

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014) 在食品安全监督抽检工作中的应用

刘改霞 2024.08

目次

前言	I
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 食品添加剂的使用原则	1
4 食品分类系统	2
5 食品添加剂的使用规定	2
6 食品用香料	2
7 食品工业用加工助剂	2
附录 A 食品添加剂的使用规定	3
附录 B 食品用香料使用规定	119
附录 C 食品工业用加工助剂使用规定	184
附录 D 食品添加剂功能类别	196
附录 E 食品分类系统	197
附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引	208
表 A.1 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	4
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	114
表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单	117
表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单	119
表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单	121
表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单	135
表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)	184
表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)	185
表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单	190
表 E.1 食品分类系统	197

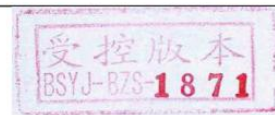
1 范围

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。



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2014



食品安全国家标准
食品添加剂使用标准

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

1 范围

食品添加剂使用要求：GB 2760-2014+增补公告30个——结合使用。

1.关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告 (2015年 第1号)

7.关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) 等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告 2017年第8号

15.关于瑞士乳杆菌R0052等53种“三新食品”的公告 (2020年第4号)

新食品原料、食品相关产品新品种、食品添加剂新品种。

1 范围

例：《关于爱德万甜等6种食品添加剂新品种、食品添加剂环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种食品添加剂扩大用量和使用范围的公告》（2017年第8号）

附件5

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）等6种扩大用量和使用范围的食品添加剂

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量(g/kg)	备注
1.	环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）	甜味剂	06.07	方便米面食品（仅限调味面制品）	1.6	以环己基氨基磺酸计

环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）， sodium cyclamate, calcium cyclamate
环己基氨基磺酸钙
CNS 号 19,002 INS 952
功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.02	凉果类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.04	话化类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果糕类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.02.01	腐乳类	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.03	饼干	0.65	以环己基氨基磺酸计
12.10	复合调味料	0.65	以环己基氨基磺酸计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.65	以环己基氨基磺酸计
16.01	果冻	0.65	以环己基氨基磺酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

2 术语和定义

2.1 食品添加剂

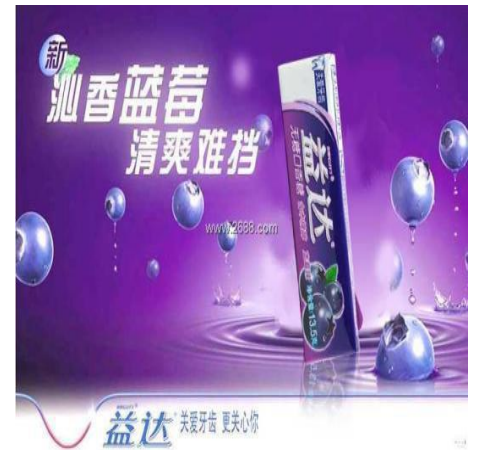
为**改善**食品品质和色、香、味，以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质。食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也包括在内。

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 术语和定义

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顺序号组成。

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 食品添加剂的使用原则

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；（抗氧化剂等）
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；（甜味剂等）
- c) 提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；（增稠剂、乳化剂等）
- d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。（防腐剂等）

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 食品添加剂的使用原则

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。

常见的情况：酱卤肉中检出少量苯甲酸，果酱馅馒头检出少量着色剂，红枣馒头检出苯甲酸等。

3 食品添加剂的使用原则

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。

如：用于糕点加工的蛋糕预拌粉中加入膨松剂；蛋糕的配料植物油中添加了起着色作用的 β -胡萝卜素。

4 食品分类系统

准确界定分类特别重要！

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。GB 2760-2014食品类别共16大类。

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。

食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E.1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品

细则

表 33-17 具体抽检品种及所属蔬菜分类

芹菜的分类



序号	抽检蔬菜品种	所属蔬菜分类
1	豆芽	豆芽
9	普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）	叶菜类蔬菜
10	芹菜	叶菜类蔬菜

