	89
06.02.02	大米制品	89
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	90
06.02.04	米粉制品	90
<b>06.03</b>	小麦粉及其制品	90
06.03.01	小麦粉	90
06.03.01.01	通用小麦粉	91
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	91
06.03.02	小麦粉制品	92
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	92
06.03.02.02	生干面制品	93
06.03.02.03	发酵面制品	94
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	94
06.03.02.05	油炸面制品	96
<b>06.04</b>	杂粮粉及其制品	96
06.04.01	杂粮粉	96
06.04.02	杂粮制品	97
06.04.02.01	杂粮罐头	97

食品分类号	食品名称	本书页码
06.04.02.02	其他杂粮制品	98
<b>06.05</b>	<b>淀粉及淀粉类制品</b>	98
06.05.01	食用淀粉	98
06.05.02	淀粉制品	99
06.05.02.01	粉丝、粉条	99
06.05.02.02	虾味片	100
06.05.02.03	藕粉	100
06.05.02.04	粉圆	100
<b>06.06</b>	<b>即食谷物,包括碾轧燕麦(片)</b>	101
<b>06.07</b>	<b>方便米面制品</b>	102
<b>06.08</b>	<b>冷冻米面制品</b>	104
<b>06.09</b>	<b>谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)</b>	104
<b>06.10</b>	<b>粮食制品馅料</b>	105

## 七、焙烤食品

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>07.0</b>	<b>焙烤食品</b>	106
<b>07.01</b>	<b>面包</b>	108
<b>07.02</b>	<b>糕点</b>	109
07.02.01	中式糕点(月饼除外)	111
07.02.02	西式糕点	111
07.02.03	月饼	111
07.02.04	糕点上彩装	112
<b>07.03</b>	<b>饼干</b>	112
07.03.01	夹心及装饰类饼干	114
07.03.02	威化饼干	114
07.03.03	蛋卷	115
07.03.04	其他饼干	115
<b>07.04</b>	<b>焙烤食品馅料及表面用挂浆</b>	115
<b>07.05</b>	<b>其他焙烤食品</b>	117



## 八、肉及肉制品

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>08.0</b>	肉及肉制品	117
<b>08.01</b>	生、鲜肉	118
08.01.01	生鲜肉	118
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)	118
08.01.03	冻肉	118
<b>08.02</b>	预制肉制品	118
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	119
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	119
<b>08.03</b>	熟肉制品	120
08.03.01	酱卤肉制品类	121
08.03.01.01	白煮肉类	122
08.03.01.02	酱卤肉类	122
08.03.01.03	糟肉类	122
08.03.02	熏、烧、烤肉类	123
08.03.03	油炸肉类	123
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	124
08.03.05	肉灌肠类	125
08.03.06	发酵肉制品类	126
08.03.07	熟肉干制品	127
08.03.07.01	肉松类	127
08.03.07.02	肉干类	127
08.03.07.03	肉脯类	127
08.03.08	肉罐头类	128
08.03.09	其他熟肉制品	128
<b>08.04</b>	肉制品的可食用动物肠衣类	128

## 九、水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)

食品分类号	食品名称	本书页码
<b>09.0</b>	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)	129
<b>09.01</b>	鲜水产	129