

주요 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 조사

중국 편

2017. 12.



농림축산식품부
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs



한국농수산물유통공사
Korea Agro-Fisheries & Food Trade Corporation



한국식품산업협회
KOREA FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

Contents

🍷 일러두기	1
🍷 중국의 식품첨가물 및 유해물질 규정	3
1. 개 요	5
2. 한국의 식품유형	9
3. 중국의 식품유형	17
4. 식품유형 매칭일람표	37

부록 I. 중국 규정 번역본

- 식품첨가물에 관한 규정 GB 2760-2014
- 식품첨가물에 관한 규정 가이드라인
- 식품 중 곰팡이독소 관련 규정 GB 2761-2017
- 식품 중 오염물질 관련 규정 GB 2762-2017
- 식품 중 병원균 기준 GB 29921-2013

부록 II. 중국 규정 원본

- 식품첨가물에 관한 규정 GB 2760-2014
- 식품첨가물에 관한 규정 가이드라인
- 식품 중 곰팡이독소 관련 규정 GB 2761-2017
- 식품 중 오염물질 관련 규정 GB 2762-2017
- 식품 중 병원균 기준 GB 29921-2013

일러두기

1. 추진단계 및 내용

1.1 추진단계

추진 단계	조사 추진 내용
조사계획 설계	<ul style="list-style-type: none">• 해당 국가에 대한 사전 정보 수집• 조사기본 방향설정 및 조사계획 수립
조사 실시	<ul style="list-style-type: none">• 문헌조사, 실태조사 실시• 해당 국가의 정부기관 관련 사이트 및 문헌 조사• 전문가 자문을 통한 자료 조사 및 협조 요청
자료 분석	<ul style="list-style-type: none">• 조사된 자료를 기초로 자료 정리• 조사된 자료의 데이터베이스화• 조사결과의 활용을 위한 전문가 자문
결과 보고	<ul style="list-style-type: none">• 조사결과 보고 및 번역본 제작• 식품첨가물 및 유해물질 DB 구축

1.2 조사내용

- 식품유형 매칭일람표¹⁾
- 중국의 가공식품 품목별 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정 번역본

1.3 조사방법

1.3.1 관련 규정 조사 및 취합

- 온라인 검색, 관련문헌 문서 조사 등 정보수집
- 관련 정부기관에 자료 요청 및 정보문의

1.3.2 관련 규정 번역본 제작

- 정부에서 제공하는 관련 법규 및 규정정보 번역
- 식품분야 전문위원에게 번역 검수 요청

1) 수출대상국의 식품첨가물 및 유해물질 관련 규정을 근거하여 분류된 식품유형을 한국식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표로서 국가 간 상이한 식품유형을 어떻게 매칭하여 데이터베이스화 했는지 이해하는데 필요한 자료

- 이상 번역 자료 및 보고서 내용의 오류가 있을 수 있으므로 이용자가 해당 자료를 확인하여 활용할 수 있도록 본 자료집의 원어문서를 포함하고, 출처 및 유의사항을 개요사항에 작성함

1.3.3 식품매칭일람표 작성

- 규정 내 가공식품유형 목록화
- 한국의 가공식품유형 목록화
- 한국과 중국의 식품유형 매칭일람표 작성
- 식품분야 전문위원에게 검수요청 및 교차검증

2. 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 데이터베이스 활용

- 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준은 품목코드, 품목명, 물질코드, 물질명과 함께 제시하여 관련 정보 검색을 위한 기초자료로 활용할 수 있도록 하였다.
- 한국의 식품기준 및 규격, 식품첨가물 사용기준, 유해물질 잔류허용기준은 「식품공전」, 「식품첨가물공전」, 「축산물의 가공기준 및 성분규격」 및 「식품유형별 식품첨가물의 적용범위」²⁾등을 참고로 하여 기재하였다.

3. 사업의 결과물은 한국농수산식품유통공사 농수산식품수출지원정보 사이트(www.kati.net)의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며, 해당 검색데이터를 이용하는데 숙지해야 하는 사항들을 본 책자로 제공하고 있다.

<주의사항>

본 번역본 및 데이터베이스의 식품첨가물 사용기준·유해물질 잔류허용기준의 비교는 한국과 중국의 유사 기준을 적용하여 해석상의 오류가 있을 수 있고 자료업데이트가 실시간 관리되지 않으므로 수출에 활용 시 조사대상국가(중국)의 현행 규정을 반드시 확인하여야 한다.

2) 출처 : 식품의약품안전처 홈페이지의 법령·자료 사이트(<http://www.mfds.go.kr/index.do?mid=616>)



중국의 식품첨가물 및 유해물질 규정

1. 중국의 규정

1.1 식품관련 규정

- 관리기관: 중국국가건강가족계획위원회(국무원위생행정부)³⁾
- 식품관련 상위법: 식품첨가물 규제의 주요 법적 근거는 식품안전법(2015년 반포)이며, 사용가능한 식품첨가물과 그에 따른 사용기준을 정하고 있다. 식품안전법은 총 10장 154조로 구성되며 식품안전과 관련된 내용은 제3장 ‘식품안전 기준’에 있다.
- 관련규정: 현재까지 중국 보건부와 관련 기관에서 반포한 식품안전 국가표준이 총 1224 개, 그중에서 사용기준 표준은 11 개, 식품제품 표준은 64 개, 특수용도 식품표준은 9 개, 식품 첨가물 질량규격 및 관련 586 개, 식품영양강화제 질량규격 표준은 29개, 식품관련 제품표준은 15개 등이 있다. 그 중 식품첨가물 및 유해물질 허용량 관련 규정은 아래와 같다.

<표1>식품첨가물 및 유해물질 관련 규정

구분	규정명	비고
식품첨가물 사용기준	식품첨가물 사용기준 GB2760-2014(食品添加劑使用標準)	링크 ⁴⁾
유해물질 잔류허용기준	식품 중 곰팡이독소 한도 규정 GB 2761-2017 (食品中真菌毒素限量) : 미생물 등 관련	링크
	식품 중 오염물질 한도 규정 GB 2762-2017(食品中污染物限量) : 중금속 관련	
	식품 중 병원균 한도 규정 GB 29921-2013 (食品中致病菌限量) : 식품병원균	

3) 중국국가건강가족계획사이트 링크: http://www.nhfpc.gov.cn/zwgk/spaq/spaq_ejlist.shtml

- 식품첨가물 사용기준 규정(GB2760-2014)의 원활한 이해와 해석을 위해 ‘식품안전 리스크 평가센터’에서 문서의 가이드라인을 제공하고 있다. 개괄적인 내용은 아래와 같다.

구분	제목
제 1장	개론
제 2장	GB 2760 개정연혁
제 3장	표준내용 설명
제 4장	식품첨가물 사용규정의 조회 방법, 실례
부록 1	신규 첨가물 관리방법
부록 2	신규 첨가물 신고와 수리규정
부록 3	신규 첨가물 허가관리 공고
부록 4	알루미늄 함유 첨가물 위험평가 사례
부록 5	식품유형 목록 및 설명
부록 6	식품분류별 첨가물 사용기준
부록 7	부록 A 식품첨가물의 사용규정 인덱스

1.2 출처

- 중국 정부에서 규정하는 식품안전 관련한 전체 공고와 개정사항 문서를 관리 및 제공
 - 관리기관: 국가식품 의약감독 관리총국
 - 홈페이지: <http://www.sda.gov.cn/WS01/CL1029/>

1.3 중국의 식품첨가물 정의

- 식품첨가물의 정의
 - 식품첨가물 사용 위생 표준에 따르면 식품의 품질, 색, 맛, 부패를

4) 식품첨가물 사용기준 :

<http://bz.cfsa.net.cn/staticPages/E13798C0-F243-4ACB-B541-C4E543349BE5.html>

5) 식품안전 국가표준 검색 링크: <http://bz.cfsa.net.cn/db/>(해당 표준번호를 입력하여 검색한다.)

개선하고 가공과정의 수요로 식품에 첨가하는 화학합성 혹은 천연물질을 말한다. 영양강화제, 식품용 향신료, 껌 베이스 캔디기 초제 물질, 식품공업용 보조제도 포함된다.

- 유해물질의 정의
 - 사람이 생산조건 하에서 또는 일상생활에서 접촉하는 물질 중, 질병을 일으키거나 혹은 건강상태를 저하시키는 물질을 말한다.

2. DB 범례

- 본 사업의 결과물인 국가별 식품첨가물 사용기준 및 유해물질 잔류허용기준 DB는 한국농수산물유통공사 농수산물수출지원 정보 사이트(www.kati.net)의 제도 > 첨가물 부분에서 제공되며 표기상의 뜻을 아래와 같이 범례로 정하고 있다.
- 한국 및 중국의 식품첨가물 사용기준 표기에 대한 범례는 다음과 같다.

한국

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
- ② 사용금지: 식품첨가물 공전에 등재되어 있으나 해당 품목에 사용할 수 없다는 의미

중국

- ① 일반사용기준: 식품첨가물 규정에 등재되어 있으며, 식품 중에 첨가되는 첨가물의 양은 물리적, 영양학적 또는 기타 기술적 효과를 달성하는데 필요한 최소량으로 사용하는 일반사용기준이 적용된다는 의미
- ② GMP: 식품첨가물 규정에 등재되어있어 해당품목에 사용할 수 있으나, 사용기준이 정해져 있지 않은 경우로 우수제조관리기준

(Good Manufacturing Practice, GMP)에 따라 식품분류에 따른 최소적정량을 사용할 수 있다는 의미

- 한국과 중국의 **유해물질 잔류허용기준 표기**에 대한 범례는 다음과 같다.

① 불검출: 해당품목에 검출되면 안 된다는 의미

3. DB 작성 관련사항

- 매칭 대상: 식품유형 매칭일람표에 사용된 식품유형분류는 식품첨가물 문서 및 유해물질 문서별로 상이하다. 중국은 식품첨가물과 유해물질의 식품유형 목록이 제공되어 있기 때문에(병원균 관련 문서 제외), 본 연구에서는 식품규정 문서 내에 언급된 식품유형을 토대로 한국식품유형과 비교매칭 하였다. 문서 내 언급된 식품들은 대체적으로 CODEX 기준으로 작성하였다.
- 식품 유형 그룹: GB 2760-2014에서 식품유형 통합 목록이 그룹별로 수록되어 있다. DB 작성 시 식품유형에 그룹이 나올 경우, 그룹에 속하는 하위 식품유형으로 풀어 표시하였다. 첨가물 규정에 나오는 식품유형목록과는 별개로 유해물질 규정 내에서만 사용하는 식품유형은 명확한 하위식품유형이 제공되어 있지 않기 때문에 대분류를 토대로 한국식품유형과 비교매칭하였다.
- 참고사항: 첨가물과 유해물질 규정은 2017년 11월까지 개정사항을 확인하여 DB에 반영하였다.

2

한국의 식품유형

- 식품의 기준 및 규격 전부개정이 진행되면서 기존의 한국식품유형 분류체계가 새롭게 바뀌었다. 이에 따라 2018년 1월 1일부터 시행되는 ‘식품의 기준 및 규격’⁵⁾의 식품분류를 바탕으로 본 조사의 DB가 구축되었다.
- ‘식품의 기준 및 규격’ 중 중분류 및 소분류에 해당되는 식품을 필요에 맞게 정리하여 코드를 부여하고 식품유형 매칭표를 구축하였다.
- 식품첨가물 및 유해물질 관련 DB의 기준이 되는 한국의 식품유형은 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	-	과자	N001-001
		캔디류	N001-002
		추잉껌	N001-003
		빵류	N001-004
		떡류	N001-005
2. 빙과류	2-1. 아이스크림류	아이스크림	N002-001
		저지방아이스크림	
		아이스밀크	
		샤베트	
		비유지방아이스크림	
	2-2. 아이스크림믹스류	아이스크림믹스	N002-002
		저지방아이스크림믹스	
		아이스밀크믹스	
		샤베트믹스	
		비유지방아이스크림믹스	
2-3. 빙과	빙과	N002-003	
2-4. 얼음류	식용얼음	N002-004	
	어업용얼음		
3.코코아가공품 류 또는 초콜릿류	3-1. 코코아가공품류	코코아매스	N003-001
		코코아버터	
		코코아분말	
		기타 코코아가공품	

5) 출처 : 식품의 기준 및 규격 제2017-57호(2017.06.30)

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	3-2. 초콜릿류	초콜릿	N003-002
		밀크초콜릿	
		화이트초콜릿	
		준초콜릿	
		초콜릿가공품	
4. 당류	4-1. 설탕류	설탕	N004-001
		기타설탕	N004-002
	4-2. 당시럽류	당시럽류	N004-003
		4-3. 올리고당류	올리고당
	올리고당가공품		N004-005
	4-4. 포도당	포도당	N004-006
	4-5. 과당류	과당	N004-007
		기타과당	N004-008
	4-6. 엿류	물엿	N004-009
		기타엿	N004-010
		덱스트린	N004-011
	4-7. 당류가공품류	당류가공품류	N004-012
5. 잼류	-	잼	N005-001
		기타잼	N005-002
6. 두부류 또는 묵류	-	두부	N006-001
		유바	N006-002
		가공두부	N006-003
		묵류	N006-004
7. 식용유지류	7-1. 식물성유지류	콩기름(대두유)	N007-001
		옥수수기름(옥배유)	N007-002
		채종유(유채유 또는 카 놀라유)	N007-003
		미강유(현미유)	N007-004
		참기름	N007-005
		추출참깨유	참기름
		들기름	N007-006
		추출들깨유	들기름
		홍화유(사플라워유 또 는 잇꽃유)	N007-007
		해바라기유	N007-008
		목화씨기름(면실유)	N007-009
		땅콩기름(낙화생유)	N007-010
		올리브유	N007-011
		팜유	N007-012 팜유
팜올레인유			
팜스테아린유			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
		팜핵유	
		야자유	N007-013
		고추씨기름	N007-014
		기타식물성유지	N007-015
	7-2. 동물성유지류	식용우지	N007-016
		원료우지	
		식용돈지	N007-017
		원료돈지	
	기타동물성유지	N007-018	
	7-3. 식용유지가공품	혼합식용유	N007-019
		향미유	N007-020
		가공유지	N007-021
		쇼트닝	N007-022
		마가린류	N007-023
		모조치즈	N007-024
		식물성크림	N007-025
기타 식용유지가공품		N007-026	
8. 면류	-	생면	N008-001
		숙면	N008-002
		건면	N008-003
		유탕면	N008-004
9. 음료류	9-1. 다류	침출차	N009-001
		액상차	N009-002
		고형차	N009-003
	9-2. 커피	커피	N009-004
	9-3. 과일·채소류음료	농축과·채즙	N009-005
		과·채주스	
		과·채음료	
	9-4. 탄산음료류	탄산음료	N009-006
		탄산수	
	9-5. 두유류	원액두유	N009-007
		가공두유	
	9-6. 발효음료류	유산균음료	N009-008
		효모음료	
		기타발효음료	
9-7. 인삼, 홍삼음료	인삼, 홍삼음료	N009-009	
9-8. 기타음료	혼합음료	N009-010	
	음료베이스		
10. 특수용도식품	10-1. 조제유류	영아용 조제유	N010-001
		성장기용 조제유	
	10-2. 영아용 조제식	영아용 조제식	N010-002

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	10-3. 성장기용 조제식	성장기용 조제식	N010-003
	10-4. 영·유아용 곡류 조제식	영·유아용 곡류조제식	N010-004
	10-5. 기타 영·유아식	기타영·유아식	N010-005
	10-6. 특수의료용도 등 식품	환자용식품	N010-006
		선천성 대사질환자용 식품	
		유단백 알레르기 영·유아용특수조제식품	
	10-7. 체중조절용 조제식품	체중조절용 조제식품	N010-007
	10-8. 임신·수유부용식품	임산·수유부용식품	N010-008
11. 장류	-	한식메주	N011-001
		개량메주	
		한식간장	N011-002
		양조간장	
		산분해간장	
		효소분해간장	
		혼합간장	N011-003
		한식된장	
		된장	N011-004
		고추장	N011-005
		춘장	N011-006
		청국장	N011-007
		혼합장	N011-008
기타장류			
12. 조미식품	12-1. 식초	발효식초	N012-001
		희석초산	
	12-2. 소스류	소스	N012-002
		마요네즈	
		토마토케첩	
		복합조미식품	
	12-3. 카레(커리)	카레(커리)분	N012-003
		카레(커리)	
	12-4. 고춧가루 또는 실고추	고춧가루	N012-004
		실고추	
	12-5. 향신료가공품	천연향신료	N012-005
향신료조제품			

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	12-6. 식염	천일염	N012-006
		재제소금(재제조소금)	
		태움·용융소금	
		정제소금	
		기타소금	
		가공소금	
13. 절임류 또는 조림류	13-1. 김치류	김치속	N013-001
		김치	
	13-2. 절임류	절임식품	N013-002
		당절임	
	13-3. 조림류	조림류	N013-003
	14. 주류	-	탁주
약주			N014-002
청주			N014-003
맥주			N014-004
과실주			N014-005
소주			N014-006
위스키			N014-007
브랜디			N014-008
일반증류주			N014-009
리큐르			N014-010
기타 주류			N014-011
주정			N014-012
15. 농산가공 식품류			15-1. 전분류
	전분가공품		
	15-2. 밀가루류	밀가루	N015-002
		영양강화 밀가루	
	15-3. 땅콩 또는 견과류가공품류	땅콩 버터	N015-003
		땅콩 또는 견과류가공품류	
	15-4. 시리얼류	시리얼류	N015-004
	15-5. 찌쌀	찌쌀	N015-005
	15-6. 효소식품	효소식품	N015-006
	15-7. 기타 농산가공품류	과·채가공품	N015-007
곡류가공품			
두류가공품			
서류가공품			
16. 식육가공품 및 포장육	16-1. 햄류	햄	N016-001
		생햄	
		프레스햄	

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	16-2. 소시지류	소시지	N016-002
		발효소시지	
		혼합소시지	
	16-3. 베이컨류	베이컨류	N016-003
	16-4. 건조저장육류	건조저장육류	N016-004
	16-5. 양념육류	양념육	N016-005
		분쇄가공육제품	
		갈비가공품	
천연케이싱			
16-6. 식육추출가공품	식육추출가공품	N016-006	
16-7. 식육함유가공품	식육함유가공품	N016-007	
16-8. 포장육	포장육	N016-008	
17. 알가공품류	17-1. 알가공품	전란액	N017-001
		난황액	
		난백액	
		전란분	
		난황분	
		난백분	
	알가열제품		
17-2. 알함유가공품	알함유가공품	N017-002	
18. 유가공품	18-1. 우유류	우유	N018-001
		환원유	
	18-2. 가공우유	강화우유	N018-002
		유산균첨가우유	
		유당분해우유	
		가공유	
	18-3. 산양유	산양유	N018-003
	18-4. 발효우유	발효유	N018-004
		농후발효유	
		크림발효유	
		농후크림발효유	
		발효버터유	
		발효유분말	
	18-5. 버터유	버터유	N018-005
	18-6. 농축우유	농축우유	N018-006
		탈지농축우유	
		가당연유	
가당탈지연유			
가공연유			
18-7. 유크림류	유크림	N018-007	
	가공유크림		

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
	18-8. 버터류	버터	N018-008
		가공버터	
		버터오일	
	18-9. 치즈류	자연치즈	N018-009
		가공치즈	
	18-10. 분유류	전지분유	N018-010
		탈지분유	
		가당분유	
		혼합분유	
	18-11. 유청류	유청	N018-011
		농축유청	
		유청단백분말	
	18-12. 유당	유당	N018-012
18-13. 유단백가수분해 식품	유단백가수분해식품	N018-013	
19. 수산가공 식품류	19-1. 어육가공품류	어육살	N019-001
		연육	
		어육반제품	
		어묵	
		어육소시지	
		기타 어육가공품	
	19-2. 젓갈류	젓갈	N019-002
		양념젓갈	
		액젓	
		조미액젓	
	19-3. 건포류	조미건어포	N019-003
		건어포	
		기타 건포류	
	19-4. 조미김	조미김	N019-004
19-5. 한천	한천	N019-005	
19-6. 기타 수산물가공품	기타 수산물가공품	N019-006	
20. 동물성가공 식품류	20-1. 기타식육 또는 기타 알제품	기타식육 또는 기타알	N020-001
		기타동물성가공식품	
	20-2. 곤충가공식품	곤충가공식품	N020-002
	20-3. 자라가공식품	자라분말	N020-003
		자라분말제품	
20-4. 추출가공식품	추출가공식품	N020-004	
21. 벌꿀 및 화	21-1. 벌꿀류	벌집꿀	N021-001

대분류	중분류	세분류(식품유형)	품목코드
분가공품		벌꿀	
		사양벌집꿀	
		사양벌꿀	
	21-2. 로얄젤리류	로얄젤리	N021-002
		로얄젤리제품	
	21-3. 화분식품	가공화분	N021-003
화분함유제품			
22. 즉석식품류	22-1. 생식류	생식제품	N022-001
		생식함유제품	
	22-2. 즉석섭취 · 편의식품류	즉석섭취식품	N022-002
		신선편의식품	
		즉석조리식품	
	22-3. 만두류	만두	N022-003
만두피			
23. 기타식품류	23-1. 효모식품	효모식품	N023-001
	23-2. 기타가공품	기타가공품	N023-002

- ‘식품의 기준 및 규격’에서 규정하고 있지 않은 것들은 그 외의 분류로 DB에서 제외하였으며 이는 아래와 같다.

대분류	중분류	세분류	품목코드
24. 그외분류	장기보존식품	병통조림식품	N024-001
		레토르트식품	N024-002
		냉동식품	N024-003
	식품원료	식물성 원료	N024-004
		동물성 원료	N024-005
	그 외 분류	그 외 분류	N024-006

3

중국의 식품유형

- 중국의 경우, 첨가물 규정 GB 2760-2014 부록 E에 식품유형목록을 제공하고 있으나 해당 목록은 유해물질 규정(병원균 및 곰팡이와 오염물질)에 적용되지 않는다. 유해물질 규정에서 사용하는 식품유형 목록은 각 규정 내에 별도로 제공된다.

<표1> 식품첨가물 규정에 나오는 식품유형목록

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
01.0	乳及乳制品 (13.0特殊膳食用品設計品种除外)	우유 및 유제품(13.0 특수용도 식품 품종 제외)
01.01	巴士殺菌乳, 滅菌乳和調制乳	저온 살균 우유, 멸균 우유 및 조제유
01.01.01	巴氏殺菌乳	저온 살균 우유
01.01.02	滅菌乳	멸균유
01.01.03	調制乳	조제유
01.02	發酵乳和風味發酵乳	발효유 및 풍미 발효유
01.02.01	發酵乳	발효유
01.02.02	風味發酵乳	풍미 발효유
01.03	乳粉(包括加糖乳粉) 和奶油粉及其調制 產品	분유(가당 분유 포함)와 분말 유크림 및 조제분유 제품
01.03.01	乳粉和奶油粉	분유와 분말유크림
01.03.02	調制乳粉和調制奶油 粉	조제분유 및 조제분말유크림
01.04	煉乳及其調制產品	연유 및 연유 조제 제품

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
01.04.01	淡煉乳(原味)	무가당연유(플레인)
01.04.02	調制煉乳(包括加糖煉乳及使用了非乳原料的調制煉乳等)	조제연유(가당연유 및 비우유 원료를 사용한 조제연유 등을 포함)
01.05	稀奶油(淡奶油)及其制品	유크림(무염버터) 및 유사제품
01.05.01	稀奶油	유크림
01.05.03	調制稀奶油	조제 유크림
01.05.04	稀奶油類似品	유크림 유사품
01.06	干酪和再制干酪及其類似品	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품
01.06.01	非熟化干酪	비숙성 치즈
01.06.02	熟化干酪	숙성 치즈
01.06.03	乳清干酪	유청 치즈
01.06.04.01	普通再制干酪	일반 가공 치즈
01.06.04.02	調味再制干酪	조미 가공 치즈
01.06.05	干酪類似品	치즈 유사품
01.06.06	乳清蛋白干酪	유청 단백 치즈
01.07	以乳爲主要配料的即食風味食品或其預制產品(不包括冰淇淋和風味發酵乳)	우유를 주요배합 원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	기타 유제품(유청 분말, 카세인 분말 등)
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	지방, 기름 및 유화 지방 제품
02.01	基本不含水的脂肪和油	물 함유하지 않은 지방 및 기름

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
02.01.01	植物油脂	식물성 유지
02.01.01.01	植物油	식물유
02.01.01.02	氫化植物油	수소화된 식물유
02.01.02	動物油脂(包括豬油、牛油、魚油和其他動物脂肪等)	동물성 유지(돼지기름, 소기름, 생선기름 및 기타 동물성 지방 등)
02.01.03	无水黃油,无水乳脂	무수 버터, 무수 유지
02.02	水油狀脂肪和乳化制品	수용성 지방 유화 제품
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品	지방 함량 80% 이상의 유화 제품
02.02.01.01	黃油和濃縮黃油	버터 및 농축 버터
02.02.01.02	人造黃油(人造奶油)及其類似制品(如黃油和人造黃油混合品)	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	지방 함량 80% 이하의 유화 제품
02.03	02.02類以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)調味的脂肪乳化制品	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함
02.04	脂肪類制品	지방류 디저트
02.05	其他油脂或油脂制品	기타 유지 또는 유지 제품
03.0	冷凍飲品	냉동 음료
03.01	冰淇淋、雪糕類	아이스크림, 아이스크림류
03.03	風味冰、冰棍類	풍미 얼음, 빙과류

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
03.04	食用冰	식용 얼음
03.05	其他冷凍飲品	기타 냉동 음료
04.0	水果、蔬菜(包括塊根類)、豆類、食用菌、藻類、堅果以及籽類等	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 버섯, 조류, 견과 및 씨앗류 등
04.01	水果	과일
04.01.01	新鮮水果	신선 과일
04.01.01.01	未經加工的鮮果	미가공 신선 과일
04.01.01.02	經表面處理的鮮水果	표면 처리를 거친 신선 과일
04.01.01.03	去皮或預切的鮮水果	껍질을 벗기거나 사전에 자른 신선 과일
04.01.02	加工水果	가공 과일
04.01.02.01	冷凍水果	냉동 과일
04.01.02.02	水果干類	건과일류
04.01.02.03	醋、油或鹽漬水果	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일
04.01.02.04	水果罐頭	과일 통조림
04.01.02.05	果醬	과일잼
04.01.02.06	果泥	과일퓨레
04.01.02.07	除04.01.02.05以外的果醬(如印度酸辣醬)	04.01.02.05 이외의 과일잼(예를 들어 인도 처트니)
04.01.02.08	蜜餞涼果	당절임과 표면의 보존처리된 과일
04.01.02.08.01	蜜餞類	과일 정과류
04.01.02.08.02	涼果類	건조한 표면의 보존처리된 과일류

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
04.01.02.08.03	果脯類	절여서 보존처리된 과일류
04.01.02.08.04	話化類	과일 절임
04.01.02.08.05	果糕類	과일 양갱
04.01.02.09	裝飾性果蔬	장식용 과채
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함
04.01.02.11	發酵的水果制品	발효 과일제품
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	익히거나 튀긴 과일
04.01.02.13	其他加工水果	기타 가공 과일
04.02	蔬菜	채소
04.02.01	新鮮蔬菜	신선 채소
04.02.01.01	未經加工蔬菜	미가공 신선 채소
04.02.01.02	經表面處理的新鮮蔬菜	표면 처리를 거친 신선 채소
04.02.01.03	去皮、切塊或切絲的蔬菜	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소
04.02.01.04	豆芽菜	콩나물
04.02.02	加工蔬菜	가공 채소
04.02.02.01	冷凍蔬菜	냉동 채소
04.02.02.02	干制蔬菜	건조 채소
04.02.02.03	腌漬的蔬菜	절인 채소
04.02.02.04	蔬菜罐頭	채소 통조림
04.02.02.05	蔬菜泥(醬),番茄沙司除外	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
04.02.02.06	發酵蔬菜制品	발효 채소제품
04.02.02.07	經水煮或油炸的蔬菜	물에 익히거나 튀긴 채소
04.02.02.08	其他加工蔬菜	기타 가공 채소
04.03	食用菌和藻類	식용버섯 및 해조류
04.03.01	新鮮食用菌和藻類	신선 식용버섯 및 해조류
04.03.01.01	未經加工鮮食用菌和藻類	미가공 신선 식용 버섯 및 해조류
04.03.01.02	經表面處理的鮮食用菌和藻類	표면 처리를 거친 신선 식용 식용 버섯 및 해조류
04.03.01.03	去皮、切塊或切絲的食用菌和藻類	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 식용 버섯 및 해조류
04.03.02	加工食用菌和藻類	가공 식용버섯 및 해조류
04.03.02.01	凍食用菌和藻類	냉동 식용 버섯 및 해조류
04.03.02.02	干制食用菌和藻類	건조 식용 버섯 및 해조류
04.03.02.03	腌漬的食用菌和藻類	절인 식용 버섯 및 해조류
04.03.02.04	食用菌和藻類罐頭	식용 버섯 및 해조류 통조림
04.03.02.05	經水煮或油炸的藻類	물에 익히거나 튀긴 해조류
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻類	기타 가공 식용 버섯 및 해조류
04.04	豆類制品	대두제품
04.04.01	非發酵豆制品	비발효 대두 제품
04.04.01.01	豆腐類	두부류
04.04.01.02	豆干類	건조두부(豆干)

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
04.04.01.03	豆干再制品	건두부 가공 제품
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐	튀긴 반건조 두부
04.04.01.03.02	鹵制半干豆腐	조린 반건조 두부
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐	훈제 반건조 두부
04.04.01.03.04	其他半干豆腐	기타 반건조 두부
04.04.01.04	腐竹類(包括腐竹、油皮等)	말린 콩 두부 스틱류(중국 푸주, 유피등 포함)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	신형 대두제품(대두단백 및 대두단백, 팽화식품, 대두식물성 고기 등)
04.04.01.06	熟制豆類	익힌 대두류
04.04.02	發酵豆制品	발효 대두제품
04.04.02.01	腐乳類	삭힌 두부류
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括納豆)	더우츠(콩으로 만든 조미료 일종) 및 더우츠 제품(낫토 포함)
04.04.03	其他豆制品	기타 대두제품
04.05	堅果和籽類	견과 및 씨앗류
04.05.01	新鮮堅果与籽類	신선 견과 및 씨앗류
04.05.02.01.01	帶殼熟制堅果与籽類	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 있는)
04.05.02.01.02	脫殼熟制堅果与籽類	조리 견과 및 씨앗류(껍질을 벗긴)
04.05.02.03	堅果及籽類罐頭	견과 및 씨앗류 통조림
04.05.02.04	堅果与籽類的泥(醬),包括花生醬等	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함
04.05.02.05	其他加工的堅果与籽	기타 가공 견과 및 씨앗류(예를

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
	類(如腌漬的果仁)	들어 절인 견과류)
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	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디
05.01	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	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함
05.01.01	可可制品(包括以可可爲主要原料的脂、粉、漿、醬、馅等)	코코아가공품류(코코아를 주원료로 한 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등 포함)
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力類似產品	코코아 버터 초콜릿 및 카카오 대응품을 사용한 초콜릿 유사 제품
05.02	糖果	사탕
05.02.01	膠基糖果	껌 베이스 캔디
05.02.02	除膠基糖果以外的其他糖果	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕
05.03	糖果和巧克力制品包衣	사탕 및 초콜릿 코팅 제품
05.04	裝飾糖果(如工藝造型,或用于蛋糕裝飾)、頂飾(非水果材料)和餡汁	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽
06.0	糧食和糧食制品,包括大米、面粉、雜糧、塊根植物、豆類和玉米提取的淀粉等(不包括07.0類焙烤制品)	곡물류 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식물, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 식품에 해당하는 품종 제외)
06.01	原糧	피곡
06.02	大米及其制品	쌀 및 쌀 제품

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
06.02.01	大米	쌀
06.02.02	大米制品	쌀 제품
06.02.03	米粉(包括湯圓粉等)	쌀가루(탕위안 분말 등 포함)
06.02.04	米粉制品	쌀가루 제품
06.03	小麥粉及其制品	밀가루 및 밀가루 제품
06.03.01	小麥粉	밀가루
06.03.01.01	通用小麥粉	일반 밀가루
06.03.01.02	專用小麥粉(如自發粉、餃子粉等)	전용 밀가루(팽창제 혼합 밀가루, 교자가루 등)
06.03.02	小麥粉制品	밀가루 제품
06.03.02.01	生濕面制品(例如面條、餃子皮、馄饨皮、燒麥皮等)	생습면제품(예를 들어 국수, 만두피, 훈툰피, 사오마이피 등)
06.03.02.02	生干面制品	생건면제품
06.03.02.03	發酵面制品	발효 밀가루제품
06.03.02.04	面糊(例如用于魚和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	묶은 밀가루 반죽(예를 들어 생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김가루
06.03.02.05	油炸面制品	기름에 튀긴 밀가루제품
06.04	雜糧粉及其制品	잡곡분말 및 잡곡분말 제품
06.04.01	雜糧粉	잡곡 분말
06.04.02.01	雜糧罐頭	잡곡 통조림

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
06.04.02.02	其他雜糧制品	기타 잡곡제품
06.05	淀粉及淀粉類制品	전분 및 전분류 제품
06.05.01	食用淀粉	식용전분
06.05.02	淀粉制品	타피오카 펄
06.05.02.01	粉絲、粉條	당면
06.05.02.02	蝦味片	새우맛 칩
06.05.02.03	藕粉	우분(연뿌리전분)
06.05.02.04	粉圓	타피오카펄
06.06	即食谷物,包括碾軋燕麥(片)	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함
06.07	方便米面制品	인스턴트 쌀 및 밀가루제품
06.08	冷凍米面制品	냉동 쌀 및 밀가루제품
06.09	谷類和淀粉類制品(如米布丁、木薯布丁)	곡물 및 전분류 디저트(예를 들어 라이스 푸딩, 카사바 푸딩)
06.10	糧食制品馅料	곡물로 만든 소
07.0	焙烤食品	베이커리 식품
07.01	面包	빵
07.02	糕点	제과류
07.02.01	中式糕点(月餅除外)	중국식 제과류(월병 제외)
07.02.02	西式糕点	서양식 제과류
07.02.03	月餅	월병
07.02.04	糕点上彩裝	제과 장식

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
07.03	饼干	비스킷
07.03.01	夾心及裝飾類饼干	소 또는 장식이 있는 비스킷
07.03.02	威化饼干	와퍼
07.03.03	蛋卷	에그롤
07.03.04	其他饼干	기타 비스킷
07.04	焙烤食品馅料及表面 用挂漿	베이커리 식품의 소 및 표면용 시럽
07.05	其他焙烤食品	기타 베이커리 식품
08.0	肉及肉制品	육류 및 육제품
08.01	生、鮮肉	생육류
08.01.01	生鮮肉	신선육
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、 冰鮮肉、冷鮮肉等)	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)
08.01.03	凍肉	냉동육
08.02	預制肉制品	전처리 육제품
08.02.01	調理肉制品(生肉添加 調理料)	사전처리 육제품(조미된 생육류)
08.02.02	腌腊肉制品類(例如咸 肉、腊肉、板鴨、中 式火腿、腊腸等)	염지육제품(예를 들어 베이컨, 건조 염처리 오리고기, 중국식 햄, 소시지)
		익힌 육류제품
08.03	熟肉制品	수육류

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
08.03.01	醬鹵肉制品類	수육
08.03.01.01	白煮肉類	
08.03.01.02	醬鹵肉類	양념육
08.03.01.03	糟肉類	술지게미 절임육
08.03.02	熏、燒、烤肉類	훈제, 조림, 구이 육류
08.03.03	油炸肉類	튀김육
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)類	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)
08.03.05	肉灌腸類	고기순대
08.03.06	發酵肉制品類	발효 육제품류
08.03.07	熟肉干制品	건조 조리육 제품
08.03.07.01	肉松類	건조 육분(meat floss)
08.03.07.02	肉干類	건조육(jerky)
08.03.07.03	肉脯類	육포류
08.03.08	肉罐頭類	고기통조림류
08.03.09	其他熟肉制品	기타 익힌 육류제품
08.04	肉制的可食用動物腸衣類	육류제품의 식용 가능한 동물 창자의 껍질류
09.0	水產及其制品(包括魚類、甲殼類、貝類、軟体類、棘皮類等水產及其加工制品等)	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)
09.01	鮮水產	신선수산물

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
09.02.01	冷凍水產品	냉동 수산물
09.02.02	冷凍挂漿制品	반죽을 입혀 냉동시킨 제품
09.02.03	冷凍魚糜制品(包括魚丸等)	냉동 어육제품(어묵 등 포함)
09.03	預制水產品(半成品)	사전제조 수산물(반제품)
09.03.01	醋漬或肉凍狀水產品	식초에 절였거나, 젤리형태의 수산물
09.03.02	腌制水產品	소금 절임 수산물
09.03.03	魚子制品	생선알 제품
09.03.04	風干、烘干、壓干等水產品	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등 수산물
09.03.05	其他預制水產品(如魚肉餃皮)	기타 사전제조 수산물(어육으로 만든 교자피)
09.04	熟制水產品(可直接食用)	조리 수산물(즉석 섭취 가능)
09.04.01	熟干水產品	익힌 건조 수산물
09.04.02	經烹調或油炸的水產品	익히거나 튀긴 수산물
09.04.03	熏、烤水產品	훈제, 구이 수산물
09.04.04	發酵水產品	발효 수산물
09.04.05	魚肉灌腸類	어육 소시지
09.05	水產品罐頭	수산물 통조림
09.06	其他水產品及其制品	기타 수산물 및 수산물 제품
10.0	蛋及蛋制品	알 및 알 제품
10.01	鮮蛋	신선 알류
10.02	再制蛋(不改變物理性狀)	가공 알류(물리적 성상 유지)

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
10.02.01	鹵蛋	조린 알
10.02.02	糟蛋	술지게미 절임알류
10.02.03	皮蛋	피단(송화단)
10.02.04	咸蛋	소금 절임알류
10.02.05	其他再制蛋	기타 가공 알류
10.03	蛋制品(改變其物理性狀)	알류 제품(물리적 성상 변화)
10.03.01	脫水蛋制品(如蛋白粉、蛋黃粉、蛋白片)	탈수 알제품(예를 들어 흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩)
10.03.02	熱凝固蛋制品(如蛋黃酪、松花蛋腸)	열 응고 알제품(난황 치즈, 송화단 소시지)
10.03.03	蛋液与液態蛋	계란액 및 액상란
10.04	其他蛋制品	기타 알류 제품
11.0	甜味料,包括蜂蜜	감미료, 벌꿀 포함
11.01	食糖	설탕
11.01.01	白糖及白糖制品(例如白砂糖、綿白糖、冰糖、方糖等)	백설탕 및 백설탕 제품(알갱이 백설탕, 가루 설탕, 빙당, 각설탕 등)
11.01.02	其他糖和糖漿[如紅糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、果糖(蔗糖來源)、糖蜜、部分轉化糖、槭樹糖漿等]	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분전화된 설탕, 메이플시럽 등)
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、飴糖、部分轉化糖等)	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 부분 전화된 설탕 등)
11.03	蜂蜜及花粉	벌꿀 및 화분

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
11.03.01	蜂蜜	꿀
11.03.02	花粉	화분
11.04	餐桌調味料	테이블 감미료
11.05	調味糖漿	조미 당액
11.05.01	水果調味糖漿	과일 조미당액
11.05.02	其他調味糖漿	기타 조미당액
11.06	其他調味料	기타 감미료
12.0	調味料	조미식품
12.01	鹽及代鹽制品	소금 및 대체염제품
12.02	鮮味劑和助鮮劑	화학 조미료(다시다, 미원 등)
12.03	醋	식초
12.03.01	釀造食醋	양조 식초
12.03.02	配制食醋	조제 식초
12.04	醬油	간장
12.04.01	釀造醬油	양조 간장
12.04.02	配制醬油	조제 간장
12.05	醬及醬制品	장 및 장 제품
12.05.01	釀造醬	양조 장

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
12.05.02	配制醬	조제 장
12.07	料酒及制品	조리용 술 및 조리용 술 제품
12.09	香辛料類	향신료 류
12.09.01	香辛料及粉	향신료 및 가루
12.09.02	香辛料油	향신료유
12.09.03	香辛料醬(如芥末醬、 青芥醬)	향신료 소스(예를 들어 겨자소스, 고추냉이소스)
12.09.04	其他香辛料加工品	기타 향신료 가공품
12.10	复合調味料	복합조미료
12.10.01	固体复合調味料	고체 복합조미료
12.10.01.01	固体湯料	고체 스프
12.10.01.02	鷄精、鷄粉	닭고기맛 조미료
12.10.01.03	其他固体复合調味料	기타 고체 복합조미료
12.10.02	半固体复合調味料	반고체 복합조미료
12.10.02.01	蛋黃醬、沙拉醬	마요네즈
12.10.02.02	以動物性原料爲基料 的調味醬	동물성 원료 조미소스
12.10.02.03	以蔬菜爲基料的調味 醬	채소 원료 조미소스
12.10.02.04	其他半固体复合調味 料	기타 반고체 복합조미료
12.10.03	液体复合調味料(不包 括12.03、12.04)	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)
12.10.03.01	濃縮湯(罐裝、瓶裝)	농축국(통조림, 병 포장)
12.10.03.02	肉湯、骨湯	고깃국, 뺏국

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
12.10.03.03	調味清汁	조미 장국
12.10.03.04	蚝油、蝦油、魚露等	굴 소스, 새우기름, 생선소스 등
12.11	其他調味料	기타 조미료
13.0	特殊膳食用食品	특수용도 식품
13.01	嬰幼兒配方食品	영·유아 조제식품
13.01.01	嬰兒配方食品	영아 조제식품
13.01.02	較大嬰兒和幼兒配方食品	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품
13.01.03	特殊醫學用途嬰幼兒配方食品	특수의료용도 영아 조제식품
13.02	嬰幼兒輔助食品	영·유아 보조식품
13.02.01	嬰幼兒谷類輔助食品	영유아 곡물류 보조식품
13.02.02	嬰幼兒罐裝輔助食品	영유아 통조림 보조식품
13.05	其他特殊膳食用食品	기타 특수용도 식품
14.0	飲料類	음료류
14.02	果蔬汁類及其飲料	과채주스 및 관련음료
14.02.01	果蔬汁(漿)	과채주스(즙)
14.02.02	濃縮果蔬汁(漿)	농축 과채주스(즙)
14.02.03	果蔬汁(漿)類飲料	과채주스(즙)류 음료
14.03	蛋白飲料	단백질 음료
14.03.01	含乳飲料	우유 함유 음료

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
14.03.01.01	發酵型含乳飲料	발효형 우유 함유 음료
14.03.01.02	配制型含乳飲料	조제형 우유 함유 음료
14.03.01.03	乳酸菌飲料	유산균 음료
14.03.02	植物蛋白飲料	식물성 단백질 음료
14.03.03	复合蛋白飲料	복합성 단백질 음료
14.03.04	其他蛋白飲料	기타 단백질 음료
14.04	碳酸飲料	탄산음료
14.04.01	可樂型碳酸飲料	콜라형 탄산음료
14.04.02	其他型碳酸飲料	기타 탄산음료
14.05	茶、咖啡、植物(類)飲料	차, 커피, 식물(류) 음료
14.05.01	茶(類)飲料	차(류) 음료
14.05.02	咖啡(類)飲料	커피(류) 음료
14.05.03	植物飲料	식물성 음료
14.06	固体飲料	고체 음료
14.06.02	蛋白固体飲料	단백질 고체 음료
14.06.03	速溶咖啡	인스턴트 커피
14.06.04	其他固体飲料	기타 고체 음료
14.07	特殊用途飲料	특수용도음료
14.08	風味飲料	풍미 음료
14.09	其他類飲料	기타 음료
15.0	酒類	주류

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
15.01	蒸馏酒	증류주
15.01.01	白酒	백주(고량주)
15.01.02	調香蒸馏酒	조미 증류주
15.01.03	白蘭地	브랜디
15.01.04	威士忌	위스키
15.01.05	伏特加	보드카(감자원료의 증류주)
15.01.06	朗姆酒	럼(당원료의 증류주)
15.01.07	其他蒸馏酒	기타 증류주
15.02	配制酒	혼합주(배합주)
15.03	發酵酒	발효주
15.03.01	葡萄酒	와인
15.03.01.01	无汽葡萄酒	탄산 없는 와인
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒	탄산 및 세미탄산 와인
15.03.01.03	調香葡萄酒	조미 와인(향료 와인)
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工藝加工制作的葡萄酒, 如在葡萄原酒中加入白蘭地,濃縮葡萄汁等)	특수와인(와인베이스에 브랜디, 농축포도즙을 첨가하는 등의 특수공정에 따라 가공 제조된 와인)
15.03.02	黃酒	중국황주
15.03.03	果酒	과실주
15.03.04	蜂蜜酒	벌꿀주
15.03.05	啤酒和麥芽飲料	맥주 및 맥아음료

식품유형 분류번호	중국 식품유형	중국 식품유형(번역)
15.03.06	其他發酵酒類(充气型)	기타 발효주류(공기 주입형)
16.0	其他類(01.0~15.0除外)	기타류(01.0~15.0 제외)
16.01	果凍	젤리
16.02	茶葉、咖啡和茶制品	차잎, 커피 및 차제품
16.02.01	茶葉、咖啡	차잎, 커피
16.02.02	茶制品(包括調味茶和代用茶)	차제품(조미차 및 대용차 포함)
16.03	膠原蛋白腸衣	콜라겐 케이싱
16.04	酵母及酵母類制品	효모 및 효모류 제품
16.04.01	干酵母	고체 효모
16.04.02	其他酵母及酵母類制品	기타 효모 및 효모류 제품
16.06	膨化食品	팽화식품
16.07	其他	기타

- 식품유형 매칭일람표
 - 식품유형 매칭일람표란, 조사대상국가의 식품첨가물 및 유해물질 규정 내 분류된 식품유형을 한국의 식품유형과 매칭하여 만든 대조일람표를 말한다.
 - 본 식품유형 매칭일람표에 사용된 중국의 식품유형은 각 규정 내 식품분류를 사용한 것으로 중국의 일반식품유형 분류체계로써의 대표성을 갖지 않기 때문에 주의해야 한다.
 - 국가 간 식품유형 및 분류가 상이하고 해당국가의 식품유형이 한국 식품유형으로 번역되어지는 과정을 체계화하기 위한 시스템이다. 또한 일관성 있는 데이터베이스 구축을 제시하는 목적으로 만들어 졌다.
 - 단, 국가 간 식문화, 정의 및 분류 등의 차이로 인해 매칭이 어려운 경우나, 1개의 한국 식품유형에 여러 식품유형이 매칭이 되는 경우 등은 규격 외 일반가공식품으로 매칭하는 등의 부분이 있으므로 참고하여야 한다.
 - 매칭일람표의 신뢰성 제고를 위해 15년 이상의 경력이 있는 식품분야 전문가를 대상으로 자문위원회를 구축하고 검수 및 교차검증을 하였으나, 매칭일람표는 본 사업의 데이터 구축의 기준을 제시하고자 하는 목적으로만 사용되어야 한다.

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
1. 과자류, 빵류 또는 떡류	과자	06.05.02.02	○	虾味片	새우맛 칩
		06.09		谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	곡물 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)
		07.03.01		夹心及装饰类饼干	소가 있거나 장식이된 비스킷
		07.03.02		威化饼干	웨이퍼
		07.03.03		蛋卷	에그롤
		07.03.04		其他饼干	기타 비스킷
		16.06	○	膨化食品	팽화식품
			○	熟制粮食制品(含焙烤类)	익힌 곡식제품(베이커리 포함)
		○	饼干(例如夹心饼干、威化饼干、蛋卷等)	비스킷(예를 들어 소가 있는 비스킷, 웨이퍼, 에그롤 등)	
	캔디류	04.01.02.08.05		果糖类	귀단류
		05.02.02		除胶基糖果以外的其他糖果	껌 베이스 사탕 이외의 기타 사탕
		05.03		糖果和巧克力制品包衣	사탕 및 초콜릿 코팅 제품
		05.04		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	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비과일 재료) 및 시럽
		16.01	○	果冻	젤리(중국식 젤리와 푸딩 사이 제품. 예를 들어 젤리푸)
			○	糖果(包括胶基糖果)	사탕(껌베이스 캔디)
	추잉껌 빵류	05.02.01		胶基糖果	껌 베이스
		06.03.02.05	○	油炸面制品	기름에 튀긴 밀가루 제품(유조:중국아침식사용으로 주로 먹는 기도너츠)
		07.01	○	面包	빵
		07.02.01		中式糕点(月饼除外)	중국식 제과류(월병 제외)
		07.02.02		西式糕点	서양제과류
		07.02.03	○	月饼	월병
		07.05	○	其他焙烤食品	기타 베이커리 식품
			○	糕点(包括月饼)	제과류(월병 포함)
			○	带馅(料)面粉制品	소가 있는 밀가루와 쌀 제품
			○	熟制粮食制品(含焙烤类)	익힌 곡식제품(베이커리 포함)
	떡류		○	带馅(料)面粉制品	소가 있는 밀가루와 쌀 제품
			○	熟制粮食制品(含焙烤类)	익힌 곡식제품(베이커리 포함)
2. 빙과류	아이스크림류	03.01	○	冰淇淋、雪糕类	아이스크림, 아이스크림류
			○	冰淇淋类	아이스크림류
			○	雪糕(泥)类	쉐가오(아이스크림과 유사한 빙과의 일종)
	아이스크림 믹스류				
	빙과	03.03	○	风味冰、冰棍类	풍미 얼음, 빙과류
		03.05	○	其他冷冻饮品	기타 냉동음료
얼음류 (식용얼음)	03.04	○	食用冰	식용얼음	
		○	食用冰、冰棍类	식용얼음, 아이스 바	
3. 코코아가공품류	코코아가공품류	05.01.01		可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	코코아 가공품류(카카오 버터, 분말, 즙, 소스, 소를 포함)
		05.01.03		代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	코코아 버터 초콜릿 및 카카오 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품
			○	可可制品、巧克力和巧克力制品	코코아아 제품, 초콜릿과 초콜릿 제품
	초콜릿류	05.01.02		巧克力和巧克力制品、除05.01.01以外的可可制品	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01에 해당하는 품종 제외
		05.01.03		代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	코코아 버터 초콜릿 및 카카오 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품
			○	可可制品、巧克力和巧克力制品	코코아아 제품, 초콜릿과 초콜릿 제품
4. 당류	설탕	11.01.01	○	白糖及白糖制品(例如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)	백설탕 및 백설탕 제품(예를 들어 알갱이 백설탕, 가루설탕, 빙당, 각설탕 등)
		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]	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 타블렛 형태의 당밀, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전하된 설탕 메이플 시럽 등)
	기타설탕	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]	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 타블렛 형태의 당밀, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전하된 설탕 메이플 시럽 등)
	당시럽류	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]	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 타블렛 형태의 당밀, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전하된 설탕 메이플 시럽 등)
	올리고당				
	올리고당기공품				
	포도당	11.02	○	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 부분 전하된 설탕 등)
	과당	11.02	○	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 부분 전하된 설탕 등)
			○	淀粉糖	전분당
	기타과당		○	淀粉糖	전분당
	물엿		○	淀粉糖	전분당
	기타엿		○	淀粉糖	전분당
	덱스트린		○	淀粉糖	전분당

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
당류가공품류	05.03		糖果和巧克力制品包衣	사탕 및 초콜릿 코팅 제품	
	07.02.04		糕点七彩装	제과 장식	
	07.04		焙烤食品馅料及表面用挂浆	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	
	11.04		餐桌甜味料	탁상용 감미료	
	11.05.01		水果调味糖浆	과일 조미당액	
	11.05.02		其他调味糖浆	기타 조미당액	
	11.06		其他甜味料	기타 감미료	
5. 잼	04.01.02.05	○	果酱	과일잼	
	04.01.02.07		除04.01.02.05以外的果酱(如印度酸辣酱)	04.01.02.05 이외의 과일잼(차트니)	
기타잼					
6. 두부류 또는 난류	04.04.01.01	○	豆腐类	두부류	
	04.04.01.02	○	豆干类	건조 두부류	
	04.04.01.04		腐竹类(包括腐竹、油皮等)	푸주류(푸주, 유피 등 포함)	
		○	腐竹类	푸주류	
	04.04.01.03.01		炸制半干豆腐	튀긴 반건조 두부	
	04.04.01.03.02		卤制半干豆腐	삶은 반건조 두부	
	04.04.01.03.03		熏制半干豆腐	훈제 반건조 두부	
04.04.01.03.04		其他半干豆腐	기타 반건조 두부		
04.04.02.01	○	腐乳类	삭힌 두부류		
목류					
7. 식용유지류	콩기름(대두유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
	옥수수기름(옥배유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	调和油	식용유
			○	玉米油	옥수수 기름
	채종유(유채유 또는 카놀라유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	调和油	식용유
			○	植物油脂	식물성 유지
	미강유(현미유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	调和油	식용유
			○	植物油脂	식물성 유지
	참기름	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
	들기름	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
	홍화유	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
	해바라기유	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
			○	调和油	식용유
	목화씨기름(면실유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
			○	调和油	식용유
	땅콩기름(낙화생유)	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	调和油	식용유
			○	花生油	땅콩 기름
	올리브유	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
	팜유	02.01.01.01		植物油	식물성 기름
			○	植物油脂	식물성 유지
야자유	02.01.01.01		植物油	식물성 기름	
		○	植物油脂	식물성 유지	
고추씨기름	02.01.01.01		植物油	식물성 기름	
		○	植物油脂	식물성 유지	
기타식물성유지	02.01.01.01		植物油	식물성 기름	
	02.05		其他油脂或油脂制品	기타 유지 또는 유지 제품	
		○	其他油脂制品	기타 유지제품	

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준				
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형		
우지	02.01.02	○	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물성 지방 등)		
			动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等)	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 유크림, 크림, 무수버터)		
	02.01.02	○	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물성 지방 등)		
			动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等)	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 유크림, 크림, 무수버터)		
	02.05	○	其他油脂或油脂制品	기타 유지 또는 유지 제품		
			其他油脂制品	기타 유지제품		
	12.09.02	○	香辛料油	향신료유		
	02.01.01.02	○	氢化植物油	수소화된 식물성 기름		
			氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等)	수소화된 식물성 및 수소화된 식물유를 위주로 한 제품 (예를 들어, 마가린, 쇼트닝 등)		
	02.03		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	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함		
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物)	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)			
01.06.05	○	干酪类似品	치즈 유사품			
		干酪	치즈			
01.05.04		稀奶油类似品	유크림 유사품			
02.02.02	○	脂肪含量80%以下的乳化制品	지방 함량 80% 이하의 유화 제품			
		其他油脂或油脂制品	기타 유지 또는 유지 제품			
		其他油脂制品	기타 유지제품			
8. 면류	06.03.02.01	○	生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)	생습면제품 (예를 들어 국수, 만두피, 훈툰피, 사오마이피(烧麦皮) 등)		
	06.03.02.02	○	生干面制品	생건면제품		
			06.05.02.01	○	粉丝、粉条	당면
	06.07		方便米面制品	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품		
	16.02.01	○	茶叶、咖啡	차잎, 커피		
			16.02.02	○	茶制品(包括调味茶和代用茶)	차제품(조미차 및 대용차 포함)
					干菊花	말린 국화
	茶叶	차잎				
	14.05.01	○	茶(类)饮料	차(류) 음료		
14.05.03			○	植物饮料	식물성 음료	
苦丁茶			고정차			
	○	固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)]	고체 음료 (인스턴트 커피, 분말 커피, 베이커리 커피 포함)			
14.05.02	○	咖啡(类)饮料	커피(류) 음료			
		14.06.03	○	速溶咖啡	인스턴트 커피	
		16.02.01	○	茶叶、咖啡	차잎, 커피	
				咖啡豆	커피 원두	
		○	研磨咖啡 (培烤咖啡)	분쇄 커피(볶은 커피)		
		○	烘烤咖啡豆	볶은 원두커피		
14.02.01	○	果蔬汁(浆)	과채주스(즙)			
		14.02.02	○	浓缩果蔬汁(浆)	농축 과채주스(즙)	
		14.02.03	○	果蔬汁(浆)类饮料	과채주스(즙)류 음료	
		○	其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品)	기타 과채주스(고기)음료(발효음료 포함)		
		○	饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	음료(포장 식용수, 탄산음료수 제외)		
14.04.01	○	可乐型碳酸饮料	콜리향 탄산음료			
		14.04.02	○	其他型碳酸饮料	기타 탄산음료	
	○	碳酸饮料	탄산 음료			
	○	豆浆	두유			
14.03.01.01	○	发酵型含乳饮料	발효형 우유 함유 음료			
		14.03.01.03	○	乳酸菌饮料	유산균 음료	
		14.03.02	○	植物蛋白饮料	식물성 단백질 음료	
		14.03.03	○	复合调味料 (沙拉酱等)	복합성 단백질 음료	
		14.03.04	○	其他蛋白饮料	기타 단백질 음료	
		○	含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等)	우유 함유 음료 (발효형 우유 함유 음료, 조제형 우유 함유 음료, 유산균 음료		
		○	饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	음료(포장 식용수, 탄산음료수 제외)		
14.03.02	○	植物蛋白饮料	식물성 단백질 음료			
		14.03.03	○	复合蛋白饮料	복합성 단백질 음료	
		14.03.04		其他蛋白饮料	기타 단백질 음료	
		14.05.03	○	植物饮料	식물성 음료	
		14.06.02		蛋白固体饮料	단백질 고체 음료	
		14.06.04		其他固体饮料	기타 고체 음료	
		14.07		特殊用途饮料	특수용도 음료	
		14.08	○	风味饮料	풍미 음료	

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
10. 특수용도 식품		14.09	○	其他类饮料	기타 음료
			○	其他饮料	기타 음료
			○	饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	음료(포장 식용수, 탄산음료수 제외)
	조제유류	13.01.01	○	婴儿配方食品	영아 조제식품
		13.01.02	○	较大婴儿和幼儿配方食品	6~12개월 영아와 1~3세 유아 조제식품
	영아용 조제식	13.01.01		婴儿配方食品	영아 조제식품
			○	婴儿配方食品 (粉状)	영아 조제식품(분말)
			○	婴儿配方食品 (液态)	영아 조제식품(액상)
			○	婴儿配方食品 (以大豆及大豆蛋白制品为只要原料的)	영아 조제식품 (대두 및 대두단백 제품을 주요 원료로 하는 제품; 분말 형태 제품으로 계산한다)
			○	婴儿配方食品(以乳类及乳类蛋白质品为主要原料的产)	영아 조제식품 (우유류 및 우유 단백질 제품을 주요 원료로 하는 제품; 분말 형태 제품으로 계산한다)
	성장기용 조제식	13.01.02		较大婴儿和幼儿配方食品	생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품
			○	较大婴儿和幼儿配方食品 (以大豆及大豆蛋白制品为)	생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품 (대두 및 대두단백 제품을 주요 원료로 하는 제품)
			○	较大婴儿和幼儿配方食品 (以乳类及乳类蛋白质品为)	생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품 (우유류 및 우유 단백질 제품을 주요 원료로 하는 제품; 분말 형태 제품으로 계산한다)
			○	较大婴儿和幼儿配方食品 (粉状)	생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품(분말)
			○	较大婴儿和幼儿配方食品 (液态)	생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품(액상)
	영·유아용 곡류조제식	13.02.01	○	婴幼儿谷类辅助食品	영유아 곡류 보조식품
		13.02.02	○	婴幼儿罐装辅助食品	영유아 통조림 보조식품
	기타 영·유아식			辅食营养补充品	보조 영양보충식품
			○	辅食营养补充品 (只限于含谷类、坚果和豆类的产品)	보조 영양보충식품(곡류 함유, 견과류 및 두류에만 한함)
			○	辅食营养补充品(只限于含乳类的产品)	보조 영양보충식품(우유 함유 제품에만 한함)
			○	婴幼儿谷类辅助食品(添加鱼类, 肝类, 蔬菜类的产品)	영·유아 곡류 보조식품(어류, 간류, 야채류가 추가된 제품)
			○	婴幼儿谷类辅助食品(添加藻类的产品)	영·유아 곡류 보조식품(조류가 추가된 제품)
	특수의료용도등식품	13.01.03	○	特殊医学用途婴儿配方食品	특수 의료용도 영아 조제식품
			○	特殊医学用途婴儿配方食品	특수 의료 용도 영아 조제식품
			○	特殊医学用途配方食品 (以大豆及大豆蛋白制品为只)	특수 의료 용도 조제식품 (대두 및 대두단백 제품을 주요 원료로 하는 제품; 고체형태 제품으로 계산한다)
			○	特殊医学用途配方食品(以乳类及乳类蛋白质品为主要)	특수 의료 용도 조제식품 (우유류 및 우유 단백질 제품을 주요 원료로 하는 제품; 고체 형태 제품으로 계산한다)
			○	特殊医学用途配方食品(1~10岁人群的产品)	특수 의료용도 조제식품(1~10세 사람들의 제품)
			○	特殊医学用途配方食品(10岁以上人群的产品)	특수 의료용도 조제식품(10세 이상 사람들의 제품)
		○	特殊医学用途婴幼儿配方食品	특수 의료용도 영유아 조제식품	
		○	特殊医学用途婴儿配方食品 (粉状)	특수 의료용도 영아 조제식품(분말)	
체중조절용 조제식품	13.05		其他特殊膳食用食品	기타 특수용도 식품	
		○	运动营养食品 (固态、半固态或粉状)	운동 영양 식품(고체, 반고체, 또는 분말)	
		○	运动营养食品 (液态)	운동 영양 식품(액상)	
		○	运动营养食品(以乳类及乳类蛋白质品为主要原料的产)	운동영양식품 (우유류 및 우유 단백질 제품을 주요 원료로 하는 제품)	
임산·수유부 용식품	13.05		其他特殊膳食用食品	기타 특수용도 식품	
		○	孕妇及乳母营养补充食品	임산 수유부 식품(곡류 함유, 견과류 및 두류에만 한함)	
11. 장류	매주				
	간장	12.04.01		酿造酱油	양조 간장
		12.04.02		配制酱油	조제 간장
	된장		○	酱油	간장
		12.05.01	○	酿造酱	양조 된장
	고추장		○	酱及酱制品	장류 및 장제품
			○	酱及酱制品	장류 및 장제품
	춘장	12.05.01	○	酿造酱	양조 된장
			○	酱及酱制品	장류 및 장제품
	청국장	12.05.01	○	酿造酱	양조 된장
			○	酱及酱制品	장류 및 장제품
	혼합장		○	酱及酱制品	장류 및 장제품
			○	酱及酱制品	장류 및 장제품
기타장류		○	酱及酱制品	장류 및 장제품	

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
12. 조미식품	식초	12.03.01		酿造食醋	양조 식초
		12.03.02		配制食醋	조제 식초
			○	食醋	식초
			○	醋	초
	소스류	12.02		鲜味剂和助鲜剂	화학 조미료(다시다, 미원 등)
		12.07	○	料酒及制品	조리용 술 및 조리용 술 제품
		12.10.01.01		固体汤料	고체 스프
		12.10.01.02		鸡精、鸡粉	닭고기맛 조미료
		12.10.01.03		其他固体复合调味料	12.10.01.01와12.10.01.02제외한 기타 고체 복합조미료
		12.10.02.01		蛋黄酱、沙拉酱	마요네즈
		12.10.02.02		以动物性原料为基料的调味酱	동물성 원료 조미소스
		12.10.02.03		以蔬菜为基料的调味酱	채소 원료 조미소스
		12.10.02.04		其他半固体复合调味料	12.10.02.01~12.10.02.03제외한 기타 반고체 복합조미료
		12.10.03.01		浓缩汤(罐装、瓶装)	농축국(통조림, 병 포장)
		12.10.03.02		肉汤、骨汤	고기국, 뼈국
		12.10.03.03		调味清汁	조미 장국
		12.10.03.03	○	调味料酒	조리용 술
		12.10.03.04		蚝油、虾油、鱼露等	굴 소스, 새우기름, 생선으로 만든 소스 등
		12.11		其他调味料	기타 조미료
			○	水产调味品	수산물 조미료
			○	其他水产调味品(例如蚝油、虾油等)	기타 수산물 조미료(예를 들어 굴소스, 새우 기름 등)
			○	其他调味品	기타 조미품
			○	味精	미원
			○	复合调味料(沙拉酱等)	복합 조미료(마요네즈등)
		○	复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等)	복합 조미료(예를 들어 고체 스프, 닭고기 다시다, 마요네즈, 조미장국 등)	
		○	鱼类调味品(例如鱼露等)	어류 조미료(예를 들어 생선소스 등)	
		○	藻类调味品	해조류 조미료	
	카레(커리)				
	고춧가루 또는 실고추 향신료가공품	12.09.01	○	香辛料及粉	향신료 및 가루
		12.09.03	○	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)
		12.09.04	○	其他香辛料加工品	기타 향신료 가공품
	식염	12.01		盐及代盐制品	식염 및 대체염 제품
			○	食用盐	식용염
13. 절임류 또는 조림류	김치류	04.02.02.06	○	发酵蔬菜制品	발효 채소 제품
			○	腌渍蔬菜(例如酱渍、盐渍、糖醋渍蔬菜等)	절인 채소(예를 들어 장, 소금, 식초와 설탕에 담근 채소 등)
	절임류	04.01.02.03	○	醋、油或盐渍水果	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일
		04.01.02.08.01		蜜饯类	당절임류
		04.01.02.08.02		凉果类	건조한 표면의 보존처리된 과일류
		04.01.02.08.03		果脯类	절여서 보존 처리된 과일류
		04.01.02.08.04		话化类	과일 절임
		04.01.02.11	○	发酵蔬菜制品	발효 채소제품
		04.02.02.03		腌渍的蔬菜	절인 채소
		04.03.02.03	○	腌渍的食用菌和藻类	절인 버섯 및 조류
		09.03.02	○	腌制水产品	소금 절임 수산물
			○	腌渍食用菌(例如酱渍、盐渍、糖醋渍食用菌等)	절인 식용 버섯(예를 들어 장, 소금, 식초와 설탕에 담근 식용버섯 등)
		○	蜜饯凉果(包括果丹皮)	당절임과 표면이 보존처리된 과일	
		○	腌渍蔬菜(例如酱渍、盐渍、糖醋渍蔬菜等)	절인 채소(예를 들어 장, 소금, 식초와 설탕에 담근 채소 등)	
	조림류	08.03.01.02		酱卤肉类	소스에 조리 육류
		08.03.02	○	熏、烧、烤肉类	훈제, 조림, 구이 육류
		○	酱卤肉制品类	양념 절임육	
14. 주류	탁주	15.03.02	○	黄酒	중국황주
		약주			
	청주	맥주			
		15.03.05		啤酒和麦芽饮料	맥주 및 맥아음료
	과실주		○	啤酒	맥주
		15.03.01.01		无汽葡萄酒	탄산 없는 와인
		15.03.01.02		起泡和半起泡葡萄酒	탄산 및 세미탄산 와인
		15.03.01.03		调香葡萄酒	조미 와인(향료 와인)
		15.03.01.04		特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄酒原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)	특수 와인(와인 베이스에 브랜디, 농축 포도즙을 첨가하는 등의 특수 공정에 따라 가공 제조된 와인)
		15.03.03		果酒	과실주
		○	葡萄酒	포도주	
	○	发酵酒	발효주(포도주에 포함)		

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
소주	15.01.01	○	白酒	백주	
		○	发酵酒	발효주	
		○	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等)	증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)	
	위스키	15.01.04	○	威士忌	위스키
			○	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等)	증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)
			○	发酵酒	발효주
	브랜디	15.01.03	○	白兰地	브랜디
			○	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等)	증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)
	일반증류주	15.01.02		调香蒸馏酒	조향 증류주
		15.01.05	○	伏特加	보드카(감자원료의 증류주)
		15.01.06	○	朗姆酒	럼(당원료의 증류주)
		15.01.07		其他蒸馏酒	기타 증류주
			○	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等)	증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)
			○	发酵酒	발효주
기타주류	15.02	○	配制酒	혼합주(배합주)	
	15.03.04		蜂蜜酒	벌꿀주	
	15.03.06		其他发酵酒类(充气型)	기타 발효주류(공기 주입형)	
		○	其他发酵酒	기타 발효주	
전분류	06.05.01	○	食用淀粉	식용전분	
	06.05.02.03	○	藕粉	우분(연뿌리 전분)	
	06.05.02.04		粉圆	타피오카펄	
		○	其他淀粉制品(例如虾味片等)	기타 전분제품(예를 들어 새우칩 등)	
	밀가루류	06.03.01.01		通用小麦粉	일반 밀가루
		06.03.01.02		专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 교자 가루 등)
		06.03.02.04		面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊、裹粉、煎炸粉)	묽은 밀가루 반죽 (예를 들어 생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김가루
			○	面筋	글루텐
		○	发酵面制品	발효 면제품	
		○	小麦粉	밀가루	
땅콩 또는 견과류가공품류	04.05.02.01.01		带壳熟制坚果与籽类	조리 견과 및 씨앗류(겉질이 있는)	
	04.05.02.01.02		脱壳熟制坚果与籽类	조리 견과 및 씨앗류(겉질을 벗긴)	
	04.05.02.04	○	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	견과 및 씨앗류의 퓨레(소스); (땅콩 소스 등 포함)	
	04.05.02.05	○	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)	기타 가공 견과 및 씨앗류(절인 과일 씨)	
		○	其他熟制坚果及籽类	기타 조리 견과 및 씨앗류	
		○	其他饮料及甜味种子	기타 음료 및 씨앗류 제품	
		○	熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣)	조리 견과 및 씨앗류(겉질이 있는 또는 벗긴)	
		○	腌制果仁类	절인 견과류	
시리얼류	06.06		即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	
		○	麦片	압맥	
찐쌀					
효소식품					
기타 농산가공품류	04.01.02.01		冷冻水果	냉동 과일	
	04.01.02.02	○	水果干类	건과일류	
	04.01.02.06	○	果酱(泥)	과일잼(퓨레)	
	04.01.02.09		装饰性果蔬	장식용 과채(색 입힌 앵두)	
	04.01.02.10		水果甜品,包括果味液体甜品	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	
	04.01.02.11	○	发酵的水果制品	발효 과일제품	
	04.01.02.12	○	煮熟的或油炸的水果	익히거나 튀긴 과일	
	04.01.02.13		其他加工水果	기타 가공 과일	
	04.02.02.01		冷冻蔬菜	냉동 채소	
	04.02.02.02		干制蔬菜	건조 채소	
	04.02.02.05		蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	
	04.02.02.06	○	发酵蔬菜制品	발효 채소제품	
	04.02.02.07	○	经水煮或油炸食用菌	물에 익히거나 튀긴 식용 버섯	
	04.02.02.07	○	经水煮或油炸的蔬菜	물에 익히거나 튀긴 채소	

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준			
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형	
			其他加工蔬菜	기타 가공 채소	
			冷冻食用菌和藻类	냉동 버섯 및 조류	
			干制食用菌和藻类	건조 버섯 및 조류	
			腌渍的食用菌和藻类	절인 버섯 및 조류	
			其他加工食用菌和藻类	기타 가공 버섯 및 조류	
			新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	신형 대두 제품(대두단백 및 대두단백 평화식품, 대두 식물성 고기 등)	
		○	熟制豆类	익힌 대두류	
			豆豉及其制品(包括纳豆)	더우츠(콩으로 만든 조미료 일종) 및 더우츠 제품 (낫토 포함)	
			其他豆制品	기타 대두제품	
			大米制品	쌀 제품	
			米粉(包括汤圆粉等)	쌀가루(탕위안 분말 등 포함)	
			米粉制品	쌀가루 제품	
			杂粮粉	잡곡 분말	
			其他杂粮制品	기타 잡곡 제품	
			粮食制品馅料	곡물류 제품 소	
		○	其他发酵豆制品	기타 발효 콩제품	
		○	其他非发酵豆制品	기타 비발효 대두제품	
		○	其他小麦粉制品	기타 밀가루제품	
		○	其他蔬菜制品	기타 채소제품	
		○	其他食用菌制品	기타 식용 버섯제품	
		○	豆豉	더우츠	
		○	豆豉制品	더우츠 제품	
		○	纳豆	낫토	
		○	发酵豆制品	발효 두류제품	
		○	非发酵豆制品	발효하지 않은 두류제품	
		○	水果甜品	과일 디저트	
		○	熟制带馅(料) 面食制品	익힌 소가 있는 밀가루제품	
		○	其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等)	기타 탈곡 곡물 (예를 들어 좁쌀, 수수쌀, 보리쌀, 기장쌀 등)	
		○	大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等)	쌀 제품 (예를 들어 쌀가루, 탕위안[汤圆] 가루 및 기타 제품 등)	
		○	蔬菜泥(酱)	채소퓨레(소스)	
		○	大豆蛋白膨化食品	대두 단백질 평화식품	
		○	大豆素肉	대두 식물성 고기	
		○	玉米面(渣、片)	옥수수 가루(부스리기, 조각)	
		○	玉米制品	옥수수 제품	
		○	煮熟的或油炸的水果制品	익히거나 튀긴 과일제품	
		○	其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)	기타 견과 및 씨앗류 제품 (예를 들어 절인 견과류 등)	
		○	其他谷物制品	기타 곡물제품	
16. 식육 가공품 및 포장육	햄류	08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	서양식 햄 (훈제, 훈연, 익힌 햄)	
		08.02.02	腌腊肉制品类(例如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	염지육제품(예를 들어 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	
	건조저장육류	08.03.05	肉灌肠类	고기순대	
		08.03.06	发酵肉制品类	발효 육제품류	
		08.03.07.01	肉松类	건조 고기가루류	
	양념육류	08.03.07.02	肉干类	건육류	
		08.03.07.03	肉脯类	육포류	
			○	熟肉干制品	익힌 육류 건조제품
		08.02.01	○	调理肉制品(生肉添加调料)	사전처리 육제품 (조미된 생육류)
		08.03.01.01	○	白煮肉类	수육류
		08.03.02	○	熏、烧、烤肉类	훈제, 조림, 구이 육류
		08.03.03	○	油炸肉类	튀긴 육류
	식육추출가공품	08.04	○	肉制的可食用动物肠衣类	육류제품의 식용 가능한 동물 창자의 겹질류
			○	熟肉制品	익힌 육류제품
		12.10.03.01		浓缩汤(罐装、瓶装)	농축국(통조림, 병 포장)
		12.10.03.02		肉汤、骨汤	고기국, 뼈국
		식육함유가공품	08.03.01.03		糟肉类
	08.03.03		○	油炸肉类	기름에 튀긴 육류
	08.03.09		○	其他熟肉制品	기타 익힌 육류제품
	09.03.01		○	醋渍或肉冻状水产品	식초에 절였거나, 젤리 형태의 수산물
포장육	08.01.01	○	生鲜肉	신선육	
	08.01.02	○	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)	
	08.01.03		冻肉	냉동육	
		○	其他畜禽内脏	기타 가축과 가금 내장	
		○	肝	간장(가금과 가축 내장)	
		○	肠	장(가금과 가축 내장)	
		○	肾	신장(가금과 가축 내장)	
	○	肺	폐(가축과 가금 내장)		

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준				
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형		
17. 알가공품	알가공품	10.02.01	○	鹼蛋	조린알	
		10.02.02	○	糟蛋	술지게미 절임알류	
		10.02.03	○	皮蛋	피단(송화단)	
		10.02.04	○	咸蛋	절임알	
		10.02.05		其他再制蛋 除以上几类 (10.02.01~10.02.04)	기타 가공 알류(10.02.01~10.02.04를 제외한 가공 알류)	
	알함유가공품	10.03.01		脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩)	
		10.03.02		热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	열 응고 알류 제품(난황 치즈, 송화단 소시지)	
		10.03.03		蛋液与液态蛋	계란액 및 액상란	
		10.04	○	其他蛋制品	기타 알제품	
		10.04		其他蛋制品	기타 알류 제품	
18. 우유가공품	우유류	01.01.01	○	巴氏杀菌乳	저온 살균 우유	
		01.01.02	○	灭菌乳	멸균유	
			○	生乳	생유	
	가공우유	01.01.03	○	调制乳	조제유	
		14.03.01.02		配制型含乳饮料	조제형 우유 함유 음료	
	산양유	01.01.01	○	巴氏杀菌乳	저온 살균 우유	
		01.01.02	○	灭菌乳	멸균유	
	발효유류	01.02.01	○	发酵乳	발효유	
		01.02.02		风味发酵乳	풍미 발효유	
	버터유	농축유류	01.04.01		淡炼乳(原味)	무당 연유(플레인)
			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)	조제연유(가당 연유 및 비우유 원료를 사용한 조제 연유 등을 포함)
	유크림류			○	炼乳	연유
			01.03.01		乳粉和奶油粉	분유(milk powder) 및 분말유크림
			01.03.02		调制乳粉和调制奶油粉	조제분유 및 조제분말유크림
			01.05.01		稀奶油	유크림
	버터류		01.05.03		调制稀奶油	조제 유크림
			02.01.03		无水黄油,无水乳脂	무수 버터, 무수 유지
			02.02.01.01		黄油和浓缩黄油	버터 및 농축 버터
	치즈류		01.06.01		非熟化干酪	비숙성 치즈
			01.06.02		熟化干酪	숙성 치즈
			01.06.03		乳清干酪	유청 치즈(리코티치즈)
			01.06.04.01		普通再制干酪	일반 가공 치즈
			01.06.04.02		调味再制干酪	조미 가공 치즈
			01.06.06		乳清蛋白干酪	유청 단백질 치즈
	분유류			○	干酪	치즈
				○	再制干酪	가공 치즈
	유청류		01.03.01		乳粉和奶油粉	분유(milk powder) 및 분말유크림
			01.03.02		调制乳粉和调制奶油粉	조제분유 및 조제분말유크림
	유청류			○	乳粉	분유
			01.08	○	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	기타 유제품(유청 분말, 카세인 분말 등)
			○	非脱盐乳清粉	비 탈염 유청 분말	
			○	乳糖	유당	
			○	乳清粉和乳清蛋白粉 (包括非脱盐乳清粉)	유청분말과 유청 단백질분말(비 탈염 유청분말 포함)	
			○	乳清蛋白粉	유청 단백질분말	
			○	脱盐乳清粉	탈염 유청 분말	
19. 수산가공품류	어육가공품류	09.02.03		冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	
		09.03.05		其他预制水产品(如鱼肉饺子)	기타 사전제조 수산물(어육 교차피)	
		09.04.05		鱼肉灌肠类	어육 소시지	
			○	鱼糜制品(例如鱼丸等)	어육 제품(어묵 등 포함)	
			○	肉食性鱼类及其制品	육식성 어류 및 육식성 어류제품	
	젓갈류			○	肉食性鱼类(例如鲨鱼、金枪鱼等)	육식성 어류(예를 들어 상어, 참치 등)
			09.03.02	○	腌制水产品	소금 절임 수산물
	건포류		09.03.04		风干、烘干、压干等水产品	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물
			09.04.01		熟干水产品	조리 건조 수산물
	조미김			○	干制水产品	건조 수산물
					即食藻类	즉석섭취 조류제품
	기타 수산물 가공품		04.03.02.05	○	经水煮或油炸的藻类	물에 익히거나 튀긴 해조류
			04.03.02.06		其他加工食用菌和藻类	기타 가공 버섯 및 조류
			09.02.02		冷冻挂浆制品	반죽을 입혀 냉동시킨 제품
			09.03.03	○	鱼子制品	생선알 제품
09.04.02				经烹调或油炸的水产品	익히거나 기름에 튀긴 수산물	
09.04.03			○	熏、烤水产品	훈제, 구이 수산물	
09.04.04			○	发酵水产品	발효 수산물	
09.06			○	其他水产品及其制品	기타 수산물 및 수산물 제품	
			○	其他藻类制品	기타 해조류제품	
			○	螺旋藻制品	스피룰리나제품	
	○	熟制水产品	익힌 수산물제품			

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준				
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형		
20. 동물성 가공식품	기타식육 또는 기타알제 품					
	곤충가공식품					
	자라가공식품					
	추출가공식품류					
21. 벌꿀류	벌꿀류	11.03.01	○	蜂蜜	꿀	
	로얄젤리류		○	其他蜂产品	기타 벌꿀제품	
	화분식품	11.03.02	○	花粉	화분	
22. 즉석식품류	생식류					
	즉석섭취 편의식품류	01.07			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)	우유를 주원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)
		02.04			脂肪类甜品	지방계 디저트
		06.07			方便米面制品	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품
				○	方便米制品	라면제품
				○	即食果蔬制品(含酱腌菜类)	즉석섭취 과채제품(장으로 절인 야채)
				○	即食蛋制品	즉석섭취 알제품
				○	即食生肉制品	즉석섭취 신선 육제품
			○	即食生制水产品	즉석섭취 신선 수산물	
			○	即食藻类制品	즉석섭취 조류제품	
	만두류	06.03.02.01		○	生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)	생면제품 (예를 들어 국수, 만두피, 훈툰피, 사오마이피(烧麦皮) 등)
		06.07		○	方便米面制品	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품
				○	带馅(料)米面制品	소가 있는 밀가루와 쌀제품
23. 기타	효모식품	16.04.01		干酵母	건조 효모	
		16.04.02		其他酵母及酵母类制品	기타 효모 및 효모류 제품	
24. 그 외 분류	기타가공품	16.03		胶原蛋白肠衣	콜라겐 케이싱	
	병통조림식품	04.01.02.04		○	水果罐头	과일 통조림
		04.02.02.04		○	蔬菜罐头	채소 통조림
		04.03.02.04			食用菌和藻类罐头	버섯 및 조류 통조림
		04.05.02.03		○	坚果及籽类罐头	견과 및 씨앗류 통조림
		06.04.02.01			杂粮罐头	잡곡 통조림
		08.03.08			肉罐头类	고기 통조림류
		09.05		○	水产品罐头	수산물 통조림
		13.02.02		○	婴幼儿罐装辅助食品	캠으로 된 영유아 보조식품
				○	豆类罐头	두류 통조림
				○	食用菌罐头	식용 버섯 통조림
				○	藻类罐头	해조류 통조림
			○	肉类罐头	고기류 통조림	
			○	藻类罐头	해조류 통조림	
			○	八宝粥罐头	팔보죽 통조림	
	레토르트식품					
	냉동식품	04.01.02.01			冷冻水果	냉동 과일
04.03.02.01				冻食用菌和藻类	냉동 버섯 및 조류	
08.01.02			○	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)	
08.01.03				冻肉	냉동육	
09.02.01				冷冻水产品	냉동 수산물	
09.02.02				冷冻挂浆制品	반죽을 입혀 냉동시킨 제품	
			○	畜禽肉(生鲜、冷却、冷冻肉等)	육류(신선, 냉각, 냉동육 등)	
식물성 원료	04.01.01.01			未经加工的鲜果	미가공 신선 과일	
	04.01.01.02			经表面处理的鲜水果	표면 처리를 거친 신선 과일	
	04.01.01.03			去皮或预切的鲜水果	껍질을 벗기거나 사전에 잘라 놓은 신선 과일	
	04.02.01.01			未经加工蔬菜	미가공 신선 채소	
	04.02.01.02			经表面处理的新鲜蔬菜	표면 처리를 거친 신선 채소	
	04.02.01.03			去皮、切块或切丝的蔬菜	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	
	04.02.01.04		○	豆芽菜	콩나물	
	04.03.01.01			未经加工鲜食用菌和藻类	미가공 신선 버섯 및 조류	
	04.03.01.02			经表面处理的鲜食用菌和藻类	표면 처리를 거친 신선 버섯 및 조류	
	04.03.01.03			去皮、切块或切丝的食用菌和藻类	껍질 제거, 조각 내거나 채 썬 버섯 및 조류	
	04.03.02.02			干制食用菌和藻类	건조 버섯 및 조류	
	04.05.01			新鲜坚果与籽类	신선 견과 및 씨앗류	
	06.02.01		○	大米	쌀	
			○	瓜果类	과일류	
			○	芹菜	셀러리	
			○	黄花菜	원추리	
			○	其他去壳谷物	기타 탈곡 곡물	
			○	其他茎类蔬菜	기타 덩이줄기류 채소	

한국		중국 : 식품첨가물 & 유해물질 문서 기준		
식품유형	식품첨가물 규정 내 식품유형	유해물질 규정 내 식품유형	중국 규정 내 식품유형(원어)	중국규정 내 식품유형
		○	其他块根和块茎蔬菜	기타 덩이뿌리와 덩이줄기 채소
		○	其他新鲜蔬菜	기타 신선 채소
		○	其他新鲜水果(包括甘蔗)	기타 신선 과일(사탕수수 포함)
		○	其他新鲜食用菌	기타 신선 식용 버섯
		○	其他新鲜藻类	기타 신선 해조류
		○	其他油料	기타 유료(곡물 씨앗과 두류 포함하지 않음)
		○	稻谷	벼
		○	糙米	현미
		○	豆类(干豆、以干豆磨成的粉)	두류(마른 콩, 마른 콩을 갈아서 만든 가루)
		○	豆类蔬菜	두류 채소
		○	薯类	저류
		○	芽菜类及竹笋	새싹채소류 및 죽순
		○	萝卜	무
		○	鳞茎类和水生类	비늘줄기류와 수생류
		○	木本坚果(树果)	목본 견과 (수과)
		○	可可豆	코코아 콩
		○	生姜	생강
		○	蕈类	저류
		○	小麦	밀
		○	大麦	보리
		○	其他谷物	기타 곡물
		○	其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]	기타 곡물[예를 들어 밤(조), 수수, 호밀, 귀리, 메밀 등]
		○	玉米	옥수수
		○	玉米面(渣、片)	옥수수 가루(부스러기, 조각)
		○	芸薹类蔬菜	유채류 야채
		○	叶菜蔬菜(包括芸薹类叶菜)	잎채소(유채류 잎채소 포함)
		○	浆果和其他小粒水果	장과와 기타 작은 입자 과일
		○	香菇	표고 버섯
		○	胡萝卜	당근
		○	姬松茸	식용 신령주름 버섯
동물성 원료	08.01.01	○	生鲜肉	신선육
	09.01		鲜水产	신선 수산물
		○	棘皮类	극피(棘皮)류
		○	其他软体动物	기타 연체류
		○	头足类	두족류
		○	螺旋藻	스피롤리나
		○	腹足类	복족류
		○	非肉食性鱼类	비육식성 어류
		○	生乳	생유
		○	鲜蛋	신선알
		○	双壳类	이매패류
		○	甲壳类	갑각류
그외 분류	11.04		餐桌甜味料	탁상용 감미료
	16.07		其他	기타

부록

중국 규정 번역본

식품규정(Food Regulation)



중화인민공화국 국가표준

GB 2760-2014

식품안전 국가표준 식품첨가물 사용표준

2014-12-24 반포

2015-05-24 실시

중화인민공화국
국가 위생 및 가족계획 위원회 반포

목 차

서문	
1. 범위	1
2. 용어 및 정의	1
3. 식품첨가물의 사용 원칙	1
4. 식품 분류 체계	3
5. 식품첨가물의 사용 규정	3
6. 착향료	3
7. 식품공업용 가공보조제	3
부록A 식품첨가물 사용 규정	4
부록B 착향료 사용 규정	148
부록C 식품공업용 가공보조제 사용 규정	215
부록D 식품첨가물 기능 유형	228
부록E 식품 분류 체계	230
부록F 부록A 중 식품 첨가물 사용 규정 인덱스	241
표A.1 식품첨가물의 사용 허가 품종, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량	5
표A.2 식품 종류별 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물 명단	143
표A.3 생산 수요에 따라 적당량 사용한 식품첨가물 이외의 식품 유형 명단	147
표B.1 착향료, 에센스 첨가 금지 식품 명단	150
표B.2 사용이 허가된 식품용 천연 향료 명단	151
표B.3 사용이 허가된 식품용 합성 향료 명단	168
표C.1 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단(효소제 제외)	215
표C.2 기능 및 사용 범위 규정이 필요한 가공보조제 명단(효소제 제외)	216
표C.3 식품용 효모제제 및 해당 공급원 명단	220
표E.1 식품 분류 체계	229

서 문

본 표준은 GB 2760—2011 “식품안전 국가표준 식품첨가물 사용표준”을 대체한다.

GB 2760—2011과 비교하여 변경된 내용은 다음과 같다.

— 위생부의 2010년 16호 공고, 2010년 23호 공고, 2012년 1호 공고, 2012년 6호 공고, 2012년 15호 공고, 2013년 2호 공고, 국가 위생 및 가족계획위원회의 2013년 2호 공고, 2013년 5호 공고, 2013년 9호 공고, 2014년 3호 공고, 2014년 5호 공고, 2014년 9호 공고, 2014년 11호 공고, 2014년 17호 공고의 식품첨가물 규정을 추가하였다.

— 식품 영양강화제와 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질 및 원재료 명단을 조정하여 기타 관련 표준으로 규정하였다.

— 3.4 이행(carry-over) 원칙을 수정하고, 3.4.2를 추가하였다.

— 부록 A‘식품첨가물 사용 규정’을 수정하였다.

a) <표A.1> 중 4-페닐페놀(4-phenylphenol), 2-페닐페놀나트륨(sodium 2-phenylphenol), 모노글리세라이드불포화지방산(unsaturated fatty acid of monoglycerides), 티 옐로우 색소(tea yellow pigment), 티그린 색소(tea green pigment), 탄오크 브라운(tanoak brown), 감초(glycyrrhiza), 알루미늄규산나트륨(sodium aluminosilicate), 페뉴그릭검(fenugreek gum), 닥풀검(ablmoschus manihot gum), 산성알루미늄 인산나트륨(sodium aluminium phosphate-acidic), 옥틸페놀폴리옥시에틸렌(octylphenol polyoxyethylene), 옥테닐석신산알루미늄전분(starch aluminium octenylsuccinate), 선초 추추물(mesona chinensis benth extract), β -naphthol, 부틸아민(secondary butyamine) 등 식품첨가물 품종 및 사용 규정을 삭제하였다.

b) <표A.1> 중 황산알루미늄칼륨(aluminium potassium sulfate), 황산알루미늄암모늄(aluminium ammonium sulfate), 에리트로신 및 에리트로신알루미늄레이크(erythrosine, erythrosine aluminum lake), 인디고틴 및 인디고틴알루미늄레이크(indigotine, indigotine aluminum lake), 브릴리언트 블루 및 브릴리언트 블루알루미늄레이크(brilliant blue, brilliant blue aluminum lake), 타트라진 및 타트라진알루미늄레이크(tartrazine, tartrazine aluminum lake), 선셋 옐로우 및 선셋 옐로우알루미늄레이크(sunset yellow, sunset yellow aluminum lake), 폰케아우 4R 및 폰케아우 4R알루미늄레이크(ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake), 알루라 레

드 및 알루라 알루미늄레이크(allura red, allura aluminum lake), 캐러멜 색(암모니아 공정) (caramel colour -ammonia process), 캐러멜 색(아황산암모늄 공정) (caramel colour -ammonia sulphite process), sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan Tristearate, sorbitan Monooleate, 스테비올글리코사이드(steviol glycosides), 카르민 코치닐(carmin cochineal)의 사용 규정을 수정하였다.

c) <표A.1> 중 L-타르타르산(L(+)-tartaric acid), dl-타르타르산(dl-tartaric acid), 네오탐(neotame), β-카로틴(β-carotene), 베타-시클로덱스트린(β-cyclodextrin), DATEM(diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides), 아스파탐(aspartame) 등 식품첨가물의 사용 범위와 최대 사용량을 추가했으며, <표A.2> 중 상기 식품첨가물의 사용 규정을 삭제하였다.

d) <표A.1>에서 일부 식품 유형 중 공정 필요성이 없는 식품첨가물 규정을 삭제하였다.

e) <표A.3> 중 '06.04.01 잡곡 분말'을 추가하였으며, '13.03 특수의료용도 조제식품'을 삭제하였다.

— <부록B> 착향료, 에센스의 사용 규정을 수정하였다.

a) 회향 텅크처(Fennel tincture), 오레가노(Origanum vulgare), 감초 뿌리(Licorice root), 계수나무, 클로브(Cloves), 올스파이스(Allspice), 딜씨(Dill seed) 등 향료 품종을 삭제하였다.

b) <표B.1> 중 '16.02.01 찻잎, 커피'를 추가하였다.

— <부록C> 식품공업용 가공보조제(이하 '가공보조제') 사용 규정을 수정하였다.

a) <표C.1> 중 과산화수소를 추가하였다.

b) <표C.2> 중 메탄올, 팔라듐, 폴리리놀레산 폴리글리세롤에스테르 품목 및 사용 규정을 삭제하였다.

— <부록D> 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질 및 원재료 명단을 삭제하였다.

— <부록F> 식품 분류 체계를 수정하였다.

a) <부록E> 식품 분류 체계로 수정하였다.

b) 01.0, 02.0, 04.0, 08.0, 09.0, 11.0, 12.0, 13.0, 14.0, 16.0 등 유형 중 일부 식품 분류 번호 및 식품 명칭을 수정했으며, 조정 후 식품 유형에 따라 식품첨가물 사용 규정을 조정하였다.

— <부록F> '부록A 중 식품첨가물 사용 규정 인덱스'를 추가하였다.

식품안전 국가표준 식품첨가물 사용표준

1. 범위

본 표준은 식품첨가물의 사용 원칙, 사용이 허가된 식품첨가물 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정하였다.

2. 용어 및 정의

2.1 식품첨가물

식품의 질 및 색, 향, 맛을 개선하고 부패 방지, 신선 보존 및 가공 공정의 필요를 위해 식품 중에 첨가한 인공 합성 또는 천연 물질이다. 착향료, 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질, 식품공업용 가공보조제도 이에 포함된다.

2.2 최대사용량

식품첨가물 사용 시 허가된 최대 첨가할 수 있는 양이다.

2.3 최대잔류량

식품첨가물 또는 해당 분해산물이 최종 식품에 잔류할 수 있도록 허락한 잔류량이다.

2.4 식품공업용 가공보조제

식품의 가공과정에 필요한 각종 물질로 식품 자체와 무관하다. 여과보조제, 투명화, 흡착, 탈막, 탈색, 탈피, 추출 용제, 발효용 영양물질 등이 있다.

2.5 국제코드체계(INS)

식품첨가물의 국제코드는 복잡한 화학 구조 명칭을 설명하고 대체하고자 사용된다.

2.6 중국코드체계(CNS)

식품첨가물의 중국코드는 식품첨가물의 주요 기능 유형(부록D) 코드 및 해당 기능 유형의 순서로 구성된다.

3. 식품첨가물의 사용 원칙

3.1 식품첨가물 사용 시 다음 기본 요구사항에 부합되어야 한다.

- 인체 건강에 어떠한 해도 끼쳐서는 아니 된다.
- 식품의 부패 변질을 은폐해서는 아니 된다.
- 식품 자체 또는 가공 과정 중의 품질 결함 또는 혼합, 불량, 위조를 목적으로 식품첨가물을 사용해서는 아니 된다.
- 식품 자체의 영양 가치를 떨어뜨려서는 아니 된다.

e) 예상 목표에 도달한다는 전제 하에 식품 중 사용량을 최대한 줄인다.

3.2 다음의 경우에 식품첨가물을 사용할 수 있다.

- a) 식품 자체의 영양 가치를 유지하거나 제고할 경우
- b) 일부 특수용도 식품의 필수 원재료 또는 성분일 경우
- c) 식품의 품질 및 안정성 제고, 해당 관능 특징을 개선할 경우
- d) 식품의 생산, 가공, 포장, 운반 또는 저장의 편의를 향상시킬 경우

3.3 식품첨가물 품질 표준

본 표준에 따라 사용된 식품첨가물은 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

3.4 이행(carry-over) 원칙

3.4.1 다음의 경우 식품첨가물은 식품 원재료(식품첨가물 함유)를 통해 식품에 이행할 수 있다.

- a) 본 표준에 의거하여 식품 원재료 중 해당 식품첨가물 사용을 허가한다.
- b) 식품 원재료 중 첨가물의 사용량이 허용된 최대수조치를 초과해서는 아니 된다.
- c) 일반 생산 공정 조건 하에 원재료를 사용해야 하며 식품 중 해당 첨가물의 함량이 원재료 이행 수준을 초과해서는 아니 된다.
- d) 원재료 이행 식품 중 해당 첨가물의 함량은 직접 해당 식품에 첨가한 수준보다 낮아야 한다.

3.4.2 식품 원재료가 특정 최종 제품의 원료인 경우, 상기 특정 최종 제품에 사용이 승인된 첨가물을 해당 식품 원재료에 첨가하는 것을 허가하며, 해당 첨가물의 최종 제품에서의 양은 본 표준 요구사항에 부합해야 한다. 서술된 특정 식품 원재료의 라벨에 해당 식품 원재료가 상기 특정 식품에 사용되어 생산되었음을 명확히 표시해야 한다.

4. 식품 분류 체계

식품 분류 체계는 식품첨가물의 사용 범위 확정에 사용되고 본 표준에만 적용되며 <부록E>를 참조한다. 모 식품첨가물이 모 식품 유형에 응용되는 것이 허용될 경우 해당 유형의 하위분류까지 응용이 허용되며 별도로 규정된 경우는 예외로 한다.

5. 식품첨가물의 사용 규정

식품첨가물의 사용은 <부록A>의 규정에 부합되어야 한다.

6. 착향료

식품용 에센스 생산에 사용되는 착향료의 사용은 <부록B>의 규정에 부합되어야 한다.

7. 식품공업용 가공보조제

식품공업용 가공보조제의 사용은 <부록C>의 규정에 부합되어야 한다.

부록A 식품첨가물의 사용 규정

A.1 <표A.1>은 식품첨가물의 사용 허가 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정하였다.

A.2 <표A.1>에서 열거한 동일 기능의 식품첨가물(동일한 색상의 착색료, 보존료, 산화방지제)을 혼합 사용할 경우 각각 용량의 최대사용량에서 차지하는 비율의 합이 1을 초과해서는 아니 된다.

A.3 <표A.2>는 식품 종류별(<표A.3>에 열거된 식품 유형 제외) 생산 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물을 규정하였다.

A.4 <표A.3>은 <표A.2> 이외의 식품 유형을 규정하였고 이 식품 유형은 첨가물을 사용할 경우 <표A.1>의 규정에 부합되어야 한다. 또한 이 식품 유형은 <표A.1>에서 규정한 상위 식품 유형에 사용이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 없다.

A.5 <표A.1>, <표A.2>에는 착향료와 식품공업용 가공보조제로 사용되는 식품첨가물 관련 규정이 포함되지 않는다.

A.6 각 표 중의 '기능'란은 해당 첨가물의 주요 기능이며 사용 시 참조한다.

<표A.1> 식품첨가물의 사용 허가 품종, 사용 범위¹⁾ 및 최대사용량 또는 잔류량

β-아포-8'-카로티날 **β-apo-8'-carotenal**

CNS 08.018 INS 160e

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
01.06.04	가공 치즈	0.018	β-아포-8'-카로티날로 계산
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.020	β-아포-8'-카로티날로 계산
05.02	캔디	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
07.0	식물성 단백질 음료	0.015	β-아포-8'-카로티날로 계산
12.10.02	베이커리 식품	0.005	β-아포-8'-카로티날로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.010	β-아포-8'-카로티날로 계산, 고체 음료는 용해 배수에 따라 사용량 증가

글리신(아미노아세트산) **glycine**

CNS 12.007 INS 640

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02	전처리 육제품	3.0	
08.03	익힌 육류제품	3.0	
12.0	조미식품	1.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라

1) <표A.1> 중 사용 범위는 식품분류번호 및 식품유형명으로 표시한다.

