

中国标准出版社第一编辑室 编

中国食品工业 标准汇编

食品添加剂卷(上)

(第三版)



中国标准出版社



中国食品工业标准汇编

食品添加剂卷(上)

(第三版)

中国标准出版社第一编辑室 编

江苏工业学院图书馆
藏书章

中国标准出版社

2005

中国食品工业标准汇编

(五) 食品添加剂

(第三卷)

图书在版编目 (CIP) 数据

中国食品工业标准汇编·食品添加剂卷·上/中国标准出版社第一编辑室编. —3版. —北京: 中国标准出版社, 2005

ISBN 7-5066-3761-8

I. 中… II. 中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②食品添加剂-食品标准-汇编-中国
IV. TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 039293 号

中国标准出版社出版发行

北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

网址 www.bzcsbs.com

电话:68523946 68517548

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 41.25 字数 1 240 千字

2005年6月第三版 2005年6月第一次印刷

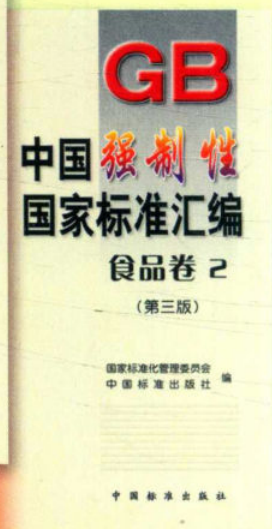
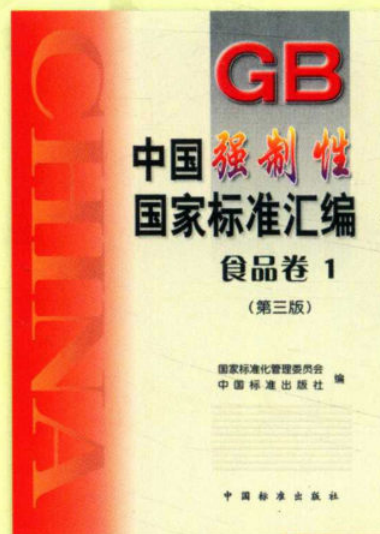
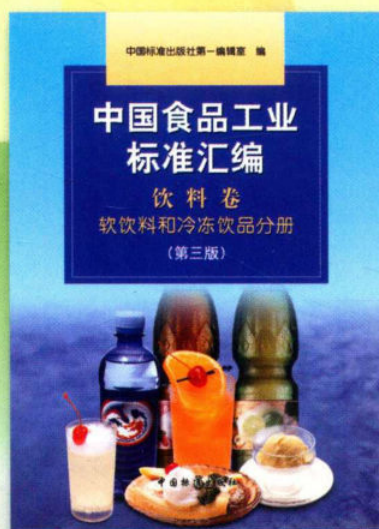
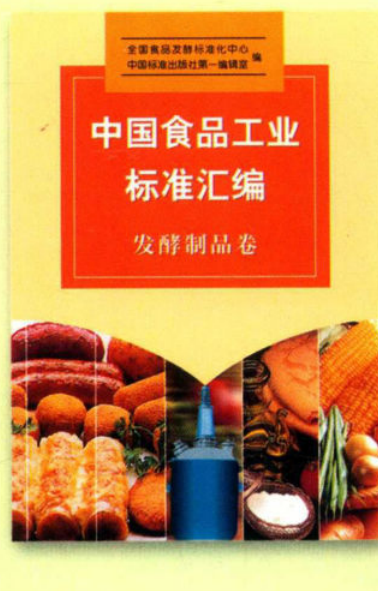
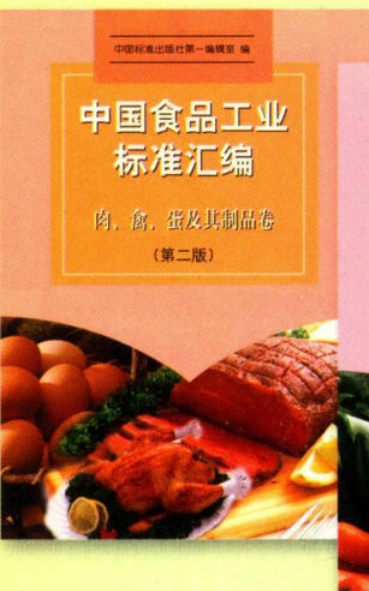
*

