



食品与食品添加剂

等规格标准 (摘录)

日本食品卫生学会 编

人民卫生出版社

食品与食品添加剂等规格标准(摘录)

日本食品卫生学会编

金三星 译

人民卫生出版社

责任编辑 范君焜

### 内 容 简 介

本文是日本食品与食品添加剂的规格标准的摘录，是在日本从1985年1月1日起执行的标准。文中列举了日本食品、奶和奶制品的一般规格标准及食品添加剂的使用标准，可供我国食品工业、商业、农业、医疗卫生、防疫、医学院校的科技人员、教员、检测人员在科研、教学、检测、卫生监督中借鉴参考。



食品与食品添加剂等规格标准(摘录)

日本食品卫生学会 编

金 三 星 译

人民卫生出版社出版

(北京市崇文区天坛西里10号)

北京市房山区印刷厂印刷

新华书店北京发行所发行

787×1092毫米 16开本 4 $\frac{1}{4}$ 印张 129千字

1989年5月第1版 1989年5月第1版第1次印刷

印数：00,001—2,380

ISBN 7-117-00866-0/R·867 定价：3.90元

【科技新书目193—163】

# 目 录

<b>一、食品</b> .....	<b>1</b>
1. 一般食品与各类食品 .....	1
2. 农药残留量标准 .....	6
3. 食品中多氯联苯 (PCB) 暂行规定值 .....	11
4. 鱼类中汞含量暂行规定值 .....	11
5. 罐头类的 2 烯二胺溴化物 (EOB) 暂行规定值 .....	11
<b>二、奶与奶制品</b> .....	<b>12</b>
1. 原料奶、饮用奶与奶饮料 .....	12
2. 奶制品 .....	13
3. 发酵奶与乳酸菌饮料 .....	15
<b>三、食品添加剂</b> .....	<b>16</b>
1. 使用类一览 .....	16
(1) 有使用标准的添加剂 .....	16
(2) 没有使用标准的添加剂 .....	32
2. 品种类一览 .....	37
3. 添加剂的一般使用标准 .....	47
<b>四、器具与容器包装</b> .....	<b>48</b>
<b>五、玩具</b> .....	<b>64</b>
<b>六、洗淨剂</b> .....	<b>66</b>

# 一、食品

## 1. 一般食品与各类食品

分 类	规 格	标 准
一般食品	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品：不得含有抗生素</li> <li>○ 肉、蛋、鱼贝类：除抗生素外，不得含有用化学方法合成的抗菌性物质，但食品卫生法实施条例第二条中所列举的不在此限</li> </ul>
	制作、加工 烹调标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 制作和加工食品时：对食品不得照射放射线（原子能基本法第三条第五页所规定）。但在食品的制作、加工过程中，出于管理上的需要而照射时，食品的吸收量10rad 以下及特殊规定的食品等不在此限</li> <li>○ 用生乳或生山羊奶制作食品时：先将生奶在60°C、30分加热灭菌或用更有效的方法进行灭菌。在食品中添加的奶或加工的奶必须用牛奶、特殊牛奶、灭菌山羊奶、部分脱脂奶或加工的奶</li> <li>○ 用血液、血细胞或血浆（限牲畜）制作、加工、烹调食品时，将血液、血细胞、血浆在60°C中30分加热灭菌或更有效的方法进行灭菌</li> </ul>
	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 直接与食品接触的方法来保存食品用的（饮用外）冰、雪；大肠菌群阴性</li> <li>○ 保存食品时：不得用抗生素</li> <li>○ 为保存食品目的，不允许照射放射线</li> </ul>