			사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

암모늄인지질 ammonium phosphatide

CNS: 10.033

INS: 442

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01을 제외한 카카오 제품	10.0	

카나우바 왁스 carnauba wax

CNS: 14.008

INS: 903

기능: 피막제, 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01	신선 과일	0.0004	잔류량으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초 콜릿 및 제품 포함) 및 사탕	0.6	

미네랄 오일(유동 파라핀) mineral oil, white (liquid paraffin)

CNS: 14.003

INS: 905a

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.02	껌 베이스 사탕 이외의 기타 사탕	5.0	
10.01	신선 알	5.0	

L-시스테인산염산염

**L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potas
sium salts**

CNS: 13.003

INS: 920

기능: 밀가루처리제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)(생라면에 한함)	0.3	
06.03.02.03	발효 밀가루 제품	0.06	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	0.6	

안식향산 및 안식향산나트륨

benzoic acid, sodium benzoate

CNS: 17.001, 17.002

INS: 210, 211

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.03	풍미 얼음, 빙과류	1.0	안식향산으로 계산
04.01.02.05	과일잼(통조림 제외)	1.0	안식향산으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.5	안식향산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	안식향산으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.5	안식향산으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	0.8	안식향산으로 계산
11.05	조미당액	1.0	안식향산으로 계산
12.03	식초	1.0	안식향산으로 계산
12.04	간장	1.0	안식향산으로 계산
12.05	장 및 장 제품	1.0	안식향산으로 계산
12.10	복합조미료	0.6	안식향산으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	1.0	안식향산으로 계산
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	1.0	안식향산으로 계산

14.02.02	농축 과채주스(식품공업용에 한함)	2.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류)음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.2	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	안식향산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.4	안식향산으로 계산
15.03.03	과실주	0.8	안식향산으로 계산

얼음 구조 단백질 **ice structuring protein**

CNS: 00.020 INS: -

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	

L-알라닌 **L-alanine**

CNS: 12.006 INS: -

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
12.0	조미식품	GMP	

프로필렌글리콜 **propylene glycol**

CNS: 18.004 INS: 1520

기능: 안정제 및 응고제, 케이킹방지제, 거품제거제, 유화제, 수분유지제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	1.5	
07.02	제과류	3.0	

프로필렌글리콜지방산에스테르 **propylene glycol esters of fatty acid**

CNS: 10.020 INS: 477

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품(01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	5.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	10.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	2.0	

06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	2.0	
07.02	제과류	3.0	
12.10	복합조미료	20.0	
16.06	팽화식품	2.0	

프로피온산 및 프로피온산나트륨 프로피온산칼슘

propionic acid, sodium propionate, calcium propionate
INS: 280, 281, 282

CNS: 17.029, 17.006, 17.005

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	2.5	프로피온산으로 계산
06.01	피곡	1.8	프로피온산으로 계산
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼튼피, 샤오마이피)	0.25	프로피온산으로 계산
07.01	빵	2.5	프로피온산으로 계산
07.02	제과류	2.5	프로피온산으로 계산
12.03	식초	2.5	프로피온산으로 계산
12.04	간장	2.5	프로피온산으로 계산
16.07	기타(양매 통조림 가공 공정용)	50.0	프로피온산으로 계산

차 폴리페놀

tea polyphenol(TP)

CNS: 04.005

INS: -

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각)	0.2	유지 중

	포함		카테킨으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산
07.02	제과류	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면용 시럽(유지 함유 소에 한함)	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	0.4	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.01	양념 절임육	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.03	튀김육	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.05	고기순대	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
08.03.06	발효육제품	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
09.05	수산물 통조림	0.3	유지 중 카테킨으로 계산
12.10	복합조미료	0.1	유지 중 카테킨으로 계산
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.1	유지 중 카테킨으로 계산
14.06.02	단백 고체 음료	0.8	유지 중 카테킨으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중 카테킨으로 계산

차 폴리페놀 팔미테이트 tea polyphenol palmitate

CNS: 04.021

INS: -

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.6	

식용색소 적색 제3호

erythrosine, erythrosine aluminum lake

CNS: 08.003

INS: 127

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	0.05	에리트로신으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	에리트로신으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.025	에리트로신으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01 코코아 제품 제외)	0.05	에리트로신으로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	에리트로신으로 계산
08.03.05	고기순대	0.015	에리트로신으로 계산
08.03.08	육류 통조림류	0.015	에리트로신으로 계산
12.05	장 및 장 제품	0.05	에리트로신으로 계산
12.10	복합조미료	0.05	에리트로신으로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	에리트로신으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	에리트로신으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.05	에리트로신으로 계산, 고체

			음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	에리트로신으로 계산
16.06	빵화식품	0.025	에리트로신 사용에 한함

카라야검 **karaya gum**

CNS: 18.010

INS: 416

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02	수용성 지방 유화 제품	GMP	

타라검 **tara gum**

CNS: 20.041

INS: 417

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	8.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
07.0	베이커리 식품	1.5	
08.02	진처리 육제품	10.0	
08.03	조리육제품류	10.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	2.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	5.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

아세트산전분 **starch acetate**

CNS: 20.039

INS: 1420

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
--------	-----	-------	----

06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)(생습면에 한함)	생산 수요에 따라 적당량 사용	
-------------	---------------------------------------	------------------	--

모노 및 디글리세린 지방산(유산, 리놀레산, 리놀렌산, 팔미트산, 베헨산, 스테아르산, 라우르산) mono- and diglycerides of fatty acids

CNS: 10.006

INS: 471

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	20.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면 제품	30.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색 설탕, 황색 설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플 시럽 등)	6.0	
12.09	향신료류	5.0	
13.01	영유아 조제식품	GMP	
13.02	영유아 보조식품	GMP	

카프릴 모노글리세리드 capryl monoglyceride

CNS: 17.031

INS: -

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	1.0	
07.02	제과류	1.0	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면	1.0	

			배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.1	인디고틴으로 계산
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.1	인디고틴으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.1	인디고틴으로 계산
16.06	팽화식품	0.05	인디고틴으로 계산

부틸히드록시아니솔(BHA) butylated hydroxyanisole

CNS: 04.001

INS: 320

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.04.01	잡곡 분말	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료(닭고기 파우더에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산

16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
-------	------	-----	------------------

메틸 p-하이드록시 안식향산 및 메틸 p-하이드록시나트륨(메틸 p-하이드록시벤조산나트륨, p-하이드록시벤조산에틸, p-하이드록시벤조산에틸나트륨)

p-hydroxy benzoate and its salts (sodium methyl p-hydroxy benzoate, ethyl p-hydroxy benzoate, sodium ethyl p-hydroxy benzoate)

CNS: 17.032, 17.007, 17.036

INS: 219, 214, 215

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.012	p-하이드록시벤조산으로 계산
04.01.02.05	과일잼(통조림 제외)	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.012	p-하이드록시벤조산으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(케이크 소에 한함)	0.5	p-하이드록시벤조산으로 계산
10.03.02	열 응고 알류 제품(난황 치즈, 송화단 소시지)	0.2	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.03	식초	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.04	간장	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.05	장 및 장 제품	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
12.10.03.04	굴 소스, 새우기름, 생선소스 등	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.25	p-하이드록시벤조산으로 계산, 고체

			음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
--	--	--	----------------------------

뷰틸레이티드하이드록시톨루엔(BHT) butylated hydroxytoluene

CNS: 04.002

INS: 321

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자 분말에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

네오탐

neotame

CNS: 19.019

INS: 961

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.02	
01.02.02	풍미 발효유	0.1	
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	0.065	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사품(01.05.01 유크림 제외)	0.033	
01.06.05	치즈 유사품	0.033	
01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	0.1	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	0.01	
02.04	지방류 디저트	0.1	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.01	냉동 과일	0.1	
04.01.02.02	건과일류	0.1	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	0.1	
04.01.02.04	과일 통조림	0.033	
04.01.02.05	과일잼	0.07	
04.01.02.06	퓨레	0.07	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(치트니)	0.07	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.065	
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	0.1	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	0.065	
04.01.02.12	익히거나 튀긴 과일	0.065	
04.02.02	가공 채소	0.033	
04.02.02.03	절인 채소	0.1	
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	0.1	
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	0.033	
04.03.02.05	물에 익히거나 튀긴 해조류	0.033	
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류	0.033	

04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.032	
04.05.02.04	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함	0.033	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.02 캔디 제외)	0.1	
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 캔디	0.33	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.16	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.033	
07.0	베이커리 식품	0.08	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.1	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.01	
09.05	수산물 통조림	0.01	
10.04	기타 알 제품	0.1	
11.04	테이블 감미료	GMP	
11.05	조미 당액	0.07	
12.03	식초	0.012	
12.09.03	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)	0.012	
12.10	복합조미료	0.07	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	0.02	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합성 단백질 음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.05	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.03	식물음료	0.02	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.033	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	0.033	
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.032	

디메틸 디카르보네이트 dimethyl dicarbonate

CNS 17.033

INS: 242

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류)음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.09	기타 음료류(맥아즙 발효 비알코올 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

2, 4-디클로로페녹시 아세트산

2, 4-dichlorophenoxy acetic acid

CNS: 17.027

INS: -

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.01	잔류량 ≤ 2.0mg/kg
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.01	잔류량 ≤ 2.0mg/kg

이산화규소

silicon dioxide

CNS: 02.004

INS: 551

기능: 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	15.0	
01.08	기타 유제품(유청 분말, 카세인 분말)(정제형 우유에 한함)	15	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(크리머에 한함)	15.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.5	
05.01.01	코코아 가공품류(카카오 주원료 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등)	15.0	
06.01	피곡	1.2	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김 가루	20.0	
10.03.01	탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질칩)	15.0	
11.06	기타 감미료(정제 설탕에 한함)	15.0	
12.01	소금 및 대체염 제품	20.0	
12.09	향신료류	20.0	
12.10.01	고체 복합조미료	20.0	
14.06	고체 음료	15.0	
16.07	기타(콩제품 공정)	0.025	복합체 거품제거제용, 황 두 1kg당 사용량으로 계산

이산화황, 메타중아황산칼륨, 메타중
아황산나트륨, 아황산나트륨, 아황산
수소나트륨, 티오황산나트륨

sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS: 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006

INS : 220, 224, 223, 221, 222

기능: 표백제, 보존료, 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.02	건과일류	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.35	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소	0.2	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자에 한함)	0.4	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.04	채소 통조림(죽순, 배추절임에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.02.02	건조 식용버섯 및 해조류	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림(식용버섯 통조림에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.04.01.04	말린 콩 두부 스틱류(중국 푸주, 유피 등 포함)	0.2	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.05.02.03	건과 및 씨앗류 통조림	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)(생라면에 한함)	0.05	이산화황 잔류량으로 계산
06.05.01	식용 전분	0.03	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품(풍미류에 한함)	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
07.03	비스킷	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.01	설탕	0.1	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.02	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 일부 전화당 등)	0.04	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
11.05	조미당액	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
14.02.01	과채주스	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산, 농축 과채주스는 농축 배수에 따라 환산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산, 농축 과채주스는 농축 배수에 따라 환산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

15.03.01	와인	0.25g/L	스위트 와인 및 과실주 계열 제품의 최대사용량은 0.4g/L, 최대사용 량은 이산화황 잔류량으로 계산
15.03.03	과실주	0.25g/L	스위트 와인 및 과실주 계열 제품의 최대사용량은 0.4g/L, 최대사용 량은 이산화황 잔류량으로 계산
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.01	최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

이산화티타늄

titanium dioxide

CNS: 08.011

INS: 171

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	5.0	
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	10.0	
04.01.02.08.04	과일 절임	10.0	
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자에 한함)	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	2.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	10.0	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	GMP	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	5.0	
11.05	조미당액	5.0	

12.10.02.01	마요네즈	0.5	
14.06	고체 음료	GMP	
16.01	젤리	10.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	10.0	
16.07	기타(음료 혼탁제)	10.0g/L	
16.07	기타(곤약젤 제품에 한함)	2.5	

이산화탄소

carbon dioxide

CNS: 17.014

INS: 290

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	GMP	
14.0	음료류	GMP	
15.02	혼합주	GMP	
15.03.06	기타 발효주류(공기주입형)	GMP	

토마토 레드

tomato red

CNS: 08.150

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.006	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.006	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

리코펜(합성)

lycopene(synthetic)

CNS: 08.017

INS: 160d(i)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.015	순수 리코펜으로 계산
01.02.02	풍미 발효유	0.015	순수 리코펜으로 계산

05.02	캔디	0.06	순수 리코펜으로 계산
06.06	즉석 섭취 즉석섭취 즉석섭취 즉석섭취 시리얼, 압축귀리(조각) 포함	0.05	순수 리코펜으로 계산
07.0	베이커리 식품	0.05	순수 리코펜으로 계산
12.10.01.01	고체스프	0.39	순수 리코펜으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.04	순수 리코펜으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.015	순수 리코펜으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.05	순수 리코펜으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

밀랍

beeswax

CNS: 14.013

INS: 901

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	GMP	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	GMP	

푸마르산

fumaric acid

CNS: 01.110

INS: 297

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	8.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	0.6	
07.01	빵	3.0	
07.02	제과류	3.0	
07.03	비스킷	3.0	

07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	2.0	
07.05	기타 베이커리 식품	2.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

푸마르산나트륨

monosodium fumarate

CNS: 01.311

INS: 365

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	GMP	
07.0	베이커리 식품	GMP	
08.0	육류 및 육제품(08.01 생, 신선 고기류 제외)	GMP	
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 국피류 등 수산물 및 해당 가공 제품 등)(09.01 신선 수산물 제외)	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

감초, 감초산암모늄, 감초산칼륨 및 삼칼륨

glycyrrhiza, ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate

CNS: 19.012, 19.010

INS: 958

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된	GMP	

			계산
--	--	--	----

D-만니톨 **D-mannitol**

CNS: 19.017

INS: 421

기능: 감미료, 유화제, 팽창제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	GMP	

오렌지 옐로우 **orange yellow**

CNS: 08.143

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.03.02.02	생건면 제품	GMP	

과망간산칼륨 **potassium permanganate**

CNS: 00.001

INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.05.01	식용 전분	0.5	

글루타민 아미노전이효소 **glutamine transaminase**

기능: 안정제 및 응고제

INS: —

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	0.25	출처는 <표C.3>과 동일

구아검 **guar gum**

CNS: 20.025

INS: 412

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크립	1.0	
13.01.02	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품	1.0g/L	

규산칼슘 **calcium silicate**

CNS: 02.009

INS: 552

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	GMP	
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	GMP	
05.01.01	코코아 가공품류(카카오 주원료 버터, 분말, 즙, 소스, 소 등)	GMP	
06.05	전분 및 전분류 제품	GMP	
11.01	설탕	GMP	
11.04	테이블 감미료	GMP	
12.01	소금 및 대체염 제품	GMP	
12.09.01	향신료 및 분말	GMP	
12.10	복합조미료	GMP	
14.06	고체 음료	GMP	
16.04	효모 및 효모류 제품	GMP	

펙틴

pectins

CNS: 20.006

INS: 440

기능: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼분피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면 제품	GMP	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 방당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 당, 메이플 시럽 등)	GMP	
12.09	향신료류	GMP	
14.02.01	과채주스	3.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

후노란 **funoran (gloiopeltis furcata)**

CNS: 20.040 INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	10.0	

알긴산프로필렌글리콜 **propylene glycol alginate**

CNS: 20.010 INS: 405

기능: 증점제, 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품(01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	3.0	
01.01.03	조제유	4.0	
01.02.02	풍미 발효유	4.0	
01.04.01	무가당연유(1차 맛)	5.0	
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
03.01	아이스크림, 빙과류	1.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	5.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	5.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	5.0	
06.03.02.02	생건면 제품	5.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	5.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	5.0	
11.05	조미당액	5.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	8.0	

14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	3.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	4.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.02	커피(류) 음료	3.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.3	

알긴산나트륨

sodium alginate

CNS: 20.004

INS: 401

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼분피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면 제품	GMP	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설당, 방당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 당, 메이플 시럽 등)	10.0	
12.09	향신료류	GMP	
14.02.01	과채주스	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

리보플라빈

riboflavin

CNS: 08.148

INS: 101(i)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자에 한함)	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.05	
12.10.01	고체 복합조미료	0.05	

블랙빈 레드

black bean red

CNS: 08.114

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02	캔디	0.8	
07.02.04	제과 장식	0.8	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.8	

블랙 커런트 레드

black currant red

CNS: 08.122

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02.04	제과 장식	GMP	
14.04	탄산음료	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주	GMP	

카르타민 옐로우

carthamins yellow

CNS: 08.103

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음)	0.5	

	제외)		
04.01.02.04	과일 통조림	0.2	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.2	
04.01.02.09	장식용 과채	0.2	
04.02.02.03	절인 채소	0.5	
04.02.02.04	채소 통조림	0.2	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
05.02	캔디	0.2	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	
06.10	곡물로 만든 소	0.5	
07.02.04	제과 장식	0.2	
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	0.5	
12.0	조미식품(신선 알 식염 및 대체염 제품 제외)	0.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	
16.01	젤리	0.2	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

레드라이스 레드 red rice red

CNS: 08.111 INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	조제유	GMP	

03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
05.02	캔디	GMP	
14.03.01	우유 함유 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	

모나스커스 옐로우 색소 monascus yellow pigment

CNS: 08.152

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
07.02	제과류	GMP	
08.03	조리육제품류	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	
14.03	단백질 음료	GMP	
14.04	탄산음료	GMP	
14.06	고체 음료	GMP	
14.08	풍미 음료	GMP	
15.02	혼합주	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

레드 코지 라이스, 모나스커스 레드 red kojic rice, monascus red

CNS: 08.119, 08.120

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	GMP	
01.02.02	풍미 발효유	0.8	
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	

	제외)		
04.01.02.05	과일잼	GMP	
04.02.02.03	절인 채소	GMP	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	GMP	
04.04.02.01	삭힌 두부류	GMP	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	GMP	
05.02	캔디	GMP	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	GMP	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루제품	GMP	
06.10	곡물로 만든 소	GMP	
07.02	제과류	0.9	
07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	GMP	
08.03	조리육제품류	GMP	
11.05	조미당액	GMP	
12.0	조미식품(신선 알 식염 및 대체염 제품 제외)	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	
단백질 음료	단백질 음료	GMP	
14.04	탄산음료	GMP	
14.06	고체 음료	GMP	
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	GMP	
15.02	혼합주	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	GMP	

β-카로틴

β-carotene

CNS: 08.010

INS: 160(a)

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	1.0	
01.02.02	풍미 발효유	1.0	
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	1.0	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사제품(01.05.01 유크림 제외)	0.02	
01.06.01	비숙성 치즈	0.6	
01.06.02	숙성 치즈	1.0	
01.06.04	가공 치즈	1.0	
01.06.05	치즈 유사품	1.0	
01.07	우유를 주요배합 원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	1.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품(02.02.01.01 버터 및 농축 버터 제외)	1.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	1.0	
02.04	지방류 디저트	1.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(크리머에 한함)	0.065	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	1.0	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(처트니)	0.5	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	1.0	
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	1.0	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	0.2	

04.02.02.02	건조 채소	0.2	
04.02.02.03	절인 채소	0.132	
04.02.02.04	채소 통조림	0.2	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	1.0	
04.02.02.08	기타 가공 채소	1.0	
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	0.132	
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	0.2	
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	1.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	0.1	
05.02	캔디	0.5	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	20.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비과일 재료) 및 시럽	20.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김 가루	1.0	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	1.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.0	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축귀리(조각) 포함	0.4	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	1.0	
06.10	곡물로 만든 소	1.0	
07.0	베이커리 식품	1.0	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.1	
08.03	조리육제품류	0.02	
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	5.0	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	1.0	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	1.0	
09.04	조리 수산물(즉석섭취 가능)	1.0	

09.05	수산물 통조림	0.5	
10.03	알제품(물리적 성질 변화)(10.03.01, 10.03.03 제외)	1.0	
10.04	기타 알류 제품	0.15	
11.05	조미 당액	0.05	
12.10.01	고체 복합조미료	2.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.0	
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	1.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료류	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류) 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.02	커피(류) 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.03	식물음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01	증류주	0.6	
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	0.6	
16.01	젤리	1.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	

숙시닐레이트모노글리세라이드**succinylated monoglycerides**

CNS: 10.038

INS: 472g

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	5.0	
01.06.05	치즈 유사품	10.0	
01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	5.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품(02.01기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름 제외)	10.0	
07.0	베이커리 식품	5.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	2.0	
14.03	단백질 음료	2.0	
14.03.01	우유 함유 음료	5.0	
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	2.0	
14.06	고체 음료	20.0	희석 10배에 따라 계산

호박산이나트륨**disodium succinate**

CNS: 12.005

INS: —

기능: 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.0	조미식품	20.0	

땅콩껍질 레드**peanut skin red**

CNS: 08.134

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02	캔디	0.4	
07.03	비스킷	0.4	
08.03.05	고기순대	0.4	
14.04	탄산음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라

			사용량 증가
--	--	--	--------

탈크 **talc**
 CNS: 02.007 INS: 553iii
 기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	20.0	
04.01.02.08.04	과일 절임	20.0	

로거스트콩검 **carob bean gum**
 CNS: 20.023 INS: 410
 기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	7.0	

사이클라민산나트륨, 사이클라민칼슘 **sodium cyclamate, calcium cyclamate**
 CNS: 19.002 INS: 952
 기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.65	사이클라민산으로 계산
04.01.02.04	과일 통조림	0.65	사이클라민산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	1.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	1.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	8.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.04	과일 절임	8.0	사이클라민산으로 계산
04.01.02.08.05	귀단(비스킷)류(GuoDan:果丹(饼)类/유자 껍질, 매실 등으로	8.0	사이클라민산으로 계산

	제조한 식품)		
04.02.02.03	절인 채소	1.0	사이클라민산으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	1.0	사이클라민산으로 계산
04.04.02.01	삭힌 두부류	0.65	사이클라민산으로 계산
04.05.02.01.01	껍질이 있는 조리 견과 및 씨앗류	6.0	사이클라민산으로 계산
04.05.02.01.02	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 없는)	1.2	사이클라민산으로 계산
07.01	빵류	1.6	사이클라민산으로 계산
07.02	제과류	1.6	사이클라민산으로 계산
07.03	비스킷	0.65	사이클라민산으로 계산
12.10	복합조미료	0.65	사이클라민산으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.65	사이클라민산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.65	사이클라민산으로 계산
16.01	젤리	0.65	사이클라민산으로 계산, 젤리 분말은 용해 배수에 따라 사용량 증가

베타-시클로덱스트린

beta-cyclodextrin

CNS: 20.024

INS: 459

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	20.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.0	
08.02	전처리 육제품	1.0	
08.03	조리육제품류	1.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

14.03.02	식물성 단백질 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합성 단백질 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.04	기타 단백질 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

잔탄검

xanthan gum

CNS: 20.009

INS: 415

기능: 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	5.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼튼피, 샤오마이피)	10.0	
06.03.02.02	생건면 제품	4.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 당, 메이플 시럽 등)	5.0	
12.09	향신료류	GMP	
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	9.0	사용량은 분말 제품에 한하며, 액체 제품은 희석

14.02.01	과채주스	GMP	배수에 따라 환산 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
----------	------	-----	--

아디프산 **adipic acid**

CNS: 01.109

INS: 355

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.02.01	껌 베이스 캔디	4.0	
14.06	고체 음료	0.01	
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

4-헥실레조르시놀 **4-hexylresorcinol**

CNS: 04.013

INS: 586

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
09.01	신선 수산물(새우류에 한함)	GMP	잔류량≤1mg/kg

키틴 **chitin**

CNS: 20.018

INS: —

기능: 증점제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	2.0	
02.05	기타유지 또는 유지 제품(크리머에 한함)	2.0	
03.0	냉동 음료 (03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
04.05.02.04	견과 및 씨앗류의 푸레(소스), 땅콩소스 등 포함	2.0	
12.03	식초	1.0	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	2.0	
14.03.01.03	유산균 음료	2.5	고체 음료는 희석

			배수에 따라 사용량 증가
15.03.05	맥주 및 맥아음료	0.4	

터메릭

turmeric

CNS: 08.102

INS: 100ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	0.4	쿠르쿠민으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.01.02.05	과일잼	GMP	
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	GMP	
04.01.02.09	장식용 과채	GMP	
04.02.02.03	절인 채소	0.01	쿠르쿠민으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	GMP	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
06.05.02.04	타피오카펄	1.2	쿠르쿠민으로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.03	쿠르쿠민으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	GMP	
07.0	베이커리 식품	GMP	
12.0	조미식품	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.2	쿠르쿠민으로 계산

쿠르쿠민

curcumin

CNS: 08.132

INS: 100i

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.15	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	GMP	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.01	
05.02	캔디	0.7	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	0.5	
06.03.02.04	끓은 밀가루 반죽(생선 및 가끔 육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	
06.10	곡물로 만든 소	GMP	
11.05	조미당액	0.5	
12.10	복합조미료	0.1	
14.04	탄산음료	0.01	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.01	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	GMP	

캐러멜 색 등급 III(암모니아 공정)

caramel colour class III -ammonia process

CNS: 08.110

INS: 150c

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	2.0	
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
04.01.02.05	과일잼	1.5	

05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
06.03.02.04	묵은 밀가루 반죽(생선 및 가공육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	12.0	
06.05.02.04	타피오카펠	GMP	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
11.05	조미당액	GMP	
12.03	식초	1.0	
12.04	간장	GMP	
12.05	장 및 장 제품	GMP	
12.10	복합조미료	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01.03	브랜드	50.0g/L	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	50.0g/L	
15.03.01.03	조향 와인	50.0g/L	
15.03.02	황주	30.0g/L	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	50.0g/L	
16.01	젤리	50.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

캐러멜 색소 II(가성 아황산)

caramel colour class II -caustic sulfite

CNS: 08.151

INS: 150b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
15.01.03	브랜드	6.0	
15.01.04	위스키	6.0	
15.01.06	럼주	6.0	
15.02	혼합주	6.0	

캐러멜 색소 I(보통)

caramel colour class I -plain

CNS: 08.108

INS: 150a

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.01.02.05	과일잼	1.5	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
06.03.02.04	푸른 밀가루 반죽(생선 및 가금 육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	GMP	
06.06	즉석접취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	GMP	
08.02.01	조리 육제품(생육 첨가 조미료)	GMP	
11.05	조미당액	GMP	
12.03	식초	GMP	
12.04	간장	GMP	
12.05	장 및 장 제품	GMP	
12.10	복합조미료	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

14.03.01	우유 함유 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01.03	브랜드	GMP	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	GMP	
15.03.01.03	조향 와인	GMP	
15.03.02	황주	GMP	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	2.5	

캐러멜 색소 IV(이황산암모늄 공정)

caramel colour class IV -ammonia sulphite process

CNS: 08.109

INS: 150d

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
06.03.02.04	묵은 밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	2.5	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	2.5	
06.10	곡물로 만든 소(풍미류에 한함)	7.5	
07.03	비스킷	50.0	

12.04	간장	GMP	
12.05	장 및 장 제품	10.0	
12.07	조리용 술 및 조리용 술 제품	10.0	
12.10	복합조미료	50.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	
14.04	탄산음료	GMP	
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	GMP	
14.05.01	차(류) 음료	10.0	
14.05.02	커피(류) 음료	0.1	
14.05.03	식물음료	0.1	
14.06	고체 음료	GMP	
15.01.03	브랜디	50.0g/L	
15.01.04	위스키	6.0g/L	
15.01.06	럼주	6.0g/L	
15.02	혼합주	50.0g/L	
15.03.01.03	조향 와인	50.0g/L	
15.03.02	황주	30.0g/L	
15.03.05	맥주 및 맥아음료	50.0g/L	

금앵자 갈색

rose laevigata michx brown

CNS: 08.131

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02	제과류	0.9	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.04	탄산음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	

L-주석산, dl-주석산

L(+)-tartaric acid, dl-tartaric acid

CNS: 01.111, 01.313

INS: 334, —

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽)	10.0	타르타르산으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	10.0	타르타르산으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료	10.0	타르타르산으로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.03	복합성 단백질 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	5.0	타르타르산으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.01	와인	4.0g/L	타르타르산으로 계산

타르타르산수소칼륨

potassium bitartrate

CNS: 06.007

INS: 336

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
--------	-----	-------	----

06.03	밀가루 및 밀가루 제품	GMP	
07.0	베이커리 식품	GMP	

코레옵시스 옐로우 coreopsis yellow

CNS: 08.113 INS: -

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	
07.02.04	제과 장식	0.3	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료(발효형 제품 등 포함)	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.3	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

폴리디메틸실록세인 및 에멀전 polydimethyl siloxane and emulsion

CNS: 03.007 INS: 900a

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.0009	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.0009	

**폴리글리세롤폴리리시놀레이트(PGPR)
polyglycerol polyricinoleate(polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)**

CNS: 10.029 INS: 476

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿	5.0	

05.03	캔디 및 초콜릿 제품	5.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	5.0	

폴리글리세롤 지방산 polyglycerol esters of fatty acid(polyglycerol fatty acid esters)

CNS: 10.022

INS: 475

기능: 유화제, 안정제, 증점제, 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	10.0	
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	10.0	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품(02.01.01.01 식물유 제외)	20.0	
02.01.01.01	식물유(튀김용 기름에 한함)	10.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	10.0	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	10.0	
05.02	캔디	5.0	
06.03.02.04	묵은 밀가루 반죽(생선 및 가공육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	10.0	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	10.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
07.0	베이커리 식품	10.0	
12.0	조미식품(팽화식품에 사용하는 조미료에 한함)	10.0	
12.10.01	고체 복합조미료	10.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	10.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	10.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	10.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해

			배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	10.0	

입실론-폴리리신 **ϵ -polylysine**

CNS: 17.037 INS: —

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.0	베이커리 식품	0.15	
08.03	조리육제품류	0.25	
14.02	과채주스 및 과채음료	0.2g/L	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

입실론-폴리리신 염산염 **ϵ -polylysine hydrochloride**

CNS: 17.038 INS: —

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.0	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 식용버섯, 해조류, 견과 및 씨앗류 등	0.30	
06.02	쌀 및 쌀 제품	0.25	
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	0.30	
06.04.02	잡곡 제품	0.40	
08.0	육류 및 육제품	0.30	
12.0	조미식품	0.50	
14.0	음료류	0.20	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

폴리덱스트로스 **polydextrose**

CNS: 20.022 INS: 1200

기능: 증점제, 팽창제, 수분유지제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	조제유	GMP	
01.02.02	풍미 발효유	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음	GMP	

	제외)		
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
07.0	베이커리 식품	GMP	
08.03.05	고기순대	GMP	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

폴리옥시에틸렌 자일리탄 모노스테아레이트

polyoxyethylene xylitan monostearate

CNS: 10.017

INS: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
16.07	기타(발효 공정)	5.0	

**polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,
polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,
polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat**

CNS: 10.025,10.026,10.015,10.016

INS번호:432,434,435,433

기능: 유화제, 소포제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	1.5	
01.05.01	유크림	1.0	
01.05.03	조미 유크림	1.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.5	
04.04	대두제품	0.05	황두 1kg당 사용량으로 계산

07.01	빵류	2.5	
07.02	제과류	2.0	
12.10.01	고체 복합조미료	4.5	
12.10.02	반고체 복합조미료	5.0	
12.10.03	액상복합조미료(12.03, 12.04 제외)	1.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 및 14.06 고체 음료 제외)	0.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.75	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(유화천연색소에 한함)	10.0	

폴리에틸렌글리콜

polyethylene glycol

CNS: 14.012

INS: 1521

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	GMP	

폴리비닐알콜

polyvinyl alcohol

CNS: 14.010

INS: —

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	18.0	

계피검

cassia gum

CNS: 20.045

INS: 427

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	2.5	
01.05.01	유크림	2.5	

01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	2.5	
03.01	아이스크림, 빙과류	2.5	
06.03.02	밀가루 제품	3.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	2.5	
07.0	베이커리 식품	2.5	
08.03.05	고기순대	1.5	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.5	
12.10.03	액상복합조미료(12.03, 12.04 제외)	2.5	
14.03.01.03	유산균 음료	2.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카페인

caffeine

CNS: 00.007

INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.04.01	콜라형 탄산음료	0.15	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카라기난

carrageenan

CNS: 20.007

INS: 407

기능: 유화제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면 제품	8.0g/kg	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 당, 메이플 시럽 등)	5.0g/kg	
12.09	향신료류	GMP	

13.01	영유아 조제식품	0.3g/L	즉석 상태 식품 중 사용량으로 계산
14.02.01	과채주스	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아스코브산(비타민C) ascorbic acid(vitamin C)

CNS: 04.014 INS: 300

기능: 밀가루처리제, 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전 절단한 신선 과일	5.0	
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	5.0	
06.03.01	밀가루	0.2	
14.02.02	농축 과채주스	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

아스코브산칼슘 calcium ascorbate

CNS: 04.009 INS: 302

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전 절단한 신선 과일	1.0	과일 중 아스코브산칼슘 잔류량으로 계산
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	1.0	채소 중 아스코브산칼슘 잔류량으로 계산
14.02.02	농축 과채주스	GMP	

아스코르브산나트륨 sodium ascorbate

CNS: INS: 301

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
14.02.02	농축 과채주스	GMP	

아스코빌팔미테이트 ascorbyl palmitate

CNS: 04.011

INS: 304

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	0.2	지방 중 아스코르브산으로 계산
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
07.01	빵류	0.2	
13.01	영유아 조제식품	0.05	지방 중 아스코르브산으로 계산
13.02	영유아 보조식품	0.05	지방 중 아스코르브산으로 계산

커드란

curdlan

CNS: 20.042

INS: 424

기능: 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04.01.01	두부류	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면제품	GMP	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루제품	GMP	
08.03	조리육제품류	GMP	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(인공 전복, 인공 해삼, 인공 조개류 등 인공 해산물에 한함)	GMP	

코코아 허스크 피그먼트 cocoa husk pigment

CNS: 08.118

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.04	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	3.0	
07.01	빵류	0.5	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	3.0	
07.03	비스킷	0.04	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	1.0	

가용성 대두다당 soluble soybean polysaccharide

CNS: 20.044

INS: —

기능: 증점제, 유화제, 피막제, 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.04	지방류 디저트	10.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
06.02.02	쌀 제품	10.0	
06.03.02	밀가루 제품	10.0	
06.05.02	진분 제품	10.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
07.0	베이커리 식품	10.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	10.0	고체 음료는 희석 배수에 따라

			사용량 증가
--	--	--	--------

퀴놀린 옐로우 **quinoline yellow**

CNS: 08.016 INS: 104

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
15.02	혼합주	0.1	

파프리카 오렌지 **paprika orange**

CNS: 08.107 INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
05.02	캔디	GMP	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.03	조리육제품류	GMP	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	GMP	
12.10.02	반고체 복합조미료	GMP	

파프리카 레드 **paprika red**

CNS: 08.106 INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.02.02.03	절인 채소	GMP	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	GMP	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	GMP	

05.02	캔디	GMP	
06.03.02.04	밀가루반죽 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 튀김옷 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	GMP	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	GMP	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	2.0	
06.10	곡물로 만든 소	GMP	
07.02	제과류	0.9	
07.02.04	제과 장식	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.02.01	조리육제품(생육 첨가 조미료)	0.1	
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	GMP	
08.03	조리육제품류	GMP	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	GMP	
12.0	조미식품(신선 알 식염 및 대체염 제품 제외)	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	GMP [^]	

파프리카 올레오레진 **paprika oleoresin**

CNS: 00.012 INS: 160c

기능: 착향료, 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06.04	가공 치즈	GMP	

04.02.02.03	절인 채소	GMP	
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	GMP	
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

우귀수카구라 레드 uguisukagura red

CNS: 08.136 INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
05.02	캔디	2.0	
07.02	제과류	2.0	
07.02.04	제과 장식	3.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카제인나트륨 sodium caseinate

CNS: 10.022 INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01.01	영아 조제식품	1.0	즉석식품으로 계산, DHA(Docosahexaenoic Acid)와 ARA(Arachidonic Acid)의 운반체
13.01.02	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품	1.0	즉석식품으로 계산, DHA(Docosahexaenoic Acid)와 ARA(Arachidonic Acid)의 운반체

디페닐에테르(디페닐옥시드) diphenyl ether (diphenyl oxide)

CNS: 17.022 INS: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일 (감귤류에 한함)	3.0	잔류량 ≤ 12mg/kg

브릴리언트 블루 및 브릴리언트 블루
알루미늄레이크

brilliant blue, brilliant blue
aluminum lake

CNS: 08.007

INS: 133

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.025	브릴리언트 블루로 계산
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과 일류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	브릴리언트 블루로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.025	브릴리언트 블루로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.05	브릴리언트 블루로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초 콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	브릴리언트 블루로 계산
06.05.02.02	새우포	0.025	브릴리언트 블루로 계산
06.05.02 .04	타피오카펄	0.1	브릴리언트 블루로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조 각) 포함(코코아옥수수조각에 한함)	0.015	브릴리언트 블루로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시	0.025	브릴리언트 블루

	립(비스킷 소에 한함)		사용에 한함
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시 립(풍미류 소에 한함)	0.05	브릴리언트 블루로 계산
11.05	조미당액	0.025	브릴리언트 블루로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	브릴리언트 블루로 계산
12.09.01	향신료 및 분말	0.01	브릴리언트 블루로 계산
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.01	브릴리언트 블루로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	브릴리언트 블루로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.02	브릴리언트 블루로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.03.01	우유 함유 음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.04	탄산음료	0.025	브릴리언트 블루로 계산
14.06	고체 음료	0.2	브릴리언트 블루로 계산
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한 함)	0.025	브릴리언트 블루로 계산
15.02	혼합주	0.025	브릴리언트 블루로 계산
16.01	젤리	0.025	브릴리언트 블루로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.05	브릴리언트 블루로 계산

phosphoric acid, disodium dihydrogenpyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassiumdihydrogen phosphate, diammonium hydrogenphosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalciumorthophosphate), tricalcium orthophosphate, tripotassium orthophosphate, trisodiumorthophosphate, sodium polyphosphate, sodiumtripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium

acid pyrophosphate

CNS번호: 01.106, 15.008, 15.004, INS번호: 338, 450i, 450iii, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 15.017, 15.013, 15.015, 15.016 452(ii), 450(vii)

기능: 수분유지제, 팽창제, 산도조절제, 안정제, 응고제, 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.0	우유 및 유제품(01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
01.03.01	분유 및 버터 분말	10.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
01.05.01	유크림	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
01.06.04	가공 치즈	14.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(크	20.0	단독 또는 혼합

	리머에 한함)		사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
04.02.02.04	채소 통조림	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	2.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
06.02.03	쌀가루(당위안 분말 등 포함)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
06.03.01	밀가루	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산

			으로 계산
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.04.01	잡곡 분말	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.5	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.04.02.02	기타 잡곡 제품(냉동 감자 튀김, 냉동 해시브라운, 냉동 으깬 감자, 냉동 으깬 고구마에 한함)	1.5	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.05.01	식용 전분	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능,

			최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
06.09	곡류 및 전분류 디저트(푸딩, 카사바 푸딩)(곡류 디저트 통조림에 한함)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
07.0	베이커리 식품	15.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
08.02	전처리 육제품	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
08.03	조리육제품류	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
09.02.01	냉동 수산물	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산

09.05	수산물 통조림	1.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
10.03.02	열 응고 알류 제품(난황 치즈, 송화단 소시지)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
11.05	조미당액	10.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
12.10	복합조미료	20.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
12.10.01.03	기타 고체 복합조미료(인스턴트 밀가루 조미료에 한함)	80.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
13.01	영유아 조제식품	1.0	인산수소칼륨 및 아인산 이수소나트륨에 한하여 사용, 단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-) 으로 계산
13.02	영유아 보조식품	1.0	인산수소칼륨 및 아인산 이수소나트륨에 한하여 사용, 단독 또는 혼합 사용

			가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	5.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산 ; 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	2.0	단독 또는 혼합 사용 가능, 최대사용량은 인산이온(PO43-)으로 계산

인산화인산이전분

phosphated distarch phosphate

CNS: 20.017

INS: 1413

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	1.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	0.2	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
14.06	고체 음료	0.5	

인지질

phospholipid

CNS: 04.010

INS: 322

기능: 산화방지제, 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	
02.01.01.02	경화식물유	GMP	
13.01	영유아 조제식품	GMP	
13.02	영유아 보조식품	GMP	

딜라우릴 티오디프로피오네이트 dilauryl thiodipropionate

CNS: 04.012

INS: 389

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.2	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.2	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	
16.06	팽화식품	0.2	

유황 sulfur (sulphur)

CNS: 05.007

INS: —

기능: 표백제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.02	건과일류	0.1	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.35	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.02.02.02	건조 채소	0.2	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
04.03.01.02	표면 처리를 거친 신선 식용버섯 및 해조류	0.4	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황

11.01	설탕	0.1	잔류량으로 계산 훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산
16.07	기타(곤약가루에 한함)	0.9	훈증에만 사용, 최대사용량은 이산화황 잔류량으로 계산

황산칼슘(석고) calcium sulfate

CNS: 18.001

INS: 516

기능: 안정제 및 응고제, 증점제, 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04	대두제품	GMP	
06.03.02	밀가루 제품	1.5	
07.01	빵류	10.0	
07.02	제과류	10.0	
07.03	비스킷	10.0	
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 햄, 소시지) (소시지에 한함)	5.0	
08.03.05	고기순대	3.0	

황산알루미늄칼륨, 황산알루미늄

**aluminium potassium sulfate,
aluminium ammonium sulfate**

CNS: 06.004,06.005

INS: 522,523

기능: 팽창제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04	대두제품	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg (건조 샘플, Al로 계산)
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg

	가루, 튀김 가루		(건조 샘플, Al로 계산)
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg (건조 샘플, Al로 계산)
06.05.02.02	새우포	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg (건조 샘플, Al로 계산)
07.0	베이커리 식품	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg (건조 샘플, Al로 계산)
09.03.02	소금 절임 수산물(해파리에 한함)	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤ 100mg/kg (건조 샘플, Al로 계산)

황산마그네슘

magnesium sulfate

CNS: 00.021

INS: 518

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.05	

황산아연

zinc sulfate

CNS: 00.018

INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.006	Zn으로 계산 2.4mg/L

황산제1철

ferrous sulfate

CNS: 00.022

INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/L)	비고
04.04.02	발효 대두제품	0.15	FeSO ₄ 로 계산

염화칼슘 **calcium chloride**

CNS: 18.002 INS: 509

기능: 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	GMP	
01.05.03	조미 유크림	GMP	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.02.02.04	채소 통조림	1.0	
04.04	대두제품	GMP	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	0.4	
11.05	조미당액	0.4	
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	0.1g/L	Ca으로 계산 36mg/L
16.07	기타(가축 및 가금피 제품에 한함)	0.5	

염화칼륨 **potassium chloride**

CNS: 00.008 INS: 508

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.01	소금 및 대체염 제품	350	
14.01.03	기타 식수(수돗물 식수 제외)	GMP	

염화마그네슘 **magnesium chloride**

CNS: 18.003 INS: 511

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.04	대두제품	GMP	

타마린드 다당류검 **tamarind polysaccharide gum**

CNS: 20.011 INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	2.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	2.0	
16.01	젤리	2.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

래디시 레드

radish red

CNS: 08.117

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.01.02.05	과일잼	GMP	
04.01.02.08.01	과일정과류	GMP	
05.02	캔디	GMP	
07.02	제과류	GMP	
12.03	식초	GMP	
12.10	복합조미료	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

바셀라루브라 레드

basella rubra red

CNS: 08.121

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

05.02	캔디	0.1	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.04	탄산음료	0.13	
16.01	젤리	0.25	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

모르폴린 지방산염(과일 왁스)

morpholine fatty acid salt(fruit wax)

CNS: 14.004

INS: —

기능: 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	GMP	

말티톨 및 말티톨 시럽

maltitol and maltitol syrup

CNS: 19.005, 19.022

INS: 965(i), 965(ii)

기능: 착향료, 안정제, 수분유지제, 유화제, 팽창제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	GMP	
01.02.02	풍미 발효유	GMP	
01.04	연유 및 연유 조제 제품	GMP	
01.05.04	유크림 유사품	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.01.02	가공 과일	GMP	
04.02.02.03	절인 채소	GMP	
04.04.01.06	익힌 두류	GMP	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	GMP	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	GMP	
05.02	캔디	GMP	
06.10	곡물로 만든 소	GMP	
07.01	빵류	GMP	
07.02	제과류	GMP	

07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	GMP	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	0.5	
11.04	테이블 감미료	GMP	
12.10.02	반고체 복합조미료	GMP	
12.10.03	액상복합조미료(12.03, 12.04 제외)	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	GMP	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(콩 제품 공정)	GMP	
16.07	기타(제당 공정)	GMP	
16.07	기타(양조 공정)	GMP	

폴식자산프로필(PG) propyl gallate

CNS: 04.003 INS: 310

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.1	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.1	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.1	유지 중의 함량으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.1	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.1	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨,	0.1	유지 중의

	건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)		함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.1	유지 중의 함량으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료(닭고기파우더에 한함)	0.1	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.1	유지 중의 함량으로 계산

로젤 레드

roselle red

CNS: 08.125

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
05.02	캔디	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04.02.02	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	

로즈마리 추출물

rosemary extract

CNS: 04.017

INS: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01	식물유지	0.7	
02.01.02	동물유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물 지방 등 포함)	0.3	
04.05.02.01	조리 건과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 건과 및 씨앗류에 한함)	0.3	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.3	
08.02	전처리 육제품	0.3	
08.03.01	양념 절임육	0.3	

08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	
08.03.03	튀김육	0.3	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.3	
08.03.05	고기순대	0.3	
08.03.06	발효육 제품	0.3	
16.06	팽화식품	0.3	

로즈마리 추출물 (초임계 이산화탄소 추출법)

rosemary extract

CNS: 04.022

INS: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01	식물유지	0.7	
02.01.02	동물유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물 지방 등 포함)	0.3	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.3	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.3	
08.02	전처리 육제품	0.3	
08.03.01	양념 절임육	0.3	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	
08.03.03	튀김육	0.3	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.3	
08.03.05	고기순대	0.3	
08.03.06	발효육 제품	0.3	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.3	
12.10.03.01	농축국(통조림, 병 포장)	0.3	
16.06	팽화식품	0.3	

부들레아 옐로우

buddleia yellow

CNS: 08.139

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
--------	-----	-------	----

05.02	캔디	GMP	
07.01	빵류	GMP	
07.02	제과류	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	

자일리탄 1스테아린산염 xylitan monostearate

CNS: 10.007 INS: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
05.02	캔디	5.0	
07.01	빵류	3.0	
07.02	제과류	3.0	

나타마이신 natamycin

CNS: 17.030 INS: 235

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사 품	0.3	표면 사용, 잔류량< 100mg/kg
07.02	제과류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
08.03.01	양념 절임육	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금,

			잔류량< 100mg/kg
08.03.03	튀김육	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
08.03.05	고기순대	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
08.03.06	발효육제품	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.02	잔류량≤10mg/kg
14.02.01	과채주스	0.3	표면 사용, 현탁액에 담금, 잔류량< 100mg/kg
15.03	발효주	0.01g/L	

**타트라진 및 타트라진 알루미늄
레이크**

tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS: 08.005

INS: 102

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	퐁미 발효유	0.05	타트라진으로 계산
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	0.05	타트라진으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.05	타트라진으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	타트라진으로 계산
04.01.02.08	당질임과 표면이 보존처리된 과일	0.1	타트라진으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	타트라진으로 계산

04.02.02.03	절인 채소	0.1	타트라진으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.1	타트라진으로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	타트라진으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01 제외)	0.1	타트라진으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	0.3	타트라진으로 계산
06.03.02.04	푹은 밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	타트라진으로 계산
06.05.02.02	새우포	0.1	타트라진으로 계산
06.05.02.04	타피오카펄	0.2	타트라진으로 계산
06.06	즉석접취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	0.08	타트라진으로 계산
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.06	타트라진으로 계산, 푸딩 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
07.02.04	제과 장식	0.1	타트라진으로 계산
07.03.03	에그롤	0.04	타트라진으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(푹미류 소에 한함)	0.05	타트라진 사용에 한함
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소 및 케이크 소에 한함)	0.05	타트라진으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(푸딩, 케이크에 한함)	0.3	타트라진으로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	타트라진으로 계산
11.05.02	기타 조미당액	0.3	타트라진으로 계산
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.1	타트라진으로 계산
12.10.01	고체 복합조미료	0.2	타트라진으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	타트라진으로 계산
12.10.03	액상 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	0.15	타트라진으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.1	타트라진으로 계산, 고체 음료는 용해 배수로

			사용량 증가
15.02	혼합주	0.1	타트라진으로 계산
16.01	젤리	0.05	타트라진으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	타트라진으로 계산

구연산 및 구연산나트륨,
구연산삼칼륨

citric acid, trisodium citrate,
tripotassium citrate

CNS: 01.101,01.303,01.304

INS: 330,331iii,332ii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	GMP	
13.02	영유아 보조식품	GMP	
14.02.02	농축 과채주스	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

구연산철암모늄

ferric ammonium citrate

CNS: 02.010

INS: 381

기능: 고결방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
신선 알	소금 및 대체염 제품	0.025	

주석시트르산염나트륨

disodium stannous citrate

CNS: 18.006

INS: —

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.04	과일 통조림	0.3	
04.02.02.04	채소 통조림	0.3	
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	0.3	

글리세롤 구연산 지방산 에스테르

citric and fatty acid esters of
glycerol

CNS: 10.032

INS: 472c

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
13.01	영유아 조제식품	24.0	

아조다이카본아마이드

azodicarbonamide

CNS: 13.004

INS: 927a

기능: 밀가루처리제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	0.045	

메타타르타르산

metatartaric acid

CNS: 01.105

INS: 353

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.02.04	과일 통조림	GMP	

포도과피추출색소

grape skin extract

CNS: 08.135

INS: 163ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.5	
05.02	캔디	2.0	
07.02	제과류	2.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	2.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	1.0	

글루콘산제일철

ferrous gluconate

CNS: 09.005

INS: 579

기능: 발색제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

04.02.02.03	절인 채소(올리브 열매에 한함)	0.15	철로 계산
-------------	-------------------	------	-------

플루란

pullulan

CNS: 14.011

INS: 1204

기능: 피막제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
05.02	캔디	50.0	
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	50.0	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	30.0	
12.10	복합조미료	50.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	3.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.06.02	단백형 고체 음료	50.0	
16.07	기타(막편에 한함)	GMP	

히드록시프로필 인산이전분

hydroxypropyl distarch phosphate

CNS: 20.016

INS: 1442

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	

옥시스테아린

oxystearin

CNS: 00.017

INS: 387

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.5	

수침 로진 글리세롤에스테르

glycerol ester of hydrogenated rosin

CNS: 10.013

INS: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

수산화칼슘

calcium hydroxide

CNS: 01.202

INS: 526

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	조제유	GMP	
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	GMP	
13.01	영유아 조제식품	GMP	

수산화칼륨

potassium hydroxide

CNS: 01.203

INS: 525

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03.02	조제유 분말 및 조제 버터 분말	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
13.01	영유아 조제식품	GMP	

선셋 옐로우 및 선셋 옐로우 알루미늄레이크

sunset yellow, sunset yellow aluminum lake

CNS: 08.006

INS: 110

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.05	선셋 옐로우로 계산

01.02.02	품미 발효유	0.05	선셋 옐로우로 계산
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	0.05	선셋 옐로우로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.09	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.04	과일 통조림(수박 통조림에 한함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.2	선셋 옐로우로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.1	선셋 옐로우로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	선셋 옐로우로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.01.01, 05.04 제외)	0.1	선셋 옐로우로 계산
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품	0.3	선셋 옐로우로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	0.3	선셋 옐로우로 계산
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.3	선셋 옐로우로 계산
06.03.02.04	볶은 밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.3	선셋 옐로우로 계산
06.05.02.02	새우포	0.1	선셋 옐로우로 계산
06.05.02.04	타피오카펠	0.2	선셋 옐로우로 계산
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	0.02	선셋 옐로우로 계산, 푸딩 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
07.02.04	제과 장식	0.1	선셋 옐로우로 계산

07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(푸딩, 케이크에 한함)	0.3	선셋 옐로우로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	선셋 옐로우로 계산
11.05.02	기타조미당액	0.3	선셋 옐로우로 계산
12.10	복합조미료	0.2	선셋 옐로우로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.5	선셋 옐로우로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료(발효형 제품 등 포함)	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.03.01	우유 함유 음료	0.05	선셋 옐로우로 계산
14.03.01.03	유산균 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.04	탄산음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.06	고체 음료류	0.6	선셋 옐로우로 계산
14.07	특수용도 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
14.08	풍미 음료	0.1	선셋 옐로우로 계산
15.02	혼합주	0.1	선셋 옐로우로 계산
16.01	젤리	0.025	선셋 옐로우로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	선셋 옐로우로 계산

라이소자임

lysozyme

CNS: 17.035

INS: 1105

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	GMP	

15.03	발효주	0.5	
-------	-----	-----	--

신남알데히드 **cinnamaldehyde**

CNS: 17.102 INS: -

기능: 보존제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	GMP	잔류량 ≤ 0.3mg/kg

젖산 **lactic acid**

CNS: 01.102 INS: 270

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.01	영유아 조제식품	GMP	

젖산칼슘 **calcium lactate**

CNS: 01.310 INS: 327

기능: 산도조절제, 산화방지제, 유화제, 안정제 및 응고제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02	가공 과일	GMP	
04.02.02.04	채소 통조림(오이지 제품에 한함)	1.5	
05.02	캔디	GMP	
12.10	복합조미료(감자 튀김 조미료에 한함)	10.0	
14.06	고체 음료류	21.6	
16.01	젤리	6.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	1.0	

니신 **nisin**

CNS: 17.019 INS: 234

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

01.0	우유 및 유제품(01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	0.5	
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	0.2	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.2	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품(잡곡 소시지류 제품에 한함)	0.25	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품(인스턴트 습면 제품에 한함)	0.25	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품(쌀 및 밀가루 소시지류 제품에 한함)	0.25	
08.02	전처리 육제품	0.5	
08.03	조리육제품류	0.5	
09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)	0.5	
10.03	알 제품(해당 물리 성상 변화)	0.25	
12.03	식초	0.15	
12.04	간장	0.2	
12.05	장 및 장 제품	0.2	
12.10	복합조미료	0.2	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.2	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

젖산나트륨

sodium lactate

CNS: 15.012

INS: 325

기능: 수분유지제, 산도조절제, 산화방지제, 팽창제, 증점제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	2.4	

글리세롤 젖산 지방산

lactic and fatty acid esters of glycerol

CNS: 10.031

INS: 472b

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	5.0	

락티톨

lactitol

04.04.02.01	삭힌 두부류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	1.0	
05.02	캔디	1.5	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.25	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품(전자레인지용 팩콘에 한함)	5.0	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함	1.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.6	
07.0	베이커리 식품	0.25	
11.04	테이블 감미료	0.05g/세트	
12.03	식초	0.25	
12.04	간장	0.25	
12.05	장 및 장 제품	0.25	
12.09.03	향신료소스(머스터드 소스)	0.4	
12.10	복합조미료	0.25	
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	1.25	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.25	고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	
15.03	발효주	0.65	
16.01	젤리	0.45	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

멀버리 레드

mulberry red

CNS: 08.129

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.05	과일 양갱	5.0	
05.02	캔디	2.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04.02.02	풍미 음료(과일향, 우유향, 차	1.5	고체 음료는 희석

	향, 커피향 및 기타 음료 등) (과일맛 음료에 한함)		배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주	1.5	
16.01	젤리	5.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

산쭉 씨앗 겹

rtemisia gum(sa-hao seed gum)

CNS: 20.037

INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	0.3	
06.03.02.02	생건면 제품(걸어 말린 국수에 한함)	0.3	
06.04.02	잡곡 제품	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품 (라면에 한함)	0.3	
08.02	전처리 육제품	0.5	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.5	
08.03.05	고기순대	0.5	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	0.5	

비타민 나무 황색

hippophae rhamnoides yellow

CNS: 08.124

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	1.0	
07.02.04	제과 장식	1.5	

**sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate,
sorbitan tristearate, sorbitan monooleate**

CNS:10.024,10.008,10.003,10.004, 10.005 INS: 493, 495, 491, 492, 494

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

01.01.03	조제유	3.0	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품 (02.01.01.01 식물유 제외)	15.0	
02.01.01.02	경화식물유	10.0	
03.01	아이스크림, 빙과류	3.0	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	GMP	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	GMP	
04.04	대두제품	1.6	황두 1kg당 사용량으로 계산
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	10.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	3.0	
07.01	빵류	3.0	
07.02	제과류	3.0	
07.03	비스킷	3.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	3.0	
14.03.02	식물성 단백질 음료	6.0	
14.06	고체 음료류(인스턴트 커피 제외)	3.0	
14.06.03	인스턴트 커피	10.0	
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.5	
16.04.01	건조효모	10.0	
16.07	기타(음료 혼탁제에 한함)	0.05	

소르빈산 및 소르빈산칼륨

sorbic acid, potassium sorbate

CNS: 17.003,17.004

INS: 200,202

기능: 보존료, 산화방지제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	1.0	소르빈산으로 계산
02.01.01.02	경화식물유	1.0	소르빈산으로 계산
02.02.01.02	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)	1.0	소르빈산으로 계산
03.03	풍미 얼음, 빙과류	0.5	소르빈산으로 계산

04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.5	소르빈산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	1.0	소르빈산으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.5	소르빈산으로 계산
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.5	소르빈산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	소르빈산으로 계산
04.03.02	가공 식용버섯 및 해조류	0.5	소르빈산으로 계산
04.04.01.03	조린 반건조 두부	1.0	소르빈산으로 계산
04.04.01.05	신형 대두제품(대두단백 및 대두단백 팽화식품, 고기 두부 등)	1.0	소르빈산으로 계산
05.02.01	껌 베이스 캔디	1.5	소르빈산으로 계산
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	1.0	소르빈산으로 계산
06.04.02.02	기타 잡곡 제품(잡곡 소시지류에 한함)	1.5	소르빈산으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품(쌀 및 밀가루 소시지류에 한함)	1.5	소르빈산으로 계산
07.01	빵류	1.0	소르빈산으로 계산
07.02	제과류	1.0	소르빈산으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	소르빈산으로 계산
08.03	조리육제품류	0.075	소르빈산으로 계산
08.03.05	고기순대	1.5	소르빈산으로 계산
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.075	소르빈산으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	1.0	소르빈산으로 계산
09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)	0.075	소르빈산으로 계산
09.06	기타 수산물 및 수산물 제품	1.0	소르빈산으로 계산
10.03	알 제품(해당 물리 성상 변화)	1.5	소르빈산으로 계산
11.05	조미당액	1.0	소르빈산으로 계산
12.03	식초	1.0	소르빈산으로 계산
12.04	간장	1.0	소르빈산으로 계산
12.05	장 및 장 제품	0.5	소르빈산으로 계산
12.10	복합조미료	1.0	소르빈산으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.5	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로

			사용량 증가
14.02.02	농축 과채주스(식품공업용에 한함)	2.0	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
14.03.01.03	유산균 음료	1.0	소르빈산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수로 사용량 증가
15.02	혼합주	0.4	소르빈산으로 계산
15.02	혼합주(쌀보리 드라이 와인에 한함)	0.6g/L	소르빈산으로 계산
15.03.01	와인	0.2	소르빈산으로 계산
15.03.03	과실주	0.6	소르빈산으로 계산
16.01	젤리	0.5	소르빈산으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.5	소르빈산으로 계산

소르비톨과 소르비톨 시럽

sorbitol and sorbitol syrup

CNS: 19.006, 19.023

INS: 420(i), 420(ii)

기능: 착향료, 팽창제, 유화제, 수분유지제, 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.04	연유 및 연유 조제 제품	GMP	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함(식물성 크림에 한함)	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	GMP	
04.01.02.05	과일잼	GMP	
04.02.02.03	절인 채소	GMP	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	GMP	
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01에 해당하는 품종 제	GMP	

	외		
05.02	캔디	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	30.0	
07.01	빵류	GMP	
07.02	제과류	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(베이커리 식품 소에 한함)	GMP	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	0.5	
12.0	조미식품	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	GMP	
16.07	기타(콩 제품 공정용)	GMP	
16.07	기타(제당 공정용)	GMP	
16.07	기타(양조 공정용)	GMP	

이초산나트륨

sodium diacetate

CNS: 17.013

INS: 262ii

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.04.01.02	건조두부(豆干)	1.0	
04.04.01.03	조린 반건조 두부	1.0	
06.01	피곡	1.0	
06.05.02.04	타피오카펠	4.0	
07.02	제과류	4.0	
08.02	전처리 육제품	3.0	
08.03	조리육제품류	3.0	
09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)	1.0	
12.0	조미식품	2.5	
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

DATEM diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATEM)

CNS: 10.010

INS: 472e

기능: 유화제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	5.0	
01.02.02	풍미 발효유	10.0	
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품 (01.03.01 분유 및 버터 분말 제외)	10.0	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사제품	6.0	
01.05.01	유크림	5.0	
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	10.0	
01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	10.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	10.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	10.0	
02.04	지방류 디저트	5.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(마가린에 한함)	5.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	10.0	
04.01.02.02	건과일류	10.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	1.0	
04.01.02.06	퓨레	2.5	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(치트니)	5.0	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	1.0	
04.01.02.09	장식용 파채	2.5	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	2.5	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	2.5	
04.02.02.02	건조 채소	10.0	
04.02.02.03	절인 채소	2.5	

04.02.02.07	물에 익히거나 기름에 튀긴 채소	2.5	
04.02.02.08	기타 가공 채소	2.5	
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	2.5	
04.03.02.05	물에 익히거나 튀긴 해조류	2.5	
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류	2.5	
04.04.01.06	익힌 두류	2.5	
05.02.01	껌 베이스 캔디	50.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	10.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	10.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼튼피, 샤오마이피)	10.0	
06.03.02.02	생건면 제품	10.0	
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김 가루	5.0	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	10.0	
06.04.01	잡곡 분말	3.0	
06.05.01	식용 전분	3.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	10.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	5.0	
07.0	베이커리 식품	20.0	
08.02	전처리 육제품	10.0	
08.03	조리육제품류	10.0	
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)(09.01 수산물 제외)	10.0	
10.02.05	기타 가공 알류	5.0	
10.02	기타 알류 제품	5.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분전화된 당, 메이플 시럽 등)	5.0	

12.09	향신료류	0.001	
12.10.02	반고체 복합조미료	10.0	
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	5.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	5.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.01	증류주	5.0	
15.03	발효주(15.03.01 와인 제외)	10.0	
15.03.03	과실주	5.0	
16.01	젤리	2.5	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	20.0	

우드 로진 펜타에리트리톨에스테르

pentaerythritol ester of wood rosin

CNS: 14.005

INS: —

기능: 피막제, 추잉껌 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.09	

04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.09	
-------------	-----------------	------	--

카아르모이신(아조루빈) carmoisine(azorubine)

CNS: 08.013

INS: 122

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.05	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.05	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소에 한함)	0.05	

대추색

jujube pigment

CNS: 08.133

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.02.02.03	절인 채소	1.0	
05.02	캔디	0.2	
07.02	제과류	0.2	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카복시메틸스타치나트륨

sodium carboxy methyl starch

CNS: 20.012

INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	0.06	
04.01.02.05	과일잼	0.1	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	15.0	
07.01	빵류	0.02	
12.05	장 및 장 제품	0.1	

카복시메틸셀룰로스나트륨 sodium carboxymethyl cellulose

CNS: 20.003

INS: 466

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	

토마틴 thaumatin

CNS: 19.020

INS: 957

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.025	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.025	
07.0	베이커리 식품	0.025	
11.04	테이블 감미료	0.025	
14.0	음료류(14.01 포장 식수 제외)	0.025	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

탄산칼슘 calcium carbonate

CNS: 13.006

INS: 170i

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	0.03	

탄산칼륨 potassium carbonate

CNS: 01.301

INS: 501i

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02	밀가루 제품	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	60.0	
13.01	영유아 조제식품	GMP	

탄산마그네슘 magnesium carbonate

CNS: 13.005

INS: 504i

기능: 밀가루처리제, 팽창제, 안정제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.01	밀가루	1.5	
14.06	고체 음료	10.0	

탄산나트륨

sodium carbonate

CNS: 01.302

INS: 500i

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.02.02	쌀 제품(발효 쌀 제품에 한함)	GMP	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	GMP	
06.03.02.02	생건면 제품	GMP	

탄산수소암모늄

ammonium hydrogen carbonate

CNS: 06.002

INS: 503ii

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.02.01	영유아 곡류 보조식품	GMP	

탄산수소칼륨

potassium hydrogen carbonate

CNS: 01.307

INS: 501ii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
13.01	영유아 조제식품	GMP	

탄산수소나트륨

sodium hydrogen carbonate

CNS: 06.001

INS: 500ii

기능: 팽창제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
06.02.02	쌀 제품(발효 쌀 제품에 한함)	GMP	
13.02.01	영유아 곡류 보조식품	GMP	

세스퀴탄산나트륨**sodium sesquicarbonate**

CNS: 01.305

INS: 500iii

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.0	우유 및 유제품(01.01.01, 01.01.02, 13.0에 해당하는 품종 제외)	GMP	양유(양젖)에 한함
07.02	제과류	GMP	
07.03	비스킷	GMP	

사카린나트륨**sodium saccharin**

CNS: 19.001

INS: 954

기능: 감미료, 착향료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.15	사카린으로 계산
04.01.02.02	건과일류(건망고, 건무화과에 한함)	5.0	사카린으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.2	사카린으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	1.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	5.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.04	과일 절임	5.0	사카린으로 계산
04.01.02.08.05	과일 양갱	5.0	사카린으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.15	사카린으로 계산
04.04.01.05	신형 대두제품(대두단백 및 대두단백 팽화식품, 고기 두부 등)	1.0	사카린으로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	1.0	사카린으로 계산
04.05.02.01.01	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 있는)	1.2	사카린으로 계산
04.05.02.01.02	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 없는)	1.0	사카린으로 계산
12.10	복합조미료	0.15	사카린으로 계산
15.02	혼합주	0.15	사카린으로 계산

삼차부틸하이드로퀴논**tertiary butylhydroquinone(TBHQ)**

CNS: 04.007

INS: 319

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	0.2	유지 중의 함량으로 계산
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.02.03	월병	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.03	비스킷	0.2	유지 중의 함량으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.2	유지 중의 함량으로 계산
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물	0.2	유지 중의 함량으로 계산
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

알리탐

alitame

CNS: 19.013

INS: 956

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.08.04	과일 절임	0.3	
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.3	
11.04	테이블 감미료	0.15g/세트	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.1	젤리 분말에

			사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
--	--	--	-------------------------------

아스파탐

aspartame

CNS: 19.004

INS: 951

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.6	
01.02.02	풍미 발효유	1.0	
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	2.0	
01.05	유크림(무염버터) 및 유사제품 (01.05.01 유크림 제외)	1.0	
01.06.01	비숙성 치즈	1.0	
01.06.05	치즈 유사품	1.0	
01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장 식용), 상단 장식(과일 아닌 재 료) 및 시럽	1.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제 품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	1.0	
02.04	지방류 디저트	1.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	1.0	
04.01.02.01	냉동 과일	2.0	
04.01.02.02	건과일류	2.0	
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	0.3	
04.01.02.04	과일 통조림	1.0	
04.01.02.05	과일잼	1.0	
04.01.02.06	퓨레	1.0	
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(처 트니)	1.0	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	2.0	
04.01.02.09	장식용 과채	1.0	
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함	1.0	
04.01.02.11	발효한 과일 제품	1.0	

04.01.02.12	익히거나 튀긴 과일	1.0	
04.02.02.01	냉동 채소	1.0	
04.02.02.02	건조 채소	1.0	
04.02.02.03	절인 채소	0.3	
04.02.02.04	채소 통조림	1.0	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	1.0	
04.02.02.06	발효 채소 제품	2.5	
04.02.02.07	물에 익히거나 기름에 튀긴 채소	1.0	
04.02.02.08	기타 가공 채소	1.0	
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	0.3	
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	1.0	
04.03.02.05	물에 익히거나 튀긴 해조류	1.0	
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류	1.0	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.5	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	3.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	10.0	
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	3.0	
05.04	장식 캔디(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(비 과일 재료) 및 시럽	1.0	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축귀리(조각) 포함	1.0	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	1.0	
07.01	빵류	4.0	
07.02	제과류	1.7	
07.03	비스킷	1.7	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
07.05	기타 베이커리 식품	1.7	
09.02.02	반죽을 입혀 냉동시킨 식품	0.3	
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	0.3	
09.03	사전제조 수산물(반제품)	0.3	

09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)	0.3	
09.05	수산물 통조림	0.3	
10.04	기타 알류 제품	1.0	
11.04	테이블 감미료	GMP	
11.05	조미 시럽	3.0	
12.03	식초	3.0	
12.10.01	고체 복합조미료	2.0	
12.10.02	반고체 복합조미료	2.0	
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)	1.2	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.6	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	1.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

아스파탐-아세실팜염

Aspartame-acesulfame salt

CNS: 19.021

INS: 962

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.79	

03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.68	
04.01.02.04	과일 통조림	0.35	
04.01.02.05	과일잼	0.68	
04.01.02.08.01	과일정과류	0.35	
04.02.02.03	절인 채소	0.20	
05.02	캔디	4.5	
05.02.01	껌 베이스 캔디	5.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.35	
11.04	테이블 감미료	0.09	
12.0	조미식품	1.13	
12.04	간장	2.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.68	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

천연 비름 적색

natural amaranthus red

CNS: 08.130

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.25	
04.01.02.09	장식용 과채	0.25	
05.02	캔디	0.25	
07.02.04	제과 장식	0.25	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	
16.01	젤리	0.25	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라

			사용량 증가
--	--	--	--------

세스바니아검 sesbania gum

CNS: 20.021 INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	5.0	
06.03.02.02	생건면제품	2.0	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	2.0	
07.01	빵류	2.0	
14.03.02	식물성 단백질 음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

스테비올글리코사이드 steviol glycosides

CNS: 19.008 INS: 960

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.2	스테비올로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.5	스테비올로 계산
04.01.02.08	당질임과 표면이 보존처리된 과일	3.3	스테비올로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	1.0	스테비올로 계산
05.02	캔디	3.5	스테비올로 계산
07.02	제과류	0.33	스테비올로 계산
11.04	테이블 감미료	0.05g/세트	스테비올로 계산
12.0	조미식품	0.35	스테비올로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.2	스테비올로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.5	스테비올로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

16.06	팽화식품	0.17	스테비올로 계산
16.02.02	차제품(조미차 및 대용차 포함)	10.0	스테비올로 계산

데히드로초산 및 데히드로초산나트륨 dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate

CNS: 17.009(i),17.009 (ii) INS: 265,266

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02.01.01	버터 및 농축 버터	0.3	데히드로초산으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	1.0	데히드로초산으로 계산
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	0.3	데히드로초산으로 계산
04.04.02	발효콩 제품	0.3	데히드로초산으로 계산
06.05.02	전분 제품	1.0	데히드로초산으로 계산
07.01	빵류	0.5	데히드로초산으로 계산
07.02	제과류	0.5	데히드로초산으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	0.5	데히드로초산으로 계산
08.02	진처리 육제품	0.5	데히드로초산으로 계산
08.03	조리육제품류	0.5	데히드로초산으로 계산
12.10	복합조미료	0.5	데히드로초산으로 계산
14.02.01	과채주스	0.3	데히드로초산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

키토산 deacetylated chitin(chitosan)

CNS: 20.026 INS: —

기능: 증점제, 피막제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	6.0	
08.03.05	고기순대	6.0	

결정셀룰로오스 **microcrystalline cellulose**

CNS: 20.005

INS: 460i

기능: 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	

**비타민E(dl- α -토코페롤,d- α -토코페롤,
혼합 토코페롤 농축액)**

**vitamine E (dl- α -tocopherol , d- α -
tocopherol ,mixed tocopherol
concentrate)**

CNS: 04.016

INS: 307

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.2	
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않 은 지방 및 기름	GMP	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.2	유지 중의 함량으로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조 각) 포함	0.085	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.2	
12.10	복합조미료	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.03	단백질 음료	0.2	
14.04.02	기타형 탄산음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물(류)음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

14.06.02	단백형 고체 음료	0.2	
14.07	특수용도 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.2	유지 중의 함량으로 계산

안정화이산화염소 **stabilized chlorine dioxide**

CNS: 17.028

INS: 926

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	0.01	
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소	0.01	
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)(어류 가공에 한함)	0.05	

아마란스 및 아마란스 알루미늄레이크

amaranth, amaranth aluminum lake

CNS: 08.001

INS: 123

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.025	아마란스로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.3	아마란스로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.05	아마란스로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	아마란스로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.05	아마란스로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.05	아마란스로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	아마란스로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면	0.05	아마란스로 계산

	시럽(비스킷 소에 한함)		
11.05.01	과일 조미당액	0.3	아마란스로 계산
12.10.01.01	고체스프	0.2	아마란스로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	아마란스로 계산, 캔디맛 음료는 희석 배수에 따라 첨가
14.04	탄산음료	0.05	아마란스로 계산
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.05	아마란스로 계산, 캔디맛 음료는 희석 배수에 따라 첨가
14.06	고체 음료	0.05	사용량은 아마란스로 계산, 용해 배수에 따라 희석 후 액상의 양
15.02	혼합주	0.05	아마란스로 계산
16.01	젤리	0.05	아마란스로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

도토리껍질 갈색

acorn shell brown

CNS: 08.126

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.04.01	콜라형 탄산음료	1.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.3	

질산나트륨, 질산칼륨

sodium nitrate, potassium nitrate

CNS: 09.001,09.003

INS: 251, 252

기능: 발색제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 행, 소시)	0.5	아질산나트륨으로 계산,

	지)		잔류량≤30mg/kg
08.03.01	양념 절임육	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.03	튀김육	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.05	고기순대	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.06	발효육제품	0.5	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤ 30mg/kg

옥틸, 데실글리세르산 **octyl and decyl glycerate**

CNS: 10.018

INS: —

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.03	분유(가당 분유 포함)와 분말 유크림 및 조제분유 제품(순수 분유 제외)	GMP	
02.01.01.02	경화식물유	GMP	
03.01	아이스크림, 빙과류	GMP	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

옥테닐석신산나트륨전분 **starch sodium octenyl succinate(sodium starch octenyl succinate)**

CNS: 10.030

INS: 1450

기능: 유화제, 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.05.01	유크립	GMP	
13.01.01	영아 조제식품	1.0	DHA/ARA 운반체, 즉석식품으로 계산
13.01.02	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품	50.0	DHA/ARA 운반체, 즉석식품으로 계산
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	150.0	사용량은 분말상태 제품에 한함, 액체 제품은 희석 배수에 따라 환산

뉴 레드 및 뉴 레드 알루미늄레이크

new red, new red aluminum lake

CNS: 08.004

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류	0.05	뉴 레드로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	뉴 레드로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디 (05.01.01 코코아제품 제외)	0.05	뉴 레드로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	뉴 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	뉴 레드로 계산
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.05	뉴 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

15.02	혼합주	0.05	뉴 레드로 계산
-------	-----	------	----------

린시드검 linseed gum

CNS: 20.020 INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	0.3	
06.03.02.02	생건면 제품	1.5	
08.03	조리육제품류	5.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	5.0	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

페로시아나화칼륨, 페로시아나화나트륨 potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS: 02.001,02.008 INS: 536, 535

기능: 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.01	소금 및 대체염 제품	0.01	페로시아나화합물로 계산

아질산나트륨, 아질산칼륨 sodium nitrite, potassium nitrite

CNS: 09.002,09.004 INS: 250, 249

기능: 발색제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량 ≤ 30mg/kg
08.03.01	양념 절임육	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량 ≤ 30mg/kg
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량 ≤ 30mg/kg
08.03.03	튀김육	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량 ≤ 30mg/kg

08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤70mg/kg
08.03.05	고기순대	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.06	발효육제품	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤30mg/kg
08.03.08	육류 통조림류	0.15	아질산나트륨으로 계산, 잔류량≤50mg/kg

카르민 코치닐

carmine cochineal

CNS: 08.145

INS: 120

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.05	카민산으로 계산
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	0.6	카민산으로 계산
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	0.15	카민산으로 계산
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사 제품	0.1	카민산으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.15	카민산으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.6	카민산으로 계산
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.1	카민산으로 계산
05.01.03	코코아버터 초콜릿 및 코코아 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품	0.3	카민산으로 계산
05.02	캔디	0.3	카민산으로 계산
06.03.02.04	볶은 밀가루 반죽(생선 및 가 금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.5	카민산으로 계산
06.05.02.04	타피오카펠	1.0	카민산으로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조 각) 포함	0.2	카민산으로 계산
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루제품	0.3	카민산으로 계산

07.0	베이커리 식품	0.6	카민산으로 계산
08.03	조리육제품류	0.5	카민산으로 계산
12.10	복합조미료	1.0	카민산으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료	0.05	카민산으로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.6	카민산으로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.25	카민산으로 계산
16.01	젤리	0.05	카민산으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.1	카민산으로 계산

폰케아우 4R 및 폰케아우 4R 알루미늄
레이크

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS: 08.002

INS: 124

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	0.05	카민으로 계산
01.02.02	풍미 발효유	0.05	카민으로 계산
01.03.02	조제유 분말 및 조제버터 분말	0.15	카민으로 계산
01.04.02	조제연유(가당연유, 및 비우유 외 원료를 사용한 조제연유 등)	0.05	카민으로 계산
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.05	카민으로 계산
04.01.02.04	과일 통조림	0.1	카민으로 계산
04.01.02.05	과일잼	0.5	카민으로 계산
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.05	카민으로 계산
04.01.02.09	장식용 과채	0.1	카민으로 계산
04.02.02.03	절인 채소	0.05	카민으로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초 콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디(05.04	0.05	카민으로 계산

	장식 캔디, 장식 및 시럽 제외)		
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.1	카민으로 계산
06.05.02.02	새우포	0.05	카민으로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	카민으로 계산
07.03.03	에그롤	0.01	카민으로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(비스킷 소 및 케이크 소에 한함)	0.05	카민으로 계산
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	0.025	카민으로 계산
11.05	조미당액	0.2	카민으로 계산
11.05.01	과일 조미당액	0.5	카민으로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료 (12.10.02.01 마요네즈 소스, 마요네즈 제외)	0.5	카민으로 계산
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	0.2	카민으로 계산
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.01	우유 함유 음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.025	카민으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.05	카민으로 계산, 고체 음료는 회석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	카민으로 계산
16.01	젤리	0.05	카민으로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라

			사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.025	카민으로 계산
16.06	팽화식품	0.05	카민 사용에 한함

안나토색소 **annatto extract**

CNS: 08.144

INS: 160b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.06.02	숙성 치즈	0.6	
01.06.04	가공 치즈	0.6	
02.02.01.02	인공 버터 및 유사 제품(버터 와 인공 버터 혼합품)	0.05	
02.05	기타유지 또는 유지 제품(크리 머에 한함)	0.02	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.6	
04.01.02.05	과일잼	0.6	
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제 품	0.025	
05.01.03	코코아버터 초콜릿 및 코코아 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품	0.6	
05.02	캔디	0.6	
06.03.02.04	볶은 밀가루 반죽(생선 및 가금 육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	0.01	
06.05.02.04	타피오카펠	0.15	
06.06	즉석접취 시리얼, 압축 귀리(조 각) 포함	0.07	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.012	
07.0	베이커리 식품	0.6	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.025	
08.03.05	고기순대	0.025	
12.10	복합조미료	0.1	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.6	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가
16.01	젤리	0.6	젤리 분말에

			사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.01	

염산 **hydrochloric acid**

CNS: 01.108

INS: 507

기능: 산도조절제

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
12.10.02.01	마요네즈 소스, 마요네즈	GMP	

마이니카 레드 **mynica red**

CNS: 08.149

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.2	
05.02	캔디	0.2	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.03	과실주(조제 과실주에 한함)	0.2	
16.01	젤리	0.2	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수로 사용량 증가

**아이론옥사이드-블랙,
아이론옥사이드-레드**

iron oxide black, iron oxide red

CNS: 08.014,08.015

INS: 172i,172ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.03	캔디 및 초콜릿 제품	0.02	

루테인

lutein

CNS: 08.146

INS: 161b

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.07	우유를 주요배합 원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	0.05	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
04.01.02.05	과일잼	0.05	
05.02	캔디	0.15	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.05	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.15	
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	0.1	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(곡류 디저트 통조림에 한함)	0.05	
07.0	베이커리 식품	0.15	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.05	고체 음료는 희석배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.05	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수로 사용량 증가

카피클로로필

copper chlorophyll

CNS: 08.153

INS: 141i

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.05.01	유크림	GMP	
05.02	캔디	GMP	
07.0	베이커리 식품	GMP	

클로로필린-카피복플렉스, 칼륨염

chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts

CNS: 08.009

INS: 141ii

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.5	
04.02.02.04	채소 통조림	0.5	
04.04.01.06	익힌 두류	0.5	
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.5	
05.02	캔디	0.5	
06.05.02.04	타피오카펠	0.5	
07.0	베이커리 식품	0.5	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.5	클로로필린-카피콤 플렉스 사용에 한함, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.5	
16.01	젤리	0.5	젤리 분말 사용 시, 용해 배수에 따라 증가

액상이산화탄소(석탄가스화공정) carbon dioxide

CNS: 17.034

INS: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
14.04	탄산음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.06	기타 발효주류(공기주입형)	GMP	

이.디.티.에이.이나트륨

disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS: 18.005

INS: 386

기능: 안정제, 응고제, 산화방지제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.05	과일잼	0.07	
04.01.02.08.03	설탕 절임 과일류(고구마	0.25	

	절임류에 한함)		
04.02.02.03	절인 채소	0.25	
04.02.02.04	채소 통조림	0.25	
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	0.07	
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.25	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.25	
12.10	복합조미료	0.075	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.03	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

이.디.티.에이.칼슘이나트륨 **calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate**

CNS: 04.020

INS: 385

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.10	복합조미료	0.075	

아세트산나트륨 **sodium acetate**

CNS: 00.013

INS: 262i

기능: 산도조절제, 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.10	복합조미료	10.0	
16.06	팽화식품	1.0	

아세실팜칼륨 **acesulfame potassium**

CNS: 19.011

INS: 950

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.02.02	풍미 발효유	0.35	
01.07	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽 (우유 베이스 디저트 통조림에 한함)	0.3	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.3	
04.01.02.04	과일 통조림	0.3	

04.01.02.05	과일잼	0.3	
04.01.02.08.01	과일정과류	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	0.3	
04.03.02	가공 식용버섯 및 해조류	0.3	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	3.0	
05.02	캔디	2.0	
05.02.01	껌 베이스 캔디	4.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	0.3	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품(검정깨죽에 한함)	0.3	
06.09	곡류 및 전분류 디저트(곡류 디저트 통조림에 한함)	0.3	
07.0	베이커리 식품	0.3	
11.04	테이블 감미료	0.04 g/세트	
12.0	조미식품	0.5	
12.04	간장	1.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.3	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가
16.01	젤리	0.3	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

에톡시퀸

ethoxy quin

CNS: 17.010

INS: —

기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	GMP	잔류량 ≤ 1mg/kg

이성질화유당액

isomerized lactose syrup

CNS: 00.003

INS: —

기능: 기타

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.03	분유(가당 분유 포함) 및 버터 분말 및 버터 분말 조제 제품	15.0	
07.03	비스킷	2.0	

13.01	영유아 조제식품	15.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

D-이소아스코르브산 및 D-이소아스코
브산나트륨

D-isoascorbic acid (erythorbic acid),
sodium D-isoascorbate

CNS: 04.004,04.018

INS: 315,316

기능: 산화방지제, 발색제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
14.02.02	농축 과채주스	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.03.01	와인	0.15	아스코르브산으로 계산

이소말톨로오스(팔라티노오스)

isomaltulose (palatinose)

CNS: 19.003

INS: —

기능: 감미료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
01.01.03	조제유	GMP	
01.02.02	풍미 발효유	GMP	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	GMP	
04.01.02.04	과일 통조림	GMP	
04.01.02.05	과일잼	GMP	
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	GMP	
05.02	캔디	GMP	
06.04.02.02	기타 잡곡 제품	GMP	
07.01	빵류	GMP	
07.02	제과류	GMP	
07.03	비스킷	GMP	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	GMP	

스테아르산(옥타데칸산) stearic acid (octadecanoic acid)

CNS: 14.009 INS: 570

기능: 피막제, 유행검 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	1.2	

스테아린산칼슘 calcium stearate

CNS: 10.039 INS: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
12.09.01	향신료 및 분말	20.0	
12.10.01	고체 복합조미료	20.0	

스테아린산칼륨 potassium stearate

CNS: 10.028 INS: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
07.02	제과류	0.18	
12.09.01	향신료 및 분말	20.0	

스테아린산마그네슘 magnesium stearate

CNS: 02.006 INS: 470

기능: 유화제, 케이킹방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존처리된 과일	0.8	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	GMP	

스테아릴젯산나트륨, 스테아릴젯산칼슘 sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate

CNS: 10.011,10.009 INS: 481i,482i

기능: 유화제, 안정제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	2.0	
01.02.02	풍미 발효유	2.0	
01.05.01	유크림	5.0	
01.05.03	조미 유크림	5.0	
01.05.04	유크림 유사품	5.0	
02.01.01	식물성 유지	0.3	
02.02	수용성 지방 유화 제품	5.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	5.0	
02.05	기타 유지 또는 유지 제품(크리머에 한함)	10.0	
03.01	아이스크림, 빙과류	2.0	
04.01.02.05	과일잼	2.0	
04.02.02.02	건조 채소(탈수 감자 분말에 한함)	2.0	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	2.0	
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	2.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	2.0	
06.03.02.03	발효 밀가루 제품	2.0	
07.01	빵류	2.0	
07.02	제과류	2.0	
07.03	비스킷	2.0	
08.03.05	고기순대	2.0	
11.05	조미당액	2.0	
14.03	단백질 음료류	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05	차, 커피, 식물음료류	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.07	특수용도 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라

			사용량 증가
14.08	풍미 음료	2.0	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

알루라 레드, 알루라 알루미늄
레이크

allura red, allura aluminum lake

CNS: 08.012

INS: 129

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	0.07	알루라 레드로 계산
04.01.02.02	건과일류(건사과에 한함)	0.07	알루라 레드로 계산, 귀리칩의 색과 향 조절 운반체에 사용
04.01.02.09	장식용 과채	0.05	알루라 레드로 계산
04.04.01.06	익힌 두류	0.1	알루라 레드로 계산
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	0.1	알루라 레드로 계산
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초 콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	알루라 레드로 계산
06.05.02.04	타피오카펠	0.2	알루라 레드로 계산
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조 각) 포함(코코아옥수수조각에 한함)	0.07	알루라 레드로 계산
07.02.04	제과 장식	0.05	알루라 레드로 계산
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시 럽(비스킷 소에 한함)	0.1	알루라 레드로 계산
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.025	알루라 레드로 계산
08.03.05	고기순대	0.015	알루라 레드로 계산
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 내장류	0.05	알루라 레드로 계산
11.05	조미당액	0.3	알루라 레드로

			계산
12.10.01	고체 복합조미료	0.04	알루라 레드로 계산
12.10.02	반고체 복합조미료 (12.10.02.01 마요네즈 소스, 마요네즈 제외)	0.5	알루라 레드로 계산
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	0.1	알루라 레드로 계산, 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.05	알루라 레드 사용에 한함
16.01	젤리	0.025	알루라 레드로 계산, 젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.03	콜라겐 케이싱	0.05	알루라 레드로 계산
16.06	팽화식품	0.1	알루라 레드 사용에 한함

콘 옐로우

corn yellow

CNS: 08.116

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01.01.02	경화식물유	5.0	
05.02	캔디	5.0	

카우베리 레드

cowberry red

CNS: 08.105

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제 외)	GMP	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한 함)	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라

			사용량 증가
--	--	--	--------

스피롤리나 블루 spirulina blue(algae blue, lina blue)

CNS: 08.137 INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.8	
05.02	캔디	0.8	
12.09.01	향신료 및 분말	0.8	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료	0.8	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	0.8	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가

조각자나무 검 gleditsia sinensis lam gum

CNS: 20.029 INS: —

기능: 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.01	아이스크림, 빙과류	4.0	
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	4.0	
12.0	조미식품	4.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	4.0	고체 음료는 용해 배수로 사용량 증가

자당지방산에스터 sucrose esters of fatty acid

CNS: 10.001 INS: 473

기능: 유화제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
01.01.03	조제유	3.0	

01.05	유크림(무염버터) 및 유사품	10.0	
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	10.0	
02.02	수용성 지방 유화 제품	10.0	
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함	10.0	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.5	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일	1.5	
04.01.02.05	과일잼	5.0	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	10.0	
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제혼합밀가루, 교자 가루)	5.0	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	4.0	
06.03.02.02	생건면 제품	4.0	
06.03.02.04	푼은 밀가루 반죽(생선 및 가공육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김 가루	5.0	
06.04.02.01	잡곡 통조림	1.5	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	4.0	
07.0	베이커리 식품	3.0	
08.0	육류 및 육제품	1.5	
10.01	신선 알	1.5	계란 신선 보존에 사용
11.05	조미당액	5.0	
12.0	조미식품	5.0	
14.0	음료류(14.01 포장식수 제외)	1.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.01	젤리	4.0	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.07	기타(유화천연색소)	10.0	
16.07	기타(즉석요리에 한함)	5.0	

치자황색소

gardenia yellow

CNS: 08.112

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.02.01.02	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)	1.5	
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.3	
04.01.02.08.01	과일정과류	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	1.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	1.5	
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	0.3	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.3	
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)	1.0	
06.03.02.02	생건면 제품	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	1.5	
06.10	곡물로 만든 소	1.5	
07.02	제과류	0.9	
07.03	비스킷	1.5	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
08.03	조리육제품류(가금육제품에 한함)	1.5	
12.0	조미식품(신선 알 식염 및 대체염 제품 제외)	1.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료(발효형 제품 등 포함)	0.3	
14.06	고체 음료	1.5	
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.3	
15.02	혼합주	0.3	
16.01	젤리	0.3	젤리 분말에 사용할 경우 용해 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.3	

치자청색소

gardenia blue

CNS: 08.123

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	1.0	
04.01.02.05	과일잼	0.3	
04.02.02.03	절인 채소	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
05.02	캔디	0.3	
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	0.5	
06.10	곡물로 만든 소	0.5	
07.0	베이커리 식품	1.0	
12.0	조미식품(신선 알 식염 및 대체염 제품 제외)	0.5	
14.02	과채즙류 및 과채즙류 음료	0.5	
14.03	단백질 음료	0.5	
14.06	고체 음료	0.5	
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.2	
15.02	혼합주	0.2	
16.06	팽화식품	0.5	

피트산, 소듐파이테이트

phytic acid(inositol hexaphosphoric acid),sodium phytate

CNS: 04.006

INS: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.2	
04.01.02	가공 과일	0.2	
04.02.02	가공 채소	0.2	
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽	0.2	

08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	0.2	
08.03.01	양념 절임육	0.2	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.2	
08.03.03	튀김육	0.2	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.2	
08.03.05	고기순대	0.2	
08.03.06	발효육제품	0.2	
09.01	신선 수산물(새우류에 한함)	GMP	잔류량 ≤ 20mg/kg
11.05	조미당액	0.2	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.2	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

카본블랙

vegetable carbon, carbon black

CNS: 08.138

INS: 153

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동음료(03.04 식용 얼음 제외)	5.0	
05.02	캔디	5.0	
06.05.02.04	타피오카펠	1.5	
07.02	제과류	5.0	
07.03	비스킷	5.0	

죽엽항산화물질

antioxidant of bamboo leaves

CNS: 04.019

INS: —

기능: 산화방지제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.5	
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류(기름으로 튀긴 견과 및 씨앗류에 한함)	0.5	
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품	0.5	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리(조	0.5	

	각) 포함		
07.0	베이커리 식품	0.5	
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염 처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	0.5	
08.03.01	양념 절임육	0.5	
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	0.5	
08.03.03	튀김육	0.5	
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)	0.5	
08.03.05	고기순대	0.5	
08.03.06	발효육제품	0.5	
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등)	0.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류) 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
16.06	팽화식품	0.5	

그람웰 레드

gromwell red

CNS: 08.140

INS: —

기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.1	
07.02	제과류	0.9	
07.03	비스킷	0.1	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽	1.0	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라

			사용량 증가
15.03.03	과실주	0.1	

자주색고구마 색소 **purple sweet potato colour**
 CNS: 08.154 INS: —
 기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
03.0	냉동 음료(03.04 식용 얼음 제외)	0.2	
05.02	캔디	0.1	
07.02.04	제과 장식	0.2	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.1	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.2	

셀락 **shellac**
 CNS: 14.001 INS: 904
 기능: 피막제, 유팀겜 기초제

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일 (감귤류에 한함)	0.5	
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일 (사과에 한함)	0.4	
05.01	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	0.2	
05.02.01	겜 베이스 캔디	3.0	
05.02.02	겜 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	3.0	
07.03.02	웨이퍼 비스킷	0.2	

락 레드 **lac dye red (lac red)**
 CNS: 08.104 INS: —
 기능: 착색료

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
--------	-----	--------------	----

04.01.02.05	과일잼	0.5	
05.0	코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.5	
07.04	베이커리 식품 소 및 표면 시럽(풍미류 소에 한함)	0.5	
12.10	복합조미료	0.5	
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.04	탄산음료	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.5	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
15.02	혼합주	0.5	

<표A.2> 식품 종류별 생산중 수요에 따라 적당량 사용이 가능한 식품첨가물 명단

순번	첨가물 명칭	CNS:	영문명	INS:	기능
1	5'-리보뉴클레오티드이나트륨	12.004	disodium 5'-ribonucleotide	635	착향료
2	5'-이노신산이나트륨	12.003	disodium 5'-inosinate	631	착향료
3	5'-구아닐산이나트륨	12.002	disodium 5'-guanylate	627	착향료
4	D-이소아스코르브산 및 D-이소아스코르브산나트륨염	04.004, 04.018	d-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium d-isoascorbate	315, 316	산화방지제
5	DL-말산나트륨	01.309	DL-disodium malate	-	산도조절제
6	L-말산	01.104	L-malic acid	-	산도조절제
7	DL-말산	01.309	DL-malic acid	-	산도조절제
8	알파-시클로덱스트린	18.011	alpha-cyclodextrin	457	안정제, 증점제
9	감마-시클로덱스트린	18.012	gamma-cyclodextrin	458	안정제, 증점제
10	아라비아 고무	20.008	arabic gum	414	증점제
11	갈락토만난	00.014	galactomannan	-	기타
12	빙초산	01.107	acetic acid	260	산도조절제
13	빙초산(저압 카르보닐화)	01.112	acetic acid	-	산도조절제
14	에리스리톨 ^a	19.018	erythritol	968	감미료
15	아세트산전분	20.039	starch acetate	1420	증점제
16	모노 및 디글리세라이드(유산, 리놀레산, 베헨산, 스테아르산, 라우르산)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	유화제
17	변성대두인지질	10.019	modified soybean phospholipid	-	유화제
18	오렌지 옐로우	08.143	orange yellow	-	착색료
19	글리세린	15.014	glycerine	422	수분유지제, 유화제
20	고량색소	08.115	sorghum red	-	착색료
21	글루탐산나트륨	12.001	monosodium glutamate	621	착향료
22	구아검	20.025	guar gum	412	증점제

순번	첨가물 명칭	CNS:	영문명	INS:	기능
23	펙틴	20.006	pectins	440	증점제
24	알긴산칼륨	20.005	potassium alginate	402	증점제
25	알긴산나트륨	20.004	sodium alginate	401	증점제
26	캐롭콩검(로커스트콩검)	20.023	Carob bean gum	410	증점제
27	잔탄검	20.009	xanthan gum	415	증점제
28	메틸셀룰로스	20.043	mehyl cellulose	461	증점제
29	젤란검	20.027	gellan gum	418	증점제
30	폴리아크릴산나트륨	20.036	sodium polyacrylate	—	증점제
31	카라기난	20.007	carrageenan	407	증점제
32	아스코르브산(비타민C)	04.014	ascorbic acid	300	산화방지제
33	아스코르브산나트륨	04.015	sodium ascorbate	301	산화방지제
34	아스코르브산칼슘	04.009	calcium ascorbate	302	산화방지제
35	카제이나트륨	10.002	sodium caseinate	—	유화제
36	인산전분	20.034	distarch phosphate	1412	증점제
37	인지질	04.010	phospholipid	322	산화방지제, 유화제
38	염화칼륨	00.008	potassium chloride	508	기타
39	루어한과 추출물	19.015	lo-han-kuo extract	—	감미료
40	효소분해대두인지질	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	유화제
41	젤라틴	20.002	gelatin	—	증점제
42	자일리톨	19.007	xylitol	967	감미료
43	시트르산	01.101	Citric acid	330	산도조절제
44	시트르산칼륨	01.304	tripotassium citrate	332ii	산도조절제
45	시트르산삼나트륨	01.303	trisodium citrate	331iii	산도조절제, 안정제
46	시트르산나트륨	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	산도조절제
47	시트르산지방산글리세롤	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	유화제
48	글루코노델타락톤	18.007	glucono delta-lactone	575	안정제 및 응고제

순번	첨가물 명칭	CNS:	영문명	INS:	기능
49	글루콘산 나트륨	01.312	sodium gluconate	576	산도조절제
50	하이드록시프로필 전분	20.014	hydroxypropyl starch	1440	증점제, 팽창제, 유화제, 안정제
51	하이드록시프로필 인산이전분	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	증점제
52	하이드록시프로필 메틸셀룰로스(HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	증점제
53	한천	20.001	agar	406	증점제
54	젖산	01.102	lactic acid	270	산도조절제
55	젖산칼륨	15.011	potassium lactate	326	수분유지제
56	젖산나트륨	15.012	sodium lactate	325	수분유지제, 산도조절제, 산화방지제, 팽창제, 증점제, 안정제
57	젖산지방산글리세린에스테르	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	유화제
58	락티톨	19.014	lactitol	966	감미료
59	산 처리 전분	20.032	acid treated starch	1401	증점제
60	카르복시메틸셀룰로오스나트륨	20.003	sodium carboxy methyl cellulose	466	증점제
61	탄산칼슘(경질 및 중질 탄산칼슘 포함)	13.006	calcium carbonate(light and heavy)	170i	팽창제, 밀가루처리제
62	탄산칼륨	01.301	potassium carbonate	501i	산도조절제
63	탄산나트륨	01.302	sodium carbonate	500i	산도조절제
64	탄산수소암모늄	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	팽창제
65	탄산수소칼륨	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	산도조절제
66	탄산수소나트륨	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	팽창제, 산도조절제, 안정제
67	천연카로틴	08.147	natural carotene	—	착색료

순번	첨가물 명칭	CNS:	영문명	INS:	기능
68	비트레드	08.101	beet red	162	착색료
69	미세결정 셀룰로스	02.005	microcrystallin cellulose	460i	케이킹방지제, 증점제, 안정제
70	옥테닐석신산나트륨 전분	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	유화제
71	산화전분	20.030	oxidized starch	1404	증점제
72	산화하이드록시프로필 전분	20.033	oxidized hydroxypropyl starch	—	증점제
73	아세틸레이티드디글리세라이드	10.027	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	유화제
74	아세틸인산이전분	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	증점제
75	아세틸아디핀산이전분	20.031	acetylated distarch adipate	1422	증점제
a 생성 균주는 각각 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 및 <i>Candida lipolytica</i>					

**<표A.3> 생산 중 수요에 따라 적당량 사용 가능한 식품첨가물 이외의 식품
유형 명단**

식품분류번호	식품명
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균유
01.02.01	발효유
01.03.01	분유 및 버터 분말
01.05.01	유크림
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름
02.01.01	식물유지
02.01.02	동물유지(돼지기름, 소기름, 생선기름 및 기타 동물지방)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지
04.01.01	신선 과일
04.02.01	신선 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.03.01	신선 식용버섯 및 해조류
04.03.02.01	냉동 식용버섯 및 해조류
06.01	피곡
06.02	쌀 및 쌀 제품
06.03.01	밀가루
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)
06.03.02.02	생 건조 밀가루 제품
06.04.01	잡곡 분말
08.01	생고기, 신선육
09.01	신선수산물
09.03	사전제조 수산물(반제품)
10.01	신선 알
10.03.01	탈수 알류 제품(난백 분말, 난황 분말, 단백질 칩)
10.03.03	계란액 및 액상란
11.01.01	백설탕 및 백설탕 제품(백설탕, 가루설탕, 얼음설탕, 각설탕 등)
11.01.02	기타 당 및 시럽(갈색설탕, 누런설탕, golden slab sugar, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 일부 전화당, 메이플시럽 등)
11.03.01	별꿀
12.01	소금 및 대체염 제품
12.09	향신료

13.01	영유아 조제식품
13.02	영유아 보조식품
14.01.01	식용 천연생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
14.02.01	과채주스
14.02.02	농축 과채주스
15.03.01	와인
16.02.01	차잎, 커피

부록B 착향료 규정

B.1 착향료, 에센스의 사용 원칙

B.1.1 식품에 착향료, 에센스를 사용하는 목적은 식품 생산, 변형 또는 식품의 풍미를 강화하는 것이다. 착향료는 일반적으로 식품용 에센스를 조제한 후 식품에 향을 추가한 뒤 식품에 향을 첨가하는 데 사용하며 일부는 식품에 직접 향을 첨가할 수도 있다. 착향료, 에센스에는 단맛, 신맛, 또는 짠맛을 내는 물질이 포함되지 않으며 향미증진제도 포함되지 않는다.

B.1.2 착향료, 에센스는 식품 유형별로 GMP 사용이 가능하며 <표B.1>에서 나열한 식품은 향을 첨가할 필요가 없고 착향료, 에센스를 첨가할 수 없으나 법률, 법적 또는 국가 식품안전 표준에서 별도로 규정한 경우는 제외한다. <표B.1>에서 나열한 식품을 제외한 기타 식품의 향 첨가 여부는 관련 식품 제품 표준의 규정에 따라 이행한다.

B.1.3 식품용 에센스 조제에 사용되는 착향료 품종은 본 표준의 규정에 부합되어야 한다. 물리적 방법, 효소 방법 또는 미생물 방법(사용된 모든 효소제는 본 표준의 관련 규정에 부합되어야 함)은 식품(미 가공 상태와 소비를 거친 전통적인 식품 제조 공정의 가공 과정 모두 가능)에서 얻은 향의 특성이 있는 물질 또는 천연 향 복합물은 식품용 에센스 조제에 사용할 수 있다.