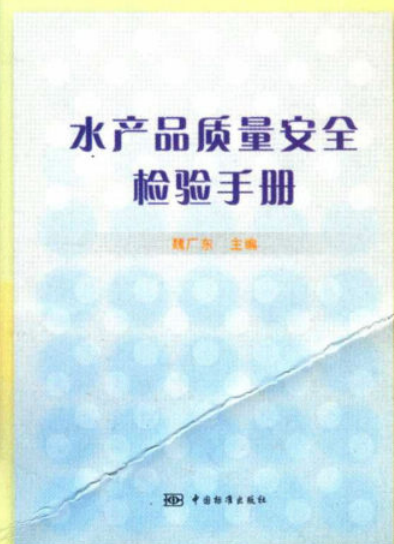
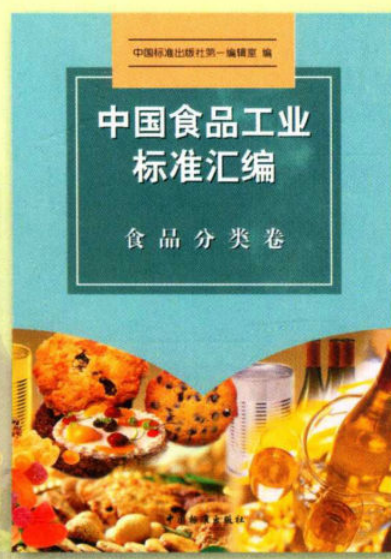
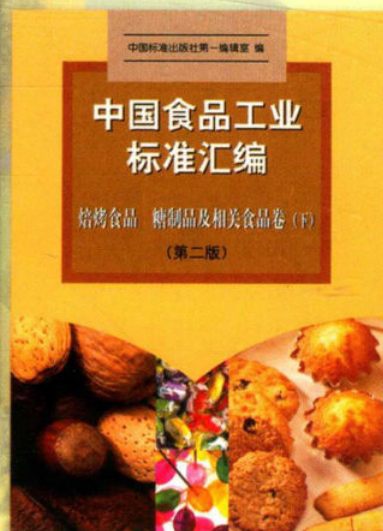
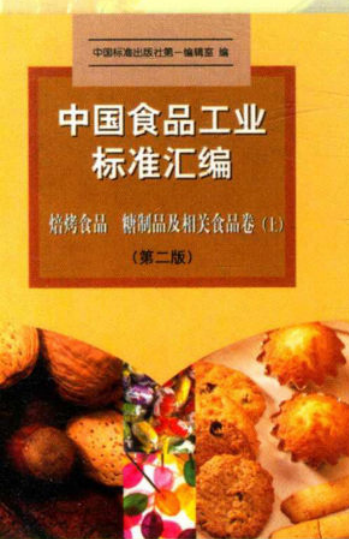
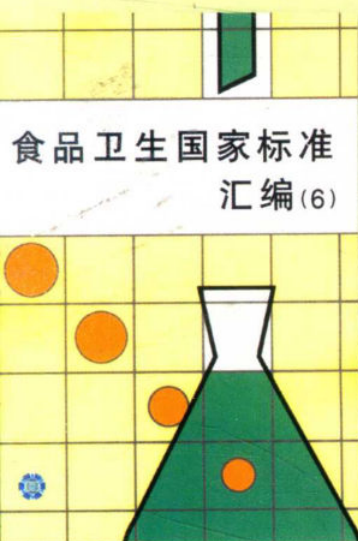
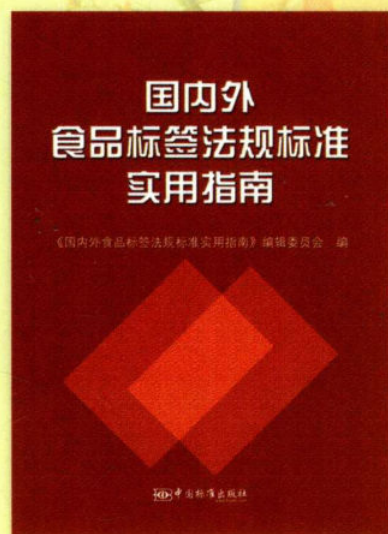
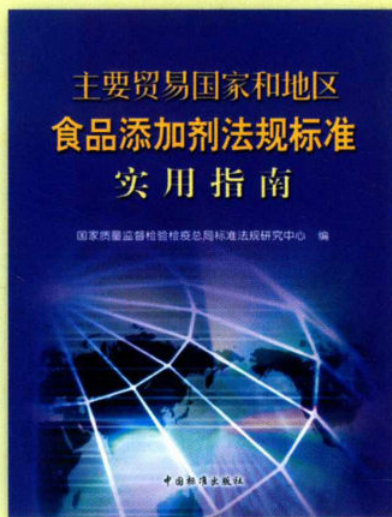
定价 110.00 元