分 类	规 格	标 准
清凉饮料水	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 混浊；不得出现(原材料或为着色、着色而用添加剂引起的除外)</li> <li>○ 沉淀物(原材料或为着色、着色而用添加剂引起的除外)或菌型异物(原材料为植物，而其容量百分比在30%以下除外)；不得出现</li> <li>○ 砷、铅、镉；不得检出</li> <li>○ 锡；150.0ppm以下</li> <li>○ 大肠菌群；阴性</li> </ul>
粉末清凉饮料	保存标准	<p>装在有纸盖玻璃瓶中的在10°C以下中保存。冷冻水果饮料(已冰冻的原料水果)在-15°C以下中保存。原料用果汁省略</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 混浊、沉淀物，饮用时加倍溶解用水，应符合“清凉饮料水”项规格标准</li> <li>○ 砷、铅、镉；不得检出</li> <li>○ 锡；150.0ppm以下</li> <li>○ 没有加入乳酸菌的饮料</li> <li>○ 大肠菌群；阴性。细菌数：3000/g以下</li> <li>○ 加入乳酸菌的饮料</li> <li>○ 大肠菌群；阴性。细菌数(除乳酸菌外) 3000/g以下</li> </ul>
冰 雪	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大肠菌群；阴性。细菌数(溶解水)；100/ml以下</li> </ul> <p>另有制作标准</p>
冰 果	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 细菌数；10000/ml以下(对溶解水)</li> <li>○ 大肠菌群；阴性</li> <li>○ 保存用的容器，应做适当灭菌</li> <li>○ 原料及其制品应保存在有盖的容器中，取出时避免用手指直接接触原料或制品</li> </ul> <p>另有制作标准</p>

分 类	规 格 标 准	准
食肉、鲸肉 (除生食用冷冻鲸肉)	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在10°C以下保存。但已有容器包装的冷冻细切的肉和鲸肉, 应在-15°C以下中保存</li> <li>○ 装在清洁卫生的有盖的容器中保存, 或用清洁卫生的合成树脂薄膜、合成树脂加工纸、石蜡纸、硫酸纸、布匹来包装搬运</li> </ul>
烹调标准		在干净的地方, 必须用清洁卫生的机械和工具
血液、血细胞、血浆 (限牲畜)	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在4°C以下中保存</li> <li>○ 已冷冻的在-18°C中保存</li> <li>○ 在清洁卫生的容器中保存</li> </ul> <p style="text-align: center;">另有加工标准</p>
肉鲸、肉制品	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大肠菌群: 阴性</li> <li>○ 亚硝酸盐: 0.07g/kg以下 (肉制品、鱼腊肉)</li> <li>○ 水分活性: 干燥肉制品0.86以下 非加热熟肉制品0.94以下</li> </ul> <p style="text-align: center;">另有制作标准</p>
	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在10°C以下中保存 (冷冻食品在-15°C以下中), 但在不漏气的容器中装满后在120°C中4分钟灭菌 (包括更有效的方法) 的制品及干燥肉制品除外</li> <li>○ 清洁卫生的容器中密封或做盒, 或清洁卫生的合成树脂薄膜、加工纸、硫酸纸、石蜡纸包装搬运</li> </ul>
鱼肉类制品	成品规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 大肠菌群: 阴性 (糜碎鱼肉除外)</li> <li>○ 亚硝酸盐: 0.05g/kg以下 (鱼肉腊肠、鱼肉火腿除外)</li> </ul>
	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在10°C以下中保存 (鱼肉腊肠、鱼肉、火腿、特殊包装除外)。但在不漏气的容器中装满后在120°C中4分钟灭菌 (包括更有效方法灭菌) 制品及酸碱性在5.5以下, 水分活性在0.94以下除外, 冷冻制品在-15°C中保存</li> </ul>
粒状咸鱼子、块状咸鱼子、咸鲑鱼子	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 亚硝酸盐: 0.005g/kg 以下</li> </ul>