주: 천연 향기 복합물은 식품용 향기 물질을 함유한 제제의 일종이다.

B.1.4 기타 식품첨가물 기능을 가진 착향료가 식품 중 기타 식품첨가물의 기능을 발휘할 경우 본 표준의 규정에 부합되어야 한다.

예: 안식향산, 신남알데하이드, 과라나 추출물, 아세트산나트륨, 호박산이 나트륨, 인산삼칼슘, 아미노산 등

B.1.5 식품용 에센스는 해당 생산, 저장 및 응용 등에 필요한 식품용 에센스 보조재료(식품첨가물 및 식품 포함)를 함유할 수 있다. 식품용 에센스 보조재료는 다음 요구사항에 부합되어야 한다.

- a) 식품용 에센스 중 사용이 허가된 보조재료는 관련 표준 규정에 부합되어야 한다. 사용 목적을 충족시킨다는 전제 하에 사용 품종을 최대한 줄인다.
- b) 보조재료로 식품용 에센스에 첨가하는 식품첨가물은 최종 식품에서 기능을 발휘해서는 안 되며 예상 목적에 도달한다는 전제 하에 식품 중 사용량을 최소화 한다.

B.1.6 식품용 에센스의 라벨은 관련 표준 규정에 부합되어야 한다.

B.1.7 착향료, 에센스를 첨가한 식품은 국가 관련 표준에 따라 명시해야 한다.

B.2 착향료 목록

B.2.1 착향료에는 천연 향료와 합성 향료 두 종류가 포함된다.

B.2.2 사용이 허가된 식품용 천연 향료 목록은 <표B.2>를 참조한다.

B.2.3 사용이 허가된 식품용 합성 향료 목록은 <표B.3>을 참조한다.

<표B.1> 착향료, 에센스 첨가 금지 식품 명단

식품분류번호	식품명
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균유
01.02.01	발효유
01.05.01	유크림
02.01.01	식물유지
02.01.02	동물유지(돼지기름, 소기름, 물고기 기름 및 기타 동물지방 등)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지
04.01.01	신선 과일
04.02.01	신선 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.03.01	신선 식용버섯 및 해조류
04.03.02.01	냉동 식용버섯 및 해조류
06.01	곡류
06.02.01	쌀
06.03.01	밀가루
06.04.01	잡곡 분말
06.05.01	식용 전분
08.01	생고기, 신선육
09.01	신선 수산물
10.01	신선 알
11.01	설탕
11.03.01	벌꿀
12.01	소금 및 대체염 제품
13.01	영유아 조제식품 ^a
14.01.01	식용 천연 생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
16.02.01	차잎, 커피
^a 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품 중 바닐린, 에틸바닐린 및 바닐라 콩 추출물을 사용할 수 있고 최대사용량은 각각 5mg/100mL, 5mg/100mL와 생산 수요에 따라 적당량 사용도 가능하다. 그 중 100mL는 즉석식품으로 계산하고 생산 기업은 용해 비율에 따라 조제 식품 중 사용량을 환산한다. 영유아 곡류 보조식품 중 바닐린을 사용할 수 있고 최대사용량은 7mg/100g이다. 그 중 100g은 즉석식품으로 계산하고 생산기업은 용해 비율에 따라 곡류 식품 중 사용량을 환산한다. 사용 범위는 0~6개월 영유아 조제식품에는 식품용 향료를 첨가할 수 없다.	

<표B.2> 사용이 허가된 식품용 천연 향료 명단

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
1	N001	클로브 리프 오일	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	클로브 버드 퐁크처(추출물)	Clove bud tincture (extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	클로브 버드 오일	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	바질 오일	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	스타아니스 오일	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook,F.)	2096
6	N006	오렌지자스민	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya aniculata</i>)	—
7	N007	파튜리유	Patchouli oil (<i>Pogostemon cablin</i>)	2838
8	N008	타게테스 오일	Tagetes oil (<i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N009	트랜스-아네톨	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10	N010	소두구 기름	Cardamom oil (Cardamom seed oil)	2241
11	N011	소두구 퐁크처	Cardamom tincture(<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
12	N012	회향 퐁크처	Fennel tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
13	N013	리세아 쿠베바 베리 오일	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14	N014	산사나무 퐁크처	Hawthorn fruit tincture (<i>Crataegus</i> spp.)	—
15	N015	갈릭 오일	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
16	N016	갈릭 올레오레진	Garlic oleoresin (<i>Allium sativum</i> L.) garlic and its derivatives	—
17	N017	코냑 오일	Cognac oil, green	2331
18	N018	l-멘톨	<i>l</i> -Menthol, natural	2665
19	N019	코스터스 뿌리 오일	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20	N020	월계수 오일	Bay, sweet, oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21	N021	매실나무 퐁크처	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	—
22	N022	부쿠나무 잎 오일	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169
23	N023	코코아 퐁크처	Cocoa tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
24	N024	코코아 허스크 퉁크처	Cocoa husk tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
25	N025	감송 오일	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
26	N026	감초 퉁크처	Licorice tincture (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N027	감초 진액	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
28	N028	동록유	Wintergreen oil (<i>Gaultheria</i> <i>procumbens</i> L.)	3113
29	N029	백란화 오일	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
30	N030	백랍 잎 오일	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
31	N031	백란 앵술루트	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
32	N032	백지꽃 콘크리트	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
33	N033	백지 퉁크처	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
34	N034	라임 오일	Lime oil (<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle)	2631
35	N035	라임 오일 테르펜	Lime oil terpene	—
36	N036	생강 진액	Ginger oleoresin (<i>Zingiber</i> <i>officinale</i> Rosc.)	2523
37	N037	너트메그 오일	Nutmeg oil (<i>Myristica</i> <i>fragrans</i> Houtt.)	2793
38	N038	너트메그 퉁크처	Nutmeg tincture (<i>Myristica</i> <i>fragrans</i> Houtt.)	—
39	N039	카시아기름	Cassia oil (<i>Cinnamomum</i> <i>cassia</i> Blume)	2258
40	N040	카시아 바크 퉁크처(추출물)	Cassia bark tincture(extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41	N041	블랙티 퉁크처	Black tea tincture (<i>Camellia</i> <i>sinensis</i>)	—
42	N042	다바나 오일	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> wall.)	2359
43	N043	톨루 발삼 퉁크처(추출물)	Tolu balsam tincture (extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44	N044	톨루 발삼 검	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45	N045	콩 발효 퉁크처	Soya bean fermented tincture	—
46	N046	주니퍼베리 오일	Juniper berry oil (<i>Juniperus</i> <i>communis</i> L.)	2604
47	N047	고수기름	Coriander oil (<i>Coriandrum</i> <i>sativum</i> L.)	2334

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
48	N048	셀러리 꽃 오일	Celery flower oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
49	N049	셀러리 씨 오일	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2771
50	N050	모형잎 오일	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
51	N051	자몽기름	Grapefruit oil, expressed (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530
52	N052	삼주 오일	Atractylodes oil(<i>Atractylodes lancea</i>)	—
53	N053	멧대추나무 톱크처	Chinese date (common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
54	N054	로즈 오일	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
55	N055	로즈 애플루트	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988
56	N056	로즈 콘크리트	Rose concrete (<i>Rosa</i> spp.)	—
57	N057	오리스 콘크리트	Orris concrete (<i>Iris florentina</i> L.)	2829
58	N058	독일 붓꽃 추출물	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L.)	2830
59	N059	국화 오일	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i> 或 <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	—
60	N060	구화 추출물	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (<i>Dendranthema morifolium</i> 또는 <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	4689
61	N061	메이플 오일	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	—
62	N062	메이플 콘크리트	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	—
63	N063	랍다눔 추출물(시스투스 오일)	Labdanum extract(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
64	N064	커피 톱크처	Coffee tincture (<i>Coffee</i> spp.)	—
65	N065	나한과 톱크처	Luohanfruit tincture (<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey)	—
66	N066	아카시아 콘크리트	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
67	N067	일랑일랑유	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook.f.and Thomas)	3119
68	N068	자스민 애플루트	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69	N069	자스민 콘크리트	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
70	N070	자스민 삼박 애플루트	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
71	N071	자스민 삼박 콘크리트	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
72	N072	불수감 오일	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medicus</i> L.var. <i>Sarcodactylus</i> Swingle)	3899
73	N073	안젤리카 뿌리 퉁크처	Angelica root tincture (extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74	N074	양파기름	Onion oil (<i>Allium cepa</i> L.)	2817
75	N075	생강유	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76	N076	강황 오일	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77	N077	강황 올레오레진	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78	N078	강황 추출물	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086
79	N079	페누그릭 퉁크처	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80	N080	다이다이 꽃 오일	Daidai flower oil (<i>Citrus aurantium</i> L.'Daidai')	2771
81	N081	다이다이 꽃 콘크리트	Daidai flower concrete (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
82	N082	다이다이 열매 오일	Daidai fruit oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
83	N083	푸멜로 껍질 오일	Pummelo peel oil (<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck)	—
84	N084	시더유	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85	N085	커민 씨 오일	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86	N086	레몬 오일	Lemon oil (<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.)	2625
87	N087	무 테르펜 레몬 오일	Lemon oil, terpeneless (<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.F.)	2626
88	N088	레몬 오일 테르펜	Terpenes of lemon oil	—
89	N089	페티그레인 레몬 오일	Petitgrain lemon oil (<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.)	2853
90	N090	레몬그라스 오일	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i>)	2624
91	N091	가드니아 콘크리트	Gardenia flower concrete (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
92	N092	사향자스민 오일	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—
93	N093	사향자스민 퉁크처	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
94	N094	사향자스민 콘크리트	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
95	N095	트리모스 앵솔루트	Treemoss absolute (<i>Evernia</i>)	—

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>furfuraceae</i>)	
96	N096	트리모스 콘크리트	Treemoss concrete (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
97	N097	제라늄 오일(로즈 제라늄 오일)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98	N098	제라늄 오일(무 테르펜)	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	생강나무차 오일	Xiang Feng cha oil(<i>Rabdosia</i> spp.)	—
100	N101	베르가모트유	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L.subsp. <i>bergamia</i>)	2153
101	N102	베티버 오일	Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102	N103	베티버 콘크리트	Vertiver concrete (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
103	N104	바닐라 콩 퉁크처	Vanilla bean tincture (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N105	바닐라 콩 콘크리트(추출물)	Vanilla bean concrete (extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
105	N106	향부자 오일	Cyperus oil (<i>Cupressus sempervirens</i>)	—
106	N107	차이브 오일	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	—
107	N108	클라리세이지 오일	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
108	N109	비자 껍테기 콘크리트	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
109	N110	만다린 기름	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
110	N111	만다린 오일, 무 타르펜	Mandarin oil, terpeneless	—
111	N112	홉 퉁크처	Hops tincture (extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
112	N113	홉 추출물, 고체	Hops extract, solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
113	N114	유칼립투스 오일	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
114	N115	해리향 퉁크처	Castoreum tincture (extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
115	N116	계피 오일	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
116	N117	계피잎 오일	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
117	N118	단계목 앵술루트	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
118	N119	단계목 퉁크처	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
119	N120	단계물 콘크리트	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
120	N121	용안 퉁크처	Longan tincture (<i>Euphoria longan</i>)	—
121	N122	스피어민트 오일	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
122	N123	호도 추출물	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
123	N124	자스민 앵솔루트	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum jasminum officinale</i> L.)	—
124	N125	스위트 버찌 오일	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154
125	N126	누에콩 퉁크처	Broad bean flower tincture (<i>Vicia faba</i> Linn.)	—
126	N127	그린티 퉁크처	Green tea tincture(<i>Thea sinensis</i> 또는 <i>Camellia sinensis</i>)	—
127	N128	와일드 로즈 콘크리트	Wild rose concrete (<i>Rosa multiflora</i>)	—
128	N129	회향 오일	Fennel oil, sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
129	N130	스테비아 오일	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
130	N131	오렌지유	Orange oil (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	2821
131	N132	오렌지유, 무 테르펜	Orange oil, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	2822
132	N133	오렌지유 테르펜	Terpenes of orange oil	—
133	N134	치커리 콘크리트	Chicory concrete (extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
134	N135	월하향 콘크리트	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	—
135	N136	바이올렛 콘크리트	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110
136	N137	페퍼민트 오일	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
137	N138	블랙커런트 퉁크처	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N139	블랙커런트 콘크리트	Black currant concrete (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139	N140	회화나무 앵솔루트	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
140	N141	회화나무 콘크리트	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
141	N142	고추 퐁크처	Capsicum tincture (extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
142	N143	파프리카추출색소	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
143	N144	유창목 오일	Guaiac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
144	N145	바레리안 뿌리 오일	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
145	N146	머루 앵솔루트	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
146	N147	머루 콘크리트	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
147	N149	페티그레인 비거레이드 오일	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
148	N150	멘타 아벤시스 오일(콘민트 오일)	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	멘타 아벤시스 오일	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
150	N152	샌달우드 오일	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
151	N153	라벤더 오일	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
152	N154	오레가노 오일	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
153	N155	콜라 나무 열매 추출물	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
154	N156	페루후추나무 오일	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018
155	N157	카스카릴라바크 오일	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
156	N158	티미유 오일	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064
157	N159	버터 발효제 증류액	Butter starters distillate	2173
158	N160	카난가 오일	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
159	N161	월계수 잎 추출물/올레오레진	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
160	N162	생강 추출물(생강 콘크리트)	Ginger extract (Ginger concrete.) (<i>Zingiber officinale</i>)	2521
161	N163	오크칩 추출물	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
162	N164	타라곤 오일	Estragon oil (<i>Artemisia</i>	2412

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>dracunculus</i> L.)	
163	N165	장뇌유	Camphor oil, white (<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl)	2231
164	N166	메이스 오일	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
165	N167	피멘토 잎 오일	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
166	N168	세이지 오일	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
167	N169	탄제린 오일	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
168	N170	라반딘 오일	Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>)	2618
169	N171	아프리카트 케넬 오일	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
170	N172	때죽나무 오일	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	—
171	N173	때죽나무 추출물	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
172	N174	구주콩나무 오일	Locust bean oil (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
173	N175	캐롭 콩 추출물	Carob bean extract (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
174	N176	킬라자 추출물	(<i>Quillaja saponaria</i> Molina)	2973
175	N177	올리버넘 오일	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
176	N178	몰약 오일	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
177	N179	양강 뿌리 추출물	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
178	N180	파인 오일	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
179	N181	회향유	Fennel oil, (common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
180	N182	아몬드유	Almond oil, bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046
181	N183	아사피티다 오일	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
182	N184	아카시아 파르네시어나 애플솔루트	Cassie absolute (<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.)	2260
183	N185	파슬리 오일	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum Crispum.</i>)	2836
184	N186	솔잎 오일	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
185	N187	보로니아 애플솔루트	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
186	N188	부아 드 로즈 오일	Bois de rose oil (<i>Aniba</i>	2156

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>rosaedora</i> Ducke)	
187	N189	팔마로사 오일	Palmarosa oil (<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) stapf)	2831
188	N190	시트로넬라유	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
189	N191	로즈메리 오일	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
190	N192	발삼 전나무 오일	Balsam fir oil (<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	2114
191	N193	발삼 전나무 올레오레진	Balsam fir oleoresin (<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.)	2115
192	N194	당근 씨 오일	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
193	N195	카모밀레화 오일	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
194	N196	카모밀레화 앵술루트(추출물)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
195	N197	카스카라 추출물	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
196	N198	쿠베브 오일	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
197	N199	페니로열 오일	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
198	N200	러비지 오일	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
199	N201	허하운드 추출물	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
200	N202	유카모하비 추출물	Yucca mohave extract (<i>Yucca</i> spp.)	3121
201	N203	다시마 추출물	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
202	N204	히썬 오일	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
203	N205	딜허브 오일	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
204	N206	발삼 페루 기름	Balsam peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
205	N207	갈바눔 오일	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
206	N208	아미리스 오일	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	—
207	N209	미모사 앵술루트	Mimosa absolute (<i>Acacia decurrens</i> Will. Var. <i>dealbata</i>)	2755
208	N210	딱총나무 꽃 앵술루트	Elder flower absolute	—

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			(<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	
209	N211	마조람 오일	Marjoram oil, sweet (<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.))	2663
210	N212	젠티아나 뿌리 추출물	Gentian root extract (<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
211	N213	암브레트 시드 오일	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051
212	N214	체리 바크 추출물	Cherry bark extract (wild) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
213	N215	페퍼 오일	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
214	N216	캐러웨이 씨 오일	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
215	N217	엘레미 레지노이드	Elemi resinoid (<i>Canarium ssp.</i>)	2407
216	N218	이모르펠 추출물	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
217	N219	박하유	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
218	N220	<i>d-장뇌</i>	<i>d-Camphor</i>	2230
219	N221	오렌지 꽃 앵솔루트	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i>)	2818
220	N222	나린긴 추출물	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
221	N223	스파이크라벤다 오일	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
222	N224	제넷 앵솔루트	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
223	N225	다이다이 껍질 오일	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
224	N226	오렌지유(오렌지 껍질 압축법)	Orange oil, sweet cold pressed (<i>citrus sinensis</i> (L.)osbeck)	2825
225	N227	싸리나무 올레오레진	Bush red pepper oleoresin (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
226	N228	클로브 줄기 오일	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
227	N229	아니스유	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
228	N230	<i>l-아스파라긴</i>	<i>l-Asparagine</i>	—
229	N231	메이크 앵솔루트/추출물	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	—
230	N232	히코리 추출물	Hickory bark extract (<i>Carya spp.</i>)	2577
231	N233	구아라나 추출물	Guarana extract (<i>Paullinia</i>	2536

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>cupana</i> HBK)	
232	N235	티미유	Thyme oil, white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
233	N236	화이트페퍼 오일	Pepper oil, white (<i>piper nigrum</i> L.)	2851
234	N237	화이트페퍼 올레오레진	Pepper oleoresin, white (<i>piper nigrum</i> L.)	2852
235	N238	코냑 오일	Cognac oil, white	2332
236	N239	버터에스테르	Butter esters	2172
237	N240	버터산	Butter acids	2171
238	N241	피멘타 기름	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
239	N242	벤조인 레지노이드	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
240	N243	안젤리카실유	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090
241	N244	안젤리카 뿌리 오일	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
242	N245	메이스 올레오레진/추출물	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
243	N246	월계수 잎 추출물	Bay leaves, west Indian, extract(<i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
244	N247	서인도 월계수 오일	Bay leaves, West Indian, oil (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
245	N248	l-아라비노스	l-Arabinose	3255
246	N249	아라비아 고무	Arabic gum	2001
247	N250	러비지 추출물	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
248	N251	파슬리 올레오레진	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
249	N252	올레산	Oleic acid	2815
250	N253	콰시아 추출물	Quassia extract (<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) planch. <i>Quassia amara</i> L.)	2971
251	N254	오렌지 잎 앵솔루트	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
252	N255	오렌지 오일, 쓴맛	Orange oil, bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
253	N256	기나피(옐로우)	Cinchona bark (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283
254	N257	잠부 올레오레진	Jambu oleoresin (<i>Spilanthes acmelia</i> Oleracea)	3783
255	N258	염산 키니네	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	쿠민 기름	Cumin oil (<i>Cuminum</i>	2340

	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>cyminum</i> L.)	
257	N260	양파 올레오레진	Onion oleoresin (<i>Allium cepa</i> L.)	—
258	N261	티트리 오일	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
259	N262	라임 오일, 무 테르펜	Lime oil, expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
260	N263	오렌지 껍질 오일, 단맛, 무 테르펜	Orange peel oil, sweet, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
261	N265	머스터드 추출물/올레오레진	Mustard extract/oleoresin, yellow (<i>Brassica</i> spp.)	—
262	N266	머스터드 추출물	Mustard extract, brown (<i>Brassica</i> spp.)	—
263	N267	목초산	Pyroligneous acid	2967
264	N268	갯잎 오일	Perilla leaf oil (Shiso oil) (<i>Perilla frutescens</i>)	4013
265	N269	자몽기름 테르펜	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
266	N270	페퍼 올레오레진/추출물 블랙	Pepper oleoresin/extract black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
267	N271	엘레미 오일/추출물/레지노이드	Elemi oil/extract/resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408
268	N272	밀랍 앵솔루트	Beeswax absolute (<i>Apis Mellifera</i> L.)	2126
269	N273	래브더넘 앵솔루트	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
270	N274	세이지 기름	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
271	N275	헬리크리섬 앵솔루트	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	—
272	N276	당밀 추출물	Molasses extract	—
273	N277	산탈롤(α -, β -)	Santalol, α - and β -	3006
274	N278	산타폴 추출물	Yerba santa fluid extract (<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr)	3118
275	N279	알팔파 추출물	Alfalfa extract (<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
276	N281	올스파이스 올레오레진/추출물	Allspice oleoresin/extract (<i>Pimenta officinalis</i> Lind L.)	2019
277	N282	암브레트 시드 앵솔루트	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
278	N283	페루발삼 오일	Balsam oil, Peru (<i>Myroxylon</i>	2117

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>pereirae</i> Klotzsch)	
279	N284	바질 추출물	Basil extract (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
280	N285	셀러리 씨 고체 추출물	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
281	N286	셀러리 씨(CO2) 추출물	Celery seed (CO2) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
282	N287	카모밀레화유	Chamomile flower oil (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
283	N288	기나피 추출물	Cinchona bark extract (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2284
284	N289	클로브 버드 올레오레진	Clove bud oleoresin (<i>Eugenia</i> spp.)	2324
285	N290	클로버 잎 추출물(고체)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
286	N291	민들레 추출물	Dandelion fluid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
287	N292	민들레 뿌리 추출물	Dandelion root solid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
288	N293	개망초 오일	Fleabane oil(<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
289	N294	단풍나무 추출물	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
290	N295	루 오일	Rue oil (<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
291	N296	세이지 올레오레진/추출물	Sage oleoresin/extract (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
292	N297	사르사 추출물	Sarsaparilla extract (<i>Smilax</i> spp.)	3009
293	N298	테레빈유	Turpentine, steam-distilled (<i>Pinus</i> spp.)	3089
294	N299	바레리안 뿌리 추출물	Valerian root extract (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099
295	N300	바닐라 올레오레진	Vanilla oleoresin (<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
296	N301	바이올렛 잎 앵솔루트	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
297	N302	웜우드 오일	Wormwood oil (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
298	N303	로젤	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—
299	N304	탄젤로 오일	Tangelo oil	—
300	N305	월하향 앵솔루트	Tuberose absolute (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
301	N306	밤나무 잎 추출물	Chestnut leaves extract	—

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			(<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.)	
302	N307	코파이바발삼 오일	Copaiba oil (South American spp. of <i>Copaifera</i>)	—
303	N308	다미아나	Damiana leaves (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
304	N309	카모밀레화 앵솔루트	Chamomile flower absolute (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
305	N310	엘더플라워 추출물	Elder flowers extract (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
306	N311	오포포낙스 오일	Opoponax oil (<i>Commiphora ssp.</i>)	—
307	N312	사프란 추출물	Saffron extract (<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
308	N313	제라늄 추출물	Geranium extract (<i>Pelargonium</i> spp.)	—
309	N314	페누그릭 올레오레진	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
310	N315	레몬 추출물	Lemon extract (<i>Citrus limon (L.)</i> Burm.f.)	2623
311	N316	독일 붓꽃 레지노이드	Orris resinoid (<i>Iris germanical</i> L.)	—
312	N317	타마린드 추출물	Tamarind extract (<i>Tamarindus indica</i> L.)	—
313	N318	호스래디시 오일	Horseradish oil (<i>A Armoracia lapathifolia</i> Gilib)	—
314	N319	호로파씨 추출물	Fenugreek seed extract (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
315	N320	셀러리 잎 오일	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
316	N321	시더우드 오일 테르펜	Cedarwood oil terpenes	—
317	N322	너트메그 올레오레진	Nutmeg oleoresin (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
318	N324	코리앤더 오일/올레오레진	Coriander oil/oleoresin (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
319	N325	페누그릭	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
320	N326	리크 오일	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	—
321	N327	오렌지 껍질 추출물	Orange peel extract, sweet (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck)	2824
322	N329	유자껍질 오일	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318
323	N330	해초 앵솔루트	<i>Algues</i> absolute	—

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
324	N331	오레가노 올레오레진	Oregano oleoresin (<i>Lippia</i> spp.)	2827
325	N332	글리시리진	Glycyrrhizin, ammoniated (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528
326	N333	윈터세이보리 오일	Savory winter oil (<i>Satureja montana</i> L.)	3016
327	N334	매죽나무	Styrax (<i>Liquidambar</i> spp.)	3036
328	N335	아사퓌티다 추출물	Asafoetida fluid extract (<i>Ferula assafoetida</i> L.)	2106
329	N336	복숭아 나무 잎 앵솔루트	Peach tree leaf absolute (<i>Prunus persica</i> L.Batsch)	—
330	N337	꽃박하	Dittany of crete (<i>Origanum dictamnus</i> L.)	2399
331	N338	홉 오일	Hops oil (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2580
332	N339	랩더눔 오일	Labdanum oil (<i>Cistus ladaniferus</i>)	2609
333	N340	라벤더 앵솔루트	Lavender absolute (<i>Lavandula angustidolia</i>)	2620
334	N341	오포포낙스 추출물	Opoponax extract resinoid (<i>Commiphora</i> ssp.)	—
335	N342	화초 추출물	Ash bark, prickly, extract (<i>Xanthoxylum</i> spp.)	2110
336	N343	카스토르 오일	Castor oil (<i>Ricinus communis</i>)	2263
337	N344	카테쿠 파우더	Catechu powder (<i>Acacia catechu</i> Willd.)	2265
338	N345	웜우드	Wormwood (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3114
339	N346	네롤리 오일	Neroli bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2771
340	N347	가티껌	Ghatti gum (<i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
341	N348	웜우드 추출물	Wormwood extract (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3115
342	N349	주니퍼 추출물	Juniper extract (<i>Juniperus communis</i> L.)	2603
343	N350	감초 추출물 파우더	Licorice extract powder (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	2629
344	N351	베타인(천연 추출)	Betaine (Natural Extract)	4223
345	N352	파인타르 오일	Pine tar oil (<i>Pinus</i> spp.)	2907
346	N353	오크모스 앵솔루트	Oakmoss absolute(<i>Evernia</i> spp.)	2795
347	N354	스피어민트 오일	Scotch spearmint oil (<i>Mentha</i>	4221

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
			<i>cardiaca</i> L.)	
348	N355	히속 추출물	Hyssop extract (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2590
349	N356	앙고스투라 추출물	Angostura extract (<i>Galipea officinalis</i> Hancock)	2092
350	N357	캐모마일(독일) 추출물	Chamomile (German) extract (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
351	N358	석류 콘크리트	Pomegranate concentrate	—
352	N359	L-트레오닌	L-Threonine	—
353	N360	L-세린	L-Serine	—
354	N361	사향 고양이 앵솔루트	Civet absolute (<i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
355	N362	안나토 추출물	Annatto extract (<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
356	N363	카스카릴라 바크 추출물	Cascarilla bark extract (<i>Croton</i> spp.)	2254
357	N364	시나몬 바크 오일/올레오레진	Cinnanon bark oil/oleoresin (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
358	N365	카라야검	Karaya gum (<i>Sterculia urens</i>)	2605
359	N366	페티그레인만다린 오일	Petitgrain mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. mandarin)	2854
360	N367	솔잎 오일	Pine needle oil, dwarf, oil (<i>Pinus mugo turra</i> var. <i>pumilio</i> (Haenke) Zenari)	2904
361	N368	로즈힙 추출물	Rose hips extract (<i>Rosa</i> spp.)	2990
362	N369	서머 사보리 오일	Savory summer oil (<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
363	N370	인도사목 오일	Snakeroot oil, Canadian (<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
364	N371	탄닌산	Tannic acid	3042
365	N372	트라게칸스검	Tragacanth gum (<i>Astragalus</i> spp.)	3079
366	N373	마조람 올레오레진/추출물	Marjoram oleoresin/extract (<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.))	2659
367	N374	그레인 오브 파라다이스 추출물	Grains of paradise extract (<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K.Schum)	2529
368	N375	헤스페레틴	Hesperetin	4314
369	N376	프롤레틴	Phloretin	4390

	코드	향료 증문명(번역)	향료 영문명	FEMA ^a 코드
370	N377	참깨(CO2) 추출물	Sesame CO2 extract	—
371	N378	참깨 증류물	Sesame dist.	—
372	N379	가즈오부시(CO2) 추출물	Katsuobushi CO2 extract	—
373	N380	럼 앵솔루트	Rum absolute	—
374	N381	두시 올레오레진	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
375	N382	엘시아 뿌리	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
376	N383	레몬밤	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
377	N384	카유포유	Cajeput oil (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
378	N387	옥수수수염	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335
379	N388	쿠베브	Cubeb (<i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
380	N389	알로에 추출물	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047
381	N390	용연향 퐁크처	Ambergris tincture	2049
382	N391	암브레트 퐁크처	Ambrette tincture (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052
383	N392	스왈로우 뿌리 추출물	Swallowroot (<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
384	N393	붉은 대추 콘크리트	date concrete (<i>Ziziphus jujuba</i>)	—
385	N394	애플 에센스	Folded Apple Essence	—
386	N395	β유창목	βGuaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
387	N396	알긴	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
388	N397	마소이아 바크 오일	massoia bark oil (<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
389	N398	(-)-호모데리오딕티올나트륨	(-)-homoeriodictiol sodium salt	4228
390	N399	이소퀘르시트린	isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	포도씨 추출물	grape seed extract (<i>Vitis vinifera</i>)	4045
392	N401	스피어민트 추출물	spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031
393	N402	퓨젤유(정제된)	Fusel oil, refined	2497

^aFEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, 미국 향미료 및 추출물 제조업체연합

<표B.3> 사용이 허가된 식품용 합성 향료 명단

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1	S0001	1,2-프로판디올	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	글리세린(1,2,3-프로판테트리올)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	이소프로필알코올	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	1-부탄올	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	이소부틸알코올	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	1-펜탄올	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-펜탄올	2-Pentanol	3316
8	S0008	이소아밀알코올	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-펜탄-3-올	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	1-헥산올	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-헥센-1-올	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-헥센-1-올	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	1-헵탄올	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	1-옥탄올	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-옥탄올	2-Octanol	2801
16	S0016	1-옥텐-3-올	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	시스-5-옥텐-1-올	cis-5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	1-노난올	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789
19	S0019	시스-6-노넨-1-올	cis-6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	트랜스-2-노넨-1-올	trans-2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-노나디엔-1-올	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	데칸올	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	운데실알코올	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	라우릴알코올(도데실알코올)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-헥사데칸올	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	펜칠알코올	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	리프알코올 (시스-3-헥센-1-올)	Leaf alcohol (cis-3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	보르네올	Borneol	2157
29	S0029	리날로올	Linalool	2635
30	S0030	리날로올옥시드	Linalool oxide	3746
31	S0031	아이소푸레골	Isopulegol	2962
32	S0032	알파메틸벤질알코올	Styryl alcohol (α -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	벤질알코올	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	페네틸알코올	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	페닐프로필알코올	Phenylpropyl alcohol	2885

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
36	S0036	로디놀	Rhodinol	2980
37	S0037	알파테르피네올	α -Terpineol	3045
38	S0038	파르네솔	Farnesol	2478
39	S0039	게라니올	Geraniol	2507
40	S0040	dl-시트로넬롤	dl-Citronellol	2309
41	S0041	아니스알코올	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	계피 알코올	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	α -이오놀	α -Ionol	3624
44	S0044	β -이오놀	β -Ionol	3625
45	S0045	디하이드로- β -이오놀	Dihydro- β -ionol	3627
46	S0046	네롤	Nerol	2770
47	S0047	네롤리돌	Nerolidol	2772
48	S0048	디메틸벤질카르비놀	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	1-프로판올	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-헥산올	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-헥센-3-올	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-에틸-1-헥산올	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-헵탄올	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-옥탄올	3-Octanol	3581
55	S0055	시스-3-옥텐-1-올	cis-3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-운데실알코올	2-Undecanol	3246
57	S0057	p, α -디메틸벤질알코올	p, α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	p-이소프로필벤질	p-Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	p, α , α -트리메틸벤질	p, α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β -캐리오필렌	β -Caryophyllene alcohol	-
61	S0061	에스트라골	Estragole	2411
62	S0062	테트라하이드로게라니올	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	디하이드로카베올	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-p-멘텐-4-올	1-p-Menthen-4-ol	2248
65	S0065	페릴라알코올	Perilla alcohol	2664
66	S0066	멘톨	Menthol (dl-Menthol, l-Menthol)	2665
67	S0067	3-(l-멘톡시)-2-메틸프로판-1,2-디올	3-(l-Menthoxo)-2-methyl propane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-트리메틸사이클로헥산올	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	시스-2-노넨-1-올	cis-2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	트랜스,트랜스-2,4-데카디엔-1-올	(E,E)-2,4-Decadien-1-ol (trans,trans-2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	트랜스-2-옥텐-4-올	(E)-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	p-멘트-3-엔-1-올	p-Menth-3-en-1-ol	3563

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
73	S0073	멘타디에놀 (<i>p</i> -멘타-1,8(10)디엔-9-올)	Menthadienol (<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol)	-
74	S0074	세드레놀	Cedrenol	-
75	S0075	데히드로리날로올	Dehydrolinalool (<i>(E)</i> -3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrie n-3-ol)	3830
76	S0076	<i>d</i> -자일로스	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -리보오스	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -람노스	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	디페닐에테르	Diphenyl ether	3667
80	S0080	<i>p</i> -크레질메틸에테르	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	이소유게놀메틸에테르	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	메틸페네틸에테르	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	럼에테르(에틸옥시하이드레이트)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	<i>sec</i> -부틸에틸에테르	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	에틸벤질에테르	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	아니솔	Anisole	2097
87	S0087	<i>o</i> -메틸아니솔	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	네롤옥시드	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-디메틸아니솔	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	바닐릴에틸에테르	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	유게놀	Eugenol	2467
92	S0092	이소유게놀	Isoeugenol	2468
93	S0093	메틸유게놀	Methyl eugenol	2475
94	S0094	<i>p</i> -크레솔	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	<i>o</i> -크레솔	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	<i>m</i> -크레솔	<i>m</i> -Cresol	3530
97	S0097	티몰	Thymol	3066
98	S0098	말톨	Maltol	2656
99	S0099	페놀	Phenol	3223
100	S0100	2-메톡시-4-메틸페놀	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	<i>p</i> -에틸페놀	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-메톡시-4-비닐페놀	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	<i>p</i> -디메톡시벤젠	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	구아야콜	Guaiacol	2532
105	S0105	4-에틸구아야콜	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	벤즈알데하이드프로필렌글리콜 아세탈	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-이소프로필페놀	2-Isopropylphenol	3461

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
108	S0108	2,6-크실레놀	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-디메톡시페놀	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	레조르시놀	Resorcinol	3589
111	S0111	카르마크롤	Carvacrol	2245
112	S0112	2-메톡시-4-프로필페놀	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-크실레놀	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	p-비닐페놀	p-Vinylphenol	3730
115	S0115	아세트알데히드	Acetaldehyde	2003
116	S0116	아세트알데히드다이에틸아세탈	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	프로피온알데히드	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-프틸)아크롤레인	3-(2-Furyl)acrolein	2494
119	S0119	부티르알데히드	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-메틸부티르알데히드	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-메틸-2-부테날	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-페닐-2-부테날	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	발레르알데히드	Valeraldehyde	3098
124	S0124	이소발레르알데히드	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-메틸발레르알데히드	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-펜테날	2-Pental	3218
127	S0127	2-메틸-2-펜테날	2-Methyl-2-pental	3194
128	S0128	4-메틸-2-페닐-2-펜테날	4-Methyl-2-phenyl-2-pental	3200
129	S0129	2,4-펜타디에날	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	헥산알	Hexanal	2557
131	S0131	2-헥산알(리프알데히드)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	시스-3-헥산알	cis-3-Hexenal	2561
133	S0133	5-메틸-2-페닐-2-헥산알	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-이소프로필-5-메틸-2-헥산알	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	트랜스,트랜스-2,4-헥사디엔알	trans,trans-2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	헵틸알데히드	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-헵텐알	4-Heptenal	3289
138	S0138	트랜스-2-헵텐알	trans-2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-디메틸-5-헵텐알	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-헵타디엔알	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	옥틸알데히드	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-옥텐알	2-Octenal	3215
143	S0143	트랜스,트랜스2,4-옥타디에날	trans,trans-2,4-Octadienal	3721
144	S0144	트랜스,트랜스2,6-옥타디에날	Trans,trans-2,6-Octadienal	3466
145	S0145	노나날	Nonanal	2782

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
146	S0146	메틸노닐아세트알데히드(2-메틸언데칸알)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-노네날	2-Nonenal	3213
148	S0148	시스-6-노네날	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
149	S0149	2,4-노나디에날(트랜스-2-트랜스-4-노나디에날)	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	노나-2-트랜스-6-시스-디에날	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	미르테닐포메이트	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	n-데실알데히드(데칸알)	<i>n</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-데칸알	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-데카디에날	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	운데칸알	Undecanal	3092
156	S0156	2-운데칸알	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-운데카디에날	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	라우린알데히드	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-도데세날	2-Dodecenal	2402
160	S0160	트랜스-2-시스-6-도데카디에날	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal	3637
161	S0161	테트라데실알데히드	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	복숭아알데히드(γ -운데카락톤)	Peach aldehyde (γ -Undecalactone)	3091
163	S0163	p-아니스알데히드	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
164	S0164	살리실알데히드	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	벤즈알데하이드	Benzaldehyde	2127
166	S0166	톨루알데히드(<i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i> 혼합물)	Tolualdehydes(mixed <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i>)	3068
167	S0167	3,4-디메톡시벤젠카보날	3,4-Dimethoxybenzenecarbo nal	3109
168	S0168	페닐아세트알데히드	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	페닐아세트알데히드다이메틸아세탈	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	페닐프로필알데히드(3-페닐프로피온알데히드)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	큐민알데히드	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	바닐린	Vanillin	3107
173	S0173	시트로넬랄	Citronellal	2307
174	S0174	시트랄	Citral	2303
175	S0175	헬리오트르핀(피페로날)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	신남알데하이드	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	신남알데히드에틸렌글리콜아세탈	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	페릴알데히드	Perillaldehyde	3557

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
179	S0179	p-멘트-1-엔-9-알	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	푸르푸랄	Furfural	2489
181	S0181	5-메틸푸르푸랄	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-디메톡시에탄	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	(2,6,6-트리메틸시클로헥사-1,3-디에닐)-메탄알	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389
184	S0184	이소부티르알데히드	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	시스-4-헥산알	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	시스-5-옥텐알	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-데센알	4-Decenal	3264
188	S0188	트랜스,트랜스-2,4-도데카디에날	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-트리데세날	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-에틸벤즈알데히드	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-하이드록시-4-메틸벤즈알데히드	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	o-메톡시신남알데히드	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	캄폴레닉알데하이드	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	α -헥실신남알데히드	α -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	바닐린프로필렌글리콜아세탈	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	아세트알데히드에틸시스3-헥센일아세탈	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	2-트랜스-6-트랜스-노나디에날	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-데카트리에날	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	β -시넨살	β -Sinensal	3141
200	S0200	4-하이드록시벤즈알데히드	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	o-메톡시벤즈알데히드	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-메틸트리데칸알	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	메틸에틸케톤	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-하이드록시-2-부탄온(아세트인)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(p-메톡시페닐)-2-부탄온	4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-페닐-3-부텐-2-온	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	디아세틸 2,3-디아세틸	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-펜탄온	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-펜텐-3-온	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	펜타네이디온	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-에틸-2-하이드록시-2-사	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyc	3152

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
		이클로펜텐-1-온	lopenten-1-one	
212	S0212	메틸사이클로펜텐올론(3-메틸-2-하이드록시-2-사이클로펜텐-1-온)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-헥센-3-온	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-메틸-3-헥센-2-온	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-헥산디온	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-헵탄온	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-헵텐-2-온(메틸펜테닐케톤)	3-Hepten-2-one (Methylpentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-메틸-5-헵텐-2-온	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-옥텐-3-온	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-노나논	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-운데카논	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-트리데카논	2-Tridecanone	3388
223	S0223	누트카톤	Nootkatone	3166
224	S0224	l-카르본	L-Carvone	2249
225	S0225	아세토페논	Acetophenone	2009
226	S0226	4-메틸아세토페논 p-메틸아세토페논	4-Methylacetophenone p-Methylacetophenone	2677
227	S0227	p-메톡시아세토페논	p-Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	시스자스몬	cis-Jasmone	3196
229	S0229	라즈베리케톤(4-(p-하이드록시페닐)-2-부탄온)	Raspberry ketone (4-(p-Hydroxyphenyl)-2-butanone)	2588
230	S0230	α -다마스콘	α -Damascone	3659
231	S0231	다마스켄온	Damascenone	3420
232	S0232	벤즈알데히드글리세린아세탈	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	α -이론	α -Irone	2597
234	S0234	α -이오논	α -Ionone	2594
235	S0235	β -이오논	β -Ionone	2595
236	S0236	dl-장뇌	dl-Camphor	-
237	S0237	멘톤	Menthone	2667
238	S0238	d,l-이소멘톤	d,l-Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-프릴)-3-부텐-2-온	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-에틸-4-하이드록시-5-메틸-3(2H)-퓨라논	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone	3623
241	S0241	4,5-디메틸-3-하이드록시-2,5-디하이드로푸란-2-온	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-에틸-3-메틸-4-하이드록시디하이드로-2,5-푸란-5-온	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one	3153

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			ne	
243	S0243	4,5-디하이드로-3-(2H)티오페논	4,5-Dihydro-3-(2H)thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-에틸푸란	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-아세틸푸란	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-아세틸-5-메틸푸란	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	아세톤	Acetone	3326
248	S0248	1-페닐-1,2-프로판디온	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-디메틸-1,2-사이클로펜타디온	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-디메틸-1,2-사이클로펜타디온	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-헥사디온	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-메틸-2,3-사이클로헥사디온	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-트리메틸사이클로헥사논	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-트리메틸사이클로헥스-2-엔-1,4-디온	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-헵탄온	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-메틸-2-헵텐-4-온	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-메틸-3,5-헵타디엔-2-온	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-옥탄온	2-Octanone	2802
259	S0259	3-옥탄온	3-Octanone	2803
260	S0260	3-옥텐-2-온	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-디메틸-5,9-운데카디엔-2-온	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-펜타데칸온	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-메틸-1-사이클로펜타데칸온	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	사이클로헵타데카-9-엔-1-온	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	벤조페논	Benzophenone	2134
266	S0266	2-하이드록시아세토페논	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	이소포론	Isophorone	3553
268	S0268	디하이드로자스몬(2-페닐-3-메틸-2-사이클로펜텐-1-온)	Dihydrojasmon(2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	네오헤스페리딘 디하이드로칼콘	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	진저론	Zingerone	3124

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
271	S0271	β -다마스콘	β -Damascone 4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one	3243
272	S0272	3-(메틸티오)부탄	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	α -아밀신남알데히드	α -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	d -펜촌	d -Fenchone	2479
275	S0275	2-메틸테트라히드로푸란-3-온	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-하이드록시-2,5-디메틸-3(2H)퓨라논	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)furanone	3174
277	S0277	2,5-디메틸-4-메톡시-3(2H)-퓨라논	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2H)-furanone	3664
278	S0278	2-펜틸푸란	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-테트라히드로-3,6-디메틸벤조푸란	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethyl benzofuran(Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-테트라메틸-13-옥사트리사이클로[8.3.0.0(4,9)]트리데칸	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
281	S0281	시스-디하이드로카르본	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-메르캅토-2-부탄온	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	피페로닐아세톤	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	디하이드로- β -이오놀	Dihydro- β -ionone	3626
285	S0285	4-메틸-2,3-펜타네이디온	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	트랜스-7-메틸-3-옥텐-2-온	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-(아세틸티오)-2-메틸푸란	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-아세톡시-2,5-디메틸-3(2H)-퓨라논	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone	3797
289	S0289	3-에틸-2-하이드록시-4-메틸사이클로펜트-2-엔-1-온	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one	3453
290	S0290	사이클로헥사논	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-헵탄디온	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-옥탄디온	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	아세트산	Acetic acid	2006
294	S0294	프로피온산	Propionic acid	2924
295	S0295	피루브산	Pyruvic acid	2970
296	S0296	부티르산	Butyric acid	2221
297	S0297	이소부티르산	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-메틸부티르산	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-에틸부티르산	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	발레르산	Valeric acid	3101

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
301	S0301	2-메틸발레르산	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-메틸-2-펜텐노산	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	이소발레르산	Isovaleric acid	3102
304	S0304	헥사노익산	Hexanoic acid	2559
305	S0305	아디프산	Adipic acid	2011
306	S0306	트랜스-2-헥사노익산	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-헥사노익산	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	헵탄산	Heptanoic acid	3348
309	S0309	옥탄산	Octanoic acid	2799
310	S0310	노난산	Nonoic acid	2784
311	S0311	데칸산	Decanoic acid	2364
312	S0312	도데칸산(라우르산)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	테트라데칸산(미리스트산)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	헥사데실산(팔미트산)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	안식향산	Benzoic acid	2131
316	S0316	페닐아세트산	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	시트르산	Citric acid	2306
318	S0318	신남산	Cinnamic acid	2288
319	S0319	푸마르산	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-메틸펜탄산	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	β -알라닌	β -Alanine	3252
322	S0322	<i>l</i> -페닐알라닌	<i>l</i> -Phenylalanine	3585
323	S0323	<i>l</i> -시스테인산	<i>l</i> -Cysteine	3263
324	S0324	글리신	Glycine	3287
325	S0325	<i>l</i> -글루타민산	<i>l</i> -Glutamic acid	3285
326	S0326	<i>l</i> -루신	<i>l</i> -Leucine	3297
327	S0327	<i>dl</i> -메티오닌	<i>dl</i> -Methionine	3301
328	S0328	레블린산	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-옥소부티르산	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-메틸헥사노익산	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-메틸오엔안산	2-Methyloenanthic acid	2706
332	S0332	4-메틸옥탄산	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-디메틸-6-옥테노익산	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-데세노익산	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	운데카노익산	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-운데세노익산	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-페닐프로피온산	3-Phenylpropionic acid	2889

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
338	S0338	젖산	Lactic acid	2611
339	S0339	<i>l</i> -프롤린	<i>l</i> -Proline	3319
340	S0340	<i>dl</i> -발린	<i>dl</i> -Valine	3444
341	S0341	2-(4-메톡시-페녹시)프로피 온산나트륨	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)p ropanoate	3773
342	S0342	<i>l</i> -알라닌 및 <i>dl</i> -알라닌	<i>l</i> -And <i>d,l</i> -Alanine	3818
343	S0343	<i>l</i> -아르지닌	<i>l</i> -Arginine	3819
344	S0344	<i>l</i> -라이신	<i>l</i> -Lysine	3847
345	S0345	3-메틸크로톤산	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	포름산	Formic acid	2487
347	S0347	4-메틸노나노익산	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	이소헥사노익산	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-하이드록시벤조산(살리실산)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	티글린산	Tiglic acid	3599
351	S0351	석신산	Succinic acid	-
352	S0352	스테아르산	Stearic acid	3035
353	S0353	포름산에틸	Ethyl formate	2434
354	S0354	포름산부틸	Butyl formate	2196
355	S0355	아밀포름산	Amyl formate	2068
356	S0356	포름산이소아밀	Isoamyl formate	2069
357	S0357	포름산헥실	Hexyl formate	2570
358	S0358	포름산벤질	Benzyl formate	2145
359	S0359	포름산게라닐	Geranyl formate	2514
360	S0360	포름산시틀로네틸	Citronellyl formate	2314
361	S0361	포름산페네틸	Phenethyl formate	2864
362	S0362	포름산리나릴	Linalyl formate	2642
363	S0363	아세트산메틸	Methyl acetate	2676
364	S0364	아세트산에틸	Ethyl acetate	2414
365	S0365	아세트아세트산에틸	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	아세트산프로필	Propyl acetate	2925
367	S0367	아세트산이소프로필	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	아세트산알릴	Allyl acetate	-
369	S0369	레볼린산에틸	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	아세트산부틸	Butyl acetate	2174
371	S0371	아세트산이소부틸	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	아세트산이소아밀	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	아세트산헥실	Hexyl acetate	2565
374	S0374	2-헥센-1-일 아세트산	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	아세트산헵틸	Heptyl acetate	2547

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
376	S0376	아세트산옥틸	Octyl acetate	2806
377	S0377	3-옥틸아세트산	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-옥텐-3-일 아세트산	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	아세트산노닐	Nonyl acetate	2788
380	S0380	<i>n</i> -헥실 2-부탄온2-부테노에이트	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
381	S0381	아세트산데실	Decyl acetate	2367
382	S0382	아세트산벤질	Benzyl acetate	2135
383	S0383	아세트산페네틸	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	아세트산아니실	Anisyl acetate	2098
385	S0385	아세트산보르닐	Bornyl acetate	2159
386	S0386	아세트산멘톨	Menthol acetate	2668
387	S0387	아세트산신아밀	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	아세트산시틀로네릴	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	아세트산게라닐	Geranyl acetate	2509
390	S0390	<i>p</i> -크레실 아세트산	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	아세트산스티랄릴	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	아세트산네릴	Neryl acetate	2773
393	S0393	아세트산테르피닐	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	이소부티르산신아밀	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	시스-3-헥센-1-일 아세트산(리프아세트산)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	아세트산푸르푸릴	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	헵탄산알릴	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	아세트산리날릴	Linalyl acetate	2636
399	S0399	아세트산카르빌	Carvyl acetate	2250
400	S0400	아세트산디하이드로카르빌	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	페닐아세트산부틸	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	프로피온산에틸	Ethyl propionate	2456
403	S0403	말론산다이에틸	Diethyl malonate	2375
404	S0404	프로피온산이소부틸	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	프로피온산이소아밀	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	시스-3-헥센일프로피온산 및 트랜스-2-헥센일 프로피온산	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate & <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	프로피온산게라닐	Geranyl propionate	2517
408	S0408	프로피온산시틀로네릴	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	프로피온산벤질	Benzyl propionate	2150
410	S0410	프로피온산페네틸	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	프로피온산리날릴	Linalyl propionate	2645
412	S0412	부티르산메틸	Methyl butyrate	2693
413	S0413	메틸 2-메틸부티르산	Methyl 2-methylbutyrate	2719

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
414	S0414	부티르산에틸	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	이소부티르산에틸	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-메틸부티르산에틸	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-하이드록시부티르산	3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	디에틸석시네이트	Diethyl succinate	2377
419	S0419	이소부티르산메틸	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	부티르산부틸	Butyl butyrate	2186
421	S0421	부티르산이소부틸	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	<i>n</i> -부틸 2-메틸부티르산	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-메틸부티르산 2-낙산메틸	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	이소부티르산부틸	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	부티르산아밀	Amyl butyrate	2059
426	S0426	부티르산이소아밀	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	이소아밀 2-메틸부티르산	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	이소부티르산이소펜틸	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	부티르산헥실	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	헥실 2-메틸부티르산	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	시스-3-헥센일 부티르산(리프 부티르산)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	3-헥센일 2-메틸부티르산	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	이소부티르산헵틸	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-메틸부티르산옥틸	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-옥텐-3-일 부티르산	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	부티르산벤질	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	이소부티르산벤질	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	부티르산페네틸	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-메틸부티르산페네틸	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	이소부티르산페네틸	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	부티르산게라닐	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	이소부티르산게라닐	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	부티르산리날릴	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	이소부티르산리날릴	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	안젤산이소부틸	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	이소부티르산네틸	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	발레르산에틸	Ethyl valerate	2462
448	S0448	부틸젓산부티릴	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	이소발레르산에틸	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	살리실산부틸	Butyl salicylate	3650
451	S0451	이소발레르산부틸	Butyl isovalerate	2218

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
452	S0452	이소발레르산이소아밀	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	3-헥센일이소발레르산	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	이소발레르산노닐	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	이소발레르산페네틸	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	이소발레르산게라닐	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	헥사노익산메틸	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-헥사노익산 메틸	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	헥사노익산에틸	Ethyl hexanoate(Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-헥사노익산에틸	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-하이드록시헥사노익산에틸	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	트랜스-2-헥사노익산	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	헥사노익산프로필	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	헥사노익산아밀	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	헥사노익산이소아밀	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	헥사노익산헥실	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	시스-3-헥사노익산(리프헥사노익산)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	헵탄산에틸	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	헵탄산프로필	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	헵탄산부틸	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-메틸-3-푸란싸이올	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	옥탄산메틸	Methyl caprylate	2728
473	S0473	옥탄산에틸	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	시스-4-옥테노익산에틸	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	시스-4,7-옥테노익산에틸	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	옥탄산이소아밀	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	옥탄산노닐	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	옥탄산페네틸	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-노네노익산메틸	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	노난산에틸	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	데칸산에틸	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	트랜스-2,시스-4-데카디에노에이트	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
483	S0483	라우르산에틸	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	미리스트산메틸	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
485	S0485	안식향산메틸	Methyl benzoate	2683
486	S0486	안식향산에틸	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	안식향산프로필	Propyl benzoate	2931
488	S0488	안식향산헥실	Hexyl benzoate	3691

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
489	S0489	안식향산벤질	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	시스-3-헥센일안식향산(리프 안식향산)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	안트라닐산메틸	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	페닐아세트산메틸	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	페닐아세트산에틸	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	페닐아세트산이소아밀	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	페닐아세트산페네틸	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	티글린산에틸	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	티글린산벤질	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	젓산에틸	Ethyl lactate	2440
499	S0499	젓산부틸	Butyl lactate	2205
500	S0500	신남산메틸	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	신남산에틸	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	신남산벤질	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	신남산페네틸	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	신남산신아밀	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	살리실산메틸	Methyl salicylate	2745
506	S0506	살리실산에틸	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	살리실산이소아밀	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	미리스트산에틸	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	올레산에틸	Ethyl oleate	2450
510	S0510	팔미틴산에틸	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	메틸디하이드로자스모네이트	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	코코넛오일혼산 에틸에스테르	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	-
513	S0513	시트르산트리에틸	Triethyl citrate	3083
514	S0514	포름산아니실	Anisyl formate	2101
515	S0515	3-헥센일포름산(리프포름산)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	2-메틸부틸아세트산	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	3-페닐프로필아세트산	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	아세트산유게닐	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-디메틸-2-이소부틸-3- 티아졸린	4,5-Dimethyl-2-isobutyl- 3-thiazoline	3621
520	S0520	아세트산이소폴길	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	아세트산1,3,3-트리메틸-2-노 르보르나닐아세트산	1,3,3-Trimethyl-2-norborn anyl acetate	3390
522	S0522	프로피온산메틸	Methyl propionate	2742
523	S0523	아크릴산에틸	Ethyl acrylate	2418

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
524	S0524	시스-3-헥센일젓산(리프젓산)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	프로피온산데실	Decyl propionate	2369
526	S0526	트랜스-2-부텐오에이트	Ethyl <i>trans</i> -2-butenoate	3486
527	S0527	부티르산프로필	Propyl butyrate	2934
528	S0528	이소부티르산이소프로필	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-메틸부티르산이소프로필	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	이소부티르산헥실	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	부티르산헵틸	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	이소부티르산옥틸	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	3-페닐프로필이소부티르산	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	D 부티르산	D butyrate	2312
535	S0535	부티르산신아밀	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	이소발레르산메틸	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	이소발레르산이소부틸	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	2-메틸부틸이소발레르산	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	이소발레르산벤질	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-펜틸피리딘	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	이소발레르산신아밀	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	이소발레르산멘틸	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-헥사노익산메틸	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	카프로산이소부틸	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	헥사노익산알릴	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	헥사노익산리아릴	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-디메틸-6-옥테노익산메틸	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-노네노에이트메틸	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-운데세노에이트메틸	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	운데카노에이트에틸	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	미리스트산이소프로필	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	N-디메틸안트라닐산	Methyl <i>N</i> -methylantranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	안트라닐산에틸	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	안식향산이소아밀	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	안식향산페네틸	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	페닐아세트산이소부틸	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	페닐아세트산헥실	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	하이드로신남산에틸	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	시클로헥산카르복시산염	Methyl	3568

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			cyclohexanecarboxylate	
560	S0560	아니스산메틸	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	아니스산에틸	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
562	S0562	살리실산페네틸	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	라우르산이소아밀	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	리놀렌산메틸(48%), 리놀렌산메틸(52%) 혼합물	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	자스몬산메틸	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	살리실산벤질	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	신남산이소부틸	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	신남산3-페닐프로필	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	타르타르산디에틸	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	메틸니코티네이트	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	티글린산페네틸	Phenethyl tiglate	2870
572	S0572	3-아세틸-2,5-디메틸티오펜	3-Acetyl-2,5-dimethylthio phene	3527
573	S0573	3,5,5-트리메틸-1-헥산올	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	부티르산아니실	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	이소발레르산보르닐	Bornyl isovalerate	2165
576	S0576	2,6-디메틸-4-헵탄올	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	안식향산이소부틸	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	포름산네틸	Neryl formate	2776
579	S0579	아세트산메틸벤질(<i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> - 혼합물)	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
580	S0580	시스 및시스- 및-트랜스- <i>p</i> -(7)8-멘탄디엔 -2-일-아세트산	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8- Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	아세트산캠폴렌	Campholene acetate	3657
582	S0582	프로피온산프로필	Propyl propionate	2958
583	S0583	프로피온산부틸	Butyl propionate	2211
584	S0584	프로피온산헥실	Hexyl propionate	2576
585	S0585	피루브산에틸	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	부티르산옥틸	Octyl butyrate	2807
587	S0587	<i>n</i> -프로필이소부티르산	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	이소부티르산이소부틸	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	이소부티르산시트로네틸	Citronellyl isobutyrate	2313
590	S0590	트랜스-2-헥센일-3-부텐산	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-bute noate (Leaf (<i>E</i>)-2-butenoate)	3982
591	S0591	디에틸부탄디오에이트	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
592	S0592	발레르산펜틸	Pentyl valerate	-
593	S0593	이소발레르산옥틸	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	헥사노익산부틸	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	헥사노익산페네틸	Phenethyl hexanoate	3221
596	S0596	리프이소부티르산(시스-3-헥센일이소부티르산)	Leaf isobutyrate ((Z)-3-Hexenyl isobutyrate)	3929
597	S0597	옥탄산헥실	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-옥테노에이트에틸	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-데카트리에노에이트	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
600	S0600	안식향산리날릴	Linalyl benzoate	2638
601	S0601	트랜스-3-헥센일 2-메틸-2-부티르산 시스-3-헥센일	(Z)-3-Hexenyl (E)-2-methyl-2-butenyl (Leaf tiglate)	3931
602	S0602	2-부티르산이소부틸	Isobutyl 2-butenyl	3432
603	S0603	헥실 3-부티르산메틸	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	S0604	시스-3-헥센일 시스-3-헥사노익산	cis-3-Hexenyl cis-3-hexanoate (Leaf cis-3-hexanoate)	3689
605	S0605	3-하이드록시헥사노익산메틸	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	안식향산게라닐	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	석신산디메틸	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	스테아르산에틸	Ethyl stearate	3490
609	S0609	3-메틸-2-부텐-1-올 아세트산(아세트산프레닐)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
610	S0610	트랜스-2-헥사노익산	trans-2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	포름산보르닐	Bornyl formate	2161
612	S0612	시스 4-헵트-4-에노에이트에틸	Ethyl (Z)-hept-4-enoate	3975
613	S0613	옥탄산아밀	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-메틸발레르산메틸	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	아세트산헬리오트로핀	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	프로피온산신아밀	Cinnamyl propionate	2301
617	S0617	이소부티르산메틸페닐카르비닐	Methyl phenyl carbonyl isobutyrate (Styrylyl isobutyrate)	2687
618	S0618	이소부티르산도데실	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	이소부티르산테르피닐	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	살리실산이소부틸	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	신남산이소아밀	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	아세트산이소보르닐	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	γ -발레로락톤	γ -Valerolactone	3103
624	S0624	γ -헥사락톤	γ -Hexalactone	2556

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
625	S0625	γ -헵타락톤	γ -Heptalactone	2539
626	S0626	γ -옥타락톤	γ -Octalactone	2796
627	S0627	γ -노나락톤	γ -Nonalactone	2781
628	S0628	γ -데카락톤	γ -Decalactone	2360
629	S0629	γ -도데카락톤	γ -Dodecalactone	2400
630	S0630	γ -부티롤락톤	γ -Butyrolactone	3291
631	S0631	δ -헥사락톤	δ -Hexalactone	3167
632	S0632	δ -옥타락톤	δ -Octalactone	3214
633	S0633	δ -노나락톤	δ -Nonalactone	3356
634	S0634	δ -데카락톤	δ -Decalactone	2361
635	S0635	δ -운데카락톤	δ -Undecalactone	3294
636	S0636	δ -도데카락톤	δ -Dodecalactone	2401
637	S0637	펜타데카놀라이드	Pentadecanolide	2840
638	S0638	5-하이드록시-2-데켄산 δ -락톤	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone (Cocolactone)	3744
639	S0639	3-프로필이덴프탈라이드	3-Propylidenephthalide	2952
640	S0640	3-부틸이덴프탈라이드	3-Butylidenephthalide	3333
641	S0641	민트락톤	Mintlactone	3764
642	S0642	δ -트리데카락톤	δ -Tridecalactone	-
643	S0643	δ -테트라데카락톤	δ -Tetradecalactone	3590
644	S0644	5-하이드록시-2,4-데카디엔 노익산락톤(6-펜틸- α 피론)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- α pyrone)	3696
645	S0645	5-하이드록시-7-디세노익산 락톤(자스민 락톤)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
646	S0646	위스키 락톤	Whiskey lactone	3803
647	S0647	디하이드로액티니디올라이드((+/-)-2,6,6-트리메틸-2-하 이드록시사이클로헥실이덴아세 트산 γ 락톤)	Dihydroactinidiolide ((+/-)-(2,6,6-Trimethyl- 2-hydrox ycyclohexylidene)acetic acid ylactone)	4020
648	S0648	암브레톨리드	Ambrettolide	2555
649	S0649	α -안젤리카락톤	α -Angelica lactone	3293
650	S0650	γ -메틸데카락톤	γ -Methyldecalactone	3786
651	S0651	β -캐리오필렌	β -Caryophyllene	2252
652	S0652	발렌센	Valencene	3443
653	S0653	미르센	Myrcene	2762
654	S0654	<i>d</i> -리모넨	<i>d</i> -Limonene	2633
655	S0655	테르피놀렌	Terpinolene	3046
656	S0656	오시멘	Ocimene	3539

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
657	S0657	캄펜	Camphene	2229
658	S0658	α -피넨	α -Pinene	2902
659	S0659	β -피넨	β -Pinene	2903
660	S0660	1,8-시네올	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-시네올	1,4-Cineole	3658
662	S0662	디하이드로쿠마린	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-디메틸-4-아세틸-1-사이클로헥센	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	S0664	2-포르밀-6,6-디메틸비시클로[3.1.1]헵트-2-엔(미르테날)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene(Myrtanal)	3395
665	S0665	티아스피란(1-옥사스피로-(4,5)-2,6,10,10-테트라메틸-6-데켄)	Theaspirane (2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene)	3774
666	S0666	1,3,5-운데카트리엔	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	p, α -디메틸스티렌	p, α -Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α -펠란드렌	α -Phellandrene	2856
669	S0669	비스아볼렌	Bisabolene	3331
670	S0670	γ -테르피넨	γ -Terpinene	3559
671	S0671	6-하이드록시디하이드로티스피란	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-메틸-3-메톡시-4-이소프로필벤젠	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropyl benzene	3436
673	S0673	m-디메톡시벤젠	m-Dimethoxybenzene	2385
674	S0674	p-시멘	p-Cymene	2356
675	S0675	3,4-디메틸페놀	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-메틸나프탈렌	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-디메톡시벤젠	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α -파르네센	α -Farnesene	3839
679	S0679	스타이렌	Styrene	3233
680	S0680	α -테르피넨	α -Terpinene	3558
681	S0681	3-카렌	3-Carene	3821
682	S0682	폴리리모넨	Polylimonene	-
683	S0683	렌티오닌	Lenthionine	-
684	S0684	카요필렌옥사이드	Caryophyllene oxide	4085
685	S0685	2,4,6-트리메틸-1,3,5-트리옥사사이클로헥산(파르알데히드)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane(Paraldehyde)	4010
686	S0686	메틸메르캡탄	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-(메틸티오)프로판올	3-(Methylthio)propanol	3415
688	S0688	1-뷰테인티올	1-Butanethiol	3478
689	S0689	2-메틸-1-뷰테인티올	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(메틸티오)-1-헥산올	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-헥산디티올	1,6-Hexanedithiol	3495

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
692	S0692	푸르푸릴 메르캡탄	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	디메틸설파이드	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	디메틸디설파이드	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	디메틸트리설파이드	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	디부틸설파이드	Dibutyl sulfide	2215
697	S0697	2,2'-(티오디메틸렌)-티퓨란 2-푸르푸릴모노설파이드	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
698	S0698	디푸르푸릴디설파이드	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	o-메틸티오펜올	o-(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	3-메틸티오프로피온알데히드	3-(Methylthio)propionaldehyde	2747
701	S0701	8-메르캡토멘톤	p-Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	푸르푸릴아세트산푸르푸릴	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-메틸티오프로피온산	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-메틸티오프로피온산에틸	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	인돌	Indole	2593
706	S0706	트리메틸아민	Trimethylamine	3241
707	S0707	로즈산화물	Rose oxide	3236
708	S0708	하이드록시시트로넬롤	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-디메틸-1,2,4-트리티올레인	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-메틸피라진	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-디메틸피라진	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-디메틸피라진	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-트리메틸피라진	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
714	S0714	p-톨릴아세트알데히드	p-Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-트리메틸-1 또는 2-사이클로헥센-1-카복스알데하이드	2,6,6-Trimethyl-1 or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
716	S0716	2-이소부틸-3-메틸피라진	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-메톡시-3-sec-부틸피라진	2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-디에틸피라진	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-에틸-2,6-디메틸피라진	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	아세틸피라진	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-아세틸-3-에틸피라진	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-디에틸-5-메틸피라진	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
723	S0723	5-이소프로필-2-메틸피라진	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-트리메틸피리딘	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-메틸티아졸	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	α -메틸신남알데하이드	α -Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-하이드로에틸-4-메틸티아졸	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
728	S0728	2,4,5-트리메틸티아졸	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-에틸-4-메틸티아졸	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	4-메틸-5-비닐티아졸	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-아실티아졸	2-Actylthiazole	3328
732	S0732	2-이소프로필-4-메틸티아졸	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-이소부틸티아졸	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	벤조티아졸	Benzothiazole	3256
735	S0735	N-푸리푸릴피롤	N-Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-아세틸피롤	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-테트라하이드로퀴녹살린	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-트리메틸- δ -3-옥사졸린	2,4,5-Trimethyl- δ -3-oxazoline	3525
739	S0739	2-메틸-4-프로필-1,3-옥사티엔	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	피리딘	Pyridine	2966
741	S0741	프로필디설파이드	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-펜탄티올	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	o-메틸톨루엔티올	o-Toluenethiol	3240
744	S0744	벤질메르캡탄	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1-p-멘텐-8-티올	1-p-Menthene-8-thiol	3700
746	S0746	메틸프로필디설파이드	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	메틸벤질디설파이드	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	메틸푸르푸릴디설파이드	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	알릴디설파이드	Allyl disulfide	2028
750	S0750	Bis(2-메틸-3-프릴)디설파이드	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
751	S0751	푸르푸릴메틸설파이드	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-디메틸티오펜놀	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	2-메틸-3(2-프릴)아크롤레인	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704
754	S0754	2-메틸테트라하이드로티오펜-3-온	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-메틸-5-(메틸티오)퓨란	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
756	S0756	2-하이드록시-3,5,5-트리메틸	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl	3459

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
		-2-사이클로헥세논	-2-cyclohexenone	
757	S0757	메틸 2-푸로에이트	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	에틸티오아세테이트	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	프로필티오아세테이트	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-메르캅토프로피온산에틸	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
761	S0761	티오부티르산메틸	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	알릴이소티오시아네이	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	메틸 2-티오푸로에이트	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-메틸-1,2,4-트리티안	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-테트라메틸피라진	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-에틸피라진	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-에틸-3,(5 또는 6)-디메틸피라진	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-메톡시-3-이소부틸피라진	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-메틸-2-아세틸피롤	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	N-에틸-2-아세틸피롤	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	퀴놀린	Quinoline	3470
772	S0772	6-메틸퀴놀린	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-메틸퀴놀린	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	피페리딘	Piperidine	2908
775	S0775	β -메틸인돌	β -Methylindole	3019
776	S0776	5-에틸-2-메틸피리딘	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-에틸피리딘	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-아세틸피리딘	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-아세틸피리딘	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	포름산신아밀	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	이소펜틸아민	Isopentylamine	3219
782	S0782	페네틸아민	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-메틸-1,3-디싸이올레인	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-아세톡시디하이드로티스피란	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-디메틸티아졸	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-메르캅토헥산올	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	트리티오아세톤	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-디메틸피라진	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(메틸티오)아세트산에틸	Ethyl 2-(methylthio)acetate	3835
790	S0790	3-메르캅토헥실아세트산	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(메틸디티오)프로피온산에틸	Ethyl 2-(methyldithio)propionate	3834
792	S0792	3-(메틸티오)부티르산에틸	Ethyl 3-(methylthio)	3836

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			butyrate	
793	S0793	3-메르캅토헥실부티르산	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	3-메르캅토헥실 헥사노익산	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
795	S0795	푸르푸릴알코올	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	테트라하이트로푸르푸릴알코올	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	타우린(2-아미노에틸설펜산)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
798	S0798	2-에틸-3-메틸피라진	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-메틸-2-뷰테인티올	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-메틸-3-테트라하이드로퓨 란티오	2-Methyl-3-tetrahydrofura nthio	3787
801	S0801	프로판싸이올	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-프로판디티올	1,3-Propanedithiol	3588
803	S0803	알릴메르캅탄(2-프로펜-1-티 올)	Allyl mercaptan (2- propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-메톡시-2-메틸-2-뷰테인 티올	4-Methoxy-2-methyl-2-b utanethiol	3785
805	S0805	2-페닐에틸메르캅탄	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-메르캅토-3-메틸-1-부탄 올	3-Mercapto-3-methyl-1- butanol	3854
807	S0807	메틸 2-메틸-3-프릴디설파이드	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
808	S0808	메틸에틸설파이드	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	메틸페닐디설파이드	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	디에틸설파이드	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	디프로필트리설파이드	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	프로페닐프로필디설파이드	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	알릴설파이드	Allyl sulfide	2042
814	S0814	디알릴트리설파이드	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	디알릴테트라설파이드(디알릴 폴리설파이드)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-(메틸티오)메틸-2-부텐알	2-(Methylthio)methyl-2-b utenal	3601
817	S0817	3-메틸티오헥산알	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	아세트산사이클로헥실	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	o-아미노아세토펜논	o-Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-메틸-3-메틸티오피란	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	3-메르캅토3-메틸부틸포름산	3-Mercapto-3-methyl-but yl formate	3855
822	S0822	3-(메틸티오)아세트산프로필	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	S0823	3-메틸부탄티오메이트S-(이소 발레르산메틸티올)	S-Methyl 3-methylbutanethioate(Meth	3864

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			ylthiol isovalerate)	
824	S0824	S-메틸메타노티오설포네이트	S-Methyl methanethiosulfonate	-
825	S0825	2-메틸티오부티르산메틸	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
826	S0826	3-(메틸티오)-1-아세트산헥 실	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	S-메틸티오아세테이트	S-methyl thioacetate	3876
828	S0828	(5H)-5-메틸-6,7-디하이드 로-사이클로펜타(b)피라진	(5H)-5-Methyl-6,7-dihyd ro-cyclopenta(b) pyrazine	3306
829	S0829	2-메톡시피라진	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 또는 6-메톡시-3-메틸피라진	2-,5 or 6-Methoxy-3-methyl-pyr azine	3183
831	S0831	2-아세틸-3,5(또는 6)-디메틸피라진	2-Acetyl-3,5(or6)dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-아세틸 3-메틸피라진	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	테트라하이드로피롤(피롤리딘)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-이소부틸피리딘	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-에틸-4,5-디메틸옥사졸	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazo le	3672
836	S0836	황화암모늄	Ammonium sulfide	2053
837	S0837	2-메르캅토프로피온산에틸	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	S0838	N-(4하이드록시-3-메톡시벤 질)-노난아미드	N-(4-Hydroxy-3-methoxy benzyl)-nonanamide	2787
839	S0839	1,4-디티안	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	미르테놀	Myrtenol	3439
841	S0841	피페린	Piperine	2909
842	S0842	2,3-디메틸벤조퓨란	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	S0843	4하이드록시-5-메틸-3(2H) 퓨라논	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2H)-furanone	3635
844	S0844	γ-이오논	γ-Ionone	3175
845	S0845	α-디하이드로이오논	Dihydro-Alpha-ionone	3628
846	S0846	d-피페리톤(p-멘트-1-엔-3 -올)	d-Piperitone (p-menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	피페리톤(p-멘타-1,4(8)-디 엔-3-온)	Piperitenone (p-Mentha-1,4(8)-dien-3 -one)	3560
848	S0848	l-아스파르트산	l-Aspartic acid	3656
849	S0849	d,l-이소로이신	d,l-Isoleucine	3295
850	S0850	목초산 추출물	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	아세트산나트륨	Sodium acetate	3024
852	S0852	이초산나트륨	Sodium diacetate	3900
853	S0853	석신산이나트륨	Disodium succinate	3277

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
854	S0854	5'-구아닐산이나트륨	Disodium 5-guanylate	3668
855	S0855	5'-이노신산이나트륨	Disodium 5-inosinate	3669
856	S0856	삼인산칼슘	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	δ-헥사데카락톤	δ-Hexadecalactone	-
858	S0858	(+/-)디하이드로민트락톤	(+/-)Dihydromintlactone	4032
859	S0859	시스-4-도데세날	(Z)-4-Dodecenal	4036
860	S0860	4,5-에폭시트랜스-2-데칸알	4,5-Epoxy trans-2-decenal	4037
861	S0861	2-에틸-5-메틸피라진	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	시스-3-시스-6-노나디엔-1-올	cis-3-cis-6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-메틸-1-부탄올	2-Methyl-1-butanol	3998
864	S0864	이소보르네올	Isoborneol	2158
865	S0865	2-노나놀	2-Nonanol	3315
866	S0866	트랜스-2-옥텐-1-올	(E)-2-Octen-1-ol (trans-2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	카베올	Carveol	2247
868	S0868	p-멘탄-2-온	p-Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-메틸-3-펜텐-2-온	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	트랜스, 트랜스-3,5 옥타디엔-2-온	trans,trans-3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-메틸퓨란	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-데켄-2-온	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-옥텐-4-온	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	(2-프릴)-2-아세톤	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-메틸-2,3-헥사네디온	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	2-메틸-3-펜텐산	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
877	S0877	L-타이로신	L-Tyrosine	3736
878	S0878	2-옥소펜타네디오익산	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	4-아니스산	4-Anisic acid	3945
880	S0880	리놀레산	Linoleic acid	3380
881	S0881	글리시리진	Glycyrrhizic acid	-
882	S0882	L-시스틴	L-Cystine	-
883	S0883	L-메티오닌	L-Methionine	-
884	S0884	L-글루타민	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-프로판싸이올	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-메르카프토-4-메틸-2-펜탄온	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-에탄디티올	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	프레닐메르캅탄	Prenyl mercaptan	3896
889	S0889	d,l-(3-아미노-3-카르복시프로필)	d,l-(3-Amino-3-carboxypropyl)	3445

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
		디메틸설포닐염화물	dimethylsulfonium chloride (d,l-Methylmethionine sulfonium chloride)	
890	S0890	2-메틸-3-티오아세틸옥시-4,5-디하이드로퓨란	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
891	S0891	이소부틸메르캡탄	Isobutyl mercaptan	3874
892	S0892	벤젠티올	Benzenethiol	3616
893	S0893	이소티오티오시안산 벤질	Benzyl isothiocyanate	-
894	S0894	메틸트리설파이드 알릴	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	2-펜틸티오펜	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-디에틸-1,2,4-트리티올레인	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	티오펜	Thiophene	-
898	S0898	2,4,6-트리메틸디하이드로-4H-1,3,5-디티아진	2,4,6-Trimethyldihydro-4H-1,3,5-dithiazine	4018
899	S0899	3-메틸티오프로필 이소티오티오시안산	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-메틸뷰테인티올	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-에세틸-2-티아졸린	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	메틸프로필트라이설파이드	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	티아졸	Thiazole	3615
904	S0904	피라진	Pyrazine	4015
905	S0905	메틸 1-프로페닐디설파이드	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
906	S0906	포름산프로필	Propyl formate	2943
907	S0907	바닐린3-(L-멘톡시)프로판-1,2-디올 아세탈	Vanillin 3-(L-menthoxy)propane-1,2-diol acetal	3904
908	S0908	3-펜텐-2-온	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	도데칸산메틸(라우린산메틸)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	아세트산페리릴(p-멘타-1,8-디엔-7-일아세트산	Perillyl acetate(p-Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	말산디에틸	Diethyl malate	2374
912	S0912	메틸(메틸티오)아세트산	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-에틸-1-피롤린	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
914	S0914	포름산이소프로필	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-메틸-2-펜테날	4-Methyl-2-pentenal	3510
916	S0916	리놀렌산에틸	Ethyl linoleate	-
917	S0917	2,4,6-트리이소부틸-5,6-디하이드로-4H-1,3,5-디티아진	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4H-1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	아세트산도데실	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	2-에틸부티르알데히드	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	옥탄산카프릴레이트	Octyl caprylate	2811

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
921	S0921	헥산알디에틸	Hexanal diethyl acetal	—
922	S0922	프로피온산이소프로필	Isopropyl propionate	2959
923	S0923	트랜스-2-헥센일부티르산	trans-2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	부틸이소티오시안산	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	N-글루코닐에탄올아민	N-Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	N-락토일에탄올아민	N-Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-헵텐-3-올	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	에탄티올	Ethanethiol	4258
929	S0929	헥사메타인산나트륨	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	L-보르닐아세트산	L-Bornyl acetate	4080
931	S0931	트랜스-α다마스콘	trans-αDamascone	4088
932	S0932	디에틸디설파이드	Diethyl disulfide	4093
933	S0933	2,5-디메틸-3(2H)퓨라논	2,5-Dimethyl-3(2H)furanone	4101
934	S0934	제란산	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-하이드록시-5-메틸-2-티에닐)에탄온	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
936	S0936	이소암브레톨리드	Isoambrettolide	4145
937	S0937	이소부티르산이소보르네일	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	N-안트라닐산메틸이소부틸	Isobutyl N-methylantranilate	4149
939	S0939	메티오닐낙산염 (부티르산3-(메틸티오)프로필)	Methionyl butyrate (3-(Methylthio) propyl butyrate)	4160
940	S0940	(S1)-메톡시-3-헵탄티올	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5-Z-옥텐산메틸	Methyl 5-Z-octenoate	4165
942	S0942	N-아세틸안트라닐산메틸	Methyl N-acetylantranilate	4170
943	S0943	3-메틸-2-(3-메틸-2-부테닐) 퓨란	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
944	S0944	아세트산피틸	Phytyl acetate	4197
945	S0945	3,7,11-트리메틸도데카-2,6,10-트리에닐아세트산	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
946	S0946	트리에틸아민	Triethylamine	4246
947	S0947	프로피온산아니실	Anisyl propionate	2102
948	S0948	부탄-3-온-2-일부티르산	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	이소퀴놀린	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-프로피오닐티아졸	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-이소프로필-4(2),6-디메틸디하이드로(4H)-1,3,5-디티아진	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyl-dihydro(4H)-1,3,5-dithiazine	3782
952	S0952	부티르산테르피닐	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3-n-부틸프탈라이드	3-n-Butylphthalide	3334

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
954	S0954	2,2-디메틸-5-(1-메틸-1-메틸프로펜-1-일)테트라하이드로퓨란	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran	3665
955	S0955	(6R)-3-메틸-6-(1-메틸에틸)-2-사이클로헥센-1-온	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-,(6R)-	4200
956	S0956	3-메틸-2-부텐-1-올	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	1-p-멘탄-9-일 아세트산	1-p-Menthen-9-yl acetate	3566
958	S0958	아세트산2-옥텐-1-일	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(p-메톡시페닐)-2-아세톤	1-(p-Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	옥타데칸산 부틸(스테아르산부틸)	Butyl octadecanoate (Butylstearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-페닐에틸메르캅탄	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-이소프로필-2-사이클로헥세논	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	메틸 o-메톡시안식향산	Methyl o-methoxybenzoate	2717
964	S0964	피루발데하이드	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	메틸에틸트라이설파이드	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-메틸-2-(메틸디티오)-프로피온알데히드	2-Methyl-2-(methyldithio)propanal	3866
967	S0967	Bis-(메틸티오)메탄	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-트리티아헥산	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	4-에틸옥탄산	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	디하이드로누트카톤	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-에톡시-3-메틸-2-부텐	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	S0972	2-에테닐-2-메틸-5-(1-메틸에테닐)테트라하이드로퓨란	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
973	S0973	이소발레르산푸르푸릴	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	이소발레르산리날릴	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-메틸-2-부탄올	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-메틸-1-펜탄올	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-메틸-2-펜탄온	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	트랜스-3-시스-6-노나디에놀	trans-3-cis-6-Nonadienol	3884
979	S0979	헵탄산메틸	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	시스-3-헥센일프로피온산	(Z)-3-Hexenyl propionate	3933
981	S0981	트랜스-2-데켄산에틸	Ethyl trans-2-decenoate	3641
982	S0982	2-에틸페놀	2-Ethyl phenol	—
983	S0983	엽산티아민	Thiamine hydrochloride	3322

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
984	S0984	N-메틸피롤-2-카복스알데하이드	N-Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	아세트산바닐린	Vanillin acetate	3108
986	S0986	l-히스티딘	l-Histidine	3694
987	S0987	δ-다마스콘	δ-Damascone	3622
988	S0988	2-메틸발레르산에틸	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-메틸티오-2-부탄온	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	l-메틸젓산	l-Menthyl lactate	3748
991	S0991	메틸 3-메틸-1-부테닐디설파이드	Methyl 3-methyl-1-butenyldisulfide	3865
992	S0992	1-메르캡토-2-아세톤	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	아세트산펜틸	Pentyl acetate	—
994	S0994	폴레곤	Pulegone	2963
995	S0995	1-페닐프로판-1-올	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-페닐-2-부탄올	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	헵탄-3-올	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-아세틸옥시헥사노익산메틸	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
999	S0999	p-멘트-1-엔-3-올	p-Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-튜자놀	4-Thujanol	3239
1001	S1001	피루브산시스-3-헥센일피로베이트(리프 피루브산)	cis-3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1002	S1002	비페닐	Biphenyl	3129
1003	S1003	시스-4-하이드록시-6-도데센산락톤	(Z)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	메틸설피닐메탄	Methylsulfynylmethane	3875
1005	S1005	3,7-디메틸-2,6-옥타디에노에이트(제란산메틸)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1006	S1006	트랜스 및 시스-4,8-디메틸-3,7-노나디엔-2-온	(E)and(z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1007	S1007	이소펜틸아밀소펜틸이텐	sopentylidene isopentylamine	3990
1008	S1008	발레르산이소아밀	Isoamyl valerate	—
1009	S1009	프로피온산트랜스-2-헥센일스테르	trans-2-Hexenyl propionate	3932
1010	S1010	하이드로젠 설파이드	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	발레르산메틸	Methyl valerate	2752
1012	S1012	부티르산이소프로필	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	알릴 메틸디설파이드	Allyl methyl disulfide	3127

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1014	S1014	3-노나논	3-Nonanone	3440
1015	S1015	벤질디설파이드	Benzyl disulfide	3617
1016	S1016	페닐아세트산시스-3-헥센일(리프 페닐아세트산)	cis-3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1017	S1017	아세트산 3-(아세틸메르캡토)	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	헥사노익산메틸티오	S-Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	트랜스-2-부텐산(크로톤산)	(E)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	S1020	발레르산 시스-3-헥센일(리프 발레르산)	(Z)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1021	S1021	헥사노익산벤질	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	알릴 프로필디설파이드	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-에피티오-시스-p-멘탄 4,7,7-트리메틸-6-디아비사이클로[3.2.1]옥탄티오시네올	2,8-Epithio-cis-p-menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1024	S1024	데칸산, 메틸	Methyl decanoate	—
1025	S1025	포름산이소부틸	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-헵탄온	4-Heptanone	2546
1027	S1027	발레르산부틸	Butyl valerate	2217
1028	S1028	부티르산사이클로헥실	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	소르빈산에틸(에틸 2,4-헥사디엔에이트)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienecate)	2459
1030	S1030	모노올레산글리세릴	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5하이드록시-4-옥탄온	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	노난산메틸	Methyl nonanoate	2724
1033	S1033	프로피온산테르피릴	Neryl propionate	2777
1034	S1034	신남산프로필	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	부티르산로디닐	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	이소부티르산로디닐	Rhodinyl isobutyrate	2983
1037	S1037	프로피온산테르피닐	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	프로피온산푸르푸릴	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	발레르산푸르푸릴	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	이소자스몬	isojasmone	3552
1041	S1041	벤질메틸설파이드	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-메틸-2-부텐알	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-데카디엔에이트프로필	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	트랜스-2-헥사노익산	Hexyl trans-2-hexenoate	3692
1045	S1045	4-알릴-2,6-디메톡시페놀	4-Allyl-2,6-dimethoxyphen	3655

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			ol	
1046	S1046	2하이드록시-4-메틸발레르산 메틸	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentan oate	3706
1047	S1047	트랜스-2-옥텐산메틸	Methyl trans-2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-트리메틸-6-비닐테트라 하이드로피란	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltet rahydropyran	3735
1049	S1049	스클라레올라이드	Sclareolide(Decahydro-3a,6, 6,9a -tetramethylnaphtho(2,1b)fu ran- 2(1H)-one)	3794
1050	S1050	안식향산메틸티오	S-Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	트랜스-2-헥사노익산시스-3 -헥세노에이트	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hex enoate	3928
1052	S1052	2-메르캅토아니솔	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	바닐린에리트로 및 트레오-부탄-2,3-디올아세탈	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	트랜스-6-메틸-3-헵텐-2- 온(메틸펜테닐켄톤)	(E)-6-Methyl-3-hepten- 2-one	4001
1055	S1055	(±)3-메르캅토부티르산에틸	(±)Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-메르캅토-2-메틸펜탄올	3-Mercapto-2-methylpenta n-1-ol	3996
1057	S1057	아세트알데히드디이소아밀알코 올아세탈	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1058	S1058	(+/-)-2-페닐-4-메틸-2- 헥센알	(+/-)-2-Phenyl-4-methy l-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-헵탄에티올	2-Heptanethiol	4128
1060	S1060	2-(2-하이드록시-4-메틸-3 -사이클로헥센일)-프로피온산 γ락톤(와인 락톤)	2-(2-Hydroxy-4-methyl- 3-cyclohexenyl)-propionic acid γlactone (Wine Lactone)	4140
1061	S1061	L-멘틸메틸에테르(2-이소프로 필-5-메틸사이클로헥실메틸에 테르)	1-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcycl ohexyl methyl ehter)	4054
1062	S1062	헥사노익산이소프로필	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-헥사디엔-1-올	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	메틸헥사데카노에이트	Methyl hexadecanoate	—
1065	S1065	5-메틸-2-티오펜카르복스알 데히드	5-Methyl-2-thiophenecarb oxaldehyde	3209
1066	S1066	4-메틸-2,6-디메톡시페놀	4-Methyl-2,6-dimethoxyph enol	3704
1067	S1067	p-메톡시신남알데하이드	p-Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-트리메틸옥사졸	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	벤즈알데하이드디에틸아세탈	Benzaldehyde diethyl acetal	—

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1070	S1070	d-네오-멘톨	d-Neo-Menthol	2666
1071	S1071	2-노네노익산 γ 락톤	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1072	S1072	트랜스-4-데켄산에틸	Ethyl trans-4-decenoate	3642
1073	S1073	월하향 락톤{ 디하이드로-5-[(Z,Z)-2,5-옥타-2(3H)-퓨라논 }	Tuberose Lactone { Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dienyl]-2(3H)-furanone }	4067
1074	S1074	4-메틸-2-아밀-1,3-디옥솔란(헥산알1,2-프로판디올아세탈)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane(Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1075	S1075	아세트산3-메르캅토헩틸	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	메틸셀룰로스	Methyl cellulose	2696
1077	S1077	피톨(3,7,11,15-테트라메틸-2-헥사데센-1-올)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1078	S1078	이소발레르알데히드디에틸아세탈	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	이소티오시안산3-부텐일	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	이소티오시안산4-펜텐일	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	이소티오시안산5-헥센일	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	S1082	시스-9-옥타데세닐아세트산(아세트산올레일)	cis-9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1083	S1083	푸리푸릴메틸에테르	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-헥산온	3-Hexanone	3290
1085	S1085	이소티오시안산2-부틸	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	이소티오시안산 이소부틸	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	이소티오시안산 6-(메틸티오)헥실	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	이소티오시안산 5-(메틸티오)펜틸	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	이소티오시안산아밀	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	이소티오시안산 이소프로필	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	이소티오시안산 이소아밀	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-디메틸퓨란	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	사이클로이오논	Cycloionone	3822
1094	S1094	2-이소부틸-4-메틸-1,3-디옥솔란(이소발레르알데히드1,2-프로판디올아세탈)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286 4378
1095	S1095	시스 및 트랜스-2-이소프로필-4-메틸-1,3-디옥솔란(이소부티르알데히드1,2-프로판디올아세탈)	Cis-and trans-2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde	4287

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
)	propylene glycol acetal)	
1096	S1096	4-아미노부티르산(γ -아미노부티르산)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	S1097	N-[2-(3,4-디메톡시페닐)에틸]-3,4디메톡시신남산아미드	N-[2-(3,4-Dimethoxyphenyl)-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1098	S1098	디-(1-프로페닐)설파이드(이성질체 혼합물)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	아세트산2-펜틸	2-Pentyl acetate	4012
1100	S1100	에틸아민	Ethylamine	4236
1101	S1101	2,8-디티아논-4-엔-4-카르복살(5-(메틸티오)-2-(메틸티오메틸)-2-펜텐알)	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pental Methialdol	3483
1102	S1102	1-부텐-1-일 메틸설파이드	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	다이소프로필디설파이드	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	(E)-2-데켄산	(E)-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	L-리모넨	L-Limonene	—
1106	S1106	2-헥산에티올	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-데칸온	2-Decanone	4271
1108	S1108	디푸리푸릴에테르	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	이소부티르산에틸바닐린	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	S1110	8-오시멘일아세트산(2,6-디메틸-2,5,7-옥타트리엔-1-올아세트산)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1111	S1111	부틸아민	Butylamine	3130
1112	S1112	1-아미노-2-프로판올	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	트랜스-1,5-옥타디엔-3-온	(E)-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	S1114	2,5-디메틸-4-에톡시-3(2H)퓨라논	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2H)furanone	4104
1115	S1115	트랜스-2-시스-4-시스-7-트리데카트리엔알	2-trans-4-cis-7-cis-Tridecatrienal	3638
1116	S1116	트랜스-2-시스-4-데카디엔노에이트	Methyl (E)-2-(Z)-4-decadienoate	3859
1117	S1117	2-(4-메틸-2하이드록시페닐)-프로피온산- γ -락톤	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl)acid- γ -lactone	3863
1118	S1118	프로피온산시스-5-옥텐일	(Z)-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	3-메틸-2-부텐일티오세트산	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895
1120	S1120	1-피롤린	1-Pyrroline	3898

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1121	S1121	2,3,4-트리메틸-3-펜탄올	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	디이소프로필트리설파이드	Diisopropyl trisulfide	3968
1123	S1123	2-프로피오닐-1-피롤린	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	S1124	3,6-디에틸-1,2,4,5-테트라티안과 3,5-디에틸-1,2,4-트리티올란 의 혼합물	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolan e	4094
1125	S1125	2,5-디하이드록시-1,4-디티안 (메르kap토아세트알데히드이합 체)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithian e (Mercaptoacetaldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-헥센알(트랜스/시스 혼합물)	3-Hexenal (trans/cis mix)	3923
1127	S1127	4-하이드록시-3,5-디메톡시 벤즈알데하이드	4-Hydroxy-3,5-dimethoxy benzal dehyde	4049
1128	S1128	2-운데센-1-올	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-하이드록시페닐)-에틸 아민(티라민)	2-(4-hydroxyphenyl)ethyla mine(Tyramine)	4215
1130	S1130	4[(2-퓨란메틸)티오]-2-펜탄 온(4-푸리푸릴티오-2-펜탄온)	4-[(2-Furanmethyl)thio]- 2-penta none(4-Furfurylthio-2-pen tanone)	3840
1131	S1131	헥사노익산메틸티오메틸	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-디메틸-4-헵탄온	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ketone)	3537
1133	S1133	d-카르본	d-carvone	2249
1134	S1134	트랜스-3-헥센올	trans-3-hexenol	4356
1135	S1135	포름산테르피닐	terpinyl formate	3052
1136	S1136	디하이드로누트카톤	dehydronootkatone	4091
1137	S1137	헥사노익산게라닐	geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-메틸헥산알	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(트랜스, 트랜스)-2,4-노나디엔	(E,E)-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-옥텐	1-octene	4293
1141	S1141	2-메틸아세토펜논	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-에틸-2-포르밀피롤(티 피롤)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄 올옥탄산	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-에틸-6-메틸피라진	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1145	S1145	p-프로필페놀	p-propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-디에틸-2-메틸피라진	3,5-diethyl-2-methylpyrazi ne	3916
1147	S1147	버베논	verbenone	4216

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1148	S1148	4-펜텐알	4-pentenal	4262
1149	S1149	아세트아세트산에틸프로필렌글리콜케탈	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1150	S1150	메틸 소르빈산염	methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-디에틸테트라하이드로퓨란	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1152	S1152	디하이드로멘토푸로락톤	dehydromenthofurolactone	3755
1153	S1153	아세트산미르테닐	myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올헥사노익산	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올부티르산	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1156	S1156	피롤	pyrrole	3386
1157	S1157	S-알릴-L-시스테인산	S-allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-메르캅토-3-부탄올	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	티오게라니올	Thiogeraninol	3472
1160	S1160	피난일메르캅탄	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	메틸-β하이드록시프로필 α-메틸-β-메르캅토프로필설파이드	α-Methyl-β-hydroxypropyl α-methyl-β-mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	에틸말톨	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	시트랄디아세탈	Citral diethyl aceta	2304
1164	S1164	3-프로페닐-6-에톡시페놀(프로페닐구아에톨)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol(Propenylguaethol)	2922
1165	S1165	β-메틸이오논	Methyl-β-ionone	2712
1166	S1166	δ-메틸이오논	Methyl-δ-ionone	2713
1167	S1167	2,6-노나디엔알 디에틸아세탈	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-운데세날	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-운데세날	10-Undecenal	3095
1170	S1170	스트로베리 알데히드	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1171	S1171	에틸바닐린	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	시클라멘알데히드	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	하이드록시시트로넬랄	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	β-호모사이클로시트랄	β-Homocyclocitral	3474
1175	S1175	l-멘톤글리세린케탈	l-Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-메틸티오-4-메틸-2-펜탄온	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-메르캅토-2-펜탄온	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	d,l-멘톤글리세린케탈	d,l-Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1179	S1179	α -메틸이오논	Methyl- α -ionone	2711
1180	S1180	α -이소메틸이오논	α -iso-Methylionone	-
1181	S1181	알릴 α -이오논	Allyl α -ionone	2033
1182	S1182	6-메틸쿠마린	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	2-메르캡토프로피온산	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	2-메틸-4-펜텐산	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	아세트산벤질디메틸카르비닐	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	사이클로헥산아세트산알릴	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	아세트산로디닐	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3-(2-프릴)프로피온산에틸	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	프로피온산알릴	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-사이클로헥실프로피온산알릴	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-프릴)프로피온산이소부틸	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	티오프로피온산푸르푸릴	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	부티르산디메틸벤질카르비닐	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	사이클로헥산부티르산알릴	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1195	S1195	1,3-노난에디올아세트산(혼합물)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1196	S1196	부티르산스티르알릴	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	아세트산세드릴	Cedryl acetate	-
1198	S1198	이소부티르산말톨	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-메틸-4-펜텐산에틸	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	아세트산테트라하이드로푸르푸릴	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	메틸헵틴카보네이트	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	메틸옥틴카르보네이트	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	디에틸세바케이트	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-운데세노에이트에틸	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	페닐아세트산알릴	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	트리아세틴	Triacetin	2007
1207	S1207	페닐아세트산게라닐	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	페닐아세트산p-크레실	p-Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-페닐부티르산메틸	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-페닐부티르산에틸	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	신남산알릴	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-메틸-3-펜텐산에틸	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	에틸니트라이트	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	헵탄산아밀	Amyl heptanoate	2073

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1215	S1215	3-아세틸-2,5-디메틸퓨란	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	2,5-디메틸-3-옥소(2H)- 퓨르-4-일 부티르산	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)- -fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-메톡시-3(5 또는 6)-이소프로필피라진	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1218	S1218	2-메틸-3(5 또는 6)-푸르푸릴티오 피라진	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)- pyrazine(mixture of isomers)	3189
1219	S1219	2-메틸(또는 에틸)-3(5 또는 6)-메톡시피라진	2-Methyl(or ethyl)-3(5 or 6)-methoxy pyrazine	3280
1220	S1220	2,5-디메틸-2,5-디하이드록시 -1,4-디티안	2,5-Dimethyl-2,5-dihydrox y-1,4-dithiane	3450
1221	S1221	5,7-디하이드로-2-메틸티에 노(3,4-d)-피리미딘	5,7-Dihydro-2-methylthien o(3,4-d)-pyrimidine	3338
1222	S1222	2-에톡시티아졸	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-디메틸-5-아세틸티아졸	2,4-Dimethyl-5-acetylthiaz ole	3267
1224	S1224	아세트산이소유게닐	Isoeugenyl acetate	2470
1225	S1225	3-메틸부티르산 p-메틸페닐(이소발레르산크레 실)	p-Methylphenyl 3-methylbutyrate (p-Cresyl isovalerate)	3387
1226	S1226	l-멘톨에틸렌글리콜카르보네이 트	l-Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-메틸프로필)피리딘	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	에틸바닐린프로필렌글리콜아세 탈	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	인공코냑 오일	Artificial cognac oil	-
1230	S1230	담배향 1호	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	-
1231	S1231	담배향 2호	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	-
1232	S1232	벤질이소부틸카르비놀(α -이소 페네틸알코올)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-페닐-3-부텐-2-올	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-메틸-4-페닐-2-부탄올	2-Methyl-4-phenyl-2-but anol	3629
1235	S1235	l-멘톨 1-(또는 2-)프로필렌글리콜카르보네이 트	l-Menthol 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	옥탄산알릴	Allyl octanoate	2037

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1237	S1237	<i>a</i> -프로필페네틸알코올	<i>a</i> -Propylphenethyl alcohol	2953
1238	S1238	하이드라트로필 알코올(β -메틸페네틸알코올)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732
1239	S1239	테트라하이드로리날로올	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-디메르캅토부탄	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	β -나프틸에틸에테르	β -Naphthyl ethyl ether	2768
1242	S1242	이소부틸 β -나프틸에테르	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	<i>o</i> -프로필페놀	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1244	S1244	벤질이소유게놀	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1245	S1245	2-메틸-3(5 또는 6)-메틸티오피라진	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	시트로넬옥시아세트알데히드	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	아세트알데히드페네틸프로필아 세탈	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-메틸-3-(<i>p</i> -메틸페닐)프로 피온알데히드	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphe nyl)pro panal Satinaldehyde	2748
1249	S1249	2-페닐-3-(2-프릴)프로프- 2-엔알	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop -2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-트리메틸헥산알	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-메틸-3(5 또는 6)-에톡시피라진	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1252	S1252	헵탈알데히드글리세틸아세탈	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	페닐아세트알데히드글리세틸아 세탈	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	<i>p</i> -이소프로필페닐아세트알데히 드	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	2-메틸-4-페닐부티르알데히 드	2-Methyl-4-phenylbutyrald ehyde	2737
1256	S1256	하이드라트로픽알데히드	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	하이드라트로픽알데히드이메틸 아세탈	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	하이드록시시트로넬랄디에틸아 세탈	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	시트랄디메틸아세탈	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-메틸-5-(2-아세톡시에틸) -티아졸	4-Methyl-5-(2-acetoxyet hyl) thiazole	3205
1261	S1261	<i>a</i> -부틸신남알데하이드	<i>a</i> -Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-헵텐-3-온	4-Heptene-3-one	-
1263	S1263	4-메틸-1-페닐-2-펜탄온	4-Methyl-1-phenyl-2-pe ntanone	2740
1264	S1264	1-(<i>p</i> -메톡시페닐)-1-펜텐-	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-p	2673