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)68533533





编 者 的 话

《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,中国标准出版社陆续出版。本汇编为丛书的一卷。本汇编分上、中、下三册出版。

本汇编是在2002年出版的《中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷》的基础上进行修订的,保留了目前有效的标准,同时增加了2001年11月至2005年3月底发布的食品添加剂国家标准和行业标准。本汇编上册主要内容包括:第一部分食品添加剂和食用香料综合标准,第二部分食品添加剂产品标准(一~八);中册主要内容包括:食品添加剂产品标准(九~二十);下册主要内容包括:第三部分食品添加剂试验方法标准,第四部分食用香精和食用香料产品标准,第五部分食用香精和食用香料试验方法标准,第六部分相关标准和卫生管理办法。

本册收录食品添加剂国家标准57项,行业标准22项。

本册在编辑过程中,将涉及的标准修改单附于相关标准后,标准修改单的依据分列如下:

1. GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》根据质技监标函[1999]189号文第1号修改单进行了修改。

2. GB 14880—1994《食品营养强化剂使用卫生标准》根据技监国标函[1996]80号文第1号修改单进行了修改。

3. GB 1987—1986《食品添加剂 柠檬酸》根据技监国标函[1993]151号文第1号修改单进行了修改。

本汇编收集的标准的属性已在目录上标明,年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的,现尚未修订,故正文部分仍保留原样,读者在使用这些标准时,其属性以本目录上标明的为准(标准正文“引用标准”中的标准的属性请读者注意查对)。国家标准转化为行业标准但尚未修订的,在目录中给出调整后的标准号,标准正文未作改动。

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,也可供大专院校有关专业的师生参考。

本汇编由中国标准出版社第一编辑室选编。

编 者

2005年4月

目 录

第一部分 食品添加剂和食用香料综合标准

GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准	3
GB 2760—1996 《食品添加剂使用卫生标准》第1号修改单	50
GB/T 12493—1990 食品添加剂分类和代码	51
GB/T 14156—1993 食品用香料分类与编码	61
GB 14880—1994 食品营养强化剂使用卫生标准	134
GB 14880—1994 《食品营养强化剂使用卫生标准》第1号修改单	140
NY/T 392—2000 绿色食品 食品添加剂使用准则	141

