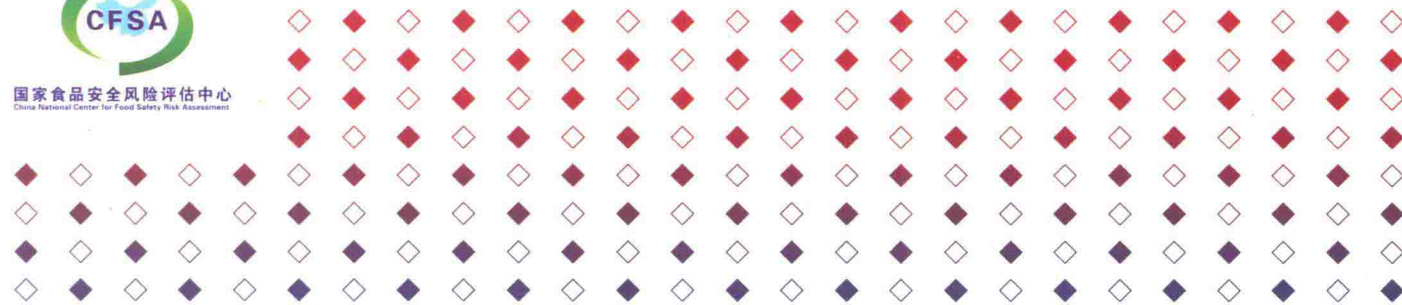




国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment



中国食品工业标准汇编

食品安全基础标准卷

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

食品安全基础标准卷

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

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. 食品安全基础标准卷/国家食品安全风险评估中心, 中国标准出版社编. —北京: 中国标准出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5066-8104-9

I. ①中… II. ①国…②中… III. ①食品工业—标准—汇编—中国②食品安全—安全标准—汇编—中国
IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 253002 号

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 1/16 印张 36.75 字数 1 101 千字

2016 年 1 月第一版 2016 年 1 月第一次印刷

*

定价 190.00 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

出版说明

《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,由国家食品安全风险评估中心和中国标准出版社联合编制。本汇编为食品安全基础标准卷。

本汇编为首次出版,共收录截至2015年10月底发布的食品安全基础国家标准11项。所收录的标准按标准编号由小到大依次编排。

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,也可供大专院校相关专业的师生参考。

编 者

2015年11月

目 录

| | | | |
|---------------|----------|--------------------|-----|
| GB 2760—2014 | 食品安全国家标准 | 食品添加剂使用标准 | 1 |
| GB 2761—2011 | 食品安全国家标准 | 食品中真菌毒素限量 | 219 |
| GB 2762—2012 | 食品安全国家标准 | 食品中污染物限量 | 229 |
| GB 2763—2014 | 食品安全国家标准 | 食品中农药最大残留限量 | 247 |
| GB 7718—2011 | 食品安全国家标准 | 预包装食品标签通则 | 495 |
| GB 13432—2013 | 食品安全国家标准 | 预包装特殊膳食用食品标签 | 507 |
| GB 14880—2012 | 食品安全国家标准 | 食品营养强化剂使用标准 | 513 |
| GB 14881—2013 | 食品安全国家标准 | 食品生产通用卫生规范 | 541 |
| GB 28050—2011 | 食品安全国家标准 | 预包装食品营养标签通则 | 556 |
| GB 29921—2013 | 食品安全国家标准 | 食品中致病菌限量 | 572 |
| GB 31621—2014 | 食品安全国家标准 | 食品经营过程卫生规范 | 576 |



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014



2014-12-24 发布

2015-05-24 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2011 相比,主要变化如下:

- 增加了原卫生部 2010 年 16 号公告、2010 年 23 号公告、2012 年 1 号公告、2012 年 6 号公告、2012 年 15 号公告、2013 年 2 号公告,国家卫生和计划生育委员会 2013 年 2 号公告、2013 年 5 号公告、2013 年 9 号公告、2014 年 3 号公告、2014 年 5 号公告、2014 年 9 号公告、2014 年 11 号公告、2014 年 17 号公告的食品添加剂规定。
- 将食品营养强化剂和胶基糖果中基础剂物质及其配料名单调整由其他相关标准进行规定。
- 修改了 3.4 带入原则,增加了 3.4.2。
- 修改了附录 A“食品添加剂的使用规定”:
 - a) 删除了表 A.1 中 4-苯基苯酚、2-苯基苯酚钠盐、不饱和脂肪酸单甘酯、茶黄色素、茶绿色素、多穗柯棕、甘草、硅铝酸钠、葫芦巴胶、黄蜀葵胶、酸性磷酸铝钠、辛基苯氧聚乙烯氧基、辛烯基琥珀酸铝淀粉、蕪草提取物、乙萘酚、仲丁胺等食品添加剂品种及其使用规定;
 - b) 修改了表 A.1 中硫酸铝钾、硫酸铝铵、赤藓红及其铝色淀、靛蓝及其铝色淀、亮蓝及其铝色淀、柠檬黄及其铝色淀、日落黄及其铝色淀、胭脂红及其铝色淀、诱惑红及其铝色淀、焦糖色(加氨生产)、焦糖色(亚硫酸铵法)、山梨醇酐单月桂酸酯、山梨醇酐单棕榈酸酯、山梨醇酐单硬脂酸酯、山梨醇酐三硬脂酸酯、山梨醇酐单油酸酯、甜菊糖苷、胭脂虫红的使用规定;
 - c) 在表 A.1 中增加了 L(+)-酒石酸、*dl*-酒石酸、纽甜、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、双乙酰酒石酸单双甘油酯、阿斯巴甜等食品添加剂的使用范围和最大使用量,删除了上述食品添加剂在表 A.2 中的使用规定;
 - d) 删除了表 A.1 中部分食品类别中没有工艺必要性的食品添加剂规定;
 - e) 表 A.3 中增加了“06.04.01 杂粮粉”,删除了“13.03 特殊医学用途配方食品”。
- 修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定:
 - a) 删除了八角茴香、牛至、甘草根、中国肉桂、丁香、众香子、蒔萝籽等香料品种;
 - b) 表 B.1 中增加“16.02.01 茶叶、咖啡”。
- 修改了附录 C 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)使用规定:
 - a) 表 C.1 中增加了过氧化氢;
 - b) 表 C.2 中删除了甲醇、钡、聚甘油聚亚油酸酯品种及其使用规定。
- 删除了附录 D 胶基糖果中基础剂物质及其配料名单。
- 修改了附录 F 食品分类系统:
 - a) 修改为附录 E 食品分类系统;
 - b) 修改了 01.0、02.0、04.0、08.0、09.0、11.0、12.0、13.0、14.0、16.0 等类别中的部分食品分类号及食品名称,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。
- 增加了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。

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。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 D)代码和在本功能类别中的序号组成。

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) 在达到预期效果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

3.4.1 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。

3.4.2 当某食品配料作为特定终产品的原料时,批准用于上述特定终产品的添加剂允许添加到这些食品配料中,同时该添加剂在终产品中的量应符合本标准的要求。在所述特定食品配料的标签上应明确标示该食品配料用于上述特定食品的生产。

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 E。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 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。

7 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。

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(表 A.3 所列食品类别除外)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 和表 A.2 未包括对食品用香料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。