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
		3-온	enten-3-one	
1265	S1265	α -헥실이텐사이클로펜탄온	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	테트라메틸에틸사이클로헥세논	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1267	S1267	푸르푸릴티올포름산	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	메틸 β -나프틸켄톤	Methyl β -naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-페닐프로필)테트라하이드로퓨란	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	알릴아세트산	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	포름산디메틸벤질카르비닐	Dimethyl benzyl carbonyl formate	2395
1272	S1272	4-아세틸-6- <i>t</i> -부틸-1,1-디메틸인단	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1273	S1273	데칸알디메틸아세탈(1,1-디메톡시데칸)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	아세트산사이클로헥산에틸	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	(<i>p</i> -톨릴옥시)아세트산에틸	Ethyl (<i>p</i> -tolylxy) acetate	3157
1276	S1276	아세트산디메틸페네틸카르보닐	Dimethyl phenethyl carbonyl acetate	2735
1277	S1277	프로피온산메틸헨일카르비닐	Methyl henylcarbonyl propionate	2689
1278	S1278	2-프릴아크릴산프로필	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	이소부티르산디메틸페네틸카르비닐	Dimethyl phenethyl carbonyl isobutyrate	2736
1280	S1280	이소부티르산2-페녹시에틸	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	에틸렌브라실레이트	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	안트라닐산염안식향산이소부틸	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	메틸 <i>p</i> -tert-부틸페닐아세테이트	Methyl <i>p</i> -tert-butylphenylacetate	2690
1284	S1284	알릴페녹시아테테이트	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	페닐아세트산옥틸	Octyl phenylacetate	2812
1286	S1286	페닐아세트산벤질	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	페닐아세트산리날릴	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	페닐아세트산시틀로네릴	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	페닐아세트산과이아실	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	S1290	3-메틸2-페네틸-2-부테노에이트(페네틸세네시오에이트)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenolate (Phenethyl senecioate)	2869
1291	S1291	3-페닐글리시드에이트 에틸	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	신남산리날릴	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-디((1'-에톡시)-에톡시)프로판	1,2-Di((1'-ethoxy)ethoxy) propane	3534
1294	S1294	2-이소프로필-N,2,3-트리메틸부티르산아미드	2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyr amide	3804

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1295	S1295	N-에틸-2-이소프로필-5-메틸사이클로헥산카복스아마이드	N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexanecarboxamide	3455
1296	S1296	3-/-멘톡시프로판-1,2-디올	3-/-Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1297	S1297	바닐릴부틸에테르	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-데세날	9-Decenal	3912
1299	S1299	2-sec-부틸사이클로헥사논	2-sec-Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-운데카디온	2,3-Undecadione	3090
1301	S1301	사이클로헥산카르복실산	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	5 및 6-데켄산(밀크락톤)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	수크로오스 옥타아세트산염	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	부티르산알릴	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	이소부티르산바닐린	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	글루타레이트/-모노멘틸	/-Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	에틸 벤조일아세테이트	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	ε-도데카락톤	ε-Dodecalactone	3610
1309	S1309	옥타하이드로쿠마린	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-디메틸-3-퓨라티올	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-부탄디티올	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	Bis-(2,5-디메틸-3-프릴)디설파이드	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl)disulfide	3476
1313	S1313	프로필 2-메틸-3-프릴디설파이드	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	디사이클로헥실 디설파이드	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	푸르푸릴이소프로필설파이드	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-에틸티오펜올	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	2-(아세틸옥시)프로피온산메틸티오	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1318	S1318	2-(프로피오닐옥시)프로피온산메틸티오	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1319	S1319	3-(푸리푸릴티오)프로피온산에틸	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-메틸티오피라진	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	이소티오시안산 페네틸	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-페닐프로필)피라딘	2-(3-Phenylpropyl)pyridine	3751
1323	S1323	4,5-디메틸-2-에틸-3-티아졸린	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-(2-부틸)-4,5-디메틸-3-티아졸린	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	피라진에탄에티올	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	살리실산페닐	Phenyl salicylate	3960

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1327	S1327	헵탈알디메틸아세탈	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	하이드록시시트로넬랄디메틸아세탈	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	p-프로필아니솔	p-Propyl anisole	2930
1330	S1330	이소부티르산 p-톨릴	p-Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	이소부티르산 o-톨릴	o-Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	시트랄프로필렌글리콜아세탈	Citral propylene glycol acetal	-
1333	S1333	트랜스-2-헥센알디에틸아세탈	trans-2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-메르캅토티오펜	2-Mercaptothiophene	3062
1335	S1335	p-멘트-3,8-디올	p-Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-옥탄디티올	1,8-Octanedithiol	3514
1337	S1337	스피로[2,4-디티아-1-메틸-8-옥사피사이클로[3.3.0]옥탄-3,3'-(1'-옥사-2'-메틸)사이클로펜탄]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl)cyclopentane]	3270
1338	S1338	3-노넨-2-온	3-Nonen-2-one	3955
1339	S1339	3-메틸-2,4-노나디온	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-디메틸-3-티오아세톡시퓨란	2,5-Dimethyl-3-thioacetox yfuran	4034
1341	S1341	트랜스-4-헥센알	trans-4-Hexenal	4046
1342	S1342	3-[(2-메틸-3-프릴)티오]-2-부탄온	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone	4056
1343	S1343	3-메르캅토-2-메틸발레르알데히드	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-(L-메톡시)에탄올	2-(L-Menthox y) ethanol	4154
1345	S1345	프로피온산테트라하이드로푸르푸릴	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	이소발레르산알릴	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-옥탄온-1-올	3-Octanon-1-ol	2804
1348	S1348	트리프로피온산글리세릴	Glyceryl tripropanoate	3286
1349	S1349	옥탄산 α -푸르푸릴	α -Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	트랜스-2-옥텐-1-일부티르산	trans-2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	페닐아세트알데히드디이소부틸아세탈	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-다페닐-2-아세톤	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	부틸 10-운데실레네이트	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	아세트산산탈릴	Santalyl acetate	3007
1355	S1355	2-에틸부티르산게라닐	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-하이드록시메틸-2-옥탄온	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-사이클로헥산디온	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	로진글리세롤에스테르	Glycerol ester of rosin	4226

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1359	S1359	라이트로, 트레오-3-메르캅토-2-메틸 부탄-1-올(3-메르캅토-2-메 틸부탄올)	rythro and threo-3-Mercapto-2-meth ylbutan-1-ol(3-Mercapto- 2-methylbutyl alcohol)	3993
1360	S1360	4-메틸비페닐	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	α-아밀신나밀알코올	α-Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-페닐-3-메틸-펜탄올-3	1-phenyl-3-methyl-3-pen tanol	2883
1363	S1363	5-페닐펜탄올	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	p-멘탄-2-올	p-Menthan-2-ol	3562
1365	S1365	디하이드로디하이드로이노올	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	에틸펜콜	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	아라비아 고무, 하이드로젠 옥테닐부탄	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	S1368	N1-(2-메톡시-4-메틸벤질) -N2-(2-(5-메틸-2-피리딘 에틸)옥살아마이드	N1-(2-methoxy-4-methyl benzyl)-N2-(2-(5-methyl pyridin-2-yl)ethyl)oxalamid e	4234
1369	S1369	N1-(2,4-디메톡시벤질)-N2 -(2-(2-피리딘)에틸)옥살아 마이드	N1-(2,4-dimethoxybenzyl) -N2-(2-(pyridin-2-yl)eth yl)oxalamide	4233
1370	S1370	N-(4-헵탄)-(3,4-메틸렌디 옥시)벤즈아마이드	N-(heptan-4-yl)benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	4232
1371	S1371	디벤질에테르	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-하이드록시-데카논산글리세 릴	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	트리부티린	Tributylin	2223
1374	S1374	노난산알릴	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-하이드록시데칸산 글리세릴	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	프로피온산3-페닐프로필	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	신남산이소프로필	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-케토-4-뷰테인티올	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	메틸-p-톨릴 글리세린산	Ethyl methyl-p-toly glycidate	3757
1380	S1380	5-하이드록시-8-운데세노익 산 δ-락톤	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	N-사이클로프로필-트랜스-2 -시스-노나디엔아미드	N-Cyclopropyl-(E)2,(Z)6- nonadienamide	4087
1382	S1382	N-에틸-트랜스-2-시스-6- 노나디엔아미드	N-Ethyl-(E)2,(Z)6-nonadi enamide	4113
1383	S1383	2,4-디메틸-1,3-다이옥솔란(아세트알데히드 프로필렌 글리콜 아세탈)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolan e(Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
1384	S1384	β-나프틸메틸에테르	β-Naphthyl methyl ether	—
1385	S1385	디하이드로아세톤	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	페닐디설파이드	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	에틸카르바크롤	Ethyl carvacrol	2246
1388	S1388	메틸벤즈알데히드글리세린아세탈(o-, m-, p-이성질체 혼합물)	Tolualdehyde glyceryl acetal (o-,m-, p-mixed isomers)	3067
1389	S1389	(+/-)-트랜스 및 시스-4,8-디메틸3,7-노나-디엔-2-올	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-non a-dien-2-ol	4102
1390	S1390	(+/-)-트랜스 및 시스-4,8-디메틸-3,7-노나-디엔-2-올 아세트산	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-non a-dien-2-yl acetate	4103
1391	S1391	(트랜스 및 시스)-1-메톡시-1-데켄	trans-and cis-1-Methoxy-1-decene	4161
1392	S1392	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올데칸산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올이소부티르산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	2-(4-메틸-5-티아졸릴)에탄올포름산	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1395	S1395	이소발레르산 3-페닐프로필	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	D,L-멘토(+/-)-1,2-프로필렌 글리콜 카보네이트	D,L-Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	아세트산 1-에톡시에탄올	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	S1398	N-이소부틸데카-트랜스-2-트랜스-4-디엔아마이드	N-Isobutyldeca-trans-2-trans-4-dienamide	4148
1399	S1399	벤조인(2-하이드록시-2-페닐아세트페논)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1400	S1400	메틸이소펜틸디설파이드	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	알릴안트라닐산	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	6-사이클로헥사노익산 알릴	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	5-사이클로헥산발레르산	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-에틸부티르산알릴	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	S1405	티글린산알릴(트랜스-2-메틸-2-부텐산알릴)	Allyl tiglate (Allyl trans-2-methyl-2-butenoa te)	2043
1406	S1406	10-운데세노에이트 알릴	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	α-아밀신남알데하이드디메틸아세탈	α-Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	아세트산 α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	포름산α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	이소발레르산α-아밀신나밀	α-Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	4(2-퓨란)부티르산이소아밀	Isoamyl 4(2-furan)	2070

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			butyrate	
1412	S1412	3(2-퓨란)프로피온산이소아밀	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1413	S1413	2-아밀-5 또는 6-온-1, 4-다이옥세인	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	피루브산이소아밀	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	벤질부톡에테르	Benzyl butyl ether	2139
1416	S1416	N-3,7-디메틸-2,6-옥타디에 닐사이클로프로필카복스아마이 드	N-3,7-Dimethyl-2,6-octad ienylcyclopropyl carboxamide	4267
1417	S1417	N-(에톡시카보닐)-p멘탄-3- 카복스아마이드	[N-(Ethoxycarbonyl)methyl]-pmenthane- 3-carboxamide	4309
1418	S1418	SmokEz C-10	SmokE z C-10	—
1419	S1419	스캔스모크 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1420	S1420	(트랜스, 시스)-2,6-노나디엔-1-올아 세트산	(E,Z)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	페닐에틸안트라닐산	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-프로피오닐-2-티아졸린	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	시스-8-테트라데세날	(Z)-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	알릴티오헥사노익산	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	디바닐린	Divanillin	4107
1426	S1426	시스 및 트랜스-2-헵틸사이클로프로페 인카복실산	cis and trans-2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1427	S1427	5-하이드록시-4-메틸헥사노 익산δ-락톤	5-Hydroxy-4-methylhexan oic acid δ lactone	4141
1428	S1428	4-메르캅토-2-펜탄온	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-트리티아헵탄	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	S1430	1-(4-메톡시페닐)-4-메틸- 1-펜텐-3-온	1-(4-Methoxyphenyl)-4- methyl-1-penten-3-one	3760
1431	S1431	3(2)-하이드록시-5-메틸-2(3)-헥사논	3(2)-Hydroxy-5-methyl- 2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	디메르캅토메탄	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	4-하이드록시-2-부텐산γ-락 톤(2(5H)-퓨라논)	4-Hydroxy-2-butenic acid γlactone (2(5H)-furanone)	4138
1434	S1434	(+/-)-이소부틸 3-메틸티오부티르산	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-메틸티오-2-부탄온	3-(Methylthio)-2-butanon e	4181
1436	S1436	시스 및 트랜스-5-에틸-4-메틸-2-(cis- and trans-5-Ethyl-4-methyl-	4319

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
		2-메틸프로필)-티아졸린	2-(2-methylpropyl)-thiazoline	
1437	S1437	1-펜타네싸이올	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-메르카프토-4-메틸-2-펜탄올	(+/-)-4-mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1439	S1439	시클로헥실이소발레르산	cyclohexyl isovalerate	2355
1440	S1440	2-티에닐디설파이드	2-thienyl disulfide	3323
1441	S1441	비스(2-메틸-3-프릴)테트라설파이드	bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1442	S1442	p-톨릴옥탄산	p-tolyl octanoate	3733
1443	S1443	프로피온산말톨	maltol propionate	3941
1444	S1444	시스-2-헥센-1-올	(Z)-2-hexen-1-ol	3924
1445	S1445	(+/-)트랜스 및 시스-2-헥센알프로필렌글리콜 아세탈	(+/-)trans- and cis-2-hexenal propylene glycol acetal	4272
1446	S1446	2-에틸부틸아세트산	2-ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-디에틸-3-메틸피라진	2,5-diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(메틸티오)-2-펜탄온	4-(methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	메틸티오메틸메르캡탄	methylthiomethylmercaptan	4185
1450	S1450	시스 및 트랜스-5-에틸-4-메틸-2-(1-메틸프로필)-티아졸린	cis- and trans-5-ethyl-4-methyl-2- (1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1451	S1451	옥탄알디메틸아세탈	octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	3-메르카프토-3-메틸-1-부틸 아세트산	3-mercapto-3-methyl-1- butyl acetate	4324
1453	S1453	l-멘틸 (R,S)-3-하이드로부티르산	l-menthyl (R,S)-3-hydroxybutyrate	4308
1454	S1454	이소프로필이소발레르산	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	시스-4-데세닐아세테이트	cis-4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	티글린산게라닐	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	벤조일안트라닐산	N-Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-트리메틸-2,6,10-펜타 데카트리엔-14-온	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-p entadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-디메틸티아졸	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	메틸티오메틸부티르산	Methylthiomethyl butyrate	3978
1461	S1461	2-(메틸티오) 에탄올	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	디에틸트리설파이드	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	시스- 및 트랜스-1-메르카프토-p-메탄- 3-온	cis- and trans-1-Mercapto-p-ment han-3-one	4300
1464	S1464	4-하이드록시-4-메틸-7-시스- 데세노익산 감마 락톤	4-Hydroxy-4-methyl-7-c is-decenoic acid gamma	3937

순번	코드	향료 중문명(번역)	향료 영문명	FEMA코드
			lactone	
1465	S1465	2-메틸옥탄알	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-메틸-5-프로필-2-사이클로헥센-1-온	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-노나디엔-1-올	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	사이클로펜탄티올	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	N-p-벤젠아세토니트릴멘탄카복스아마이드	N-p-Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	S1470	N-(2-(2-피리딘)에틸)-3-p-멘탄카복스아마이드	N-(2-(Pyridin-2-yl)ethyl)-3-p-menthanecarboxamide	4549
1471	S1471	4-아미노-5,6-디메틸티에노(2,3-d)피리미딘-2(1H)-온 염산	4-Amino-5,6-dimethylthieno(2,3-d)pyrimidin-2(1H)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-((4-아미노-2,2-이산화물-1H-2,1,3-벤조티아디아지-5-닐)옥시)-2,2-디메틸-N-프로필프로판아미드	3-((4-Amino-2,2-dioxido-1H-2,1,3-benzothiadiazin-5-yl)oxy)-2,2-dimethyl-N-propylpropanamide	4701
1473	S1473	L-메티오닐글리신.HCl	L-Methionylglycine.HCl	4692
1474	S1474	5-펜틸-3H-퓨란-2-온	5-Pentyl-3H-furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-디티아헥산	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2S,5R)-N-(4-(2-아미노-2-옥소에틸)페닐)-5-메틸-2-(프로판-2-닐)사이클로헥산카복스아마이드	(2S,5R)-N-(4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl)-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1477	S1477	5-메틸-2-퓨란메탄에티올(5-메틸푸르푸릴메르캡탄)	5-Methyl-2-furanmethanethiol(5-Methylfurfurylmercaptan)	4697

주1: 합성향료 목록에 나열된 향료에 대응되는 천연물(즉, 구조가 완전히 동일한 대응물)은 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다.

주2: 합성향료 목록에 나열된 향료에 상응하는 암모늄염, 나트륨염, 칼륨염, 칼슘염, 염산염, 탄산염, 황산염이 존재하고 향료 특성의 화합물을 갖춘 경우 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다.

주3: 합성향료 목록에 나열된 향료가 라세미체인 경우, 좌선성 및 우선성 구조는 이미 사용이 비준된 향료로 간주되어야 한다. 합성향료 목록에 나열된 향료가 좌선성 구조인 경우, 우선성 구조는 이미 사용이 비준된 향료로 간주될 수 없으며, 반대의 경우도 그러하다.

부록C

식품공업용 가공보조제 사용 규정

C.1 식품공업용 가공보조제(이하 ‘가공보조제’)의 사용 원칙

C.1.1 가공보조제는 식품의 가공 과정 중 사용하는 것으로서 반드시 필요한 경우에 한하여 목적을 달성하기 위한 최소량만 사용해야 한다.

C.1.2 가공보조제는 일반적으로 최종 식품 완성 전에 제거하지만 완전히 제거할 수 없는 경우에 해당 잔류량을 최대한 줄여야 하며 잔류량이 인체 건강에 해를 끼쳐서는 안 되고 최종 식품에서 기능을 발휘해서는 안 된다.

C.1.3 가공보조제는 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

C.2 식품공업용 가공보조제의 사용 규정

C.2.1 <표C.1>은 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단(효소제 제외)을 규정하였다.

C.2.2 <표C.2>는 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 기능 및 사용 범위의 규정이 필요한 가공보조제 명단(효소제 제외)을 규정하였다.

C.2.3 <표C.3>은 효소제 명칭의 중문 병음 순서로 식품가공 중 사용이 허가된 효소를 규정하였다. 각종 효소의 출처와 제공체는 표의 규정에 부합되어야 한다.

<표C.1> 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단(효소제 제외)

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명
1	암모니아수(액체 암모니아 포함)	ammonia
2	글리세린(글리세롤)	glycerine(glycerol)
3	아세톤	acetone
4	프로판	propane
5	모노, 디글리세라이드 지방산	mono-and diglycerides of fatty acids
6	질소	nitrogen
7	이산화규소	silicon dioxide
8	이산화탄소	carbon dioxide
9	규조토	diatomaceous earth
10	과산화수소	hydrogen peroxide
11	활성탄	activated carbon
12	인지질	phospholipid
13	황산칼슘	calcium sulfate
14	황산마그네슘	magnesium sulfate
15	황산나트륨	sodium sulfate
16	염화암모늄	ammonium chloride
17	염화칼슘	calcium chloride
18	염화칼륨	potassium chloride
19	시트르산	citric acid
20	수소	hydrogen
21	수산화칼슘	calcium hydroxide
22	수산화칼륨	potassium hydroxide
23	수산화나트륨	sodium hydroxide
24	젖산	lactic acid
25	규산마그네슘	magnesium silicate
26	탄산칼슘(경질 및 중질 탄산칼슘 포함)	calcium carbonate(light, heavy)
27	탄산칼륨	potassium carbonate
28	탄산마그네슘(경질 및 중질 탄산마그네슘 포함)	magnesium carbonate (light, heavy)
29	탄산나트륨	sodium carbonate
30	탄산수소칼륨	potassium hydrogen carbonate
31	탄산수소나트륨	sodium hydrogen carbonate
32	셀룰로스	cellulose
33	염산	hydrochloric acid
34	산화칼슘	calcium oxide
35	산화마그네슘(중질 및 경질 포함)	magnesium oxide (heavy, light)
36	에탄올	ethanol
37	아세트산	acetic acid
38	식물성 활성탄	vegetable carbon (activated)

<표C.2> 기능 및 사용 범위 규정이 필요한 가공보조제 명단(효소제 제외)

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명	기능	사용 범위
1	1,2-다이클로로메테인	1,2-dichloromethane	추출 용제	커피, 차의 가공 공정
2	1-부탄올	1-butanol	추출 용제	발효 공정
3	6 라이트가솔린	solvent No. 6	침유 용제, 추출 용제	발효 공정, 추출 공정
4	D-마니톨	D-mannitol	점착감소제	캔디의 가공 공정
5	DL-말산나트륨	D-disodium malate	발효용 영양물질	발효 공정
6	L-말산	L-malic acid	발효용 영양물질	발효 공정
7	베타-시클로덱스트린	β -cyclodextrin	콜레스테롤 추출제	저온 살균 우유, 멸균 우유 및 조제우유, 발효유 및 풍미 발효유, 유크림(무염버터) 및 유사제품, 치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품의 가공 공정
8	아라비아 고무	arabic gum	청정제	와인 가공 공정
9	아타플자이트	attapulgitic clay	탈색제	유지 가공 공정
10	1,2-프로판디올	1,2-propanediol	냉각제, 추출 용제	맥주 가공 공정, 추출 공정
11	카나우바 왁스	carnauba wax	탈막제	베이커리 식품 가공 공정, 팽화식품 가공 공정, 당절임 프루트케이크류 가공 공정
12	유동 파라핀	white mineral oil	소포제, 탈막제, 피막제	감자칩의 가공 공정, 유지 가공 공정, 캔디의 가공 공정, 콜라겐 케이싱 가공 공정, 팽화식품 가공 공정, 곡물류 가공 공정(면지 방지에 사용)
13	불용성 폴리에틸렌폴리비닐 피롤리돈	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	흡착제	맥주, 와인, 과실주, 황주, 혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
14	부탄	butane	추출 용제	추출 공정
15	밀랍	beeswax	탈막제	베이커리 식품 가공 공정, 팽화식품 가공 공정
16	고령토	kaolin	청정제, 여과 보조제	와인, 과실주, 황주, 혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
17	고급알코올지방산에스테르복합물	higher alcohol fatty acid ester complex	소포제	발효 공정, 대두 단백질 가공 공정
18	고정화탄닌	immobilized tannin	청정제	혼합주의 가공 공정 및 발효 공정
19	실리카겔	silica gel	청정제	맥주, 와인, 과실주, 혼합주 및 황주의 가공

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명	기능	사용 범위
				공정
20	탈크	talc	탈막제, 점착감소제	캔디의 가공 공정, 발효 추출 공정
21	활성 백토	activated clay	청정제, 식용유탈색제, 흡착제	혼합주의 가공 공정 및 발효 공정, 유지 가공 공정, 물 처리 공정
22	메틸레이트나트륨	sodium methylate	유지 에스테르 교환 촉매제	유지 가공 공정
23	타르타르산수소칼륨	potassium bitartarate	결정 용제	와인 가공 공정
24	폴리티렌	polytyrene	여과 보조제	맥주의 가공 공정
25	폴리아크릴아미드	polyacrylamide	응집제, 여과 보조제	음료(물 처리)의 가공 공정, 제당 공정 및 발효 공정
26	폴리디메틸실록산	polydimethyl siloxane	소포제, 탈막제	콩 제품 공정(최대사용량 0.3g/kg, 황두 1kg당 사용량으로 계산), 육제품, 맥주 가공 공정(상술한 가공 공정 최대사용량 0.2g/kg), 베이커리 식품 공정(모형 중 최대사용량 30mg/dm2), 유지 가공 공정(최대사용량 0.01g/kg), 젤리, 과즙, 농축 과즙 분말, 음료, 인스턴트 식품, 아이스크림, 과일잼, 조미식품 및 채소 가공 공정(상술한 가공 공정 최대사용량 0.05g/kg), 발효 공정(최대사용량 0.1g/kg), 감자칩 가공 공정
27	폴리글리세롤지방산	polyglycerol ester of fatty acid	소포제	제당 공정
28	폴리옥시프로필렌 글리세롤 에테르	polyoxypropylene glycerol ether(GP)	소포제	발효 공정
29	폴리옥시프로필렌 옥시데틸렌 글리콜에테르	polyoxypropylene oxyethylene glycol ether(GPE)	소포제	발효 공정
30	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate,	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate,	분산제, 추출 용제, 소포제	제당 공정, 발효 공정, 추출 공정, 과채주스 음료(최대사용량은 0.75g/Kg), 식물성 단백질 음료(최대사용량은 2.0g.kg)

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명	기능	사용 범위
	polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat		
31	폴리옥시에틸렌 폴리옥시프로필렌 아민에테르	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)	소포제	발효 공정
32	폴리옥시에틸렌 폴리옥시프로필렌 펜타에리트리톨 에터(PPE)	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)	소포제	발효 공정
33	카라기난	Carrageenan	청정제	맥주 가공 공정
34	아스코브산	ascorbate acid	갈변 방지	와인 가공 공정
35	아스코르브산나트륨	sodium ascorbate	갈변 방지	와인 가공 공정
36	미네랄오일	mineral oil	소포제, 탈막제, 점착감소제, 윤활제	발효 공정, 캔디, 감자칩 및 콩 제품의 가공 공정
37	이온 교환 수지	ion exchange resins	탈색제, 흡착제	맥주, 와인, 과일주, 혼합주, 황주, 통조림 식품의 가공 공정, 물 처리 공정, 제당 공정 및 발효 공정
38	인산	phosphoric acid	청정제, 정련 및 탈검(degummin g), 발효용 영양물질	제당 공정 및 유지 가공 공정, 발효 공정
39	인산이수소암모늄	ammouium dihydrogen phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
40	인산수소이암모늄	diammouium hydrogen phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
41	인산암모늄	ammouium phosphate	발효용 영양물질	발효 공정
42	인산이수소칼륨	potassium phosphate, monobasic	발효용 영양물질	발효 공정
43	인산이수소나트륨	sodium dihydrogen phosphate tricalcium	발효용 영양물질	발효 공정
44	삼인산칼슘	orthophosphate(calcium phosphate)	분산제	유제품 가공 공정
45	인산수소이나트륨	disodium hydrogen phosphate	응집제, 발효용 영양물질	음료(물 처리) 가공 공정, 발효 공정
46	인산삼나트륨	trisodium phosphate	응집제, 발효용 영양물질	음료(물 처리) 가공 공정, 발효 공정
47	유황	sulfur	청정제	제당 공정
48	황산	sulfuric acid	응집제, 발효용 영양물질	맥주 가공 공정, 발효 공정, 전분 가공 공정,

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명	기능	사용 범위
				유제품 가공 공정
49	황산암모늄	ammonium sulfate	발효용 영양물질	발효 공정
50	황산구리	copper sulphate	청정제, 킬레이트제, 발효용 영양물질	와인 가공 공정, 피단 가공 공정, 발효 공정
51	황산아연	zinc sulphate	킬레이트제, 응집제, 발효용 영양물질	피단 가공 공정, 맥주 가공 공정, 발효 공정
52	황산제일철	ferrous sulfate	응집제	음료(물 처리) 및 맥주 가공 공정
53	황산마그네슘	magnesium chloride	발효용 영양물질	발효 공정
54	젤라틴	gelatin	청정제	과실주 가공 공정, 와인 가공 공정
55	니켈	nickel	촉매제	발효 공정, 유지 가공 공정, 당알코올 가공 공정
56	벤토나이트	bentonite	흡착제, 여과 보조제, 청정제, 탈색제	와인, 과실주, 황주 및 혼합주, 유지, 조미식품 , 과채주스, 차음료, 고체 음료 가공 공정, 발효 공정
57	파라핀	paraffin	탈막제	캔디, 베이커리 식품 가공 공정
58	석유에테르	petroleum ether	추출 용제	혼합주 가공 공정, 추출 공정
59	식용탄닌	edible tannin	여과 보조제, 청정제, 탈색제	황주, 맥주, 와인 및 혼합주 가공 공정, 유지 탈색 공정
60	로진글리세롤에스테르	glycerol ester of rosin	탈모제	가축 탈모 처리 공정
61	키토산	deacetylated chitin(chitosan)	청정제	과채주스류 가공 공정, 식물음료류 가공 공정, 맥주 및 맥아음료 가공 공정
62	비타민B군	vitamin B family	발효용 영양물질	발효 공정
63	글루타알데하이드	glutaraldehyde	가교제	콜라겐 케이싱 가공 공정
64	옥틸 및 데실글리세르산	octyl and decylglycerate	점착감소제	캔디 가공 공정, 당절임 프루트케이크류, 콜라겐 케이싱 가공 공정
65	옥테닐석신산나트륨 전분	starch sodium octenylsuccinate	점착감소제	껌 베이스 캔디 가공 공정
66	이산화질소	nitrous oxide	추진제, 기포제	수용성 지방 유화 제품(크리머에 한함) 및 02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품(유크림에 한함) 가공 공정
67	이소프로필알코올	isopropyl alcohol	추출 용제	추출 공정
68	이디티에이이나트륨	disodium EDTA	흡착제, 킬레이트제	조리 견과 및 씨앗, 맥주 및 혼합주 가공 공정, 발효 공정, 음료

순번	가공 보조제 중문명(번역)	가공 보조제 영문명	기능	사용 범위
				가공 공정
69	에테르	ether	추출 용제	혼합주 가공 공정
70	아세트산나트륨	sodium acetate	킬레이트제	발효 공정, 전분 가공 공정
71	아세트산에틸	ethyl acetate	추출 용제	혼합주 가공 공정, 효모 추출물 가공 공정
72	라우르산	lauric acid	필링제	과채 탈피
73	자당폴리옥시프로필 렌에스테르	sucrose polyoxypropylene ester	소포제	발효 공정 및 제당 공정
74	자당지방산에스테르	sucrose esters of fatty acid	소포제	제당 공정, 콩 제품 가공 공정
75	펄라이트	pearl rock	여과 보조제	맥주, 와인, 과실주 및 혼합주 가공 공정, 발효 공정, 유지 가공 공정, 전분당 가공 공정
76	n-헥산	n-hexane	추출 용제	추출 공정, 대두 단백질 가공 공정
77	식물성 활성탄(왕겨 활성탄)	Vegetable activated carbon(Rice husk activated carbon)	여과 보조제	유지 가공 공정

<표C.3> 식품용 효모제제 및 해당 공급원 명단

순번	효소	공급원 ^a	제공체 ^b
1	알파갈락토시다아제 Alpha-galactosidase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
2	알파아밀라아제 Alpha-amylase	바실러스 리케니포미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		바실러스 리케니포미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	바실러스 리케니포미스 <i>Bacillus licheniformis</i>
		바실러스 리케니포미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	지오바실러스 스테아로써 모필러스(<i>Geobacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)(기존 명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(<i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)임)
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus</i> <i>amyloliquefaciens</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	지오바실러스 스테아로써 모필러스(<i>Geobacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)(기존 명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(<i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)임)
		리조푸스 오리제 <i>Rhizopus</i> <i>oryzae</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		지오바실러스 스테아로써 모필러스(<i>Geobacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)(기존 명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(<i>Bacillus</i> <i>stearothermophilus</i>)임)	
돼지 또는 소의 췌장 hog or bovine pancreas			
3	α -아세 토락테이트데카르복 실라아제 Alpha-acetolactate decarboxylase	고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	바실루스 브레비스 <i>Bacillus</i> <i>sbrevis</i>
4	β -아밀라아제 beta- amylase	보리, 타로, 콩, 밀 및 맥아 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	
5	β -글루카나아제 beta-gluconase	바실러스 리케니포르미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		휴미콜라 인소렌스 <i>Humicola INSolens</i>	

순번	효소	공급원 ^a	제공체 ^b
		트리코데르마 하르시아눔 <i>Trichoderma harzianum</i>	
		흑국균 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	
		트리코더마 레세이 <i>Trichoderma reesei</i>	
		바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		<i>Talaromyces emersonii</i>	
		트리코더마 비리데 <i>Trichoderma viride</i>	
6	아라비노퓨란글리코시다아제 Arabinofuranosidase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
7	아미노펩티다아제 Aminopeptidase	황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
8	헤미셀룰라아제 Hemicellulase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
9	브로멜라인 Bromelain	<i>Ananas</i> spp.	
10	프로테아제(우유 응고효소 포함) Protease (including milk clotting enzymes)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	<i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)
		바실러스 리체니포르미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
		바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	
		밤나무 줄기마름병 <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	
		리조무코르 미에헤이 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		클루이베로마이세스 락티스 <i>Kluyveromyces lactis</i>	소 위장 <i>Calf stomach</i>
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		아스퍼질러스 멜레우스 <i>Aspergillus melleus</i>	
지오바실러스 스테아로써 모필러스(<i>Geobacillus stearothermophilus</i>)(기존 명칭은 바실러스 스테아로써모필러스(<i>Bacill</i>			

순번	효소	공급원 ^a	제공체 ^b
		<i>us stearothermophilus</i>)임)	
11	타나아제 Tannase	황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
12	폴리갈락투로나아제 Polygalacturonase	흑국균 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		리조푸스 오리제 <i>Rhizopus oryzae</i>	
13	Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase(GCAT)	바실러스 리케니포미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Aeromonas salmonicida</i> s ubsp. <i>Salmonicida</i>
14	글루타미나아제 Glutaminase	바실러스 아밀로리쿠에파 시엔스 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15	글루타민 아미노전이효소 Glutamine Transaminase	<i>Streptoverticillium mobaraensis</i>	
16	펙틴리아제 Pectinlyase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
17	펙티나아제 Pectinase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		리조푸스 오리제 <i>Rhizopus oryzae</i>	
18	펙틴에스테라아제(펙틴에스 테라아제) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	아스퍼질러스 아쿨레아투스 <i>Aspergillus aculeatus</i>
19	카탈라아제 Catalase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i> 소, 돼지 또는 말의 간장 b ovine , pig or horse live r	
		<i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
20	뉴클레아제 Nuclease	페니실룸 시트리눔 <i>penicillium citrinum</i>	
21	사이클로말토덱신 글루카노 트란스페라아제 Cyclomaltodextrin glucanot ransferase	바실러스 리케니포르미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Thermoanaerobacter</i> sp.
22	헥소오스 산화효소 Hexose oxidase	<i>Hansenula polymorpha</i>	<i>Chondrus crispus</i>
23	이눌리나아제 Inulinase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
24	포스포리파아제 Phospholip ase	췌장 pancreas	
25	포스포리파아제A2 Phospholipase A2	돼지 췌장 조직 porcine pancreas	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	돼지 췌장조직 porcine pancreas
26	포스포리파아제C Phospholipase C	피히아 파스토리스 <i>Pichia pastoris</i>	토양에서 분리된 인지질분 해효소C 유전자의 미생물
27	Malt carbohydrases (alpha-and beta-amylas e)	맥아 및 보리 malted barle y & barley	
28	말토게닉아밀라아제 Maltogenic amylase	고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	바실러스 스테아로써모필 러스 <i>Bacillus stearotherm ophilis</i>

순번	효소	공급원 ^a	제공제 ^b
29	파파인 Papain	카리카 파파야 <i>Carica papaya</i>	
30	자일라나아제 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
		<i>Pichia paseoris</i>	
		휴미콜라 인소렌스 <i>Humicola INSolens</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
		트리코더마 레세이 <i>Trichoderma reesei</i>	
		트리초더마 비리데 <i>Trichoderma viride</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	고초균 <i>Bacillus subtilis</i>
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	흑국균 ^c <i>Aspergillus niger</i>		
31	키모신A Chymosin A	대장간균 K-12 <i>Escherichia Coli K-12</i>	프로키모신A 유전자 prochymosin A gene
32	키모신B Chymosin B	흑국균 泡盛变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>	프로키모신B 유전자 prochymosin B gene
		클루이베로마이세스 락티스 <i>Kluyveromyces lactis</i>	프로키모신B 유전자 prochymosin B gene
33	키모신 또는 레닛 Chymosin or Rennet	소, 산양 또는 새끼양의 주름위 calf, kid, or lamb abomasum	
34	글루코아밀라아제 Glucoamylase (amyloglucosidase)	리조푸스 델레마 <i>Rhizopus delemar</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Talaromyces emersonii</i>
		리조푸스 오리제 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
35	포도당산화효소 Glucose oxidase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
36	글루코스 이성화효소(자일로오스 이소메라아제) Glucose isomerase (xylose isomerase)	스트렙토마이세스 올리보 크로모진스 <i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		스트렙토마이세스 올리바 세우스 <i>Streptomyces olivaceus</i>	
		액티노플라네스 미주리엔시스 <i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		바실러스 코아굴란스 <i>Bacillus coagulans</i>	
		<i>Streptomyces rubiginosus</i>	

순번	효소	공급원 ^a	제공체 ^b
		<i>Streptomyces violaceoniger</i>	
		<i>Streptomyces murinus</i>	
37	폴루라나아제 Pullulanase	<i>Klebsiella aerogenes</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		<i>Bacillus acidopullulyticus</i>	
		고초균 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		바실러스 리체니포르미스 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		<i>Pullulanibacillus naganoensis</i>	
38	락카아제 Laccase	황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Myceliophthora thermophila</i>
39	리소포스폴리파아제(레시티나아제B) Lysophospholipase(lecithinase B)	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
40	락타아제 (베타갈락토시다제) Lactase (beta-galactosidase)	<i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		클루이베로마이세스 락티스 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		클루이베로마이세스 락티스 <i>Kluyveromyces lactis</i>	클루이베로마이세스 락티스 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		피히아 파스토리스 <i>Pichia pastoris</i>	황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>
41	아스파라기나아제 Asparaginase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>
42	데아미나아제 Deaminase	아스퍼질러스 멜레우스 <i>Aspergillus melleus</i>	
43	펩신 Pepsin	돼지, 소, 양, 가금류의 위 조직 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44	피신 Ficin	무화과 <i>Ficus spp.</i>	
45	셀로비아제 Cellobiase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
46	셀룰라아제 Cellulase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		트리코더마 레세이 <i>Trichoderma reesei</i>	
		트리코더마 비리데 <i>Trichoderma viride</i>	
47	덱스트라네이스 Dextranase	Chaetomium erraticum(Chaetomium gracile라고도 함)	
48	트립신 Trypsin	돼지 또는 소의 췌장 porcine or bovine pancreas	
49	키모트립신 Chymotrypsin	돼지 또는 소의 췌장 porcine or bovine pancreas	
50	리파아제 Lipase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	칸디다 안타르크티카

순번	효소	공급원 ^a	제공체 ^b
			<i>Candida antarctica</i>
		리조푸스 오리제 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		리조무코르 미에헤이 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	푸사리움 옥시스포럼 <i>Fusarium oxysporum</i>
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	<i>Thermomyces lanuginosus</i>
		소 또는 양의 타액선 또는 위장 조직 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
		리조푸스 니베우스 <i>Rhizopus niveus</i>	
		goat gullets	
		돼지 또는 소의 췌장 hog or bovine pancreas	
		황국균 <i>Aspergillus oryzae</i>	리조무코르 미에헤이 <i>Rhizomucor miehei</i>
51	에스테라아제 Esterase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
		트리코더마 레세이 <i>Trichoderma reesei</i>	
		리조무코르 미에헤이 <i>Rhizomucor miehei</i>	
52	피타아제 phytase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
53	인베르타아제(수크라아제) Invertase (saccharase)	사카로미세스 세레비시아 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
54	트랜스글루코시다아제 Transglucosidase	흑국균 <i>Aspergillus niger</i>	
^a 효소제 추출에 사용되는 동물, 식물 또는 미생물이다. ^b 효소제의 바이오 기술 공급원에 유전자를 제공하는 동물, 식물 또는 미생물이다. ^c <i>Aspergillus aculeatus</i> 및 <i>A. awamori</i> 가 포함된다.			

부록D 식품첨가물 기능 유형

주: 모든 첨가물에 한 가지 또는 여러 가지의 기능을 가질 수 있다. 본 표준의 모든 식품첨가물의 구체적인 규정 중 해당 식품첨가물의 자주 사용하는 기능을 나열하였으며 상세하게 열거하지는 않았다.

- D.1 산도 조절제: 식품 산도 유지 또는 변경에 사용하는 물질이다.
- D.2 고결방지제: 과립 또는 분말 성상의 식품이 서로 덩어리지는 것을 방지하고 느슨한 상태를 만들어주는 데 사용하는 물질이다.
- D.3 거품제거제: 식품 가공 과정 중 표면 장력을 줄이고 거품을 제거하는 물질이다.
- D.4 산화방지제: 식품 성분의 산화 분해, 변질을 방지하여 식품의 안정성을 높이는 물질이다.
- D.5 표백제: 식품의 발색 요소를 파괴, 억제하여 식품의 퇴색이나 갈변을 방지해줄 수 있는 물질이다.
- D.6 팽창제: 식품 가공 과정 중 첨가하여 제품이 조밀한 구멍을 형성하게 하여 팽창, 유연 또는 바삭하게 만들어주는 물질이다.
- D.7 껌 베이스 중 기초제 물질: 껌 베이스 캔디에 기포와 가소를 만들어 질기게 만들어주는 역할을 하는 물질이다.
- D.8 착색료: 식품에 색상과 광택을 내고 식품의 색상과 광택을 개선시켜주는 물질이다.
- D.9 발색제: 육류 및 육제품 중 색을 띄게 만들어 식품 가공, 보존 등 과정에서 분해, 파괴되지 않고 색을 유지하게 도와주는 물질이다.
- D.10 유화제: 유화체 중 각종 구조 사이의 표면 장력을 개선하여 분해체나 유화체의 물질을 모두 형성하게 해주는 물질이다.
- D.11 효소제: 동물 또는 식물의 식용 또는 비식용 부분에서 추출하거나 미생물(세균, 방선균, 진균 균종)에서 발효한 뒤 추출하여 얻은 것으로 식품 가공에 사용되고 특수 촉매 기능을 가진 바이오 제품이다.
- D.12 향미증진제: 식품 고유의 풍미를 보충하거나 증가시키는 물질이다.
- D.13 밀가루처리제: 밀가루의 숙성을 촉진하고 제품의 질을 높여주는 물질이다.
- D.14 피막제: 식품 표면에 바르며 품질 보존, 신선도, 광택, 수분 증발 방지

등의 기능을 하는 물질이다.

D.15 수분유지제: 식품 중 수분을 유지하고 첨가하는 물질이다.

D.16 보존료: 식품 부패 변질을 방지하고 식품 보존 기간을 연장하는 물질이다.

D.17 안정제 및 응고제: 식품 구조를 안정시키거나 식품 조직 구조를 변화지 않도록 만들어 점성을 높이는 물질이다.

D.18 감미료: 식품에 단맛을 내주는 물질이다.

D.19 증점제: 식품의 점도를 높이거나 젤라틴을 형성하여 식품의 물리 성상을 바꾸고 식품의 점성과 윤기와 적절한 식감을 부여하며 유화, 안정 또는 현탁 기능을 하는 물질이다.

D.20 향료: 식품 에센스 배합에 사용할 수 있고 식품에 향을 낼 수 있는 물질이다.

D.21 식품공업용 가공보조제: 식품 가공이 순조롭게 진행되도록 돕는 각종 물질로 식품 자체와는 무관하다. 예를 들어 여과 보조, 투명화, 흡착, 탈막, 탈색, 탈피, 용제 추출 등이다.

D.22 기타: 상술한 기능 유형에 해당되지 않는 기타 기능이다.

부록E
식품 분류 체계

식품 분류 체계는 <표E.1>을 참조한다.

<표E.1> 식품 분류 체계

식품분류번호	식품유형/명
01.0	우유 및 유제품(13.0 특수용도 식품 품종 제외)
01.01	저온 살균 우유, 멸균 우유 및 조제유
01.01.01	저온 살균 우유
01.01.02	멸균 우유
01.01.03	조제유
01.02	발효유 및 풍미 발효유
01.02.01	발효유
01.02.02	풍미 발효유
01.03	분유(가당 분유 포함)와 분말 유크림 및 조제분유 제품
01.03.01	분유와 분말유크림
01.03.02	조제분유 및 조제 분말유크림
01.04	연유 및 연유 조제 제품
01.04.01	무가당 연유(플레인)
01.04.02	조제연유(가당 연유 및 비우유 원료를 사용한 조제 연유 등을 포함)
01.05	유크림(무염버터) 및 유사제품
01.05.01	유크림
01.05.02	-
01.05.03	조제 유크림
01.05.04	유크림 유사품
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품
01.06.01	비숙성 치즈
01.06.02	숙성 치즈
01.06.03	유청 치즈
01.06.04	가공 치즈
01.06.04.01	일반 가공 치즈
01.06.04.02	조미 가공 치즈
01.06.05	치즈 유사품
01.06.06	유청 단백질 치즈
01.07	우유를 주요배합 원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)

식품분류번호	식품유형/명
01.08	기타 유제품(유청 분말, 카제인 분말 등)
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름
02.01.01	식물성 유지
02.01.01.01	식물유
02.01.01.02	수소화된 식물유
02.01.02	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 생선 기름 및 기타 동물성 지방 등)
02.01.03	무수 버터, 무수 유지
02.02	수용성 지방 유화 제품
02.02.01	지방 함량 80% 이상의 유화 제품
02.02.01.01	버터 및 농축 버터
02.02.01.02	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)
02.02.02	지방 함량 80% 이하의 유화 제품
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함
02.04	지방류 디저트
02.05	기타 유지 또는 유지 제품
03.0	냉동 음료
03.01	아이스크림, 아이스크림류
03.02	—
03.03	풍미 얼음, 빙과류
03.04	식용 얼음
03.05	기타 냉동빙류
04.0	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 식용버섯, 해조류, 견과 및 씨앗류 등
04.01	과일
04.01.01	신선 과일
04.01.01.01	미가공 신선 과일
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선 과일
04.01.01.03	껍질을 벗기거나 사전에 잘라 놓은 신선 과일
04.01.02	가공 과일
04.01.02.01	냉동 과일
04.01.02.02	건과일류
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일
04.01.02.04	과일 통조림
04.01.02.05	과일잼

식품분류번호	식품유형/명
04.01.02.06	퓨레
04.01.02.07	04.01.02.05 이외의 과일잼(인도 처트니)
04.01.02.08	당절임과 건조한 표면이 보존 처리된 과일
04.01.02.08.01	과일정과류
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존처리된 과일류
04.01.02.08.03	절여서 보존 처리된 과일류
04.01.02.08.04	과일 절임
04.01.02.08.05	과일 양갱
04.01.02.09	장식용 과채
04.01.02.10	과일 간식, 과일맛 액상 간식 포함
04.01.02.11	발효한 과일 제품
04.01.02.12	익히거나 튀긴 과일
04.01.02.13	기타 가공 과일
04.02	채소
04.02.01	신선 채소
04.02.01.01	미가공 신선 채소
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선 채소
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소
04.02.01.04	콩나물
04.02.02	가공 채소
04.02.02.01	냉동 채소
04.02.02.02	건조 채소
04.02.02.03	절인 채소
04.02.02.04	채소 통조림
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외
04.02.02.06	발효 채소 제품
04.02.02.07	물에 익히거나 튀긴 채소
04.02.02.08	기타 가공 채소
04.03	식용버섯 및 해조류
04.03.01	신선 식용버섯 및 해조류
04.03.01.01	미가공 신선 식용버섯 및 해조류
04.03.01.02	표면 처리를 거친 신선 식용버섯 및 해조류
04.03.01.03	껍질 제거, 조각 내거나 채 썬 식용버섯 및 해조류
04.03.02	가공 식용버섯 및 해조류
04.03.02.01	냉동 식용버섯 및 해조류

식품분류번호	식품유형/명
04.03.02.02	건조 식용버섯 및 해조류
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림
04.03.02.05	물에 익히거나 튀긴 해조류
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류
04.04	대두제품
04.04.01	비발효 대두 제품
04.04.01.01	두부류
04.04.01.02	건조두부(豆干)
04.04.01.03	건두부 가공 제품
04.04.01.03.01	튀긴 반건조 두부
04.04.01.03.02	조린 반건조 두부
04.04.01.03.03	훈제 반건조 두부
04.04.01.03.04	기타 반건조 두부
04.04.01.04	말린 콩 두부 스틱류(중국 푸주, 유피등 포함)
04.04.01.05	신형 대두제품(대두단백 및 대두단백 팽화식품, 고기 두부 등)
04.04.01.06	익힌 대두류
04.04.02	발효 대두제품
04.04.02.01	삭힌 두부류
04.04.02.02	더우즈(豆豉) 및 더우즈 제품(낫또 포함)
04.04.03	기타 대두제품
04.05	견과 및 씨앗류
04.05.01	신선 견과 및 씨앗류
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류
04.05.02.01.01	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 있는)
04.05.02.01.02	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 벗긴)
04.05.02.02	-
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림
04.05.02.04	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함
04.05.02.05	기타 가공 견과 및 씨앗류(예를 들어 절인 견과류)
05.0	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디
05.01	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함)

식품분류번호	식품유형/명
05.01.01	카카오 가공품류(카카오를 주 원료로 한 버터, 분말, 즙, 소스, 소등 포함)
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품
05.01.03	코코아 버터 초콜릿 및 코코아 버터 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품
05.02	사탕
05.02.01	껌 베이스 캔디
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕
05.03	사탕 및 초콜릿 코팅제품
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단 장식(과일 아닌 재료) 및 시럽
06.0	곡물류 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식물, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 식품에 해당하는 품종 제외)
06.01	피곡
06.02	쌀 및 쌀 제품
06.02.01	쌀
06.02.02	쌀 제품
06.02.03	쌀가루(탕위안 분말 등 포함)
06.02.04	쌀가루 제품
06.03	밀가루 및 밀가루 제품
06.03.01	밀가루
06.03.01.01	일반 밀가루
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제 혼합밀가루, 교자가루 등)
06.03.02	밀가루 제품
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 훈툰피, 샤오마이피)
06.03.02.02	생건면제품
06.03.02.03	발효 밀가루 제품
06.03.02.04	물은 밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김가루
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가루 제품
06.04	잡곡분말 및 잡곡분말 제품
06.04.01	잡곡분말
06.04.02	잡곡 제품
06.04.02.01	잡곡 통조림
06.04.02.02	기타 잡곡 제품
06.05	전분 및 전분류 제품
06.05.01	식용 전분

식품분류번호	식품유형/명
06.05.02	전분 제품
06.05.02.01	당면
06.05.02.02	새우맛 칩
06.05.02.03	우분(연뿌리 전분)
06.05.02.04	타피오카 펄
06.06	즉석 섭취 시리얼, 압축 귀리(조각) 포함
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품
06.09	곡물 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)
06.10	곡물로 만든 소
07.0	베이커리 식품
07.01	빵
07.02	제과류
07.02.01	중국식 제과류(월병 제외)
07.02.02	서양식 제과류
07.02.03	월병
07.02.04	제과 장식
07.03	비스킷
07.03.01	소 또는 장식이 있는 비스킷
07.03.02	와퍼
07.03.03	에그롤
07.03.04	기타 비스킷
07.04	베이커리 식품 소 및 표면용 시럽
07.05	기타 베이커리 식품
08.0	육류 및 육제품
08.01	생육류
08.01.01	신선육
08.01.02	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)
08.01.03	냉동육
08.02	전처리 육제품
08.02.01	사전처리 육제품(조미된 생육류)
08.02.02	염지육제품(e.g. 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 햄, 소시지)
08.03	조리 육제품류
08.03.01	양념절임육

식품분류번호	식품유형/명
08.03.01.01	수육
08.03.01.02	양념육
08.03.01.03	술지계미 절입육
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류
08.03.03	튀김육
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힘)
08.03.05	고기순대
08.03.06	발효육제품
08.03.07	건조 조리육 제품
08.03.07.01	건조 육분(meat floss)
08.03.07.02	건조육(jerky)
08.03.07.03	육포류
08.03.08	고기통조림류
08.03.09	기타 익힌 육류제품
08.04	육류제품의 식용 가능한 동물 창자의 껍질류
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)
09.01	신선 수산물
09.02	냉동 수산물 및 냉동 수산물 제품
09.02.01	냉동 수산물
09.02.02	반죽을 입혀 냉동시킨 제품
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)
09.03	사전제조 수산물(반제품)
09.03.01	식초에 절였거나 젤리 형태의 수산물
09.03.02	소금 절입 수산물
09.03.03	생선알 제품
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등 수산물
09.03.05	기타 사전제조 수산물(어육으로 만든 교자피)
09.04	조리 수산물(즉석 섭취 가능)
09.04.01	익힌 건조 수산물
09.04.02	익히거나 튀긴 수산물
09.04.03	훈제, 구이 수산물
09.04.04	발효 수산물
09.04.05	어육 소시지
09.05	수산물 통조림

식품분류번호	식품유형/명
09.06	기타 수산물 및 수산물 제품
10.0	알 및 알제품
10.01	신선 알
10.02	가공 알류(물리적 성상 유지)
10.02.01	조린 알류
10.02.02	술지게미 절임 알류
10.02.03	피단(송화단)
10.02.04	소금에 절임알류
10.02.05	기타 가공 알류
10.03	알제품(물리적 성상 변화)
10.03.01	탈수 알제품(난백분말, 난황 분말, 단백질 칩)
10.03.02	열 응고 알제품(난황 치즈, 송화단 소시지)
10.03.03	액란 및 전란액
10.04	기타 알제품
11.0	감미료, 벌꿀 포함
11.01	설탕
11.01.01	백설탕 및 백설탕 제품(알갱이 백설탕, 가루설탕, 빙당, 각설탕 등)
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 설탕, 메이플 시럽 등)
11.02	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 부분 전화된 설탕 등)
11.03	벌꿀 및 화분
11.03.01	벌꿀
11.03.02	화분
11.04	테이블 감미료
11.05	조미 당액
11.05.01	과일 조미당액
11.05.02	기타 조미당액
11.06	기타 감미료
12.0	조미식품
12.01	소금 및 대체염 제품
12.02	화학 조미료
12.03	식초
12.03.01	양조 식초
12.03.02	조제 식초
12.04	간장
12.04.01	양조 간장

식품분류번호	식품유형/명
12.04.02	조제 간장
12.05	장 및 장 제품
12.05.01	양조 장
12.05.02	조제 장
12.06	—
12.07	조리용 술 및 조리용 술 제품
12.08	—
12.09	향신료 류
12.09.01	향신료 및 가루
12.09.02	향신료유
12.09.03	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)
12.09.04	기타 향신료 가공품
12.10	복합조미료
12.10.01	고체 복합조미료
12.10.01.01	고체스프
12.10.01.02	닭고기맛 조미료
12.10.01.03	기타 고체 복합조미료
12.10.02	반고체 복합조미료
12.10.02.01	마요네즈
12.10.02.02	동물원성 원료 조미소스
12.10.02.03	채소 원료 조미소스
12.10.02.04	12.10.02.01~12.10.02.03 제외한 기타 반고체 복합조미료
12.10.03	액체 복합조미료(12.03, 12.04 제외)
12.10.03.01	농축국(통조림, 병 포장)
12.10.03.02	고깃국, 뽕국
12.10.03.03	조미 장국
12.10.03.04	굴 소스, 새우기름, 생선소스 등
12.11	기타 조미료
13.0	특수용도 식품
13.01	영·유아 조제식품
13.01.01	영아 조제식품
13.01.02	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품
13.02	영·유아 보조식품
13.02.01	영·유아 곡물류 보조식품

식품분류번호	식품유형/명
13.02.02	영·유아 통조림 보조식품
13.03	-
13.04	-
13.05	기타 특수용도 식품
14.0	음료류
14.01	포장식수
14.01.01	식용 생수
14.01.02	식용 정화수
14.01.03	기타 식수
14.02	과채주스 및 관련 음료
14.02.01	과채주스(즙)
14.02.02	농축 과채주스(즙)
14.02.03	과채주스(즙)류 음료
14.03	단백질 음료
14.03.01	우유 함유 음료
14.03.01.01	발효형 우유 함유 음료
14.03.01.02	조제형 우유 함유 음료
14.03.01.03	유산균 음료
14.03.02	식물성 단백질 음료
14.03.03	복합성 단백질 음료
14.03.04	기타 단백질 음료
14.04	탄산음료
14.04.01	콜라형 탄산음료
14.04.02	기타 탄산음료
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료
14.05.01	차(류) 음료
14.05.02	커피(류) 음료
14.05.03	식물성 음료
14.06	고체 음료
14.06.01	-
14.06.02	단백질 고체 음료
14.06.03	인스턴트 커피
14.06.04	기타 고체 음료
14.07	특수용도 음료
14.08	풍미 음료

식품분류번호	식품유형/명
14.09	기타 음료
15.0	주류
15.01	증류주
15.01.01	백주(고량주)
15.01.02	조미 증류주
15.01.03	브랜드
15.01.04	위스키
15.01.05	보드카
15.01.06	럼주
15.01.07	기타 증류주
15.02	혼합주(배합주)
15.03	발효주
15.03.01	와인
15.03.01.01	탄산 없는 와인
15.03.01.02	탄산 및 세미탄산 와인
15.03.01.03	조미 와인(향료 와인)
15.03.01.04	특수 와인(와인 베이스에 브랜드, 농축 포도즙을 첨가하는 등의 특수 공정에 따라 가공 제조된 와인)
15.03.02	중국 황주
15.03.03	과실주
15.03.04	벌꿀술
15.03.05	맥주 및 맥아음료
15.03.06	기타 발효주류(공기 주입형)
16.0	기타류(01.0~15.0에 해당하는 품종 제외)
16.01	젤리
16.02	차잎, 커피 및 차제품
16.02.01	차잎, 커피
16.02.02	차제품(조미차 및 대용차 포함)
16.03	콜라겐 케이싱
16.04	효모 및 효모류 제품
16.04.01	고체 효모
16.04.02	기타 효모 및 효모류 제품
16.05	—
16.06	팽화식품
16.07	기타

부록F

부록 A 중 식품첨가물 사용 규정 인덱스
(식품첨가물 명칭 중문병음(중국어 발음) 순서에 따라 배열)

* 중국어 발음 순서에 따른 인덱스는 국내에서 활용되지 않으므로 번역 생략

국가보건가족계획위원회 식품안전표준 및 모니터링과 평가부

국가위생계획생육위원회 β -갈락토시다아제 식품첨가물 신제품 등 허준에 관한 공고 (2015년 제1호)

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2015-01-29

2015년 제1호

《중화인민공화국식품안전법》과 《식품첨가물 신규물질 관리방법》에 의해 심사를 거쳐 β -갈락토시다아제를 식품첨가물 신규물질, 6-메틸옥탄알을 착향료 신규물질로 규정하고, 아산화질소, 아라비아고무, 홍국황색소, 아스코브산 (비타민 C), 로즈마리추출물, 디메틸카보네이트 (벨코린), 알루미늄포타슘셀페이트 (칼륨명반) / 황산알루미늄암모늄 (암모늄명반), 인산, 피로인산나트륨, 폴리인산나트륨, 로즈마리추출물 (초임계이산화탄소추출법) 등 11 가지 식품첨가물의 사용 범위, 용량 확대에 관해 통과하였다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

국가보건가족계획위원회

2015년 1월 23일

첨부파일 1

β -갈락토시다아제 식품첨가물 신규물질

번호	효소	근원	제공자
1.	Beta-galactosidase	Bifidobacteriumbifidum	

첨부파일 2

6-메틸옥탄알 착향료 신규물질

6-메틸옥탄알

영문명: 6-Methyloctanal

기능: 착향료 (합성)

(1) 용량 및 사용범위

용량 및 사용범위는 GB 2760 중 부록 B 착향료 사용규정에 부합해야 한다.

첨부파일 3

아산화질소등 11 가지 사용범위, 용량 확대 식품첨가제

<표 11 가지 사용범위 확대한 식품공업용 가공보조제>

번호	중국어 명칭	영문 명칭	기능	사용범위
1.	아산화질소	nitrous oxide	추진제	유크림 (휘핑크림) 및 유사한 가공 공정을 거친 제품

<표 2 10 가지 사용범위, 용량 확대에 관한 기타 종류 식품첨가물>

번호	명칭 (영문명칭)	기능	식품 분류 번호	식품 명칭	최대 사용량 (g/kg)	비고
1	아라비아고무 (arabic gum)	기타	12.01	속금 및 대체 염 제품	GMP	
2	홍국 황색소 (monascus yellow pigment)	착색제	10.02.01	조린 알류	GMP	
3	아스코브 산 (비타민 C) (ascorbic acid /vitamin C)	산화 방지제	14.02.01	과채주스(즙)	1.5	
4	로즈마리 추출물 (rosemary extract)	산화 방지제	12.10.01	고체 복합 조미료	0.7	
5	디메틸카보네이트 (Velcorin) (dimethyl dicarbonate)	보존료	14.04.02.01	특수 용도 음료(스포츠 음료, 영양소 음료 등 포함)	0.25	고체 음료류는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.
6	알루미늄 포타슘설페이트 (potassium alum)/황산 알루미늄 암모늄(암모늄 명반)	팽창제	06.05.02.01	당면	GMP	알루미늄의 잔류량 ≤200mg/kg (건조 샘플, Al로 계산한다.)
7	인산 (phosphoric acid)	산도 조절제	15.02	혼합주(배합주)	5.0	최대 사용량은 인산라디칼(PO43-)로 계산한다.
8	피로인산나트륨 (tetrasodium pyrophosphate)	고결 방지제, 습윤제	09.04	조리 수산물(즉석섭취 가능)	5.0	단독 또는 sodium pyrophosph at 와 혼합사용 할 수 있음.

						최대 사용량은 phosphate radical (PO43-)로 계산한다.
9	폴리인산나트륨 (sodium polyphosphate)	고결 방지제, 습윤제	09.04	조리 수산물(즉석 식용 가능)	5.0	단독 또는 sodium pyrophosphat 와 혼합사용할 수 있음. 최대 사용량은 phosphate radical (PO43-)로 계산한다.
10	로즈마리 추출물 (초임계 이산화탄소 추출법) (Rosemary Extract)	산화 방지제	12.10.01	고체 복합 조미료	0.7	
			12.10.02	반고체 복합 조미료	0.3	
			12.10.03	액체 복합 조미료(12.03, 12.04 제외)	0.3	

국가보건가족계획위원회 식품안전표준 및 모니터링과 평가부

알긴산칼슘 등 식품첨가물 신규물질에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2016-06-30

2016년 제8호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 알긴산칼슘 등 10 가지 식품 첨가물 신규물질, L (+) - 주석산 등 19 가지 식품 첨가물의 사용범위 또는 사용량 확대, 마그네슘 L-트레오 등 3 가지 식품 영양강화제 신규물질, L 카르니틴 식품 영양강화제 사용량 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일: 1. 알긴산 칼슘 등 10 가지 식품첨가물 신규물질
2. L (+) - 주석산 등 19 가지 식품첨가물 사용범위 또는 사용량 확대
3. 마그네슘 L-트레오 등 3 가지 식품 영양강화제 신규물질
4. L 카르니틴 식품 영양강화제 사용량 확대

국가보건 가족계획 위원회

2016년 6월 15일

첨부파일 1

알긴산칼슘 등 10 가지 식품첨가물 신규물질

1. 알긴산칼슘 (칼슘 알지네이트)

영문명: Calcium alginate

기능 분류: 증점제, 안정제과 응고제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품명칭	최대사용량(g/kg)	비고
06.03.02	밀가루 제품	5.0	
07.01	빵	5.0	

2. 켈리아추출물

영문명: Quillaia extract

기능 분류: 유화제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품명칭	최대사용량(g/kg)	비고
14.02.03	과채주스(즙)류 음료	0.05	diosgenin 으로 계산하여 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.
14.03	단백질 음료	0.05	diosgenin 으로 계산하여 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.
14.04	탄산음료	0.05	diosgenin 으로 계산하여 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
14.07	특수용도 음료	0.05	diosgenin 으로 계산하여 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.
14.08	풍미 음료	0.05	diosgenin 으로 계산하여 고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.

3. 인산(습식법)

영문명 : Phosphoric acid (Wet process)

기능 분류 : 산도조절제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
14.04.01	콜라형 탄산음료	5.0	PO ₄ ³⁻ 로 계산한다.

4. 주석산철

영문명 : Iron tartrate

기능 분류 : 고결 방지제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
12.01	소금 및 식염 대용 품제품	0.106	최대사용량은 철 타르트 함량으로 계산한다.

5. 테아플라빈

영문명 : Theaflavins

기능 분류 : 산화 방지제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름과 유화지방 제품	0.4	
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	0.4	
04.05.02.01	조리 견과와 및 씨앗류 (튀김 견과와 씨앗류에 한함)	0.2	
04.05.02.03	견과와 씨앗류 통조림	0.2	
05.02.01	껌 베이스 캔디	0.4	
06.03.02.05	튀김에 튀긴 밀가루 제품	0.2	
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축 귀리 (조각) 포함	0.2	
06.07	인스턴트 쌀가루 및 밀가루 제품	0.2	
07.0	베이커리 식품	0.4	
08.02	전처리 육제품	0.3	
08.03	조리육제품류	0.3	
09.0	수산물 및 수산물 제품 (어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류, 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)	0.3	
09.03	사전 제조 수산물(반제품)	0.3	
12.10	복합 조미료	0.1	

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
14.03.02	식물성 단백질 음료	0.1	
14.04	탄산 음료	0.2	
14.06	고체 음료	0.8	
14.07	특수용도 음료	0.2	
14.08	풍미 음료	0.2	
14.09	기타 음료	0.2	
16.01	젤리	0.2	젤리분말을 사용할 경우, 조제 배수에 따라 사용량을 추가한다.
16.02.02	차 제품(조미차 및 대용차 포함)	0.2	
16.06	팽화식품	0.2	

6. 2(4)-에틸-4(2), 6-디메틸디히드로-1,3,5-디티아지나네

영문명: 2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane

기능 분류: 착향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품(GB2760-2014 표 B1 식품 유형 제외)에 사용하며 용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

7. 3-헵틸 디 하드로-5-메틸-2(3H)-퓨라논

영문명: 3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone

기능 분류: 식품용 향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품 (GB2760-2014 표 B.1 식품 종류 제외) 에 사용하며 용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

8. 바닐릴알코올

영문명: Vanillyl alcohol

기능 분류: 착향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품(GB 2760-2014 표 B1 식품 유형 제외)에 사용하며 용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

9. 6-[5(6)-데세노일옥시]데칸산

영문명: 6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid

기능 분류: 착향료

(1)용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품(GB2760-2014 표 B1 식품 종류 제외)에 사용하며 용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

10. 글루코실기스데비올배당체

영문명: GlucosylSteviol Glycosides

기능 분류 : 착향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품(GB2760-2014 표 B1 식품 종류 제외)에 사용하며 용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

첨부파일 2

**L(+)-주석산 등 19 가지 식품첨가물
사용범위 또는 사용량 확대**

번호	식품 첨가물 명칭 (영문)	기능	식품 분류번호	식품 명칭	최대 사용량 (g/kg)	비고
1	L(+)-주석산 (L(+)-tartaric acid)	산도조절제	05.02	사탕	30	주석산(tartaric acid)으로 계산한다.
2	디메틸카보네이트(벨코린라고도 한다) (dimethyl dicarbonate)	방부제	14.08	풍미 음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다.
3	이산화티타늄 (titanium dioxide)	착색제	16.03	콜라겐케이싱	GMP	
4	홍국 색소 (monascus red)	착색제	10.03	알제품 (물리적 성상 변화)	GMP	
			10.04	기타 알제품	GMP	
5	카라멜색 (일반법) (caramel colour class I-plain)	착색제	04.04.01.03	건두부 가공 제품	GMP	
6	메타중아황산칼륨 (potassium metabisulphite)	산화 방지제, 방부제	15.02	혼합주(배합주)	0.25g/L	최대 사용량은 이산화유황 잔량으로 계산한다.
7	메타중아황산나트륨 (sodium metabisulphite)	색상 고정제, 산화방지제	04.02.02.04	채소 통조림	0.05	최대 사용량은 이산화유황 잔량으로 계산한다.

번호	식품 첨가물 명칭 (영문)	기능	식품 분류번호	식품 명칭	최대 사용량 (g/kg)	비고
		식품 공업용 가공 보조제 (점도 조절제)	-	대두 단백질 가공 공정 (대두 분리 단백질 음료, 대두농축 단백질 음료에 한함)	0.03	이산화유황 잔량으로 계산한다.
8	아스코빌팔미테이트 (ascorbyl palmitate)	산화방지제	14.05.01	차 (류) 음료	0.2	고체음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다
9	커드란 (Curdlan)	안정제와 응고제, 증점제	01.02.02	풍미 발효유	GMP	
			03.01	아이스크림, 아이스크림류	GMP	
			05.02.01	껌 베이스 캔디	GMP	
			12.10.02.01	마요네즈	GMP	
			14.03.02	식물성 단백질 음료	GMP	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량을 추가한다
14.06.04	기타 고체 음료	GMP				
10	붉은 고추 (paprika red)	착색제	04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	GMP	
11	캡시컴올레오레신 (paprika oleoresin)	향미 증진제, 착색제	04.04.01.03	건두부 가공 제품	GMP	
			04.04.01.05	신형 대두 제품 (대두 단백질 및 대두단백 팽화식품, 고기두부 등)	GMP	
12	밝은 남색 및 그 알루미늄레이크 (brilliant blue, brilliant blue aluminum lake)	착색제	07.02.04	제과 장식	0.025	식용색소 청색 제 1 호로 계산한다.
13	우드로진글리세롤에스테르겜 (Glycerol Ester of Wood RosinINS)	유화제	05.03	사탕 및 초콜릿 코팅 제품	0.32	
14	소르브산칼륨	방부제	02.02.02	지방	1.0	소르빈산으

번호	식품 첨가물 명칭 (영문)	기능	식품 분류번호	식품 명칭	최대 사용량 (g/kg)	비고
	(potassium sorbate)			함량 80%이하의 유화 제품		로 계산한다.
15	소르비톨과 소르비톨액 (sorbitol and sorbitol syrup)	습윤제	09.02.03	냉동 어육 제품 (어묵 등 포함)	20	
16	터셔리부틸히드로논 tertiary butylhydroquinone(TBHQ)	산화방지제	07.02	제과류	0.2	유지의 함량에 따라 계산한다
17	식물 카본 블랙 (vegetable carbon, carbon black)	착색제	16.03	콜라겐케이싱	GMP	
18	불용성 폴리비닐피리리돈	식품 공업용 가공 보조제 (흡착제)	-	차 (류) 음료 가공 공정	GMP	
19	규산 칼슘 (calcium silicate)	식품 공업용 가공 보조제 (필터보조제)	-	튀김 기름 가공 공정	40	

첨부파일 3

L-스레오닉산 마그네슘 등 3 가지 식품 영양 강화제 신제품

1. L-스레오닉산마그네슘

영문명 : Magnesium-L-Threonate

기능 분류 : 식품영양 강화제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품 유형(명칭)	사용량
01.03.02	조제 분유 및 조제분말 유크림 (어린이용 분유와 임신부용 분유 제외)	300mg/kg~1100mg/kg (마그네슘으로 계산한다.)
14.0	음료류(14.01 및 14.06 관련 품종 제외)	30mg/kg~60mg/kg (마그네슘으로 계산한다.)

2. 갈락토올리고당

영문명 : Galacto-oligosaccharides (GOS)

기능 분류 : 식품영양 강화제

(1)용량 및 사용범위

용량 및 사용 범위는 GB14880 중 갈락토올리고당 (유당 근원) 의 규정에 부합한다.

3. 비타민 K₂ (발효법)

영문명 : Vitamin K₂ (Fermentation)

기능 분류 : 식품영양 강화제

(1) 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품 종류 (명칭)	사용량
01.03.02	조제 분유 및 조제분말 유크림 (어린이용 분유에만 한함)	420µg/kg~750µg/kg
	조제 분유 (임산부용 분유에 한함)	340µg/kg~680µg/kg

첨부파일 4

L 카르니틴 식품영양 강화제 사용량 확대

번호	명칭	기능	식품 분류번호	식품명칭	최대 사용량 (g/kg)	비고
1	L 카르니틴	식품영양 강화제	14.02.03	과채주스(과육)음료 (발효형제품 등 포함)	100mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.03.01	우유 함유 음료	100mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.04.02.02	풍미음료 (과일 맛, 우유 맛, 차 맛, 커피 맛 및 기타 맛 음료 등 포함)	100mg/kg ~ 3000 mg/kg	

국가보건 가족계획 위원회 식품안전표준 및 모니터링과 평가부

아스코르비산아스코빌팔미테이트 (효소법) 등 식품첨가물 신규물질에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획 위원회 2016-08-03

2016 년 제 9 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 아스코르비산아스코빌팔미테이트 (효소법) 등 3 가지 식품첨가물 신규물질, 캡시콤올레오레신 등 8 가지 식품첨가물 사용범위 확대, 셀레늄효모 식품 영양강화제 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다. 이에 특별히 공고하는 바이다.

첨부파일 : 1. 아스코르비산아스코빌팔미테이트 (효소법) 등 3 가지 식품첨가물 신규물질
2. 캡시콤올레오레신 등 8 가지 식품첨가물 사용범위 확대
3. 셀레늄효모 식품영양강화제 사용범위 확대

국가보건가족계획위원회

2016 년 7 월 22 일

, 첨부파일 1

아스코빌팔미테이트 (효소법) 등 3 가지 식품첨가물 신규물질

1. 아스코빌팔미테이트(효소법)

영문명 : ascorbylpalmitate (enzymatic)

기능분류 : 산화 방지제

(1) 용량 및 사용범위

식품분류번호	식품명칭	최대사용량(g/kg)	비고
02.0	지방, 기름 및 유화 지방제품	0.2	
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름		

**2. 3-{1-[(3,5-디메틸-1,2-옥사졸-4-기) 메틸]-1H-피라졸 -4-기}-1-(3-
 하이드록시벤질) 이미다졸린-2,4-디오네**

영문명: 3-{1-[(3,5-dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione

기능분류: 식품용 향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품 (GB 2760-2014 표 B1 식품 유형 제외) 에 사용하며 사용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

**3. 4-아미노기-5-[3-(이소프로필아미노기)-2,2-디메틸-3-옥소프로폭시]-2-
 메틸퀴놀린-3-유기산 황산염**

영문명 : 4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy) -2- methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate

기능분류: 착향료

(1) 용량 및 사용범위

합성향료로 제조하여 각종 식품 (GB 2760-2014 표 B1 식품 유형 제외) 에 사용하며 사용량은 생산에 따라 적당량을 사용해야 한다.

첨부파일 2

캡시쿰올레오레신 등 8 가지 식품첨가물 사용범위 확대

번호	식품첨가물 명칭(영문)	기능	식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량 (g/kg)	비고
1.	캡시쿰올레오레신 (paprika oleoresin)	향미증진제, 착색제	04.04.01.02	건조두부(豆干)	GMP	-
			09.04.02	익히거나 튀긴 수산물		
2.	파프리카 적색소 (paprika red)	착색제	04.04.01.02	건조두부(豆干)	GMP	-
			09.04.02	익히거나 튀긴 수산물		
3.	이소말툴로스 isomaltulose (palatinose)	감미료	05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품 05.01.01 을 제외한 코코아 제품	GMP	-
			05.01.03	코코아 버터 초콜릿 및 코코아 버터 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품		
			05.03	사탕 및 초콜릿 코팅		

번호	식품첨가물 명칭(영문)	기능	식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량 (g/kg)	비고
				제품		
			06.10	곡물로 만든 소		
			07.04	베이커리 식품 소 및 표면용 시럽		
4.	소브산칼륨 (potassium sorbate)	보존료	09.03.02	소금 절임 수산물(인스턴트 해파리에 한함)	1.0	소르빈산으로 계산한다.
5.	메타중아 황산나트륨 (sodium metabisulphite)	보존료, 산화방지제	09.01	신선 수산물 (바다산 새우와 게류 및 신선 수산물 제품에 한함)	0.1	최대사용량은 이산화유황 잔량으로 계산한다.
			09.02	냉동 수산물 및 냉동 수산물 제품 (바다산 새우와 게류 및 해산새우 제품에 한함)		
6.	락(셀락이라고도 한다.) (shellac)	착색제	16.03	콜라겐케이싱	GMP	-
7.	폴리디메틸실록산 및 그유액 (polydimethyl siloxane and emulsion)	식품공업용가공보조제 (소포제)	-	저류 가공공정	GMP	-
8.	옥틸, 데칸산글리세리드 (octyl and decyl glycerate)	식품공업용가공보조제 (anti-seize compound)	-	초콜릿과 초콜릿제품 가공공정	0.08	-

첨부파일 3

셀레늄효모 식품영양강화제 사용범위 확대

번호	식품첨가물 명칭(영문)	기능	식품 분류번호	식품명칭	사용량	비고
1.	셀레늄효모 (Selenium enriched yeast)	식품영양 강화제	01.03.02	조제분유 (어린이용 분유 제외)	140 μ g/kg ~ 280 μ g/kg	셀레늄으로 계산한다.
				조제분유(어린이용 분유에만 한함)	60 μ g/kg ~ 130 μ g/kg	
			06.02	쌀 및 쌀제품	140 μ g/kg ~ 280 μ g/kg	
			06.03	밀가루 및 밀가루제품	140 μ g/kg ~ 280 μ g/kg	
			06.04	잡곡분말 및 잡곡분말제품	140 μ g/kg~ 280 μ g/kg	
			07.01	빵	140 μ g/kg ~ 280 μ g/kg	
			07.03	비스킷	30 μ g/kg ~ 110 μ g/kg	

국가보건가족계획위원회 식품안전표준 및 모니터링과 평가부

알긴산 칼슘 등 식품첨가물 신규물질에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2016-11-17

2016 년 제 14 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 착향료 신규물질 9-Decen-2-one 추가, Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대, 칼슘 식품영양 강화제 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 착향료 신규물질 9-Decen-2-one
 2. Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대
 3. 칼슘 식품 영양강화제 사용범위 확대

국가보건 가족계획 위원회

2016 년 11 월 01 일

첨부파일 2. Tea polyphenols 등 7 가지 식품첨가물 사용범위 확대

번호	식품첨가물 명칭	기능	식품 분류번호	식품명칭	최대 사용량 (g/kg)	설명
1	tea polyphenols	산화방지 제	04.01.02.05	과일잼	0.5	catechin 로 계산한다.
			11.05.01	과일 조미당액		
2	CO2	기타	14.01.01	식용 광천수	GMP	-
3	caramel	착색제	14.03.04	기타 단백질 음료	GMP	-
4	lactic acid	산도조절 제	01.05.01	유크림	GMP	
5	cellulose	고결 방지제	01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	GMP	-

		안정제, 응고제, 증점제	06.03.02.04	뭉은 밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김가루		
			07.0	베이커리 식품		
			08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 것)		
			08.03.05	고기순대		
			12.05	장 및 장 제품		
			12.09.03	향신료 소스(겨자소스, 고추냉이소스)		
			16.03	콜라겐 케이싱		
6	sodium sulfite	산화방지 제, 발색제	04.01.02.05	과일잼	0.1	이산화황 잔량으로 계산한다
7	polydimethylsiloxane	식품 공업용 가공 보조제 (소포제)	-	가공공정 중에 가금가축의 피가 들어간 제품	0.2	-

국가보건가족계획위원회식품안전표준 및 모니터링과 평가부

Ammonium Carbonate, 6-Methylheptanal 등 9가지 착향료 신규물질과 Sodium Pyrosulfite 등 2가지 식품첨가물 사용범위 확대에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2017-02-28

2017년 제 1호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate, 6-Methylheptanal 등 9 가지 착향료 신규물질과 Sodium Pyrosulfite 등 2 가지 식품첨가물 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

첨부파일 : 1. 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate
2. 6-Methylheptanal 등 9 가지 착향료 신규물질
3. sodium metabisulfite 등 2 가지 식품첨가물 사용범위 확대

국가보건 가족계획위원회

2017년 2월 6일

첨부파일1 식품첨가물 신규물질 Ammonium Carbonate

영문명: Ammonium Carbonate

기능 분류: 팽창제

1. 용량 및 사용범위

식품 분류번호	식품명칭	최대 사용량/(g/kg)	비고
07.03	비스킷	GMP	

2. 기준 및 규격

1) 범위

본 기준 및 규격은 Ammonia, CO₂와 수증기원료로 흡수, 결정체, 분리, 건조 냉각을 통해 제조된 첨가물 Ammonium Carbonate에 적용된다.

2) 분자식: C₂H₁₁N₃O₅

3. 기술요구

3.1 성장조건: 표1의 규격과 일치해야 한다.

<표1 성장조건>

항목	기준규격	검사법
색과 광택	흰색	샘플 적당량을 취해 50ml비커에 두고 자연광선 하에 색채와 상태를 관찰한다. 손으로 가볍게 부채질하고, 소량의 기체가 콧구멍에 들어오게 해서 냄새를 맡는다.
냄새	자극적인 암모니아 냄새	
상태	결정분말	

3.2 물리화학 지표: 표2의 규격과 일치해야 한다.

<표2. 물리화학 지표>

항목	지표	검사 방법
함량(NH3로 계산), w/%	30.5~34.5	부록A 중 A.4
residue on ignition (태워서 남은 잔류물), w/% ≤	0.1	GB/T9741
염소화합물(Cl로 계산)/(mg/kg) ≤	30	부록A 중 A.5
sulfate(ion)/황산염(SO4로 계산) (mg/kg) ≤	30	부록A 중 A.6
Non-volatile matter /비휘발물(mg/kg) ≤	100	부록A 중 A.7
중금속(Pb로 계산) (mg/kg) ≤	10	GB 5009.74
Arsenic(As로 계산) (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.11
납(Pb) (mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.12

부록 A 검사법

-생략-

첨부파일 3.

황산 나트륨/sodium metabisulphite

번호	식품첨가물 명칭	기능	식품 분류번호	식품명칭	최대 사용량(g/kg)	설명
1	sodium metabisulfite	산화방지제	04.02.02.04	채소 통조림(택란에 한함)	0.2	이산화유황 잔류량로 계산한다.
2	glucono delta-lactone	산도조절제	01.05.01	유크림	GMP	

식품첨가물 신규물질 Glycine (Glycolonitrile method) 등에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2016-06-30

2017 년 제 3 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 식품첨가물 신규물질 Glycine (Glycolonitrile method) , 착향료 신규물질 Ethyl linalyl ether와 식품첨가물 β-Carotene 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 식품첨가물 신규물질 Glycine
2. 착향료 Ethyl linalyl ether
3. 식품첨가물 β-Carotene 사용범위 확대

국가보건가족계획위원회

2017 년 3 월 8 일

첨부파일 : 1.

식품첨가물 Glycine (Glycolonitrile method)

영문명 : Glycine (Glycolonitrile method)

기능 분류 : 향미증진제, 착향료

1. 용량 및 사용범위

용량 및 사용범위는 GB 2760중 Glycine/ Aminoacetic acid 규정에 부합해야 한다.

2. 기준 및 규격

1) 범위

해당 기준 및 규격은 羥基乙腈氮化(Glycolonitrile -암모니아), 알칼리에서 제조된 Sodium glycinate, 이온 교환, 막탈색 등 가공으로 제조한 식품첨가물 Glycine(Glycolonitrile method)에 적용된다.

2) 화학 명칭. 분자식, 구조식, 분자량

2.1 분자식: C2H5NO2

-생략-

3. 기술 요구

3.1 정상조건: 표1의 규격과 일치해야 한다.

<표1. 정상조건>

성상	기준 및 규격	검사법
색과 광택	흰색	적당량의 샘플을 취해 청결, 건조한 백자 접시에 두고 자연광 선하에 눈으로 색채와 상태를 관찰한다..
상태	결정성 과립 또는 결정성 분말	

3.2 물리화학 지표: 표2의 규격과 일치해야 한다.

<표2. 물리화학 지표>

항목	지표	검사법
Glycine (dry basis로 계산한다.), w/%	98.5 ~ 101.5	부록A 중 A.4
염소화합물(Cl로 계산), w/% ≤	0.007	부록A 중 A.5
중금속(Pb로 계산)/(mg/kg) ≤	10	부록A 중 A.6
건조 감량, w/% ≤	0.20	부록A 중 A.7
태워서 남은 잔류물, w/% ≤	0.10	부록A 중 A.8
그리피스 실험 ≤	실험으로	부록A 중 A.9
수소 이온 농도(ph 수치)	5.5 ~ 7.0	부록A 중A.10
Nitrilotriacetic acid, w/% ≤	0.05	부록A 중 A.11
Iminodiacetic Acid, w/% ≤	0.05	부록A 중 A.12
sulfate(ion) (SO ₄ 로 계산한다), w/% ≤	0.01	부록A 중 A.13
Arsenic (As) /(mg/kg) ≤	1	GB 5009.76

부록A 검사법

-생략-

첨부파일3. **식품첨가물 β -carotene 사용범위 확대**

식품첨가물 명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대 사용량 (g/kg)	설명
β -carotene	착색제	08.02.01	사전처리 육제품(조 미된 생육류)	0.02	—

식품첨가물 신규물질 Advantame 등에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2016-10-30

2017 년 제 8 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 advantame 등 6가지 식품첨가물 신규물질, Sodium cyclamate 등 6가지 식품첨가물 사용범위 확대에 대한 안전성 평가자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

- 첨부파일 : 1. 식품 첨가물 신규물질 advantame
 2. Propionylpyrrole 등 2 가지 착향료 신규물질
 3. 식품 공업용 효소제 신규물질 β-Glucanase
 4. (6S)-5-Methyltetrahydrofolic Acid, Glucosamine 등 2 가지 식품 영양강화제 신규물질
 5. Sodium cyclamate 등 6 가지 식품첨가물 사용범위 확대

국가보건가족계획위원회

2017 년 10 월 20 일

첨부파일: 1

식품 첨가물 신규물질 N-[N-[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl) propyl]-L-α-aspartyl]-L-phenylalanine 1-methyl ester

기능: 감미료

사용기준 및 범위

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
01.02	발효유 및 풍미 발효유	0.006	
03.0	냉동 음료	0.0005	
04.01.02	가공 과일	0.12	
05.0	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	0.0005	
10.03	알제품 (성상 변화)	0.0004	
11.04	테이블 감미료	GMP	
11.05	조미 당액	GMP	

식품 분류번호	식품 명칭	최대사용량(g/kg)	비고
11.06	기타 감미료	GMP	
12.10	복합 조미료	0.0005	
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	0.003	
14.06	고체 음료	0.004	
16.01	젤리	0.0004	

첨부파일: 5.

Sodium cyclamate 등 6가지 식품첨가물 사용범위 확대

식품첨가물 명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대 사용량 (g/kg)	설명
Sodium cyclamate	감미료	06.07	인스턴트 쌀 및 밀 가루제품	1.6	cyclohexyl-Sulfamic acid으로 계산한다.
Tamarind polysaccharide gum	증점제	12.10.02	반고체 복합조미료	7.0	—
rosemary extract	산화방지제	02.02.01	지방 함량이 80% 이상인 유화 제품	0.7	—
		02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제품 포함		
sorbitol	습윤제	09.04.01	익힌 건조 수산물	GMP	—
		09.04.02	익히거나 튀긴 수산물		
		09.04.03	훈제, 구이 수산물		

식품첨가물 명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대 사용량 (g/kg)	설명
disodium ethylene- diamine-tetra- acetate	산화방지제	04.03.02. 03	절인 식용 버섯 및 해조류	0.2	—
Ether	식품공업용 가공보조제	-	가공공정에 사용하 는 미강유	잔류량 ≤2mg/kg	

국가보건가족계획위원회 식품안전표준 및 모니터링과 평가부

착향료 2-Acetoxy-3-butanone과 식품 첨가물 beta-cyclodextrin 등 4가지 사용범위 확대에 관한 공고

중화인민공화국국가보건가족계획위원회 2017-11-15

2017 년 제 10 호

《식품안전법》규정에 의해 심사기관은 전문가를 구성하여 착향료 2-Acetoxy-3-butanone 과 식품 첨가물 beta-cyclodextrin 등 4가지 사용범위 확대에 대한 안전성 평가 자료 심사를 통과시켰다.

이에 특별히 공고하는 바이다.

첨부파일 : 1. 착향료 2-Acetoxy-3-butanone

2. 식품 첨가물 beta-cyclodextrin 등 4 가지 사용범위 확대의 품목

국가보건가족계획위원회

2017 년 11 월 8 일

첨부파일2

식품첨가물 beta-cyclodextrin 등 4가지 사용범위 확대의 품목

순서	식품첨가물 명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대 사 용량 (g/kg)	설 명
1	beta-cyclodextrin	기타	05.02.02	껌 베이스 캔디 이 외의 기타 사탕	15.0	—
2	Neotame	감미료	06.07	인스턴트 쌀 및 밀 가루제품	0.06	
3	propylene glycol alginate	증점제, 유 화제, 안정 제	06.03.02.03	발효 밀가루 제품	5.0	—
			07.01	빵		
			07.02	제과류		

순서	식품첨가물 명칭	기능	식품 분류 번호	식품명칭	최대 사 용량 (g/kg)	설 명
			07.04	베이커리 식품의 소 및 표면용 시럽		
			07.05	기타 베이커리 식 품		
4	Phosphoric acid (Wet process)	식품공정 에 사용하 는 가공보 조제(청징 제)	—	제당 공정		—

식품안전 국가표준 선전 관철 시리즈 총서

GB 2760- 2014
[식품안전 국가표준 식품첨가물 사용기준]
실시 가이드라인

국가식품안전리스크평가센터 저술
왕주티엔(王竹天) 편집장
이엔위이시잉(严卫星) 고문
정지엔부어(张俭波) 왕화리(王华丽) 실시 편집장

중국품질검사출판사

중국표준출판사

북경

도서간행물분류(CIP)정보

GB 2760-2014[식품안전 국가표준 식품첨가물 사용기준]

실시 가이드라인/국가 식품 안전 리스크 평가 센터 저술-북경:중국표준
출판사, 2015.1

ISBN 978-7-5066-78.32-2

I. ①G… II. ①国… III. ①食品添加剂食品标准中国指南 IV. ①
TS202.3-65

중국판본(edition)도서관CIP정보해자(2014)제311870호

중국품질검사출판사
중국표준출판사

출판 발행

북경시 조양구 화평리 서가 갑 2호(10029)

북경시 서성구 삼리 하북가(街)16호(00045)

홈페이지: www.spc.net.cn

편집실:(010)64275323 발행센터:(010)51780235

독자 서비스 센터(010)68523946

중국표준출판사 친황다오 인쇄 공장 인쇄

각 지역 신화서점 판매

*

판형 787×1092 1/16 인쇄용지18.25 자수456천자

2015년 1월 제1판 2015년 1월 초판 인쇄

*

정가 58.00 원

인쇄 오류 경우 본사 발행센터에서 교환

저작권 특허 복제 불허

신고 전화(010)68510107

GB 2760-2014

[식품안전 국가표준 식품첨가물 사용기준]실시 가이드라인

편집 위원회

편집장:왕주티엔(王竹天)

고문:이엔위이시잉(严卫星)

실시 편집장:장지엔부어(张俭波) 왕화리(王华丽)

편집자:(성의 획 순서)

디잉후이 마닝 왕취잉팡 이에하이엔
주러이 류홍 류신취엔 두지엔화 리환
장홍 장치이위에 리인수웅 루어평지에
지아평지유 가우이엔 한권화

머리말(원본문서 5~6 page)

머리말

중국은 식품첨가물에 대한 표준 관리를 30여 년 동안 지속해왔다. 관련 표준도 여러 차례의 개정과 업데이트를 거쳤다. 「중화인민공화국 식품안전법」(이하, 「식품안전법」) 등 관련 법률법규에 따르면, GB 2760[식품첨가물사용기준]과 같은 강제성 국가표준의 철저한 시행에 따라 식품첨가물 사용기준의 규범화 수준은 지속적으로 제고될 것이다. 표준은 식품시장을 규범화하고, 소비자 건강을 보호하는 데 중요한 역할을 발휘하였다.

2015년 5월 24일부터 시행되고 있는 GB 2760-2014는 2009년 「식품안전법」 공포 후 개정된 제2판 [식품첨가물사용기준]이다. 그러나 GB 2760의 집행이 점차 구체화되고 있음에도 불구하고, 식품업종, 감독관리 부서와 일반 소비자들은 표준에 대해 이해하지 못하는 일이 발생하고 있다. 이 문제를 해결하기 위하여 해당 표준의 제정기관인 국가안전리스크평가센터는 GB 2760-2014의 주요 개정 내용, 주요 서술내용과 이해가 불일치한 부분에 대해 설명하는 책을 편찬하였다.

본 책은 총 5장(“개론”, “GB 2760 개정 개관”, “표준내용 설명”, “식품첨가물 사용기준의 조회 방법”, “국제 식품첨가물의 관리 개관”)으로 구성된다. 이 책에서는 2014년판 표준 개정의 배경과 국내외에서 식품첨가물의 관리 상황 및 식품첨가물의 전반적인 관리 현황을 설명하고 있다. 이 책은 또한 독자들의 조문에 대한 이해를 높이기 위해서, 표준 내용의 전문 용어, 사용원칙 및 부록의 조문 규정에 대하여 조문해석과 구체적인 실례를 드는 형식을 취했다.

특히 언급하고 싶은 것은 이 책의 모든 설명은 표준 문헌에 기초하여 서술하였다는 점이다. 이는 식품기업이나 식품안전 감독자들이 표준의 의미와 내용을 이해하도록 하기 위해서이다. 본문에서의 사례는 모두 식품안전리스크평가센터가 업무 중에 겪은 다양한 상담과 서신에서 기초한다. 사례에서 도출된 문제점들은 모두 특정한 대표성을 띄고 있다. 따라서 독자들이 표준의 내용을 이해하고 파악하는 데 도움이 될 것이다.

표준내용을 사용하는 분들이 GB 2760-2014을 시행하는 과정에서 발견된 문제를 지적해주고 건의해 주기를 바란다. 향후 표준 개정과 개선에 유익하기 때문이다. 아울러 이 책이 식품업종에서 식품첨가물 사용 규범화에 도움이 되기를 희망한다. 나아가 식품안전감독기관을 지도하고, 기업의 식품안전 관리 수준을 높이는 데에도 도움이 되기를 바란다.

편집자 2014년 12월

목차(원본문서 7~8 page)

제1장 개론

제1절 중국 식품첨가물 관리 현황

- 중국 식품첨가물관리의 연혁
- 중국 식품첨가물관리의 상황

제2절 중국 식품첨가물의 평가 원리 및 방법

- 위험 식별
- 위험 특징 묘사
- 평가 공개

제3절 중국 식품첨가물의 표준 체계

- 식품첨가물의 사용기준
- 식품첨가물의 제품기준
- 식품첨가물의 표시기준(라벨링, 설명서 등)
- 식품첨가물의 생산 위생규범 기준

제2장 GB 2760 개정 개관

제1절 기준 개정의 배경과 의미

- 기준 개정의 배경
- 기준 개정의 사업
- 기준 개정의 의미

제2절 주요 개정 내용 및 근거

- 국가 가족계획 위원회에서 공고 및 허락한 식품첨가물을 표준에 넣는다.
- GB 2760중 영양 강화제의 사용기준을 개정
- 이행원칙의 내용을 개정
- 부록A '식품첨가물의 사용기준'을 개정
- 부록B '향료 사용기준'을 개정
- 부록C '식품 공업용 가공보조제의 사용기준'을 개정
- GB 2760-2011 부록D 중의 '검베이스 중 기초 첨가물 및 배합원료의 명단'을 삭제
- GB 2760-2011 부록F 중의 '식품 분류체계'를 개정
- 부록F 중의 '부록 A 식품첨가물의 사용기준 인덱스'를 추가

제3장 표준에 대한 내용설명

제1절 범위, 용어 및 사용원칙

제2절 식품분류체계

제3절 식품첨가물의 사용기준

제4절 향료

제5절 식품 공업용 가공보조제

제6절 식품첨가물의 기능 분류

- 산도 조절제, 고결 방지제,..

제4장 식품첨가물 사용기준의 조회 방법, 예시

제1절 식품첨가물을 조회하는 방법 및 소프트웨어 소개

제2절 부록A 중의 첨가물의 구체적인 사용기준을 조회하는 방법

제3절 식품 분류별로 사용가능한 첨가물을 조회하는 방법

제4절 식품첨가물의 영어 명칭에 따라 부록A중의 식품첨가물의 사용기준을 찾는 방법

제5장 국제 식품첨가물의 관리 개관

제1절 CODEX 식품첨가물 기준의 개관

- CODEX의 개관
- 식품첨가물의 통용 기준

제2절 기타 국가, 지역 식품첨가물의 관리 개관

- 미국
- 유럽연합
- 호주와 뉴질랜드
- 캐나다
- 일본
- 한국

부록 1 신규 식품첨가물의 관리 방법

부록 2 신규 식품첨가물의 보고와 처리

부록 3 신규 식품첨가물 규범의 허가 관리에 대한 공고

부록 4 알류미늄 함유 식품첨가물의 평가 사례

부록 5 식품 명칭/분류 설명

부록 6 식품 분류 순서에 따른 식품첨가물의 사용기준

부록 7 부록A 중의 식품첨가물 사용기준의 인덱스

제1장 개론 (원본문서 1~12 page)

- 생략 -

제2장 GB 2760 개정 개관(원본문서 13~29 page)

- 생략 -

제3장 표준내용설명(원본문서 30~56 page)

제3장 제1절 범위, 용어 및 사용원칙(원본문서 30~37 page)

[표준 조문]

1. 범위

본 표준은 식품첨가물의 사용 원칙, 사용이 허가된 식품첨가물 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정한다.

[해석]

GB 2760-2014[식품안전 국가표준 식품첨가물 사용표준]은 중국의 현행 규범인 식품첨가물 사용의 강제성 국가표준이다. 표준은 식품첨가물의 사용원칙, 사용이 허가된 식품첨가물 품목, 사용범위 및 최대사용량과 잔류량에 대해 규정하고 있다. 강조할 점은 식품안전기준표준으로서 식품 제품 표준 가운데 식품첨가물의 사용기준 요구 사항은 본 표준 또는 본 표준의 규정과 일치되게 사용해야 하고 별도의 규정을 따를 필요는 없다는 것이다.

식품첨가물 생산 및 경영에 참가하거나 사용하는 모든 집단 및 개인은 모두 표준 규정을 따라야 한다. 포장 전 식품과 포장하지 않은 식품 중의 첨가물의 사용은 모두 표준에 부합해야 한다.

[표준 조문]

2. 용어 및 정의

2.1 식품첨가물

식품의 품질 및 색, 향, 맛을 개선하고, 부패 방지, 신선 보존 및 가공 공정의 필요에 따라 식품에 첨가하는 인공 합성 또는 천연 물질이다. 향료, 껌 베이스 캔디 중 기초제 물질, 식품공업용 가공보조제가 이에 포함된다.

[해석]

식품첨가물의 정의는 「식품안전법」 중의 규정을 인용했다. 식품첨가물에는 산도 조절제, 팽창제, 착색료 감미료, 보존료, 거품제거제 등 20여 가지 특정 기능을 가진 기술 작용의 물질이 있다. 이외에 향료, 껌 베이스 캔디의 기초제, 식품공업용 보조제도 식품첨가물의 관

리 범위에 포함된다.

부분 식품첨가물은 식품첨가물의 기능 외에 식품첨가물 원료로도 사용된다. 예를 들면 Polydextrose(포도당)은 증점제, 팽창제, 수분보습제와 안정제의 기능을 가지며, 동시에 가공 식 식이섬유이기도 하다. 중쇄지방산(medium chain triglycerides)은 유화제 기능을 가진 동시에 지방 공급원을 제공하는 식품의 원료이다. 따라서 식품첨가물의 기능을 발휘할 때는 본 표준의 기능에 부합해야 하지만, 식품 원료로 사용할 때에는 본 표준의 관리 범위에 포함되지 않으며, 해당 관련된 법률법규에 따라야 한다.

[표준 조문]

2.2 최대사용량

식품첨가물 사용 시 허용되는 최대 첨가량.

[해석]

표준에서 규정된 최대사용량은 식품첨가물의 최대 허가사용량을 말한다. 식품첨가물의 실제 사용량은 최대사용량 이하여야 한다. 따라서 최대사용량을 초과 시, 본 표준을 위반함을 의미한다. 최대사용량은 일반적으로 식품 생산 가공 공정의 필요에 근거하여 위험 평가를 통해 식품안전을 보장한다는 전제 하에 제정된 것이다.

[표준 조문]

2.3 최대잔류량

식품첨가물 또는 해당 분해산물의 최종 식품 중 허용 잔류수준.