第二部分 食品添加剂产品标准

一、酸度调节剂

GB 1886—1992 食品添加剂 碳酸钠	149
GB 1897—1995 食品添加剂 盐酸	159
GB 1903—1996 食品添加剂 冰乙酸(冰醋酸)	163
GB 1987—1986 食品添加剂 柠檬酸	168
GB 1987—1986 《食品添加剂 柠檬酸》第1号修改单	173
GB 2023—2003 食品添加剂 乳酸	175
GB 3149—2004 食品添加剂 磷酸	185
GB 5175—2000 食品添加剂 氢氧化钠	195
GB 6782—1986 食品添加剂 柠檬酸钠	204
GB 13737—1992 食品添加剂 L-苹果酸	209
GB 14889—1994 食品添加剂 柠檬酸钾	214
GB 15358—1994 食品添加剂 DL-酒石酸	218

二、抗 结 剂

HG 2789—1996 食品添加剂 磷酸三钙	227
HG 2790—1996 食品添加剂 碱式碳酸镁	233
HG 2791—1996 食品添加剂 二氧化硅	237
HG 2918—1999 食品添加剂 六氰合铁酸四钾(黄血盐钾)	242

三、消 泡 剂

GB 1906—1980* 食品添加剂 乳化硅油	251
--------------------------------	-----

* 已调整为行业标准。

四、抗氧化剂

GB/T 1900—1980	食品添加剂	2,6-二叔丁基对甲酚(BHT)	257
GB 1916—1980	食品添加剂	叔丁基-4-羟基茴香醚	261
GB 3263—1982	食品添加剂	没食子酸丙酯	265
GB 8273—1987	食品添加剂	D-异抗坏血酸钠	269
HG 2683—1995	食品添加剂	植酸(肌醇六磷酸)	273
QB 2078—1995	食品添加剂	甘草抗氧化物	278
QB 2154—1995	食品添加剂	茶多酚	282
QB 2395—1998	食品添加剂	特丁基对苯二酚(TBHQ)	286

五、漂白剂

GB 1893—1998	食品添加剂	焦亚硫酸钠	293
GB 1894—1992	食品添加剂	无水亚硫酸钠	299
GB 3150—1999	食品添加剂	硫磺	303
HG 2682—1995	食品添加剂	连二亚硫酸钠(保险粉)	308

六、膨松剂

GB 1887—1998	食品添加剂	碳酸氢钠	317
GB 1888—1998	食品添加剂	碳酸氢铵	323
GB 1889—2004	食品添加剂	磷酸氢钙	331
GB 1895—2004	食品添加剂	硫酸铝钾	341
GB 1898—1996	食品添加剂	沉淀碳酸钙	348
HG 2452—1993	食品添加剂	碳酸钾	354
HG 2616—1994	食品添加剂	复合疏松剂	364
HG 2917—1999	食品添加剂	硫酸铝铵	372

七、着色剂

GB 4479.1—1999	食品添加剂	苋菜红	381
GB 4479.2—1996	食品添加剂	苋菜红铝色淀	393
GB 4480.1—2001	食品添加剂	胭脂红	402
GB 4480.2—2001	食品添加剂	胭脂红铝色淀	413
GB 4481.1—1999	食品添加剂	柠檬黄	421
GB 4481.2—1999	食品添加剂	柠檬黄铝色淀	433
GB 4571—1996	食品添加剂	紫胶红色素	442
GB 4926—1985	食品添加剂	红曲米	447
GB 6227.1—1999	食品添加剂	日落黄	451
GB 6227.2—1995	食品添加剂	日落黄铝色淀	463
GB 6228—1986*	食品添加剂	越桔红	471
GB 6718—1986*	食品添加剂	萝卜红	474
GB 7655.1—1996	食品添加剂	亮蓝	477
GB 7655.2—1996	食品添加剂	亮蓝铝色淀	492
GB 7912—1987	食品添加剂	栀子黄(粉末、浸膏)	502