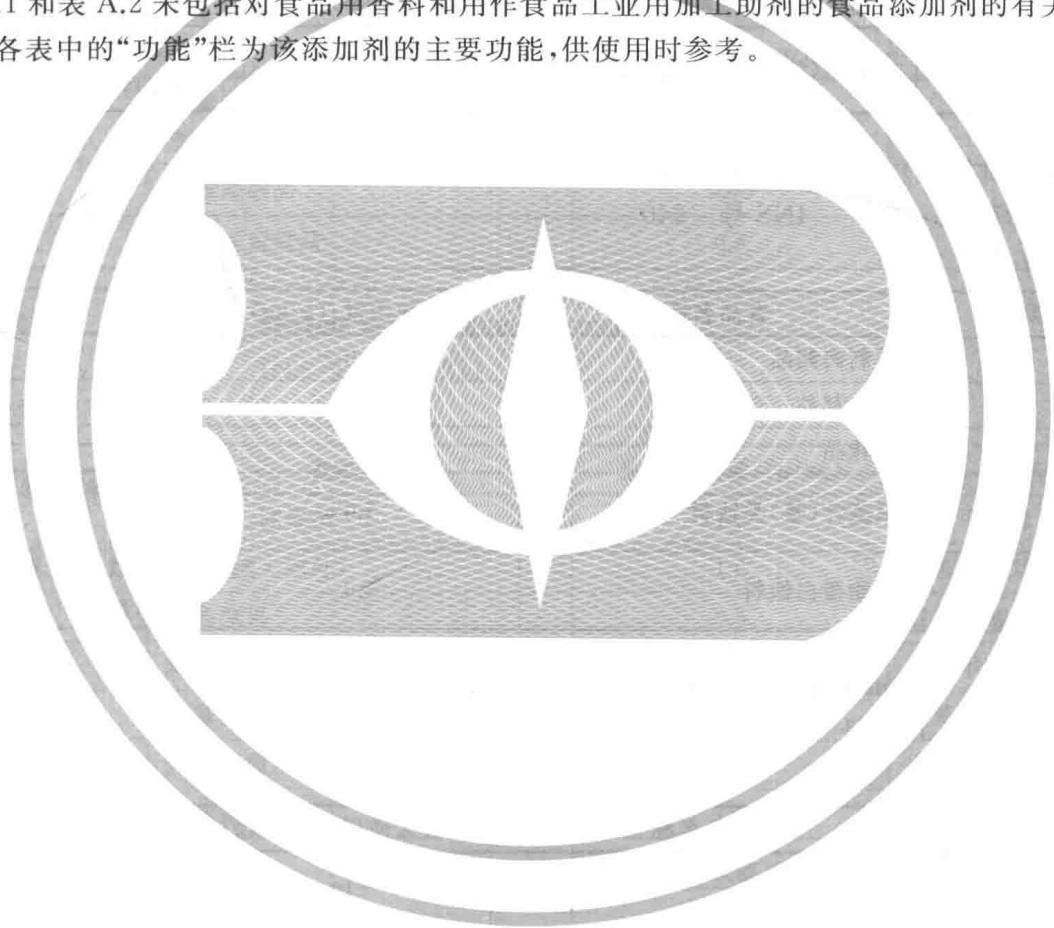


表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围¹⁾以及最大使用量或残留量**β-阿朴-8'-胡萝卜素醛****β-apo-8'-carotenal**

CNS号 08.018

INS号 160e

功能 着色剂

| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
|----------|-------------------|--------------|--------------------------------|
| 01.02.02 | 风味发酵乳 | 0.015 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 01.06.04 | 再制干酪 | 0.018 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 03.0 | 冷冻饮品(03.04食用冰除外) | 0.020 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 05.02 | 糖果 | 0.015 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 07.0 | 焙烤食品 | 0.015 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 12.10.02 | 半固体复合调味料 | 0.005 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计 |
| 14.0 | 饮料类(除外14.01包装饮用水) | 0.010 | 以β-阿朴-8'-胡萝卜素醛计,固体饮料按冲调倍数增加使用量 |

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 | 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(浆)类饮料 | 1.0 | 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 1.0 | 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |

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 | 0.000 4 | 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 | |

1) 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

表 A.1 (续)

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 | |

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 |
|-------------|------------------------------|--------------|----|
| 06.03.02.01 | 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面) | 0.3 | |
| 06.03.02.03 | 发酵面制品 | 0.06 | |
| 06.08 | 冷冻米面制品 | 0.6 | |

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, 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.02.03 | 果蔬汁(浆)类饮料 | 1.0 | 以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.03 | 蛋白饮料 | 1.0 | 以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |

表 A.1 (续)

| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
|----------|--------------|--------------|----------------------|
| 14.04 | 碳酸饮料 | 0.2 | 以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.05 | 茶、咖啡、植物(类)饮料 | 1.0 | 以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.07 | 特殊用途饮料 | 0.2 | 以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.08 | 风味饮料 | 1.0 | 以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 15.02 | 配制酒 | 0.4 | 以苯甲酸计 |
| 15.03.03 | 果酒 | 0.8 | 以苯甲酸计 |

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 | 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 | 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 | 10.0 | |
| 03.0 | 冷冻饮品(03.04 食用冰除外) | 5.0 | |

表 A.1 (续)

| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
|-------------|--------------------|--------------|----|
| 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 | |
| 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) | 50.0 | 以丙酸计 |

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 |

表 A.1 (续)

| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
|----------|-------------------|--------------|----------------------|
| 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 |
| 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 | 以儿茶素计 |
| 14.03.02 | 植物蛋白饮料 | 0.1 | 以儿茶素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.06.02 | 蛋白固体饮料 | 0.8 | 以儿茶素计 |
| 16.06 | 膨化食品 | 0.2 | 以油脂中儿茶素计 |

茶多酚棕榈酸酯**tea polyphenol palmitate**

CNS号 04.021

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 | 0.6 | |

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 |
| 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(浆)类饮料 | 0.05 | 以赤藓红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |

表 A.1 (续)

| 食品分类号 | 食品名称 | 最大使用量/(g/kg) | 备注 |
|-------|--------------|--------------|----------------------|
| 14.04 | 碳酸饮料 | 0.05 | 以赤藓红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 14.08 | 风味饮料(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 | 仅限使用赤藓红 |

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 | 备注 |
|-------|-----------|-----------|----|
| 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 | 干酪和再制干酪及其类似品 | 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 包装饮用水除外) | 2.5 | 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |
| 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 20.039

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 | |

表 A.1 (续)

单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、**mono-and diglycerides of fatty acids**
硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)

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 |
|-------------|--|--------------|----|
| 01.05.01 | 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 | 其他糖和糖浆[如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖来源)、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等] | 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 | |

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 | |
| 12.0 | 调味品 | 按生产需要适量使用 | |
| 14.0 | 饮料类(14.01 包装饮用水除外) | 按生产需要适量使用 | 固体饮料按稀释倍数增加使用量 |