[해석]

어떤 식품첨가물은 불안정하여 식품 생산가공 과정에서 분해되기 쉽다. 그리고 기능을 발휘하는 것은 보통 그 분해산물이다. 이런 첨가물에 대한 최대사용량의 제정은 해당 기능과 안정성을 효과적으로 평가하기 어렵다. 그래서 표준은 이러한 첨가물과 그 분해산물의 최대 잔류량에 대해서만 규정하였고, 최대사용량에 대해서 규정하지 않았다. 예를 들면 sodium sulfite, sodium metabisulfite 등 식품첨가물에 대하여 표준은 최대사용량을 규정하지 않고, 최종 식품 중 이산화황의 최대잔류량을 규정하였다. 그 외에 지극히 적게 사용되는 신선채소와 과일에는 보존료 품종의 최대사용량을 규정했을 뿐만 아니라 최대잔류량도 함께 규정하고 있다. 식품기업은 식품 생산가공 과정 및 설비 통제를 통하여 식품첨가물의 최종잔류량 혹은 분해산물의 잔류량이 본 표준의 최대잔류량을 초과하지 않아야 한다.

[표준 조문]

2.4 식품공업용 가공보조제

식품 가공이 순조롭게 진행되도록 하는 각종 물질로서 식품 자체와는 무관하다. 여과 보조제, 투명화, 흡착, 탈막, 탈색, 탈피, 추출용제, 발효용 영양물질 등이 있다.

[해석]

식품공업용 가공보조제는 일반적인 의미의 식품첨가물과는 다르다. 가공보조제는 식품 자체에 대해서는 기능을 발휘하지 않는다. 단지 공정과정상 필요에 따라 식품가공 과정 중에 첨가한 각종 물질이다. 이는 식품 가공을 순조롭게 진행하는 데 도움이 된다. 예를 들면 탈막제와 효소제가 있다.

[표준 조문]

2.5 국제코드체계(INS)

식품첨가물의 국제코드는 복잡한 화학 구조 명칭 설명을 대체하는데 사용된다.

[해석]

식품첨가물국제코드는 국제식품첨가물 및 오염물질분과위원회 (CCFAC)가 유럽연맹식품첨가물코드체계에 기초하여 제정하였다. 모든 첨가물은 각자 고유한 국제코드, 즉 INS번호가 있다. 국제코드체계는 식품첨가물에 국제적으로 통일된 코드를 부여하고, 식품 배합표에서 식품첨가물을 명확히 표시하기 위해서 제정되었다. 식품첨가물이 반응하는 복잡한 화학구조의 명칭과 설명을 대신하여 쉽게 표기되었다. 코덱스위원회(CAC)의 국제식품첨가물 통용기준(CSFA)은 이런 코드 체계를 사용하고 있다. 참고자료로서 본 표준도 국내외 기업을 조회하고 국내외 식품첨가물 사용량 기준을 비교하기 쉽게 위 코드체계를 도입하였다. 다만, INS 코드가 없는 식품첨가물은 해당 식품첨가물이 아직까지 국제식품첨가물연합전문위원회(JECFA)의 평가를 거치지 않았거나 JECFA의 우선 평가 명단에 들어가지 못했기 때문이다.

국제코드를 도입하게 된 또 다른 이유는 사용자의 편리한 조회와 검색 외에 다른 표준과의 상호 연계도 고려하였다. GB 7718-2011[식품안전국가표준 사전포장식품라벨통칙]규정에 따르면 '식품첨가물 통용 명칭은 식품첨가물의 구체적인 명칭으로 표시할 수 있다. 또는 식품첨가물의 기능종류 명칭과 동시에 식품첨가물의 구체적인 명칭 혹은 국제코드(INS)를 표시해도 된다.'라고 되어 있다. 예를 들면 아이스크림에 유화제 Propylene glycol esters of fatty acids, 증점제 kappa-Carrageenan 및 착색료 Annatto를 첨가하였을 경우, 해당 제품 라벨에 "유화제 (477), 증점제(407, 412), 착색료(160b)"라고 표시 할 수 있다.

[표준 조문]

2.6 중국코드체계(CNS)

식품첨가물의 중국코드는 식품첨가물의 주요 기능 유형(부록D) 코드 및 해당 기능 유형의 순서로 구성된다.

[해석]

식품첨가물의 중국코드는 GB/T 12493-1990[식품첨가물분류와 코드]에서 나왔다. GB/T 12493-1990에 이미 있는 코드는 계속 사용하거나 약간의 조정이 있었다. GB/T 12493-1990에 아직 코드가 기재되지 않는 식품첨가물은 본 표준이 그 기능 분류 및 허가된 순서로 코드를 제정하였다. 모든 식품첨가물의 CNS번호는 주요 기능 종류 코드 및 기능 종류 중의 코드 두 부분으로 구성되어 있다. 중간 '·'로 구분 표시를 한다. 예를 들면 Xanthan gum의 CNS 번호는: "20.009", 20은 기능별 '증점제'의 번호이고, 009는 Xanthan gum이 해당 기능종류 중의 순서 번호이다.

[표준 조문]

3. 식품첨가물의 사용 원칙

3.1 식품첨가물 사용 시 다음 기본 요구사항에 부합되어야 한다.

a) 인체 건강에 어떠한 해도 끼쳐서는 아니 된다.

[해석]

본 표준은 허가명단제도를 실시한다. 즉 표준에 기재된 식품첨가물의 종류만이 식품에 사용이 가능하다. 모든 식품첨가물은 표준에 포함하기 전 엄격한 안전성 평가를 거친다. 생산 공정에서의 필요와 중국 주민 식단구성을 근거로 체계적 위험 평가를 진행한다. 식용 안전을 보장한다는 전제 하에 첨가물의 사용범위와 최대사용량을 확정하였다. 안전성이 높고 매일 섭취 가능한 양(ADI)을 정할 필요 없는 식품첨가물에 대해서는 보통 생산 필요에 따라 대부분 식품에 적당량을 사용함을 규정한다. 수치가 있는 ADI의 식품첨가물 품종에 대해서는 구체적인 사용범위와 사용량을 제한하며, 사용범위와 사용량을 확대할 시, 다시 위험 평가를 진행하여 인체에 어떠한 해도 끼쳐서는 아니 됨을 확인해야 한다.

[표준 조문]

b) 식품의 부패 변질을 은폐해서는 아니 된다.

[해석]

식품첨가물을 사용하는 목적 중의 하나는 식품의 부패와 변질을 방지하기 위함이다. 그러나 이미 부패 변질한 식품을 은폐하기 위하여 식품첨가물을 사용해서는 아니 된다. 만약 첨가물의 특정 기능을 이용하여 이미 부패와 변질된 육류, 해산물 등 동물성 식품의 실질적인 부패를 은폐하면 식품첨가물 사용의 기본원칙을 위반한 것이다.

[표준 조문]

c) 식품 자체 또는 가공 과정 중의 품질 결함 또는 혼합, 불량, 위조를 목적으로 식품첨가물을 사용해서는 아니 된다.

[해석]

식품첨가물은 다양한 기능을 가진다. 식품의 품질, 식감, 빛깔과 맛 등을 개선할 수 있다. 그러나 가공하는 과정에서 식품첨가물을 사용하여 품질의 결함을 은폐하는 것은 금지된다. 또한 식품첨가물을 이용하여 혼합, 불량, 위조해서는 아니 된다. 제품 자체 또는 생산 과정에서 품질 결함이 발생할 경우 기업은 마땅히 합격한 원료를 선택해서 공정을 개선하여 제품 품질을 향상시켜야 한다.

[표준 조문]

d) 식품 자체의 영양 가치를 떨어뜨려서는 아니 된다.

[해석]

식품의 제일 중요한 기능은 소비자에게 정상적인 신진대사와 생리 활동에 필요한 물질을 제공하는 것이다. 식품첨가물의 사용이 오히려 식품 영양 성분을 파괴하거나 식품 자체의 영양 가치를 떨어뜨려서는 아니 된다.

[표준 조문]

e) 기대 효과를 달성한다는 전제 하에서 최대한 식품중의 사용량을 낮춘다.

[해석]

표준에서 사용 가능한 식품첨가물은 해당 기대 효과를 달성한다는 전제 하에서 최대한 식품중의 사용량을 낮춰야 한다. 동시에 양호한 생산 규범을 보장하는 조건 하에서 식품 가공 생산을 해야 한다. 안전성이 높은 식품첨가물의 경우는 표준에 최대사용량이 규정되어 있지 않으나 생산 필요에 따라 적당량 사용을 규정하였다. 이런 경우에도 양호한 생산 규범의 요구에 따라 기대 효과를 달성한다는 전제 하에서 식품중 사용량을 낮춰야 한다.

[표준 조문]

3.2 다음의 경우에 식품첨가물을 사용할 수 있다.

a) 식품 자체의 영양 가치를 유지하거나 제고할 경우

[해석]

예를 들면 지방 함량이 높은 식품은 지방산이 쉽게 부패하고 변질한다. 이때 산화방지제는 식품 지방성분의 산화변질을 방지할 수 있어 식품 자체의 영양 가치를 유지한다.

[표준 조문]

b) 일부 특수식이용 식품의 필수 배합원료 또는 성분일 경우

[해석]

예를 들면 영유아 배합 식품은 영유아에게 제공하는 특수식이용 식품이다. 표준은 배합식품에 대해 엄격한 기준을 규정하고 있지만, 이 제품의 유통기한 내에 품질 또는 공정 필요 조건을 충족하기 위해서는 일정량의 첨가물을 사용해야 한다.

또는 당뇨병 환자들의 단맛의 요구를 충족시키기 위해 혈당 반응을 일으키지 않는 감미료를 첨가하여 식감을 개선한다. 이런 경우에는 첨가물의 사용이 필수적이다.

[표준 조문]

c) 식품의 품질 및 안정성 제고, 해당 성상특성(sensory characteristics)을 개선할 경우

[해석]

예를 들면 유화제는 유화 체 중 각종 구성 상간의 표면 장력을 개선시켜 균일 분산체 혹은 유화체로 형성한다. 식품의 물리 상태를 안정시키고 식품의 조직구조를 개선하여 식품 가공과정을 더 단순화, 더 나은 통제를 한다. 맛과 풍미를 개선하고 식품품질을 제고하고 진원기간을 연장한다. 발색제는 육 및 육제품 중의 색소와 반응할 수 있다. 식품가공, 보존

등의 과정 중에서 색소의 분해, 파괴를 막아 육제품이 양호한 색을 보인다.

[표준 조문]

d) 식품의 생산, 가공, 포장, 운반 또는 저장의 편리

[해석]

예를 들면 어떤 보존료는 양호한 곰팡이 방지 효과를 가지고 있다. 보존료를 합당하게 사용하면 제품 유통기간의 안정성을 보장하여 식품의 유통과 무역에 편리하다.

[표준 조문]

3.3 식품첨가물의 품질 표준

본 표준에 따라 사용된 식품첨가물은 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

[해석]

식품첨가물의 품질은 안전 사용을 보장하는 중요한 전제 조건이다. 인공합성물질이나 천연·식물성 추출 물질 모두 100% 순도를 가지는 것은 거의 불가능하며, 결국에는 부산물, 불순물이 생기게 마련이다. 생산 공정이 다르기 때문에 부산물 또는 불순물의 종류도 다양하고 인체에 해를 끼칠 가능성도 있다. 그러므로 본 표준의 식품첨가물에 상응하는 품질규격 요구 사항에 부합되어야 한다. 식품첨가물의 생산 기업이 따르는 품질 규격 요구 사항은 반드시 상응하는 국가 또는 업종 표준을 엄격히 준수해야 한다. 국가 표준과 업종 표준이 없는 품종에 대해 첨가물 생산기업은 국가위생가족계획위원회가 공고한 식품첨가물 품질 기준 요구사항을 참고하여 조직 생산해야 한다.

[표준 조문]

3.4 캐리오버(carry-over) 원칙

3.4.1 다음의 경우 식품첨가물은 식품 배합원료(식품첨가물 함유)를 통해 식품에 이행할 수 있다.

- a) 본 표준에 근거하여 식품 배합원료 중 해당 식품첨가물 사용을 허가한다.
- b) 식품 배합원료 중 첨가물의 사용량이 허용된 최대사용량을 초과해서는 아니 된다.
- c) 정상적인 생산 공정이라는 조건 하에 배합원료를 사용해야 하며 식품 중 해당 첨가물의 함유량이 원재료 이행 수준을 초과해서는 아니 된다.
- d) 원재료 이행 식품 중 해당 첨가물의 함량은 직접 해당 식품에 첨가한 수준보다 낮아야 한다.

[해석]

식품첨가물의 캐리오버는 어떤 식품첨가물을 직접 식품 중에 첨가한 것이 아니라 기타 해당 식품첨가물을 함유한 식품 원료를 따라 이행한 것이다. 캐리오버 3.4.1는 식품첨가물 사용 원칙의 중요한 내용이다. 위 4가지 조건을 동시에 부합할 경우 캐리오버 3.4.1에 적용할

수 있다.

아래의 사례가 위 4가지 원칙을 이해하는 데에 도움을 줄 수 있다. GB 2760-2014의 규정에 의거하면 소스에 절인 육류에는 안식향산(Benzoic Acid)을 허용하지 않는다. 그러나 간장을 배합원료로 사용할 가능성이 있다. 간장에는 안식향산을 허용하며 최대사용량이 1.0g/kg이다. 그러므로 정상적인 생산 공정이라는 전제 하에서 소스에 절인 육류에는 안식향산 함유가 가능하다. 그러나 소스에 절인 육류의 안식향산 함유량이 간장의 이행 수준을 넘어서는 아니 된다. 다른 사례를 들면, 제과류 생산에는 phytic acid dodecasodium from rice의 첨가를 허용하지 않는다. 그러나 제과류에는 식물성 유지를 배합원료로 사용해야 한다. 식물성 유지에는 phytic acid dodecasodium from rice가 사용가능하다. phytic acid dodecasodium from rice는 식물성 유지의 산화 부패를 방지하는 작용을 하며 최대사용량은 0.2g/kg이다. 그러므로 정상적인 생산 공정이라는 전제 하에서 제과류에 식물성 유지로 이행한 phytic acid dodecasodium from rice의 함유가 가능하며 해당 제과류에 첨가물의 함유량이 식물성 유지에 이행한 수준을 넘어서는 아니 된다.

그러나 최종상품의 산화방지와 유통기한을 연장하기 위해 고의로 해당 배합원료에 대량의 산화방지제를 첨가하거나, 또는 고의로 가공할 필요가 없는 배합원료에 산화방지제를 캐리어(carrier)의 역할로 최종식품에 사용하면, 즉, 배합 원료를 산화방지제의 목적으로 사용하여 최종 제품에서 기능을 발휘한 경우는 캐리오버 3.4.1에 부합되지 않는다.

[표준 조문]

3.4.2 식품 배합원료가 특정 최종 제품의 원료인 경우, 상기 특정 최종 제품에 사용이 승인된 첨가물을 해당 식품 배합원료에 첨가하는 것을 허가하며, 해당 첨가물의 최종 제품에서의 양은 본 표준 요구사항에 부합해야 한다. 특정 식품 배합원료의 라벨에는 해당 식품 배합원료가 상기 특정 식품에 사용되어 생산되었음을 명확히 표시해야 한다.

[해석]

식품공업이 발전함에 따라 식품 생산 가공 하청 업체들의 전문성과 맞춤성(匹配性)이 지속적으로 발전하고 있다. 식품 원·부자재 업체는 식품 최종 제품 업체의 필요한 요건에 부합되어야 한다. 최종 식품용 배합원료는 최종 식품에 사용하는 첨가물을 첨가하는 것을 허가하기도 한다. 이런 방법은 식품 공업에서 매우 보편적이다.

본 규정의 식품 배합원료에 첨가한 식품첨가물은 식품 배합원료에서 기능을 발휘하기 위해서가 아니라 특정 최종 제품에서 기능을 발휘하기 위해서이다. 해당 식품첨가물은 반드시 GB 2760이 규정한 최종식품에 사용할 수 있는 종류이어야 한다. 동시에 배합원료에 사용된 해당 식품첨가물의 양이 GB 2760에 규정한 최종 식품 중의 양을 초과할 수 없다. 상기 식품첨가물을 첨가한 식품 배합원료는 특정 식품의 원료로만 사용할 수 없다. 라벨에 해당 식품 배합원료가 특정 식품 최종 제품에 사용하는 생산임을 반드시 명확히 표시해야 한다.

비교적 흔히 볼 수 있는 상위 식품 배합원료는 다음과 같다. 식육제품 가공에 사용한 복합 조미료와 튀김가루에 사용한다. 그 중에 착색료, 습윤제, 팽창제, 산도조절제, 감미료, 산화방지제, 보존료 등을 첨가하여 최종 식육제품의 색 개선, 식감 조정, 풍미 및 수율 증가 등의 효과를 발휘한다. 제과류 가공에 사용하는 케이크 가루에 팽창제, 유화제, 증점제, 습윤제, 산도조절제, 착색료 등을 첨가하여 최종 제품 제과류의 품질을 향상하고 더 유연하고 부드

럽게 한다.

다음의 예는 이 원리를 이해하는 데 도움이 될 것이다. 식물성 유지는 케이크의 배합원료이다. 식물성 유지에 케이크 생산을 편리하게 하기 위해 케이크의 생산 과정에 착색료의 역할을 하는 β -카로틴을 첨가하였다. (β -카로틴은 지용성 색소이다. 식용 유지에서 균일하게 분산되어 케이크에 사용하기 편리하다.) GB 2760-2014 규정에 의거하여 β -카로틴은 식물성 유지에 사용할 수 없다. 그러나 착색료로서 베이커리 제품에는 사용할 수 있다. 케이크는 베이커리 제품 중 하나이다. 그래서 β -카로틴은 케이크에 사용할 수 있으며 최대사용량은 1.0g/kg이다. 그러므로 해당 첨가물은 제과류 생산의 식물성 유지에 첨가할 수 있다. 식물성 유지에 사용가능한 β -카로틴 첨가량을 제과류에 사용가능한 양으로 환산할 때 1.0g/kg을 넘어서는 아니 된다. 이런 경우 3.4.2의 캐리오버 원칙에 부합되며, 식물성 유지의 라벨에는 케이크 생산의 사용에 쓰인다는 내용을 명확히 표시해야 한다.

캐리오버 3.4.1와 3.4.2 모두 식품 원료에 있는 식품첨가물이 최종식품에 캐리어된 상황을 규정하였지만, 분명한 차이가 있다. 3.4.1 규정은 식품첨가물이 식품원료에 목표한 효과를 발휘한 동시에 식품원료가 불가피하게 최종식품에 이행된 상황에서 최종식품에서 효과를 발휘하지 못하는 것이다. 그러나 3.4.2의 규정은 식품첨가물이 최종식품에서 기능을 발휘하고 식품원료에서 목표한 효과를 발휘하지는 않지만 식품 원료 운반체로 최종 식품에 첨가된 상황이다. 이행원칙 3.4.1에는 식품원료에 첨가된 식품첨가물은 반드시 사용 허가된 식품원료에 사용하는 식품첨가물이어야 하며, 해당 식품원료와 식품 최종식품의 함량을 규정하고 있다. 3.4.2에는 식품원료에 첨가한 식품첨가물은 반드시 허가된 최종식품에 사용하는 식품첨가물이어야 하며, 첨가량은 최종 식품 중 사용량의 요구에 부합해야 한다.

식품 중 식품첨가물의 사용은 반드시 GB270-2014에 따라 집행해야 한다. 그러나 식품 중 식품첨가물의 사용 상황을 판단할 때 캐리오버를 고려해야 한다. 최종식품 및 배합 원료표 중의 각 성분 허가 사용량의 첨가물의 사용 범위와 사용량을 결합하여 종합적 판단을 내린다. 만약 어떤 최종제품 및 배합원료 중에 모두 어떤 식품첨가물 사용이 불가능한데 해당 식품에서 이 첨가물의 사용을 발견했다면 이런 경우에는 식품 중 식품첨가물의 사용규정을 위반하였을 뿐만 아니라 캐리오버에도 부합되지 않는다. 가령 최종제품에 어떤 첨가물의 사용이 불가능 하지만 그 첨가물을 발견할 경우에는 해당 식품의 어떤 배합원료에 해당 첨가물을 사용 가능하기 때문인지, 캐리오버 3.4.1에 부합한지 고려해야 한다. 가령 식품 배합원료 중에 어떤 첨가물이 사용 불가하지만 그 첨가물을 발견하거나, 혹은 식품 배합원료에 어떤 첨가물의 용량이 본 표준규정에 부합하지 않으면 해당 배합 원료의 라벨표시에 의해 캐리오버 3.4.2에 부합한지 판단해야 한다.

표준 중 식품첨가물 사용원칙 요구사항은 껌 베이스 캔디의 기초제 물질 및 식품 공업용 가공보조제에 동일하게 해당된다.

제3장 제2절 식품 분류체계(원본문서 38~39 page)

식품첨가물의 사용을 잘 규범하기 위해, 사용 과정에서 도출된 모호성, 불필요한 혼란을 피하고, 업체의 적극적인 참여와 각종 부서가 충분히 협력한 결과, 본 표준의 식품분류체계가 최종적으로 제정되었다. 본 표준은 식품첨가물 사용 시의 길잡이로 식품첨가물의 사용범위 규범, 식품첨가물 신규 물질의 신고 및 식품첨가물의 사용범위 확대 시 참고할 수 있다.

1. 식품분류의 원칙

본 식품분류체계는 주로 다음과 같은 원칙에 근거하여 제정되었다.

- 1) 식품분류체계는 식품첨가물 사용의 특성을 대상으로 식품 종류를 구분하였다. 주로 식품원료를 기준으로 가공공정을 결합하여 구분하였다. 동시에 식품업체별 표준 혹은 식품표준체계를 중요하게 참고하였다.
- 2) 본 분류체계는 첨가물 사용을 허용하지 않는 식품 종류들도 포함하여 최대한 완전한 식품 종류를 포함하였다. 향후 식품에 첨가물 사용의 관리를 고려하여, 현재 중국에서 아직 보편적으로 식용하지 않는 일부 식품 종류는 GSFA를 참고하여 본 체계에 포함되었다. 예를 들면 “우유를 주 원료로 한 즉석 풍미 식품 또는 인스턴트 제품(아이스크림과 풍미 발효우유는 포함되지 않음)”이 있다.
- 3) 식품분류체계에 사용된 제품의 명칭은 대부분 국가상용표준에 의거하여 기술하였다. 상용하는 표준의 종류를 찾지 못할 경우 시장 통용 명칭으로 기술하였으며, 동시에 해당 제품에 대한 특성을 설명하였다(범위, 원료, 공정 특성, 형태 등). 예를 들면 특정 와인의 해석을 “특수가공공정에 따라 제조된 와인, 포도 꽃국에 브랜드와 농축 포도즙을 추가 등”과 같이 한다. 제품명칭 설명에서 해당 식품의 분류를 확정하지 못할 경우, 기업이 라벨에 명시한 국가 식품 표준에서 식품분류를 사용 근거로 하며, 등급 분류 번호를 무시하고 식품첨가물을 사용할 수 없다. 예를 들면 과일우유음료는 일종의 기술 변수에서 볼 때 과일야채즙류 음료의 정의에 해당되고, 또한 우유를 함유한 음료의 정의에도 해당된다. 그러나 해당제품 라벨에 명시한 국가식품표준에 근거하여 기업이 이를 우유 함유 음료로 분류하였으므로 해당 식품 중 첨가물 사용은 우유 함유 음료에 따라 수행해야 한다.
- 4) 식품 분류는 등급 시스템을 채택한다. 어떤 식품첨가물을 상위 분류에 사용할 수 있다면 해당 상위 분류의 하위에도 사용 가능하다(특수 규정 제외). 즉 어떤 첨가물을 하위분류에 사용 할 수 있다면 차 하위분류에도 적용 가능하다.
- 5) 본 식품분류체계는 식품첨가물의 사용 중에 정립된 방법으로 본 표준에만 적용한다.

2. 식품분류 번호

1) 식품분류 번호의 표시 방법

식품분류체계는 등급 분류 방법을 채택한다. 모든 식품 명칭, 분류는 모두 그에 상응하는 분류번호가 있다. 본 식품분류체계는 총 16개 상위 분류로 나뉜다. 각 상위 분류에는 여러 개의 하위분류가 있다. 차례대로 차 하위분류, 소위 분류와 차 소위 분류로 나뉜다. 상위 식품은 1급, 현재는 차례대로 하위 5급까지 있다. 향후 식품 유형과 품종의 세부화에 따라 등급이 더 추가될 수도 있다.

식품분류 번호는 3~10자리 수로 구성되며 숫자 사이에 “.”으로 간격을 둔다. 각 등급 식품분류 번호 표시 방법은 표3-1를 참고한다.

<표3-1식품분류 번호 표시 방법>

등급	유형	식품분류 번호 및 표시 방법	예시
----	----	-----------------	----

1급	상위	XX.0	04.0과일, 야채, 두류, 버섯, 조류, 견과 및 씨앗류 등
2급	하위	XX.XX	04.01 과일
3급	차 하위	XX.XX.XX	04.01.02 가공 과일
4급	소위	XX.XX.XX.XX	04.01.02.08 당절임 건조 과일
5급	차 소위	XX.XX.XX.XX.XX	04.01.02.08 당절임류

2) 각 상위 식품의 명칭 및 분류 번호

본 식품분류체계에 포함된 총 16개 상위 식품의 명칭 및 분류 번호 표시는 아래와 같다.

- ① 01.0 우유 및 유제품(13.0 특수식이용 식품은 제외)
- ② 02.0 지방, 기름 및 유화지방 제품
- ③ 03.0 냉동 음료
- ④ 04.0 과일, 채소(뿌리 채소 포함), 대두류, 식용버섯, 해조류, 견과 및 씨앗류 등
- ⑤ 05.0 코코아 제품, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 사탕
- ⑥ 06.0 곡물 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식품, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 제품 제외)
- ⑦ 07.0 베이커리 식품
- ⑧ 08.0 육류 및 육제품
- ⑨ 09.0 수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 그 가공제품 등 포함)
- ⑩ 알류 및 알류 제품
- ⑪ 감미료, 벌꿀 포함
- ⑫ 조미품
- ⑬ 특수식이용 식품
- ⑭ 음료류
- ⑮ 주류
- ⑯ 기타류(01.0~15.0 제외)

3. “식품 명칭 및 분류” 설명

식품첨가물의 생산자 및 사용자가 식품분류번호를 더 편리하게 사용하도록 하기 위한 식품 명칭 및 분류에 대한 설명은 아래와 같다. 식품 명칭 및 분류 설명은 주로 국가 표준과 업체 표준을 참고하였다. 일부 제품은 GSFA 표준을 참고하였고, 표준을 사용하는 자는 본 설명에 근거하여 식품첨가물의 사용범위에 대응하는 식품 종류를 찾아볼 수 있다.

식품 명칭 및 분류 설명에 대한 자세한 내용은 부록5를 참고한다.

제3장 제3절 식품첨가물의 사용 규정(원본문서 40~44 page)

GB 2760-2014의 부록 A 내용에 대하여 한 조항씩 설명하고 있다.

[표준조문]

A.1 <표A.1>은 식품첨가물의 사용 허가 품목, 사용 범위 및 최대사용량 또는 잔류량을 규정하였다.

[해석]

본 조항은 <표A.1>규정에 대한 기술이다. <표A.1>은 식품첨가물 품종별 리스트로서, 식품첨가물의 중국 이름 한어 병음 순서에 따라 정렬되어 있다. 본 표의 내용은 사용 허가 품종, 각 식품첨가물의 사용 허용 범위(식품유형번호, 식품명칭)과 최대사용량(일부 식품첨가물은 잔류량으로 계산) 세 부분으로 규정하고 있다. 구체적으로 어떤 식품첨가물에 대해 규정된 내용에는 식품첨가물의 중문명칭, 영문명칭, CNS 번호, INS 번호, 식품첨가물의 기능, 그리고 허용 사용범위와 최대사용량 또는 잔류량(그림 3-1)이 포함된다. <표A.1>은 총 330개의 식품첨가물을 포함한다.



그림3-1 식품첨가물 사용 규정 실례

설명:

- (1) 식품첨가물의 영문명칭: 만약 식품첨가물의 종류가 CAC에서 사용을 허용하는 식품첨가물일 경우, 영어 명칭은 CAC규정의 명칭을 따른다. 만약 자국에서 특별하게 사용하는 식품첨가물일 경우, 영문명칭은 신고한 사람이 제출한 신고 자료를 참고한다.
- (2) <표A.1>에서의 "식품유형번호"와 "식품명칭" 규정의 내용은 식품첨가물의 사용범위에 해당한다.
- (3) <표A.1>에서의 "최대사용량"은 일부 식품첨가물에 대한 최대사용량으로 계산된 것이다. 예를 들어 글리신 첨가물의 경우 조미식품에 대한 최대사용량은 "1.0g/kg"이다. 일부 식품

첨가물에 대해서는 최대잔류량으로 계산될 수 있다. 예를 들어 carnauba wax의 경우 신선 과일에서의 최대잔류량은 '0.0004g/kg'이다.

(4) <표A.1>에서의 “비고”는 “최대사용량”에 대한 보충설명으로서 아래의 내용을 포함하고 있다. “최대사용량”의 진일보된 설명으로, 예를 들어서 BHT가 소금에 절인 육류에서 “유지 중의 함량으로 계산”되었음을 규정하고 있다. “최대사용량”의 검사에 관한 설명으로, 예를 들어 steviol glycosides의 “steviol로 계산”이 있다. 식품첨가물 “출처”의 설명으로, 예를 들어 glutamine transaminase의 “출처는 <표C.3>과 동일”하다. 식품첨가물의 사용방법에 대한 설명으로, 예를 들어 phosphoric acid 종류의 “단독 또는 혼합사용 가능”이 있다. 식품첨가물의 사용범위에 대한 설명으로, 예를 들어 sodium sesquicarbonate을 우유 및 유제품에 사용하는 경우 별도로 “양유(양젖)에 한함”이라고 설명하고 있다.

[표준조문]

A.2 <표A.1>에서 열거한 동일 기능의 식품첨가물(동일한 색상의 착색료, 보존료, 산화방지제)을 혼합 사용할 경우 각각 용량의 최대사용량에서 차지하는 비율의 합이 1을 초과해서는 아니 된다.

[해석]

본 조항은 표준에서 열거한 동일 기능의 식품첨가물에 대하여 동일한 색상의 착색료, 보존료와 산화방지제를 포함하여 동일 식품에서 혼합사용할 경우의 특수규정이다. 다음과 같은 상황에는 본 조항의 제약을 받지 않는다. ① 다른 색과 광택의 착색료를 같이 사용했을 경우, ② 본 조항이 열거한 기능 이외에 다른 기능의 식품첨가물을 같이 사용했을 경우, ③ 여러 가지 기능을 가진 식품첨가물이 그 착색료, 보존료와 산화방지제의 기능을 사용하지 않았을 경우, ④ 동일 기능을 가지거나 혹은 그렇지 않거나 똑같은 사용범위의 식품첨가물이 아닐 경우

본 조항의 요구가 자주 적용되는 상황으로는 두 종류의 식품첨가물을 혼합사용했을 경우이다. <표A.1>에서 열거하는 같은 기능을 갖는 두 종류의 식품첨가물이 같은 식품에서 혼합사용 되었을 때, 이 두 종류의 식품첨가물 각각의 실제 사용량이 그 최대사용량에서 차지하는 비율이 1을 초과해서는 아니 된다. 즉 동일한 기능을 가지고 같은 사용범위 X를 가지는 두 종류의 식품첨가물 M과 N을 가정해 보자. M 첨가물이 X에서 실제 사용된 용량이 m이라 하고, 본 표준에서 M은 X에서의 최대사용량이 m'이라고 규정, N이 X에서 실제 사용된 용량이 n, 본 표준에서 N은 X에서의 최대사용량이 n'이라고 규정 한다면, 본 조항은 공식(3-1)을 사용해 나타낼 수 있다:

$$m/m'+n/n' \leq 1 \dots\dots\dots (3-1)$$

M과 N의 최대사용량이 동일하기 때문에, m'으로 똑같이 표기한다면, 해당 공식은 공식(3-2)로 간략화 할 수 있다:

$$(m+n)/m' \leq 1 \dots\dots\dots (3-2)$$

두 종류 이상의 본 조항에 부합하는 식품첨가물이 동시에 사용된 경우, 해당 공식은 공식(3-3)으로 확장될 수 있다:

$$m/m'+n/n'+x/x'+\dots \leq 1 \dots\dots\dots (3-2)$$

예를 들어 산화방지제 BHA와 BHT는 모두 06.07의 인스턴트 쌀 및 밀가루 제품에 사용될 수 있는데, 최대사용량도 0.2g/kg으로 동일하다. 만약 BHA와 BHT가 동시에 06.07의 인스

턴트 쌀 및 밀가루 제품에 사용되었고, 실제첨가량이 각각 a(g/kg)과 b(g/kg)라고 가정하면, 간략화 된 공식인 $(m+n)/m' \leq 1$ 을 사용할 수 있고, 본 조항의 요구에 따라서, $(a+b)/0.2 \leq 1$ 를 만족해야 한다. 즉, 만약 a가 0.1이라면 b는 0.1을 초과할 수 없다. 만약 a가 0.19라면 b는 0.01을 초과할 수 없다.

실제 생산 중, BHT와 BHA 혹은 TBHQ가 같이 사용됐을 때 효과를 높이는 작용을 하기 때문에, BHT를 BHA 혹은 TBHQ와 혼합 사용하거나, BHT, BHA 혹은 TBHQ를 PG 등 산화방지제와 같이 사용하는 경우를 흔히 볼 수 있다. 이 때, $m/m'+n/n'+x/x'+\dots \leq 1$ 를 만족해야 한다. BHT, BHA와 PG가 같이 0.201의 물을 함유하지 않은 지방 및 기름에 사용되었다고 가정하면, 해당 공식은 $BHT/0.2+BHA/0.2+PG/0.1 \leq 1$ 으로 표현되어야 한다.

예를 들어 동일한 색과 광택의 착색료인 tartrazine와 sunset yellow는 모두 16.01 젤리에 사용될 수 있는데, tartrazine의 최대사용량은 0.05g/kg이고, sunset yellow의 최대사용량은 0.025g/kg이다. 이 두 종류의 착색료를 동시에 16.01 젤리에 사용하였고, 실제사용량이 각각 c(g/kg)과 d(g/kg)이라고 가정하자. 그러면 본 조항의 요구에 따라서 $c/0.05+d/0.025 \leq 1$ 를 만족해야 한다. 따라서 만약 c가 0.025라면 d는 0.0125를 초과할 수 없다; c가 0.05라면 d는 0이어야 한다.

예를 들어 <표A.1>의 규정에 따라, nisin은 08.03 익힌 육류제품에 사용할 수 있고, 그 최대사용량은 0.5g/kg이다. sodium nitrite, potassium nitrite는 08.03.05 소시지류에 사용할 수 있고, 그 최대사용량은 0.15g/kg이다. 만약 이 두 종류의 보존료가 모두 08.03.05 소시지류에 사용되었고, 그 실제사용량이 각각 k(g/kg)와 l(g/kg)이라면, k,l은 $k/0.5+l/0.15 \leq 1$ 를 따라야 한다.

[표준조문]

A.3 <표A.2>는 모든 식품 종류(<표A.3>에 열거된 식품 유형 제외)에서 생산 중 필요에 따라 적당량에 따라 사용가능한 식품첨가물을 규정하였다.

[해석]

본 조항은 <표A.2>의 내용에 대한 설명이다. <표A.2>는 각각의 식품(<표A.3>제외)중 “생산 수요에 따른 적당량 사용”의 원칙을 사용하는 식품첨가물 명단을 규정하고 있다. 주요 내용은 식품첨가물의 중문명칭, CNS번호, INS번호, 기능 등을 포함하고 있으며, <표A.2>의 “순번”은 식품첨가물 중문명칭의 한어병음순서로 정렬되어 있다. 본 조항 “생산 수요에 따른 적당량 사용”의 함의는 우수한 생산 공정에서의 가공식품이 예상되는 효과에 다다를 수 있는 전제 하에 최소한으로 낮은 사용량을 의미한다. <표A.2>의 관련 식품첨가물은 총 75개가 있다.

[표준조문]

A.4 <표A.3>은 <표A.2> 이외의 식품 유형을 규정하였고, 이 식품 유형은 첨가물을 사용할 경우 <표A.1>의 규정에 부합되어야 한다. 또한 이 식품 유형은 <표A.1>에서 규정한 상위 식품 유형에 사용이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 없다.

[해석]

본 조항은 <표A.3>의 내용을 규정하고 있다. <표A.2>에서 규정한 식품첨가물의 사용 범위의 예외로서, 원칙상 <표A.3>에서의 식품 유형과 그 하위의 식품은 <표A.1>에서 따로 규정하지 않는 이상 <표A.2>의 식품첨가물을 사용할 수 없다.

<표A.3>의 식품 유형은 원칙적으로 <표A.2>의 식품첨가물을 사용할 수 없지만, <표A.1>에서 <표A.3>의 식품이 <표A.2>에서의 어떤 식품첨가물 종류를 사용할 수 있다고 규정한 경우에는 <표A.1>의 규정에 따라서 사용할 수 있다. 예를 들어 <표A.3>의 06.03.02.02 생건면 제품은 원칙상 <표A.2>의 pectins를 사용할 수 없다(그림 3-2, 순번 23 참조). 그러나 <표A.1>(그림 3-3 참조)에서 pectins의 06.03.02.02 생건면제품에서의 사용규정을 찾을 수 있다. 따라서 비록 06.03.02.02 생건면제품이 <표A.3>에 있어서 원칙상 <표A.2>의 pectins를 사용할 수 없다고 하더라도, <표A.1>에서 06.03.02.02 생건면제품이 pectins를 사용할 수 있다고 규정하고 있기 때문에, 06.03.02.02 생건면제품은 <표A.1>의 규칙에 따라 pectins를 사용할 수 있다.

<표A.2> 모든 식품 종류에서 생산 수요에 따른 적당량에 따라 사용가능한 식품첨가물 명단

순번	첨가물 명칭	CNS 번호:	영문명	INS 번호:	기능
23	펙틴	20.006	pectins	440	증점제

그림 3-2 GB2760-2014 <표A.2>에서의 식품첨가물 pectins 사용규정

펙틴

CNS 번호: 20.006

기능: 유화제, 안정제, 증점제

pectins

INS 번호: 440

식품분류번호	식품명	최대사용량/(g/kg)	비고
06.03.02.02	생건면 제품	생산 수요에 따라 적당량 사용	

그림3-3 GB2760-2014 <표A.1>에서의 식품첨가물 pectins 사용규정

본 책자의 제3장 제2절에서 식품 유형 원칙에 대해 말했듯이, 어떤 식품첨가물이 어떤 식품 유형에 사용이 가능하다고 할 경우, 해당 유형 아래의 모든 하위 식품(따로 규정이 있을 경우를 제외하고)에도 사용이 가능하다. 그러나 본 조항의 요구에 따라, <표A.3>에서의 식품 유형은 상위 식품 유형에서 사용 가능한 식품첨가물을 사용할 수 없고, <표A.3>에서의 식품 유형은 <표A.3>에서 사용 가능하다고 한 식품첨가물을 사용할 수 있다. 다시 말해서, 어떤 식품 유형의 하위 식품이 <표A.3>에 있다면, 해당 식품 유형에서 사용 가능한 식품첨가물은 해당 하위 식품들과 하위 식품들을 포함하는 모든 식품들에 사용할 수 없다. 그리고 <표A.3>에서의 식품유형이 사용할 수 있는 식품첨가물은 그 모든 하위 식품 유형에서 사용 가능하다.

예를 들어 <표A.1>에서 BHA가 02.0 지방, 기름 및 유화 지방 제품에서 사용 가능하다는 규정을 찾을 수 있다. <표A.3>에서 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름과 02.01.01.01 버터 및 농축버터를 포함하고 있기 때문에, 이 두 가지 식품은 원칙적으로 02.0 지방, 기름 및 유화 지방 제품에서 사용가능한 BHA를 사용할 수 없다. 그러나 동시에 <표A.1>에서 BHA가 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름에서 사용 가능하다는 규정을 찾을 수 있으므로

BHA는 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름에서 사용 가능하고, 또한 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름의 하위 식품 유형, 예를 들어 02.01.01 식물성 유지, 02.01.02 동물성 유지, 02.01.03 무수 버터 및 무수 유지방에서도 사용이 가능하다. 그러나 <표A.1>에 BHA가 02.02.01.01 버터 및 농축버터에서 사용이 가능하다는 규정이 없기 때문에, BHA는 버터 및 농축버터에서 사용할 수 없다.

[표준조문]

A.5 <표A.1>, <표A.2>에는 향료와 식품공업용 가공보조제로 사용되는 식품첨가물 관련 규정이 포함되지 않는다.

[해석]

본 조항은 <표A.1>과 <표A.2> 내용을 보충하는 규정이다. <표A.1>와 <표A.2>는 향료와 식품공업용 가공보조제로 사용되는 식품첨가물의 사용에 대해서 규정하지 않는다. 그러나 향료와 식품공업용 가공보조제는 중국에서도 식품첨가물로 관리하고 있으며, 사용이 허가된 식품첨가물 명단을 부록 B와 부록 C에 배열하고 있다. 부록 B의 향료 사용 규정과 부록 C의 식품공업용 가공보조제의 사용 규정, 그리고 <표A.1>, <표A.2>는 모두 완전한 식품첨가물의 사용규정을 구성한다.

비록 껌 베이스 사탕에서 껌 베이스 물질 및 그 원료는 중국에서도 식품첨가물로서 관리하고 있으나, 해당 종류의 물질은 이미 따로 표준 관리를 제정했으므로, 본 표준에서는 GB 2760-2011에서의 부록 D 껌 베이스 사탕에서 기초제 물질을 제외하였다.

[표준조문]

A.6 각 표 중의 '기능'란은 해당 첨가물의 주요 기능이며 사용 시 참조한다.

[해석]

<표A.1>와 <표A.2>의 식품첨가물 기능란에서 규정하고 있는 주요 기능은 해당 종류의 첨가물이 가질 수 있는 여러 기능을 설명하고 있을 뿐이고 그 전부의 기능을 열거하고 있는 것은 아니며, 하나의 식품첨가물이 규정된 사용범위에서 발휘할 수 있는 모든 기능을 설명하고 있는 것도 아니다. 식품첨가물이 어떤 식품에서 발휘될 수 있는 구체적인 기능은 그 실제 사용 상황을 감안해서 결정해야 한다.

예를 들어 <표A.2>에서 sodium lactate가 가지는 수분유지제, 산도조절제, 산화방지제, 팽창제, 증점제, 안정제 등의 기능은, 익힌 육류제품에서 주로 수분유지제로서 사용되고, 육류의 용수량을 유지시켜주고, 결합력과 부드러움을 강화시킨다. 젓산음료에서는 산도조절제로 사용되어 산도를 조정하고 젓산의 풍미를 만든다. 일본청주에서는 산도조절제로 사용되어 청주의 향과 맛을 강화시킨다. 케이크류에서는 팽창제와 수분유지제로서 사용된다. 치즈류 제품에서는 증점제와 냉동방지제(안정제)로서 사용된다. 흔히 여러 가지 기능을 가진 식품첨가물이 다른 식품 유형에 사용되었을 경우에는 각각 다른 기능을 발휘한다.

예를 들어 <표A.1>의 carnauba wax는 피막제로서 04.01.01 신선과일에 사용될 수 있고, 고결방지제로서 05.0 코코아 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디에 상용될 수 있는데, 같은 식품첨가물이 다른 식품 유형에서 다른 기능으로서 작용하는 것이다.

예를 들어 <표A.1>의 carbon dioxide의 기능란에 방부제 등의 기능이 있다고 나열하고 있다. 하지만 carbon dioxide는 14.04 탄산음료에서는 주로 산도조절제의 역할을 하고, 동시에 기체가 나올 때 식감을 조절하는 역할도 하며, 주로 방부제의 기능만 발휘하는 것은 아니다. <표A.1>에서 carbon dioxide의 모든 기능을 열거한 것은 아니기 때문에 반드시 그 탄산음료에서의 실제 사용 상황을 고려해야 carbon dioxide가 탄산음료에서 발휘하는 산도제로서의 기능을 결정할 수 있다.

제3장 제4절 향료(원본문서 45~48 page)

향료는 식품용 향료를 배합하는데 사용하여 식품의 향기와 향미를 부여, 개선, 또는 제거하는 물질이다. 식품용 향료는 식욕을 증진시키고, 소화 흡수를 도울 뿐만 아니라 식품의 여러 가지 색을 제공하며 식품의 품질을 향상하는 데에 중요한 역할을 한다. 향료의 출처와 제작 방법의 다름에 따라 보통 천연향료와(N) 복합 향료(S) 두 가지로 나뉜다. 해당 분류는 CAC 향료의 지도 원칙을 참고 하였다(CAC/GL 66-2008, GUIDELINES FOR THE USE OF FLAVOURINGS). 천연향료는 동식물을 출처로 물리적 방법이나 효소법이나 미생물법 공정을 거쳐(가공하지 않거나 전통적인 가공과정을 거쳐 인류가 소비하는) 제작된 향기성질을 가진 천연향료 복합물 또는 화학 구조가 명확한 향료 물질이다. 합성 향료는 화학 합성 방식을 통해 얻어낸 화학 구조가 명확한 향기를 가진 물질이다. 향료의 종류는 다양하고 화학 구조가 복잡하며 인류의 삶에 널리 사용되고 있다.

[표준조문]

B.1 향료, 에센스 사용 원칙.

B.1 식품에 향료와 향기를 사용하는 목적은 식품의 풍미를 개선 혹은 제거하기 위해서이다. 향료는 일반 식품용 에센스로 제조한 후 식품에 향기를 추가하거나 일부는 식품에 향기를 바로 첨가할 수 있다. 향료, 에센스는 단맛·신맛 혹은 짠맛만 내는 물질을 포함하지 않으며, 감미료도 포함하지 않는다.

[해석]

본 조항의 향료는 일반 식품용 에센스로 제조한 후 식품에 향을 첨가할 수 있고 그중 일부 향료는 바로 식품에 향기를 첨가할 수 있다. 그러나 직접 식품에 향기를 첨가하는 향료의 종류는 많지 않다. 바닐린, 에틸 바닐린, 바닐라 추출물 등 법률, 법규 또는 국가식품안전표준에 명확한 규정이 있을 시 규정에 따라야 한다.

향료, 에센스는 단맛(사탕, 감미료)·신맛(식초등) 혹은 짠맛(식용소금)만 내는 물질을 포함하지 않는다. 그리고 감미료(글루탐산나트륨)도 포함하지 않는다.

[표준조문]

B.1.2 향료, 에센스는 각 식품의 생산필요에 따라 적당량을 사용한다. 표B.1의 식품에는 향을 첨가할 필요가 없으며, 향료, 에센스를 첨가할 수 없다. 법률, 법규 또는 국제식품안전표준에 따로 규정이 있는 경우는 제외한다. B.1에 나온 식품

외에 기타 식품에 향을 첨가하는 것이 가능한지는 식품 제품과 관련 있는 표준 기준에 따라야 한다.

[해석]

본 조항의 향료, 에센스는 각 식품의 필요에 따라 적당량 사용해야 함을 가리킨다. B.1 식품의 특수성 때문에 보통 향을 첨가할 필요가 없어 향료, 에센스를 첨가할 수 없으며, 법률법규 또는 국제식품안전표준에 따로 규정이 있는 경우는 제외한다[예컨대 영유아 배합 식품중 바닐린, 에틸 바닐린, 바닐라추출물은 표준에 관련된 규정을 준수해야 한다]. 표B.1 식품 이외에 기타 식품 관련 제품 표준에서 향 첨가 규정이 있을 경우, 표준에 있는 관련 규정을 따라야 한다.

[표준조문]

B.1.3 조제 식품용 에센스에 사용하는 향료 품종은 본 표준 규정에 부합해야 한다. 물리적 방법, 효소법 또는 미생물법(사용하는 효소제는 본 표준의 관련 규정에 부합해야 한다)을 통해서 식품(가공하지 않거나 전통적인 가공공정의 과정을 거쳐 인류 소비에 적용되는)으로부터 만들어진 향기 특성을 가진 물질 또는 천연향기복합물은 배합 제조된 식품용 에센스로 사용할 수 있다.
주의: 천연향기복합물은 하나의 식용 향미 물질을 함유한 조제(制劑)이다.

[해석]

본 조항은 본 표준에 규정된 안전평가를 통해 명단에 들어간 향료를 가리킨다. 물리방법 또는 효소법 또는 미생물법을 이용하여 동식물 출처에서(가공하지 않거나 전통적인 가공공정의 과정을 거쳐 인류 소비에 적용되는) 만들어진 향기성질을 가진 천연향료복합물은 안전평가를 거치지 않고서는 명단에 들어갈 수 없다.

[표준조문]

B.1.4 기타 식품첨가물의 기능을 갖고 있는 향료가 식품에서 기타 첨가물 기능을 발휘할 경우, 본 표준의 규정에 부합하여야 한다. 예를 들면 안식향산, Cinnamic aldehyde, 과라나 추출물, 이초산나트륨, Disodium Succinate, Tricalcium phosphate, amino acid 등이 있다.

[해석]

본 조항은 부분 향료도 기타 식품첨가물의 기능을 갖고 있기 때문에 향료로 사용 시 부록 B의 규정에 부합하여야 한다. 해당 향료가 다른 식품첨가물의 기능을 발휘할 경우, 부록A, 부록C 등의 규정에 부합하여야 한다. 안식향산은 향료로 사용 시 부록B의 규정에, 보존료로 사용 시 부록A의 규정에 부합하여야 한다.

[표준조문]

B.1.5. 식품용 에센스는 생산, 보존과 응용 등에 필요한 식품용 에센스 **보조재를** 포함할 수 있다(**식품첨가물과 식품 포함**). 식품용 에센스 보조료는 아래 요구를 만족시켜야 한다.

a) 식품용 에센스에 사용하는 보조재는 **관련 표준 규정을 따라야 한다.**

예기한 목적에 도달했다는 전제 하에 최대한 사용 품종을 줄인다.

b) **보조재로** 식품용 에센스에 첨가하는 첨가물은 최종 식품에서 작용을 발휘하지 않는다. **예기한 목적에 도달했다는 전제 하에** 최대한 식품중 사용량을 줄인다.

[해석]

본 조항은 식품용 에센스의 식품용 에센스 보조재의 요구에 관한 규정이다. 식품용 에센스는 생산, 보존과 응용 등에 필요한 식품용 에센스 보조재를 포함할 수 있다(식품첨가물과 식품 포함). 식품용 에센스에 허용되는 보조재는 이와 관련된 표준 규정을 따라야 한다. 동시에 보조재로 식품용 에센스에 첨가하는 첨가물은 최종 식품에서 기능을 발휘하지 않는다. 예기한 목적에 도달했다는 전제 하에 최대한 식품에서의 사용량을 줄여야 한다. 본 조항에 말하는 표준은 주로 GB30616 등을 가리킨다.

[표준조문]

B.1.6 식품용 에센스의 표시는 **관련 표준의 기준에 따라야 한다.**

[해석]

본 조항에 따르면, 식품용 에센스는 해당 제품의 표시 요구에 부합해야 한다. 본 조항에서 말하는 에센스는 GB29924, GB30616 등 표준에서 관련된 식품용 에센스의 표시 요구를 가리킨다.

[표준조문]

B.1.7 모든 향료, 식품용 에센스를 첨가한 식품은 국가 **관련 표준에 따라 표시해야 한다.**

[해석]

본 조항은 식품 중 첨가한 향료, 에센스가 반드시 국가 **관련 표준에 따라 명확하게 표시되어야 함을** 규정한다.

[표준조문]

B.2 향료 명단

B.2.1 향료는 천연 착향료와 합성 향료 **두 가지를** 포함한다.

B.2.2 사용이 허용된 천연 향료 명단은 표B.2를 참고한다.

B.2.3 사용이 허용된 합성 향료 명단은 표B.3을 참고한다.

[해석]

향료는 천연 착향료와 합성 향료 두 가지를 포함한다. 사용이 허용된 천연 향료 명단은 표 B.2를 참고한다. 사용이 허용된 합성 향료 명단은 표B.3을 참고한다. 표B.2와 B.3의 사용이 허용된 향료 명단 사용 시 아래 몇 가지를 주의한다.

1. 본 향료의 명단에는 향신료가 포함되지 않는다. 본 명단에는 GB 2760-2011 및 국가보건가족계획위원회 2014년 제17번 공고의 개정 품종에 한하여 393가지 천연향료, 1477가지 합성향료, 총 1870가지 향료가 포함된다.
2. 본 명단 목록에는 “순위 번호”, “코드”, “향료의 중문명칭”과 “FEMA 번호” 5개 항목이 포함된다. “순위 번호”는 명단의 순위를 가리키고, 향료의 코드는 기본적으로 GB/T14156 <향료 분류와 코드>에 따라 편성하였다. 숫자 앞의 “N”, “S”는 각각 향료의 소속 유형, 즉 천연향료, 합성향료를 의미한다. “FEMA 번호”는 해당 향료가 “향료와 추출물 메이커 협회(FEMA)”에서 지정한 번호이다. “FEMA 번호”가 없는 향료는 해당 향료가 “향료와 추출물 메이커 협회(FEMA)”에서 번호가 없음을 나타낸다. 향료목록은 “코드”의 오름차순으로 배열되어 있다.
3. 합성향료의 목록에 포함된 향료에 대응되는 모든 천연물(즉 분자구조가 완전히 같은 대응물)은 사용이 허가된 향료로 본다. 대다수 식품용 합성향료는 천연물에서도 발견된다. 천연 식물에서 추출, 분리한 구조가 명확한 대응물은 이미 사용이 허가된 향료로 간주하며 천연적인 것으로 본다. 표B.3 364 Ethyl acetate는 파인애플 에센스오일과 발효주에 광범위하게 존재한다. 또한 화학적 방법으로도 합성할 수 있다. 따라서 파인애플 에센스오일과 발효주에서 분리한 Ethyl acetate도 사용이 허가된 천연향료로 볼 수 있다.
4. 합성향료 목록에 들어간 향료에 암모늄, 나트륨, 칼슘염, 탄산, 황산염이 존재하고, 향료 특성의 화합물을 가지고 있다면 모두 사용이 허가된 향료로 볼 수 있다. 따라서 표B.3의 323, L(+)-Cysteine의 경우, L(+)-Cysteine 염산염도 사용이 허가된 향료로 볼 수 있다. 표B.3의 351 Succinic Acid, Amber Acid의 경우, Succinic acid disodium salt도 이미 사용이 허가된 향료로 볼 수 있다.
5. 합성 향료 목록에 들어간 향료가 라세미체(racemic modification)면 **좌선과 우선**구조는 이미 사용이 허가된 향료로 볼 수 있다. 합성 향료 목록에 포함된 향료가 좌선구조이면 우선구조는 사용이 허가된 향료로 볼 수 없다. 그 반대의 경우도 마찬가지이다. 표B.3의 66 Menthol인 경우, d-Menthol도 사용이 허가된 향료로 본다. 표B.3의 327 DL-Methionine인 경우, D-Methionine 와 L-Methionine도 사용이 가능하다. 표B.3의 849 DL-Isoleucine인 경우, D-Isoleucine와 L-Isoleucine도 사용이 가능하다.

제3장 제5절 식품 공업용 가공보조제(원본문서 48~51 page)

식품 공업용 가공보조제는 식품가공을 순조롭게 진행되도록 하는 각종 물질을 가리키며, 식품 자체와는 관계가 없다. 코덱스위원회(CAC)의 CAC/GL75-2010<가공보조제 가이드라인>(GUIDELINES ON SUBSTANCES USED AS PROCESSING AIDS)에 따르면, 가공보조제는 식품 성분이 아니며, 식품 생산설비와 용기에도 포함되지 않는다. 즉 가공보조제는

원료, 식품 및 성분 가공 과정에 의도적으로 사용하여 어떤 기능적인 목적에 도달하도록 하는 물질 또는 원료로 해당 목표를 달성하기 위해 최종 제품에 불가피하게 남는 잔류물 또는 파생물을 가리킨다.

식품공업용 효소제는 중국 식품공업용 가공보조제 가운데 매우 중요한 종류이다. 이는 주로 식품 가공 촉매기능을 가진 생물제품에 사용하는, 식물 혹은 동물의 식용, 비식용 부분에서 직접 추출하거나 또는 전통적 혹은 유전자변형 기술을 이용하여 미생물 발효, 추출로 얻은 것이다. 생물기술의 응용은 효소제의 품질과 생산량을 향상하는 데에 소홀히 할 수 없는 역할을 발휘하였다. 중국 식품공업용 가공보조제의 생산, 경영과 사용을 규범하기 위해 GB 2760-2014 부록C의 “식품공업용 가공보조제 사용규정”에서 식품 공업 가공보조제의 사용원칙을 규정하였다. 목록 형식으로 식품 공업 중 허용한 가공보조제를 배열하고 있다.

[표준조문]

C.1 식품공업용 가공보조제(이하 ‘가공보조제’)의 사용 원칙
C.1.1 가공보조제는 식품 생산 가공 과정 중에 **사용하며**, 사용 시 공정 필요성이 있어야 **하며**, 예상 목표에 **도달했다는** 전제 하에 사용량을 최대한 줄여야 **한다**.

[해석]

본 조항에 따르면, 가공보조제는 식품가공 과정에서 사용하고, 여과 보조제, 정화, 흡착, 운활제 등의 기능이 있으며, 식품 가공 공정의 원활한 진행에 도움을 주는 역할을 한다. 공정상 필요를 충족시킨다는 전제 하에 가공보조제의 사용량을 최대한 줄여야 한다. 예를 들면 케이크 가공에서 케이크 제품을 순조롭게 틀에서 분리하기 위해 틀 표면에 Carnuba wax, beeswax 등 이형제를 발라야 한다. 너무 소량을 사용하면 완전하고 안정적인 막을 형성할 수 없어 제품과 틀이 효과적으로 분리되기 어렵다. 반면 사용량이 과다할 경우, 잠재적 위험을 가져올 수 있으며, 굽는 경우에는 틀 표면에 “튀김” 현상이 생겨 제품의 품질에 영향을 줄 뿐만 아니라 틀 세척 시에도 불편을 초래한다.

[표준조문]

C.1.2 가공보조제는 일반적으로 최종 완성제품을 제조하기 전에 제거해야 한다. 완전히 제거하는 방법은 없기 때문에 해당 잔류량을 최대한 줄여야 하며, 잔류량이 인체 건강에 해를 끼쳐서는 안 되고, 최종 식품에서 해당 기능을 **발휘해서** **도 아니 된다**.

[해석]

본 조항에 따르면, 식품 공업용 가공보조제는 식품가공의 순조로운 진행을 보장하기 위하여 사용한다. 가공보조제는 식품 자체와는 관계가 없으며, 최종 식품에 해당 기능을 발휘해서는 아니 된다. 일부 가공보조제는 과다 섭취 시, 인체 건강에 해롭기 때문에 최종 식품 제품 전 최대한 제거되어야 한다. 또한 일부 가공보조제는 유해물질을 함유할 가능성이 있으므로 완전히 제거하지 못할 경우에는 해당 잔류량을 줄여야 한다. 예를 들어 Ethanol은 추출 용제로서 식품 가공과정에서 광범위하게 사용되고 있다. 그러나 Ethanol 중에는 메틸알코올, 퓨셀유등 유해물질이 포함되어 있기 때문에 Ethanol 자체의 품질 안전 지표를 통과할

필요가 있다. 동시에 최대한 최종제품 중의 Ethanol 잔류량을 줄여서 유해물질을 통제하는 목적을 달성한다.

[표준조문]

C.1.3 가공보조제는 상응하는 품질 규격 요구사항에 부합되어야 한다.

[해석]

본 조항은 국가보건행정부에서 가공보조제를 대상으로 상응하는 제품 표준을 작성하였다. GB 30610-2014<식품안전국가표준 식품첨가물 Ethanol> 등, Ethanol을 가공보조제로 사용 시 상응하는 제품 표준중의 각 품질 요구사항에 부합되어야 한다.

[표준조문]

C.2 식품공업용 가공보조제의 사용 규정

C.2 <표C.1>은 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 식품 유형별 가공 중 사용, 잔류량의 제한이 없는 가공보조제 명단을 규정하였다.

C.3 <표C.2>는 가공보조제 명칭의 중문 병음 순서로 기능 및 사용범위의 규정이 필요한 가공보조제 명단을 규정하였다.

[해석]

GB 2760-2014중 식품 공업용 가공보조제에는 각종 식품가공과정에 사용되는, 잔류량 제한이 없는 가공보조제가 포함된다. 기능과 사용범위가 정해진 가공보조제 및 식품에 허용한 효소를 규정해서 각각 <표C.1>, <표C.2>와 <표C.3>에 배열하였다.

<표C.1>와 <표C.2>를 사용할 때, 아래 몇 가지를 주의해야 한다.

- 1) <표C.1>의 식품용 가공보조제는 각종 식품 가공 과정에 사용이 허가되며 잔류량의 한도는 없다. 그러나 구체적인 사용 시 해당 가공보조제를 사용한 식품의 제품표준에 따라 종합적으로 고려할 필요가 있다.
- 2) <표C.2>의 식품 가공보조제를 사용할 때, 규정한 사용범위에 따라 사용한다. 예를 들어 유황을 정화제로 사용 시 규정된 범위는 “제당 공정”이다. 즉 설탕 외의 식품가공과정은 유황 사용을 금지한다.

<표C.3> “식품용 효소제 및 출처 명단”을 사용할 때, 아래 사항을 주의해야 한다.

- ① 본 명단은 GB 2760-2011 및 국가보건가족계획위원회가 공고한 2014년 17호의 개정사항까지로 54개 총 147가지 효소가 포함한다.
- ② GB 2760-2011 중 첨가물 종류의 명칭을 답습하고, 동시에 식품 공업 중 실제 생산, 경영과 사용 관습을 따르기 위해, <표C.3>에 배열한 것은 식품 공업중 사용가능한 효소의 명칭이지만 본 표는 여전히 “효소제” 명단이라고 부른다.
- ③ 본 명단 목록에는 “순위번호”, “효소”, “출처”, “공급체” 4가지 항목이 포함된다. 그 중 “순위번호”는 명단의 순위 번호를 말하고, “효소” 항목은 효소의 한자 병음의 첫자 순서에 따라 식품 공업에 사용 허가한 효소제를 배열하였다. “출처” 항목은 “효소”에 대응하는 생산 출처이다. 즉 동물, 식물 유래, 미생물 유래가 있다. 공급체는 효소제의 생물기술출처가 제공한 유전자 일부를 제공한 동물 또는 식물, 미생물을 가

리킨다. “공급체” 항목이 공백일 경우 해당 순위번호 아래의 “출처” 항목의 미생물은 전통적인 미생물이며 유전자 변경을 하지 않음을 의미한다.

- ④ 본 표의 사용 시 주의할 사항은 한 가지 효소제가 GB 2760에 들어가는지의 판정은 해당 효소제의 “효소”, “공급체”의 내용이 상응한 공급체와 내용이 일치하는지에 달려있다. GB 2760-2014에서 비준한 효소락타아제의 예는 표 3-2와 같다.

<표 3-2 식품용 효소제 Kluyveromyces fragilis 및 유래원 명단 >

No.	이름	출처	공급체
40	효소락타아제 (lactase)	Kluyveromyces fragilis	
		Aspergillus niger	
		Aspergillus oryzae	
		Kluyveromyces lactis	
		Kluyveromyces lactis	Kluyveromyces lactis
		Pichia pastoris	Aspergillus niger

해당 표는 GB 2760-2014가 허가한 총 6가지 종류의 lactase를 표시한다. 즉 전통 Kluyveromyces fragilis, 전통 Aspergillus niger, 전통 Aspergillus oryzae, 전통 Kluyveromyces lactis, 유전자 변형된 Kluyveromyces lactis(Kluyveromyces lactis가 제공한 유전자 일부), 유전자 변형된 Pichia pastoris(가 제공한 유전자) lactase.

- ⑤ 어떤 식품 공업용 효소제는 동시에 첨가물의 기능을 가지고 있다. 가공보조제로 사용하는 경우에는 가공보조제의 규정에 부합되어야 하고 식품첨가물로서 사용하는 경우에는 식품첨가물의 규정에 부합되어야 한다. 예를 들면 Glutamine transaminase를 식품첨가물로 사용하는 경우 사용량과 최대 사용범위를 가진다. <표A.1>의 구체적인 규정은 아래와 같다.

글루타민 아미노전이효소 glutamine transaminase

CNS 번호 18. 013

INS 번호: -

기능: 안정제 및 응고제

식품분류번호	식품명	최대사용량(g/kg)	비고
04.04	대두제품	0.25	출처는 <표C.3>과 동일

<표3-4 식품첨가물 Glutamine transaminase GB 2760-2014 표A.1중의 사용 규정>

Glutamine transaminase가 효소제로 사용되는 경우에는 부록C 규정에 부합되어야 한다. 기타 안정제와 응고제로 사용하는 경우에는 부록A의 규정에 부합되어야 한다.

제4장 식품첨가물 사용규정의 조회방법 및 실례

제1절 식품첨가물을 편리하게 검색하는 소프트웨어 소개

- 생략 -

제2절 부록A 중 식품첨가물의 구체적인 사용범위와 사용기준의 방법과 실례를 찾는 방법 (원본문서 58~60 page)

어떤 식품첨가물의 구체적인 사용 범위를 찾을 때, 반드시 <표A.1>와 <표A.2>를 함께 봐야 한다. 시간을 절약하고 편리하게 찾기 위해서는 먼저 <표A.2>를 보고 <표A.1>을 찾기 바란다. 부록A의 표준 조문 A.3과 A.4에서 규정한 것과 같이, <표A.2> 식품첨가물의 사용 범위는 <표A.3>에서 열거한 식품 유형 이외의 모든 식품 유형이다. 최대사용량은 생산수요에 따라 적당량을 사용한 것이다. <표A.1>의 식품첨가물의 사용범위는 <표A.1>의 해당 첨가물 아래에서 규정하는 “식품명칭/유형”의 내용이고, 상응하는 최대사용량 규정에 따라 사용해야 한다. 어떤 식품첨가물의 사용규정을 찾을 때, 아래에 서술하는 과정을 따라서 진행하기를 제안하며, 결과는 4가지 경우로 나올 수 있다. 자세한 것은 그림 4-5를 참조하길 바란다.

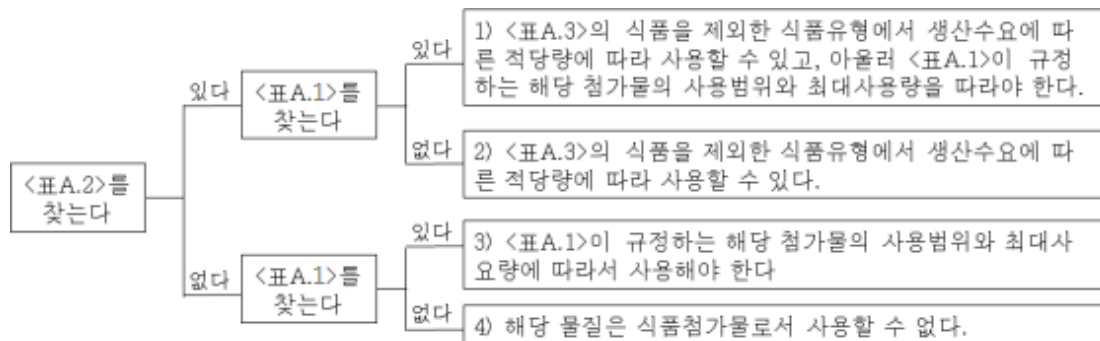


그림 4-5 식품첨가물 사용 규정을 찾는 과정 그림

예를 들면 아래와 같다.

(1) 표A.1에 규정이 있고, 동시에 표A.2에도 규정이 있는 식품첨가물

예를 들어 잔탄검 사용규정을 찾고자 할 때, 먼저 <표A.2>를 확인한다. <표A.2>에서 해당 첨가물을 찾을 경우, <표A.1>에서 다시 해당 첨가물을 찾는다. 그림 4-6을 참고한다.

잔탄검

xanthangum

CNS 번호: 20.009

INS 번호: 415

기능: 안정제, 증점제

식품분류번호	식품명	최대사용량(g/kg)	비고
01.05.01	유크림	생산 수요에 따라 적당량 사용	
02.02.01.01	버터 및 농축버터	5.0	

식품분류번호	식품명	최대사용량(g/kg)	비고
06.03.02.01	생습 밀가루 제품(국수, 교자만두피, 혼툰피, 샤오마이피)	10.0	
06.03.02.02	생건면 제품	4.0	
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 설탕, 등)	5.0	
12.09	향신료류	생산 수요에 따라 적당량 사용	
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	9.0	사용량은 분말 제품에 한하며, 액체 제품은 희석 배수에 따라 환산
14.02.01	과채주스(즙)	생산 수요에 따라 적당량 사용	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

그림 4-6 식품첨가물 잔탄검의 GB 2760-2014 <표A.1> 중 사용규정

그러므로 잔탄검의 사용규정은 과정표 1)에 따라 집행한다. 이의 사용은 두 가지로 이루어진다. 첫 번째는 <표A.3>에 있는 식품 종류 이외에 생산 수요에 따라 적당량 사용하는 것과 두 번째는 위 <표A.1>의 규정 사용범위와 사용량에 따라 사용하는 것이다.

(2) <표A.2>에만 규정 사항이 있는 식품첨가물

예를 들어 글리세린의 사용규정을 알아보려고 할 경우, 먼저 <표A.2>에서 해당 식품첨가물을 찾은 다음, 다시 <표A.1>를 보면 해당 첨가물의 사용규정을 찾을 수 없다. 그러므로 글리세린의 사용은 과정표의 2)에 따라 진행한다. 즉 생산 수요에 따라 <표A.3>의 식품종류 외에 적당량 사용이 가능하다.

(3) <표A.1>에만 규정이 있는 식품첨가물

예를 들어 디메틸 디카르보네이트의 사용규정을 조회하고자 할 경우, 먼저 <표A.2>에서 찾아서 해당 첨가물이 <표A.2>에 없을 경우, 다시 <표A.1>에서 해당 첨가물의 사용규정을 찾으면 아래와 같다.

디메틸 디카르보네이트 dimethyl dicarbonate
 CNS번호: 17.033 INS 번호: 242
 기능: 보존료

식품분류번호	식품명	최대사용량(g/kg)	비고
14.02.03	과채주스(즙)류음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

14.04	탄산음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.05.01	차(류)음료	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.08	풍미 음료(과일맛 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가
14.09	기타 음료류(맥아즙 발효 비알코올 음료에 한함)	0.25	고체 음료는 희석 배수에 따라 사용량 증가

그림 4-7 식품첨가물 디메틸 디카르보네이트 GB 2760-2014 <표A.1> 중 사용규정

그러므로 디메틸 디카르보네이트의 사용규정은 과정표 3)에 따라 집행한다. 사용범위와 사용량은 <표A.1>의 규정에 따라 사용한다.

(4) <표A.1>과 <표A.2>에 모두 규정이 없을 경우

예를 들면 어떤 물질이 <표A.1>와 <표A.2>에 사용 규정이 모두 없을 경우, 해당 물질은 중국에서 사용 불가능한 첨가물이다. 예를 들면 브롬산 칼륨 (potassium bromate)이 있다.

제4장 제3절 식품 분류별로 사용가능한 첨가물을 조회하는 방법

(원본문서 60~61 page)

GB 2760-2014의 편리한 사용을 위해 부록A 식품첨가물 사용기준에 대하여, 본문서는 식품 유형별로 조회 순서를 제공하였다. 구체적인 사용방법은 부록6을 참고하기 바라며, 부록6의 조회 결과는 단지 참고로 제공한다. 구체적인 사용기준은 표준 GB 2760을 기준으로 한다.

제4장 제4절 식품첨가물의 영문명칭에 따른 부록A의 식품첨가물 사용기준을 찾는 방법

GB 2760-2014의 편리한 사용을 위해 부록A 식품첨가물의 사용기준에 대하여, 본 서는 식품첨가물의 영문명칭 인덱스를 제공하였다. 부록7을 참고하기 바란다.

제5장 국제 식품첨가물의 관리 개관

- 내용 생략 -

부록 1. 신규 식품첨가물 관리 방법

- 내용 생략 -

부록 2. 신규 식품첨가물의 보고와 처리

- 내용 생략 -

부록 3. 신규 식품첨가물 규범의 허가 관리에 대한 공고

- 내용 생략 -

부록 4. 알루미늄 함유 식품첨가물의 평가 사례

- 내용 생략 -

부록 5. 식품유형 목록 및 설명(원본문서 96~122 page)

1. 우유 및 유제품(13.0 특수용도 식품 제외)		
식품분류번호	식품유형명	설명
01.0	우유 및 유제품 (13.0 특수용도 식품 품종 제외)	저온 살균 우유, 멸균 우유와 인공유, 발효유와 풍미발효유, 분유(가당분유 포함)와 크림 파우더 그리고 그 조제품, 연유와 그 조제품, 연유와 그 조제품, 치즈와 가공 치즈 및 그 유사품, 우유를 주원료로 한 즉석 풍미 식품 혹은 그 사전 제조품(아이스크림과 풍미 발효유 불포함) 및 기타 유제품 포함. 13.0의 특수용도식품 제외
01.01	저온살균 우유, 멸균 우유 및 조제유	저온살균 우유, 멸균 우유 및 인공유를 포함
01.01.01	저온살균 우유	생우유(소, 양)만을 원료로 하여, 저온살균 등의 공정을 거쳐 만들어진 액체 제품
01.01.02	멸균 우유	멸균우유는 초고온멸균우유와 레토르트 멸균우유를 포함 초고온멸균우유는 생우유(소, 양)을 원료로 하여, 환원유를 첨가하거나 첨가하지 않고, 연속적으로 흐르는 상황에서 최소한 132도까지의 온도로 가열하고, 짧은 시간의 멸균을 거쳐, 다시 무균용기에 주입하고, 밀봉하는 등의 공정을 거친 액체제품 레토르트 멸균우유는 생우유(소, 양)을 원료로 하여, 환원유를 첨가하거나 첨가하지 않고, 예열처리를 거치거나 거치지 않거나 상관없이 주입하고 밀봉한 후 멸균 등의 공정을 거쳐 제조된 액체 제품
01.01.03	조제유	80% 이상의 생우유(소, 양) 혹은 환원유를 주원료로 하여, 다른 원료나 식품첨가물 또는 영양강화제를 첨가하여, 적절한 살균 혹은 멸균 등의 공정을 거쳐 제조된 액체제품
01.02	발효유 및 풍미 발효유	발효유와 풍미 발효유를 포함
01.02.01	발효유	발효유와 요구르트를 포함 발효유는 생우유(소, 양) 혹은 분유를 원료로 하여, 살균을 거쳐 발효한 후 제조된 pH가 낮아진 제품 요구르트는 생우유 혹은 분유를 원료로 하여, 살균을 거쳐,

		Streptococcus thermophilus와 Lactobacillus bulgaricus(Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus)의 균을 접종하여 발효하여 제조된 제품
01.02.02	풍미 발효유	풍미발효유와 풍미요구르트를 포함 풍미발효유는 80% 이상의 생우유(소, 양) 혹은 분유를 원료로 하여, 다른 원료를 첨가하고, 살균을 거쳐 발효 후 pH를 낮추고, 발효 전 혹은 후에 식품첨가물, 영양강화제, 과채, 곡물 등을 첨가하거나 첨가하지 않거나 하여 제조된 제품 풍미요구르트는 80% 이상의 생우유(소, 양) 혹은 분유를 원료로 하여, 다른 원료를 첨가하고, 살균을 거쳐 Streptococcus thermophilus와 Lactobacillus bulgaricus(Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus)의 균을 접종하여 발효 전 혹은 후에 식품첨가물, 영양강화제, 과채, 곡물 등을 첨가하거나 첨가하지 않거나 하여 제조된 제품
01.03	분유(가당분유 포함)와 분말 유크림 및 조제분유 제품	분유(가당분유를 포함), 크림파우더와 그 조제제품
01.03.01	분유와 분말유크림	분유는 생우유(소, 양)을 원료로 하여, 가공을 거쳐 만들어진 가루형태의 제품 크림파우더는 크림을 주원료로 하여, 농축과 건조 등의 공정을 거쳐 제조된 가루형태의 제품
01.03.02	조제분유 및 조제 분말유크림	조제분유는 생우유(소, 양) 혹은 그 가공제품을 주원료로 하여, 다른 원료를 첨가하고, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않거나 하여, 가공을 거쳐 제조된 유고형분 함량이 70% 이상인 가루형태의 제품. 가당분유는 조제분유에 속함 조제크림파우더는 크림(혹은 크림파우더)을 주원료로 하여, 조미물질 등을 첨가하고, 농축, 건조(혹은 건식혼합) 등의 공정을 거쳐 제조된 가루 형태의 제품으로, 조미 크림 파우더를 포함
01.04	연유 및 연유 조제 제품	무가당 연유와 조제 연유를 포함
01.04.01	무가당 연유(플레인)	생우유와(혹은) 우유제품을 원료로 하여, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않거나 하여, 가공을 거쳐 제조된 끈적한 형태의 제품
01.04.02	조제연유(가당 연유 및 비우유 외 원료를 사용한 조제 연유 등을 포함)	생우유와(혹은) 우유제품을 주원료로 하여, 설탕, 식품첨가물과 영양강화제, 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 제조된 끈적한 형태의 제품. 가당 연유, 조제한 단 연유, 그리고 비우유원료를 사용해서 조제된 연유 등을 포함
01.05	유크림(무염버터) 및 유사제품	크림, 조제크림과 크림유사품을 포함

01.05.01	유크림	우유를 원료로 하여, 지방을 함유한 부분을 분리해내고, 다른 원료, 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 제조된 지방함량이 10%~80%가 되는 제품
01.05.02	-	-
01.05.03	조제 유크림	우유 혹은 유제품을 원료로 하여, 지방을 함유한 부분을 분리해내고, 다른 원료를 첨가하고 식품첨가물과 영양강화제를 첨가하거나 첨가하지 않거나 하여 가공을 거쳐 만들어진 지방함량이 10%~80%가 되는 제품
01.05.04	유크림 유사품	"식물성기름-물"의 유화물로 구성된 액체 혹은 가루 형태의, 크림과 유사한 제품
01.06	치즈, 가공 치즈 및 치즈 유사품	비숙성치즈, 숙성치즈, 유청 치즈, 가공 치즈, 치즈 유사품과 유청 단백질 치즈를 포함
01.06.01	비숙성 치즈	비숙성 치즈(미숙성 치즈)는 생산 후 바로 먹을 수 있는 신선한 치즈. 대부분의 제품은 플레인 맛이지만, 어떤 제품은 조미물질이나 다른 물질(예를 들어 과일, 채소 혹은 육류 등)을 첨가했을 수도 있음
01.06.02	숙성 치즈	숙성 치즈는 생산 후 바로 먹을 수 없고, 반드시 특정한 온도 조건에서 일정 시간 보존되어 해당 종류의 치즈가 꼭 필요로 하는 특유한 생화학적 혹은 물리적 변화를 할 수 있도록 해야 함. 발효 숙성 치즈에 대하여, 그 숙성 과정에서는 먼저 치즈 안과 (혹은) 치즈 표면에 특수한 곰팡이 균이 반드시 성장해야 함. 숙성치즈는 연질, 반경질, 경질 혹은 초경질로 나눌 수 있음. 숙성(成熟)치즈, 곰팡이 숙성(熟化)치즈는 모두 숙성(熟化)치즈에 포함됨
01.06.03	유청 치즈	유청을 원료로 하여, 우유, 크림 혹은 다른 유제품을 첨가하거나 첨가하지 않고, 농축, 몰딩 등의 가공을 거쳐 만들어진 고체 혹은 반고체 제품. 전유치즈와 치즈외피(cheese rind)를 포함. 유청 단백질 치즈(01.06.06)와는 다름
01.06.04	가공 치즈	다른 비율의 치즈, 유지방, 유단백, 분유 그리고 물의 혼합을 원료로 하여, 조미료, 사과, 채소 그리고(혹은) 육류 등 다른 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 가열, 용해, 유화 등의 공정을 거쳐 얻을 수 있는 장기간의 품질 보증 기간을 가지는 제품. 바르거나 얇게 썬 형태로 사용될 수 있음
01.06.04.01	일반 가공 치즈	조미료, 과일, 채소 그리고(혹은) 육류를 첨가하지 않은 원맛의 녹은 치즈
01.06.04.02	조미 가공 치즈	조미료, 과일, 채소 그리고(혹은) 육류를 첨가한 풍미를 가지는 녹은 치즈 제품
01.06.05	치즈 유사품	유지방 성분이 부분적으로 혹은 완전히 다른 지방에 의해 대체된 치즈와 유사한 제품
01.06.06	유청 단백질 치즈	유청 단백질이 응고하여 만들어진, 우유의 유청으로부터 추출된 단백질을 함유하는 치즈제품. 유청 치즈(01.06.03)와는 다름
01.07	우유를 주요 배합 원료로 하는 즉석 풍미 식품 및 사	우유를 주요 배합원료로 하여 만들어진 즉석 풍미 디저트와 모듬 디저트

	전제조 제품(아이스크림 및 풍미 발효유 제외)	
01.08	기타 유제품(유청 분말, 카제인 분말 등)	이상의 유형(01.01~01.07)에서 미포함된 기타 유제품, 유청 분말, 우유 단백질 분말, 카제인 분말, 우유 정제(milk tablet) 등의 유제품

2. 지방, 기름 및 유화 지방 제품		
식품분류번호	식품유형명	설명
02.0	지방, 기름 및 유화 지방 제품	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름, 수용성 지방 유화 제품, 02.02 유형 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미 지방 유화 제품, 지방류 디저트, 기타 유지 또는 유지 제품 포함
02.01	기본적으로 물을 함유하지 않은 지방 및 기름	식물성 유지(油脂), 동물성 유지, 무수 버터, 무수 유지(乳脂)를 포함
02.01.01	식물성 유지	식용 식물유의 재료로부터 나온 식용 유지
02.01.01.01	식물유	식물성 유재료를 원료로 하여 추출 제조된 원유(식물성 원유) 및 식물성 기름의 재료 혹은 식물성 원유를 원료로 하여 만들어진 식용 식물성 유지(식용 식물유)
02.02.01.02	수소화된 식물유	식물원유 혹은 식용식물유를 원료로 하여, 수소화와 정제처리 후 만들어진 식용유지
02.01.02	동물성 유지(돼지 기름, 소 기름, 물고기 기름 및 기타 동물성 지방 등)	동물(돼지, 소, 물고기 등)의 지방을 가공하여 만든 유지
02.01.03	무수 버터, 무수 유지	우유 혹은 유제품으로부터 거의 완전히 수분 및 비지방 고체를 제거하는 과정을 거쳐 얻은 버터 혹은 유지제품
02.02	수용성 지방 유화 제품	지방 함량이 80% 이상인 유화 제품과 지방 함량이 80% 이하인 유화 제품
02.02.01	지방 함량 80% 이상의 유화 제품	지방 함량이 80% 이상인 유화 지방 제품
02.02.01.01	버터 및 농축버터	우유와(혹은) 유제품으로부터의 유중수적형 지방류 제품
02.02.01.02	인공 버터 및 유사 제품(버터와 인공 버터 혼합품)	식용지방과 기름을 주원료로 하여, 물과 다른 배합원료를 더해 유화한 후 만들어진 가소성 혹은 유동성의 제품. 이외에 버터와 마가린 혼합물도 포함
02.02.02	지방 함량 80% 이하의 유화 제품	지방 함량이 80% 이하인 유화 지방 제품
02.03	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 혼합 및(또는) 조미된 지방 유화 제	02.02류 이외의 지방 유화 제품, 무수마가린, 무수버터를 혼합한 식품, 쇼트닝, 액체쇼트닝, 카카오 버터(CBR, CBE)와 식물 유지버터 등

	품 포함	
02.04	지방류 디저트	우유 베이스의 디저트(01.07)와 비슷한 지방류 제품을 포함
02.05	기타 유지 또는 유지 제품	위에서 열거한 품종의 유지 혹은 유지제품을 제외한, 식물성 유지를 주재료로 한 크림대용품(nondairy creamer), 카카오 버터(CBR, CBE) 등

3. 냉동 음료		
식품분류번호	식품유형명	설명
03.0	냉동 음료	아이스크림류, 풍미 얼음, 빙과류, 식용 얼음과 기타 냉동 음료 포함
03.01	아이스크림, 아이스크림류	식수, 우유 그리고(혹은) 유제품, 설탕 그리고(혹은) 감미료 등을 주원료로 하여, 식용유지, 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 혼합, 살균/멸균, 균질, 노화, 응결, 경화 등의 공정을 거쳐 만들어져 부피를 팽창시킨 냉동 제품
03.02	-	-
03.03	풍미 얼음, 빙과류	감미 빙과류는 음료수, 설탕 그리고(혹은) 감미료 등을 주원료로 하여 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 혼합, 살균/멸균, 용기에 주입하여 밀봉, 경화 등의 공정을 거쳐 만들어진 냉동 음료. 오렌지 맛의 감미 빙과, 파인애플 맛의 감미 빙과 등을 예로 들 수 있음 빙과류는 식수, 설탕 그리고(혹은) 감미료 등을 주원료로 하여, 적당한 식품첨가물을 첨가하고, 혼합, 살균/멸균, 경화, 성형 등의 공정을 거쳐 만들어진 냉동 제품
03.04	식용 얼음	식수를 원료로 살균/멸균, 사출 성형, 동결, 주물, 포장 등의 공정을 거쳐 만들어진 냉동 제품
03.05	기타 냉동 음료	이상의 4가지 유형(03.01~03.04)를 제외한 다른 냉동 음료

4. 과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 버섯, 조류, 견과 및 씨앗류 등		
식품분류번호	식품유형명	설명
04.0	과일, 채소(뿌리채소 포함), 대두류, 식용버섯, 해조류, 견과 및 씨앗류 등	과일, 채소(뿌리채소 포함), 식용진균류 및 해조류, 대두류, 견과 및 씨앗류
04.01	과일	신선과일과 가공 과일제품을 포함
04.01.01	신선과일	신선과일은 보통 첨가물을 포함하지 않음. 그러나 표면 처리를 하거나, 껍질을 벗기고, 혹은 사전에 잘라놓은 신선과일은 첨가물을 포함할 수 있음
04.01.01.01	미가공 신선과일	채취한 후에 가공을 거치지 않은 신선과일
04.01.01.02	표면 처리를 거친 신선과일	표면을 반질반질하게 하는 것이나 왁스 물질이 있거나, 혹은 다른 식품첨가물을 사용하여 표면을 보호하는 처리를 한 신선과일
04.01.01.03	껍질을 벗기거나	껍질을 벗기거나 사전에 잘라놓은 신선과일. 예를 들면 과일

	사전에 잘라 놓은 신선과일	샐러드 안의 과일
04.01.02	가공 과일	껍질을 벗기거나 사전에 잘라놓고 표면 처리를 하는 이외의 모든 다른 가공방식으로 처리된 과일
04.01.02.01	냉동 과일	냉동 전에 과일을 데쳐 씻거나 하지 않은 뒤 그 과즙이나 당액을 냉동. 예를 들면 냉동 한 것. 과일 샐러드나 냉동딸기
04.01.02.02	건과일류	신선과일을 원료로 하여, 햇볕에 널어 말리고 건조하는 등 수분을 제거하는 공정을 거쳐 가공한 건과일 제품
04.01.02.03	식초, 기름 또는 소금에 절인 과일	식초, 기름 혹은 소금에 절인 자두, 망고, 라임 등의 제품을 포함
04.01.02.04	과일 통조림	과일을 원료로 하여, 전처리, 주입(양철캔, 유리캔, 복합 필름 봉지 혹은 다른 포장재료 용기를 포함), 시럽을 첨가하고, 밀봉, 살균 등의 공정을 거쳐 만들어진 제품
04.01.02.05	과일잼	과일을 원료로 하여, 잘게 부수거나 두들겨서, 시럽 혹은 다른 감미료를 첨가하고, 농축, 주입하여 밀봉, 살균 등의 공정을 거쳐 만들어진 장(醬)류의 제품
04.01.02.06	과일푸레	과일을 주원료로 하여, 가공을 거쳐 만들어진 반죽 제형의 제품
04.01.02.07	04.01.02.05이외의 과일잼(치트니)	04.01.02.05를 제외한 다른 감미 과일잼, 예를 들어 치트니 등.
04.01.02.08	당절임과 표면이 보존 처리된 과일	과채를 원료로 하여, 다른 가공방식을 거쳐 만들어진 제품. 포함: 꿀에 절인류, 보존 처리된 과일류, 설탕절임한 과일류
04.01.02.08.01	과일정과류	과일을 주원료로 하여, 당(꿀)에 절이거나 담구어 두는 과정을 거치고, 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 혹은 약간의 건조 처리를 거쳐서 만들어진 촉촉한 설탕물을 표면에 가지거나 농축된 설탕물에 젖어있는 상태의 제품
04.01.02.08.02	건조한 표면의 보존 처리된 과일류	과채를 주원료로 하여, 당에 졸이는 과정을 거치거나 거치지 않고, 담구어 두거나 절여서, 식품첨가물 등을 첨가하거나 첨가하지 않고, 각자 다른 처리과정을 거친 후 만들어진 짙은 향을 지닌 건조된 형태의 제품
04.01.02.08.03	절여서 보존 처리된 과일류	과채를 원료로 하여, 당에 졸이거나 담구어 두는 과정을 거치거나 거치지 않고, 원료를 보조하는 식품첨가물을 넣기도 하여서 만들어진 표면이 쫄쫄하지도 건조하지도 않고, 투명한 느낌이 있으며, 얇게 입힌 설탕 없이 추출된 건조된 형태의 제품
04.01.02.08.04	과일 절임	과일을 주원료로 하여, 절이는 과정을 거쳐, 식품첨가물을 넣고, 당과(혹은) 감미료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 감초제품을 첨가하거나 첨가하지 않고 만들어진 건조된 형태의 제품
04.01.02.08.05	과일 양갱	과채를 주원료로 하여, 분쇄하거나 두들겨서, 당류와(혹은) 식품첨가물을 더한 다음 만들어진 각종 형태의 부드러운 형태의 제품으로서 귀단(케이크)류(果丹類) 등을 포함
04.01.02.09	장식용 과채	식품을 장식하는 데 사용되는 과채 제품. 예를 들면 색을 물들인 앵두, 빨강고 녹색의 채썬 고명, 과일 조미료 등
04.01.02.10	과일간식, 과일맛	과일을 주원료로 하여, 당과(혹은) 감미료 등 다른 물질을 더해

	액상 간식 포함	만든 간식. 과일조각과 과일퓨레의 달콤한 젤, 과일맛 젤 등을 포함. 일반적으로 즉석식품임
04.01.02.11	발효한 과일 제품	과일을 주원료로 하여, 소금과(혹은) 다른 조미료를 넣고, 미생물 발효의 과정을 거쳐 만들어진 제품. 예를 들면 발효자두
04.01.02.12	익히거나 튀긴 과일	과일을 원료로 하여, 찌거나 삶거나 굽거나 혹은 기름에 튀겨 만든 제품. 예를 들면 구운 사과, 기름에 튀긴 사과
04.01.02.13	기타 가공 과일	이상의 각 유형(04.01.02.01~04.01.02.12)에서 포함하지 않은 가공 과일
04.02	채소	신선한 채소와 가공 채소제품을 포함
04.02.01	신선채소	미가공된, 표면처리를 한, 껍질을 벗긴, 혹은 미리 조각으로 잘라졌거나 채썰어 진 신선과일. 콩나물도 신선채소 안에 포함
04.02.01.01	미가공 신선채소	수확 후 가공되지 않은 신선과일
04.02.01.02	표면 처리를 거친 신선채소	표면을 반질반질하게 하는 것이나 왁스 물질이 있거나, 혹은 다른 식품첨가물을 사용하여 표면을 보호하는 처리를 한 신선채소
04.02.01.03	껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소	껍질을 벗기거나, 조각내어 썰었거나 채 썬 채소
04.02.01.04	콩나물	대두, 녹두 등을 원료로 하여, 담궜진 후 발아하는 과정을 거친 제품
04.02.02	가공 채소	껍질을 벗기고, 사전에 잘라놓고, 표면에 처리를 하는 외의 모든 기타 가공방식으로 처리된 채소
04.02.02.01	냉동 채소	신선채소를 데쳐 씻는 등의 처리를 거쳐서 냉동. 예를 들면 냉동옥수수, 냉동완두, 냉동한 모든 가공의 토마토
04.02.02.02	건조 채소	신선 채소를 원료로 하여, 햇볕에 널어 말리고 건조하는 등의 수분을 제거하는 공정을 거쳐 가공한 채소 건조 제품. 건조채소가루를 포함
04.02.02.03	절인 채소	신선채소를 주원료로 하여, 설탕, 소금, 기름 혹은 간장 등에 절여서 만들어진 제품
04.02.02.04	채소 통조림	신선채소를 원료로 하여, 전처리, 주입(양철캔, 유리캔, 복합 필름 봉지 혹은 다른 포장 재료 용기를 포함), 밀봉, 살균 등의 공정을 거쳐 만들어진 제품
04.02.02.05	채소 퓨레(소스), 토마토 소스 제외	신선채소를 원료로 하여 열처리(예: 증기 처리), 농축 등의 공정을 거쳐 제조된 반죽 또는 소스 제형의 제품
04.02.02.06	발효 채소 제품	신선채소를 원료로 하여, 소금과(혹은) 다른 조미료를 넣고, 미생물 발효의 과정을 거쳐 만들어진 제품
04.02.02.07	물에 익히거나 튀긴 채소	신선채소를 원료로 하여, 물에 익히거나 기름에 튀기는 등의 공정을 거쳐 만들어진 제품
04.02.02.08	기타 가공 채소	이상의 각 유형(04.01.02.01~04.01.02.12)에서 포함하지 않은 가공 과일
04.03	식용버섯 및 해조류	신선 식용버섯과 해조류 그리고 가공제품을 포함
04.03.01	신선 식용버섯 및 해조류	가공을 거치지 않은, 표면 처리를 거친, 껍질을 벗긴, 조각 혹은 채 썰린 신선 식용버섯 및 해조류를 포함
04.03.01.01	미가공 신선 식용	수확 후 가공되지 않은 신선 식용버섯 및 해조류

	버섯 및 해조류	
04.03.01.02	표면 처리를 거친 신선 식용버섯 및 해조류	표면을 반질반질하게 하는 것이나 왁스 물질이 있거나, 혹은 다른 식품첨가물을 사용하여 표면을 보호하는 처리를 한 신선 식용버섯 및 해조류
04.03.01.03	껍질 제거, 조각 내거나 채 썬 식용버섯 및 해조류	껍질을 벗기고, 조각으로 자르거나 채 썬 후의 신선 식용버섯 및 해조류
04.03.02	가공 식용버섯 및 해조류	껍질을 벗기거나 사전에 잘라놓고 표면처리를 하는 이외의 모든 다른 가공방식으로 처리된 식용버섯 및 해조류를 포함
04.03.02.01	냉동 식용버섯 및 해조류	신선 식용버섯 및 해조류를 데쳐 씻는 등의 사전처리를 거쳐 냉동
04.03.02.02	건조 식용버섯 및 해조류	신선 식용버섯 및 해조류를 원료로 하여 햇볕에 널어 말리고, 건조하는 등 수분을 제거하는 공정을 거쳐 가공한 식용버섯 및 해조류 건조 제품
04.03.02.03	절인 식용버섯 및 해조류	신선 식용버섯 및 해조류를 주원료로 하여 식초, 소금, 기름, 혹은 간장 등에 절여 만들어진 식용버섯 및 해조류 제품
04.03.02.04	식용버섯 및 해조류 통조림	신선 식용버섯 및 해조류를 원료로 하여, 사전처리, 주입, 밀봉, 살균 등의 공정을 거쳐서 만들어진 통조림 식품
04.03.02.05	물로 익히거나 튀긴 조류	신선 식용버섯 및 해조류를 원료로 하여, 물에 익히거나 기름에 튀기는 등의 공정을 거쳐 만들어진 제품
04.03.02.06	기타 가공 식용버섯 및 해조류	이상의 각 유형(04.03.02.01~04.03.02.05)에서 포함하지 않은 가공 과일
04.04	대두제품	비발효 대두 제품과 발효 대두 제품을 포함
04.04.01	비발효 대두 제품	대두 등을 주원료로 하여, 발효가공을 거치지 않고 제조된 대두 제품. 예를 들면 두부와 그 제조품, 푸주(길게 말아 압착한 두부) 등
04.04.01.01	두부류	대두 등의 콩류 혹은 콩깻묵의 찌꺼기 등을 원료로 하여, 분류하고, 불리고, 반죽을 갈고, 거르고, 콩 불린 물을 끓이고, 에센스를 걸러서, 틀에 넣고, 짜내서 모양을 만드는 등의 제조 절차를 거쳐 만들어진, 비교적 높은 수분 함량을 가지고 있는 제품. 경두부, 연두부, 락톤 두부, 언두부, 두부 푸딩, 조미 두부, 수분이 빠진 두부 등
04.04.01.02	건조두부(豆干)	두부의 가공과정 중에서 압착되어, 부분적으로 수분을 뺀 후에 일정 형태로 잘라져 만들어지는 수분함량이 비교적 적은 두부 제품
04.04.01.03	건두부 가공 제품	두부 혹은 건두부를 베이스로 기름에 튀기거나, 훈제, 삶는 등의 공정을 거쳐 만들어진 두부 제품
04.04.01.03.01	튀긴 반건조 두부	두부 혹은 건두부를 베이스로 기름에 튀겨 만든 두부 제품
04.04.01.03.02	조린 반건조 두부	두부 혹은 건두부를 베이스로 삶아서 만든 두부 제품
04.04.01.03.03	훈제 반건조 두부	두부 혹은 건두부를 베이스로 훈제를 거쳐 만들어진 두부 제품
04.04.01.03.04	기타 반건조 두부	이상의 각 유형(04.04.01.03.01~04.04.01.03.03)에서 포함하지 않은 건조 두부제품
04.04.01.04	말린 콩 두부 스	콩 불린 물을 펄펄 끓이고, 온도를 낮추는 과정에서 콩물의 표

	떡류(중국 푸주, 유피등 포함)	면에서 들어 올린 한 층의 얇은 막 형태의 제품. 건조 후 형성되는 대나무 가지 모양의 물질을 푸주, 절편모양의 물질을 유피라고 부름
04.04.01.05	신형 대두제품(대두단백 및 대두단백 팽화식품, 대두식물성 고기 등)	비전통 방식의 공정을 거쳐 만들어진 두부 제품. 예를 들면 대두단백 팽화식품, 대두 식물성 고기 등
04.04.01.06	익힌 대두류	대두 등을 원료로 하여 가공을 거쳐 만들어진 익힌 두부류 제품
04.04.02	발효 대두제품	대두 등을 주원료로 하여, 미생물 발효를 거쳐 만들어진 대두 제품. 예를 들면 삭힌 두부, 더우즈, 낫토, 곱팡이 두부 등
04.04.02.01	삭힌 두부류	대두를 원료로 하여 콩 불린 물을 갈고, 반제품을 만들고, 균을 배양하고, 미생물발효과정을 거쳐서 만들어진 일종의 조미, 곁들여먹는 식품
04.04.02.02	더우즈(豆豉) 및 더우즈 제품(낫토 포함)	대두 등을 주원료로 하여, 몽근히 끓이고, 누룩을 만들고, 발효시키고, 빻아서, 건조하거나 반건조한 형태를 띠는 과립 제형의 제품
04.04.03	기타 대두제품	이상의 각 유형(04.04.01~04.04.01.02)에서 포함하지 않은 두부 제품
04.05	견과 및 씨앗류	신선 견과 및 씨앗류와 가공 견과 및 씨앗류를 포함. 호두, 허코리, 잣, 옥수수, 은행, 아몬드, 캐슈넛, 피스타치오, 땅콩과 각종 씨앗류 등
04.05.01	신선 견과 및 씨앗류	수확한 후에 가공을 거치지 않은 단단한 껍질을 가진 견과 및 씨앗류
04.05.02	가공 견과 및 씨앗류	가공을 거쳐 만들어진 단단한 껍질의 혹은 껍질을 벗긴 견과 및 씨앗류
04.05.02.01	조리 견과 및 씨앗류	열로 건조시키고, 굽고, 볶고, 기름에 튀기는 방식으로 만들어진 견과 및 씨앗류로서 기름에 튀기거나 오븐에 굽거나 볶은 콩류도 포함
04.05.02.01.01	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 있는)	단단한 껍질을 가진 오븐에 굽거나 볶아서 만든 견과 및 씨앗류
04.05.02.01.02	조리 견과 및 씨앗류(껍질이 벗긴)	단단한 껍질을 벗기고, 다시 오븐에 굽거나 볶아서 만든 견과 및 씨앗류
04.05.02.02	-	-
04.05.02.03	견과 및 씨앗류 통조림	견과와 씨앗류를 원료로 하여, 오븐에 굽거나 볶는 가공, 살균, 주입 밀봉 등의 공정으로 만들어진 통조림 제품
04.05.02.04	견과 및 씨앗의 퓨레(소스), 땅콩소스 등 포함	견과, 씨앗류를 주원료로 하여, 체로 걸러내고, 오븐에 굽거나 볶고, 껍질을 벗기고, 분리하고, 곱게 가는 등의 공정으로 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만들어진 장류 제품
04.05.02.05	기타 가공 견과 및 씨앗류(예를 들어 절인 견과류)	기타 가공 견과 및 씨앗류, 예를 들면 절인 과실 씨