GB 2763

蔬菜
(叶菜类)

绿叶类
菠菜、普通白菜（小白菜、小油菜、青菜）、苋菜、蕹菜、茼蒿、大叶茼蒿、叶用莴苣、结球莴苣、苦苣、野苣、落葵、油麦菜、叶芥菜、萝卜叶、茺菁叶、菊苣、芋头叶、茎用莴苣叶、甘薯叶等
叶柄类
芹菜 茴香、球茎茴香等
大白菜

表 1 食品中铅限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
谷物及其制品 ^a [麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品除外]	0.2
麦片、面筋、粥类罐头、带馅(料)面米制品	0.5
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜(芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类除外)	0.1
叶菜蔬菜	0.3
芸薹类蔬菜、豆类蔬菜、生姜、薯类	0.2

蔬菜及其 制品(包括	新鲜蔬菜(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的蔬菜)
	芸薹类蔬菜
	叶菜蔬菜(包括芸薹类叶菜)
	豆类蔬菜
	块根和块茎蔬菜(例如:薯类、胡萝卜、萝卜、生姜等)
	茎类蔬菜
	其他新鲜蔬菜(包括瓜果类、鳞茎类和水生类、芽菜类;竹笋、黄花菜等多年生蔬菜)

GB 2762

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜(叶菜蔬菜、豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜、茎类蔬菜、黄花菜除外)	0.05
叶菜蔬菜	0.2
豆类蔬菜、块根和块茎蔬菜	0.1
茎类蔬菜(芹菜除外)	0.2
芹菜、黄花菜	0.2

腌制用小黄瓜？？？
结球芸薹属：结球甘蓝、球茎甘蓝、抱子甘蓝、赤球甘蓝、羽衣甘蓝、皱叶甘蓝等。

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。

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。

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

5 食品添加剂的使用规定

亚硝酸钠,亚硝酸钾

sodium nitrite, potassium nitrite

CNS 号 09.002,09.004

INS 号 250, 249

功能 护色剂、防腐剂

关于禁止餐饮服务单位采购、贮存、使用
食品添加剂亚硝酸盐的公告
(中华人民共和国卫生部 国家食品药品
监督管理局公告2012年第10号)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤70 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤30 mg/kg
08.03.08	肉罐头类	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤50 mg/kg

5 食品添加剂的使用规定

06.05.02.01 粉丝、粉条，按生产需要适量使用，铝的残留量 ≤ 200 mg/kg (干样品，以Al计)
《国家卫生计生委关于批准 β -半乳糖苷酶为食品添加剂新品种等的公告》（2015年 第1号）附件3

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)

aluminium potassium sulfate, aluminium ammonium sulfate

CNS 号 06.004,06.005

INS 号 522,523

功能 膨松剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
09.03.02	腌制水产品(仅限海蜇)	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 500 mg/kg (以即食海蜇中 Al 计)

5 食品添加剂的使用规定

- 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。

说明：

- 不具有同一功能或具有同一功能没有相同的使用范围的食品添加剂不受本条约束；糕点中苯甲酸、山梨酸、脱氢乙酸；
- 其中着色剂要求具有同一色泽，如同是红色或黄色，如果一种添加剂是红色，一种添加剂是黄色，即使其具有相同的使用范围，在使用时也不受本条的约束。

5 食品添加剂的使用规定

例：相同色泽的着色剂柠檬黄和日落黄，均可使用于16.01果冻，柠檬黄和日落黄的最大使用量分别为0.05 g/kg和0.025 g/kg，假设这两种着色剂同时使用，实际添加量分别为c和d（g/kg），则按照本条要求，应满足：

$$c/0.05 + d/0.025 \leq 1$$

即，如c为0.025，则d不能超过0.0125；如c为0.05，则d应为0。

《全国食品安全监督抽检实施细则》（2024年版）

附注1.8 防腐剂或相同色泽着色剂混合使用时各自用量占其最大使用量的比例之和，结果超过1，且检出两种及以上防腐剂或相同色泽着色剂（均为标准中允许使用的）时，在检验报告中出具该项目。除此之外，不在检验报告中出具该项目。