分 类	规 格	标 准	
煮熟鲱鱼 (限冷冻的)	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 细菌数: 100000/g 以下</li> <li>○ 大肠菌群: 阴性</li> </ul>	另有加工标准
	保存方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在10°C以下中保存。但冷冻煮熟的鲱鱼在-15°C保存</li> <li>○ 清洁卫生的合成树脂薄膜和加工纸、硫酸纸或石蜡纸包装搬运</li> </ul>	
生食用牡蛎	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 细菌数: 50000/g 以下</li> <li>○ 大肠杆菌(E. Coli): 230/100g 以下</li> </ul>	另有加工标准
	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 在10°C以下中保存。但冷冻品在-15°C中保存。清洁卫生的合成树脂、铝箱或防水的加工纸包装、保存</li> <li>○ 除冷冻品以外,生食用的牡蛎除上述法保存外也可以保存在清洁卫生的有盖容器中</li> </ul>	
琼 脂	成分规格	○ 硼化物: 1g/kg 以下(H <sub>2</sub> BO <sub>3</sub> )	
米(玄米)	成分规格	○ 镉及镉化合物: 1.0ppm 以下(cd)	农药残留量要参考农药残留标准
豆 类	成分规格	○ 氰化物: 阴性 (但在奶油豆、白色豆、盐腌豆、无盐豆、焙干豆、饭豆是50mg/100g 以下)	豌豆、蚕豆、小豆要参考农药残留标准
	使用标准	○ 检出氰化物的豆类, 只限于作生馅原料	
生 馅	成分规格	○ 氰化物: 阴性	另有制作标准
豆 腐	保存标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 冷藏保存或充分洗净, 灭菌水槽中, 勤换饮用冷水的方法保存(流动销售或豆腐成形后浆水不沥干直接销售除外)</li> <li>○ 流动销售的豆腐是在洗干净、灭菌的容器中放置冷处保存</li> </ul>	另有制作标准
	成分规格	○ 含有油脂: 酸价3.0 以下或过氧化物价30 以下	限于把面用油脂处理时
快速面类	保存标准	○ 避免日光直射下保存	



分 类	规 格	标 准	准
冷冻食品	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 不加热食用的冷冻食品： 细菌数：100000/g以下 大肠菌群：阴性</li> <li>○ 加热后食用的冷冻食品 (冻结之前加热)： 细菌数：100000/g以下 大肠菌群：阴性</li> <li>○ 加热后食用的冷冻食品 (冻结前加热的食品外)： 细菌数：3000000/g以下 (利用微生物制造的食品) 例如，原面、蒸后发酵的大豆、自然干酪等在冻结的容器包装中的东西均不适用</li> <li>○ 生食用冷冻鲜鱼贝类： 细菌数：100000/g以下 大肠菌群：阴性</li> <li>○ -15℃以下中保存</li> <li>○ 清洁卫生的合成树脂、铝箱或防水的加工纸包装保存</li> </ul>	<p>冷冻食品指已制作或加工的食品 (清凉饮料水、肉制品、鲸鱼制品、鱼糜、煮熟鳕鱼除外)及切片或剥出的鲜鱼贝类(生牡蛎、扇贝除外)的容器包装食品</p> <p>不加热冷冻食品指制作加工后冷冻，食用时不加热的食品</p> <p>加热后食用食品，指制作加工后冷冻，食用时需加热的食品</p> <p>生食用冷冻鲜鱼贝类，指剥出或切片食用</p> <p>另有加工标准</p>
容器包装瓶加热灭菌食品	成分规格	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 容器包装瓶加热灭菌的食品中易生长发育的微生物，阴性</li> </ul>	<p>容器包装瓶加热灭菌食品指把食品(清凉饮料水、肉制品、肉糜、煮熟鲜鱼除外)装在致密性容器中密封、加压加热灭菌的食品</p>
土豆	加工标准	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 防止发芽为目的而照射放射线时，采取以下方法： (1) 放射线源种类：<sup>60</sup>钴<sup>γ</sup>线 (2) 土豆中的吸收量：15krad以下 (3) 已照射加工的土豆，不用再照射</li> </ul>	<p>农药残留量要参考农药残留标准</p>

## 2. 农药残留量标准

(单位: ppm)

农药名	食品名	米	小 麦	荞 麦	玉 米	小 豆	大 豆	豌 豆	蚕 豆
溴		50 <sup>①</sup>	50	—	—	—	—	—	—
砷及其化合物 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )		—	—	—	—	—	—	—	—
铅及其化合物(Pb)		—	—	—	—	—	—	—	—
有机 氯 剂	六六六( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 、 $\delta$ 总和)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	DDT (含DDD、DDE)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	异狄氏剂	ND <sup>②</sup>	ND	ND	ND	—	—	ND	ND
	敌菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—
	克菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—
	氯化苯	—	—	—	—	—	—	—	—
	开乐散	—	—	—	—	—	—	—	—
	狄氏剂 (包括艾氏剂)	ND	ND	ND	ND	—	—	ND	ND
有机 磷 剂	EPN	0.1	—	—	—	—	—	—	—
	敌百虫	—	—	—	—	—	—	—	—
	毒虫畏(E体和Z体总和)	—	—	—	—	—	—	—	—
	敌敌畏	—	—	—	—	—	—	—	—
	乐果	—	—	—	—	—	—	—	—
	二嗪农	0.1	—	—	—	—	0.1	—	—
	对硫磷	ND	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	杀螟松	0.2	—	—	—	—	0.2	—	—
	倍硫磷 (HPP)	0.05	—	—	—	—	—	—	—
	稻丰散 (PAP)	0.05	—	—	—	—	—	—	—
氨基甲 酸酯	伏杀磷	—	—	—	—	—	—	—	—
	马拉松	0.1	—	—	—	0.5	0.5	0.5	0.5
	西维因(VAC)	1.0	—	—	—	—	—	—	—
有机 锡剂	三环乙烷氢氧化锡	—	—	—	—	—	—	—	