5. 카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(카카오 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디		
식품분류번호	식품유형/명	설명
05.0	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품(코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 및 캔디	카카오 제품, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 카카오 버터 초콜릿 및 그 제품, 각종 캔디, 초콜릿 제품, 사탕 및 초콜릿 코팅 제품, 장식 사탕, 상단장식 및 시럽을 포함
05.01	카카오 가공품류, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함	카카오 제품, 초콜릿 및 초콜릿 제품, 카카오 버터 초콜릿 및 그 제품 포함
05.01.01	카카오 가공품류 (카카오를 주 원료로 한 버터, 분말, 즙, 소스, 소등 포함)	카카오 콩을 원료로 하여, 곱게 갈아서, 압착 등의 공정을 거쳐 생산된 것으로, 한 단계 더 나아간 초콜릿 및 그 제품의 버터, 분말, 페이스트, 소스, 속을 만드는데 사용될 수 있음. 예를 들면 카카오 버터, 카카오 덩어리, 혹은 코코아 분말 등
05.01.02	초콜릿 및 초콜릿 제품, 05.01.01를 제외한 코코아 제품	카카오 제품(카카오 버터, 카카오 덩어리 혹은 코코아 분말)을 주원료로 하여, 카카오가 아닌 식물성 지방(카카오가 아닌 식물성 지방의 첨가량 ≤ 5%)을 첨가하거나 첨가하지 않고, 특정한 공정을 거쳐 만들어진 제품. 일정한 비율에 따라 가공되어 만들어진 초콜릿과 기타 식품을 초콜릿 제품이라 함
05.01.03	코코아 버터 초콜릿 및 코코아 버터 대용품을 사용한 초콜릿 유사 제품	카카오 버터 초콜릿은 백설탕 등의 감미료로 카카오 버터를 주원료로 하여, 카카오 제품(카카오 버터, 카카오 덩어리 혹은 코코아 분말), 유제품과 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 특수한 공정을 거쳐 만들어진 것으로서 상온에서 고체 혹은 반고체의 제형을 유지할 수 있으며, 초콜릿의 풍미와 성질, 형상을 지닌 식품. 해당 유형은 앞에서 말한 설명 이외의 카카오 버터 대용품을 사용하는 초콜릿과 유사한 제품도 포함
05.02	사탕	딱딱한 사탕, 바삭한 사탕, 태피(설탕, 버터, 땅콩을 섞어서 만든 캔디), 알약 모양 사탕(sugar tablet), 젤리 사탕, 기포 캔디, 껌 베이스 캔디와 기타 사탕
05.02.01	껌 베이스 캔디	껌 베이스의 백설탕과(혹은) 감미료를 주원료로 하여 만들어진 씹거나 풍선을 불 수 있는 사탕
05.02.02	껌 베이스 캔디 이외의 기타 사탕	백설탕과(혹은) 당액과(혹은) 감미료 등을 주원료로 하여 일정한 공정을 거쳐 만들어진 고체, 반고체 혹은 액체 형태의 사탕
05.03	사탕 및 초콜릿 코팅 제품	사탕, 초콜릿 제품의 표면을 싸고 있는, 일정한 경도와 강도를 지닌 조밀한 설탕 껍데기
05.04	장식 사탕(모형이나 케이크 장식용), 상단장식(과일	비스킷, 빵, 케이크와 제과류 상품에 장식 역할을 하는 식용 설탕 코팅 등. 사탕, 제과제빵류 등의 식품에 모두 사용되는 설탕 혹은 초콜릿을 주 원료로 하는 코팅 또한 포함. 예를 들면

아닌 재료) 및 시럽	아몬드 버터 사탕의 초콜릿 코팅 등
-------------	---------------------

6. 곡물류 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식물, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 식품에 해당하는 품종 제외)

식품분류번호	식품유형/명	설명
06.0	곡물류 및 곡물류 제품, 쌀, 밀가루, 잡곡, 덩이뿌리 식물, 대두류 및 옥수수 추출 전분 등 포함(07.0 베이커리 식품에 해당하는 품종 제외)	피곡, 쌀과 쌀제품(쌀, 쌀가루, 떡), 밀가루와 밀가루 제품, 잡곡가루(콩가루 포함)과 잡곡 가루 제품, 전분과 전분류 제품, 즉석곡물, 납작한 귀리(오트밀), 즉석쌀/밀가루 제품, 곡류와 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩), 곡물류 제품 소
06.01	피곡	수확 후 어떤 가공도 거치지 않은 곡물(각종 잡곡피곡을 포함)
6.02	쌀 및 쌀 제품	쌀과 쌀을 원료로 만든 각종 제품. 쌀, 쌀 제품, 쌀가루와 쌀가루제품 등을 포함
06.02.01	쌀	벼의 껍질을 벗겨 만든 가공된 곡물
06.02.02	쌀 제품	쌀가루와 쌀가루제품 이외에 쌀을 원료로 가공을 거친 각종 제품
06.02.03	쌀가루(탕위안 분말 등 포함)	쌀을 분쇄하여 만든 가루 형태의 제품
06.02.04	쌀가루 제품	쌀가루에 가공을 하여 만들어진 식품, 예를 들면 청단(靑團)
06.03	밀가루 및 밀가루 제품	밀가루, 밀가루 제품을 포함
06.03.01	밀가루	밀을 분쇄하여 만든 분말 형태의 제품
06.03.01.01	일반 밀가루	밀을 원료로 하여, 각종 면 음식을 만드는 데 사용되는 밀가루
06.03.01.02	전용 밀가루(팽창제 혼합밀가루, 교자가루 등)	밀을 원료로 하여, 찰빵(馒头), 물만두 등을 만드는 데 사용되는 밀가루
06.03.02	밀가루 제품	밀가루를 원료로 하여, 가공을 거쳐 만든 각종 식품
06.03.02.01	생습면제품(국수, 교자만두피, 혼돈피, 샤오마이피)	밀가루를 물과 함께 반죽한 후 가열, 냉각, 탈수 등의 처리과정을 거치지 않은 밀가루 제품. 예를 들면 끓이지 않은 면, 교자만두피, 혼돈피와 샤오마이피 등.
06.03.02.02	생건면제품	가열, 찜, 조리 등의 처리를 거치지 않고, 탈수의 과정을 거쳐 만들어진 밀가루 제품
06.03.02.03	발효 밀가루 제품	발효 공정을 거쳐 만들어진 밀가루 제품. 예를 들면 만두, 찰빵, 꽃빵 등.
06.03.02.04	밀가루 반죽(생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침 가루, 튀김가루	부스러기 혹은 분말 형태의 밀가루 제품. 해당 유형의 상품은 기타 배합원료(예를 들면, 조미품, 물, 우유 혹은 계란 등)와 함께 혼합되어 수산물, 가금육, 축산육과 채소 등의 표면을 덮는 데 사용된다. 예를 들면 빵가루
06.03.02.05	기름에 튀긴 밀가	기름에 튀기는 공정을 거쳐 만들어진 밀가루 제품, 예를 들면

	루 제품	요우타오, 기름떡
06.04	잡곡분말 및 잡곡 분말 제품	분말 혹은 분말이 아닌 형태의 잡곡과 잡곡 제품
06.04.01	잡곡분말	잡곡을 분쇄하여 만든 가루 형태의 제품
06.04.02	잡곡 제품	잡곡 혹은 잡곡가루를 원료로 하여 가공한 식품
06.04.02.01	잡곡 통조림	잡곡을 원료로 하여 곡류, 콩류, 견과일, 설탕과(혹은) 감미료 등을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공처리, 주입, 밀봉, 살균을 거쳐 만들어진 통조림 제품. 예를 들면 팔보죽통조림, 팔죽통조림 등
06.04.02.02	기타 잡곡 제품	06.04.02.01 유형 이외의 잡곡 제품
06.05	전분 및 전분류 제품	식용 전분, 전분 제품을 포함
06.05.01	식용 전분	곡류, 괴경류, 콩류 등의 작물을 원료로 하여 생산한 전분
06.05.02	전분 제품	전분을 원료로 하여 가공한 제품
06.05.02.01	당면	전분을 원료로 하여 젤라틴화하여 모양을 만드는 과정을 거쳐, 일정한 조건하에서 노화(회생)시켜서, 건조하여 만든 가늘고 긴 형태의 고체 제품
06.05.02.02	새우맛 칩	전분을 원료로 하여, 팽창제와 조미물질 등의 배합원료를 첨가하여 만든, 새우의 맛을 가지고 있는 건조 제품
06.05.02.03	우분(연뿌리전분)	연뿌리를 원료로 가공한 전분 제품
06.05.02.04	타피오카 펄(粉圓)	전분을 원료로 하여, 낱알로 만드는 과정을 거쳐서 만든 원구 형태의 바로 먹을 수 없는 식품
06.06	즉석섭취 시리얼, 압축귀리(조각) 포함	모든 즉석의 아침식사용 시리얼 제품을 포함, 예를 들면 인스턴트 오트밀(죽), 곡물 가루, 콘플레이크, 각종 곡물(예를 들면 쌀, 밀가루, 옥수수)의 아침으로 먹는 식품. 콩 혹은 겨로 만든 즉석아침 종류의 식품과 곡물 가루로 만든 압착류 곡물 식품
06.07	인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	쌀, 밀가루 등을 주원료로 하여, 공업화된 가공방식을 사용하여 만든 즉석식품 혹은 즉석으로 먹을 수 없는 사전에 준비된 식품. 예를 들면 컵라면, 즉석밥 등
06.08	냉동 쌀 및 밀가루 제품	밀가루, 쌀, 잡곡 등의 가공된 곡물을 주원료로 하여, 가공 후 모양을 만든 뒤(혹은 익혀서 만든) 급속냉동을 거친 식품
06.09	곡물 및 전분류 디저트(라이스 푸딩, 카사바 푸딩)	곡물, 전분을 주원료로 하여 만든 디저트류 식품. 예를 들면 라이스 푸딩, 밀가루 푸딩, 카사바 푸딩
06.10	곡물로 만든 소	가공된 곡물로 만든 소

7. 베이커리 식품		
식품분류번호	식품유형/명	설명
07.0	베이커리 식품	곡류, 기름, 설탕과(혹은) 감미료, 달걀, 우유 등을 주원료로 하여, 적당량의 배합원료를 더하고, 배합, 성형, 익히는 등의 과정을 거쳐 만든 식품
07.01	빵류	밀가루를 주원료로 하여, 효모를 주요 팽창제로 하고, 적당량의 배합원료를 더해서 발효를 거쳐, 베이킹을 해 만들어진 폭신평신하고 구멍이 많은 베이커리 제품

07.02	제과류	곡류, 기름, 설탕과(혹은) 감미료, 계란 등을 주원료로 하여, 적당량의 배합원료를 더하고, 배합, 모형, 익힘 등의 과정을 거쳐 만든 식품
07.02.01	중국식 제과류(월병 제외)	중국 전통의 풍미와 특색을 가진 제과류. 열을 가한 제과류와 냉각한 제과류로 나눌 수 있고, 열을 가한 제과는 베이커리류, 기름에 튀긴류, 수증기로 찐류, 익힌 밀가루류, 기타 종류의 제과가 있음
07.02.02	서양식 제과류	외국에서 중국으로 전해져온 제과의 총칭으로, 서구 민족의 풍격과 특색을 가지고 있음. 예를 들어 독일식, 프랑스식, 영국식, 러시아식 등. 보통 밀가루, 버터, 설탕과(혹은) 감미료, 달걀을 원료로 하여, 카카오, 과일 고명, 과일잼을 보조재로 해서, 반죽, 모형, 베이킹 후, 다시 위를 장식하거나 꾸민 후 만들어짐
07.02.03	월병	밀가루 등의 곡물 가루, 기름을 사용해서, 설탕(그리고/혹은 감미료) 혹은 설탕 및 감미료를 더하지 않고 각종 소를 감싸서 가공을 거쳐 만들어진, 주로 중추절에 먹는 전통 명절 음식
07.02.04	제과 장식	중서양식 베이커리류의 표면을 덮는 식용 장식
07.03	비스킷	소가 있는/ 장식이 있는 비스킷, 웨이퍼
07.03.01	소 또는 장식이 된 비스킷	소가 끼워져 있는 비스킷(소를 주입한 비스킷 포함)은 비스킷의 단면들 사이에(혹은 비스킷 안의 빈 부분에) 설탕과(혹은) 감미료, 버터 혹은 잼 등을 끼워 넣은 비스킷 장식류 비스킷은 비스킷의 표면에 초콜릿이나 잼 등의 보조재 혹은 샴페인 조미료, 혹은 설탕의 붙이는 장식 등으로 덮어서 만들어진, 표면을 덮은 층, 프레임, 패턴이 있는 비스킷
07.03.02	웨이퍼	밀가루(혹은 찹쌀 가루), 전분을 주원료로 하여, 유화제, 팽창제 등의 배합원료를 넣고, 가루를 섞고, 틀에 넣어서, 베이킹해서 만든, 구멍이 많은 제형의 두 단면 사이에 혹은 모양을 만드는 중간에 당과(혹은) 감미료, 유지 등의 소를 첨가해서 만든 비스킷
07.03.03	에그롤	밀가루, 설탕과(혹은 감미료), 기름(혹은 기름 없이), 계란을 원료로 하여, 팽창제, 밀가루 처리제 및 기타 배합원료를 넣고, 섞어서(발효 혹은 발효하지 않고), 틀에 넣거나 혹은 코팅을 입히거나, 굽거나 혹은 베이킹하고 말아서 만든 제품
07.03.04	기타 비스킷	07.03.01~07.03.03 이외의 비스킷
7.04	베이커리 식품의 소 및 표면 시럽	베이커리 식품에 사용되는 소 재료 및 표면 시럽. 예를 들면 월병 속 재료 등
7.05	기타 베이커리 식품	이상의 각 유형(07.01~07.04)에 포함되지 않은 베이킹 식품

8. 육류 및 육제품		
식품분류번호	식품유형/명	설명
08.0	육류 및 육제품	생육, 신선육, 제조 육류 제품, 익힌 육류 제품, 육류 제품의 식용 동물 창자 껍질류와 기타 익힌 육류 제품
08.01	생육류	신선육, 냉각육과 냉동육을 포함
08.01.01	신선육	살아있는 가축, 가금류를 도살하여 가공한 후, 냉동 처리와 냉

		각 과정을 거치지 않은 신선한 상품
08.01.02	냉각육(냉장육, 냉동신선육 등 포함)	살아있는 가축, 가금류를 도살하여 가공한 후, 몸체를 냉각 처리하여 근육 깊은 곳의 온도가 0~4℃로 유지된 제품
08.01.03	냉동육	살아있는 가축, 가금류를 도살하여 가공한 후, 냉동 처리를 거쳐, 그 근육의 온도가 영하 15도 이하인 제품
08.02	전처리 육제품	조리 육제품, 소금에 절인 육류를 포함
08.02.01	사전처리 육제품(조미된 생육류)	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여 채소와(혹은) 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 사전 처리(조각으로 자르거나 비틀어 꼬는)를 거쳐서, 혼합하여 섞고(혹은 혼합하지 않고) 등의 공정 과정을 거쳐 만들어진 일종의 반제품
08.02.02	염지육제품(예를 들어 베이컨, 건조염처리오리고기, 중국식 행, 소시지)	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 각종 조미료와 함께 절이고, 햇볕에 말리거나 열로 말리는 등의 방법을 거쳐 제조된 일종의 반제품
08.03	조리 육제품	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기(내장을 포함해서)를 주원료로 하여 소금, 간장 등의 조미료를 넣고, 익히는 공정을 거쳐 만든 육제품
08.03.01	양념 절임육	수육류, 소스에 절인 육류, 술에 절인 육류를 포함
08.03.01.01	수육	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여 물을 더해 끓여 익힌 육류 제품
08.03.01.02	양념육	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기 혹은 그 내장을 주원료로 하여, 식염, 간장 등의 조미료와 향신료를 더하고, 끓여서 만든 유형의 육류 제품
08.03.01.03	술지게미 절임육	술지게미(혹은 여러 해 묵은 지게미)로 소스를 대체하여 만든 고기 제품
08.03.02	훈제, 조림, 구이 육류	훈제하고, 조리고, 굽는 것을 주요 가공방법으로 하여 생산한 익힌 육류 제품
08.03.03	튀김육	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 일정한 배합원료와 조미료를 첨가해서 균등하게 섞은 후 기름에 튀기는 공정을 거쳐 만들어낸 익힌 육제품
08.03.04	서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 절이고, 찌고 삶는 등의 공정을 거쳐 만든 규격화된 포장의 햄류의 익힌 육제품. 훈제하여 구운, 찌고 삶은, 연기에 훈제한 햄 등을 포함
08.03.05	고기순대	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 가공을 거쳐서 절이고, 잘게 부숴 잘라서, 배합원료를 더해 모양을 만들거나 창자의 껍질에 넣어 끓여서 익히는 과정을 거쳐 만들어진 육류 제품
08.03.06	발효육제품	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 가공을 거쳐서 절이고, 잘게 부셔서, 배합원료를 더해 모양을 만들거나 창자의 껍질에 넣어 끓여서 익히는 과정을 거쳐 만들어진 육류 제품

08.03.07	건조 조리육제품	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 가공하여 만든 익힌 건조 제품
08.03.07.01	건조육분(meat floss)	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 끓이고 조각내어 자르고, 기름을 걸어내고, 원료를 배합하고, 국물을 빼고, 고기분말을 볶고, 비벼서 만들어낸 근육
08.03.07.02	건조육(jerky)	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 잘라서 다듬고, 사전에 삶고, 덩어리로(편으로, 길게) 잘라서, 조미하고, 다시 삶아서, 국물을 빼고 건조해서 만든 육제품
08.03.07.03	육포류	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여, 편으로 자르고, 조미하고, 절이고, 체로 치고, 말려서, 굽는 등 공정을 거쳐 만들어진 얇은 편 형태의 육류 제품
08.03.08	고기 통조림류	신선한(냉동의) 가축, 가금류 고기를 주원료로 하여 다른 원료, 부재료를 넣거나 하여, 캔에 넣고, 밀봉하여, 살균하고, 냉각하는 등의 공정을 거쳐 만든 일정한 진공도를 가지는, 실용 살균도를 만족하는 육류 통조림 식품. 보통 상온의 조건에서 저장해 놓을 수 있다.
08.03.09	기타 익힌 육제품	이상의 분류(08.03.01~0.03.09)에서 포함하지 않은 육류 및 육류 제품
08.04	육제품의 식용 가능한 동물 창자의 껍질류	돼지, 소, 양 등의 창자나 방광의 점막을 제거한 후에 절이거나 건조하여 만든 창자의 껍질

9. 수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)		
식품분류번호	식품유형/명	설명
09.0	수산물 및 수산물 제품(어류, 갑각류, 조개류, 연체류, 극피류 등 수산물 및 수산물 가공 제품 등 포함)	신선 수산물, 냉동 수산물과 수산물 제품, 사전제조한 수산물(반제품), 조리 수산물(바로 먹을 수 있는), 수산물 통조림과 기타 수산물과 수산물 제품
09.01	신선 수산물	냉장 및 얼음에 보관하는 것 이외에 어떤 다른 처리도 거치지 않은 수산물
09.02	냉동 수산물 및 냉동 수산물 제품	냉동 제품, 반죽을 입혀 냉동한 제품, 냉동 어육 반죽 제품(어육 완자 포함)을 포함
09.02.01	냉동 수산물	동결점보다 낮은 조건에서 저장한 수산 제품
09.02.02	반죽을 입혀 냉동 시킨 제품	사전에 가공한 수산품을 표면에 밀가루나 혹은 부침가루 등의 배합원료를 입혀, 다시 냉동보존한 생제품
09.02.03	냉동 어육 제품(어묵 등 포함)	신선한 어육제품을 잘게 부숴 잘라서, 조미료와 배합원료를 첨가하여 고르게 섞고, 모양을 만든 후, 기름에 튀기거나 물에 삶는 과정을 거친 반제품, 냉동 포장해 보관
09.03	사전제조 수산물(반제품)	식초에 절였거나, 젤리 형태의 수산물, 절인 수산물, 생선알 제품, 바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등의 수산물과 기타 사전제조 수산물(어육 교자피)을 포함

09.03.01	식초에 절였거나, 젤리 형태의 수산물	식초에 절인 수산물: 수산물을 식초나 술에 담구어 만든 제품으로, 소금과 향신료를 첨가하거나 첨가하지 않음. 젤리 형태의 수산물: 수산물을 삶거나 썰어서 부드럽게 하여, 식초나 술, 소금과 보존료를 더하거나 하여 고체화한 젤리형 제품
09.03.02	소금 절임 수산물	절이는 공정을 이용해 제조한 수산물
09.03.03	생선알 제품	해수나 담수의 생선알을 원료로 사용하여 조미료와 기타 보조 재료를 첨가해 만든 어란 제품
09.03.04	바람 건조, 열 건조, 압축 건조 등 수산물	바람에 건조하거나, 열로 굽거나, 눌러 압축하는 등의 공정을 거쳐 만든 건조 수산 제품
09.03.05	기타 사전제조 수산물(어육으로 만든 교자피)	이상의 유형(09.03.01~09.03.04)이 포함하지 않은 가공 수산물, 예를 들면 어육 교자피
09.04	조리 수산물(즉석 식용 가능)	조리 건조 수산물, 익히거나 기름에 튀긴 수산물, 훈제, 구이 수산물, 발효 수산물과 어육 소시지/순대류를 포함
09.04.01	익힌 건조 수산물	조리해 익히는 과정을 거친 건조 수산 제품
09.04.02	익히거나 튀긴 수산물	찌고, 삶거나 기름에 튀기는 등의 공정을 이용해 제조한 수산물
09.04.03	훈제, 구이 수산물	훈증, 불에 굽는 등의 공정을 이용해 제조한 수산물
09.04.04	발효 수산물	발효 공정을 거쳐 만든 수산물
09.04.05	어육 소시지	냉동한 어육 혹은 신선 어육을 주원료로 하여, 혼합하고 모양을 만들거나 창자 껍질에 넣는 등의 과정을 거쳐 익힌 수산물
09.05	수산물 통조림	신선한(냉동의) 수산물을 원료로 하여 다른 원료, 배합원료를 넣고, 캔에 넣어 밀봉, 살균, 냉각 등의 공정을 거쳐 만들어낸 일정한 진공도를 가진, 실용 살균도를 만족하는 통조림 식품. 보통 상온 조건에서 저장 가능
09.06	기타 수산물 및 수산물 제품	이상의 분류(09.01~09.05)에서 포함하지 않는 수산물과 수산물 제품

10. 알 및 알 제품		
식품분류번호	식품유형/명	설명
10.0	알 및 알 제품	신선 알류, 물리적 성질을 유지한 가공 알류와 물리적 성질을 변형한 알 제품과 기타 알 제품
10.01	신선 알	각종 가금류가 낳은 가공을 거치지 않은 알
10.02	가공 알류(물리적 성상 유지)	알을 가공하는 중에 껍질을 벗기거나 벗기지 않고, 알의 형태를 바꾸지 않은 제품으로, 조리 알류, 술로 절인 알류, 피단, 소금에 절인 알 등
10.02.01	조린 알류	신선한 알을 원료로 하여 사전 처리를 하고, 조리고, 살균하는 등의 공정을 거쳐 제조한 바로 먹을 수 있는 익힌 알류 제품
10.02.02	술지게미로 절임 알류	신선한 알을 원료로 하여 껍질을 깨서 식염, 술지게미와 기타 배합원료 등을 사용해 절여서 만든 알류 제품으로 취단(醉蛋)이라고도 부름
10.02.03	피단(송화단)	송화단이라고도 불리는 피단은 신선한 알을 원료로 하여 깨끗하게 씻고 고른 뒤, 산화칼슘, 소금 그리고 다른 관련 식품과

		가공보조제를 배합한 액체(반죽)를 가공해 만든 제품
10.02.04	소금 절임알류	신선한 알을 원료로 하여 염수 혹은 소금을 함유한 깨끗한 황토, 적토, 초목회 등을 사용해 절여서 만든 알류 제품
10.02.05	기타 가공 알류	이상의 유형(10.02.01~10.02.04)을 제외한 가공 알류
10.03	알 제품	신선한 알을 원료로 하여, 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 상응하는 공정을 거쳐서 만들어낸 알의 형태를 벗어난 제품. 탈수 알류 제품(흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩), 열 응고 알류 제품(난황 치즈, 송화단 소시지), 냉동 알 제품(동결란), 액상란과 기타 알 제품
10.03.01	탈수 알제품(예를 들어 흰자 가루, 난황 분말, 단백질 칩)	생산 과정 중에 건조 처리를 거친 알류 제품. 저온 살균한 난황과 흰자 분말, 난황 분말(편), 흰자 분말(편) 등을 포함
10.03.02	열 응고 알제품(난황 치즈, 송화단 소시지)	알 혹은 알제품을 원료로 하여 열 응고 처리를 거친 후 제조된 제품. 예를 들면 난황 치즈, 송화단 소시지)
10.03.03	액란 및 전란액	신선한 알의 껍질을 벗긴 후, 얻은 계란액을 일련의 가공 공정을 거쳐 최후에 만들어진 냉동된 그리고 신선도를 유지한 알 제품. 저온 살균하여 통째로 얼린 알, 얼린 노른자, 얼린 흰자 등. 얼려서 보존하거나 저온 살균 및 화학적 방식(예를 들어 가염 등)을 통해 상온에서 보존할 수 있는 계란액 및 흰자, 노른자액
10.04	기타 알류 제품	이상의 세 가지 유형(10.01~10.03)을 제외한 알류 제품

11. 감미료, 벌꿀 포함		
식품분류번호	식품유형/명	설명
11.0	감미료, 벌꿀 포함	설탕, 전분당, 벌꿀과 화분, 테이블 감미료, 조미당액 등
11.01	설탕	자당, 사탕무 혹은 원당을 원료로 하여 만든 백설탕과 백설탕 제품, 그리고 기타 설탕과 시럽
11.01.01	백설탕 및 백설탕 제품(알갱이 백설탕, 가루 설탕, 빙당, 각설탕 등)	백설탕을 농축, 결정, 분말, 그리고 건조를 거친 백색의 모래와 자갈 형태의 자당. 해당 유형의 제품은 백설탕 제품, 예를 들면 알갱이 백설탕, 가루 설탕, 빙당, 각설탕, 설탕 코팅(슈가 파우더) 등
11.01.02	기타 당 및 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 과당(사탕수수 유래), 당밀, 부분 전화된 설탕, 메이플시럽 등)	백설탕 및 백설탕 제품 이외의 기타 설탕과 시럽(황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 타블렛 형태의 당밀, 원당, 사탕수수로 만든 과당, 당밀, 부분 전화된 설탕, 메이플 시럽 등
11.02	전분당(과당, 포도당, 맥아당, 부분	전분 혹은 전분을 함유한 것을 원료로 하여, 효소 혹은 산성수를 분해해서 만든 액체, 분말(결정)형태의 설탕. 예를 들면 포

	전화된 설탕 등)	도당, 포도당액, 포도당액 건조 분말(고체 옥수수 당액), 맥아 당, 맥아당액, 과당, 과당 포도당 시럽(fructose glucose syrup), 고체 과당 포도당 시럽, 맥아 텍스트린 등
11.03	별꽃 및 화분	별꽃과 화분 포함
11.03.01	별꽃	꿀벌이 식물에서 채취한 화밀(花蜜), 분비물 혹은 감로(蜜露)와 자신의 몸에서 분비한 물질을 결합 후 형질을 전환하여 만든 천연의 달콤한 물질
11.03.02	화분	꿀벌이 속씨식물의 수술 꽃밥, 혹은 겉씨식물의 소포, 소포 안의 화분 세포를 채집하여 형성된 단립 형태의 물질
11.04	테이블 감미료	소비자에게 음식 조미용으로 바로 제공되는, 설탕 대용품의 역할을 하는 고농축 감미료 혹은 감미료 혼합물
11.05	조미 당액	백설탕 혹은 포도당액, 과당 포도당 시럽을 주원료로 하여, 과일, 으깬 과일, 혹은 과즙 등 과일 제품을 더하고, 증점제, 향료 등을 더해서 만든 일종의 단맛을 더해주는 된 제형의 소스, 시럽
11.05.01	과일 조미당액	과일, 으깬 과일 혹은 과즙 등 과일 제품, 설탕류를 주원료로 하여, 적당량의 보조제를 더해 만든 단 소스. 아이스크림 상부 재료로서 아이스크림 상부에 바로 주입할 수도 있음
11.05.02	기타 조미당액	과일, 으깬 과일 혹은 과즙 등 과일 제품을 원료로 하지 않고 만든 조미 당액
11.06	기타 감미료	이상의 다섯 가지 유형(11.01~11.05)에서 포함하지 않은 감미료

12. 조미식품		
식품분류번호	식품유형/명	설명
12.0	조미식품	식염 및 대체염 제품, 화학 조미료, 식초, 간장, 장 및 장 제품, 조리용 술과 그 제품, 향신료류, 복합 조미료와 기타 조미료
12.01	식염 및 대체염 제품	식염은 주로 식품에 사용하는 염화나트륨. 대체염 제품은 나트륨의 함량을 줄이기 위해, 식염을 대신하여 사용되는 조미료로서, 예를 들면 염화칼륨
12.02	화학 조미료	감칠맛을 가지는 것과 감칠맛을 확실히 강화시켜주는 작용을 하는 정제품
12.03	식초	일정량의 초산을 함유한 액체 상태의 조미료. 양조 식초와 조제 식초 포함
12.03.01	양조 식초	단독으로 혹은 혼합하여 각종 전분, 당을 함유한 물질 재료와 알코올에 쓰이며, 미생물 발효를 거쳐 양조하여 만들어지는 액체 조미품
12.03.02	조제 식초	양조식초를 주원료로 하여, 식용빙초산, 식품첨가물 등과 함께 섞어서 배합해 만든 조미식초
12.04	간장	양조 간장과 조제 간장을 포함
12.04.01	양조 간장	대두와(혹은) 탈지 대두, 밀과(혹은) 맥피를 원료로 하여, 미생물 발효를 거쳐 양조한 특정 색, 향, 맛을 가지는 액체 조미품
12.04.02	조제 간장	양조 간장을 주원료로 하여, 산성 가수분해한 식물 단백질, 식품첨가물 등과 배합해 만든 액체 조미품
12.05	장 및 장 제품	양조장과 조제장을 포함

12.05.01	양조 장	곡류를 주원료로 하여, 미생물 발효를 거쳐 양조해 만들어진 반고체 소스류. 예를 들면 황두 된장, 된장, 춘장, 두반장 등
12.05.02	조제 장	양조장을 기본 원료로 하여, 다른 각종 배합원료를 첨가하여 혼합해 만든 장류
12.06	-	-
12.07	조리용 술 및 조리용 술 제품	발효주, 증류주 혹은 식용 알코올을 주원료로 하여, 각종 조미료를 첨가하고(식물성 향신료를 첨가하여도 된다), 배합하여 가공해 만든 액체 조미료
12.08	-	-
12.09	향신료류	향신료와 향신료 가루, 향신료유, 향신료 소스와 기타 향신료 가공품을 포함
12.09.01	향신료 및 가루	향신료는 주로 각종 천연에서 나고 자란 식물의 과일, 줄기, 잎, 껍질, 뿌리, 씨앗, 꽃봉오리 등으로부터 만들어, 특정한 풍미, 색과 광택, 그리고 자극적인 맛을 가지고 있는 식물성 상품. 향신료 가루는 한 종류 혹은 여러 종류의 향신료 건조물로 만들어서 통알곡, 큰 알갱이 그리고 분말 형태의 제품을 포함
12.09.02	향신료유	한 종류 혹은 여러 종류의 향신료에서 그 맛 성분을 추출하여 구성된 식물유 등을 사용한 분산체로서 작용하는 제품. 예를 들면 후추기름, 산초기름, 고추기름, 겨자기름, 향신료 조미유 등
12.09.03	향신료 소스(겨자 소스, 고추냉이 소스)	향신료를 주원료로 하여 가공해 만든 소스류 제품. 예를 들면 겨자소스, 고추냉이 소스
12.09.04	기타 향신료 가공품	이상의 세 가지 유형(12.09.01~12.09.03)을 제외한 향신료 제품
12.10	복합 조미료	고체, 반고체, 액체의 복합 조미료를 포함
12.10.01	고체 복합 조미료	두 종류 혹은 두 종류 이상의 조미료를 주원료로 하여, 보조 재료를 첨가하거나 첨가하지 않고 가공하여 만든 고체 형태의 복합조미료
12.10.01.01	고체스프	동물과(혹은) 그 농축 추출물을 주요 풍미원료로 하여, 식염 등의 조미료와 배합원료를 첨가하고, 건조 가공해서 만든 복합 조미료
12.10.01.02	닭고기맛 조미료	조미료, 닭고기 혹은 닭 뼈의 분말 혹은 그 농축 추출물로서, Disodium ribonucleotide와 식염 등을 원료로 하여, 향신료와(혹은) 향료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 혼합을 거쳐 가공해 만든, 닭의 감칠맛과 향을 가진 복합 조미료
12.10.01.03	기타 고체 복합 조미료	이상에서 서술한 두 유형(12.10.01.01과 12.10.01.02)을 제외한 기타 고체 복합 조미료
12.10.02	반고체 복합 조미료	두 종류의 혹은 두 종류 이상의 조미료를 주원료로 하여, 배합 원료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공하여 만든 복합 반고체 형태의 조미료. 일반적으로 크림 형태 혹은 소스 형태를 가리킴. 예를 들면 마요네즈, 마요네즈 소스와 기타 복합 조미소스
12.10.02.01	마요네즈	마요네즈: 서양식 조미료. 식물유, 산성 배합원료(식초, 산미제),

		<p>노른자를 주재료로 하여, 변성 전분, 감미료, 식염, 향료, 유화제, 증점제 등의 보조 재료로 넣어, 혼합하여 휘젓고, 유화하여 균질하게 만든 반고체 유화 조미료.</p> <p>마요네즈 소스: 서양식 조미품. 식물유, 산성 배합원료(식초, 산미제) 등을 주재료로 하여, 변성 전분, 감미료, 식염, 향료, 유화제, 증점제 등의 배합원료를 넣어, 혼합하여 휘젓고, 유화하여 균질하게 만든 반고체 유화 조미료</p>
12.10.02.02	동물원성 원료 조미소스	가축과 가금류 고기, 해산물 등 동물성 원료와(혹은) 그 추출물을 기본 원료로 하여, 기타 조미품을 첨가하고, 황두 된장, 춘장 등 기타 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 조미소스
12.10.02.03	채소 원료 조미소스	채소를 기본 원료로 하여, 황두 된장, 춘장 등 기타 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고 만든 조미소스
12.10.02.04	기타 반고체 복합 조미료	이상 세 유형(12.10.02.01~12.10.02.03)에서 포함하지 않은 반고체 복합 조미료
12.10.03	액체 복합조미료 (12.03, 12.04 제외)	두 종류 혹은 두 종류 이상의 조미료를 주원료로 하여, 다른 배합원료를 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공하여 만든 복합 액체 조미품. 예를 들면 닭 육수 조미료, 술지게미액과 기타 액체 상태의 복합조미료
12.10.03.01	농축국 (통조림, 병 포장)	동식물 혹은 그 추출물을 주원료로 하여, 식염 등 조미료와 보조 재료를 첨가하고 농축해서 만든 국
12.10.03.02	고깃국, 뽕국	신선한 혹은 냉동의 가축, 가금류, 물고기, 뼈 혹은 그 추출물을 주원료로 하여, 조미료와 배합원료를 더해서 만든 국
12.10.03.03	조미 장국	열은, 유화하지 않은 조미액
12.10.03.04	굴소스. 새우기름, 생선으로 만든 소스 등	<p>굴소스: 굴을 찌고, 삶은 후의 진액으로 농축하거나 혹은 바로 효소성 분해를 거친 굴을 사용해, 설탕과(혹은) 감미료, 식염, 전분 혹은 변형 전분 등의 원료를 더하고, 기타 배합원료와 식품첨가물을 더해 만든 조미품</p> <p>새우기름: 새우것으로 부터 추출한 진액을 '새우기름'이라고 부름.</p> <p>생선으로 만든 소스: 생선, 새우, 갑각류를 원료로 하여, 비교적 높은 연분에서 생물 효소성 분해를 거쳐 만든 감칠맛의 액체 조미품</p> <p>기타 상호 유사한 것으로 만들어진 액체 복합 조미료</p>
12.11	기타 조미료	이상의 열 가지 유형(12.01~12.10)을 제외한 조미료

13. 특수용도 식품		
식품분류번호	식품유형/명	설명
13.0	특수용도 식품	영유아 유동식, 영유아 보조 식품, 특수의료용도 보조 식품과 기타 특수용도식품 포함
13.01	영·유아 조제식품	영아 유동식, 생후 6~12개월 영아와 유아 유동식, 특수의료용도의 영아 유동식을 포함
13.01.01	영아 조제식품	우유 및 우유 가공제품과(혹은) 두류 및 콩류 가공제품을 주원료로 하여, 적당한 양의 비타민, 미네랄과 기타 배합원료를 넣

		고, 가공을 거쳐 제조한, 0~12개월 영아가 먹는 식품
13.01.02	6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품	우유 및 우유 가공제품과(혹은) 두류 및 두류 가공제품을 주원료로 하여, 적당한 양의 비타민, 미네랄과 기타 배합원료를 넣고, 가공을 거쳐 제조한, 6~12개월 영아와 1~3세의 유아가 먹는 식품
13.01.03	특수의료용도 영아 조제식품	특수한 장애나, 질병 혹은 치료를 받고 있는 상황 등의 특수 의료 상황의 영아에게 영양 필요에 맞춰 만들어진 분말 혹은 액체 형태의 유동식. 의사나 임상 영양사의 지도 하에, 단독으로 먹거나 다른 음식과 배합해 먹을 때, 그 기능과 영양 성분이 특수 의료 상황에 있는 0~6개월의 영아의 성장 발육 필요를 충분히 만족할 수 있음
13.02	영·유아 보조 식품	영·유아 곡류 보조 식품과 영유아 통조림 보조 식품을 포함
13.02.01	영·유아 곡물류 보조식품	한 종류의 혹은 많은 종류의 곡물(예:밀, 쌀, 보리, 귀리, 호밀, 옥수수 등)을 주원료로 하여, 나아가 곡물이 건물질구성의 25% 이상을 차지하는, 적당량의 영양강화제와(혹은) 기타 배합원료를 첨가한, 가공을 거쳐 만들어진, 6개월 이상의 영아와 유아에게 적합한 식용의 보조식품
13.02.02	영·유아 통조림 보조식품	식품원료가 처리, 주입, 밀봉, 살균 혹은 무균주입의 과정을 거쳐 상업무균(商業無菌)에 도달하여, 상온에서 저장할 수 있는 6개월 이상의 영아에게 적합한 식품
13.03	-	-
13.04	-	-
13.05	기타 특수용도 식품	위에서 서술한 유형 외의 기타 특수용도 식품(보조영양보충제, 운동영양식품, 그리고 기타 국가표준에 상응하는 특수용도식품을 포함)

14. 음료류		
식품분류번호	식품유형/명	설명
14.0	음료류	정량의 포장을 거쳐 바로 마실 수 있거나 일정한 비율로 물과 타서 혹은 우려서 먹을 수 있는, 에탄올의 함량이 0.5%를 초과하지 않는 제품. 음료농축액 혹은 고체형태도 가능
14.01	포장식수	지표, 지하, 혹은 공공 급수 시스템을 수원으로 하여, 가공을 거쳐 만든 밀봉된 용기에 담겨 바로 마실 수 있는 물
14.01.01	식용 광천수	지하의 깊은 곳에서 자연적으로 솟아난 혹은 착정기로 파낸, 일정량의 미네랄, 미량 원소, 혹은 기타 성분을 함유하고 있는, 오염되지 않았고, 오염을 방지하는 예방 조치를 취한 일정한 구역의 물; 보통의 상황에서는 그 화학성분, 유량, 물 온도 등의 동태 지표가 자연 사이클의 변동 범위 내에서 상대적으로 안정적인
14.01.02	식용 정화수	바로 지표, 지하에서 혹은 공공 급수 시스템을 수원으로 하여, 적절한 정수 가공 방법을 거쳐 만든 어떠한 식품첨가물도 포함하지 않는 제품
14.01.03	커터—식수	천연 광천수와 식용 정화수를 제외한 포장 식수
14.02	과채주스 및 관련	과일과(혹은) 채소(먹을 수 있는 뿌리, 줄기, 잎, 꽃, 과실을 포

	음료	함) 등을 원료로 하여, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 액체 음료
14.02.01	과채주스(즙)	과일 혹은 채소를 원료로 하여, 물리적 방법(기계적 방법, 물추출기 등)으로 만든 발효성의 그러나 발효하지 않은 주스(즙) 제품; 혹은 농축 과채주스(즙)에 그 가공 과정에 제거한 동량의 수분을 다시 넣고 만든 주스(즙) 제품. 예를 들면 원착과일주스(비환원과일주스), 과일주스(환원과일주스), 채소주스, 과일즙/채소즙, 복합 과채주스(즙)등
14.02.02	농축 과채주스(즙)	과일 혹은 채소를 원료로 하여, 물리적 방법을 사용해 짜낸 과일주스(즙) 혹은 채소주스(즙)에서 일정량의 수분을 제거하여 만들고, 그 가공 과정에서 제거한 것과 같은 양의 수분을 다시 넣은 후, 과일주스(즙) 혹은 채소주스(즙)에 상응하는 특징을 가진 제품. 두 종류의 농축 과일주스(즙), 혹은 농축 채소주스(즙), 혹은 농축 과일주스(즙)과 농축 채소주스(즙)의 제품으로 만든 농축 복합 과채주스(즙)
14.02.03	과 채 주 스 (즙) 류 음료	과채주스(즙), 농축 과채주스(즙)을 원료로 하여, 다른 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하고, 가공과정을 거쳐 만든 제품. 예를 들면 과채주스 음료, 과육(즙) 음료, 복합 과채주스 음료, 과채주스 음료 농축액, 발효 과채 음료, 과일 음료 등
14.03	단백질 음료	우유 혹은 유제품, 혹은 기타 동물성 식용 단백질, 혹은 일정의 단백질을 함유한 식물성 과실, 씨앗 혹은 종인 등을 원료로 하여, 기타 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 액체 음료
14.03.01	우유 함유 음료	우유 혹은 유제품을 원료로 하여 다른 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 더하거나 더하지 않고, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 제품. 예를 들면 배합형 우유 함유 음료, 발효형 우유 함유 음료, 유산균 음료 등
14.03.01.01	발효형 우유 함유 음료	우유 혹은 우유 제품을 원료로 하여, 유산균 등의 유익한 균을 배양발효하고, 기타 식품 배합원료와 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공해서 만든 음료. 그것이 살균처리 여부를 기준으로 살균(박테리아가 살아있지 않는)형과 비살균(박테리아가 살아있는)형으로 구분
14.03.01.02	조제형 우유 함유 음료	우유 혹은 우유 제품을 원료로 하여, 물을 넣고, 기타 식품 배합원료와 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공해서 만든 음료
14.03.01.03	유산균 음료	우유 혹은 우유 제품을 원료로 하여, 유산균을 발효시키고, 기타 식품첨가물과 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 만든 음료로, 살균처리 여부에 따라서 살균(박테리아가 살아있지 않은)형, 비살균(박테리아가 살아있는)형으로 구분
14.03.02	식물성 단백질 음료	한 종류의 혹은 여러 종류의 일정한 단백질을 함유하고 있는 식물의 과실, 씨앗 그리고 종인 등을 원료로 하여, 기타 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 제품.

		두 종류 혹은 두 종류 이상의 일정한 단백질을 함유한 식물의 과실, 씨앗, 종인 등을 원료로 하여, 기타 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 제품. 복합 식물 단백 음료라고도 칭할 수 있으며, 예를 들면 땅콩호두, 호두아몬드, 땅콩아몬드 복합 식물 단백질 음료
14.03.03	복합성 단백질 음료	우유 혹은 우유 제품, 그리고 한 종류의 혹은 여러 종류의 일정한 단백질을 함유한 식물 과실, 씨앗, 혹은 종인 등을 원료로 하여, 기타 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 제품
14.03.04	기타 단백질 음료	14.03.01~14.03.03이외의 단백질 음료
14.04	탄산음료	식품 보조 재료와(혹은) 식품첨가물을 베이스로, 가공을 거쳐 만든, 일정한 조건 하에 일정한 양의 이산화탄소를 더한 액체 음료. 예를 들면 과일주스형 탄산음료, 과일 맛 탄산음료, 콜라형 탄산음료, 기타 탄산음료 등. 발효하여 스스로 이산화탄소를 만들어낸 음료는 포함하지 않음
14.04.01	콜라형 탄산음료	콜라에센스 혹은 유사종류의 과일향 콜라에센스를 주요 향기성분으로 한 탄산음료
14.04.02	기타 탄산음료	콜라형 이외의 기타 탄산음료. 과일주스형 탄산음료, 과일 맛 탄산음료와 기타 탄산음료 등
14.05	차, 커피, 식물(류) 음료	차(류) 음료, 커피(류) 음료와 식물 음료
14.05.01	차(류) 음료	차잎 혹은 차잎을 물에서 추출한 액체, 혹은 그 농축액, 차 가루(인스턴트 차 가루, 곱게 간 차 가루를 포함) 혹은 차의 신선한 잎을 바로 원료로 하여, 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 만든 액체 음료. 예를 들면 차즙(차탕)/액상차 음료, 차 농축액, 차 음료, 과즙 차 음료, 밀크티 음료, 복합(혼합)차 음료, 기타 차 음료 등
14.05.02	커피(류) 음료	커피 원두와(혹은) 커피 제품(곱게 간 커피 분말, 커피의 추출액 혹은 그 농축액, 인스턴트 커피 등)을 원료로 하여, 당(설탕, 전분당)을 첨가하거나 첨가하지 않고, 우유와(혹은) 우유 제품, 식물성 크림 가루 등 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 만든 액체 음료. 예를 들면 진한 커피 음료, 커피 음료, 낮은 카페인 음료, 낮은 카페인의 진한 커피 음료 등
14.05.03	식물성 음료	식물 혹은 식물 추출물을 원료로 하여, 기타 식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공 혹은 발효를 거쳐 만든 액체음료. 예를 들면 카카오 음료, 곡물류 음료, 초본 음료, 버섯 음료, 조류 음료, 기타 식물 음료 등. 과채 주스류와 과채주스류 음료, 차(류) 음료와 커피(류) 음료는 포함하지 않음
14.06	고체 음료	식품 배합원료와(혹은) 식품첨가물을 베이스로, 가공을 거쳐 만든 분말, 과립 혹은 덩어리 형태 등의 물에 섞거나 물에 우려

		서 마시는 고체 형태의 제품. 예를 들어 풍미 고체 음료, 과채 고체 음료, 단백질 고체 음료, 차 고체 음료, 커피 고체 음료, 식물 고체 음료, 특수 용도의 고체 음료, 기타 고체 음료 등
14.06.01	-	-
14.06.02	단백질 고체 음료	우유와(혹은) 유제품, 혹은 기타 동물의 식용 단백질, 혹은 일정한 양의 단백질을 함유한 식물 과실, 씨앗, 혹은 견과 씨, 혹은 그 제품 등을 원료로 하여, 기타 식품 보조 재료와 식품첨가물을 첨가하거나 첨가하지 않고, 가공을 거쳐 만든 고체 음료
14.06.03	인스턴트 커피	커피 원두와(혹은) 커피 제품(굽게 간 커피 분말, 커피의 추출액 혹은 그 농축액)을 원료로 하여, 기타 식품 보조 재료를 첨가하거나, 식품첨가물을 첨가할 수 있으며, 가공을 거쳐 만든 고체 음료
14.06.04	기타 고체 음료	단백 고체 음료와 인스턴트 커피 외의 고체 음료로, 풍미 고체 음료, 과채 고체 음료, 차 고체 음료, 커피 고체 음료, 식물 고체 음료, 특수용도 고체 음료, 그리고 위에서 말한 것 외의 고체 음료
14.07	특수용도 음료	특정한 성분을 가진 모든 혹은 특정 사람들에게 적합한 것을 넣은 액체 음료. 예를 들면 영양소 음료(비타민 음료 등), 에너지 음료, 전해질 음료, 기타 특수용도 음료
14.08	풍미 음료	당(설탕과 전분당을 포함)과(혹은) 감미료, 산도조절제, 식용에센스등의 한 종류 혹은 여러 종류의 풍미를 조정하는 주요 수단으로써 가공 혹은 발효를 거쳐 만드는 액체 음료. 예를 들면 차 맛 음료, 과일 맛 음료, 우유 맛 음료, 커피 맛 음료, 향미 워터 음료, 기타 향미 음료 등. 그 중에 향미 워터 음료는 조색 처리를 거치지 않고 당(설탕과 전분당)을 첨가하지 않은 향미 음료로서 예를 들면 탄산수 음료, 박하수 음료, 장미향 음료 등
14.09	기타 음료	14.01~14.08 이외의 음료

15. 주류		
식품분류번호	식품유형/명	설명
15.0	주류	알코올 도수가 0.5%이상인 알코올 음료로, 증류주, 혼합주, 발효주를 포함
15.01	증류주	곡류, 괴경류, 과일, 우유류를 원료로 하여, 발효, 증류, 블랜딩 하여 만든 음료 술. 백주, 조향 증류주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 및 기타 증류주
15.01.01	백주	곡류를 주원료로 하여, 누룩과 술밑 등을 당화 발효제로 사용하여, 찌고 삶고, 당화, 발효, 증류를 거쳐서 만든 증류주
15.01.02	조미 증류주	증류주를 술의 베이스로 하여, 블랜딩을 거쳐 만든 제품
15.01.03	브랜디	신선과일 혹은 과일주스를 원료로 하여, 발효, 증류, 저장, 배합을 거쳐 만든 증류주
15.01.04	위스키	맥아, 곡물을 원료로 하여, 당화, 발효, 증류, 저장, 배합을 거쳐 만든 증류주
15.01.05	보드카	곡물, 괴경류, 당밀 그리고 기타 식용 농작물 등을 원료로 하여, 발효, 증류를 거쳐 만든 식용 알코올. 특수 공정을 거쳐 정

		제해 만든 증류주
15.01.06	럼주	사탕수수즙 혹은 꿀을 원료로 하여, 발효, 증류, 숙성, 배합을 거쳐 만든 증류주
15.01.07	기타 증류주	위에서 말한 제품(15.01.01~15.01.06) 이외의 증류주
15.02	혼합주(배합주)	발효주, 증류주 혹은 식용 알코올을 술의 베이스로 하여, 식용 혹은 약용 겸용의 보조 재료 혹은 식품첨가물을 더하여, 배합하고 혼합 혹은 다시 가공하여 만든, 술 베이스의 고유성격이 바뀐 음료 술
15.03	발효주	곡류, 과일, 우유류 등을 주원료로 하여, 발효 혹은 부분 발효를 거쳐 숙성해 만든 음료 술. 포도주, 황주, 과일주, 벌꿀술, 맥주와 맥아음료 그리고 기타 발효주류(탄산형)
15.03.01	와인	신선 포도 혹은 포도즙을 원료로 하여, 전부 혹은 부분발효를 거쳐 숙성시켜 만든 일정 알코올 도수를 함유한 발효주
15.03.01.01	탄산 없는 와인	20도 온도에서 이산화탄소의 압력이 0.05 MPa보다 적은 포도주
15.03.01.02	탄산 및 세미탄산 와인	발효과정에서 탄산가스를 만드는 포도주. 부분적으로 혹은 전체적으로 탄산가스를 넣은 포도주 모두 포함. 20도의 온도에서 이산화탄소의 압력은 0.05 Mpa 이상 이어야 함
15.03.01.03	조미 와인(향료 와인)	포도주를 베이스로 하여 향료식물을 우리거나 혹은 향료식물 물질을 우린 액체(혹은 증류한 액체)를 더해 만든 포도주
15.03.01.04	특수 와인(와인 베이스에 브랜디, 농축 포도즙을 첨가하는 등의 특수 공정에 따라 가공 제조된 와인)	신선한 포도, 포도즙 혹은 포도주를 원료로 하여, 특수한 공정을 거쳐 만든 포도주, 예를 들면 와인 베이스에 브랜디, 농축 포도즙을 첨가한 것
15.03.02	중국 황주	쌀, 기장미 등을 주원료로 하여, 누룩, 효모 등 당화 발효제를 넣어 발효 숙성해 만든 발효주
15.03.03	과실주	신선 과일 혹은 과즙을 원료로 하여, 전부 혹은 부분 발효 숙성해 만든 발효주
15.03.04	벌꿀술	벌꿀을 원료로 하여, 발효 숙성해 만든 주류
15.03.05	맥주 및 맥아음료	맥아, 물을 주원료로 하여, 홉(홉 제품 포함)을 넣고, 효모 발효 숙성을 거쳐 만든, 탄산을 함유한 기포가 있는 낮은 알코올 도수의 발효주(주: 알코올 도수가 0.5%보다 낮은 무알콜 맥주도 포함)
15.03.06	기타 발효주류(공기 주입형)	위에서 말한 제품(15.03.01~15.03.05) 이외의 발효주

16. 기타류(01.0~15.0 제외)		
식품분류번호	식품유형/명	설명
16.0	기타류(01.0~15.0 제외)	해당 유형은 01.0~15.0 유형에 구분하여 넣을 수 없는 유형
16.01	젤리	식용 껌과 설탕과(혹은) 감미료 등을 원료로 하여, 껌을 찌고, 배합하고, 주입, 살균하는 등의 과정을 거쳐 만든 껌 젤리 식품
16.02	차, 커피 및 차	차, 커피와 차를 함유한 제품을 포함

	제품	
16.02.01	차잎, 커피	차잎: 차나무의 신선한 잎을 원료로 하여 가공을 거쳐 만든, 카페인, 차 폴리페놀, 테아닌 등의 물질의 제품 커피: 커피는 식물의 과실과 씨앗에 속하여, 과피와 종피, 종인, 배아로부터 가공하여 만들어낸 소비용으로 제공되는 상품
16.02.02	차 제품(조미차 및 대용차 포함)	차제품은 차를 함유한 제품으로, 조미차와 대용차를 포함 조미차는 차잎을 원료로 하여, 각종 식용 물질과 향료 등과 배합하여 만든 조미 차 종류 대용차는 먹을 수 있는 식물의 잎, 꽃, 열매(과실), 뿌리줄기 등을 골라서 원료로 한 후 가공하여 만든 것임. 유사 차잎을 뜨거운 물에 타거나 우리는 방식으로 사람들이 마실 수 있게 제공된 제품
16.03	콜라겐 케이싱	돼지 껍질, 소의 진피층의 콜라겐 섬유를 원료로 하여 만들어진 중국/서양식 소시지를 만드는 데 사용되는 콜라겐 케이싱(소시지 껍질)
16.04	효모 및 효모류 제품	효모균류를 주체로 하여 배양을 거쳐 만들어낸 식품 공업에 사용할 수 있는 균체 및 균체 제품
16.04.01	고체 효모	분리, 건조 등의 공정을 통해 만들어진 효모 제품
16.04.02	기타 효모 및 효모류 제품	고체 효모 이외의 기타 효모 제품과 효모를 원료로 하여 가수분해, 정제, 건조 등의 공정을 거쳐 만든 효모류 제품
16.05	-	-
16.06	팽화식품	곡류, 괴경류(감자, 고구마 따위), 콩류, 과채류 혹은 견과의 씨앗 종류 등을 주원료로 하여, 팽화 공정을 거쳐서 만든 푸석푸석하거나 바삭바삭한 식품
16.07	기타	이상의 각 유형(16.01~16.06)에 포함되지 않은 기타 식품

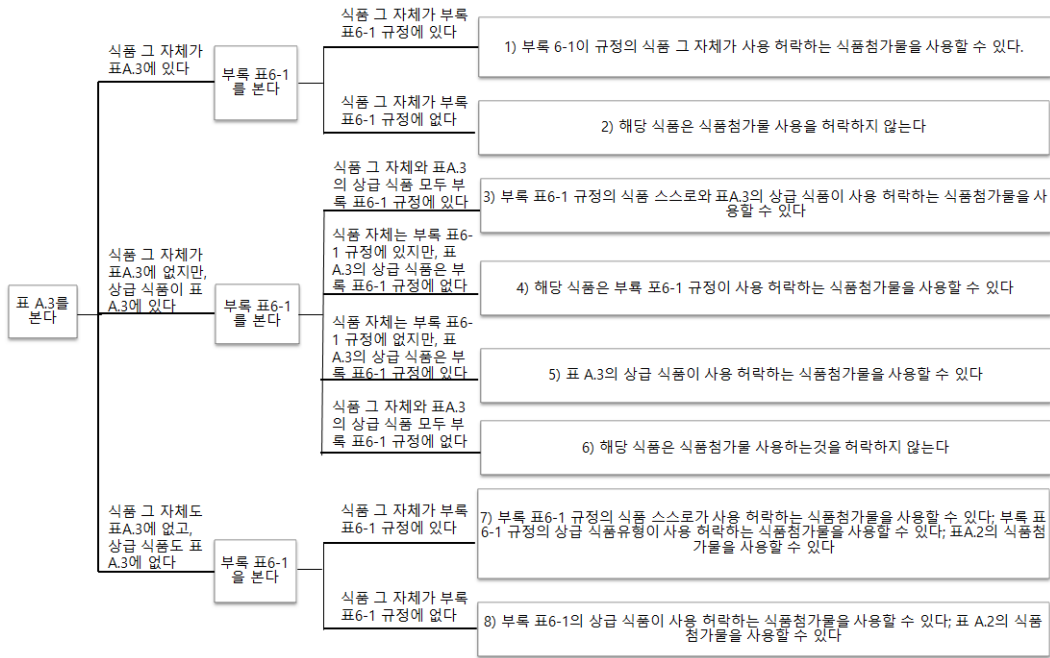
부록 6. 식품 분류 순서에 따른 식품첨가물의 사용기준(원본문서 123~129 page)

GB 2760-2014의 사용을 용이하게 하기 위해서, 부록A의 식품첨가물 사용규정에 대해, 본 책은 식품 유형의 순서에 따라 찾을 수 있는 방식(부록 <표6-1> 참고)을 제공한다. 어떤 구체적인 식품 유형에서 사용이 가능한 식품첨가물을 찾을 때, 본 책의 부록 <표6-1>과 GB 2760-2014의 <표A.3>을 함께 봐야 한다. 뿐만 아니라 GB 2760-2014의 <표A.3>을 먼저 보고, 본 책의 부록 <표6-1>을 볼 것을 추천한다. 부록 <표6-1>과 <표A.3>을 사용하여 식품에서의 사용을 허용하는 식품첨가물을 찾을 때, 아래의 사항을 특별히 주의해야 한다.

(1) 본 표준의 식품 분류는 등급을 나누는 시스템을 사용한다: 만약 어떤 식품첨가물이 어떤 식품 유형에 사용되는 것이 허용되었다면, 그 해당 식품 유형이 포함하는 하위 등급의 모든 식품(다른 규정이 있는 경우를 제외하고)에 사용되는 것이 허용된다. 반면에 하위 등급의 식품에 사용이 허용된 식품첨가물은 상위 식품에 사용될 수 없다. 따라서 어떤 식품 유형에 사용을 허용하는 식품첨가물을 찾을 경우, 잘못 찾거나 누락하는 경우를 방지하기 위하여, 특별히 식품 유형의 상하위 관계를 주의할 필요가 있다.

(2) <표A.3>의 식품 유형은 두 가지의 제한적 규정이 있다. 첫째, “생산 수요에 따른 적당량 사용” 원칙에 따라 <표A.2>의 식품첨가물을 사용해서는 안 되고, <표A.2>의 식품첨가물 <표A.1>과 부록 <표 6-1> 이외에 따로 규정이 있다는 것이다. 둘째, 이러한 식품 유형은 <표A.1>과 부록 <표6-1>에서 규정하는 그 상급 식품 유형에 사용할 수 있는 식품첨가물을 사용할 수 없다.

(3) <표A.3>의 식품 유형의 하위 식품 또한 두 가지 제한적 규정이 있다. 첫째, 그것이 <표A.3>에 포함되었기 때문에, “생산 수요에 따른 적당량 사용” 원칙에 따른 <표A.2>의 식품첨가물을 사용해서는 안 되고, <표A.1>과 부록 <표6-1> 이외의 별도의 규정이 있다는 것이다. 둘째, 이러한 하위 식품은 상위 식품에서 사용하는 것이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 있으나, 이때의 상위 식품은 <표A.3>의 식품 유형까지만을 의미하며, <표A.3>의 식품보다 높은 등급의 식품 유형에 사용하는 것이 허가된 식품첨가물은 사용할 수 없다. 다시 말하자면, <표A.1>과 부록 <표6-1>이 규정하는 <표A.3>의 식품 유형에 사용할 수 있는 식품첨가물은 <표A.3> 식품의 하위 식품에 사용할 수 있다.



식품분류번호 09.03

식품명칭/분류 수산물(반제품)

첨가물 명칭	기능	최대사용량(g/kg)	비고
다당류 폴루란	피막제, 증점제	30.0	
녹차 폴리페놀(카멜리아 시넨시스)	산화방지제	0.3	지방 내 카테킨에 따라 계산
N-[N-(3,3-Dimethylbutyl)]-L-a-아스파라긴-L-페닐알라닌1-메틸에스테르(네오탐)	감미료	0.01	
β-카로틴	착색료	1.0	
인산, 산성피로인산나트륨, 피로인산나트륨, 인산이수소칼슘, 인산칼륨, 인산이암모늄, 디포타슘 포스페이트, 인산수소칼슘, 인산삼석회, 제3인산칼륨, 인산 ; 소듐, 헥사메타인산나트륨, 인산나트륨, 인산이수소나트륨, 인산수소이 나트륨, 피로인산칼륨, 산성피로인산나트륨, 칼륨폴리메타포스페이트, 산성피로인산칼륨	습윤제, 팽창제, 산도조절제, 안정제, 응고제, 산화방지제	1.0	단독 및 혼합 사용, 최대사용량은 인산염(PO43-)에 따라 계산
소르빈산 및 소르빈산염	방부제, 산화방지제, 안정제	0.075	소르빈산에 따라 계산
아스파탐 ^b	감미료	0.3	

^b 아스파탐을 첨가한 식품에는 “아스파탐(페닐알라닌 포함)”을 표기해야 함.

표 6-2 수산물 첨가물 사용 규정

(2) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하고, <표6-1>에 해당 식품에 대한 규정이 없는 경우

예를 들어 08.01 생육류에 사용이 허가된 식품첨가물을 찾고자 할 때 표준 문서의 제 117p <표A.3>에서 해당 식품의 유형을 우선 확인한다. 다음 부표 6-1을 확인하고, <표 6-1>에 해당 식품 유형에 대해 사용이 허가된 식품첨가물에 대한 규정이 없을 경우, 부록 그림 6-1의 제2)의 상황에 따르면 08. 01 생육류에는 식품첨가물을 사용할 수 없다.

(3) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품이 <표A.3>에 해당하는 경우, 또한 해당 식품 및 <표A.3>의 상위 식품에 적용되는 규정이 부록 <표6-1>에 규정된 경우

예를 들어 02.01.01.02. 수소화된 식물유에 사용이 허가된 식품첨가물을 찾고자 할 때, 우선 <표A.3>에서 02.01.01.02. 수소화된 식물유에 대한 내용이 없지만, 표준 문서의 제 117p에서 확인할 수 있다. 또한 상위 식품인 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름은 <표A.3>에서 확인할 수 있다. 다음 부표 6-1과 본 문서의 제 141p 및 142p를 확인하여 02.01.01.02. 수소화된 식물유를 확인한 뒤, 표 A.3의 상위 식품인 02.01 물을 함유하지 않은 지방 및 기름과 02.01.01. 식물성 유지에 공통된 관련 규정이 있음을 확인할 수 있다(예: 부도 6-3). 따라서 부표 6-1 제3)의 상황에 따라 02.01.01.02. 수소화된 식물유에는 부표 6-1에서 규정하는 02.01.01.02. 수소화된 식물유, 02.01.01. 식물성 유지 및 02.01. 물을 함유하지 않은 지방 및 기름에 사용이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 있다.

식품분류번호 02.01

식품명칭/분류 물 함유되지 않은 지방 및 기름

첨가물 명칭	기능	최대사용량 (g/kg)	비고
녹차 폴리페놀(카멜리아 시넨시스)	산화방지제	0.4	유지 내 카테킨으로 계산
녹차 폴리페놀 팔미네이트	산화방지제	0.6	
부틸 히드록시아니솔	산화방지제	0.2	
디부틸히드록시톨루엔	산화방지제	0.2	
감초항산화물	산화방지제	0.2	감초산에 따라 계산
팔미트산아스코빌	산화방지제	0.2	
갈산프로필	산화방지제	0.1	
옥시스테아린	산화방지제	0.5	
삼차부틸하이드로퀴논	산화방지제	0.2	
비타민E(dl-a-토코페롤, d-a-토코페롤, 혼합 토코페롤 농축액)	산화방지제	GMP	
자당지방산에스테르	유화제	10.0	
피탄산, 피탄산염	산화방지제	0.2	

죽엽 항산화물	산화방지제	0.5	
---------	-------	-----	--

식품분류번호 02.01.01

식품명칭/분류 식물성 유지

첨가물 명칭	기능	최대사용량 (g/kg)	비고
로즈마리 추출물	산화방지제	0.7	
로즈마리 추출물(초임계 이산화탄소 추출법)	산화방지제	0.7	
스테아릴 젯산 나트륨	유화제, 안정제	0.3	

식품분류번호 02.0101.02

식품명칭/분류 수소화된 식물유

첨가물 명칭	기능	최대사용량 (g/kg)	비고
일긴산프로필렌글리콜	유화제, 안정제	5.0	
키틴	증점제, 안정제	2.0	
인지질	산화방지제, 유화제	GMP	
글리세릴모노스테아레이트	유화제	5.0	
산자나무열매가루	착색료	1.0	
스판 20, 스판 40, 스판 60, 스판 65, 스판 80	유화제	10.0	
소르빈산 및 소르빈산염	보존료, 산화방지제, 안정제	1.0	소르빈산에 따라 계산
카프릴릭/카프릭 트릴글리세라이드	유화제	GMP	
루테인	착색료	5.0	

부도 6-3 수소화된 식물유의 식품첨가물 사용 규정

(4) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품이 <표A.3>에 해당하는 경우; 또한 식품 자체가 부표 6-1에 관련 규정이 있으며, <표A.3>의 상위 식품이 <표6-1>에 관련 규정이 없는 경우

예를 들어 04.02.01.03 껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소에 사용 가능한 식품첨가물을 확인하는 방식은 아래와 같다. 우선 <표A.3>을 확인하여 해당 식품 유형이 <표A.3>에 없는 것을 확인한 뒤, 상위 식품인 04.02.01 신선채소가 <표A.3>에 있는 것을 확인할 수 있다. 다음 <표6-1>을 확인하여 본 문서의 제 161p(부도 6-4 참고)에서 해당 식품 유형을 확인하고, 상위 식품인 04.02.01 신선채소에 대한 규정이 부표 6-1에 없는 것을 확인할 수 있다. 따라서 04.02.01.03 껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소에 사용 가능한 식품첨가물은 표 6-1 제4)의 상황에서 확인할 수 있으며, 부도 6-1에서 규정하는 04.02.01.03 껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소에 사용 가능한 식품첨가물만 사용할 수 있음을 확인할 수 있다.

식품분류번호04.02.01.03

식품명칭/분류 껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소

첨가물 명칭	기능	최대사용량 (g/kg)	비고
아스코르브산(비타민C)	밀가루 개량제, 산화방지제	5.0	
아스코르브산칼슘	산화방지제	1.0	채소 내 아스코르브산 칼슘 잔량에 따라 계산

부도 6-4 껍질 제거, 조각내거나 채 썬 채소의 식품첨가물 사용규정

(5) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품이 <표A.3>에 해당하는 경우; 또한 식품 자체가 부표 6-1에 관련 규정이 없고, <표A.3>에 있는 상위 식품이 부표 6-1에 관련 규정이 있는 경우

예를 들어 06.03.01.01 일반 밀가루에 사용 가능한 식품첨가물을 확인하는 방식은 아래와 같다. 우선 <표A.3>을 확인하여 해당 식품 유형이 <표A.3>에 없고, 상위 식품인 06. 03. 01 밀가루가 <표A.3>에 해당하는 것을 확인할 수 있다. 부표 6-1에서도 06.03.01.01 일반 밀가루에 대한 규정이 없는 것을 확인하고, 본 문서의 제 183p(부도 6-5 참고)에서 <표A.3>에 해당하는 상위 식품 06.03.01 밀가루에 대한 규정을 확인할 수 있다. 따라서 부도 6-1 제 5)의 상황에 따라, 06.03.01.01 일반 밀가루에는 부표 6-1에서 규정하는 06.03. 01 밀가루에 사용이 허가된 식품첨가물을 사용할 수 있다.

식품분류번호 06.03.01

식품명칭/분류 소맥분

첨가물 명칭	기능	최대사용량 (g/kg)	비고
아스코르브산(비타민C)	밀가루 개량제, 산화방지제	0.2	
인산, 산성피로인산나트륨, 피로인산 나트륨, 인산이수소칼슘, 인산칼륨, 인산이암모늄, 디포타슘 포스페이트, 인산수소칼슘, 인산삼석회, 인산칼륨, 인산나트륨, 헥사메타인산나트륨, 인산나트륨, 인산이수소나트륨, 인산수소이나트륨, 피로인산나트륨, 산성피로인산나트륨, 산성피로인산칼륨, 피로인산칼륨	습윤제, 팽창제, 산도조절제, 안정제, 응고제, 고결방지제	5.0	단독 또는 혼합 사용, 최대사용량은 인산염(PO43-)에 따라 계산
아조디카본아미드	밀가루개량제	0.045	
탄산칼슘 ^a	밀가루개량제, 팽창제, 안정제	0.03	
탄산마그네슘	밀가루 개량제, 팽창제, 안정제, 고결방지제	1.5	
a 탄산칼슘과 탄산수소칼슘 포함			

부도 6-5 일반 소맥분의 식품첨가물 사용규정

(6) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품이 <표A.3>에 해당하는 경우; 또한 해당 식품과 <표A.3>에 해당하는 상위 식품에 해당하는 규정이 부표 6-1에 규정되지 않은

경우

예를 들어 08.01.03 냉동육에 사용 가능한 식품첨가물을 확인하는 방식은 아래와 같다. 우선 <표A.3>을 확인하여 해당 식품 유형이 <표A.3>에 없고, 상위 식품인 08.01 생육류가 <표A.3>에 해당하는 것을 확인할 수 있다. 부표 6-1에서 08.01.03 냉동육 및 상위 식품인 08.01 생육류에 대한 규정이 없는 경우, 부도 6-1 제6)의 상황에 따라 08.01.03 냉동육에는 식품첨가물을 사용할 수 없다.

(7) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품 역시 <표A.3>에 해당하지 않는 경우; 다만 해당 식품에 대한 규정이 부표 6-1에 명시된 경우

예를 들어 03.03 풍미 얼음, 빙과류에 사용 가능한 식품첨가물을 확인하는 방식은 아래와 같다. 우선 <표A.3>을 확인하여 해당 식품 유형이 <표A.3>에 없고, 상위 식품인 03.0 냉동 음료 역시 <표A.3>에 해당하지 않는 것을 확인할 수 있다. 다시 부표 6-1을 확인하여, 본 문서의 제 149p에서 해당 식품 유형을 확인할 수 있고, 본 문서의 제 146~149p에서 상위 식품 유형인 03.0 냉동 음료에 사용 가능한 식품첨가물을 확인할 수 있다. 따라서 흐름표의 제7)의 상황에 따라 03.03 풍미 얼음, 빙과류에 사용 가능한 식품첨가물은 세 부분으로 구성된 것을 확인할 수 있다. ① 부표 6-1에서 규정하고 있는 03.03 풍미 얼음, 빙과류에 사용 가능한 식품첨가물, ② 부표 6-1에서 규정하고 있는 상위 식품 03.0 냉동 음료에 사용 가능한 식품첨가물, ③ <표A.2>의 식품첨가물

만약 부표 6-1에서 상위 식품에 사용 가능한 식품첨가물을 규정하지 않은 경우, 해당 식품은 부표 6-1에서 규정하는 해당 식품에 사용할 수 있는 식품가물 및 <표A.2>의 식품첨가물만 사용할 수 있다. 예를 들어 06.07 인스턴트 쌀가루 제품에 사용 가능한 식품첨가물은 우선 <표A.3>을 확인하여 해당 식품이 <표A.3>에 없고, 상위 식품인 06.0 역시 <표A.3>에 해당하지 않으며, 부표 6-1을 확인하여 본 문서의 제 193~195p에 해당 식품 유형이 있는 것을 확인할 수 있으며, 상위 식품인 06.0에 대한 규정이 부표 6-1에 없는 것을 확인할 수 있다. 따라서 06.07 인스턴트 쌀가루 제품에 사용 가능한 식품첨가물은 ① 부표 6-1에서 규정하는 06.07 인스턴트 쌀가루 제품에 사용 가능한 식품첨가물; ② <표A.2>의 식품첨가물이다.

(8) 식품 자체가 <표A.3>에 해당하지 않고, 상위 식품 역시 <표A.3>에 해당하지 않는 경우; 또한 해당 식품에 대한 내용이 표 6-1에 규정되지 않은 경우

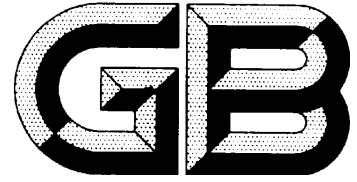
예를 들어 01.06.04.01 일반 가공 치즈에 사용 가능한 식품첨가물을 확인하는 방식은 아래와 같다. 우선 <표A.3>에 해당 식품 유형이 없는 것을 확인한 뒤, 부표 6-1에서도 01.06.04.01 일반 가공 치즈에 대한 규정이 없는 것을 확인한 뒤, 부표 6-1에서 상위 식품 유형인 01.0 우유 및 유제품, 01.06 치즈, 가공 치즈 및 유사 제품, 01.06.04 가공 치즈에 사용 가능한 식품첨가물에 대한 규정이 있는 것을 확인할 수 있다. 따라서 부표 6-1 제8)의 상황에 따라, 01.06.04.01 일반 가공 치즈에 사용 가능한 식품첨가물은 ① 3개의 상위 식품 유형에 사용이 허가된 식품첨가물, ② <표A.2>의 식품첨가물이다.

만약 부표 6-1에서 상위 식품에 사용 가능한 식품첨가물이 규정되어 있지 않을 경우, 해당 식품에는 <표A.2>의 식품첨가물만 사용할 수 있다. 예를 들어 11.03 벌꿀 및 화분에 사용 가능한 식품첨가물은 <표A.3>에서 상위 식품 유형인 11.0 꿀 포함 감미료에 대한 규정이 없고, 부표 6-1에서도 해당 유형에 대한 규정이 없으며 상위 식품 유형인 11.0꿀 포함 감미료에 대한 식품첨가물 규정이 없기 때문에 11.03 벌꿀 및 화분에 사용 가능한 식품첨가물은 <표A.2>의 식품첨가물뿐이다.

- 번역해야 하는지 확인 필요 -

표. A 6-1

부록 7. 부록 A. 식품첨가물의 사용규정 인덱스
- 번역 -



중화인민공화국국가표준

GB 2761-2017

식품안전국가표준
식품 중 진균류 독소 제한규정

2017-03-17 반포

2017-09-17 실시

중화인민공화국국가보건가족계획위원회
국가식품의약감독관리총국 반포

머리말

본 표준은 GB 2761-2011[식품안전국가표준 식품 중 진균류 독소 제한규정]를 대체한다. 본 표준에 GB 2761-2011과 비교하여 변경된 내용은 다음과 같다.

- 응용원칙을 수정하였다.
- 포도주와 커피 중 Ochratoxin A 제한 기준 사항을 추가하였다.
- 특수 의료용도 조제 식품, 보조영양 보충식품, 운동영양식품, 임산 및 수유부 영양 보조식품중의 진균류 독소 제한규정을 추가하였다.
- 표.1 양조 장 뒤의 괄호 안의 설명을 삭제하였다.
- 시험 방법 표준 번호를 개정하였다.
- 부록A를 수정하였다.

식품안전국가표준

식품 중 진균류 독소 제한규정

1. 범위

본 표준은 식품 중 Aflatoxin B1, Aflatoxin M1, Deoxynivalenol, Patulin, Ochratoxin A 및 Zearalenone의 제한 기준을 규정하였다.

2. 전문 용어와 정의

2.1 진균류 독소

진균류 독소는 성장 번식 과정에서 발생하는 2차 독성물질이다.

2.2 식용 가능한 부분

식품 원료는 기계적 수단(예를 들어, 곡물 제분, 사과 박피, 견과 탈곡, 고기 뼈 손질, 생선 가시 손질, 조개껍질 탈피 등)을 거쳐 비(非) 식용 부분을 제거한 후 얻어지는 식용으로 사용되는 부분이다.

주1 : 비(非) 식용 부분의 제거는 어떠한 비(非) 기계적 수단(예를 들어, 미정제 식물유 정련 과정)을 사용할 수 없다.

주2 : 동일한 식품 원료로 서로 다른 제품을 생산하는 경우, 식용 가능한 부분의 양은 생산 공정에 따라 다르다. 맥류 가공압맥과 통밀가루를 사용하는 경우, 식용 가능한 부분은 100%로 계산한다. 밀가루를 가공할 경우, 식용 가능한 부분은 가루를 내는 양의 비율에 따라 환산한다.

2.3 제한기준

진균류 독소 제한기준이란 식품원료/식제품의 식용 가능한 부분에 최대 허용되는 최대 함유량을 말한다.

3. 응용원칙

3.1 진균류 독소 제한규정 여부와 관계없이 식품생산 및 가공업체는 모든 식품 중 진균류 독소의 함량이 최저 수준에 도달하도록 통제 조치를 취해야 한다.

3.2 본 표준은 국민 건강에 비교적 큰 위험을 유발할 수 있는 진균류 독소에 대해 나열하였으며, 제한 기준 값을 정한 식품은 소비자의 식사 노출량에 비교적 큰 영향을 미치는 식품이다.

3.3 식품유형(명칭) 설명(부록A)은 진균류 독소 제한기준의 적용 범위를 확정하는데 사용되며, 본 표준에만 적용된다. 어느 진균류 독소 제한기준이 어느 식품유형(명칭)에 적용되는 경우, 해당 식품유형(명칭)내의 모든 식품유형에 적용되며 특별한 규정이 있는 경우 제외한다.

3.4 식품 중 진균류 독소 제한기준은 식품에서 일반적으로 식용 가능한 부분을 기준으로 계산하고 특별한 규정이 있는 경우 제외한다.

4. 지표 요구 사항

4.1 아플라톡신B1(Aflatoxin B1)

4.1.1 식품 중 아플라톡신B1 제한기준 지표는 표1을 참고한다.

<표1 식품 중 Aflatoxin B1 제한기준 지표>

식품유형 (명칭)	제한기준(µg /kg)
곡물 및 곡물제품 -옥수수, 옥수수 가루 (부스러기, 조각) 및 옥수수 제품 -벼a, 현미, 쌀 -밀, 보리, 기타 곡물 -밀가루, 압맥, 기타 탈곡 곡물	20 10 5.0 5.0
두류 및 두류 제품 -발효 콩 제품	5.0
견과 및 씨앗류 -땅콩 및 땅콩 제품 -기타 조리 견과 및 씨앗류	20 5.0
유지 및 유지 제품 -식물성 유지 (땅콩 기름, 옥수수 기름 제외) 땅콩 기름, 옥수수 기름	10 20
조미료 -간장, 식초, 양조장	5.0
특수용도 식품 -영.유아 유동식 영아 유동식b 생후 6~12개월 영.유아 유동식b 특수 의료 용도 영아 유동식 -영.유아 보조 식품 영.유아 곡물류 보조식품 -특수 의료용도 조제 식품b(특수 의료용도 영유아 조제 식품 관련 품종 제외) -보조 영양 보충식품c -운동 영양식품b -임산 및 수유부 영양 보조식품	0.5 (분말 형태 제품으로 계산한다) 0.5 (분말 형태 제품으로 계산한다) 0.5 (분말 형태 제품으로 계산한다) 0.5 0.5 (고체 형태 제품으로 계산한다) 0.5 0.5 0.5
a 벼는 현미로 계산한다. b 대두 및 대두단백 제품을 주요 원료로 하는 제품이다. c 곡류 함유, 견과와 두류 제품에 한한다.	

4.1.2 검사 방법: GB 5009.22 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.2 아플라톡신M1(Aflatoxin M1)

4.2.1 식품 중 아플라톡신M1(Aflatoxin M1) 제한기준은 표2를 참고한다.

<표2 식품 중 아플라톡신M1(Aflatoxin M1)제한기준 지표>

식품유형 (명칭)	제한기준(µg /kg)
우유 및 유제품 ^a	0.5
특수 용도 식품 -영.유아 유동식 영아 유동식 ^b 생후 6~12개월 영.유아 유동식 ^b 특수 의료용도 영아 유동식 -특수 의료용도 조제 식품 ^b (특수 의료용도 -영.유아 조제 식품 관련 품종 제외) -보조 영양 보충식품 ^c -운동 영양식품 ^b -임산 및 수유부 영양 보조 식품 ^c	0.5 (분말형태 제품으로 계산한다) 0.5 (분말형태 제품으로 계산한다) 0.5 (분말형태 제품으로 계산한다) 0.5 (고체형태 제품으로 계산한다)
a 분유는 생유에 따라 환산한다. b 우유류 및 우유 단백질 제품을 주 원료로 하는 제품이다. c 유제품 함유 제품에 한한다.	0.5 0.5 0.5

4.2.2 검사 방법: GB 5009.24 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.3 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol)

4.3.1 식품 중 데옥시니발레놀 제한기준 지표는 표3을 참고한다.

<표.3 식품 중 데옥시니발레놀(Deoxynivalenol) 제한기준 지표>

식품유형 (명칭)	제한기준(µg /kg)
곡물 및 곡물제품 -옥수수, 옥수수 가루 (부스러기, 조각) -보리, 밀, 압맥, 밀가루	1000 1000

4.3.2 검사 방법: GB/T 5009.111 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.4 파툴린(Patulin)

4.4.1 식품 중 파툴린 제한기준 지표는 표4를 참고한다.

<표.4 식품 중 파툴린(Patulin) 제한기준 지표>

식품유형 (명칭) ^a	제한기준(µg /kg)
과일 및 과일제품 -과일 제품 (귀단피 제외)	50

식품유형 (명칭)a	제한기준(µg /kg)
음료류 -과채주스 및 관련 음료	50
주류	50
a 사과, 산사를 원료로 만들어진 제품에 한한다.	

4.4.2 검사 방법: GB/T 5009.185 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.5 오크라톡신A(Ochratoxin A)

4.5.1 식품 중 Ochratoxin A 제한기준 지표는 표5를 참고한다.

<표.5 식품 중 오크라톡신A(Ochratoxin A) 제한기준 지표>

식품유형 (명칭)	제한기준(µg /kg)
곡물 및 곡물제품 -곡물a -곡물 제분 가공품	5.0 5.0
두류 및 두류제품 -두류	5.0
주류 -포도주	2.0
견과류 및 씨앗류 -볶은 원두커피	5.0
음료류 -분말커피(볶은 원두커피) -인스턴트커피	5.0 10.0
a 벼는 현미로 계산한다.	

4.5.2 검사 방법: GB 5009.96 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.6 제랄레논(Zearalenone)

4.6.1 식품 중 제랄레논 제한기준 지표는 표6을 참고한다.

<표.6 식품 중 제랄레논(Zearalenone) 제한기준 지표>

식품유형 (명칭)	제한기준(µg /kg)
곡물 및 곡물제품 -밀, 밀가루 -옥수수, 옥수수 가루 (부스러기, 조각)	60 60

4.6.2 검사 방법: GB 5009.209 규정의 방법에 따라 측정한다.

부록A
식품유형(명칭) 설명

A.1 식품유형(명칭) 분류는 표A.1을 참고한다.

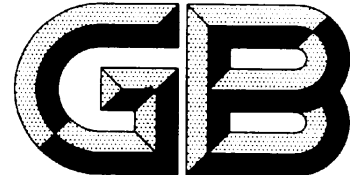
<표A.1 식품유형(명칭) 설명>

과 일 및 과 일 제 품	<p>신선한 과일(미가공, 표면 처리를 거친, 껍질을 벗기거나 사전에 자른, 냉동된 과일)</p> <ul style="list-style-type: none"> -장과와 기타 작은 입자 과일 -기타 신선한 과일 (사탕수수 포함) <p>과일제품</p> <ul style="list-style-type: none"> -과일 통조림 -건과일류 -식초, 기름 또는 소금에 절인 과일 -과일잼(푸레) -당절임과 건조한 표면의 보존처리된 과일 (귀단피 포함) -발효한 과일 제품 -익히거나 기름에 튀긴 과일 -과일 디저트 -기타 과일 제품
곡 물 및 곡 물 제 품 (베 이 커 리 제 품 포 함 하 지 않 음)	<p>곡물</p> <ul style="list-style-type: none"> -벼 -옥수수 -밀 -보리 -기타 곡물(예를 들어 밤(조), 수수, 호밀, 귀리, 메밀 등) <p>곡물 제분 가공품</p> <ul style="list-style-type: none"> -현미 -쌀 -밀가루 -옥수수 가루 (부스러기, 조각) -압맥 -기타 탈곡 곡물 (예를 들어 좁쌀, 수수쌀, 보리쌀, 기장쌀 등) <p>곡물제품</p> <ul style="list-style-type: none"> -쌀 제품 (예를 들어 쌀가루, 탕위안[湯圓] 가루 및 기타 제품 등) -밀가루 제품 <ul style="list-style-type: none"> 생습면제품 (예를 들어 국수, 만두피, 혼툰피, 사오마이피[燒麥皮] 등) 생건면제품 발효면제품 밀가루 반죽 (예를 들어 생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽) , 부침가루,

	<p>튀김가루 글루텐 기타 밀가루 제품 옥수수 제품 기타 곡물제품 [예를 들어 (떡·빵·만두 등을 만들 때 넣는) 소가 있는 밀가루와 쌀 제품, 팔보죽 통조림 등]</p>
두류 및 두류 제품	<p>두류 (마른 콩, 마른 콩을 갈아서 만든 가루) 두류 제품 비발효 대두제품 (예를 들어, 두유, 두부류, 또우간[豆干·말려서 만든 두부]류, 푸주[腐竹·길게 말아 압착한 두부]류, 익힌 두류, 대두단백 팽화식품[膨化食品: 어떤 재료를 튀겨서 부풀린 식품], 대두식물성 고기 등) 발효 콩제품 (예를 들어, 삭힌 두부류, 낫토, 더우츠, 더우츠 제품 등) 두류 통조림</p>
견과 및 씨앗류	<p>생견과 및 씨앗류 목본 견과 (수과) 기름을 함유한 열매 (곡물씨앗과 두류 불포함) 음료 및 단맛 씨앗 (예를 들어, 코코아, 커피 원두 등) 견과 및 씨앗류 제품 익힌 견과 및 씨앗류 (껍질이 있고, 껍질이 벗겨진 것) 견과 및 씨앗류 통조림 견과 및 씨앗류의 즙 (소스) (땅콩 소스 등 포함) 기타 견과 및 씨앗류 제품 (예를 들어 절인 견과류 등)</p>
우유 및 유제품	<p>생유 저온 살균 우유 멸균유 조제유 발효유 연유 분유 유청 분말과 유청 단백질 분말(비 탈염 유청가루) 치즈 가공치즈 기타 유제품(카제인 포함)</p>
유지 및 유지	<p>식물성 유지 동물성 유지 (예를 들어 돼지 기름, 소 기름, 어유, 유크림, 크림, 무수버터 등) 유지 제품 수소화된 식물성 기름 및 수소화된 식물유를 위주로 한 제품 (예를 들어 마가</p>

제 품	<p>린, 쇼트닝 등) 식용유 기타 유지 제품</p>
조 미 료	<p>식염 조미료 식초 간장 양조 된장 조리용 술 향신료류 향신료 및 가루 향신료 기름 향신료 소스 (예를 들어 겨자, 녹색 겨자 소스 등) 기타 향신료 가공품 수산물 조미료 어류 조미료 (예를 들어 생선 소스 등) 기타 수산물 조미료 (예를 들어 굴 소스, 새우기름 등) 복합 조미료 (예를 들어 고체 국거리, 닭고기 다시다, 마요네즈 소스, 조미액 등) 기타 조미료</p>
음 료 류	<p>포장 식수 광천수 정화수 기타 포장 식수 과채주스류 및 기타 음료 (예를 들어 사과주스, 사과 식초, 산사즙, 산사식초 등) 과채주스(즙) 농축 과채주스(즙) 기타 과채주스(과육) 음료 (발효 제품 포함) 단백질 음료 유제품 음료 (발효 유제품 음료, 조제형 유제품 음료, 유산균 음료) 식물성 단백질 음료 복합 단백질 음료 탄산 음료류 차 음료류 커피 음료류 식물 음료류 풍미(flavor) 음료류 고체 음료류[인스턴트 커피, 분말 커피(볶은 커피) 포함] 기타 음료류</p>

주류	<p>증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)</p> <p>각테일</p> <p>발효주 (예를 들어 포도주, 황주, 맥주 등)</p>
특수용도식품	<p>영.유아 조제식품</p> <p> 영아 조제식품</p> <p> 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품</p> <p> 특수 의료용도 영아 조제식품</p> <p>영.유아 보조식품</p> <p> 영.유아 곡류 보조 식품</p> <p> 영.유아 조립 보조 식품</p> <p>특수 의료용도 조제 식품b(특수 의료 용도 영아 조제식품 관련 품목 제외)</p> <p>기타 특수 용도 식품(예를 들어 보조 영양 보충식, 운동 영양식품, 임신 및 수유부 영양 보조 식품)</p>



중화인민공화국 국가표준

GB 2762-2017

식품안전국가표준
식품 중 오염물질 제한규정

2017-03-17 반포

2017-09-17 실시

중화인민공화국국가보건가족계획위원회
국가식품의약감독관리총국 반포

머리말

본 표준은 GB 2762-2012 ‘식품 중 오염물질 제한규정’을 대체한다.

본 표준은 GB 2762-2012과 비교하여 변경된 내용은 다음과 같다.

-희토 제한기준 요구사항을 삭제하였다.

-응용원칙을 수정하였다.

-스피롤리나 및 해당 제품 중 납 제한기준 요구사항을 추가하였다.

-원추리 중의 크롬 제한기준 요구사항을 개정하였다.

-특수 의료용도 조제식품, 영양 보충식품, 운동 영양식품, 임신 및 수유부
영양 보조식품 중 오염물질 제한기준 사항을 추가하였다.

-시험 방법 표준 번호를 개정하였다.

-무기 비소 제한기준 검사 요구 사항의 설명을 추가 하였다.

-부록A를 수정하였다.

식품안전국가표준

식품 중 오염물질 제한기준

1. 범위

본 표준은 식품 중 납, 카드뮴, 수은, 비소, 주석, 니켈, 크롬, 아질산염, 질산염, 벤조피렌, N-니트로소디메틸라민, 폴리염화비이페닐, 3-클로로-1,2-프로판디올의 제한기준 지표를 규정하였다.

2. 전문 용어와 정의

2.1 오염물질

식품을 생산(농작물 재배, 동물 사육과 동물용 의약품 포함), 가공, 포장, 저장, 운송, 판매, 섭취하는 과정에서 발생되거나 또는 환경오염으로 반입되고 비의도적으로 첨가되는 화학적 유해물질이다.

본 표준에서 규정한 오염물질은 잔류농약, 잔류 동물약품, 생물 독소와 방사성 성질 이외의 오염물질을 말한다.

2.2 식용 가능한 부분

식품 원료는 기계적 수단(예를 들어 곡물 제분, 사과 박피, 견과 탈곡, 고기 뼈 손질, 생선 가지 손질, 조개 껍데기 손질 등)을 거쳐 비(非)식용 부분을 제거한 후 식용으로 사용되는 부분이다.

주1: 비(非)식용 부분의 제거는 어떠한 비(非)기계적 수단(예를 들어, 미정제 식물유 정련 과정)도 사용할 수 없다.

주2: 동일한 식품 원료로 서로 다른 제품을 생산할 경우, 식용 가능한 부분의 양은 생산 공정에 따라 다르다. 맥류 가공압맥과 통밀가루를 사용하는 경우, 식용 가능한 부분은 100%에 따라 계산한다. 밀가루를 가공할 경우, 식용 가능한 부분은 가루를 내는 양의 비율에 따라 환산한다.

2.3 제한기준

오염 물질 제한기준이란 식품원료/식제품의 식용 가능한 부분에 최대 허용되는 최대 함유량을 말한다.

3. 응용원칙

3.1 오염물질 제한규정 여부와 관계없이 식품생산 및 가공업체는 모든 식품 중 오염물질의 함량이 최저 수준에 잔류하도록 통제 조치를 취해야 한다.

3.2 본 표준은 국민 건강에 비교적 큰 위험을 유발할 수 있는 오염 물질에 대해 나열 하였으며, 제한 기준 값을 정한 식품은 소비자의 식사 노출량에 비교적 큰 영향력을 미치는 식품이다.

3.3 식품 유형분류 설명(부록A)은 오염물질 제한기준의 적용 범위를 정하는 데 사

용되며 본 표준에만 적용된다. 어느 오염물질 제한기준이 어느 식품유형 분류를 사용하는 경우, 해당 식품유형(명칭)내의 모든 식품유형에 적용되며, 특별한 규정이 있는 경우 제외한다.

3.4 식품 중 오염물질 제한기준은 식품에서 일반적으로 식용 가능한 부분을 기준으로 계산하고 특별한 규정이 있는 경우 제외한다.

3.5 제품에 대한 제한기준 지표의 요구 사항이 있을 경우, 그 중 건조식품 중 오염물질 제한기준은 해당 신선 식품 중 오염물질 제한기준의 탈수율 또는 농축율에 결합하여 환산한다. 탈수율 또는 농축율은 식품에 대한 분석, 생산자에게 제공된 정보 및 기타 획득할 수 있는 정보 등을 통해 정해진다. 특수 규정은 제외한다.

4. 지표 요구 사항

4.1 납(Lead)

4.1.1 식품 중 납 제한기준 지표는 표1을 참고한다.

<표.1 식품 중 납(Lead) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Pb로 계산) mg/kg
곡물 및 곡물제품 a(압맥, 글루텐, 팔보죽 통조림, [떡·빵·만두 등을 만들 때 넣는]소가 있는 밀가루와 쌀 제품 제외)	0.2
압맥, 글루텐, 팔보죽 통조림, [떡·빵·만두 등을 만들 때 넣는] 소가 있는 밀가루와 쌀 제품	0.5
채소 및 채소제품	
-신선 채소 (유채류 채소, 잎채소, 두류채소, 저류 제외)	0.1
유채류 채소, 잎채소	0.3
두류채소, 저류	0.2
-채소 제품	1.0
과일 및 과일제품	
-신선 과일 (장과와 기타 작은 입자 과일 제외)	0.1
장과와 기타 작은 입자 과일	0.2
-과일제품	1.0
식용버섯 및 식용버섯 제품	1.0
두류 및 두류제품	
-두류	0.2
-두류 제품 (두유 제외)	0.5
두유	0.05
	1.0(건조 중량으로 계산)

식품유형(명칭)	제한기준 (Pb로 계산) mg/kg
해조류 및 해조류제품 (스피롤리나 및 그 제품 제외) -스피롤리나 및 스피틀리나 제품	2.0(건조 중량 으로 계산)
견과 및 씨앗류 (커피 원두 제외) -커피 원두	0.2 0.5
육류 및 육제품 -육류 식품 (가축과 가금 내장 제외) 가축과 가금 내장 -육류 제품	0.2 0.5 0.5
수산동물 및 수산동물제품 -신선, 냉동 수산동물 (어류, 갑각류, 이매패류 제외) 어류, 갑각류 이매패류 -수산물 제품 (해파리 제품 제외) 해파리 제품	1.0(내장제거) 0.5 1.5 1.0 2.0
우유 및 유제품(생유, 저온 살균 우유, 멸균유, 발효유, 조제유, 분유, 비 탈염 유청 분말 제외) 생유, 저온 살균 우유, 멸균유, 발효유, 조제유 분유, 비 탈염 유청 분말	0.3 0.05 0.5
알류 및 알류 제품 (송화단, 송화단 소세지 제외) -송화단, 송화단 소세지	0.2 0.5
유지 및 유지 제품	0.1
조미료 (식염, 향신료 류 제외) -식염 -향신료류	1.0 2.0 3.0
백설탕 및 전분당	0.5
전분 및 전분 제품 -식용전분 -전분 제품	0.2 0.5
베이커리 식품	0.5
음료류 (포장 식수, 과채주스 및 관련 음료, 우유 함유 음료, 고체 음료 제외) -포장 식수 -과채주스 및 관련 음료 [농축 과채주스(즙)제외], 우유 함유 음료 농축 과채주스(즙) -고체 음료	0.3 mg/L 0.01 mg/L 0.05 mg/L 0.5 mg/L 1.0
주류 (증류주, 중국 황주 제외) -증류주, 중국 황주	0.2 0.5

식품유형(명칭)	제한기준 (Pb로 계산) mg/kg
코코아 제품, 초콜릿 및 초콜릿 제품 및 사탕	0.5
냉동 음료	0.3
<p>특수 용도 식품</p> <p>-영.유아 조제식품 (액상제품 제외)</p> <p>액상제품</p> <p>-영유아 보조식품</p> <p>영유아 곡류 보조식품 (어류, 간류, 채소류가 추가된 제품 제외)</p> <p>어류, 간류, 채소류가 추가된 제품</p> <p>영유아 통조림 보조식품 (수산물 및 동물 간장을 원료로 하는 제품 제외)</p> <p>수산물 및 동물 간장을 원료로 하는 제품</p> <p>-특수 의료용도 조제식품(특수 의료용도 영아 조제식품 관련된 품종 제외)</p> <p>10세 이상 사람들의 제품</p> <p>1~10세 사람들의 제품</p> <p>-영양 보충식품</p> <p>-운동 영양식품</p> <p>고체, 반고체 또는 분말</p> <p>액체</p> <p>-임산 및 수유부 영양 보조 식품</p>	<p>0.15(분말제품으로 계산)</p> <p>0.02(즉석섭취 상태로 계산)</p> <p>0.2</p> <p>0.3</p> <p>0.25</p> <p>0.3</p> <p>0.5(고체형태 제품으로계산)</p> <p>0.15(고체형태 제품으로계산)</p> <p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>0.05</p> <p>0.5</p>
<p>기타</p> <p>-젤리</p> <p>-팽화식품(膨化食品: 어떤 재료를 튀겨서 부풀린 식품)</p> <p>-찰밥</p> <p>-말린 국화</p> <p>-고정차</p> <p>-벌꿀 제품</p> <p>벌꿀</p> <p>화분</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>5.0</p> <p>5.0</p> <p>2.0</p> <p>1.0</p> <p>0.5</p>
a 벼는 현미로 계산한다.	

4.1.2 검사 방법: GB 5009.12 규정된 방법에 따라 측정한다.

4.2 카드뮴 (cadmium)

4.2.1 식품 중 카드뮴 제한기준 지표는 표2를 참고한다.

<표.2 식품 중 카드뮴(cadmium) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Cd로 계산) mg/kg
곡물 및 곡물 제품 -곡물 (벼a 제외) -곡물 제분 가공품 (현미, 쌀 제외) -벼a, 현미, 쌀	0.1 0.1 0.2
채소 및 채소제품 -신선 채소 (잎채소, 두류채소, 덩이뿌리와 덩이줄기 채소, 덩이줄기류 채소 제외) 잎채소 두류채소, 덩이뿌리와 덩이줄기 채소, 덩이줄기류 채소 (미나리 제외) 미나리, 원추리	0.05 0.2 0.1 0.2
과일 및 과일 제품 -신선 과일	0.05
식용버섯 및 식용버섯제품 -신선 식용버섯 (표고 버섯과 식용 신령주름버섯 제외) 표고 버섯 -식용버섯 제품 (식용 신령주름버섯 제품 제외)	0.2 0.5 0.5
두류 및 두류제품 -두류	0.2
견과 및 씨앗류 -땅콩	0.5
육류 및 육제품 -육류 식품 (가축과 가금 내장 제외) 가축과 가금 간장 가축과 가금 신장 -육류 제품 (간장 제품, 신장 제품 제외) 간장 제품 신장 제품	0.1 0.5 1.0 0.1 0.5 1.0
수산물 및 수산물 제품 -신선, 냉동 수산물 어류 갑각류 이매패류, 복족류, 두족류, 극피(棘皮)류	0.1 0.5 2.0(내장 제거)

식품유형(명칭)	제한기준 (Cd로 계산) mg/kg
-수산물 제품 어류 통조림 (멸치, 돛새치 통조림 제외) 멸치, 돛새치 통조림 기타 어류 제품 (멸치, 돛새치 제품 제외) 멸치, 돛새치 제품	0.2 0.3 0.1 0.3
알류 및 알류 제품	0.05
조미료 -식염 -어류 조미료	0.5 0.1
음료류 -포장 식수 (광천수 제외) -광천수	0.005 mg/L 0.003 mg/L
a 벼는 현미로 계산한다.	