5 食品添加剂的使用规定

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。（文本中列出75种）

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

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
1	5'-呈味核苷酸二钠 (又名呈味核苷酸二钠)	12.004	disodium 5'- ribonucleotide	635	增味剂
2	5'-肌苷酸二钠	12.003	disodium 5'-inosinate	631	增味剂
3	5'-鸟苷酸二钠	12.002	disodium 5'-guanylate	627	增味剂
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	04.004, 04.018	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	315,316	抗氧化剂
5	DL-苹果酸钠	01.309	DL-disodium malate	—	酸度调节剂

5 食品添加剂的使用规定

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。

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果

5 食品添加剂的使用规定

例如：

食品分类号		食品分类号	01.01		
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	食品名称	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳		
01.01.01	巴氏杀菌乳	食品名称描述	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳。		
01.01.02	灭菌乳				
01.01.03	调制乳				
		添加剂	功能	最大使用量/ (g/kg)	

表 A.3 按生产需要进

上级分类赋予的允许使

食品分类号	
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳
01.02.01	发酵乳
01.03.01	乳粉和奶油粉

丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0
---------	---------	-----

食品添加剂的继承与关系断绝

山梨酸及其钾盐 sorbic acid, potassium sorbate

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

14.0	饮料类
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料

表 A.3 按生产需要适量使用的食品添加剂所例外的食品类别名单

14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
15.03.01	葡萄酒
16.02.01	茶叶、咖啡

5 食品添加剂的使用规定

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。

注：每个添加剂在食品中常常具有一种或多种功能。在本标准每个食品添加剂的具体规定中，列出了该食品添加剂常用的功能，并非详尽的列举。

- D.1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。
- D.2 抗结剂：用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。
- D.3 消泡剂：在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- D.4 抗氧化剂：能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。
- D.5 漂白剂：能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。
- D.6 膨松剂：在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。
- D.7 胶基糖果中基础剂物质：赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- D.8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。
- D.9 护色剂：能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。
- D.10 乳化剂：能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。
- D.11 酶制剂：由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- D.12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。
- D.13 面粉处理剂：促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。
- D.14 被膜剂：涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。
- D.15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。
- D.16 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- D.17 稳定剂和凝固剂：使食品结构稳定或使食品组织结构不变，增强粘性固形物的物质。
- D.18 甜味剂：赋予食品甜味的物质。
- D.19 增稠剂：可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状、赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。
- D.20 食品用香料：能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。
- D.21 食品工业用加工助剂：有助于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、提取溶剂等。
- D.22 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

GB 2760-2014实施过程中常见的问题

- 1、关于焙烤食品与中式糕点
- 2、绿色食品、有机食品中的食品添加剂
- 3、固体饮料中的食品添加剂
- 4、可以归属于两个类别的食品中添加剂问题

1、关于焙烤食品与中式糕点

速冻粽子

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
06.05.02.04	粉圆
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)
06.07	方便米面制品
06.08	冷冻米面制品
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)
06.10	粮食制品馅料

国家卫生和计划生育委员会信访回复单

非速冻粽子

全国焙烤制品标准化技术委员会糕点分技术委员会:

你协会关于“粽子等糕点食品添加剂适用范围”的来函收悉。经研究,答复如下:

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760-2011)已对食品添加剂碳酸钠的使用作出明确规定。该标准中附录F食品分类系统,主要以食品生产所使用的原料情况为基础,结合食品生产加工工艺特点的原则进行划分。“食品分类系统”中 07.02.01 中式糕点(月饼除外)涵盖了水蒸类糕点。对于根据生产产品原料、加工工艺等特点可以归类为水蒸类糕点的,可以按照 GB2760 中中式糕点的规定使用食品添加剂。该标准已主动公开,具体可在我委网站 <http://www.nhfpc.gov.cn> 查阅。