① 暂定允许量    ② ND不检出

农药名	食品名	草	樱	柿	栗	西	洋	柚	柚	日	枇	葡	香
		莓	桃	子	子	瓜	梨	子	子皮	本梨	杷	萄	瓜
溴		—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
砷及其化合物 (As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )		1.0	—	—	—	—	—	1.0	3.5	3.5	—	1.0	—
铅及其化合物 (Pb)		1.0	—	—	—	—	—	1.0	5.0	5.0	—	1.0	—
有机氯剂	六六六(α、β、γ、δ总和)	0.2	0.2	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	—
	DDT (含DDD、DDE)	0.2	0.2	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	—
	异狄氏剂	ND	ND	ND	—	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	—
	敌菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—	5.0	—	—	—
	克菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	氯化苜	2.0	2.0	—	—	—	—	2.0	2.0	2.0	—	2.0	—
	开乐散	3.0	3.0	—	—	—	3.0	2.0	3.0	3.0	—	3.0	—
	狄氏剂(包括艾氏剂)	ND	ND	ND	—	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	—
有机磷剂	EPN	0.1	0.1	0.1	—	—	—	0.1	0.5	0.1	—	0.1	—
	敌百虫	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	—
	毒虫畏(E体和Z体总和)	—	—	0.2	—	—	—	—	—	0.2	—	—	—
	敌敌畏	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	0.1	—
	乐果	—	—	1.0	—	—	—	1.0	1.0	—	—	—	—
	二嗪农	0.1	0.1	0.1	—	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	—	0.1	0.1
	对硫磷	0.3	0.3	0.3	—	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	杀螟松	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	—	—	0.2	0.2	0.2	—
	倍硫磷(HPP)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	稻丰散(PAP)	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—
伏杀磷	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	
马拉松	0.5	—	—	—	—	—	0.5	0.5	0.5	—	—	—	
氨基甲酸酯	西维因(VAC)	—	—	1.0	—	—	—	1.0	1.0	1.0	—	1.0	—
有机锡剂	三环乙烷氢氧化锡	—	—	—	—	—	—	—	—	2.0	—	—	—

农药名	食品名					茶	奶	贝	蔬 菜			
		桔 子	甜 瓜	桃	苹 果	茶 (不发 酵茶)	牛 奶 (全 奶)	淡 菜	龙 须 菜	芜 菁	芜 菁 叶	南 瓜
	溴	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	砷及其化合物(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	—	—	1.0	3.0	—	—	—	—	—	—	—
	铅及其化合物(Pb)	—	—	1.0	5.0	—	—	—	—	—	—	—
有 机 氯 剂	六六六(α、β、γ、δ总和)	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2(β. BHC)	—	0.2	0.2	0.2	0.2
	DDT (含DDD、DDE)	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.05	—	0.2	0.2	0.2	0.2
	异狄氏剂	ND	—	ND	ND	ND	—	—	ND	—	—	—
	敌菌丹	—	—	—	5.0	—	—	—	—	—	—	—
	克菌丹	—	—	—	5.0	—	—	—	—	—	—	—
	氯化苯	2.0	—	2.0	2.0	—	—	—	—	—	—	—
	开乐散	3.0	—	3.0	3.0	—	—	—	—	—	—	—
	狄氏剂(包括艾氏剂)	ND	—	ND	ND	ND	0.05	0.1	ND	—	—	—
有 机 磷 剂	EPN	0.1	—	0.1	0.1	0.1	—	—	—	0.1	0.1	—
	敌百虫	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	毒虫畏(E体和 Z体总和)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	敌敌畏	—	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—
	乐果	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	二嗪农	—	0.1	0.1	0.1	0.1	—	—	—	0.1	0.1	0.1
	对硫磷	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	—	—	0.3	0.3	0.3	0.3
	杀螟松	0.2	—	0.2	0.2	0.2	—	—	—	—	—	0.2
	倍硫磷(HPP)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	稻丰散(PAP)	0.1	—	0.1	—	—	—	—	—	—	—	0.1
	伏杀磷	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
马拉松	0.5	—	0.5	0.5	—	—	—	—	0.5	0.5	—	
氨基甲 酸酯	西维因(VAC)	1.0	—	1.0	1.0	1.0	—	—	—	—	—	—
有机 锡剂	三环乙烷氢氧化锡	—	—	—	2.0	—	—	—	—	—	—	—