GB 8817—2001	食品添加剂	焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)	504
GB 8818—1988	食品添加剂	可可壳色素	510
GB 8821—1988	食品添加剂	β -胡萝卜素	514
GB 9993—1988	食品添加剂	高粱红	520
GB 10783—1996	食品添加剂	辣椒红	526
GB 14888.1—1994	食品添加剂	新红	530
GB 14888.2—1994	食品添加剂	新红铝色淀	541
GB 15961—1995	食品添加剂	红曲红	551
GB 17511.1—1998	食品添加剂	诱惑红	554
GB 17511.2—1998	食品添加剂	诱惑红铝色淀	568
GB 17512.1—1998	食品添加剂	赤藓红	576
GB 17512.2—1998	食品添加剂	赤藓红铝色淀	587
LY 1193—1996	食品添加剂	紫胶(虫胶)	594
QB 1227—1991	食品添加剂	天然苋菜红	598
QB 1228—1991	食品添加剂	红米红	602
QB 1414—1991	食品添加剂	天然 β -胡萝卜素	605
QB 1415—1991	食品添加剂	姜黄色素	611
QB/T 3783—1999	食品添加剂	叶绿素铜钠盐(原 GB 3262—1982)	615
QB/T 3791—1999	食品添加剂	甜菜红(原 GB 8271—1987)	621
QB/T 3792—1999	食品添加剂	菊花黄(原 GB 9991—1988)	625
QB/T 3793—1999	食品添加剂	黑豆红(原 GB 9992—1988)	629

八、护色剂

GB 1891—1996	食品添加剂	硝酸钠	637
GB 1907—2003	食品添加剂	亚硝酸钠	643
索引			650

注：本汇编收集的标准的属性已在目录上标明，年号用四位数字表示。鉴于部分国家标准和行业标准是在标准清理整顿前出版的，现尚未修订，故正文部分仍保留原样，读者在使用这些标准时，其属性以目录上标明的为准（标准正文“引用标准”中标准的属性请读者注意查对）。国家标准转化为行业标准但尚未修订的，在目录中给出调整后的标准号，标准正文未作改动。

前言

本标准代替 GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准》及 GB 2760—86《食品添加剂使用卫生标准(1988年、1989年、1990年的增补品种)》。

在修订 GB 2760—86 时,食品添加剂的类别是采用了 GB 12493—90《食品添加剂分类和代码》及 GB/T 14156—93《食品用香料分类与编码》的分类及代码、编码,并增加美国香料和萃取物制造者协会(FEMA)编号,按英文字母次序排列。

原标准中许多食品名称不统一,现根据有关国家标准及术语进行了修改。

本标准于 1977 年首次发布,1996 年 12 月进行第三次修订。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 2760—86。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 都是标准的附录;

本标准的附录 D 是提示的附录。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人高鹤娟、陈瑶君、郑鹏然、戴滢、袁亦丞、周树南、戴寅。

本标准由卫生部委托技术归口单位卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

主 要 内 容	食品添加剂名称	食品添加剂代码	食品添加剂类别
甜味剂	糖精	(01.101)	甜味剂
甜味剂	糖精钠	(01.102)	甜味剂
甜味剂	糖精钙	(01.103)	甜味剂
甜味剂	糖精钾	(01.104)	甜味剂
甜味剂	糖精镁	(01.105)	甜味剂
甜味剂	糖精铝	(01.106)	甜味剂

中华人民共和国国家标准

GB 2760—1996

食品添加剂使用卫生标准

代替 GB 2760—86

Hygienic standards for uses of food additives

1 范围

本标准规定了食品添加剂的品种、使用范围及最大使用量。
本标准适用于所有使用食品添加剂的生产经营者。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 12493—90 食品添加剂分类和代码

GB/T 14156—93 食品用香料分类与编码

GB 14880—94 食品营养强化剂使用卫生标准

3 食品添加剂品种、使用范围、最大使用量

食品添加剂品种、使用范围、最大使用量应符合表1规定。

表 1

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
酸度调节剂	柠檬酸 (01.101)	各类食品	按生产需要适量使用	
	乳酸 (01.102)	各类食品	按生产需要适量使用	
	酒石酸 (01.103)	各类食品	按生产需要适量使用	
	苹果酸 (01.104)	各类食品	按生产需要适量使用	
	偏酒石酸 (01.105)	葡萄罐头	按生产需要适量使用	
	磷酸 (01.106)	复合调味料、罐头、可乐型 饮料、干酪、果冻	按生产需要适量使用	注:复合调味料 ——用两种或 两种以上的调 味品复制而成 的方便调味料