4.2.2 검사 방법: GB 5009.15 규정된 방법에 따라 측정한다.

4.3 수은(mercury)

4.3.1 식품 중 수은 제한기준 지표는 표3을 참고한다.

<표.3 식품 중 수은(mercury) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Hg로 계산) mg/kg	
	총수은 (total mercury)	메틸수은 ^a (methyl mercury)
수산물 및 수산물제품 (육식성 어류 및 그 제품 제외) -육식성 어류 및 육식성 어류제품	- -	0.5 1.0
곡물 및 곡물제품 -벼 ^b , 현미, 쌀, 옥수수, 옥수수 가루 (부스러기, 조각) , 밀, 밀가루	0.02	-
채소 및 채소제품 -신선 채소	0.01	-
식용버섯 및 식용 버섯제품	0.1	-
육류 및 육류 제품 -육류	0.05	-
우유 및 유제품 -생유, 저온 살균 우유, 멸균유, 조제유, 발효유	0.01	-
알류 및 알류제품		

식품유형(명칭)	제한기준 (Hg로 계산) mg/kg	
	총수은 (total mercury)	메틸수은 ^a (methyl mercury)
-날계란	0.05	—
조미료 -식염	0.01	—
음료류 -광천수	0.001 mg/L	—
특수 용도 식품 -영유아 통조림 보조식품	0.02	—
<p>a 수산동물 및 그 제품은 총수은(total mercury)을 먼저 측정할 수 있으며, 총수은(total mercury) 수준이 메틸수은(methyl mercury) 제한기준값을 초과하지 않을 경우, 메틸수은(methyl mercury)은 측정할 필요가 없다. 그렇지 않는 경우, 메틸수은(methyl mercury)을 다시 측정해야 한다. b 벼는 현미로 계산한다.</p>		

4.3.2 검사 방법: GB 5009.17 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.4 비소(arsenic)

4.4.1 식품 중 비소 제한기준 지표는 표4를 참고한다.

<표.4 식품 중 비소(arsenic) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (As 로 계산) mg/kg	
	비소 (arsenic)	무기 비소 ^b (inorganic arsenic)
곡물 및 곡물제품 -곡물 (벼 ^a 제외) -곡물 제분 가공품 (현미, 쌀 제외) -벼 ^a , 현미, 쌀	0.5 0.5 —	— — 0.2
수산물 및 수산물제품 (어류 및 그 제품 제외) -어류 및 어류제품	— —	0.5 0.1
채소 및 채소제품 -신선 채소	0.5	—
식용버섯 및 식용 버섯제품	0.5	—
육류 및 육제품	0.5	—
우유 및 유제품 -생유, 저온 살균 우유, 멸균유, 조제유, 발효유 분유	0.1 0.5	— —

식품유형(명칭)	제한기준 (As 로 계산) mg/kg	
	비소 (arsenic)	무기 비소b (inorganic arsenic)
유지 및 유지제품	0.1	—
조미료(수산물 조미료, 해조류 조미료와 향신료 류 제외) -수산물 조미료 (어류 조미료 제외) 어류 조미료	0.5 — —	— 0.5 0.1
백설탕 및 전분당	0.5	—
음료류 -포장 식수	0.01 mg/L	—
코코아 제품, 초콜릿 및 초콜릿 제품 및 사탕 -코코아 제품, 초콜릿과 초콜릿 제품	0.5	—
특수 용도식품 - 영.유아 조제식품 -영.유아 곡류 보조식품 (해조류가 추가된 제품 제외) 해조류가 추가된 제품 -영.유아 통조림 보조식품 (수산물 및 동물 간장을 원료로 하는 제품 제외) 수산물 및 동물 간장을 원료로 하는 제품 -보조 영양 보충식품 -운동 영양식품 고체 반고체 또는 분말 액체 -임산 및 수유부 영양 보조식품	— — — — — 0.5 — 0.5 0.2 0.5	0.2 0.3 0.1 0.3 — — — —
a 벼는 현미로 계산한다. b 식품 중 무기비소 제한 규정은 우선 비소량을 기준으로 한다. 만약 총 비소량이 무기비소의 제한기준을 초과하지 않으면 무기비소의 양을 확인할 필요가 없다. 그렇지 않으면 무기비소의 함유량을 확인해야 한다.		

4.4.2 검사 방법: GB 5009.11 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.5 주석(tin)

4.5.1 식품 중 주석 제한기준 지표는 표5를 참고한다.

<표5 식품 중 주석(tin) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Sn 로 계산) mg/kg
식품 (음료류, 영.유아 유동식, 영.유아 보조 식품 제외) a	250
-음료류	150

-영유아 유동식, 영유아 보조 식품	50
a 주석도금으로 된 용기에 포장된 식품에 한한다.	

4.5.2 검사 방법: GB 5009.16 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.6 니켈(nickel)

4.6.1 식품 중 니켈 제한기준 지표는 표6을 참고한다.

<표6 식품 중 니켈(nickel) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Ni로 계산) mg/kg
유지 및 유지제품 -수소화된 식물유지 및 수소화된 식물유지 위주의 제품	1.0

4.6.2 검사 방법 : GB 5009.138 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.7 크롬(chromium)

4.7.1 식품 중 크롬 제한기준 지표는 표7을 참고한다.

<표7 식품 중 크롬(chromium) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 (Cr로 계산) mg/kg
곡물 및 곡물 제품 -곡물a -곡물 제분 가공품	1.0 1.0
채소 및 채소제품 -신선 채소	0.5
두류 및 두류제품 -두류	1.0
육류 및 육류 제품	1.0
수산물 및 수산물제품	2.0
우유 및 유 제품 -생유, 저온 살균 우유, 멸균유, 조제유, 발효유 분유	0.3 2.0
a 벼는 현미로 계산한다.	

4.7.2 검사 방법: GB 5009.123 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.8 아질산염(nitrite), 질산염(nitrate)

4.8.1 식품 중 아질산염, 질산염 제한기준 지표는 표8을 참고한다.

<표8 식품 중 아질산염(nitrite), 질산염(nitrate) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 mg/kg	
	아질산염 (NaNOR2R로 계 산) (nitrite)	질산염 (NaNOR3R로 계 산) (nitrate)
채소 및 그 제품 -절인 채소	20	—
우유 및 유제품 -생유 -분유	0.4 2.0	— —
음료류 -포장 식수 (광천수 제외) 광천수	0.005 mg/L (NOR2PR로 계산) 0.1 mg/L (NOR2PR-P로 계 산)	— 45 mg/L (NOR3PR-P로 계 산)
특수 용도식품 -영.유아 조제식품 영아 조제식품 생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품 특수 의료용도 영.유아 조제 식품 -영.유아 보조 식품 영.유아 곡류 보조식품 영.유아 통조림 보조식품 -특수 의료 용도 조제 식품b(특수 의료용도 영유 아 조제식품 관련 품종 제외) -보조 영양 보충식품 -임산 및 수유부 영양 보조식품	2.0a (분말형태 제 품으로 계산) 2.0a (분말형태 제품 으로 계산) 2.0 (분말형태 제 품으로 계산) 2.0c 4.0c 2d (고태형태 제품 으로 계산) 2a 2c	100 (분말형태 제품으 로 계산) 100b (분말 형태 제 품으로 계산) 100 (분말 형태 제 품으로 계산) 100b 200b 100b (고체 형태 제 품으로 계산) 100b 100b
a 우유 기반 제품에만 해당한다. b 채소와 과일이 추가된 제품에는 해당되지 않는다. c 두류가 추가된 제품에는 해당되지 않는다. d 우유 기반 제품에만 해당한다.(두류 성분은 포함하지 않는다.)		

4.8.2 검사 방법 : 음료류는 GB 8538에 규정된 방법에 따라 측정하고, 기타 식품은 GB 5009.33에 규정된 방법에 따라 측정한다.

4.9 벤조피렌(benzopyrene)

4.9.1 식품 중 벤조피렌 제한기준 지표는 표9를 참고한다.

<표9 식품 중 벤조피렌(benzopyrene) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 µg/kg
곡물 및 곡물제품 -벼 ^a , 현미, 쌀, 밀, 밀가루, 옥수수, 옥수수 가루 (부스러기, 조각)	5.0
육류 및 육류 제품 -훈제, 조림, 구이 육류 식품	5.0
수산물 및 수산물제품 -수산물 훈제, 구이 제품	5.0
유지 및 유지제품	10
a 벼는 현미로 계산한다.	

4.9.2 검사 방법: GB 5009.27 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.10 N-니트로소디메틸라민 (N-Nitrosodiethylamine)

4.10.1 식품 중 N-니트로소디메틸라민 제한기준 지표는 표10을 참고한다.

<표10 식품 중 N-니트로소디메틸라민(N-Nitrosodiethylamine) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 µg/kg
육류 및 육류 제품 -육류 제품(육류 식품 통조림 제외) -익힌 육포 제품	3.0 3.0
수산물 및 수산물제품 -수산물 (수산물 통조림 제외) -건조 수산물	4.0 4.0

4.10.2 검사 방법: GB 5009.26 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.11 폴리염화 바이페닐 (polychlorinated biphenyl)

4.11.1 식품 중 폴리염화 바이페닐 제한기준 지표는 표11을 참고한다.

<표11 식품 중 폴리염화 바이페닐(polychlorinated biphenyl) 제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 µg/kg
수산물 및 수산물제품	0.5
a 폴리염화 바이페닐은 PCB28, PCB52, PCB101, PCB118, PCB138, PCB153과 PCB180 합계로 계산한다.	

4.11.2 검사 방법: GB 5009.190 규정의 방법에 따라 측정한다.

4.12 3- 클로로-1,2-프로판디올(3-chloro-1,2-propanediol)

4.12.1 식품 중 3- 클로로-1,2-프로판디올 제한기준 지표는 표12을 참고한다.

<표.12 식품 중 3- 클로로-1,2-프로판디올(3-chloro-1,2-propanediol)
제한기준 지표>

식품유형(명칭)	제한기준 mg/kg
조미료 a	
-액상 조미료	0.4
-고체 상태 조미료	1.0
a 산가수 분해 식물성 단백질(Acid hydrolyzed vegetable protein seasoning)이 추가된 제품에 만 한함.	

4.12.2 검사 방법: GB 5009.191 규정의 방법에 따라 측정한다.

부록A
식품유형(명칭) 설명

A.1 식품 종류 (명칭) 설명은 표A.1을 참고한다.

<표A.1 식품유형(명칭)설명>

과 일 및 그 제 품	<p>신선 과일 (미가공, 표면 처리를 거친, 껍질을 벗기거나 사전에 자른, 냉동된 과일)</p> <p>장과와 기타 작은 입자 과일</p> <p>기타 신선 과일 (사탕수수 포함)</p> <p>과일 제품</p> <p>과일 통조림</p> <p>식초, 기름 또는 소금에 절인 과일</p> <p>과일잼(푸레)</p> <p>과일정과류</p> <p>발효한 과일 제품</p> <p>익히거나 기름에 튀긴 과일</p> <p>과일 간식</p> <p>기타 과일 제품</p>
채 소 및 채 소 제 품 (저 류 포 함, 식 용 버 섯 포 함 하 지 않	<p>신선 채소 (미가공, 표면 처리를 거친, 껍질을 벗기거나 사전에 자른, 냉동된 채소)</p> <p>유채류 채소</p> <p>잎채소 (유채류 잎채소 포함)</p> <p>두류채소</p> <p>덩이뿌리와 덩이줄기 채소 (예를 들어, 저류, 당근, 무, 생강 등)</p> <p>덩이줄기류 채소 (콩나물 포함)</p> <p>기타 신선 채소 (과일류, 비늘줄기류와 수생류, 새싹채소류 및 죽순류 등 다년생 채소 포함)</p> <p>채소제품</p> <p>채소 통조림</p> <p>절인 채소 (예를 들어, 간장으로 담그고, 소금으로 담그고, 식초와 설탕에 담근 채소 등)</p> <p>채소푸레 (잼)</p> <p>발효 채소제품</p> <p>익히거나 기름에 튀긴 채소</p> <p>기타 채소제품</p>

음)	
식 용 버 섯 및 식 용 버 섯 제 품	<p>신선 식용버섯(미가공, 표면 처리를 거친, 사전에 자른, 냉동된 식용 버섯) 표고 버섯 식용 신령주름 버섯 기타 신선 식용 버섯</p> <p>식용 버섯 제품 식용 버섯 통조림 절인 식용 버섯 (예를 들어 간장으로, 소금으로, 식초와 설탕에 담근 식용버섯 등) 물에 삶거나 튀긴 식용버섯 기타 식용버섯 제품</p>
곡 물 및 곡 물 제 품 (베 이 커 리 제 품 포 함 하 지 않 음)	<p>곡물 벼 옥수수 밀 보리 기타 곡물[예를 들어 밤(조), 수수, 호밀, 귀리, 메밀 등]</p> <p>곡물 제분 가공품 현미 쌀 밀가루 옥수수 가루 (부스러기, 조각) 압맥 기타 탈곡 곡물 (예를 들어 좁쌀, 수수쌀, 보리쌀, 기장쌀 등)</p> <p>곡물 제품 쌀 제품 (예를 들어 쌀가루, 탕위안[湯圓] 가루 및 기타 제품 등) 밀가루 제품 생습면제품 (예를 들어 국수, 만두피, 훈툰피, 사오마이피(燒麥皮) 등) 생건면제품 발효면 제품 묽은 밀가루 반죽 (예를 들어 생선 및 가금육에 사용되는 밀가루 반죽), 부침가루, 튀김가루 글루텐 기타 밀가루 제품</p> <p>옥수수 제품 기타 곡물 제품 (예를 들어 [떡•빵•만두 등을 만들 때 넣는] 소가 있는 밀가루와 쌀 제품, 팔보죽 통조림 등)</p>
두 류	<p>두류 (마른 콩, 마른 콩을 갈아서 만든 가루) 두류 제품</p>

<p>및 두 류 제 품</p>	<p>비발효 대두제품(예를 들어 두유, 두부류, 건조두부류, 푸주[腐竹·길게 말아 압착한 두부]류, 익힌 두류, 대두 팽화식품, 대두 식물성 고기 등) 발효 콩 제품 (예를 들어 삭힌 두부류, 낫토, 더우츠, 더우츠 제품 등)</p>
<p>해 조 류 및 해 조 류 제 품</p>	<p>신선 해조류 (미가공, 표면 처리를 거친, 사전에 자른, 냉동된 해조류) 스피롤리나 기타 신선한 해조류 해조류 제품 해조류 통조림 익히거나 기름에 튀긴 해조류 기타 해조류 제품</p>
<p>견 과 및 씨 앗 류</p>	<p>신선 견과 및 씨앗류 목본 견과 (수과) 기름을 함유한 열매 (곡물씨앗과 두류는 포함하지 않음) 음료 및 단맛 씨앗 (예를 들어, 코코아, 커피 원두 등) 견과 및 씨앗류 제품 익힌 견과 및 씨앗류 (껍질이 있고, 껍질이 벗겨진 것) 견과 및 씨앗류 통조림 견과 및 씨앗류의 퓨레(소스) (땅콩 소스 등 포함) 기타 견과 및 씨앗류 제품 (예를 들어 절인 견과류 등)</p>
<p>육 류 및 육 류 식 품</p>	<p>육류(신선, 냉각, 냉동육 등) 가축 및 가금류 가축과 가금 내장 (예를 들어, 간, 신장, 폐, 소장 등) 육류 제품 (내장 제품 포함) 전처리 육제품 전처리 육제품 (조미된 생육류) 염지육제품(예를 들어 베이컨, 건조 염처리 고기 및 오리고기, 중국식 햄, 소시지) 익힌 육류 제품 육류 통조림 소스에 절인 육류 훈제, 조림, 구이 육류 튀긴 육류 서양식 햄(훈제, 훈연, 익힌 햄)류 고기순대 발효육제품 기타 익힌 육류제품</p>

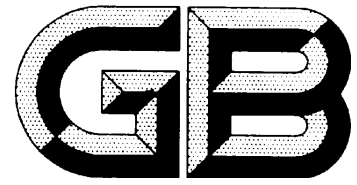
수 산 물	신선, 냉동 수산물 어류 비(非)육식성 어류 육식성 어류(예를 들어, 상어, 참치 등) 갑각류 연체류 두족류 이매패류 극피(棘皮)류 복족류 기타 연체류 기타 신선, 냉동 수산물 수산물 수산물 통조림 어육 제품(어묵 등 포함) 소금 절인 수산물 생선알 제품 훈제, 구이 수산물 발효 수산물 기타 수산물
우 유 및 유 제 품	생유 저온 살균 우유 멸균유 조제유 발효유 연유 분유 유청 분말과 유청 단백질 분말 (비 탈염 유청 분말 포함) 치즈 가공치즈 기타 우유 제품(카제인 포함)
알 류 및 알 류 제 품	신선 알 알제품 조린 알류 술지게미 절임알류 피단 소금 절임알류 기타 알제품

유 지 및 유 지 제 품	<p>식물성 유지</p> <p>동물성 유지 (예를 들어, 돼지 기름, 소기름, 생선 기름, 유크림, 크림, 무수버터 등)</p> <p>유지 제품</p> <p>수소화된 식물유 및 수소화된 식물유를 위주로 한 제품 (예를 들어, 마가린, 쇼트닝 등)</p> <p>식용유</p> <p>기타 유지 제품</p>
조 미 료	<p>식용염</p> <p>미원</p> <p>식초</p> <p>간장</p> <p>양조 된장</p> <p>조리용 술</p> <p>향신료류</p> <p>향신료 및 가루</p> <p>향신료유</p> <p>향신료 소스 (예를 들어, 겨자, 고추냉이 소스 등)</p> <p>기타 향신료 가공품</p> <p>수산물 조미료</p> <p>어류 조미료 (예를 들어, 생선 소스 등)</p> <p>기타 수산물 조미료 (예를 들어 굴 소스, 새우기름 등)</p> <p>복합 조미료 (예를 들어 고체 국거리, 닭고기 다시다, 마요네즈, 조미장국 등)</p> <p>기타 조미료</p>
음 료 류	<p>과채주스 및 관련 음료 (예를 들어, 사과주스, 사과식초, 산사즙, 산사식초 등)</p> <p>과채주스(즙)</p> <p>농축 과채주스(즙)</p> <p>기타 과채주스(과육) 음료 (발효형 제품 포함)</p> <p>단백질 음료</p> <p>우유 함유 음료 (발효형 우유 함유 음료, 조제형 우유 함유 음료, 유산균 음료)</p> <p>식물성 단백질 음료</p> <p>복합성 단백질 음료</p> <p>기타 단백질 음료</p> <p>탄산 음료</p> <p>차(류) 음료</p> <p>커피(류) 음료</p> <p>식물성 음료</p> <p>풍미(flavor) 음료</p> <p>고체 음료 (인스턴트 커피, 분말 커피, 베이커리 커피 포함)</p>

	기타 음료류
주류	<p>증류주 (예를 들어 백주, 브랜디, 위스키, 보드카, 럼주 등)</p> <p>혼합주(배합주)</p> <p>발효주 (예를 들어 포도주, 중국 황주, 맥주 등)</p>
설탕 및 전분당	<p>설탕</p> <p>백설탕 및 백설탕 제품 (예를 들어, 알갱이 백설탕, 가루설탕, 빙당, 각설탕 등)</p> <p>기타 설탕과 시럽 (예를 들어, 황설탕, 알갱이 적설탕, 빙당, 원당, 당밀, 부분 전환된 설탕, 메이플 시럽 등)</p> <p>유당</p> <p>전분당 (예를 들어, 과당, 포도당, 맥아당, 부분 전환된 설탕 등)</p>
전분 및 전분 제품 (곡물, 두류 또는 덩이 뿌리 식물에서 추출된)	<p>식용 전분</p> <p>전분 제품</p> <p>당면</p> <p>우분(연뿌리 전분)</p> <p>기타 전분 제품 (예를 들어, 새우맛 칩 등)</p>

전 분 포 함)	
베 이 커 리 식 품	<p>빵류 제과류(월병 포함) 비스킷 (예를 들어 소가 있는 비스킷, 웨이퍼, 에그롤 등) 기타 베이커리 식품</p>
코 코 아 제 품, 초 콜 릿 과 초 콜 릿 제 품 및 사 탕	<p>코코아아 제품, 초콜릿과 초콜릿 제품 (코코아 버터 초콜릿 및 제품 포함) 사탕 (껌을 베이스 탠디 포함)</p>
냉 동 음 료	<p>아이스크림, 아이스크림류(雪糕, 아이스크림과 유사한 빙과의 일종) 풍미(flavor) 얼음, 빙과류 식용 얼음 기타 냉동 음료</p>
특 수 용 도 식 품	<p>영.유아 조제식품 영아 조제식품 생후 6~12개월 영아 및 1~3세 유아 조제식품 특수 의료 용도 영아 조제 식품 영.유아 보조 식품 영.유아 곡류 보조 식품 영.유아 통조림 보조식품 특수의료용도 조제 식품b(특수 의료 용도 영아 조제 식품 관계된 품종 제외) 기타 특수용도 식품(보조 영양 보충식품, 운동 영양 식품, 임신 및 수유부 영양 보</p>

	조 식품 등)
기 타 류 (상 기 식 품 이 외 식 품)	<p>젤리</p> <p>팽화식품(膨化食品: 어떤 재료를 튀겨서 부풀린 식품)</p> <p>벌꿀 제품 (예를 들어, 벌꿀, 화분 등)</p> <p>찰밥</p> <p>말린 국화</p> <p>고정차</p>



중 화 인 민 공 화 국 국 가 표 준

GB 29921 - 2013

식품안전국가표준
식품 중 병원균 제한규정

2013-12-26 반포

2014-07-01 실시

중 화 인 민 공 화 국
국가보건가족계획위원회 반포

식품안전국가표준

식품 중 병원균 제한규정

1. 범위

본 표준은 식품 중 병원균 지표, 제한과 검사법을 규정하고 있다.

본 표준은 포장 전 식품에 적용한다.

본 표준은 통조림 식품에 적용하지 아니한다.

2. 응용 원칙

2.1 병원균의 제한규정과 관계없이, 식품 생산, 가공, 경영자는 모두 통제조치를 취해야 한다. 최대한 식품 중 병원균 함량수준과 위험을 가져 올 가능성을 줄여야 한다.

2.2 GB 4789.1 규정에 따라 샘플을 추출하여 표1의 검사법을 따른다.

3. 지표 요구 사항

식품 중 병원균 제한 표1을 참고한다.

<표1 식품 중 병원균 제한>

식품유형 (명칭)	병원균 지표 (영문)	샘플 규칙 및 제한(지정하지 않으면 모두 /25g 또는 /25mL 의미)				검사법	비고
		n	c	m	M		
육제품 - 조리된 육제품 - 즉석섭취 신선 육제품	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	L. monocytogenes LM	5	0	0	-	GB 4789.30	
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 제2법	
	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	-	GB/T 4789.36	쇠고기 제품에만 한함
수산물제품 - 조리된 수산물 - 즉석섭취 신선 수산물	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Vibrio Parahemolyticus	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	
	Staphylococcus	5	1	100	1000	GB 4789.10	

식품유형 (명칭)	병원균 지표 (영문)	샘플 규칙 및 제한(지정하지 않으면 모두 /25g 또는 /25mL 의미)				검사법	비고
		n	c	m	M		
- 즉석섭취 조류제품	us aureus			CFU/g	CFU/g	제2법	
즉석섭취 알제품	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
곡물류 제품 - 조리된 곡물제품(베이 커리류 포함) - 조리된 소가 있는 밀가루 및 쌀 제품 - 인스턴트 쌀 및 밀가루 제품	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Staphylococ- us aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 제2법	
즉석섭취 대두제품 - 발효 대두 제품 - 비발효 대두 제품	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Staphylococ- us aureus	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 제2법	
초코릿 및 코코아제품	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	
즉석섭취 과일 채소 식품(소스에 절인 채소류)	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Staphylococ- us aureus	5	1	1000 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 제2법	
	Escherichia coli O157:H7	5	0	0	-	GB/T 4789.36	신선 과일 채소 식품에만 한함
음료수	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-

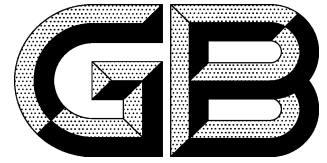
식품유형 (명칭)	병원균 지표 (영문)	샘플 규칙 및 제한(지정하지 않으면 모두 /25g 또는 /25mL 의미)				검사법	비고
		n	c	m	M		
(포장식수, 탄산음료 제외)	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 제2법	
냉동 음료 - 아이스크림 - 아이스리무 - 식용 얼음, 빙과류	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Staphylococcus aureus	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 제2법	
즉석섭취 조미식품 - 간장 - 장 및 장제품 - 수산물 조미식품 - 복합 조미료 (샐러드 소스 등)	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-
	Staphylococcus aureus	5	2	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 제2법	
	Vibrio Parahemolyticus	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	수산물 조미식품에만 한함
견과 및 씨앗류 제품 - 견과 및 씨앗류의 퓨레(소스) - 소금에 절인 과일 씨앗류	Salmonella	5	0	0	-	GB 4789.4	-

주의1: 식품유형은 병원균 제한 적용의 범위 한정에 사용한다. 본 표준에만 적용된다.
 주의2: n은 검사하기 위한 시료의 수, c는 최대 허용 시료수, m는 미생물 허용기준치, M는 미생물 최대 허용기준치.

부록II

중국 규정 원본

식품규정(Food Regulations)



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

目 次

前言	III
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

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、蕈草提取物、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。

3.2 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、山萘酸、**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

表 A.1 (续)

靛蓝及其铝色淀 **indigotine, indigotine aluminum lake**
 CNS号 08.008 INS号 132
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.08.02	凉果类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以靛蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以靛蓝计
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)	0.1	以靛蓝计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以靛蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以靛蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计,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)	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用靛蓝

丁基羟基茴香醚(BHA) **butylated hydroxyanisole(BHA)**
 CNS号 04.001 INS号 320
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)

p-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl *p*-hydroxy benzoate, ethyl *p*-hydroxy benzoate, sodium ethyl *p*-hydroxy benzoate)

CNS号 17.032,17.007,17.036

INS号 219,214,215

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	0.25	以对羟基苯甲酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.012	以对羟基苯甲酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)	0.5	以对羟基苯甲酸计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	醋	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.04	酱油	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.05	酱及酱制品	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计,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)	0.25	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

二丁基羟基甲苯(BHT)

butylated hydroxytoluene(BHT)

CNS号 04.002

INS号 321

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	0.2	以油脂中的含量计

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)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨 neotame

酸 1-甲酯(又名纽甜)

CNS号 19.019

INS号 961

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.02	
01.02.02	风味发酵乳	0.1	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.065	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.033	
01.06.05	干酪类似品	0.033	
01.07	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)	0.1	
02.03	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	0.01	
02.04	脂肪类甜品	0.1	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.01	冷冻水果	0.1	
04.01.02.02	水果干类	0.1	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.1	
04.01.02.04	水果罐头	0.033	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.065	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	0.1	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.065	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.065	
04.02.02	加工蔬菜	0.033	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.01	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.033	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	0.033	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	0.033	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.032	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	0.033	
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(05.02 糖果除外)	0.1	
05.02.01	胶基糖果	1.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.33	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.16	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.033	
07.0	焙烤食品	0.08	
07.04	焙烤食品馅料及其表面用挂浆	0.1	
09.03	预制水产品(半成品)	0.01	
09.05	水产品罐头	0.01	
10.04	其他蛋制品	0.1	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.07	
12.03	醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.033	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.032	

二甲基二碳酸盐

dimethyl dicarbonate

(又名维果灵)

CNS号 17.033

INS号 242

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	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)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.09	其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

2,4-二氯苯氧乙酸 2,4-dichlorophenoxy acetic acid

CNS号 17.027 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
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	残留量≤2.0 mg/kg
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	残留量≤2.0 mg/kg

二氧化硅 silicon dioxide

CNS号 02.004 INS号 551

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)(仅限奶片)	15	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	15.0	
06.01	原粮	1.2	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20.0	
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
14.06	固体饮料	15.0	
16.07	其他(豆制品工艺)	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计

表 A.1 (续)

二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠 **sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite**

CNS号 05.001,05.002,05.003,05.004,05.005,05.006 INS号 220,224,223,221,222,—

功能 漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
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	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
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)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.08	冷冻米面制品(仅限风味派)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.01	食糖	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	0.04	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.01	最大使用量以二氧化硫残留量计

二氧化钛

titanium dioxide

CNS 号 08.011

INS 号 171

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.02	凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	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	2.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	

表 A.1 (续)

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	10.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
05.04	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	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他(仅限饮料浑浊剂)	10.0 g/L	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	2.5	

二氧化碳**carbon dioxide**

CNS号 17.014

INS号 290

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

番茄红**tomato red**

CNS号 08.150

INS号 —

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	0.006	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.006	固体饮料按稀释倍数增加使用量

番茄红素**lycopene**

CNS号 08.017

INS号 160d(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以纯番茄红素计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.05	以纯番茄红素计
07.0	焙烤食品	0.05	以纯番茄红素计
12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.015	以纯番茄红素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

蜂蜡**beeswax**

CNS号 14.013

INS号 901

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

富马酸**fumaric acid**

CNS号 01.110

INS号 297

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	8.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

富马酸一钠**monosodium fumarate**

CNS号 01.311

INS号 365

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
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	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉类除外)	按生产需要适量使用	
09.0	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)(09.01 鲜水产除外)	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

甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾**ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS号 19.012,19.010

INS号 958

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
08.03.08	肉罐头类	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

甘草抗氧化物**antioxidant of glycyrrhiza**

CNS号 04.008

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	0.2	以甘草酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以甘草酸计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以甘草酸计
06.07	方便米面制品	0.2	以甘草酸计
07.03	饼干	0.2	以甘草酸计

表 A.1 (续)

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)	0.2	以甘草酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以甘草酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	以甘草酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以甘草酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以甘草酸计
09.03.02	腌制水产品	0.2	以甘草酸计
16.06	膨化食品	0.2	以甘草酸计

D-甘露糖醇**D-mannitol**

CNS号 19.017

INS号 421

功能 甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

柑橘黄**orange yellow**

CNS号 08.143

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

高锰酸钾**potassium permanganate**

CNS号 00.001

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	

谷氨酰胺转氨酶**glutamine transaminase**

CNS号 18.013

INS号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

表 A.1 (续)

瓜尔胶**guar gum**

CNS号 20.025

INS号 412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.01	稀奶油	1.0	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态食品中的使用量计

硅酸钙**calcium silicate**

CNS号 02.009

INS号 552

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.04	酵母及酵母类制品	按生产需要适量使用	

果胶**pectins**

CNS号 20.006

INS号 440

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

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	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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]	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

海萝胶**funoran (gloiopeltis furcata)**

CNS号 20.040

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	10.0	

海藻酸丙二醇酯**propylene glycol alginate**

CNS号 20.010

INS号 405

功能 增稠剂、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)	3.0	
01.01.03	调制乳	4.0	
01.02.02	风味发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	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	5.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.01	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	5.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.04	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	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

海藻酸钠(又名褐藻酸钠) sodium alginate

CNS号 20.004

INS号 401

功能 增稠剂

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	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	
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]	10.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

核黄素**riboflavin**

CNS号 08.148

INS号 101(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

表 A.1 (续)

黑豆红 **black bean red**
 CNS号 08.114 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.8	
07.02.04	糕点上彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	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)	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.8	

黑加仑红 **black currant red**
 CNS号 08.122 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	按生产需要适量使用	

红花黄 **carthamins yellow**
 CNS号 08.103 INS号 —
 功能 着色剂

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)	0.5	
04.01.02.04	水果罐头	0.2	
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	

表 A.1 (续)

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)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	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)	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

红米红**red rice red**

CNS 号 08.111

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	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	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

红曲黄色素**monascus yellow pigment**

CNS 号 08.152

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

红曲米,红曲红 **red kojic rice, monascus red**

CNS号 08.119, 08.120 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	0.8	
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)	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	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	按生产需要适量使用	
04.04.02.01	腐乳类	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.04	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	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

β-胡萝卜素
 CNS号 08.010
 功能 着色剂

beta-carotene
 INS号 160(a)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01 稀奶油除外)	0.02	
01.06.01	非熟化干酪	0.6	
01.06.02	熟化干酪	1.0	
01.06.04	再制干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	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)	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	1.0	
02.03	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	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂 末)	0.065	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸 辣酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.132	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.132	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.01	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	0.1	
05.02	糖果	0.5	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	20.0	
05.04	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	20.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	1.0	
06.03.02.05	油炸面制品	1.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.4	
06.07	方便米面制品	1.0	
06.08	冷冻米面制品	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
06.10	粮食制品馅料	1.0	
07.0	焙烤食品	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.1	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	1.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
09.05	水产品罐头	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)(10.03.01、10.03.03 除外)	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.05	调味糖浆	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01	蒸馏酒	0.6	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.6	
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	

琥珀酸单甘油酯

succinylated monoglycerides

CNS 号 10.038

INS 号 472g

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
01.07	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)	5.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油除外)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	
14.06	固体饮料	20.0	按稀释 10 倍计算

琥珀酸二钠 **disodium succinate**

CNS 号 12.005 INS 号 —

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品	20.0	

花生衣红 **peanut skin red**

CNS 号 08.134 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.4	
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04	碳酸饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量

滑石粉 **talc**

CNS 号 02.007 INS 号 553iii

功能 抗结剂

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	20.0	
04.01.02.08.04	话化类	20.0	

槐豆胶(又名刺槐豆胶) **carob bean gum**

CNS 号 20.023 INS 号 410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	

表 A.1 (续)

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

 β -环状糊精

beta-cyclodextrin

CNS号 20.024

INS号 459

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	20.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.04	其他蛋白饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

黄原胶(又名汉生胶)

xanthan gum

CNS号 20.009

INS号 415

功能 稳定剂、增稠剂

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	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
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]	5.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

己二酸 **adipic acid**
 CNS号 01.109 INS号 355
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

4-己基间苯二酚 **4-hexylresorcinol**
 CNS号 04.013 INS号 586
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量≤1 mg/kg

甲壳素(又名几丁质) **chitin**
 CNS号 20.018 INS号 —
 功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	2.0	
12.03	醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

姜黄 **turmeric**
 CNS号 08.102 INS号 100ii
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.4	以姜黄素计
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	

表 A.1 (续)

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	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	1.2	以姜黄素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	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
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

姜黄素

curcumin

CNS号 08.132

INS号 100i

功能 着色剂

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)	0.15	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
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	0.01	
05.02	糖果	0.7	
05.04	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	0.5	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.01	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

焦糖色(加氨生产)

caramel colour class III-ammonia process

CNS 号 08.110

INS 号 150c

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
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	按生产需要适量使用	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	12.0	
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	醋	1.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	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
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	
16.01	果冻	50.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

焦糖色(苛性硫酸盐)**caramel colour class II -caustic sulfite**

CNS号 08.151

INS号 150b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.01.03	白兰地	6.0	
15.01.04	威士忌	6.0	
15.01.06	朗姆酒	6.0	
15.02	配制酒	6.0	

焦糖色(普通法)**caramel colour class I -plain**

CNS号 08.108

INS号 150a

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)	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	1.5	
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	按生产需要适量使用	
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	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.03	醋	按生产需要适量使用	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	按生产需要适量使用	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.01.03	调香葡萄酒	按生产需要适量使用	
15.03.02	黄酒	按生产需要适量使用	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.5	

焦糖色(亚硫酸铵法)

caramel colour class IV-ammonia sulphite process

CNS号 08.109

INS号 150d

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
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	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	2.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	2.5	
06.10	粮食制品馅料(仅限风味派)	7.5	
07.03	饼干	50.0	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酱及酱制品	10.0	
12.07	料酒及制品	10.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	2.0	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶(类)饮料	10.0	
14.05.02	咖啡(类)饮料	0.1	
14.05.03	植物饮料	0.1	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	

金樱子棕

rose laevigata michx brown

CNS号 08.131

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.04	碳酸饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

L (+)-酒石酸, *dl*-酒石酸 L (+)-tartaric acid, *dl*-tartaric acid

CNS号 01.111,01.313 INS号 334,—

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	以酒石酸计
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	以酒石酸计
12.10.01	固体复合调味料	10.0	以酒石酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0 g/L	以酒石酸计

酒石酸氢钾

potassium bitartrate

CNS号 06.007

INS号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03	小麦粉及其制品	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

菊花黄浸膏

coreopsis yellow

CNS号 08.113

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	0.3	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	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)	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚二甲基硅氧烷及其乳液 polydimethyl siloxane and emulsion

CNS号 03.007

INS号 900a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.000 9	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	

聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR) polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid) (PGPR)

CNS号 10.029

INS号 476

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
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
05.01	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	5.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	

聚甘油脂肪酸酯 polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)

CNS号 10.022

INS号 475

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	20.0	
02.01.01.01	植物油(仅限煎炸用油)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01	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	10.0	
05.02	糖果	5.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、 裹粉、煎炸粉	10.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品(仅限用于膨化食品的调 味料)	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增 加使用量
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍 数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	

 ϵ -聚赖氨酸 **ϵ -polylysine**

CNS号 17.037

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
07.0	焙烤食品	0.15	
08.03	熟肉制品	0.25	
14.02	果蔬汁类及其饮料	0.2 g/L	固体饮料按稀释倍数增 加使用量

 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐 **ϵ -polylysine hydrochloride**

CNS号 17.038

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
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	0.30	
06.02	大米及制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品	0.30	
06.04.02	杂粮制品	0.40	
08.0	肉及肉制品	0.30	
12.0	调味品	0.50	
14.0	饮料类	0.20	固体饮料按稀释倍数增 加使用量

表 A.1 (续)

聚葡萄糖 **polydextrose**
 CNS号 20.022 INS号 1200
 功能 增稠剂、膨松剂、水分
 保持剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	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	
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	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	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
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 **polyoxyethylene xylitan monostearate**
 CNS号 10.017 INS号 —
 功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.07	其他(发酵工艺)	5.0	

聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), **polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate,**
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), **polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate,**
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), **polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate,**
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80) **polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat**
 CNS号 10.025,10.026,10.015,10.016 INS号 432,434,435,433
 功能 乳化剂、消泡剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
01.05.03	调制稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	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	5.0	

表 A.1 (续)

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)	1.5	
04.04	豆类制品	0.05	以每千克黄豆的使用量计
07.01	面包	2.5	
07.02	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水及 14.06 固体饮料除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.07	其他(仅限乳化天然色素)	10.0	

聚乙二醇**polyethylene glycol**

CNS 号 14.012

INS 号 1521

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

聚乙烯醇**polyvinyl alcohol**

CNS 号 14.010

INS 号 1203

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	18.0	

决明胶**cassia gum**

CNS 号 20.045

INS 号 427

功能 增稠剂

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	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.07	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)	2.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.5	
06.03.02	小麦粉制品	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03、12.04)	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

咖啡因**caffeine**

CNS 号 00.007

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	0.15	固体饮料按稀释倍数增加使用量

卡拉胶**carrageenan**

CNS 号 20.007

INS 号 407

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	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	按生产需要适量使用	
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	8.0 g/kg	
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]	5.0 g/kg	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3 g/L	以即食状态食品中的使用量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

抗坏血酸(又名维生素 C) ascorbic acid (vitamin C)

CNS号 04.014 INS号 300

功能 面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸钙 calcium ascorbate

CNS号 04.009 INS号 302

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以水果中抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸钠 sodium ascorbate

CNS号 04.015 INS号 301

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

抗坏血酸棕榈酸酯 ascorbyl palmitate

CNS号 04.011 INS号 304

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.01	面包	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计

可得然胶**curdlan**

CNS号 20.042

INS号 424

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04.01.01	豆腐类	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	

可可壳色**cacao husk pigment**

CNS号 08.118

INS号 —

功能 着色剂

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)	0.04	
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	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

可溶性大豆多糖 **soluble soybean polysaccharide**

CNS号 20.044 INS号 —

功能 增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	
06.03.02	小麦粉制品	10.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

喹啉黄 **quinoline yellow**

CNS号 08.016 INS号 104

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.02	配制酒	0.1	

辣椒橙 **paprika orange**

CNS号 08.107 INS号 —

功能 着色剂

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)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

辣椒红

paprika red

CNS号 08.106

INS号 —

功能 着色剂

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)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01	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	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
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	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	2.0	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	0.1	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

辣椒油树脂 **paprika oleoresin**

CNS号 00.012 INS号 160c

功能 增味剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

蓝锭果红 **uguisukagura red**

CNS号 08.136 INS号 —

功能 着色剂

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)	1.0	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
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
14.08	风味饮料	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠) **sodium caseinate**

CNS号 10.002 INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体

联苯醚(又名二苯醚) **diphenyl ether (diphenyl oxide)**

CNS号 17.022 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
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	3.0	残留量≤12 mg/kg

表 A.1 (续)

亮蓝及其铝色淀

brilliant blue, brilliant blue aluminum lake

CNS号 08.007

INS号 133

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	0.025	以亮蓝计
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)	0.025	以亮蓝计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以亮蓝计
04.01.02.05	果酱	0.5	以亮蓝计
04.01.02.08.02	凉果类	0.025	以亮蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以亮蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	以亮蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以亮蓝计
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	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	以亮蓝计
06.05.02.04	粉圆	0.1	以亮蓝计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.015	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用亮蓝
11.05	调味糖浆	0.025	以亮蓝计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以亮蓝计
12.09.01	香辛料及粉	0.01	以亮蓝计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.01	以亮蓝计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以亮蓝计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.02	以亮蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.06	固体饮料	0.2	以亮蓝计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.025	以亮蓝计
15.02	配制酒	0.025	以亮蓝计
16.01	果冻	0.025	以亮蓝计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用亮蓝

磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙

phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, sodium phosphatedibasic, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate

CNS号 01.106, 15.008, 15.004, 15.007, 15.010, 06.008, 15.009, 06.006, 02.003, 01.308, 15.001, 15.002, 15.003, 15.005, 15.006, 15.017, 15.013, 15.015, 15.016

INS号 338, 450i, 450iii, 341i, 340i, 342ii, 340ii, 341ii, 341iii, 340iii, 339iii, 452i, 451i, 339i, 339ii, 450(v), 450(ii), 452(ii), 450(vii)

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂

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	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.03.01	乳粉和奶油粉	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.05.01	稀奶油	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.06.04	再制干酪	14.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.03	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	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})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	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03	小麦粉及其制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.01	小麦粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,可按涂裹率增加使用量
06.04.01	杂粮粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
07.0	焙烤食品	15.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.01	冷冻水产品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
11.05	调味糖浆	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
12.10.01.03	其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01	婴幼儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.02	婴幼儿辅助食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

磷酸化二淀粉磷酸酯 **phosphated distarch phosphate**

CNS号 20.017 INS号 1413

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	1.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
14.06	固体饮料	0.5	

磷脂 **phospholipid**

CNS号 04.010 INS号 322

功能 抗氧化剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
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	

硫代二丙酸二月桂酯 **dilauryl thiodipropionate**

CNS号 04.012 INS号 389

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.2	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

硫磺 **sulfur (sulphur)**

CNS号 05.007 INS号 —

功能 漂白剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01	食糖	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他(仅限魔芋粉)	0.9	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

硫酸钙(又名石膏) calcium sulfate

CNS号 18.001 INS号 516

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.03.02	小麦粉制品	1.5	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)(仅限腊肠)	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	

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 \leq 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 \leq 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 \leq 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 \leq 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 \leq 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 \leq 500 mg/kg (以即食海蜇中Al计)

表 A.1 (续)

硫酸镁 **magnesium sulfate**

CNS号 00.021

INS号 518

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.05	

硫酸锌 **zinc sulfate**

CNS号 00.018

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.006	以 Zn 计 2.4 mg/L

硫酸亚铁 **ferrous sulfate**

CNS号 00.022

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
04.04.02	发酵豆制品(仅限臭豆腐)	0.15	以 FeSO ₄ 计

氯化钙 **calcium chloride**

CNS号 18.002

INS号 509

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂

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	
01.05.03	调制稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
05.04	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	0.4	
11.05	调味糖浆	0.4	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.1 g/L	以 Ca 计 36 mg/L
16.07	其他(仅限畜禽血制品)	0.5	

表 A.1 (续)

氯化钾 **potassium chloride**

CNS号 00.008 INS号 508

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	350	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	按生产需要适量使用	

氯化镁 **magnesium chloride**

CNS号 18.003 INS号 511

功能 稳定剂和凝固剂

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	

罗望子多糖胶 **tamarind polysaccharide gum**

CNS号 20.011 INS号 —

功能 增稠剂

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)	2.0	
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	2.0	
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

萝卜红 **radish red**

CNS号 08.117 INS号 —

功能 着色剂

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	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.01	蜜饯类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
12.03	醋	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	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	备注
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

落葵红**basella rubra red**

CNS号 08.121

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.04	碳酸饮料	0.13	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)**morpholine fatty acid salt (fruit wax)**

CNS号 14.004

INS号 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	

麦芽糖醇和麦芽糖醇液**maltitol and maltitol syrup**

CNS号 19.005,19.022

INS号 965(i),965(ii)

功能 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.05.04	稀奶油类似品	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	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04.01.06	熟制豆类	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.01	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	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	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
16.01	果冻	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

没食子酸丙酯(PG)

propyl gallate (PG)

CNS 号 04.003

INS 号 310

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.1	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.1	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.1	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.1	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.1	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

玫瑰茄红 **roselle red**
 CNS号 08.125 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

迷迭香提取物 **rosemary extract**
 CNS号 04.017 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
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.3	
06.03.02.05	油炸面制品	0.3	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法) **rosemary extract**
 CNS号 04.022 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
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.3	
06.03.02.05	油炸面制品	0.3	

表 A.1 (续)

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	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.3	
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)	0.3	
16.06	膨化食品	0.3	

密蒙黄**buddleia yellow**

CNS号 08.139

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

木糖醇酐单硬脂酸酯**xylitan monostearate**

CNS号 10.007

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	

纳他霉素**natamycin**

CNS号 17.030

INS号 235

功能 防腐剂

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	0.3	表面使用,残留量<10 mg/kg
07.02	糕点	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02	残留量≤10 mg/kg
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
15.03	发酵酒	0.01 g/L	

柠檬黄及其铝色淀

tartrazine, tartrazine aluminum lake

CNS号 08.005

INS号 102

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	0.05	以柠檬黄计
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)	0.05	以柠檬黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以柠檬黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以柠檬黄计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.1	以柠檬黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以柠檬黄计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	以柠檬黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以柠檬黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以柠檬黄计
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 除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以柠檬黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以柠檬黄计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计
07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	0.05	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)	0.3	以柠檬黄计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以柠檬黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以柠檬黄计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.1	以柠檬黄计
12.10.01	固体复合调味料	0.2	以柠檬黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	以柠檬黄计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以柠檬黄计
16.01	果冻	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用柠檬黄

柠檬酸及其钠盐、钾盐**citric acid, trisodium citrate, tripotassium citrate**

CNS 号 01.101,01.303,01.304

INS 号 330,331iii,332ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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	
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

柠檬酸铁铵**ferric ammonium citrate**

CNS 号 02.010

INS 号 381

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.025	

表 A.1 (续)

柠檬酸亚锡二钠 **disodium stannous citrate**

CNS号 18.006 INS号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.3	

柠檬酸脂肪酸甘油酯 **citric and fatty acid esters of glycerol**

CNS号 10.032 INS号 472c

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴幼儿配方食品	24.0	

偶氮甲酰胺 **azodicarbonamide**

CNS号 13.004 INS号 927a

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
06.03.01	小麦粉	0.045	

偏酒石酸 **metatartaric acid**

CNS号 01.105 INS号 353

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	

葡萄皮红 **grape skin extract**

CNS号 08.135 INS号 163ii

功能 着色剂

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)	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.0	焙烤食品	2.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

表 A.1 (续)

葡萄糖酸亚铁 **ferrous gluconate**

CNS号 09.005 INS号 579

功能 护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜(仅限橄榄)	0.15	以铁计

普鲁兰多糖 **pullulan**

CNS号 14.011 INS号 1204

功能 被膜剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(除外 03.04 食用冰)	10.0	
05.02	糖果	50.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品(半成品)	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	50.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基二淀粉磷酸酯 **hydroxypropyl distarch phosphate**

CNS号 20.016 INS号 1442

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

羟基硬脂精(又名氧化硬脂精) **oxystearin**

CNS号 00.017 INS号 387

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	0.5	

氢化松香甘油酯 **glycerol ester of hydrogenated rosin**

CNS号 10.013 INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	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)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

氢氧化钙 **calcium hydroxide**

CNS号 01.202 INS号 526

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

氢氧化钾 **potassium hydroxide**

CNS号 01.203 INS号 525

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

日落黄及其铝色淀 **sunset yellow, sunset yellow aluminum lake**

CNS号 08.006 INS号 110

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以日落黄计
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)	0.05	以日落黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.09	以日落黄计
04.01.02.04	水果罐头(仅限西瓜酱罐头)	0.1	以日落黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以日落黄计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.1	以日落黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以日落黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以日落黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以日落黄计
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、05.04 除外)	0.1	以日落黄计
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.3	以日落黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以日落黄计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.3	以日落黄计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.02	以日落黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)	0.3	以日落黄计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
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
14.07	特殊用途饮料	0.1	以日落黄计
14.08	风味饮料	0.1	以日落黄计
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用日落黄

溶菌酶

lysozyme

CNS号 17.035

INS号 1105

功能 防腐剂

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	按生产需要适量使用	
15.03	发酵酒	0.5	

表 A.1 (续)

肉桂醛 **cinnamaldehyde**

CNS号 17.012 INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量 \leq 0.3 mg/kg

乳酸 **lactic acid**

CNS号 01.102 INS号 270

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

乳酸钙 **calcium lactate**

CNS号 01.310 INS号 327

功能 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)	1.5	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料(仅限油炸薯片调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

乳酸链球菌素 **nisin**

CNS号 17.019 INS号 234

功能 防腐剂

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)	0.5	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限方便湿面制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	0.25	
08.02	预制肉制品	0.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	0.5	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	0.25	
12.03	醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酱及酱制品	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	固体饮料按冲调倍数增加使用量

乳酸钠**sodium lactate**

CNS号 15.012

INS号 325

功能 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂

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)	2.4	

乳酸脂肪酸甘油酯**lactic and fatty acid esters of glycerol**

CNS号 10.031

INS号 472b

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	5.0	

乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)**lactitol**

CNS号 19.014

INS号 966

功能 乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	

乳糖酶**lactase**

CNS号 00.023

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
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)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

表 A.1 (续)

三氯蔗糖(又名蔗糖素) **sucralose**
 CNS号 19.016 INS号 955
 功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.3	
01.02.02	风味发酵乳	0.3	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.25	
04.01.02.02	水果干类	0.15	
04.01.02.04	水果罐头	0.25	
04.01.02.05	果酱	0.45	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.5	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限微波爆米花)	5.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.07	方便米面制品	0.6	
07.0	焙烤食品	0.25	
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	
12.03	醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酱及酱制品	0.25	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.4	
12.10	复合调味料	0.25	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

桑椹红 **mulberry red**

CNS号 08.129 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

沙蒿胶 **rtemisia gum (sa-hao seed gum)**

CNS号 20.037 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	0.3	
06.03.02.02	生干面制品(仅限挂面)	0.3	
06.04.02	杂粮制品	0.3	
06.07	方便米面制品(仅限方便面)	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	

沙棘黄 **hippophae rhamnoides yellow**

CNS号 08.124 INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点彩装	1.5	

表 A.1 (续)

山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80) **sorbitan monolaurate, sorbitan monopalmitate, sorbitan monostearate, sorbitan tristearate, sorbitan monooleate**

CNS 号 10.024,10.008,10.003,10.004,10.005 INS 号 493,495,491,492,494

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	3.0	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	3.0	
04.04	豆类制品	1.6	以每千克黄豆的使用量计
05.01	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	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.06	固体饮料(速溶咖啡除外)	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	
16.04.01	干酵母	10.0	
16.07	其他(仅限饮料混浊剂)	0.05	

山梨酸及其钾盐 **sorbic acid, potassium sorbate**

CNS 号 17.003,17.004 INS 号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂、稳定剂

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	1.0	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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)	1.0	以山梨酸计
03.03	风味冰、冰棍类	0.5	以山梨酸计
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	以山梨酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以山梨酸计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.5	以山梨酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5	以山梨酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.5	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以山梨酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5	以山梨酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0	以山梨酸计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	1.5	以山梨酸计
07.01	面包	1.0	以山梨酸计
07.02	糕点	1.0	以山梨酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	以山梨酸计
08.03	熟肉制品	0.075	以山梨酸计
08.03.05	肉灌肠类	1.5	以山梨酸计
09.03	预制水产品(半成品)	0.075	以山梨酸计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	1.0	以山梨酸计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	以山梨酸计
09.06	其他水产品及其制品	1.0	以山梨酸计
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	1.5	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以山梨酸计
12.03	醋	1.0	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0	以山梨酸计
12.05	酱及酱制品	0.5	以山梨酸计
12.10	复合调味料	1.0	以山梨酸计

表 A.1 (续)

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
15.02	配制酒	0.4	以山梨酸计
15.02	配制酒(仅限青稞干酒)	0.6 g/L	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.2	以山梨酸计
15.03.03	果酒	0.6	以山梨酸计
16.01	果冻	0.5	以山梨酸计, 如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.5	以山梨酸计

山梨糖醇和山梨糖醇液 sorbitol and sorbitol syrup

CNS 号 19.006, 19.023 INS 号 420(i), 420(ii)

功能 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
02.03	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(仅限植脂奶油)	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	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	30.0	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.5	
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
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他(豆制品工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺)	按生产需要适量使用	

双乙酸钠(又名二醋酸钠) **sodium diacetate**

CNS 号 17.013 INS 号 262ii

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.02	豆干类	1.0	
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	
06.01	原粮	1.0	
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
12.0	调味品	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

双乙酰酒石酸单双甘油酯 **diacetyl tartaric acid ester of mono (di) glycerides (DATEM)**

CNS 号 10.010 INS 号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.02.02	风味发酵乳	10.0	
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	6.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	10.0	
01.07	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)	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	10.0	
02.03	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	10.0	
02.04	脂肪类甜品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.01.02.02	水果干类	10.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.06	果泥	2.5	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)	5.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	2.5	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	2.5	
04.01.02.11	发酵的水果制品	2.5	
04.02.02.02	干制蔬菜	10.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	2.5	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	2.5	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	2.5	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	2.5	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	2.5	
04.04.01.06	熟制豆类	2.5	
05.02.01	胶基糖果	50.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.04	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	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	10.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	
06.04.01	杂粮粉	3.0	
06.05.01	食用淀粉	3.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	5.0	
07.0	焙烤食品	20.0	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
09.0	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)(不包括 09.01 鲜水产)	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
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]	5.0	
12.09	香辛料类	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03,12.04)	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	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
14.07	特殊用途饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01	蒸馏酒	5.0	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	10.0	
15.03.03	果酒	5.0	
16.01	果冻	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	20.0	

松香季戊四醇酯**pentaerythritol ester of wood rosin**

CNS号 14.005

INS号 —

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.09	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.09	

酸性红(又名偶氮玉红)**carmoisine (azorubine)**

CNS号 08.013

INS号 122

功能 着色剂

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)	0.05	
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	0.05	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	

酸枣色**jujube pigment**

CNS号 08.133

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	
05.02	糖果	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量

羧甲基淀粉钠**sodium carboxy methyl starch**

CNS号 20.012

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	
12.05	酱及酱制品	0.1	

羧甲基纤维素钠**sodium carboxy methyl cellulose**

CNS号 20.003

INS号 466

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

索马甜**thauMATin**

CNS号 19.020

INS号 957

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)	0.025	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	
07.0	焙烤食品	0.025	
11.04	餐桌甜味料	0.025	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.025	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

碳酸钙^a**calcium carbonate**

CNS号 13.006

INS号 170i

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	0.03	

碳酸钾**potassium carbonate**

CNS号 01.301

INS号 501i

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	60.0	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

碳酸镁**magnesium carbonate**

CNS号 13.005

INS号 504i

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	

碳酸钠**sodium carbonate**

CNS号 01.302

INS号 500i

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	
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	按生产需要适量使用	

碳酸氢铵**ammonium hydrogen carbonate**

CNS号 06.002

INS号 503 ii

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	按生产需要适量使用	

^a 包括轻质和重质碳酸钙。

表 A.1 (续)

碳酸氢钾 **potassium hydrogen carbonate**

CNS号 01.307 INS号 501ii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

碳酸氢钠 **sodium hydrogen carbonate**

CNS号 06.001 INS号 500ii

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	按生产需要适量使用	

碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠) **sodium sesquicarbonate**

CNS号 01.305 INS号 500iii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)	按生产需要适量使用	仅限羊奶
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

糖精钠 **sodium saccharin**

CNS号 19.001 INS号 954

功能 甜味剂、增味剂

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)	0.15	以糖精计
04.01.02.02	水果干类(仅限芒果干、无花果干)	5.0	以糖精计
04.01.02.05	果酱	0.2	以糖精计
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.0	以糖精计
04.01.02.08.02	凉果类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.04	话化类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	以糖精计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以糖精计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.0	以糖精计
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚(TBHQ) tertiary butylhydroquinone (TBHQ)

CNS号 04.007

INS号 319

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.02.03	月饼	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

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)

alitame

CNS号 19.013

INS号 956

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)	0.1	
04.01.02.08.04	话化类	0.3	
05.02.01	胶基糖果	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.15g/份	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)^b

aspartame

CNS号 19.004

INS号 951

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品 (01.05.01稀奶油除外)	1.0	
01.06.01	非熟化干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	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)	1.0	
02.03	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	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	1.0	
04.01.02.01	冷冻水果	2.0	
04.01.02.02	水果干类	2.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.06	果泥	1.0	
04.01.02.07	除04.01.02.05外的果酱(如印度酸辣酱)	1.0	
04.01.02.08	蜜饯凉果	2.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	1.0	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	1.0	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	1.0	
04.02.02.01	冷冻蔬菜	1.0	
04.02.02.02	干制蔬菜	1.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	1.0	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	1.0	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.01	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	3.0	
05.02.01	胶基糖果	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
05.04	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	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
07.01	面包	4.0	
07.02	糕点	1.7	
07.03	饼干	1.7	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
07.05	其他焙烤食品	1.7	
09.02.02	冷冻挂浆制品	0.3	
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	
09.05	水产品罐头	0.3	
10.04	其他蛋制品	1.0	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	3.0	
12.03	醋	3.0	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03, 12.04)	1.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸

aspartame-acesulfame salt

CNS 号 19.021

INS 号 962

功能 甜味剂

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	0.79	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.68	
04.01.02.04	水果罐头	0.35	
04.01.02.05	果酱	0.68	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.35	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.20	
05.02	糖果	4.5	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.35	
11.04	餐桌甜味料	0.09	
12.0	调味品	1.13	
12.04	酱油	2.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.68	固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

天然苋菜红 **natural amaranthus red**

CNS号 08.130 INS号 —

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	蜜饯凉果	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点上彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	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)	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

田菁胶 **sesbania gum**

CNS号 20.021 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	2.0	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
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

甜菊糖苷 **steviol glycosides**

CNS号 19.008 INS号 960

功能 甜味剂

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	0.2	以甜菊醇当量计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	以甜菊醇当量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	3.3	以甜菊醇当量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	1.0	以甜菊醇当量计
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.04	餐桌甜味料	0.05g/份	以甜菊醇当量计
12.0	调味品	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.2	以甜菊醇当量计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.17	以甜菊醇当量计
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶类)	10.0	以甜菊醇当量计

脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐) **dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate**

CNS号 17.009(i),17.009(ii)

INS号 265,266

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	0.3	以脱氢乙酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
06.05.02	淀粉制品	1.0	以脱氢乙酸计
07.01	面包	0.5	以脱氢乙酸计
07.02	糕点	0.5	以脱氢乙酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.5	以脱氢乙酸计
08.02	预制肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	以脱氢乙酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖) **deacetylated chitin(chitosan)**

CNS号 20.026

INS号 —

功能 增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

表 A.1 (续)

微晶纤维素 **microcrystalline cellulose**

CNS号 02.005 INS号 460i

功能 稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

维生素 E(*dl-α*-生育酚, *d-α*-生育酚, **vitamine E (*dl-α*-tocopherol, *d-α*- tocopherol, mixed tocopherol concentrate)**)

CNS号 04.016 INS号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.085	
06.07	方便米面制品	0.2	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

稳定态二氧化氯 **stabilized chlorine dioxide**

CNS号 17.028 INS号 926

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(仅限鱼类加工)	0.05	

表 A.1 (续)

苋菜红及其铝色淀

amaranth, amaranth aluminum lake

CNS号 08.001

INS号 123

功能 着色剂

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)	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
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	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅 限饼干夹心)	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以苋菜红计,高糖果蔬汁(浆) 类饮料按照稀释倍数加入
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计,高糖果味饮料按 照稀释倍数加入
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
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计,如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量

橡子壳棕

acorn shell brown

CNS号 08.126

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	1.0	固体饮料按照稀释倍数增加 使用量
15.02	配制酒	0.3	

表 A.1 (续)

硝酸钠, 硝酸钾 **sodium nitrate, potassium nitrate**

CNS号 09.001, 09.003 INS号 251, 252

功能 护色剂、防腐剂

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)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg

辛, 癸酸甘油酯 **octyl and decyl glycerate**

CNS号 10.018 INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(纯乳粉除外)	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
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	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

辛烯基琥珀酸淀粉钠 **starch sodium octenyl succinate (sodium starch octenyl succinate)**

CNS号 10.030 INS号 1450

功能 乳化剂,其他

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	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	作为DHA/ARA载体,以即食食品计
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0	作为DHA/ARA载体,以即食食品计
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	150.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

表 A.1 (续)

新红及其铝色淀 **new red, new red aluminum lake**

CNS号 08.004 INS号 —

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	以新红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
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	以新红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以新红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍 数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以新红计,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	以新红计,固体饮料按稀释倍 数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

亚麻籽胶(又名富兰克胶) **linseed gum**

CNS号 20.020 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	5.0	固体饮料按冲调倍数增加使 用量

亚铁氰化钾,亚铁氰化钠 **potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide**

CNS号 02.001,02.008 INS号 536,535

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.01	以亚铁氰根计

表 A.1 (续)

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

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

胭脂虫红 carmine cochineal

CNS号 08.145 INS号 120

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	0.05	以胭脂红酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.6	以胭脂红酸计
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)	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	0.1	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以胭脂红酸计
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	0.3	以胭脂红酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.5	以胭脂红酸计
06.05.02.04	粉圆	1.0	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料	1.0	以胭脂红酸计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	以胭脂红酸计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.6	以胭脂红酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	以胭脂红酸计

胭脂红及其铝色淀

ponceau 4R, ponceau 4R aluminum lake

CNS 号 08.002

INS 号 124

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.15	以胭脂红计
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)	0.05	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	0.05	以胭脂红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以胭脂红计
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计,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	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用胭脂红

表 A.1 (续)

胭脂树橙(又名红木素,降红木素) annatto extract

CNS号 08.144

INS号 160b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.02	熟化干酪	0.6	
01.06.04	再制干酪	0.6	
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物)	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.02	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.025	
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
06.05.02.04	粉圆	0.15	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
07.0	焙烤食品	0.6	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	
08.03.05	肉灌肠类	0.025	
12.10	复合调味料	0.1	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.01	

表 A.1 (续)

盐酸 **hydrochloric acid**

CNS号 01.108 INS号 507

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

杨梅红 **mynica red**

CNS号 08.149 INS号 —

功能 着色剂

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)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒(仅限于配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

氧化铁黑,氧化铁红 **iron oxide black, iron oxide red**

CNS号 08.014,08.015 INS号 172i,172ii

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.02	

叶黄素 **lutein**

CNS号 08.146 INS号 161b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.07	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)	0.05	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.05	果酱	0.05	
05.02	糖果	0.15	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.05	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

叶绿素铜**copper chlorophyll**

CNS号 08.153

INS号 141i

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐**chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts**

CNS号 08.009

INS号 141ii

功能 着色剂

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)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
06.05.02.04	粉圆	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐,固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	
16.01	果冻	0.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

液体二氧化碳(煤气化法) **carbon dioxide**

CNS号 17.034 INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

乙二胺四乙酸二钠

disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS号 18.005

INS号 386

功能 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类(仅限地瓜果脯)	0.25	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	0.07	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.03	固体饮料按稀释倍数增加使用量

乙二胺四乙酸二钠钙

calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS号 04.020

INS号 385

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.075	

乙酸钠(又名醋酸钠)

sodium acetate

CNS号 00.013

INS号 262i

功能 酸度调节剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

表 A.1 (续)

乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜) **acesulfame potassium**

CNS号 19.011

INS号 950

功能 甜味剂

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	0.35	
01.07	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)(仅限乳基甜品罐头)	0.3	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)	0.3	
06.09	谷类和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	
12.0	调味品	0.5	
12.04	酱油	1.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

乙氧基喹

ethoxy quin

CNS号 17.010

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量 \leq 1 mg/kg

表 A.1 (续)

异构化乳糖液 **isomerized lactose syrup**

CNS号 00.003 INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	15.0	
07.03	饼干	2.0	
13.01	婴幼儿配方食品	15.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

D-异抗坏血酸及其钠盐 **D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate**

CNS号 04.004,04.018 INS号 315,316

功能 抗氧化剂、护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

异麦芽酮糖 **isomaltulose (palatinose)**

CNS号 19.003 INS号 —

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	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	
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.04.02.02	其他杂粮制品	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	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
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

硬脂酸(又名十八烷酸) **stearic acid (octadecanoic acid)**

CNS号 14.009 INS号 570

功能 被膜剂、胶姆糖基础剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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	1.2	

硬脂酸钙 **calcium stearate**

CNS号 10.039 INS号 470

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	

硬脂酸钾 **potassium stearate**

CNS号 10.028 INS号 470

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.18	
12.09.01	香辛料及粉	20.0	

硬脂酸镁 **magnesium stearate**

CNS号 02.006 INS号 470

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.8	
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	按生产需要适量使用	

硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙 **sodium stearoyl lactylate, calcium stearoyl lactylate**

CNS号 10.011,10.009 INS号 481i,482i

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
01.01.03	调制乳	2.0	
01.02.02	风味发酵乳	2.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.05.03	调制稀奶油	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)	2.0	
05.04	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	2.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.03	饼干	2.0	
08.03.05	肉灌肠类	2.0	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

诱惑红及其铝色淀

allura red, allura aluminum lake

CNS 号 08.012

INS 号 129

功能 着色剂

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)	0.07	以诱惑红计
04.01.02.02	水果干类(仅限苹果干)	0.07	以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.05	以诱惑红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以诱惑红计
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	0.3	以诱惑红计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以诱惑红计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片) (仅限可可玉米片)	0.07	以诱惑红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以诱惑红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅 限饼干夹心)	0.1	以诱惑红计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火 腿)类	0.025	以诱惑红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以诱惑红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.05	以诱惑红计
11.05	调味糖浆	0.3	以诱惑红计
12.10.01	固体复合调味料	0.04	以诱惑红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以诱惑红计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.1	以诱惑红计,固体饮料按稀释 倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	仅限使用诱惑红
16.01	果冻	0.025	以诱惑红计,如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.05	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用诱惑红

玉米黄

corn yellow

CNS号 08.116

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	

表 A.1 (续)

越橘红 **cowberry red**

CNS号 08.105 INS号 —

功能 着色剂

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	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	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)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

藻蓝(淡、海水) **spirulina blue(algae blue, lina blue)**

CNS号 08.137 INS号 —

功能 着色剂

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)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

皂荚糖胶 **gleditsia sinensis lam gum**

CNS号 20.029 INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	4.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	4.0	
12.0	调味品	4.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

蔗糖脂肪酸酯
CNS号 10.001
功能 乳化剂

sucrose esters of fatty acid
INS号 473

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	10.0	
02.01	基本不含水的脂肪和油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.03	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	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	
04.01.02.05	果酱	5.0	
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	10.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	4.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	
06.07	方便米面制品	4.0	
07.0	焙烤食品	3.0	
08.0	肉及肉制品	1.5	
10.01	鲜蛋	1.5	用于鸡蛋保鲜
11.05	调味糖浆	5.0	
12.0	调味品	5.0	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水除外)	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限乳化天然色素)	10.0	
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

表 A.1 (续)

栀子黄

gardenia yellow

CNS号 08.112

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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物)	1.5	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	1.5	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
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	0.3	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
06.03.02.02	生干面制品	0.3	
06.07	方便米面制品	1.5	
06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品(仅限禽肉熟制品)	1.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	1.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	
14.06	固体饮料	1.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

表 A.1 (续)

栀子蓝 **gardenia blue**

CNS号 08.123 INS号 —

功能 着色剂

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)	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.0	焙烤食品	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品除外)	0.5	
14.02	果蔬汁类及其饮料	0.5	
14.03	蛋白饮料	0.5	
14.06	固体饮料	0.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	
15.02	配制酒	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠 **phytic acid(inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate**

CNS号 04.006 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	0.2	
04.01.02	加工水果	0.2	
04.02.02	加工蔬菜	0.2	
05.04	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	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	
08.03.03	油炸肉类	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	
08.03.05	肉灌肠类	0.2	
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量 \leq 20 mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

植物炭黑**vegetable carbon, carbon black**

CNS号 08.138

INS号 153

功能 着色剂

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)	5.0	
05.02	糖果	5.0	
06.05.02.04	粉圆	1.5	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	

竹叶抗氧化物**antioxidant of bamboo leaves**

CNS号 04.019

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	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
06.03.02.05	油炸面制品	0.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.5	
08.03.03	油炸肉类	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	
09.0	水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

紫草红**gromwell red**

CNS号 08.140

INS号 —

功能 着色剂

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)	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	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)	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

紫甘薯色素**purple sweet potato colour**

CNS号 08.154

INS号 —

功能 着色剂

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)	0.2	
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

紫胶(又名虫胶)

shellac

CNS号 14.001

INS号 904

功能 被膜剂,胶姆糖基础剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限苹果)	0.4	
05.01	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	0.2	
05.02.01	胶基糖果	3.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.03.02	威化饼干	0.2	

紫胶红(又名虫胶红)

lac dye red (lac red)

CNS号 08.104

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.5	
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	0.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	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)	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

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
6	L-苹果酸	01.104	L-malic acid	—	酸度调节剂
7	DL-苹果酸	01.309	DL-malic acid	—	酸度调节剂
8	α -环状糊精	18.011	alpha-cyclodextrin	457	稳定剂、增稠剂
9	γ -环状糊精	18.012	gamma-cyclodextrin	458	稳定剂、增稠剂
10	阿拉伯胶	20.008	arabic gum	414	增稠剂
11	半乳甘露聚糖	00.014	galactomannan	—	其他
12	冰乙酸(又名冰醋酸)	01.107	acetic acid	260	酸度调节剂
13	冰乙酸(低压羰基化法)	01.112	acetic acid	—	酸度调节剂
14	赤藓糖醇 ^a	19.018	erythritol	968	甜味剂
15	醋酸酯淀粉	20.039	starch acetate	1420	增稠剂
16	单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)	10.006	mono- and diglycerides of fatty acids	471	乳化剂
17	改性大豆磷脂	10.019	modified soybean phospholipid	—	乳化剂
18	柑橘黄	08.143	orange yellow	—	着色剂
19	甘油(又名丙三醇)	15.014	glycerine(glycerol)	422	水分保持剂、乳化剂
20	高粱红	08.115	sorghum red	—	着色剂
21	谷氨酸钠	12.001	monosodium glutamate	621	增味剂
22	瓜尔胶	20.025	guar gum	412	增稠剂
23	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂
24	海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	20.005	potassium alginate	402	增稠剂
25	海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	20.004	sodium alginate	401	增稠剂
26	槐豆胶(又名刺槐豆胶)	20.023	carob bean gum	410	增稠剂
27	黄原胶(又名汉生胶)	20.009	xanthan gum	415	增稠剂
28	甲基纤维素	20.043	methyl cellulose	461	增稠剂
29	结冷胶	20.027	gellan gum	418	增稠剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
30	聚丙烯酸钠	20.036	sodium polyacrylate	—	增稠剂
31	卡拉胶	20.007	carrageenan	407	增稠剂
32	抗坏血酸(又名维生素 C)	04.014	ascorbic acid	300	抗氧化剂
33	抗坏血酸钠	04.015	sodium ascorbate	301	抗氧化剂
34	抗坏血酸钙	04.009	calcium ascorbate	302	抗氧化剂
35	酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	10.002	sodium caseinate	—	乳化剂
36	磷酸酯双淀粉	20.034	distarch phosphate	1412	增稠剂
37	磷脂	04.010	phospholipid	322	抗氧化剂、乳化剂
38	氯化钾	00.008	potassium chloride	508	其他
39	罗汉果甜苷	19.015	lo-han-kuo extract	—	甜味剂
40	酶解大豆磷脂	10.040	enzymatically decomposed soybean phospholipid	—	乳化剂
41	明胶	20.002	gelatin	—	增稠剂
42	木糖醇	19.007	xylitol	967	甜味剂
43	柠檬酸	01.101	citric acid	330	酸度调节剂
44	柠檬酸钾	01.304	tripotassium citrate	332ii	酸度调节剂
45	柠檬酸钠	01.303	trisodium citrate	331iii	酸度调节剂、稳定剂
46	柠檬酸一钠	01.306	sodium dihydrogen citrate	331i	酸度调节剂
47	柠檬酸脂肪酸甘油酯	10.032	citric and fatty acid esters of glycerol	472c	乳化剂
48	葡萄糖酸- δ -内酯	18.007	glucono delta-lactone	575	稳定和凝固剂
49	葡萄糖酸钠	01.312	sodium gluconate	576	酸度调节剂
50	羟丙基淀粉	20.014	hydroxypropyl starch	1440	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂
51	羟丙基二淀粉磷酸酯	20.016	hydroxypropyl distarch phosphate	1442	增稠剂
52	羟丙基甲基纤维素(HPMC)	20.028	hydroxypropyl methyl cellulose	464	增稠剂
53	琼脂	20.001	agar	406	增稠剂
54	乳酸	01.102	lactic acid	270	酸度调节剂
55	乳酸钾	15.011	potassium lactate	326	水分保持剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS 号	英文名称	INS 号	功能
56	乳酸钠	15.012	sodium lactate	325	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂
57	乳酸脂肪酸甘油酯	10.031	lactic and fatty acid esters of glycerol	472b	乳化剂
58	乳糖醇(4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	19.014	lactitol	966	甜味剂
59	酸处理淀粉	20.032	acid treated starch	1401	增稠剂
60	羧甲基纤维素钠	20.003	sodium carboxy methyl cellulose	466	增稠剂
61	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	13.006	calcium carbonate (light and heavy)	170i	膨松剂、面粉处理剂
62	碳酸钾	01.301	potassium carbonate	501i	酸度调节剂
63	碳酸钠	01.302	sodium carbonate	500i	酸度调节剂
64	碳酸氢铵	06.002	ammonium hydrogen carbonate	503ii	膨松剂
65	碳酸氢钾	01.307	potassium hydrogen carbonate	501ii	酸度调节剂
66	碳酸氢钠	06.001	sodium hydrogen carbonate	500ii	膨松剂、酸度调节剂、稳定剂
67	天然胡萝卜素	08.147	natural carotene	—	着色剂
68	甜菜红	08.101	beet red	162	着色剂
69	微晶纤维素	02.005	microcrystallin cellulose	460i	抗结剂、增稠剂、稳定剂
70	辛烯基琥珀酸淀粉钠	10.030	sodium starch octenyl succinate	1450	乳化剂
71	氧化淀粉	20.030	oxidized starch	1404	增稠剂
72	氧化羟丙基淀粉	20.033	oxidized hydroxypropyl starch	—	增稠剂
73	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	10.027	acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	472a	乳化剂

表 A.2 (续)

序号	添加剂名称	CNS号	英文名称	INS号	功能
74	乙酰化二淀粉磷酸酯	20.015	acetylated distarch phosphate	1414	增稠剂
75	乙酰化双淀粉己二酸酯	20.031	acetylated distarch adipate	1422	增稠剂
^a 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> , <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。					

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
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.04.01	杂粮粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品(半成品)
10.01	鲜蛋
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.03	蛋液与液态蛋

表 A.3 (续)

食品分类号	食品名称
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
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]
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴幼儿配方食品
13.02	婴幼儿辅助食品
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

附录 B

食品用香料使用规定

B.1 食品用香料、香精的使用原则

B.1.1 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

B.1.2 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表 B.1 中所列食品没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表 B.1 所列食品外,其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

B.1.3 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的物质或天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注:天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

B.1.4 具有其他食品添加剂功能的食品用香料,在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准的规定。如:苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。

B.1.5 食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求:

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。
- b) 作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

B.1.6 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。

B.2 食品用香料名单

B.2.1 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2 允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单

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
01.05.01	稀奶油

表 B.1 (续)

食品分类号	食品名称
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
13.01	婴幼儿配方食品 ^a
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
16.02.01	茶叶、咖啡
<p>^a 较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏(提取物),最大使用量分别为 5 mg/100 mL、5 mg/100 mL 和按照生产需要适量使用,其中 100 mL 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量;婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素,最大使用量为 7 mg/100 g,其中 100 g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量;凡使用范围涵盖 0 至 6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食品用香料。</p>	

表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook, F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya paniculata</i>)	—
7	N007	广藿香油	Patchouli oil (<i>Pogostemon cablin</i>)	2838
8	N008	万寿菊油	Tagetes oil (<i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N009	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
10	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2241
11	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
12	N012	小茴香酊	Fennel tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
13	N013	山苍子油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
14	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture (<i>Crataegus</i> spp.)	—
15	N015	大蒜油	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
16	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin (<i>Allium sativum</i> L.)	—
17	N017	天然康酿克油	Cognac oil, green	2331
18	N018	天然薄荷脑	<i>L</i> -Menthol, natural	2665
19	N019	云木香油	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
20	N020	月桂叶油	Bay, sweet, oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
21	N021	乌梅酊	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	—
22	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169
23	N023	可可酊	Cocoa tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
24	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
25	N025	甘松油	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
26	N026	甘草酊	Licorice tincture (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N027	甘草流浸膏	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
28	N028	冬青油	Wintergreen oil (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
29	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950
30	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
31	N031	白兰花净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
32	N032	白兰花浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
33	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
34	N034	白柠檬油	Lime oil [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
35	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
36	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
37	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
38	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture(<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	—
39	N039	中国肉桂油	Cassia oil (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
40	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
41	N041	红茶酊	Black tea tincture (<i>Camellia sinensis</i>)	—
42	N042	印蒿油	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
43	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
44	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
45	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
46	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil (<i>Juniperus communis</i> L.)	2604
47	N047	芫荽籽油	Coriander oil (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
48	N048	芹菜花油	Celery flower oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
49	N049	芹菜籽油	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2271
50	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
51	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
52	N052	苍术脂(又名苍术硬脂,苍术油)	Atractylodes oil(<i>Atractylodes lancea</i>)	—
53	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
54	N054	玫瑰油	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
55	N055	玫瑰净油	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988
56	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete (<i>Rosa</i> spp.)	—
57	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete (<i>Iris florentina</i> L.)	2829
58	N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L.)	2830
59	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	—
60	N060	杭白菊花浸膏(又名杭菊花流浸膏)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	4689
61	N061	枫槭油	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	—
62	N062	枫槭浸膏	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	—
63	N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	Labdanum extract(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
64	N064	咖啡酊	Coffee tincture (<i>Coffee</i> spp.)	—
65	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture [<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	—
66	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
67	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. f. and Thomas)	3119
68	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
69	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
70	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—
71	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
72	N072	佛手油	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
73	N073	圆叶当归根酊(又名独活酊)	Angelica root tincture (extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
74	N074	洋葱油	Onion oil (<i>Allium cepa</i> L.)	2817
75	N075	生姜油	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
76	N076	姜黄油	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
77	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087
78	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086
79	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
80	N080	玳玳花油	Daidai flower oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
81	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
82	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	2771
83	N083	柚皮油	Pummelo peel oil [<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	—
84	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
85	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
86	N086	柠檬油	Lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
87	N087	无萜柠檬油	Lemon oil, terpeneless [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
88	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
89	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
90	N090	柠檬草油	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i>)	2624
91	N091	梔子花浸膏	Gardenia flower concrete (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
92	N092	树兰花油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
93	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
94	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
95	N095	树苔净油	Treemoss absolute (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
96	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
97	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L'Her)	2508
98	N098	除藜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
99	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil(<i>Rabdosia</i> spp.)	—
100	N101	香柠檬油	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>bergamia</i>)	2153
101	N102	香根油	Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102	N103	香根浸膏	Vertiver concrete (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
103	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete (extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
105	N106	香附子油	Cyperus oil (<i>Cyperus sempervirens</i>)	—
106	N107	香葱油	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	—
107	N108	香紫苏油	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
108	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
109	N110	橘子油	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
110	N111	除藜橘子油	Mandarin oil, terpeneless	—
111	N112	酒花酊	Hops tincture (extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
112	N113	酒花浸膏	Hops extract, solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
113	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
114	N115	海狸酊	Castoreum tincture (extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
115	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
116	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
117	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
118	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
119	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
120	N121	桂圆酊	Longan tincture (<i>Euphoria longana</i>)	—
121	N122	留兰香油	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
122	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
123	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum officinale</i> L.)	—
124	N125	桦焦油	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
125	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture (<i>Vicia faba</i> Linn.)	—
126	N127	绿茶酊	Green tea tincture (<i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia sinensis</i>)	—
127	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete (<i>Rosa multiflora</i>)	—
128	N129	甜小茴香油	Fennel oil, sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483
129	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
130	N131	甜橙油	Orange oil [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
131	N132	除萜甜橙油	Orange oil, terpeneless [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822
132	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
133	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete (extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
134	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	—
135	N136	紫罗兰叶浸膏	Violet leaf concrete (<i>Viola odorata</i>)	3110
136	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
137	N138	黑加仑酊	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
139	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—
140	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
141	N142	辣椒酊	Capsicum tincture (extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
142	N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annuum</i> L.)	2834
143	N144	愈疮木油	Guaiaac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
144	N145	缬草油	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
145	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
146	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
147	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
148	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
149	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
150	N152	檀香油	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
151	N153	薰衣草油	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
152	N154	头状百里香油(又名西班牙牛至油)	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
153	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
154	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
155	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
156	N158	百里香油	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> or <i>zigis</i> L.)	3064
157	N159	奶油发酵起子蒸馏物(黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
158	N160	卡南伽油	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
159	N161	月桂叶提起物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
160	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.) (<i>Zingiber officinale</i>)	2521
161	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
162	N164	龙蒿油	Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
163	N165	白樟油	Camphor oil, white [<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl]	2231
164	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
165	N167	众香叶油	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
166	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulaefolia</i> Vahl.)	3003
167	N169	红橘油	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
168	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>)	2618
169	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
170	N172	苏合香油	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	—
171	N173	苏合香提取物	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
172	N174	长角豆油	Locust bean oil (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
173	N175	角豆提取物	Carob bean extract (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
174	N176	皂树皮提取物	Quillaia (<i>Quillaia saponaria</i> Molina)	2973
175	N177	乳香油	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
176	N178	没药油	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
177	N179	良姜根提取物	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
178	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
179	N181	小茴香油(又名普通小茴香油)	Fennel oil, (common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
180	N182	苦杏仁油	Almond oil, bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046
181	N183	阿魏油	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
182	N184	金合欢净油	Cassie absolute [<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
183	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum crispum</i>)	2836

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
184	N186	松针油	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
185	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
186	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
187	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil [<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
188	N190	香茅油	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle)	2308
189	N191	迷迭香油	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
190	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2114
191	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
192	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
193	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
194	N196	春黄菊花净油(提取物)(罗马)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
195	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
196	N198	毕澄茄油	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
197	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
198	N200	欧当归油	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
199	N201	夏至草提取物	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
200	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract (<i>Yucca</i> spp.)	3121
201	N203	海草(藻)提取物	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
202	N204	海索草油	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
203	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
204	N206	秘鲁香脂	Balsam peru (<i>Myroxylon pereiirae</i> Klotzsch)	2116
205	N207	格蓬油	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
206	N208	脂檀油	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	—
207	N209	银白金合欢净油(又名含羞草净油)	Mimosa absolute (<i>Acacia decurrens</i> Will. Var. <i>dealbata</i>)	2755
208	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	—
209	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
210	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract (<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
211	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
212	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract (wild) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
213	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
214	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
215	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid (<i>Canarium</i> ssp.)	2407
216	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
217	N219	蜜蜂花油	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
218	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
219	N221	橙花净油	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i>)	2818
220	N222	柚苷(柚皮甙提取物)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
221	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
222	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
223	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
224	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet, cold pressed [<i>Citrus sinensis</i> (L.) osbeck]	2825
225	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
226	N228	丁香茎油	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
227	N229	大茴香油(又名茴芹油)	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
228	N230	<i>l</i> -天冬酰胺	<i>l</i> -Asparagine	—
229	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St.Hil.)	—
230	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract (<i>Carya</i> spp.)	2577
231	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536
232	N235	白百里香油	Thyme oil, white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
233	N236	白胡椒油	Pepper oil, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2851
234	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2852
235	N238	白康酿克油	Cognac oil, white	2332
236	N239	白脱酯	Butter esters	2172
237	N240	白脱酸	Butter acids	2171
238	N241	众香果油	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
239	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
240	N243	当归籽油	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2090

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
241	N244	当归根油	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2088
242	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
243	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves, west Indian, extract (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2121
244	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves, West Indian, oil (<i>Pimenta acris</i> kostel)	2122
245	N248	L-阿拉伯糖(原名称为 <i>l</i> -阿戊糖)	L-Arabinose	3255
246	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
247	N250	欧当归提取物	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
248	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
249	N252	油酸	Oleic acid	2815
250	N253	苦木提取物	Quassia extract [<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
251	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
252	N255	苦橙油	Orange oil, bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
253	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283
254	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin (<i>Spilanthes acmelia oleracea</i>)	3783
255	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
256	N259	枯茗油	Cumin oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2340
257	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin (<i>Allium cepa</i> L.)	—
258	N261	茶树油(又名互叶白千层油)	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
259	N262	除萜白柠檬油	Lime oil, expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
260	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil, sweet, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
261	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin, yellow (<i>Brassica</i> spp.)	—
262	N266	棕芥末提取物	Mustard extract, brown (<i>Brassica</i> spp.)	—
263	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
264	N268	紫苏油	Perilla leaf oil (Shiso oil) (<i>Perilla frutescens</i>)	4013
265	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
266	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
267	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
268	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute (<i>Apis mellifera</i> L.)	2126
269	N273	赖百当净油(又名岩蔷薇净油)	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
270	N274	鼠尾草油(又名药鼠尾草油)	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
271	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	—
272	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
273	N277	檀香醇(α -, β -)	Santalol, α - and β -	3006
274	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract [<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
275	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract (<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
276	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
277	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
278	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil, Peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117
279	N284	罗勒提取物	Basil extract (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
280	N285	芹菜籽提取物(固体)	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
281	N286	芹菜籽(CO ₂)提取物	Celery seed (CO ₂) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
282	N287	母菊(匈牙利春黄菊)花油	Chamomile flower oil (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
283	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2284
284	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin (<i>Eugenia</i> spp.)	2324
285	N290	红三叶草提取物(固体)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
286	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
287	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
288	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil (<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
289	N294	穗花槭提取物(固体)	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
290	N295	芸香油	Rue oil (<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
291	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
292	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract (<i>Smilax</i> spp.)	3009
293	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled (<i>Pinus</i> spp.)	3089
294	N299	缬草根提取物	Valerian root extract (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
295	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin (<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
296	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
297	N302	洋艾油	Wormwood oil (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
298	N303	玫瑰茄	Roselle (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.)	—
299	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
300	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
301	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract [<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	—
302	N307	古巴香脂油	Copaiba oil (South American spp. of <i>Copaifera</i>)	—
303	N308	达迷草叶	Damiana leaves (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
304	N309	母菊(匈牙利春黄菊)花净油	Chamomile flower absolute (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
305	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
306	N311	防风根油(又名没药油)	Opoponax oil (<i>Commiphora</i> spp.)	—
307	N312	藏红花提取物	Saffron extract (<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
308	N313	香叶提取物	Geranium extract (<i>Pelargonium</i> spp.)	—
309	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2486
310	N315	柠檬提取物	Lemon extract [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
311	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid (<i>Iris germanica</i> L.)	—
312	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract (<i>Tamarindus indica</i> L.)	—
313	N318	辣根油	Horseradish oil (<i>Armoracia lappathifolia</i> Gilib)	—
314	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2485
315	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
316	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
317	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
318	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
319	N325	葫芦巴	Fenugreek (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	2484
320	N326	韭葱油	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	—
321	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
322	N329	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
323	N330	海藻净油	<i>Algues absolute</i>	—
324	N331	墨西哥鼠尾草油树脂(又名棘枝油树脂)(原名称为墨西哥牛至油树脂)	<i>Oregano oleoresin (Lippia spp.)</i>	2827
325	N332	甘草酸胺	<i>Glycyrrhizin, ammoniated (Glycyrrhiza spp.)</i>	2528
326	N333	冬香草油	<i>Savory winter oil (Satureja montana L.)</i>	3016
327	N334	安息香	<i>Styrax (Liquidambar spp.)</i>	3036
328	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	<i>Asafoetida fluid extract (Ferula assafoetida L.)</i>	2106
329	N336	桃树叶净油	<i>Peach tree leaf absolute (Prunus persica L. Batsch)</i>	—
330	N337	白藓牛至	<i>Dittany of crete (Origanum dictamnus L.)</i>	2399
331	N338	酒花油	<i>Hops oil (Humulus lupulus L.)</i>	2580
332	N339	赖百当油	<i>Labdanum oil (Cistus ladaniferus)</i>	2609
333	N340	薰衣草净油	<i>Lavender absolute (Lavandula angustidolia)</i>	2620
334	N341	没药树脂提取物	<i>Opoponax extract resinoid (Commiphora spp.)</i>	—
335	N342	花椒提取物	<i>Ash bark, prickly, extract (Zanthoxylum spp.)</i>	2110 4754
336	N343	蓖麻油	<i>Castor oil (Ricinus communis)</i>	2263
337	N344	儿茶粉	<i>Catechu powder (Acacia catechu Willd.)</i>	2265
338	N345	苦艾	<i>Wormwood (Artemisia absinthium L.)</i>	3114
339	N346	苦橙花油	<i>Neroli bigarade oil (Citrus aurantium L.)</i>	2771
340	N347	达瓦树胶	<i>Ghatti gum (Anogeissus latifolia Wall.)</i>	2519
341	N348	苦艾提取物	<i>Wormwood extract (Artemisia absinthium L.)</i>	3115
342	N349	刺柏提取物	<i>Juniper extract (Juniperus communis L.)</i>	2603
343	N350	甘草提取物(粉)	<i>Licorice extract powder (Glycyrrhiza glabra L.)</i>	2629
344	N351	甜菜碱(天然提取)	<i>Betaine (Natural Extract)</i>	4223
345	N352	松焦油	<i>Pine tar oil (Pinus spp.)</i>	2907
346	N353	橡苔净油	<i>Oakmoss absolute (Evernia spp.)</i>	2795
347	N354	苏格兰留兰香油	<i>Scotch spearmint oil (Mentha cardiaca L.)</i>	4221
348	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	<i>Hyssop extract (Hyssopus officinalis L.)</i>	2590
349	N356	安古树皮提取物	<i>Angostura extract (Galipea officinalis Hancock)</i>	2092
350	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	<i>Chamomile (German) extract (Matricaria chamomilla L.)</i>	—
351	N358	石榴果汁浓缩物	<i>Pomegranate concentrate</i>	—
352	N359	L-苏氨酸	<i>L-Threonine</i>	4710
353	N360	L-丝氨酸	<i>L-Serine</i>	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
354	N361	灵猫净油	Civet absolute (<i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
355	N362	胭脂树提取物	Annatto extract (<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
356	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract (<i>Croton</i> spp.)	2254
357	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
358	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum (<i>Sterculia urens</i>)	2605
359	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>mandarin</i>)	2854
360	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil, dwarf, oil [<i>Pinus mugo turra</i> var. <i>pumilio</i> (Haenke) Zenari]	2904
361	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract (<i>Rosa</i> spp.)	2990
362	N369	夏香草油	Savory summer oil (<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
363	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil, Canadian (<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
364	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
365	N372	黄耆胶	Tragacanth gum (<i>Astragalus</i> spp.)	3079
366	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
367	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract [<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K. Schum]	2529
368	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
369	N376	根皮素	Phloretin	4390
370	N377	芝麻(CO ₂)提取物	Sesame CO ₂ extract	—
371	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
372	N379	干制鲑鱼(CO ₂)提取物	Katsuobushi CO ₂ extract	—
373	N380	郎姆酒净油	Rum absolute	—
374	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
375	N382	药蜀葵	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
376	N383	香蜂草	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
377	N384	白千层油	Cajeput oil (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
378	N387	玉米穗丝	Corn silk (<i>Zea mays</i> L.)	2335
379	N388	毕澄茄	Cubebs (<i>Piper cubeba</i> L. f.)	2338
380	N389	芦荟提取物	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047
381	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
382	N391	黄葵酊	Ambrette tincture (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA ^a 编号
383	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot (<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
384	N393	红枣浸膏	Date concrete (<i>Ziziphus jujuba</i>)	—
385	N394	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	—
386	N395	β -愈疮木烯	β -Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
387	N396	褐藻胶	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014
388	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil (<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
389	N398	(-)-高圣草酚钠盐	(-)-Homoperiodictiol sodium salt	4228
390	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
391	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract (<i>Vitis vinifera</i>)	4045
392	N401	留兰香提取物	Spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031
393	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil, refined	2497

^a FEMA: Flavour and Extract Manufacturers Association, (美国) 香料和萃取物制造者协会。

表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S0001	丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	甘油(又名丙三醇)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	正庚醇	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	正辛醇	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	顺式-5-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
19	S0019	顺式-6-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	反式-2-壬烯-1-醇	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	正癸醇	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	十一醇	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	月桂醇(十二醇)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-十六醇	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	小茴香醇	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	叶醇(又名顺式-3-己烯-1-醇)	Leaf alcohol (<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	龙脑	Borneol	2157
29	S0029	芳樟醇	Linalool	2635
30	S0030	氧化芳樟醇	Linalool oxide	3746
31	S0031	异薄荷醇	Isopulegol	2962
32	S0032	苏合香醇(又名 α -甲基苄醇)	Styralyl alcohol (α -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	苯甲醇	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	苯乙醇	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	苯丙醇	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	玫瑰醇	Rhodinol	2980
37	S0037	α -松油醇	α -Terpineol	3045
38	S0038	金合欢醇	Farnesol	2478
39	S0039	香叶醇	Geraniol	2507
40	S0040	<i>dl</i> -香茅醇	<i>dl</i> -Citronellol	2309
41	S0041	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	α -紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	α -Ionol	3624
44	S0044	β -紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	β -Ionol	3625
45	S0045	二氢- β -紫罗兰醇	Dihydro- β -ionol	3627
46	S0046	橙花醇	Nerol	2770
47	S0047	橙花叔醇	Nerolidol	2772
48	S0048	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	正丙醇	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-己醇	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
53	S0053	2-庚醇	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-辛醇	3-Octanol	3581
55	S0055	顺式-3-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-十一醇	2-Undecanol	3246
57	S0057	对, α -二甲基苄醇	<i>p</i> , α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对, α , α -三甲基苄醇	<i>p</i> , α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β -石竹烯醇	β -Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	龙蒿脑	Estragole	2411
62	S0062	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-对- 盖 烯-4-醇(又名 1-对-薄荷烯-4-醇)	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
65	S0065	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
66	S0066	薄荷脑 (<i>dl</i> -薄荷脑, <i>l</i> -薄荷脑)	Menthol (<i>dl</i> -Menthol, <i>l</i> -Menthol)	2665
67	S0067	3-(<i>l</i> -薄荷烷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇	3-(<i>l</i> -Menthoxo)-2-methylpropane-1,2-diol	3849
68	S0068	3,5,5-三甲基环己醇	3,5,5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	顺式-2-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	反式, 反式-2,4-癸二烯醇	(<i>E</i> , <i>E</i>)-2,4-Decadien-1-ol (<i>trans</i> , <i>trans</i> -2,4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	反式-2-辛烯-4-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	对- 盖 -3-烯-1-醇(又名对-3-薄荷烯-1-醇)	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563
73	S0073	对- 盖 -1,8(10)二烯-9-醇[又名对-1,8(10)薄荷二烯-9-醇]	Menthadienol [<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol]	—
74	S0074	柏木烯醇	Cedrenol	—
75	S0075	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [(<i>E</i>)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	<i>d</i> -木糖	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -核糖	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -鼠李糖	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
80	S0080	对-甲酚甲醚	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	异丁香酚甲醚	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	朗姆醚(乙醇氧化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	仲丁基乙醚	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
85	S0085	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	大茴香醚	Anisole	2097
87	S0087	邻-甲基大茴香醚	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	橙花醚	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	丁香酚	Eugenol	2467
92	S0092	异丁香酚	Isoeugenol	2468
93	S0093	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
94	S0094	对-甲酚	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	邻-甲酚	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	间-甲酚	<i>m</i> -Cresol	3530
97	S0097	百里香酚	Thymol	3066
98	S0098	麦芽酚	Maltol	2656
99	S0099	苯酚	Phenol	3223
100	S0100	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671
101	S0101	对-乙基苯酚	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-甲氧基-4-烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	对-二甲氧基苯	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	愈疮木酚	Guaiacol	2532
105	S0105	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	间苯二酚	Resorcinol	3589
111	S0111	香芹酚	Carvacrol	2245
112	S0112	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	对-乙烯基苯酚	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
115	S0115	乙醛	Acetaldehyde	2003
116	S0116	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	丙醛	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
119	S0119	丁醛	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	戊醛	Valeraldehyde	3098
124	S0124	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-戊烯醛	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217
130	S0130	己醛	Hexanal	2557
131	S0131	2-己烯醛(又名叶醛)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	顺式-3-己烯醛	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
133	S0133	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	反式,反式-2,4-己二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
138	S0138	反式-2-庚烯醛	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	辛醛	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
143	S0143	反式,反式-2,4-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal	3721
144	S0144	反式,反式-2,6-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,6-Octadienal	3466
145	S0145	壬醛	Nonanal	2782
146	S0146	甲基壬乙醛(又名2-甲基十一醛)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
148	S0148	顺式-6-壬烯醛	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
149	S0149	2,4-壬二烯醛(反式-2-反式-4-壬二烯醛)	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
152	S0152	正癸醛(又名癸醛)	<i>n</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	十一醛	Undecanal	3092
156	S0156	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422
158	S0158	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
160	S0160	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -Dodecadienal	3637
161	S0161	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	桃醛(又名 γ -十一烷内酯)	Peach aldehyde (γ -Undecalactone)	3091
163	S0163	大茴香醛	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
164	S0164	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
166	S0166	甲基苯甲醛(邻、对、间位混合物)	Tolualdehydes(mixed <i>o</i> , <i>m</i> , <i>p</i>)	3068
167	S0167	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbonyl	3109
168	S0168	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	苯丙醛(又名 3-苯基丙醛)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	香兰素	Vanillin	3107
173	S0173	香茅醛	Citronellal	2307
174	S0174	柠檬醛	Citral	2303
175	S0175	洋茉莉醛(又名胡椒醛)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
179	S0179	对- 盖 -1-烯-9-醛(又名对-1-薄荷烯-9-醛)	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	糠醛	Furfural	2489
181	S0181	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
184	S0184	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	顺式-4-己烯醛	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	顺式-5-辛烯醛	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-癸烯醛	4-Decenal	3264
188	S0188	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	邻-甲氧基肉桂醛	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	α -己基肉桂醛	α -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	反式,反式-2,6-壬二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	β -甜橙醛	β -Sinensal	3141
200	S0200	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	邻-甲氧基苯甲醛	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	甲基酮	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-羟基-2-丁酮(又名乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(对-甲氧基苯基)-2-丁酮	4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	丁二酮 2,3-丁二酮	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-戊酮	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-乙基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
212	S0212	甲基环戊烯醇酮(又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
216	S0216	2-庚酮	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-壬酮	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-十一酮	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
223	S0223	圆柚酮	Nootkatone	3166
224	S0224	<i>l</i> -香芹酮	<i>l</i> -Carvone	2249
225	S0225	苯乙酮	Acetophenone	2009
226	S0226	4-甲基苯乙酮 对-甲基苯乙酮	4-Methylacetophenone <i>p</i> -Methylacetophenone	2677
227	S0227	对-甲氧基苯乙酮	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	顺式茉莉酮	<i>cis</i> -Jasmone	3196
229	S0229	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	Raspberry ketone [4-(<i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
230	S0230	α -突厥酮	α -Damascone	3659
231	S0231	突厥烯酮	Damascenone	3420
232	S0232	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	α -鸢尾酮	α -Irone	2597
234	S0234	α -紫罗兰酮	α -Ionone	2594
235	S0235	β -紫罗兰酮	β -Ionone	2595
236	S0236	<i>dl</i> -樟脑	<i>dl</i> -Camphor	4513
237	S0237	薄荷酮	Menthone	2667
238	S0238	<i>d, l</i> -异薄荷酮	<i>d, l</i> -Isomenthone	3460
239	S0239	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3623
241	S0241	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4, 5-Dimethyl-3-hydroxy-2, 5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2, 5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-二氢-3(2 <i>H</i>)-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4, 5-Dihydro-3-(2 <i>H</i>)-thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
246	S0246	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	丙酮	Acetone	3326
248	S0248	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-庚酮	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-辛酮	2-Octanone	2802
259	S0259	3-辛酮	3-Octanone	2803
260	S0260	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434
264	S0264	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	二苯甲酮	Benzophenone	2134
266	S0266	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	异弗尔酮	Isophorone	3553
268	S0268	二氢茉莉酮(又名 2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮)	Dihydrojasmonone (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	姜油酮	Zingerone	3124
271	S0271	β -突厥酮[又名 4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	β -Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio)butanal	3374
273	S0273	α -戊基肉桂醛	α -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	<i>d</i> -葑酮	<i>d</i> -Fenchone	2479
275	S0275	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-羟基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	3664