农药名	食品名	蔬 菜													
		甘 薯	大 头 菜	黄 瓜	水 菜	牛 蒡	油 菜	青 芋	茼 蒿 菜	越 瓜	芹 菜	萝 卜	萝 卜 叶	元 葱	西 红 柿
	溴	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	砷及其化合物( $As_2O_3$ )	—	—	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.0	
	铅及其化合物(Pb)	—	—	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.0	
有 机 氯 剂	六六六( $\alpha$ 、 $\beta$ 、 $\gamma$ 、 $\delta$ 总和)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	—	0.2
	DDT (含DDD、DDE)	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	—	0.2
	异狄氏剂	—	ND	ND	ND	—	ND	—	—	—	ND	ND	ND	—	ND
	敌菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1.0	1.0	—	—	—
	克菌丹	—	—	5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5.0
	氯化苜	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	开乐散	—	—	2.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	狄氏剂 (包括艾氏剂)	—	0.02	0.02	ND	—	ND	—	—	—	ND	0.02	0.02	—	0.02
有 机 磷 剂	EPN	—	0.1	0.1	—	0.1	—	—	—	—	0.1	0.1	—	0.1	—
	敌百虫	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	毒虫畏(E体和Z体总和)	—	0.2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	敌敌畏	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1	0.1	0.1	—	—	—
	乐果	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.1
	二嗪农	0.1	0.1	0.1	—	0.1	—	0.1	0.1	—	0.1	0.1	—	0.1	—
	对硫磷	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	—	—	—	—	—	—	—
	杀螟松	—	—	0.2	—	—	—	—	0.2	—	—	—	—	0.2	0.2
	倍硫磷(HPP)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	稻丰散(PAP)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	伏杀磷	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	马拉松	—	2.0	0.5	2.0	0.5	2.0	0.5	2.0	—	2.0	0.5	0.5	—	0.5
氨基甲酸酯	西维因(VAC)	—	1.0	—	—	—	—	—	—	—	1.0	1.0	—	—	—
有机锡剂	三环乙烷氢氧化锡	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

农药名	食品名	蔬 菜												
		茄 子	胡 萝 卜	葱	白 菜	荷 兰 芹	菜 花	土 豆	大 辣 椒	菠 菜	青 力 豆	青 豌 豆	鸭 儿 菜	莴 苣
	溴	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	砷及其化合物(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> )	—	—	—	—	—	—	1.0	—	1.0	—	—	—	—
	铅及其化合物(Pb)	—	—	—	—	—	—	1.0	—	5.0	—	—	—	—
有 机 氯 剂	六六六(α、β、γ、δ总和)	0.2	—	—	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	DDT (含DDD、DDE)	0.2	—	—	0.2	—	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
	异狄氏剂	ND	—	—	ND	—	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND	ND
	敌菌丹	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	克菌丹	5.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	氯化苄	2.0	—	—	—	—	—	—	2.0	—	—	—	—	—
	开乐散	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	狄氏剂 (包括艾氏剂)	0.02	—	—	0.02	—	ND	ND	0.02	ND	ND	ND	ND	0.02
有 机 磷 剂	EPN	0.1	0.1	—	0.1	—	0.1	0.1	0.1	0.1	—	—	—	0.1
	敌百虫	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	毒虫畏(E体和Z体总和)	—	—	—	—	—	—	0.1	—	—	—	—	—	—
	敌敌畏	0.1	—	—	—	—	—	—	0.1	0.1	—	—	—	—
	乐果	—	—	—	—	—	—	1.0	—	—	—	—	—	—
	二嗪农	0.1	—	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	—	—	—	0.1
	对硫磷	—	—	—	—	0.3	0.3	ND	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
	杀螟松	0.2	0.2	—	—	—	—	—	0.2	0.2	—	—	—	0.2
	倍硫磷(HPP)	—	—	—	—	—	—	0.05	—	—	—	—	—	—
	稻丰散(PAP)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	伏杀磷	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
	马拉松	0.5	0.5	—	2.0	2.0	—	0.5	0.5	2.0	—	—	—	2.0
氨基甲 酸酯	西维因(VAC)	—	—	—	1.0	—	—	0.1	—	1.0	—	—	—	—
有机 锡剂	三环乙烷氢氧化锡	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