中华人民共和国卫生部 1996-12-29 批准

1997-02-01 实施

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备注		
酸度调节剂	乙酸(醋酸) (01.107)	复合调味料、配制醋、罐头、干酪、果冻	按生产需要适量使用	注:复合调味料——用两种或两种以上的调味品复制而成的方便调味料		
	盐酸 (01.108)	加工助剂	按生产需要适量使用			
	己二酸 (01.109)	固体饮料 果冻粉	0.01 0.15			
	富马酸 (01.110)	碳酸饮料 果汁饮料、生面湿制品	0.3 0.6			
	氢氧化钠 (01.201)	加工助剂	按生产需要适量使用			
	碳酸钾 (01.301)	面制食品	按生产需要适量使用			
	碳酸钠(包括无水碳酸钠) (01.302)	面制食品、糕点	按生产需要适量使用			
	柠檬酸钠 (01.303)	各类食品	按生产需要适量使用			
	柠檬酸钾 (01.304)	各类食品	按生产需要适量使用			
	碳酸氢三钠(倍半碳酸钠) (01.305)	饼干、糕点、羊奶、乳制品	按生产需要适量使用			
	柠檬酸一钠 (01.306)	各类食品	按生产需要适量使用			
	抗结剂	亚铁氰化钾 (02.001)	食盐		0.01	以亚铁氰根计
		硅铝酸钠 (02.002)	植脂性粉末		5.0	
磷酸三钙 (02.003)		小麦粉	0.03(面粉中)			
		固体饮料	8.0			
二氧化硅(矽) (02.004)		蛋粉、奶粉、可可粉、可可脂、糖粉、植脂性粉末、速溶咖啡、粉状汤料	15			
		粉末香精	80			
微晶纤维素 (02.005)	植脂性粉末、稀奶油	20.0				
	冰淇淋	40.0				
	高纤维食品、面包	50.0				

中华人民共和国国家标准
表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备注
消泡剂	乳化硅油 (03.001)	发酵工艺用	0.2	
	高碳醇脂肪酸酯复合物 DSA-5 (03.002)	酿造工艺用	1.0	
		豆制品工艺用	1.6	
		制糖工艺用、发酵工艺用	3.0	
	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚(PPE) (03.003)	发酵工艺用	按生产需要适量使用	
	聚氧乙烯聚氧丙醇胺醚(BAPE) (03.004)			
抗氧化剂	聚氧丙烯甘油醚 (03.005)	发酵工艺用	按生产需要适量使用	
	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚 (03.006)			
	丁基羟基茴香醚(BHA) (04.001)	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品	0.2	抗氧化剂 BHA 与 BHT 混合使用时,总量不得超过 0.2 g/kg; BHA, BHT 和 PG 混合使用时, BHA, BHT 总量不得超过 0.1 g/kg。PG 不得超过 0.05 g/kg,最大使用量以脂肪计
二丁基羟基甲苯(BHT) (04.002)				
没食子酸丙酯(PG) (04.003)	0.1			
D-异抗坏血酸钠 (04.004)	啤酒 葡萄酒、果蔬汁饮料类 肉制品 果蔬罐头、肉类罐头、果酱、 冷冻鱼	0.04	以抗坏血酸计	
		0.15		
		0.50		
		1.0		
	茶多酚(维多酚) (04.005)	含油脂酱料 油炸食品、方便面 肉制品、鱼制品 油脂、火腿、糕点及其馅	0.1 0.2 0.3 0.4	以油脂中儿茶素计
植酸(肌醇六磷酸) 植酸钠 (04.006)	对虾保鲜	按生产需要适量使用	残留量: 20 mg/kg	
	食用油脂、果蔬制品、果蔬汁饮料类、肉制品	0.2		
特丁基对苯二酚(TBHQ) (04.007)	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品	0.2		