2、绿色食品、有机食品中的食品添加剂

- ❑ 绿色食品就是更高的质量要求。其食品添加剂应符合**NY/T 392-2023** 《绿色食品 食品添加剂使用准则》（附录A）（2023-06-01）
- ❑ 有机食品（及**AA级绿色食品**），其食品添加剂应符合**GB/T 19630-2019** 《有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》

附录 A

(规范性)

生产绿色食品不应使用的食品添加剂

生产绿色食品不应使用的食品添加剂见表 A.1。

表 A.1 生产绿色食品不应使用的食品添加剂

食品添加剂功能类别	食品添加剂名称(中国编码系统 CNS 号)
酸度调节剂	富马酸一钠(01.311)
抗结剂	亚铁氰化钾(02.001)、亚铁氰化钠(02.008)
抗氧化剂	硫代二丙酸二月桂酯(04.012)、4-己基间苯二酚(04.013)
漂白剂	硫黄(05.007)
膨松剂	硫酸铝钾(又名钾明矾)(06.004)、硫酸铝铵(又名铵明矾)(06.005)
着色剂	赤藓红及其铝色淀(08.003)、新红及其铝色淀(08.004)、二氧化钛(08.011)、焦糖色(亚硫酸铵法)(08.109)、焦糖色(加氨生产)(08.110)、植物炭黑(08.138)
护色剂	硝酸钠(09.001)、亚硝酸钠(09.002)、硝酸钾(09.003)、亚硝酸钾(09.004)
乳化剂	山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60)(10.003)、山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65)(10.004)、山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)(10.005)、木糖醇酐单硬脂酸酯(10.007)、山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40)(10.008)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)(10.015)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)(10.016)、聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯(10.017)、山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20)(10.024)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)(10.025)、聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40)(10.026)
面粉处理剂	偶氮甲酰胺(13.004)
被膜剂	吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)(14.004)、松香季戊四醇酯(14.005)
防腐剂	苯甲酸及其钠盐(17.001,17.002)、乙氧基喹(17.010)、肉桂醛(17.012)、联苯醚(又名二苯醚)(17.022)、2,4-二氯苯氧乙酸(17.027)
稳定剂和凝固剂	柠檬酸亚锡二钠(18.006)
甜味剂	糖精钠(19.001)、环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、环己基氨基磺酸钙(19.002)、L-α-天冬氨酸-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸酰胺(又名阿力甜)(19.013)

3、固体饮料中的食品添加剂

- ❑ 对于固体饮料中食品添加剂的使用，苯甲酸、山梨酸、胭脂红、安赛蜜、甜蜜素等有备注固体饮料按稀释倍数增加使用量；
- ❑ 日落黄、酸性红和亮蓝明确规定了固体饮料的限值（不考虑稀释）；
- ❑ 苋菜红限值则是直接规定了按冲调倍数稀释后液体中的量。

甜蜜素

14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
------	--------------------	------	--------------------------

固体饮料中的食品添加剂

日落黄

14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计
14.04	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料	0.6	以日落黄计

苋菜红

14.06	固体饮料	0.05	使用量以苋菜红计,为按冲调 倍数稀释后液体中的量
-------	------	------	-----------------------------

4、从产品名称上无法判断分类的情况

- 如遇无法从产品表述名称上确定其食品分类的情况，应根据企业在标签上标识的所**执行国家标准中指明的食品分类**作为使用依据，不得跨类别使用食品添加剂。



5、可以归属于两个类别的食品

例如：某品牌**水果牛奶饮料**，从技术参数角度看是一种既符合果蔬汁类饮料定义，又符合含乳饮料定义的产品，但根据其产品标签上的执行标准来看企业将其归入了含乳饮料类别，那么该产品中食品添加剂的使用就应按含乳饮料的要求执行。

现行有效 GB/T 31121-2014 果蔬汁类及其饮料 (含第1号修改单)

现行有效 GB/T 21732-2008 含乳饮料



THANKS
感谢聆听