### 3. 食品中多氯联苯(PCB)暂行规定值 (单位: ppm)

鱼贝类:	
远洋海洋鱼贝类 (可食部分)	0.5
内海湾 (包括内水面) 鱼类 (可食部分)	3
牛奶 (全乳中)	0.1
奶制品 (全量中)	1
儿童奶粉 (全量中)	0.2
肉类 (全量中)	0.5
蛋类 (全量中)	0.2
容器包装	5

### 4. 鱼贝类中汞含量暂行规定值 (单位: ppm)

总汞	0.4
甲基汞	0.3(Hg)

但不适用于金枪鱼类 (金枪鱼、鲣鱼、鲹鱼) 和内水域中的河川产鱼贝类 (不包括湖沼鱼贝) 以及深海性鱼贝类 (赤目鱼类、金眼鲷、银雪鱼、红斑角蟹、越中鲷贝以及鲨鱼类)

### 5. 罐头类的 2 烯二胺溴化物(EOB)暂行规定值 (单位: ppm)

柠檬子	} 0.03 }
橙子	
柚子	

## 二、奶与奶制品

### 1. 原料奶、饮用奶与奶饮料

	原料奶				饮用奶				奶	
	生奶	生山羊奶	牛奶	特殊牛奶	灭菌山羊奶	部分脱脂奶	脱脂奶	加工奶	奶饮料	奶饮料
比重	1.028~ 1.034	1.030~ 1.034	1.028~ 1.034	1.028~ 1.034	1.030~ 1.034	1.030~ 1.036	1.032~ 1.038	—	—	—
酸度(乳酸 %)	0.18以下① 0.20以下②	0.20以下	0.18以下① 0.20以下②	0.17以下① 0.19以下②	0.20以下	0.18以下	0.18 以下	0.18以下	—	—
无脂奶固 形分%			8.0以上	8.5以上	8.0以上	8.0以上	8.0以上	8.0以上	—	—
奶脂肪%			3.0以上	3.3以上	3.6以上	0.5~3.0	0.5以下	—	—	—
细菌数 (1/ml)	400万以下 (直接固体 检糖法)	400万以下 (同左)	5万以下 (标准平板 培养法)	3万以下 (同左)	5万以下 (同左)	5万以下 (同左)	5万以下 (同左)	5万以下 (同左)	3万以下 (同左)	3万以下 (同左)
大肠菌群	—	—	阴性	阴性	阴性	阴性	阴性	阴性	阴性	阴性
制方法 标准	—	—	灭菌法62~ 65°C中30分 钟或更有效灭 菌方法加热灭 菌	灭菌法62~ 65°C中30分 钟加热省略灭 菌即可	同牛奶	同牛奶	同牛奶	原料在灭菌前混合 时灭菌法同牛奶	原料除灭菌中被破坏外,在 灭菌前混合灭菌法:62°C中 30分或更有效的方法加热灭 菌	原料除灭菌中被破坏外,在 灭菌前混合灭菌法:62°C中 30分或更有效的方法加热灭 菌
保存方法 标准	—	—	灭菌后至 10°C以下冷 却保存(除 特允外)	处理后(灭 菌后)在 10°C以下冷 却保存	同牛奶	同牛奶	同牛奶	同牛奶	同牛奶	同牛奶(除放在保存容器中, 在115°C下15分以上的加热 灭菌者外)