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注	
抗氧化剂	甘草抗氧化物 (04.008)	食用油脂、油炸食品、腌制鱼、肉制品、饼干、方便面、含油脂食品	0.2 (以甘草酸计)		
	抗坏血酸钙 (04.009)	酥类糕点、方便面汤料、肉制品	0.2 1.0 (以油脂中抗坏血酸计)		
	磷脂 (04.010)	糖果、糕点、氢化植物油	按生产需要适量使用		
	抗坏血酸棕榈酸酯 (04.011)	含油脂食品、方便面、食用油脂、氢化植物油 婴儿配方食品	0.2 0.01 (以油脂中抗坏血酸计)		
	硫代二丙酸二月桂酯 (04.012)	食用油脂、果蔬保鲜、含油脂食品	0.2		
	4-己基间苯二酚 (04.013)	防止虾类褐变	按生产需要适量使用	残留量： ≤1 mg/kg	
漂白剂	抗坏血酸(维生素C) (04.014)	啤酒 发酵面制品	0.04 0.2		
	二氧化硫 (05.001)	葡萄酒、果酒	0.25	二氧化硫残留量不得超过 0.05 g/kg	
	焦亚硫酸钾 (05.002)	啤酒	0.01	残留量以二氧化硫计；竹笋、蘑菇及蘑菇罐头残留量不得超过 0.05 g/kg；饼干、食糖、粉丝及其他品种不得超过 0.1 g/kg 液体葡萄糖不得超过 0.2 g/kg 蜜饯、葡萄、黑加仑浓缩汁残留量 ≤0.05 g/kg	
	焦亚硫酸钠 (05.003)	蜜饯、饼干、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	0.45		
	亚硫酸钠 (05.004)	葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头、葡萄、黑加仑浓缩汁	0.60	0.20	薯类淀粉残留量 ≤0.03 g/kg
		蜜饯	2.0		
	低亚硫酸钠(保险粉) (05.005)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	0.40	0.20	
			0.45		
亚硫酸氢钠 (05.006)	薯类淀粉	0.20			
硫磺 (05.007)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、食糖	只限于熏蒸			

表 1 (续)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 g/kg	备 注
膨松剂	碳酸氢钠(钾) (06.001)	需添加膨松剂的各类食品	按生产需要适量使用	乳及乳制品按 有关规定执行
	碳酸氢铵 (06.002)			
	轻质碳酸钙(碳酸钙) (06.003)			
	硫酸铝钾(钾明矾) (06.004)	油炸食品、水产品、豆制品、 发酵粉、威化饼干、膨化食 品、虾片	按生产需要适量使用	铝的残留量： ≤ 100 mg/kg (干样品，以 Al 计)
	硫酸铝铵(铵明矾) (06.005)			
	磷酸氢钙 (06.006)	饼干、婴幼儿配方食品	1.0	
		发酵面制品	按生产需要适量使用	
酒石酸氢钾 (06.007)	发酵粉	250		
胶姆糖 基础剂	聚乙烯酯 (07.001)	胶姆糖、乳化香精	60.0	
	丁苯橡胶 (07.002)	胶姆糖	按生产需要适量使用	
着色剂	苋菜红 苋菜红铝色淀 (08.001)	果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅、山楂制品、渍制小 菜	0.05	同一色泽的色 素如混合使用 时,其用量不得 超过单一色素 允许量 固体饮料及高 糖果汁或果味 饮料色素加入 量按该产品的 稀释倍数加入
	胭脂红 胭脂红铝色淀 (08.002)		0.10	
	赤藓红 赤藓红铝色淀 (08.003)	豆奶饮料	0.025	
		红肠肠衣	0.025	
		虾(味)片	0.05	
		糖果包衣 冰淇淋	0.10 0.025	
	新红 新红铝色淀 (08.004)	调味酱	0.05	
果汁(味)饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、糕点上彩 装、青梅		0.05		
	红绿丝、染色樱桃罐头(系 装饰用)	0.10		