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
278	S0278	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃 (又名薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0 (4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0 (4,9)]tridecane	3471
281	S0281	顺式-二氢香芹酮	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-巯基-2-丁酮(又名 3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	二氢- β -紫罗兰酮	Dihydro- β -ionone	3626
285	S0285	4-甲基-2,3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰硫基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3797
289	S0289	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en- 1-one	3453
290	S0290	环己酮	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	乙酸	Acetic acid	2006
294	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
295	S0295	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
296	S0296	丁酸	Butyric acid	2221
297	S0297	异丁酸	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	戊酸	Valeric acid	3101
301	S0301	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	异戊酸	Isovaleric acid	3102
304	S0304	己酸	Hexanoic acid	2559
305	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
306	S0306	反式-2-己烯酸	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
309	S0309	辛酸	Octanoic acid	2799
310	S0310	壬酸	Nonoic acid	2784
311	S0311	癸酸	Decanoic acid	2364
312	S0312	十二酸(又名月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	十四酸(又名肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	十六酸(又名棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131
316	S0316	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	柠檬酸	Citric acid	2306
318	S0318	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
319	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-甲基戊酸(又名酞酞酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	β -丙氨酸	β -Alanine	3252
322	S0322	L-苯基丙氨酸	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
324	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
325	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
328	S0328	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-甲基庚酸	2-Methyloanthic acid	2706
332	S0332	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	十一酸	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	乳酸	Lactic acid	2611
339	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
340	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L-和 DL-丙氨酸	L-and DL-Alanine	3818

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
343	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819
344	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
345	S0345	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	甲酸	Formic acid	2487
347	S0347	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	异己酸	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	惕各酸	Tiglic acid	3599
351	S0351	琥珀酸	Succinic acid	4719
352	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
353	S0353	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
354	S0354	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
355	S0355	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
356	S0356	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
357	S0357	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
358	S0358	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
359	S0359	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
360	S0360	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
361	S0361	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
362	S0362	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
363	S0363	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
364	S0364	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414
365	S0365	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
367	S0367	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	—
369	S0369	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
371	S0371	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055
373	S0373	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
374	S0374	乙酸 2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
376	S0376	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
377	S0377	乙酸 3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-丁烯酸己酯	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
381	S0381	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
382	S0382	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
383	S0383	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
385	S0385	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
386	S0386	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
387	S0387	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
390	S0390	乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	乙酸苏合香酯	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
393	S0393	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
399	S0399	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
400	S0400	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380
401	S0401	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
403	S0403	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
404	S0404	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	丙酸顺式-3-己烯酯和丙酸反式-2-己烯酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate and <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
408	S0408	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
409	S0409	丙酸苄酯	Benzyl propionate	2150
410	S0410	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
412	S0412	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
419	S0419	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
421	S0421	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-甲基丁酸丁酯	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
426	S0426	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507
429	S0429	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	丁酸顺式-3-己烯酯(又名丁酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
443	S0443	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
448	S0448	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	水杨酸丁酯(又名柳酸丁酯)	Butyl salicylate	3650
451	S0451	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	异戊酸 3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518
457	S0457	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	己酸乙酯	Ethyl hexanoate(Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	反式-2-己烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	己酸顺式-3-己烯酯(又名己酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-甲基-3-巯基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
473	S0473	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	顺式-4-辛烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
477	S0477	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
483	S0483	十二酸乙酯(又名月桂酸乙酯)	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	十四酸甲酯(又名肉豆蔻酸甲酯)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722
485	S0485	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
486	S0486	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
488	S0488	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	苯甲酸顺式-3-己烯酯(又名苯甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
499	S0499	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
500	S0500	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	水杨酸甲酯(又名柳酸甲酯)	Methyl salicylate	2745
506	S0506	水杨酸乙酯(又名柳酸乙酯)	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	水杨酸异戊酯(又名柳酸异戊酯)	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	十四酸乙酯(又名肉豆蔻酸乙酯)	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
510	S0510	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408
512	S0512	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
513	S0513	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
514	S0514	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
515	S0515	甲酸顺式-3-己烯酯(又名甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	乙酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	乙酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	乙酸 1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
522	S0522	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
523	S0523	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	乳酸顺式-3-己烯酯(又名乳酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
526	S0526	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-butenolate	3486
527	S0527	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
528	S0528	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	异戊酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152
540	S0540	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
544	S0544	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	十四酸异丙酯(又名肉豆蔻酸异丙酯)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	N-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl N-methylanthranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinamate)	2455
559	S0559	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	大茴香酸甲酯	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	大茴香酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
562	S0562	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	十二酸异戊酯(又名月桂酸异戊酯)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	亚油酸甲酯(48%), 亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate (48%), methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410
566	S0566	水杨酸苄酯(又名柳酸苄酯)	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	肉桂酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
572	S0572	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-Acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
573	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
574	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
575	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
576	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
577	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
578	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
579	S0579	乙酸甲基苄醇酯(邻、间、对位混合物)	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
580	S0580	乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-盖二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对 1,(7)8-薄荷二烯-2-醇酯]	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1,(7)8-Menthadien-2-yl acetate	3848
581	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
582	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
583	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
584	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
585	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
586	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
587	S0587	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
588	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
589	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
590	S0590	反式-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名反式-2-丁烯酸叶醇酯)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-butenate [Leaf (<i>E</i>)-2-butenate]	3982
591	S0591	丁二酸单薄荷酯(又名琥珀酸单薄荷酯)	Diethyl butanedioate (Momo-menthyl succinate)	3810
592	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—
593	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
594	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
595	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
596	S0596	异丁酸叶醇酯(又名顺式-3-己烯醇异丁酸酯)	Leaf isobutyrate [(<i>Z</i>)-3-Hexenyl isobutyrate]	3929
597	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
598	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
599	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
600	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
601	S0601	反式-2-甲基 2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名惕各酸叶醇酯)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl (<i>E</i>)-2-methyl-2-butenate (Leaf tiglate)	3931
602	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
603	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
604	S0604	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯酯(又名顺式-3-己烯酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl <i>cis</i> -3-hexenoate (Leaf <i>cis</i> -3-hexenoate)	3689

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
605	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
606	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
607	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
608	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
609	S0609	3-甲基-2-丁烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸异戊烯酯)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
610	S0610	己酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl hexanoate	3983
611	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
612	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl (<i>Z</i>)-hept-4-enoate	3975
613	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
614	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
615	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
616	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
617	S0617	异丁酸甲基苯基原酯(又名异丁酸苏合香酯)	Methyl phenyl carbonyl isobutyrate (Styrallyl isobutyrate)	2687
618	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452
619	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
620	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
621	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
622	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
623	S0623	γ -戊内酯	γ -Valerolactone	3103
624	S0624	γ -己内酯	γ -Hexalactone	2556
625	S0625	γ -庚内酯	γ -Heptalactone	2539
626	S0626	γ -辛内酯	γ -Octalactone	2796
627	S0627	γ -壬内酯	γ -Nonalactone	2781
628	S0628	γ -癸内酯	γ -Decalactone	2360
629	S0629	γ -十二内酯	γ -Dodecalactone	2400
630	S0630	γ -丁内酯	γ -Butyrolactone	3291
631	S0631	δ -己内酯	δ -Hexalactone	3167
632	S0632	δ -辛内酯	δ -Octalactone	3214
633	S0633	δ -壬内酯	δ -Nonalactone	3356
634	S0634	δ -癸内酯	δ -Decalactone	2361
635	S0635	δ -十一内酯	δ -Undecalactone	3294
636	S0636	δ -十二内酯	δ -Dodecalactone	2401

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
637	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
638	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone (Coco-lactone)	3744
639	S0639	3-丙叉苯酐	3-Propylidene-phthalide	2952
640	S0640	3-丁叉苯酐	3-Butylidene-phthalide	3333
641	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
642	S0642	δ -十三内酯	δ -Tridecalactone	—
643	S0643	δ -十四内酯	δ -Tetradecalactone	3590
644	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯(又名 6-戊基- α -吡喃酮)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- α -pyrone)	3696
645	S0645	5-羟基-7-癸烯酸内酯(又名茉莉内酯)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745
646	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
647	S0647	二氢猕猴桃内酯[又名(+/-)-2,6,6-三甲基-2-羟基环亚己基乙酸 γ -内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid γ -lactone]	4020
648	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
649	S0649	α -当归内酯	α -Angelica lactone	3293
650	S0650	γ -甲基癸内酯	γ -Methyldecalactone	3786
651	S0651	β -石竹烯	β -Caryophyllene	2252
652	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
653	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
654	S0654	<i>d</i> -苧烯	<i>d</i> -Limonene	2633
655	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
656	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
657	S0657	莜烯	Camphene	2229
658	S0658	α -蒎烯	α -Pinene	2902
659	S0659	β -蒎烯	β -Pinene	2903
660	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
661	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
662	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
663	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
664	S0664	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(又名桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
665	S0665	茶螺烷[又名 1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-oxaspiro(4,5)-dec-6-ene]	3774

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
666	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
667	S0667	对,α-二甲苯乙烯	<i>p</i> ,α-Dimethylstyrene	3144
668	S0668	α-水芹烯	α-Phellandrene	2856
669	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
670	S0670	γ-松油烯	γ-Terpinene	3559
671	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549
672	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
673	S0673	间-二甲氧基苯	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385
674	S0674	对-异丙基甲苯	<i>p</i> -Cymene	2356
675	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
676	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
677	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
678	S0678	α-金合欢烯	α-Farnesene	3839
679	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
680	S0680	α-松油烯	α-Terpinene	3558
681	S0681	3-萜烯	3-Carene	3821
682	S0682	聚苧烯	Polylimonene	—
683	S0683	香菇素	Lenthionine	—
684	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
685	S0685	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷 (又名三聚乙醛)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
686	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
687	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio) propanol	3415
688	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
689	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
690	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
691	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
692	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
693	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
694	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
695	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
696	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
697	S0697	2,2'-(硫代二亚甲基)-二呋喃 二糠基硫醚	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238
698	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
699	S0699	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
700	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
701	S0701	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
702	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
703	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
704	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
705	S0705	吲哚	Indole	2593
706	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
707	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
708	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
709	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
710	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
711	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
712	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
713	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
714	S0714	对-甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
715	S0715	2,6,6-三甲基-1 或 2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1 or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
716	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
717	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3- <i>sec</i> -butylpyrazine	3433
718	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
719	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
720	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
721	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
722	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
723	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
724	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
725	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716
726	S0726	α -甲基肉桂醛	α -Methylcinnamaldehyde	2697
727	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
728	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
729	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
730	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
731	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
732	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
733	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
734	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
735	S0735	N-糠基吡咯	N-Furfuryl pyrrole	3284
736	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
737	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
738	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
739	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
740	S0740	吡啶	Pyridine	2966
741	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
742	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
743	S0743	邻-甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
744	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
745	S0745	1-对- <u>盖</u> 烯-8-硫醇(又名 1-对-薄荷烯-8-硫醇)	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
746	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
747	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
748	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
749	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
750	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) disulfide	3259
751	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
752	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
753	S0753	2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl) acrolein	2704
754	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
755	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio) furan	3366
756	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
757	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
758	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
759	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
760	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
761	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
762	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
763	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
764	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
765	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
766	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
767	S0767	2-乙基-3,(5 或 6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
768	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
769	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
770	S0770	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
771	S0771	喹啉	Quinoline	3470
772	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
773	S0773	5-甲基喹啉	5-Methylquinoxaline	3203
774	S0774	哌啶	Piperidine	2908
775	S0775	β -甲基吲哚	β -Methylindole	3019
776	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
777	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
778	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
779	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
780	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
781	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
782	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220
783	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
784	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
785	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
786	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
787	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
788	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
789	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
790	S0790	乙酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
791	S0791	2-(甲硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) propionate	3834
792	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
793	S0793	丁酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
794	S0794	己酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
795	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
796	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
797	S0797	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
798	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
799	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
800	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
801	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
802	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
803	S0803	烯丙基硫醇(又名 2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
804	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
805	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
806	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
807	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
808	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
809	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
810	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825
811	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
812	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
813	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
814	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
815	S0815	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
816	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
817	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
818	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
819	S0819	邻-氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
820	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
821	S0821	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
822	S0822	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
823	S0823	3-甲基硫代丁酸 S-甲酯(又名异戊酸甲硫醇酯)	S-Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
824	S0824	甲硫磺酸 S-甲酯	S-Methyl methanethiosulfonate	—
825	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
826	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
827	S0827	甲硫醇乙酸酯	S-methyl thioacetate	3876

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
828	S0828	(5 <i>H</i>)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5 <i>H</i>)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b)pyrazine	3306
829	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
830	S0830	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
831	S0831	2-乙酰基-3,5(或 6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
832	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
833	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
834	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
835	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
836	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
837	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279
838	S0838	<i>N</i> -(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	<i>N</i> -(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
839	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
840	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
841	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
842	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
843	S0843	4-羟基-5-甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2 <i>H</i>)-furanone	3635
844	S0844	γ -紫罗兰酮	γ -Ionone	3175
845	S0845	α -二氢紫罗兰酮	Dihydro- α -ionone	3628
846	S0846	<i>d</i> -胡椒酮(又名对-葑-1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone (<i>p</i> -menth-1-en-3-one)	2910
847	S0847	胡椒烯酮[又名对-葑-1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
848	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
849	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
850	S0850	焦木酸提取物	Pyroligneous acid extract	2968
851	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
852	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
853	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
854	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
855	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
856	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
857	S0857	δ -十六内酯	δ -Hexadecalactone	4673
858	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
859	S0859	顺式-4-十二烯醛	(<i>Z</i>)-4-Dodecenal	4036

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
860	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
861	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
862	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
863	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1-butanol	3998
864	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
865	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315
866	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-1-ol (<i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
867	S0867	香芹醇	Carveol	2247
868	S0868	对-葑烷-2-酮(又名对-薄荷烷-2-酮)	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
869	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
870	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
871	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
872	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
873	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
874	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
875	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
876	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
877	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
878	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
879	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
880	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
881	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
882	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
883	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
884	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
885	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
886	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
887	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
888	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
889	S0889	<i>d,l</i> -(3-氨基-3-羧基丙基)二甲基氯化硫(又名甲基蛋氨酸-氯化硫)	<i>d, l</i> -(3-Amino-3-carboxypropyl) dimethyl-sulfonium chloride (<i>d, l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
890	S0890	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
891	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
892	S0892	苯硫酚(原名称为苄基硫醇)	Benzenethiol	3616
893	S0893	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	—
894	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
895	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
896	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
897	S0897	噻吩	Thiophene	—
898	S0898	2,4,6-三甲基二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4018
899	S0899	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
900	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
901	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
902	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
903	S0903	噻唑	Thiazole	3615
904	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
905	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
906	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
907	S0907	香兰素 3-(<i>l</i> -薄荷氧基)丙-1,2-二醇缩醛 [又名香兰素 3-(<i>l</i> -薄荷烷氧基)丙-1,2-二醇缩醛]	Vanillin 3-(<i>l</i> -menthoxy) propane-1, 2-diol acetal	3904
908	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
909	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
910	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8-薄荷二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate(<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
911	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
912	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
913	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
914	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
915	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
916	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—
917	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
918	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
919	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
920	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
921	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
922	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
923	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
924	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
925	S0925	<i>N</i> -葡糖酰基乙醇胺	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
926	S0926	<i>N</i> -乳酰基乙醇胺	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
927	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
928	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
929	S0929	六偏磷酸钠	Sodium hexameta phosphate	3027
930	S0930	乙酸 <i>l</i> -龙脑酯	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
931	S0931	反式- α -突厥酮	<i>trans</i> - α -Damascone	4088
932	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
933	S0933	2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	4101
934	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
935	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl) ethanone	4142
936	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
937	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
938	S0938	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
939	S0939	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate [3-(Methylthio) propyl butyrate]	4160
940	S0940	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
941	S0941	5- <i>Z</i> -辛烯酸甲酯	Methyl 5- <i>Z</i> -octenoate	4165
942	S0942	<i>N</i> -乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
943	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
944	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197
945	S0945	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
946	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
947	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
948	S0948	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
949	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978
950	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
951	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4 <i>H</i>)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4 <i>H</i>)-1,3,5-dithiazine	3782
952	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
953	S0953	3-正丁基苯酞	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
954	S0954	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl) tetrahydrofuran	3665
955	S0955	(6R)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one, 3-methyl-6-(1-methylethyl)-, (6R)-	4200
956	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
957	S0957	对-葎-1-烯-9-醇乙酸酯(又名对-1-薄荷烯-9-醇乙酸酯)	1- <i>p</i> -Menthen-9-yl acetate	3566
958	S0958	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
959	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
960	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
961	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
962	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
963	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
964	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
965	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
966	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
967	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
968	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
969	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
970	S0970	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776
971	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
972	S0972	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
973	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
974	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
975	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
976	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
977	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
978	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
979	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
980	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl propionate	3933

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
981	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
982	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
983	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
984	S0984	N-甲基吡咯-2-甲醛	N-Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
985	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
986	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
987	S0987	δ -突厥酮	δ -Damascone	3622
988	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
989	S0989	4-甲基硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
990	S0990	乳酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748
991	S0991	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
992	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
993	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
994	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
995	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
996	S0996	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
997	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
998	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—
999	S0999	对- 盖 1-烯-3-醇(又名对-1-薄荷烯-3-醇)	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
1000	S1000	4-萜醇(又名 4-侧柏醇)	4-Thujanol	3239
1001	S1001	丙酮酸顺式-3-己烯酯(又名丙酮酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1002	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1003	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(<i>Z</i>)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1004	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1005	S1005	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯(又名香叶酸甲酯)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1006	S1006	反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	(<i>E</i>) and (<i>Z</i>)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	3969
1007	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1008	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1009	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol, propanoate, (<i>E</i>)	3932
1010	S1010	硫化氢(仅用于热反应香料)	Hydrogen sulfide	3779
1011	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1012	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1013	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1014	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1015	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1016	S1016	苯乙酸顺式-3-己烯酯(又名苯乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1017	S1017	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1018	S1018	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate (methyl thiohexanoate)	3862
1019	S1019	反式-2-丁烯酸(又名巴豆酸)	(<i>E</i>)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1020	S1020	戊酸顺式-3-己烯酯(又名戊酸叶醇酯)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1021	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1022	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
1023	S1023	2,8-表硫-顺式-对-莴烷 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环[3.2.1]辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio- <i>cis-p</i> -menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1024	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1025	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1026	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1027	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1028	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1029	S1029	山梨酸乙酯(又名 2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienate)	2459
1030	S1030	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1031	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1032	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1033	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1034	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1035	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1036	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1037	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1038	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1039	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1040	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1041	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1042	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1043	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1044	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1045	S1045	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1045	S1046	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1047	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1048	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
1049	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethyl-naphtho(2,1b)furan-2(1H)-one]	3794
1050	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1051	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1052	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1053	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1054	S1054	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1055	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1056	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1057	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1058	S1058	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1059	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1060	S1060	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸 γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γ-lactone (Wine Lactone)	4140
1061	S1061	l-葑基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	l-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1062	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1063	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1064	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1065	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1066	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1067	S1067	对-甲氧基肉桂醛	<i>p</i> -Methoxycinnamaldehyde	3567
1068	S1068	2,4,5-三甲基咪唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1069	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1070	S1070	<i>d</i> -新薄荷醇	<i>d</i> -Neo-Menthol	2666
1071	S1071	2-壬烯酸 γ -内酯	2-Nonenoic acid γ -lactone	4188
1072	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -4-decenoate	3642
1073	S1073	晚香玉内酯{又名二氢-5-[(<i>Z,Z</i>)-2,5-辛二烯-2(3 <i>H</i>)-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(<i>Z,Z</i>)-octa-2,5-dienyl]-2(3 <i>H</i>)-furanone}	4067
1074	S1074	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(又名己醛1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1075	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1076	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1077	S1077	植醇(又名叶绿醇、叶黄烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1078	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1079	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1080	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1081	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1082	S1082	顺式-9-十八烯醇乙酸酯(又名乙酸油醇酯)	<i>cis</i> -9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1083	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1084	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1085	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1086	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1087	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1088	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1089	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1090	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1091	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1092	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1093	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1094	S1094	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1095	S1095	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287
1096	S1096	4-氨基丁酸(又名 γ -氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1097	S1097	<i>N</i> -[2-(3,4-二甲氧基苯基)乙基]-3,4-二甲氧基肉桂酸酰胺	<i>N</i> -[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1098	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1099	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1100	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1101	S1101	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛 [5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2-戊烯醛]	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methialdol	3483
1102	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1103	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1104	S1104	(<i>E</i>)-2-癸烯酸	(<i>E</i>)-2-Decenoic acid	3913
1105	S1105	<i>l</i> -苧烯	<i>l</i> -Limonene	—
1106	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1107	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1108	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1109	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1110	S1110	8-罗勒烯醇乙酸酯(又名 2,6-二甲基-2,5,7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1111	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1112	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1113	S1113	反式-1,5-辛二烯-3-酮	(<i>E</i>)-1,5-Octadien-3-one	4405
1114	S1114	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	4104
1115	S1115	反式-2-顺式-4-顺式-7-十三碳三烯醛	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridecatrienal	3638
1116	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (<i>E</i>)-2-(<i>Z</i>)-4-decadienoate	3859
1117	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸- γ -内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid- γ -lactone	3863
1118	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	(<i>Z</i>)-5-Octenyl propionate	3890
1119	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1120	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1121	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1122	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1123	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1124	S1124	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混 合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1125	S1125	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(又名巯基乙 醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacet- aldehyde dimer)	3826
1126	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal (<i>trans/cis</i> mix)	3923
1127	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1128	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1129	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1130	S1130	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮(又名 4- 糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl)thio]-2-pentanone (4-Fur- furylthio-2-pentanone)	3840
1131	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1132	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ke- tone)	3537
1133	S1133	<i>d</i> -香芹酮	<i>d</i> -carvone	2249
1134	S1134	反式-3-己烯醇	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1135	S1135	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1136	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1137	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1138	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1139	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	(<i>E,E</i>)-2,4-nonadiene	4292
1140	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1141	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1142	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317
1143	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1144	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1145	S1145	对-丙基苯酚	<i>p</i> -propylphenol	3649
1146	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1147	S1147	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1148	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1149	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1150	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1151	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofuran	3743
1152	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofuro lactone	3755
1153	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1154	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1155	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl butyrate	4277
1156	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1157	S1157	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
1158	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1159	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1160	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503
1161	S1161	α -甲基- β -羟基丙基 α -甲基- β -巯丙基 硫醚	α -Methyl- β -hydroxypropyl- α -methyl- β -mercaptopropyl sulfide	3509
1162	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1163	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1164	S1164	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚(又名丙烯基 乙基愈创木酚)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1165	S1165	β -甲基紫罗兰酮	Methyl- β -ionone	2712
1166	S1166	δ -甲基紫罗兰酮	Methyl- δ -ionone	2713
1167	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1168	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1169	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095
1170	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1171	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1172	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1173	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1174	S1174	β -环高柠檬醛	β -Homocyclocitral	3474
1175	S1175	<i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1176	S1176	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1177	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1178	S1178	<i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1179	S1179	α -甲基紫罗兰酮	Methyl- α -ionone	2711
1180	S1180	α -异甲基紫罗兰酮	α -iso-Methylionone	2714

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1181	S1181	烯丙基 α -紫罗兰酮	Allyl α -ionone	2033
1182	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1183	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1184	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1185	S1185	乙酸二甲基苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1186	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1187	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1188	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3-(2-furyl)propanoate	2435
1189	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1190	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1191	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1192	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1193	S1193	丁酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1194	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1195	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1196	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1197	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—
1198	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1199	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1200	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1201	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptine carbonate	2729
1202	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1203	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1204	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1205	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1206	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1207	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1208	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1209	S1209	4-苯基丁酸甲酯(又名苯丁酸甲酯)	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1210	S1210	4-苯基丁酸乙酯(又名苯丁酸乙酯)	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1211	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1212	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1213	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1214	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1215	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1216	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2H)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate	3970
1217	S1217	2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1218	S1218	2-甲基-3(5或6)-糠硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine(mixture of isomers)	3189
1219	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)-3(5 or 6)-methoxy-pyrazine	3280
1220	S1220	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1221	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4-d)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)-pyrimidine	3338
1222	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1223	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1224	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1225	S1225	3-甲基丁酸对-甲酚酯(又名异戊酸对甲酚酯)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate (<i>p</i> -Cresyl isovalerate)	3387
1226	S1226	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1227	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1228	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1229	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1230	S1230	山楂核烟熏香料 I 号	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	—
1231	S1231	山楂核烟熏香料 II 号	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	—
1232	S1232	苜基异丁基原醇(又名 α -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl isophenethyl alcohol)	2208
1233	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1234	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1235	S1235	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or 2)-propylene glycol carbonate	3806
1236	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1237	S1237	α -丙基苯乙醇	α -Propylphenethyl alcohol	2953
1238	S1238	龙葵醇(又名 β -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1239	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1240	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1241	S1241	β -萘乙醚	β -Naphthyl ethyl ether	2768
1242	S1242	异丁基 β -萘醚	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
1243	S1243	邻-丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1244	S1244	苜基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1245	S1245	2-甲基-3(5 或 6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1246	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310
1247	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1248	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl)propanal Sataldehyde	2748
1249	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
1250	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1251	S1251	2-甲基-3(5 或 6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1252	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1253	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1254	S1254	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1255	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1256	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1257	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1258	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1259	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1260	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1261	S1261	α -丁基肉桂醛	α -Butylcinnamaldehyde	2191
1262	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1263	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1264	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1265	S1265	α -己叉基环戊酮	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
1266	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1267	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1268	S1268	甲基 β -萘酮	Methyl β -naphthyl ketone	2723
1269	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl) tetrahydrofuran	2898
1270	S1270	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
1271	S1271	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl formate	2395

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1272	S1272	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1273	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxydecane)	2363
1274	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1275	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl (<i>p</i> -tolylloxy) acetate	3157
1276	S1276	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1277	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1278	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1279	S1279	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1280	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1281	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1282	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1283	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p</i> - <i>tert</i> -butylphenylacetate	2690
1284	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1285	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1286	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1287	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1288	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1289	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1290	S1290	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯(又名千里酸苯乙酯)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenate (Phenethyl senecioate)	2869
1291	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1292	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1293	S1293	1,2-二[(1'-乙氧基)-乙氧基]丙烷	1,2-Di[(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1294	S1294	<i>N</i> ,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
1295	S1295	<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1296	S1296	3- <i>l</i> -薄荷氧基-1,2-丙二醇(又名 3- <i>l</i> -薄荷烷氧基-1,2-丙二醇)	3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1297	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1298	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1299	S1299	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261
1300	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1301	S1301	环己烷基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1302	S1302	5 和 6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1303	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1304	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1305	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1306	S1306	戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1307	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1308	S1308	ϵ -十二内酯	ϵ -Dodecalactone	3610
1309	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1310	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1311	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1312	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1313	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1314	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1315	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1316	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1317	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1318	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1319	S1319	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1320	S1320	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1321	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1322	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1323	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1324	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1325	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1326	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1327	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541
1328	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1329	S1329	对-丙基茴香醚	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1300	S1330	异丁酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1331	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1332	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1333	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1334	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1335	S1335	对- 盖 -3,8-二醇(又名对-3,8-薄荷烷二醇)	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1336	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1337	S1337	螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo[3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1338	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1339	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1340	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
1341	S1341	反式-4-己烯醛	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046
1342	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1343	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1344	S1344	2-(<i>l</i> - 盖 氧基)乙醇[又名 2-(<i>l</i> -薄荷烷氧基乙醇)]	2-(<i>l</i> -Menthoxyl) ethanol	4154
1345	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1346	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1347	S1347	3-辛酮-1-醇	3-Octanon-1-ol	2804
1348	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1349	S1349	辛酸 α -糠酯	α -Furfuryl octanoate	3396
1350	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1351	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1352	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397
1353	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1354	S1354	乙酸檀香酯	Santalyl acetate	3007
1355	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1356	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1357	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1358	S1358	松香甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1359	S1359	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇(又名 3-巯基-2-甲基丁醇)	rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1360	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1361	S1361	α -戊基肉桂醇	α -Amylcinnamyl alcohol	2065
1362	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1363	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1364	S1364	对-萜烷醇-2(又名对-薄荷烷醇-2)	<i>p</i> -Menthan-2-ol	3562
1365	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1366	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1367	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1368	S1368	N1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-N2-[2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1369	S1369	N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1370	S1370	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl) benzo [d] [1, 3] dioxole-5-carboxamide	4232
1371	S1371	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
1372	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1373	S1373	三丁酸甘油酯	Tributyryn	2223
1374	S1374	壬烯烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1375	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1376	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1377	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
1378	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1379	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl- <i>p</i> -tolyl glycidate	3757
1380	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1381	S1381	N-环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Cyclopropyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamamide	4087
1382	S1382	N-乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamamide	4113
1383	S1383	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(又名乙醛 1,2-丙二醇缩醛)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane (Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1384	S1384	β -萘甲醚	β -Naphthyl methyl ether	4704
1385	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1386	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1387	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1388	S1388	甲基苯甲醛甘油缩醛(邻、间、对异构体混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal (<i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -mixed isomers)	3067
1389	S1389	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1390	S1390	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇乙酸酯	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1391	S1391	(反式和顺式)-1-甲氧基-1-癸烯	<i>trans</i> -and <i>cis</i> -1-Methoxy-1-decene	4161
1392	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1393	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1394	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1395	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1396	S1396	<i>dl</i> -薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1397	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1398	S1398	<i>N</i> -异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	<i>N</i> -Isobutyldeca- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamide	4148
1399	S1399	二苯乙醇酮(又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
1400	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1401	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1402	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1403	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1404	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1405	S1405	惕各酸烯丙酯(又名反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate (Allyl <i>trans</i> -2-methyl-2-butenolate)	2043
1406	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1407	S1407	α -戊基肉桂醛二甲缩醛	α -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1408	S1408	乙酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl acetate	2064
1409	S1409	甲酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl formate	2066
1410	S1410	异戊酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1411	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1412	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1413	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1414	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1415	S1415	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1416	S1416	<i>N</i> -3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环丙基甲酰胺	<i>N</i> -3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropyl-carboxamide	4267

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1417	S1417	<i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-莰烷-3-甲酰胺[又名 <i>N</i> -(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺]	[<i>N</i> -(Ethoxycarbonyl) methyl]- <i>p</i> -menthane-3-carboxamide	4309
1418	S1418	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1419	S1419	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1420	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(<i>E,Z</i>)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1421	S1421	邻氨基苯甲酸苯酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1422	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1423	S1423	顺式-8-十四烯醛	(<i>Z</i>)-8-Tetradecenal	4066
1424	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1425	S1425	双香兰素	Divanillin	4107
1426	S1426	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1427	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 δ -内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ -lactone	4141
1428	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1429	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1430	S1430	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1431	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1432	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1433	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 γ -内酯[又名 2(5 <i>H</i>)-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenic acid γ -lactone[2(5 <i>H</i>)-furanone]	4138
1434	S1434	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1435	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1436	S1436	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1437	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1438	S1438	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1439	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1440	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1441	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1442	S1442	辛酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1443	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1444	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	(<i>Z</i>)-2-Hexen-1-ol	3924

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1445	S1445	(+/-)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇缩醛	(+/-) <i>trans</i> -and <i>cis</i> -2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1446	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1447	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1448	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1449	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1450	S1450	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318
1451	S1451	辛醛二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1452	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1453	S1453	(<i>R,S</i>)-3-羟基丁酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl (<i>R,S</i>)-3-hydroxybutyrate	4308
1454	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1455	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1456	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1457	S1457	<i>N</i> -苯甲酰邻氨基苯甲酸	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1458	S1458	2,6,10-三甲基-2,6,10-十五碳三烯-14-酮	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1459	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1460	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1461	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1462	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1463	S1463	顺式和反式-1-巯基-对-莰烷-3-酮(又名顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -1-Mercapto- <i>p</i> -menthan-3-one	4300
1464	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 γ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7- <i>cis</i> -decenoic acid gamma lactone	3937
1465	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1466	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1467	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1468	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1469	S1469	<i>N</i> -对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1470	S1470	<i>N</i> -[2-(吡啶-2-基)乙基]薄荷烷基甲酰胺	<i>N</i> -[2-(Pyridin-2-yl)ethyl]-3- <i>p</i> -menthanecarboxamide	4549

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1471	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3-d]嘧啶-2(1 <i>H</i>)-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3-d]pyrimidin-2(1 <i>H</i>)-one hydrochloride	4669
1472	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧化-1 <i>H</i> -2,1,3-苯并噻二嗪-5-基)氧]-2,2-二甲基- <i>N</i> -丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiazin-5-yl)oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701
1473	S1473	L-蛋氨酸基甘氨酸盐酸盐	L-Methionylglycine, HCl	4692
1474	S1474	5-戊基-3 <i>H</i> -呋喃-2-酮	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323
1475	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1476	S1476	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i>)- <i>N</i> -[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)环己烷甲酰胺	(2 <i>S</i> ,5 <i>R</i>)- <i>N</i> -[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1477	S1477	5-甲基-2-呋喃甲硫醇(又名 5-甲基糠硫醇)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfurylmercaptan)	4697
<p>注 1: 凡列入合成香料目录的香料,其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应视作已批准使用的香料。</p> <p>注 2: 凡列入合成香料目录的香料,若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐,且具有香料特性的化合物,应视作已批准使用的香料。</p> <p>注 3: 如果列入合成香料目录的香料为消旋体,那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构,则其右旋结构不应视作已批准使用的香料;反之亦然。</p>				

附录 C

食品工业用加工助剂使用规定

C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对人体健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

C.1.3 加工助剂应该符合相应的质量规格要求。

C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了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)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

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)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水(包括液氨)	ammonia
2	甘油(又名丙三醇)	glycerine (glycerol)
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单,双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	过氧化氢	hydrogen peroxide
11	活性炭	activated carbon
12	磷脂	phospholipid
13	硫酸钙	calcium sulfate
14	硫酸镁	magnesium sulfate
15	硫酸钠	sodium sulfate

表 C.1 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
16	氯化铵	ammonium chloride
17	氯化钙	calcium chloride
18	氯化钾	potassium chloride
19	柠檬酸	citric acid
20	氢气	hydrogen
21	氢氧化钙	calcium hydroxide
22	氢氧化钾	potassium hydroxide
23	氢氧化钠	sodium hydroxide
24	乳酸	lactic acid
25	硅酸镁	magnesium silicate
26	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate (light,heavy)
27	碳酸钾	potassium carbonate
28	碳酸镁(包括轻质和重质碳酸镁)	magnesium carbonate (light,heavy)
29	碳酸钠	sodium carbonate
30	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
31	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
32	纤维素	cellulose
33	盐酸	hydrochloric acid
34	氧化钙	calcium oxide
35	氧化镁(包括重质和轻质)	magnesium oxide (heavy,light)
36	乙醇	ethanol
37	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid
38	植物活性炭	vegetable carbon(activated)

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)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloroethane	提取溶剂	咖啡、茶的加工工艺
2	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
3	6号轻汽油(又名植物油抽提溶剂)	solvent No. 6	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、提取工艺
4	D-甘露糖醇	D-mannitol	防粘剂	糖果的加工工艺
5	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	发酵用营养物质	发酵工艺
6	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
7	β -环状糊精	β -cyclodextrin	胆固醇提取剂	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油(淡奶油)及其类似品、干酪和再制干酪及其类似品的加工工艺
8	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
9	凹凸棒粘土	attapulgate clay	脱色剂	油脂加工工艺
10	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
11	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺、蜜饯果糕的加工工艺
12	白油(液体石蜡)	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、被膜剂	薯片的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、胶原蛋白肠衣的加工工艺、膨化食品加工工艺、粮食加工工艺(用于防尘)
13	不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮	insoluble polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
14	丁烷	butane	提取溶剂	提取工艺
15	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
16	高岭土	kaolin	澄清剂、助滤剂	葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺
17	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工艺
18	固化单宁	immobilized tannin	澄清剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺
19	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺
20	滑石粉	talc	脱模剂、防粘剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
21	活性白土	activated clay	澄清剂、食用油脱色剂、吸附剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺、油脂加工工艺、水处理工艺
22	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
23	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
24	聚苯乙烯	polystyrene	助滤剂	啤酒的加工工艺
25	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料(水处理)的加工工艺、制糖工艺和发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
26	聚二甲基硅氧烷及其乳液	polydimethyl siloxane	消泡剂、脱模剂	豆制品工艺(最大使用量 0.3 g/kg,以每千克黄豆的使用量计)、肉制品、啤酒加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg)、焙烤食品工艺(在模具中的最大使用量 30 mg/dm ²)、油脂加工工艺(最大使用量 0.01 g/kg)、果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg)、发酵工艺(最大使用量 0.1 g/kg)、薯片加工工艺
27	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
28	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	消泡剂	发酵工艺
29	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycoether (GPE)	消泡剂	发酵工艺
30	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	分散剂、提取溶剂、消泡剂	制糖工艺、发酵工艺、提取工艺、果蔬汁(浆)饮料(最大使用量为 0.75 g/kg)、植物蛋白饮料(最大使用量为 2.0 g/kg)
31	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether (BAPE)	消泡剂	发酵工艺
32	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether (PPE)	消泡剂	发酵工艺
33	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
34	抗坏血酸	ascorbate acid	防褐变	葡萄酒的加工工艺
35	抗坏血酸钠	sodium ascorbate	防褐变	葡萄酒的加工工艺
36	矿物油	mineral oil	消泡剂、脱模剂、防粘剂、润滑剂	发酵工艺、糖果、薯片和豆制品的加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
37	离子交换树脂	ion exchange resins	脱色剂、吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒、黄酒、罐头食品的加工工艺、水处理工艺、制糖工艺和发酵工艺
38	磷酸	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺
39	磷酸二氢铵	ammouium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
40	磷酸氢二铵	diammouium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
41	磷酸铵	ammouium phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
42	磷酸二氢钾	potassium phosphate, monobasic	发酵用营养物质	发酵工艺
43	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
44	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	分散剂	乳制品加工工艺
45	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料(水处理)的加工工艺、发酵工艺
46	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料(水处理)的加工工艺、发酵工艺
47	硫磺	sulfur	澄清剂	制糖工艺
48	硫酸	sulfuric acid	絮凝剂、发酵用营养物质	啤酒的加工工艺、发酵工艺、淀粉加工工艺、乳制品加工工艺
49	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
50	硫酸铜	copper sulphate	澄清剂、螯合剂、发酵用营养物质	葡萄酒的加工工艺、皮蛋的加工工艺、发酵工艺
51	硫酸锌	zinc sulphate	螯合剂、絮凝剂、发酵用营养物质	皮蛋的加工工艺、啤酒的加工工艺、发酵工艺
52	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料(水处理)和啤酒的加工工艺
53	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
54	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
55	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
56	膨润土	bentonite	吸附剂、助滤剂、澄清剂、脱色剂	葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒、油脂、调味品、果蔬汁、茶饮料、固体饮料的加工工艺、发酵工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
57	石蜡	paraffin	脱模剂	糖果、焙烤食品加工工艺
58	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
59	食用单宁	edible tannin	助滤剂、澄清剂、脱色剂	黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺
60	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺
61	脱乙酰甲壳素	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
62	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
63	五碳双缩醛(又名戊二醛)	glutaraldehyde	交联剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
64	辛,癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	防粘剂	糖果加工工艺、蜜饯果糕、胶原蛋白肠衣的加工工艺
65	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防粘剂	胶基糖果加工工艺
66	氧化亚氮	nitrous oxide	推进剂、起泡剂	水油状脂肪乳化制品(仅限植脂乳)和 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(仅限植脂奶油)的加工工艺
67	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
68	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA	吸附剂、螯合剂	熟制坚果与籽类、啤酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺、饮料的加工工艺
69	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺
70	乙酸钠(又名醋酸钠)	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
71	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	配制酒的加工工艺、酵母抽提物的加工工艺
72	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
73	蔗糖聚丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺
74	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺、豆制品加工工艺
75	珍珠岩	pearl rock	助滤剂	啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺,发酵工艺,油脂加工工艺,淀粉糖加工工艺
76	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
77	植物活性炭(稻壳活性炭)	Vegetable activated carbon(Rice husk activated carbon)	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
1	α -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
2	α -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)	
猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas			
3	α -乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	短小芽孢杆菌 <i>Bacillus brevis</i>
4	β -淀粉酶 beta-amylase	大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
5	β -葡聚糖酶 beta-glucanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		哈次木霉 <i>Trichoderma harzianum</i>	
		黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>	
绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>			

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
6	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabino-furanosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
7	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
8	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
9	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 <i>Ananas</i> spp.	
10	蛋白酶(包括乳凝块酶) Protease (including milk clotting enzymes)	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛胃 Calf stomach
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i> (原名为嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearothermophilus</i>)			
11	单宁酶 Tannase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
12	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
13	甘油磷脂胆固醇酰基转移酶 Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	杀鲑气单胞菌杀鲑亚种 <i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>Salmonicida</i>
14	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
15	谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase	茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) <i>Streptomyces mobaraensis</i>	
16	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
17	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
18	果胶酯酶(果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i>
19	过氧化氢酶 Catalase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 <i>Micrococcus lysodeicticus</i>	
20	核酸酶 Nuclease	橘青霉 <i>penicillium citrinum</i>	
21	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	高温厌氧杆菌 <i>Thermoanaerobacter</i> sp.
22	己糖氧化酶 Hexose oxidase	(多形)汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	皱波角叉菜 <i>Chondrus crispus</i>
23	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
24	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
25	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	猪胰腺组织 porcine pancreas
26	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	从土壤中分离的编码磷脂酶 C 基 因的微生物
27	麦芽碳水化合物水解酶(α -、 β -麦芽 碳水化合物水解酶) Malt carbohydrases (alpha-and beta-amylase)	麦芽和大麦 malted barley & bar- ley	
28	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解芽孢杆菌 <i>Bacillus stearo- thermophilus</i>
29	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
30	木聚糖酶 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>		

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
31	凝乳酶 A Chymosin A	大肠杆菌 K-12 <i>Escherichia Coli</i> K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
32	凝乳酶 B Chymosin B	黑曲霉泡盛变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
33	凝乳酶或粗制凝乳酶 Chymosin or Rennet	小牛、山羊或羔羊的皱胃 calf, kid, or lamb abomasum	
34	葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶) Glucoamylase (amyloglucosidase)	戴尔根霉 <i>Rhizopus delemar</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
35	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
36	葡糖异构酶(木糖异构酶) Glucose isomerase (xylose isomerase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		橄榄产色链霉菌 <i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		橄榄色链霉菌 <i>Streptomyces olivaceus</i>	
		密苏里游动放线菌 <i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		凝结芽孢杆菌 <i>Bacillus coagulans</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	
		紫黑吸水链霉菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
鼠灰链霉菌 <i>Streptomyces murinus</i>			
37	普鲁兰酶 Pullulanase	产气克雷伯氏菌 <i>Klebsiella aerogenes</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		长野解普鲁兰杆菌 <i>Pullulanibacillus naganensis</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
38	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝霉 <i>Myceliophthora thermophila</i>
39	溶血磷脂酶(磷脂酶 B) Lysophospholipase (lecithinase B)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
40	乳糖酶(β -半乳糖苷酶) Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
41	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
42	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
43	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
44	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 <i>Ficus</i> spp.	
45	纤维二糖酶 Cellobiase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
46	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
47	右旋糖酐酶 Dextranase	无定毛壳菌 <i>Chaetomium erraticum</i> (又名细丽毛壳 <i>Chaetomium gracile</i>)	
48	胰蛋白酶 Typsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
49	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
50	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	南极假丝酵母 <i>Candida antarctica</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
50	脂肪酶 Lipase	小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pan- creas	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米黑根霉 <i>Rhizomucor miehei</i>
		柱晶假丝酵母 <i>Candida cylindracea</i>	
51	酯酶 Esterase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
52	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
53	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
54	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
^a 指用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 ^b 指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。 ^c 包括针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i> 和泡盛曲霉 <i>A. awamori</i> 。			

附 录 D

食品添加剂功能类别

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。

附录 E

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
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
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)
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	—
01.05.03	调制稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪和再制干酪及其类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	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)

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
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)
02.02.02	脂肪含量 80% 以下的乳化制品
02.03	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
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
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
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)
04.01.02.08	蜜饯凉果
04.01.02.08.01	蜜饯类
04.01.02.08.02	凉果类
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	豆芽菜
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐
04.04.01.03.04	其他半干豆腐
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)
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	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

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	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
06.0	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)
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉
06.03.02.05	油炸面制品
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品

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
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
08.03.01.02	酱卤肉类
08.03.01.03	糟肉类
08.03.02	熏、烧、烤肉类
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	肉脯类
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	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)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)
09.03	预制水产品(半成品)
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)
09.04	熟制水产品(可直接食用)
09.04.01	熟干水产品
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
10.0	蛋及蛋制品
10.01	鲜蛋
10.02	再制蛋(不改变物理性状)
10.02.01	卤蛋
10.02.02	糟蛋
10.02.03	皮蛋
10.02.04	咸蛋
10.02.05	其他再制蛋
10.03	蛋制品(改变其物理性状)
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)
10.03.03	蛋液与液态蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料,包括蜂蜜
11.01	食糖
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)
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]
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	醋
12.03.01	酿造食醋
12.03.02	配制食醋
12.04	酱油

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
12.04.01	酿造酱油
12.04.02	配制酱油
12.05	酱及酱制品
12.05.01	酿造酱
12.05.02	配制酱
12.06	—
12.07	料酒及制品
12.08	—
12.09	香辛料类
12.09.01	香辛料及粉
12.09.02	香辛料油
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)
12.09.04	其他香辛料加工品
12.10	复合调味料
12.10.01	固体复合调味料
12.10.01.01	固体汤料
12.10.01.02	鸡精、鸡粉
12.10.01.03	其他固体复合调味料
12.10.02	半固体复合调味料
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱
12.10.02.02	以动物性原料为基料的调味酱
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料(不包括 12.03、12.04)
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味清汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.11	其他调味料
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	—
13.04	—
13.05	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
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	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
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料
14.05.01	茶(类)饮料
14.05.02	咖啡(类)饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	—
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地,浓缩葡萄汁等)
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)
16.0	其他类(01.0~15.0 除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	—
16.06	膨化食品
16.07	其他

附录 F

附录 A 中食品添加剂使用规定索引
(按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列)

A

阿拉伯胶·····	114
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛·····	4
氨基乙酸(又名甘氨酸)·····	4
铵磷脂·····	4

B

巴西棕榈蜡·····	4
白油(又名液体石蜡)·····	5
L-半胱氨酸盐酸盐·····	5
半乳甘露聚糖·····	114
苯甲酸及其钠盐·····	5
冰结构蛋白·····	6
冰乙酸(低压羰基化法)·····	114
冰乙酸(又名冰醋酸)·····	114
L-丙氨酸·····	6
丙二醇·····	6
丙二醇脂肪酸酯·····	6
丙酸及其钠盐、钙盐·····	7

C

茶多酚(又名维多酚)·····	7
茶多酚棕榈酸酯·····	8
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)·····	114
赤藓红及其铝色淀·····	8
赤藓糖醇·····	114
刺梧桐胶·····	9
刺云实胶·····	9
醋酸酯淀粉·····	9、114

D

单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)·····	10、114
单辛酸甘油酯·····	10
淀粉磷酸酯钠·····	10
靛蓝及其铝色淀·····	11
丁基羟基茴香醚(BHA)·····	11
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)·····	12

E

二丁基羟基甲苯(BHT)	12
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	13
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	15
2,4-二氯苯氧乙酸	16
二氧化硅	16
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	17
二氧化钛	18
二氧化碳	19

F

番茄红	19
番茄红素	19
蜂蜡	20
富马酸	20
富马酸一钠	21

G

改性大豆磷脂	114
甘草抗氧化物	21
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	21
D-甘露糖醇	22
甘油(又名丙三醇)	114
柑橘黄	22、114
高粱红	114
高锰酸钾	22
谷氨酸钠	114
谷氨酰胺转氨酶	22
瓜尔胶	23、114
硅酸钙	23
果胶	23、114

H

海萝胶	24
海藻酸丙二醇酯	24
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	114
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	25、114
核黄素	25
黑豆红	26
黑加仑红	26
红花黄	26
红米红	27

红曲黄色素	27
红曲米,红曲红	28
β -胡萝卜素	29
琥珀酸单甘油酯	31
琥珀酸二钠	32
花生衣红	32
滑石粉	32
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	32、114
α -环状糊精	114
β -环状糊精	33
γ -环状糊精	114
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	33
黄原胶(又名汉生胶)	34、114

J

5'-肌苷酸二钠	114
己二酸	35
4-己基间苯二酚	35
甲基纤维素	114
甲壳素(又名几丁质)	35
姜黄	35
姜黄素	36
焦糖色(加氨生产)	37
焦糖色(苛性硫酸盐)	38
焦糖色(普通法)	38
焦糖色(亚硫酸铵法)	39
结冷胶	114
金樱子棕	40
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	41
酒石酸氢钾	41
菊花黄浸膏	41
聚丙烯酸钠	115
聚二甲基硅氧烷及其乳液	42
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	42
聚甘油脂肪酸酯	42
ϵ -聚赖氨酸	43
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	43
聚葡萄糖	44
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	44
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	44
聚乙二醇	45
聚乙烯醇	45

决明胶 45

K

咖啡因 46

卡拉胶 46、115

抗坏血酸(又名维生素 C) 47、115

抗坏血酸钙 47、115

抗坏血酸钠 47、115

抗坏血酸棕榈酸酯 47

可得然胶 48

可可壳色 48

可溶性大豆多糖 49

喹啉黄 49

L

辣椒橙 49

辣椒红 50

辣椒油树脂 51

蓝锭果红 51

酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠) 51、115

联苯醚(又名二苯醚) 51

亮蓝及其铝色淀 52

磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙, 53

磷酸化二淀粉磷酸酯 57

磷酸酯双淀粉 115

磷脂 57、115

硫代二丙酸二月桂酯 57

硫磺 57

硫酸钙(又名石膏) 58

硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾) 58

硫酸镁 59

硫酸锌 59

硫酸亚铁 59

罗汉果甜苷 115

罗望子多糖胶 60

萝卜红 60

落葵红 61

氯化钙 59

氯化钾 60、115

氯化镁 60

M

吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)	61
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	61
玫瑰茄红	63
酶解大豆磷脂	115
迷迭香提取物	63
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	63
密蒙黄	64
明胶	115
没食子酸丙酯(PG)	62
木糖醇	115
木糖醇酐单硬脂酸酯	64

N

纳他霉素	64
5'-鸟苷酸二钠	114
柠檬黄及其铝色淀	65
柠檬酸及其钠盐、钾盐	66、115
柠檬酸铁铵	66
柠檬酸亚锡二钠	67
柠檬酸脂肪酸甘油酯	67、115

O

偶氮甲酰胺	67
-------	----

P

偏酒石酸	67
DL-苹果酸	114
L-苹果酸	114
DL-苹果酸钠	114
葡萄皮红	67
葡萄糖酸- δ -内酯	115
葡萄糖酸钠	115
葡萄糖酸亚铁	68
普鲁兰多糖	68

Q

羟丙基淀粉	115
羟丙基二淀粉磷酸酯	68、115
羟丙基甲基纤维素(HPMC)	115
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	68
氢化松香甘油酯	68

氢氧化钙	69
氢氧化钾	69
琼脂	115

R

日落黄及其铝色淀	69
溶菌酶	70
肉桂醛	71
乳酸	71、115
乳酸钙	71
乳酸钾	115
乳酸链球菌素	71
乳酸钠	72、116
乳酸脂肪酸甘油酯	72、116
乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	72、116
乳糖酶	72

S

三氯蔗糖(又名蔗糖素)	73
桑椹红	74
沙蒿胶	74
沙棘黄	74
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	75
山梨酸及其钾盐	75
山梨糖醇和山梨糖醇液	77
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	78
双乙酰酒石酸单双甘油酯	78
松香季戊四醇酯	81
酸处理淀粉	116
酸性红(又名偶氮玉红)	81
酸枣色	81
羧甲基淀粉钠	82
羧甲基纤维素钠	82、116
索马甜	82

T

碳酸钙	83、116
碳酸钾	83、116
碳酸镁	83
碳酸钠	83、116
碳酸氢铵	83、116
碳酸氢钾	84、116

碳酸氢钠	84、116
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	84
糖精钠	84
特丁基对苯二酚(TBHQ)	85
L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	85
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜)	86
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	88
天然胡萝卜素	116
天然苋菜红	89
田菁胶	89
甜菜红	116
甜菊糖苷	89
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	90
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	90

W

微晶纤维素	91、116
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	91
稳定态二氧化氯	91

X

苋菜红及其铝色淀	92
椰子壳棕	92
硝酸钠, 硝酸钾	93
辛, 癸酸甘油酯	93
辛烯基琥珀酸淀粉钠	93、116
新红及其铝色淀	94

Y

亚麻籽胶(又名富兰克胶)	94
亚铁氰化钾, 亚铁氰化钠	94
亚硝酸钠, 亚硝酸钾	95
胭脂虫红	95
胭脂红及其铝色淀	96
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	98
盐酸	99
杨梅红	99
氧化淀粉	116
氧化羟丙基淀粉	116
氧化铁黑, 氧化铁红	99
叶黄素	99
叶绿素铜	100
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	100

液体二氧化碳(煤气化法)·····	101
乙二胺四乙酸二钠·····	101
乙二胺四乙酸二钠钙·····	101
乙酸钠(又名醋酸钠)·····	101
乙酰化单、双甘油脂肪酸酯·····	116
乙酰化二淀粉磷酸酯·····	117
乙酰化双淀粉己二酸酯·····	117
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)·····	102
乙氧基喹·····	102
异构化乳糖液·····	103
D-异抗坏血酸及其钠盐·····	103、114
异麦芽酮糖·····	103
硬脂酸(又名十八烷酸)·····	104
硬脂酸钙·····	104
硬脂酸钾·····	104
硬脂酸镁·····	104
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙·····	104
诱惑红及其铝色淀·····	105
玉米黄·····	106
越橘红·····	107

Z

藻蓝(淡、海水)·····	107
皂荚糖胶·····	107
蔗糖脂肪酸酯·····	108
栀子黄·····	109
栀子蓝·····	110
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠·····	110
植物炭黑·····	111
竹叶抗氧化物·····	111
紫草红·····	112
紫甘薯色素·····	112
紫胶(又名虫胶)·····	113
紫胶红(又名虫胶红)·····	113

원본 사이트:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201501/8455dc01b026484ebdef3122808abccd.shtml>



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页首页机构设置公文工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通告公告 字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

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)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2015-01-29

2015年 第1号

根据《中华人民共和国食品安全法》和《食品添加剂新品种管理办法》，经审核，现批准β - 半乳糖苷酶为食品添加剂新品种；6 - 甲基辛醛为食品用香料新品种；氧化亚氮、阿拉伯胶、红曲黄色素、抗坏血酸（维生素C）、迷迭香提取物、二甲基二碳酸盐（又名维果灵）、硫酸铝钾（又名钾明矾）/硫酸铝铵（又名铵明矾）、磷酸、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）等11种食品添加剂扩大使用范围、用量。

特此公告。

国家卫生计生委
2015年1月23日

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201501/8455dc01b026484ebdef3122808abccd.shtml>

附件 1

β - 半乳糖苷酶食品添加剂新品种

序号	酶	来源	供体
1.	β - 半乳糖苷酶 Beta-galactosidase	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	

附件 2

6-甲基辛醛食品用香料新品种

6-甲基辛醛

英文名称：6-Methyloctanal

功能：食品用香料（合成）

（一）用量及使用范围

应符合 GB 2760 中附录 B 食品用香料使用规定。

附件 3

氧化亚氮等 11 种扩大使用范围、用量的食品添加剂

表 1 1 种扩大使用范围的食品工业用加工助剂

序号	中文名称	英文名称	功能	使用范围
1.	氧化亚氮	nitrous oxide	助推剂	稀奶油（淡奶油）及其类似品的加工工艺

表 2 10种扩大使用范围、用量的其他类别食品添加剂

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.	阿拉伯胶	其他	12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
2.	红曲黄色素	着色剂	10.02.01	卤蛋	按生产需要适量使用	
3.	抗坏血酸（维生素C）	抗氧化剂	14.02.01	果蔬汁（浆）	1.5	
4.	迷迭香提取物	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
5.	二甲基二碳酸盐（又名维果灵）	防腐剂	14.04.02.01	特殊用途饮料（包括运动饮料、营养素饮料等）	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
6.	硫酸铝钾（又名钾明矾）、硫酸铝铵（又名铵明矾）	膨松剂	06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 200\text{mg/kg}$ （干样品，以Al计）。
7.	磷酸	酸度调节剂	15.02	配制酒	5.0	最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
8.	焦磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与六偏磷酸钠混合使用。最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
9.	六偏磷酸钠	抗结剂、水份保持剂	09.04	熟制水产品（可直接食用）	5.0	可单独或与焦磷酸钠混合使用。最大使用量以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计
10.	迷迭香提取物（超临界二氧化碳萃取法）	抗氧化剂	12.10.01	固体复合调味料	0.7	
			12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
			12.10.03	液体复合调味料（不包括12.03，12.04）	0.3	

원본 사이트:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201606/125c3d8fa2034de3b7d52a82608709d2.shtml>



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

公文

工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通告公告

字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-06-30

2016年 第8号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对海藻酸钙等10种食品添加剂新品种、L(+)-酒石酸等19种食品添加剂扩大使用范围或使用量、L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种、左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

附件: 1. 海藻酸钙等10种食品添加剂新品种

2. L(+)-酒石酸等19种食品添加剂扩大使用范围或使用量

3. L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种

4. 左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量

国家卫生计生委

2016年6月15日

相关链接

附件1

海藻酸钙等10种食品添加剂新品种

一、海藻酸钙(又名褐藻酸钙)

英文名称: Calcium alginate

功能分类: 增稠剂、稳定和凝固剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	小麦粉制品	5.0	
07.01	面包	5.0	

二、皂树皮提取物

英文名称：Quillaia extract

功能分类：乳化剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.05	按皂素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量

三、磷酸(湿法)

英文名称：Phosphoric acid (Wet process)

功能分类：酸度调节剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	5.0	以 PO_4^{3-} 计

四、酒石酸铁

英文名称：Iron tartrate

功能分类：抗结剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计

五、茶黄素

英文名称：Theaflavins

功能分类：抗氧化剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	0.4	
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	

04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.0	焙烤食品	0.4	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03	熟肉制品	0.3	
09.0	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)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
12.10	复合调味料	0.1	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.2	
14.06	固体饮料	0.8	
14.07	特殊用途饮料	0.2	
14.08	风味饮料	0.2	
14.09	其他类饮料	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉, 按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

六、 2(4)-乙基-4(2), 6-二甲基二氢-1, 3, 5-二噻嗪

英文名称: 2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

七、 3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-呋喃酮

英文名称: 3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

八、 香兰醇

英文名称: Vanillyl alcohol

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

九、 6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸

英文名称：6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid

功能分类：食品用香料

（一） 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

十、 葡萄糖基甜菊糖苷

英文名称：Glucosyl Steviol Glycosides

功能分类：食品用香料

（一） 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

附件2

L(+)-酒石酸等19种食品添加剂 扩大使用范围或使用量

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.	L(+)-酒石酸	酸度调节剂	05.02	糖果	30	以酒石酸计
2.	二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	14.08	风味饮料	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
3.	二氧化钛	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
4.	红曲红	着色剂	10.03	蛋制品(改变其物理性状)	按生产需要适量使用	
			10.04	其他蛋制品	按生产需要适量使用	
5.	焦糖色(普通法)	着色剂	04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
6.	焦亚硫酸钾	抗氧化剂、防腐剂	15.02	配制酒	0.25g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
7.	焦亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	04.02.02.04	蔬菜罐头	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
		食品工业用加工助剂(粘度调节剂)	-	大豆蛋白的加工工艺(仅限大豆分离蛋白,大豆浓缩蛋白)	0.03	以二氧化硫残留量计
8.	抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	14.05.01	茶(类)饮料	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
9.	可得然胶	稳定和凝固剂、增稠剂	01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
			03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
			05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
			12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
			14.03.02	植物蛋白饮料	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
			14.06.04	其他固体饮料	按生产需要适量使用	
10.	辣椒红	着色剂	04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
11.	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
			04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
12.	亮蓝及其铝色淀	着色剂	07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
13.	木松香甘油酯	乳化剂	05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.32	
14.	山梨酸钾	防腐剂	02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	1.0	以山梨酸计
15.	山梨糖醇和山梨糖醇液	水分保持剂	09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	20	
16.	特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	07.02	糕点	0.2	以油脂中的含量计
17.	植物炭黑	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要量使用	
18.	不溶性聚乙烯吡咯烷酮	食品工业用加工助剂(吸附剂)	-	茶(类)饮料加工工艺	按生产需要适量使用	

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
19.	硅酸钙	食品工业用加工助剂(助滤剂)	-	煎炸油加工工艺	40	

附件3

L-苏糖酸镁等3种食品营养强化剂新品种

一、L-苏糖酸镁

英文名称：Magnesium-L-Threonate

功能分类：食品营养强化剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品类别(名称)	使用量
01.03.02	调制乳粉(儿童用乳粉和孕产妇用乳粉除外)	300mg/kg ~ 1100mg/kg (以镁计)
14.0	饮料类(14.01及14.06涉及品种除外)	30mg/kg ~ 60mg/kg (以镁计)

二、低聚半乳糖

英文名称：Galacto-oligosaccharides (GOS)

功能分类：食品营养强化剂

(一) 用量及使用范围

用量及使用范围符合GB14880中低聚半乳糖(乳糖来源)的规定。

三、维生素K₂(发酵法)

英文名称：Vitamin K₂(Fermentation)

功能分类：食品营养强化剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品类别(名称)	使用量
01.03.02	调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	420μg/kg~750μg/kg
	调制乳粉(仅限孕产妇用乳粉)	340μg/kg~680μg/kg

附件4

左旋肉碱食品营养强化剂扩大使用量

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.	左旋肉碱	食品营养 强化剂	14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.03.01	含乳饮料	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	
			14.04.02.02	风味饮料(包括果味、乳味、茶味、咖啡味及其他味饮料等)	100 mg/kg ~ 3000 mg/kg	



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页

首页

机构设置

公文

工作动态

您当前的位置: 首页 >> 通告公告

字体大小: [大](#) [中](#) [小](#) [打印页面](#) [我要分享](#) [关闭](#)

关于抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)等食品添加剂新品种的公告

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-08-03

2016年 第9号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)等3种食品添加剂新品种、辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围、富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1. 抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)等3种食品添加剂新品种
2. 辣椒油树脂等8种食品添加剂扩大使用范围
3. 富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

国家卫生计生委
2016年7月22日

附件 1

抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)等3种 食品添加剂新品种

一、抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)

英文名称: ascorbyl palmitate (enzymatic)

功能分类: 抗氧化剂

(一) 用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪, 油和乳化脂肪制品	0.2	
02.01	基本不含水的脂肪和油		

二、 3-[1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1H-吡唑-4-基]-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮

英文名称: 3-[1-[(3,5-dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl]-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

三、 4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐

英文名称:

4-amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB27602014 表 B.1 食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

附件 2

辣椒油树脂等 8 种食品添加剂扩大使用范围

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.	辣椒油树脂	增味剂、着色剂	04.04.0 1.02	豆干类	按生产需要适量使用	-
			09.04.0 2	经烹调或油炸的水产品		
2.	辣椒红	着色剂	04.04.0 1.02	豆干类	按生产需要适量使用	-
			09.04.0 2	经烹调或油炸的水产品		
3.	异麦芽酮糖	甜味剂	05.01.0 2	巧克力与巧克力制品, 除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	-
			05.01.0 3	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品		
			05.03	糖果和巧克力制品包衣		
			06.10	粮食制品馅料		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
4.	山梨酸钾	防腐剂	09.03.02	腌制水产品(仅限即食海蜇)	1.0	以山梨酸计
5.	焦亚硫酸钠	防腐剂、抗氧化剂	09.01	鲜水产(仅限于海水虾蟹类及其制品)	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
			09.02	冷冻水产品及其制品(仅限于海水虾蟹类及其制品)		
6.	紫胶(又名虫胶)	着色剂	16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	-
7.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	食品工业用加工助剂(消泡剂)	-	薯类加工工艺	按生产需要适量使用	-
8.	辛, 癸酸甘油酯	食品工业用加工助剂(防黏剂)	-	巧克力和巧克力制品加工工艺	0.08	-

附件 3

富硒酵母食品营养强化剂扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	富硒酵母	食品营养强化剂	01.03.02	调制乳粉(儿童用乳粉除外)	140µg/kg ~ 280µg/kg	以硒计
				调制乳粉(仅限儿童用乳粉)	60µg/kg ~ 130µg/kg	
			06.02	大米及其制品	140µg/kg ~ 280µg/kg	
			06.03	小麦粉及其制品	140µg/kg ~ 280µg/kg	
			06.04	杂粮粉及其制品	140µg/kg~ 280µg/kg	
			07.01	面包	140µg/kg ~ 280µg/kg	
			07.03	饼干	30µg/kg ~ 110µg/kg	

2016년 14호

사이트 <http://down.foodmate.net/info/sort/2/7138.html> (자료 다운로드 불가)

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会 2016-11-17

2016年 第14号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品用香料新品种 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安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件：1. 食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮
2. 茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围
3. 食品营养强化剂钙扩大使用范围

国家卫生计生委
2016年11月1日

附件 1

食品用香料新品种 9-癸烯-2-酮

英文名称: 9-Decen-2-one

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

（二）质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于以 10-十一碳烯酸为原料制得的食品添加剂 9-癸烯-2-酮。

2 化学名称、分子式、结构式、分子量

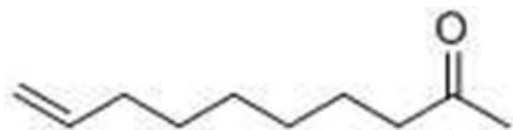
2.1 化学名称

9-癸烯-2-酮

2.2 分子式

C₁₀H₁₈O

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

154.25 (按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

表

	无色至黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
	有梨、菠萝、苹果的香气	

3.2 理化指标：应符合表 2 的规定。

	99	
	1.431 ~ 1.441	
	0.840 ~ 0.850	

附

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。

A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 9-癸烯-2-酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

B.1 食品添加剂 9-癸烯-2-酮气相色谱图

食品添加剂 9-癸烯-2-酮气相色谱图见图 B.1。

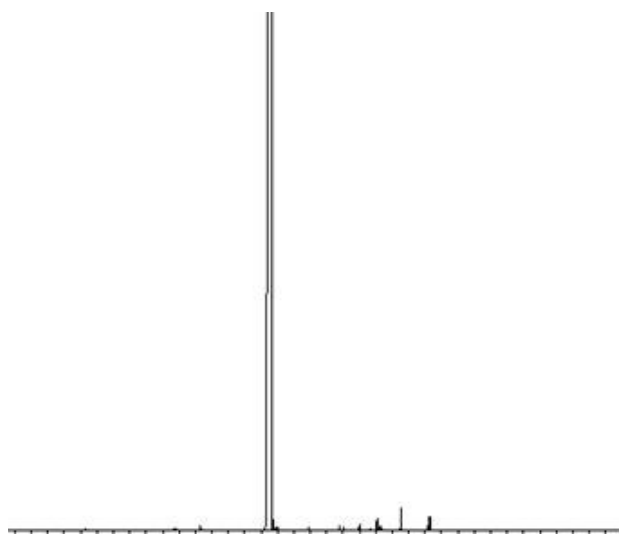


图 B.1 食品添加剂 9-癸烯-2-酮气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 60m，内径 0.25mm。

B.2.2 固定相：100%二甲基聚硅氧烷。

B.2.3 膜厚：0.25um。

B.2.4 色谱炉温度：70 °C 保持 0 分钟，以每分钟 5°C 的升温速率升至 220°C。

B.2.5 进样口温度：250°C。

B.2.6 检测器温度：300°C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氦气。

B.2.9 柱前压：0.13MPa。

B.2.10 进样量：1.0uL。

B.2.11 分流比：350：1。

附件 2

茶多酚等 7 种食品添加剂扩大使用范围

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.	茶多酚	抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
			11.05.01	水果调味糖浆		
2.	二氧化碳	其他	14.01.01	饮用天然矿泉水	按生产需要适量使用	-
3.	焦糖色 (普通法)	着色剂	14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	-
4.	乳酸	酸度调节剂	01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	-
5.	纤维素	抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	01.06	干酪和再制干酪及其类似品	按生产需要适量使用	-
			06.03.02.04	面糊 (如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉		
			07.0	焙烤食品		
			08.03.04	西式火腿 (熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类		
			08.03.05	肉灌肠类		
			12.05	酱及酱制品		
			12.09.03	香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)		
16.03	胶原蛋白肠衣					
6.	亚硫酸钠	护色剂、抗氧化剂	04.01.02.05	果酱	0.1	以二氧化硫残留量计
7.	聚二甲基硅氧烷及其乳液	食品工业用加工助剂 (消泡剂)	-	畜禽血制品加工工艺	0.2	-

附件 3

食品营养强化剂钙扩大使用范围

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	使用量	备注
1.	钙	食品营养强化剂	01.02.02	风味发酵乳	250 mg/kg ~ 1000 mg/kg	钙的化合物来源符合 GB14880 中附录 B 的要求。



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

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

发布时间: 2017-02-28



2017年第1号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对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安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件：

1. 食品添加剂新品种碳酸铵
2. 6-甲基庚醛等9种食品用香料新品种
3. 焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范围

国家卫生计生委
2017年2月6日

附件1

食品添加剂新品种碳酸铵

英文名称: Ammonium Carbonate

功能分类：膨松剂

(一)用量及使用范围

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

(二)质量规格要求

1 范围

本质量规格适用于以氨气、二氧化碳和水蒸汽为原料，经吸收、结晶、分离、干燥冷却制得的食物添加剂碳酸铵。

2 分子式

C2H11N3O5

3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	白色	取适量试样，置于50mL烧杯中，在自然光线下，观察其色泽和状态。用手轻轻地扇动，使少量的气体飘入鼻孔，嗅其气味。
气味	刺激性氨味	
状态	结晶粉末	

3.2 理化指标：应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
含量 (以 NH ₃ 计), w/%	30.5~34.0	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, w/%	≤ 0.1	GB/T 9741
氯化物 (以 Cl 计) / (mg/kg)	≤ 30	附录 A 中 A.5
硫酸盐 (以 SO ₄ 计) / (mg/kg)	≤ 30	附录 A 中 A.6
不挥发物 / (mg/kg)	≤ 100	附录 A 中 A.7
重金属 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 10	GB 5009.74
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.11
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

附录 A

检验方法

A.1 安全提示

本质量规格的检测方法中使用的部分试剂具有腐蚀性，操作者须小心谨慎！如溅到皮肤上应立即用水冲洗，严重者应立即治疗。使用有挥发性的有机溶剂的操作应在通风橱中进行。使用易燃品中，严禁使用明火加热。

A.2 一般规定

本质量规格所用试剂和水，在没有注明其他要求时，均指分析纯的试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，在没有注明其他要求时，均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。A.3 鉴别试验

A.3.1 试剂和材料

A.3.1.1 盐酸溶液：1+1。

A.3.1.2 红色石蕊试纸。

A.3.2 鉴别

A.3.2.1 碳酸盐的鉴别

试样中加入盐酸溶液即产生气泡。

A.3.2.2 热试验

试样受热分解，产生的蒸汽可使湿润的红色石蕊试纸变蓝。

A.4 含量（以 NH₃ 计）的测定

A.4.1 方法提要

试样溶于水，以甲基橙作为指示剂，用盐酸标准滴定溶液滴定，测定氨的含量。

A.4.2 试剂和材料

A.4.2.1 盐酸标准滴定溶液：c(HCl) = 1 mol/L。

A.4.2.2 甲基橙指示液。

A.4.3 分析步骤

称取 1.5—2.0 g 试样，精确至 0.0001 g，置于 250 mL 锥形瓶中，加 100 mL 水使其全部溶解。滴加 3 滴

甲基橙指示液，用盐酸标准滴定溶液滴定至试验溶液由黄色变为橙色。

A.4.4 结果计算 含量（以 NH₃ 计）的质量分数 w₁ 按式

(A.1) 计算：

$$w_1 = \frac{c \times V \times M}{m \times 1000} \times 100\% \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

V——滴定试验溶液所消耗的盐酸标准滴定溶液体积，单位为毫升(mL)；c——盐酸标准滴定溶液的浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；m——试样的质量，单位为克(g)；M——氨的摩尔质量，单位为克每摩尔(g/mol)[M(NH₃)=17]；1000——换算系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于0.2%。

A.5 氯化物(以Cl计)的测定

A.5.1 方法提要

在酸性介质中加入硝酸银溶液，与氯离子产生白色氯化银悬浮液，与标准比浊溶液比较。

A.5.2 试剂和材料

A.5.2.1 硝酸溶液：质量分数为10%。

A.5.2.2 硝酸银溶液：17 g/L。

A.5.2.3 碳酸钠。

A.5.2.4 氯化物标准溶液：1 mL 溶液含氯(Cl) 10 μg。

称取165 mg 氯化钠至100 mL 容量瓶中，加蒸馏水至刻度线，配制成氯化物标准储备液。吸取氯化物标准储备液10 mL 至1000 mL 容量瓶中，加蒸馏水至刻度线。此溶液每毫升含0.01 mg 氯。

A.5.3 分析步骤

称取0.5 g 试样，置于50 mL 烧瓶中，加10 mL 蒸馏水使之溶解。加入5 mg 碳酸钠，置于蒸气浴上缓慢蒸发至干。然后用30 mL 蒸馏水将残渣溶解，用硝酸酸化，并加1 mL 硝酸银溶液，用水稀释至刻度，摇匀，放置5 min 后进行比浊。其浊度不应超过标准比浊溶液产生的浊度。

标准比浊溶液：取1.5 mL 氯化物标准溶液置于50 mL 的比色管中，加40 mL 蒸馏水，用硝酸酸化，并加1 mL 硝酸银溶液，用水稀释至刻度，摇匀。

注意试验溶液避光。

A.6 硫酸盐(以SO₄计)的测定

A.6.1 方法提要

在试样中加入过氧化氢，使试样中的各种含硫离子转变为硫酸根离子，在酸性介质中钡离子与硫酸根离子产生白色硫酸钡悬浮微粒，与标准比浊溶液比较。

A.6.2 试剂和材料

A.6.2.1 过氧化氢：质量分数为30%。

A.6.2.2 盐酸：质量分数为10%。

A.6.2.3 碳酸钠。

A.6.2.4 氯化钡溶液：质量分数为10%。

A.6.2.5 硫酸盐标准溶液：1 mL 溶液含硫酸根(SO₄) 10 μg。

称取48 mg 无水硫酸钠至100 mL 容量瓶中，加蒸馏水溶解，并加至刻度线，配制成硫酸盐标准储备液。吸取硫酸盐标准储备液10 mL 至1000 mL 容量瓶中，加蒸馏水至刻度线。此溶液每毫升含10

μg 硫

酸根离子。

A.6.3 分析步骤

称取4 g 试样，置于50 mL 烧瓶中，加40 mL 蒸馏水溶解。加10 mg 碳酸钠和1 mL 30%的过氧化氢，置于蒸气浴上缓慢蒸发至干。然后用40 mL 蒸馏水将残渣溶解，用盐酸酸化，并加3 mL 氯化钡溶液，用水稀释至刻度，摇匀，放置10 min 后进行比浊。其浊度不应超过标准比浊溶液产生的浊度。

标准比浊溶液：取20 mL 硫酸盐标准溶液置于50 mL 烧瓶中，加20 mL 蒸馏水并用盐酸酸化。加3 mL 氯化钡溶液，用水稀释至刻度，摇匀。

A.7 不挥发物的测定

A.7.1 方法提要

试样置于蒸发皿中，于蒸气浴上蒸发至干，于电热恒温干燥箱中干燥至质量恒定后称量不挥发物质量。

A.7.2 仪器和设备

A.7.2.1 瓷蒸发皿：50 mL。

A.7.2.2 电热恒温干燥箱：温度能控制为 105℃~110℃。

A.7.3 分析步骤

称取约 4 g 试样，精确至 0.0002 g，置于预先于 105℃~110℃下干燥至质量恒定的瓷蒸发皿中，加 10 mL 水。在蒸汽浴上蒸发至干。置于电热恒温干燥箱中，于 105℃~110℃下干燥 1h，然后放入干燥器中冷却，称重。

A.7.4 结果计算 不挥发物含量的质量分数 w₂ 按式 (A.2)

计算：

$$w_2 = \frac{m_1 - m_2}{m_3} \times 100\% \dots\dots\dots (A.2)$$

式中：m₁——干燥后不挥发物和蒸发皿的质量，单位为克 (g)；m₂——蒸发皿的质量，单位为克 (g)；m₃——试样的质量，单位为克 (g)；

实验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果绝对差值不大于 0.005%。

附件 2

6-甲基庚醛等 9 种食品用香料新品种

一、 6-甲基庚醛

英文名称：6-Methylheptanal

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品 (GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外)，用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 1-氯-5-甲基己烷和 N,N-二甲基甲酰胺为原料，经化学反应制得的食物添加剂 6-甲基庚醛。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

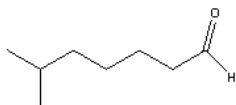
2.1 化学名称

6-甲基庚醛

2.2 分子式

C₈H₁₆O

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

128.21 (按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求:应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色透明	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	柑橘样清香香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标:应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
相对密度(25℃/25℃)	0.806~0.816	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.411~1.416	GB/T 14454.4
酸值(以 KOH 计)(mg/g) <	2	GB/T 14455.5
6-甲基庚醛含量, w% ≥	98.0	附录 A

附录 A

食品添加剂 6-甲基庚醛含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱。

A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法:按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。食品添加剂 6-甲基庚醛气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 6-甲基庚醛气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 6-甲基庚醛气相色谱图 食品添加剂 6-甲基庚醛气相色谱图见图 B.1。

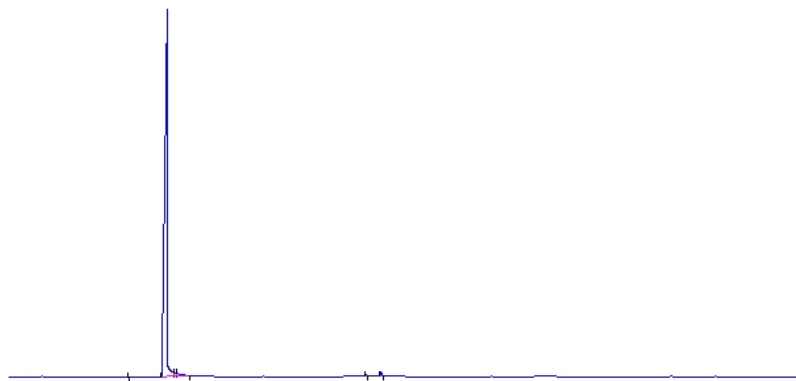


图 B.1 食品添加剂 6-甲基庚醛气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.32 mm。

B.2.2 固定相:聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚:0.25 μm。

B.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 35℃至 240℃,速率 10℃/min,最后在 240℃恒温 10 min。

B.2.5 进样口温度:250℃。

B.2.6 检测器温度:250℃。

- B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。
 B.2.8 载气：氦气。
 B.2.9 载气流速：柱前压 15kPa。
 B.2.10 进样量：约 1 μ L。
 B.2.11 分流比：50:1。

二、 N-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺

英文名称：Cyclopropanecarboxylic acid(2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 2-异丙基-5-甲基环己酮、甲酸铵和环丙基甲酰氨等为原料，经化学反应制得
 的食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺。

2 化学名称、分子式、结构式、分子量

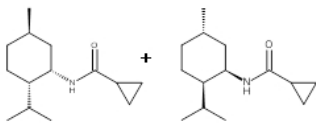
2.1 化学名称

N-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺

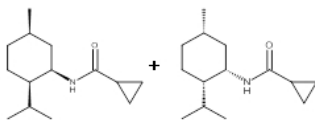
2.2 分子式

C₁₄ H₂₅ NO

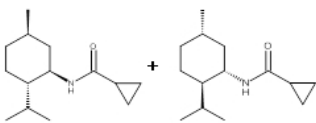
2.3 结构式



(N-(1S,2S,5R)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺
 和 N-(1R,2R,5S)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺)；



(N-(1R,2R,5R)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺
 和 N-(1S,2S,5S)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺)；



(N-(1R,2S,5R)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺
 和 N-(1S,2R,5S)-(2-异丙基-5-甲基-环己基)- 环丙基甲酰胺)

2.4 相对分子质量

223.4 (按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要 求	检测方法
色泽	珍珠白色	将试样置于一洁净白纸上，用目测法观察

状态	粉末	
香气	咸肉汁味香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺含量, w%	≥ 96.0(三对消旋异构体之和)	附录A
溶解度(25℃)	0.83g 样品完全溶解于10 mL 95% (体积分数) 乙醇溶液中, 溶液澄清透明	GB/T 14455.3
熔点/℃	≥ 166	GB/T 14457.3

附录A

食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第5章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

试样制备：称取本品 1 g 溶于 10 mL 无水乙醇中，摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

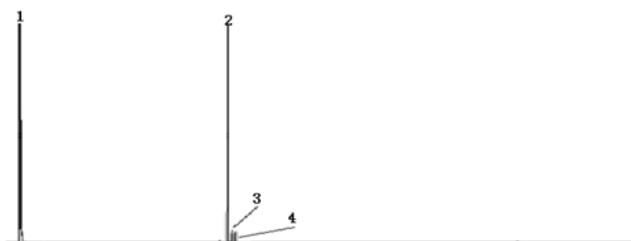
按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录B

食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺气相色谱图 食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺气相色谱图见 B. 1。



说明：

1——溶剂（无水乙醇）；

2——N-(1S,2S,5R)-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺和 N-(1R,2R,5S)-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺；

3——N-(1R,2S,5R)-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺和 N-(1S,2R,5S)-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺；

4—N-(1R,2R,5R)-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺和 N-(1R,2R,5R)-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺。

图 B.1 食品添加剂 N-(2-异丙基-5-甲基环己基) 环丙基甲酰胺气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 50 m，内径 0.25 mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：60 $^{\circ}$ C 恒温 5min，然后线性程序升温从 60 $^{\circ}$ C~250 $^{\circ}$ C，速率 5 $^{\circ}$ C/min，250 $^{\circ}$ C 恒温 5min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：280 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：2.0mL/min。

B.2.10 进样量：1 μ L。

B.2.11 分流比：30:1。

三、4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯

英文名称：4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid gamma lactone

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由氧化芳樟醇为原料经化学反应制得食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

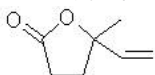
2.1 化学名称

4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯

2.2 分子式

C₇H₁₀O₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

126.15(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	花香香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯含量, w% \geq	97.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)(mg/g) \leq	1.0	GB/T 14455.5

折光指数(20 ℃)	1.440~1.462	GB/T 14454.4
相对密度(20 ℃/20 ℃)	1.015~1.025	GB/T 11540

附录 A

食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯气相色谱图 食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯气相色谱图见图 B.1。

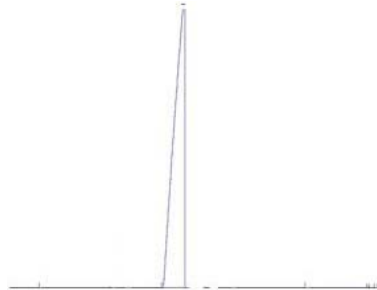


图 B.1 食品添加剂 4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 50 m，内径 0.32 mm。

B.2.2 固定相：甲基硅。

B.2.3 膜厚：0.50 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：75 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 4 min，然后线性程序升温从 75 $^{\circ}\text{C}$ 至 225 $^{\circ}\text{C}$ ，速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ，最后在 225 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 8 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 柱前压：0.06 MPa。

B.2.10 进样量：0.1 μL。

B.2.11 分流比：75:1。

四、糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚

英文名称：Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由糠硫醇和 2-甲基-3-巯基呋喃为原料经化学反应制得的食品添加剂糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

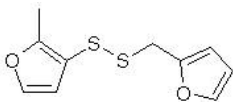
2.1 化学名称

糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚

2.2 分子式

C₁₀H₁₀O₂S₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

226.32 (按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	无色，久置变成黄色至棕色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	硫的气味、煮肉的味道	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚含量, W/% ≥	90.0	附录 A
相对密度(25 ℃/25 ℃)	1.227~1.283	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.581~1.587	GB/T 14454.4
酸值(以 KOH 计)(mg/g) ≤	3	GB/T 14455.5

附录 A

食品添加剂 糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。食品添加剂糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚气相色谱图 食品添加剂糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1——双(2-甲基-3-呋喃基硫)醚；
- 2——糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚；
- 3——二糠基二硫醚。

图 B.1 食品添加剂 糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 50 m，内径 0.32 mm。

B.2.2 固定相：甲基硅。

B.2.3 膜厚：0.5 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：75 $^{\circ}$ C 恒温 4 min，然后线性程序升温从 75 $^{\circ}$ C 至 220 $^{\circ}$ C，速率 2 $^{\circ}$ C/min，最后在 220 $^{\circ}$ C 恒温 30 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 柱前压：0.06 MPa。

B.2.10 进样量：0.1 μ L。

B.2.11 分流比：75:1。

五、4-癸烯酸

英文名称：4-Decenoic acid

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 1-辛烯-3-醇和原乙酸三乙酯为原料制得的食品添加剂 4-癸烯酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

4-癸烯酸

2.2 分子式

C₁₀H₁₈O₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

170.25(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
香气	果香香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
溶解度(25℃)	1g 试样全溶于 1mL 95% (体积分数) 乙醇	GB/T 14455.3
4-癸烯酸含量, W% ≥	97	附录 A
折光指数(20℃)	1.140~1.160	GB/T 14454.4
相对密度(20℃/20℃)	0.915~0.925	GB/T 11540

附录 A

食品添加剂 4-癸烯酸含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 4-癸烯酸气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 4-癸烯酸气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 4-癸烯酸气相色谱图 食品添加剂 4-癸烯酸气相色谱图见图 B.1。

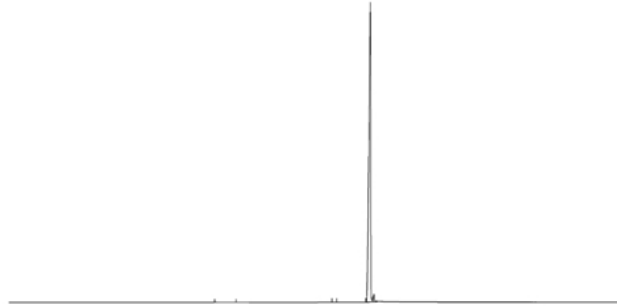


图 B.1 食品添加剂 4-癸烯酸气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30m，内径 0.25mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：线性程序升温从 150 $^{\circ}$ C 至 230 $^{\circ}$ C，速率 5 $^{\circ}$ C/min，最后在 230 $^{\circ}$ C 恒温 10 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：300 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：1mL/min。

B.2.10 检样量：0.2 μ L。

B.2.11 分流比：100:1。

六、2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯

英文名称：2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇和丙酸为原料制得的食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

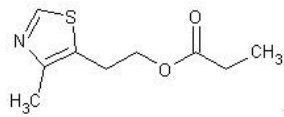
2.1 化学名称

2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯

2.2 分子式

C₉H₁₃O₂NS

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

199.27(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色至黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
香气	带烘烤、坚果样香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指

项目	标 指 标	检验方法
溶解度(25℃)	1g 试样全溶于 1mL 95% (体积分数) 乙醇	GB/T 14455.3
2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯含量, w% ≥	98	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	1	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.502~1.506	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	1.136~1.140	GB/T 11540

附录 A

食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯气相色谱图 食品
添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯气相色谱图见 B.1。

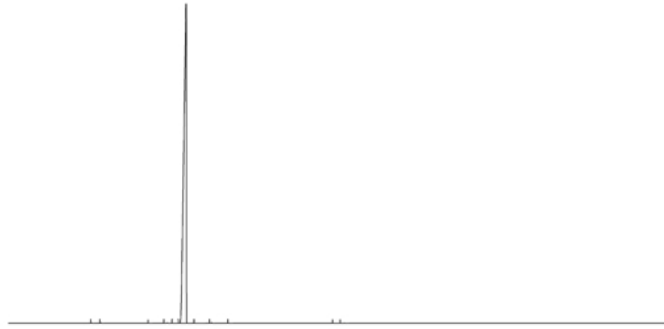


图 B.1 食品添加剂 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30m，内径 0.25mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：220 $^{\circ}$ C 恒温。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：1mL/min。

B.2.10 检样量：0.2 μ L。

B.2.11 分流比：100:1。

七、4,5-辛二酮 英文名称：4,5-

Octanedione

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 5-羟基-4-辛酮为原料制得食品添加剂 4,5-辛二酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

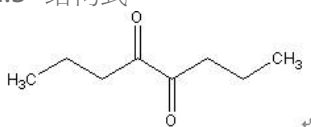
2.1 化学名称

辛烷-4,5-二酮

2.2 分子式

C₈H₁₄O₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

142.2(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
香气	高浓度时有强烈脂肪黄油香气，稀释后有令人愉悦的奶油样香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指

项目	标 指 标	检验方法
溶解度(25℃)	1g 试样全溶于 1mL 95% (体积分数) 乙醇	GB/T 14455.3
4,5-辛二酮含量, w% \geq	95	附录 A
折光指数(20℃)	1.414~1.424	GB/T 14454.4
相对密度(20℃/20℃)	0.908~0.918	GB/T 11540

附录

A

食品添加剂 **4,5-辛二酮**含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 4,5-辛二酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 **4,5-辛二酮**气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂 4,5-辛二酮气相色谱图 食

品添加剂 4,5-辛二酮气相色谱图见图 B.1。

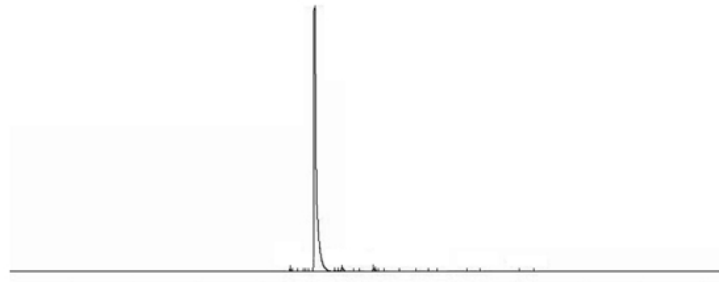


图 B.1 食品添加剂 4,5-辛二酮气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 60m，内径 0.32mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：200 $^{\circ}$ C 恒温。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：1mL/min。

B.2.10 检样量：0.2 μ L。

B.2.11 分流比：100:1。

八、5-羟基癸酸乙酯

英文名称：Ethyl 5-hydroxydecanoate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由 δ -癸内酯为原料制得的食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

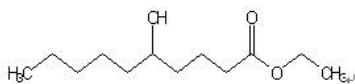
2.1 化学名称

5-羟基癸酸乙酯

2.2 分子式

C₁₂H₂₄O₃

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

216.32(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内，用目测法观察

状态	透明液体	
香气	甜脂肪、桃子样香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
溶解度(25℃)	1g 试样全溶于 1mL 95% (体积分数) 乙醇	GB/T 14455.3
5-羟基癸酸乙酯含量, W% ≥	56	附录 A
酸值(以 KOH 计)(mg/g) ≤	10	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.442~1.452	GB/T 14454.4
相对密度(20℃/20℃)	0.945~0.956	GB/T 11540

附录 A

食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。

食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯气相色谱图 食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯气相色谱图见图 B.1。

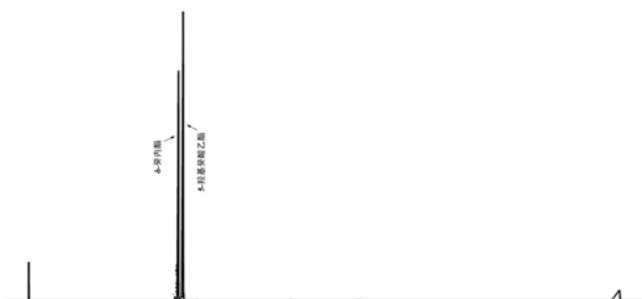


图 B.1 食品添加剂 5-羟基癸酸乙酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30m，内径 0.32mm。

B.2.2 固定相：(5%苯基)甲基聚硅氧烷。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：线性程序升温从 160 $^{\circ}$ C 至 280 $^{\circ}$ C，速率 20 $^{\circ}$ C/min，在 280 $^{\circ}$ C 恒温 5 min；然后线性程序升温从 280 $^{\circ}$ C 至 300 $^{\circ}$ C，速率 30 $^{\circ}$ C/min，最后在 230 $^{\circ}$ C 恒温 15 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：1mL/min。

B.2.10 检样量：0.2 μ L。

B.2.11 分流比：100:1。

九、己二酸二辛酯

英文名称：Dioctyl adipate

功能分类：食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格要求适用于由己二酸和 1-辛醇为原料制得的食品添加剂己二酸二辛酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

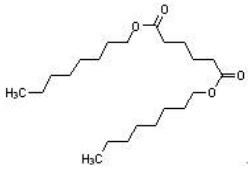
2.1 化学名称

己二酸二辛酯

2.2 分子式

C₂₂H₄₂O₄

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

370.57(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	透明液体	
香气	具有轻微脂肪香气	GB/T 14454.2

3.2 理化指标：理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
溶解度(25 $^{\circ}$ C)	1g 试样全溶于 1mL 95% (体积分数) 乙醇	GB/T 14455.3
己二酸二辛酯含量, w% \geq	98	附录 A
酸值(以 KOH 计)(mg/g) \leq	1	GB/T 14455.5
折光指数(20 $^{\circ}$ C)	1.444~1.450	GB/T 14454.4
相对密度(20 $^{\circ}$ C/20 $^{\circ}$ C)	0.924~0.930	GB/T 11540

附录 A

食品添加剂 己二酸二辛酯含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。 A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中第 11.4 条规定进行，应符合要求。食品添加剂己二酸二辛酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 己二酸二辛酯气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 己二酸二辛酯气相色谱图 食品添加剂己二酸二辛酯气相色谱图见图 B.1。

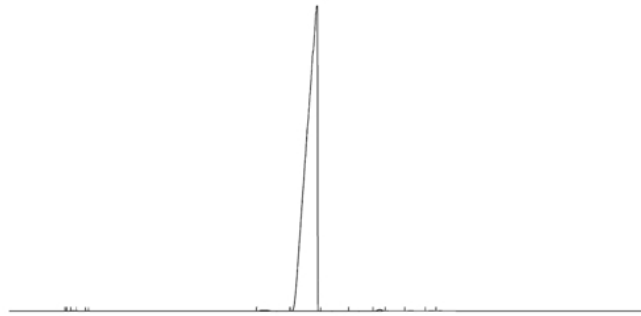


图 B.1 食品添加剂 己二酸二辛酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30m，内径 0.25mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚：0.25 μ m。

B.2.4 色谱炉温度：230 $^{\circ}$ C 恒温。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 载气流速：1mL/min。

B.2.10 检样量：0.2 μ L。

B.2.11 分流比：100:1。

附件

焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范

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	焦亚硫酸钠	抗氧化剂	04.02.02.04	蔬菜罐头（仅限银条菜）	0.2	以二氧化硫残留量计
2	葡萄糖酸-δ-内酯	酸度调节剂	01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	

分享到



委机关

地方卫生计生部门

直属和联系单位

业务主管社会组织

相关链接



联系方式 | 网站地图

地址：北京市西城区西直门外南路1号 邮编：100044 电话：010-68792114 中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP 备案编号：京 ICP 备 11020874



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

发布时间: 2017-02-28



2017年第1号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对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安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件:

1. 食品添加剂新品种碳酸铵
2. 6-甲基庚醛等9种食品用香料新品种
3. 焦亚硫酸钠等2种食品添加剂扩大使用范围

国家卫生计生委
2017年2月6日

원본사이트:

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201702/52eba5a2e8e342dbaed47f8b8aa801e2.shtml>

附件1

食品添加剂新品种 氨基乙酸（羟基乙腈法）

英文名称: Glycine (Glycolonitrile method)

功能分类: 增味剂、食品用香料

(一) 用量及使用范围

用量及使用范围符合 GB2760 中氨基乙酸（又名甘氨酸）的规定。

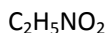
(二) 质量规格要求

1 范围

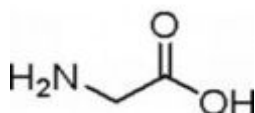
本质量规格适用于以羟基乙腈氨化、碱解制得的甘氨酸钠, 经离子交换、膜脱色等工艺制得的食品添加剂氨基乙酸（羟基乙腈法）。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

75.07(按2013年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求：应符合表1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	白色	取适量样品，置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，目视观察其色泽和状态。
状态	结晶性颗粒或结晶性粉末	

3.2 理化指标：应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
甘氨酸（以干基计），w/%	98.5~101.5	附录A中A.4
氯化物（以Cl计），w/%	≤ 0.007	附录A中A.5
重金属（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 10	附录A中A.6
干燥减量,w/%	≤ 0.20	附录A中A.7
灼烧残渣 w/%	≤ 0.10	附录A中A.8
澄清度试验	通过试验	附录A中A.9
pH值（50g/l水溶液）	5.5~7.0	附录A中A.10
氨三乙胺 w/%	≤ 0.05	附录A中A.11
亚氨基三乙胺 w/%	≤ 0.05	附录A中A.12
硫酸盐（以SO ₄ 计） w/%	≤ 0.01	附录A中A.13
砷（As）/(mg/kg)	≤ 1	GB 5009.76

附录 A

检验方法

A.1 安全提示

本质量规格的检验方法中使用的部分试剂具有毒性或者腐蚀性，操作时应采取适当的安全和防护措施。

A.2 一般规定

本质量规格所用试剂和水在没有注明其他要求时，均指分析纯试剂和GB/T 6682规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品，试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液；在没有注明其他要求时均按GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603之规定制备。

A.3 鉴别试验

A.3.1 试剂和材料

A.3.1.1 茚三酮溶液：1g/L。

称取1.0 g茛三酮，溶于水，稀释至1000 mL。

A. 3. 1. 2 盐酸溶液：1+3。

A. 3. 1. 3 亚硝酸钠溶液：100g/L。

称取100 g亚硝酸钠，溶于水，稀释至1000mL。

A. 3. 1. 4 变色酸溶液

称取0.5 g变色酸，加50 mL硫酸（2+1）溶解，摇匀，离心分离，使用上层清液。本溶液需使用前配制。

A. 3. 2 分析步骤

A. 3. 2. 1 茛三酮试验

称取约0.1g实验室样品（精确至0.01g），溶于100 mL水中，取此溶液5mL，加茛三酮溶液1mL，加热至沸约3min内显紫色。

A. 3. 2. 2 亚硝基试验

称取约1g实验室样品（精确至0.01g），溶于10mL水中，取此溶液5mL，加5滴盐酸溶液和1mL新配制的亚硝酸钠溶液，产生无色气体。取反应后剩余溶液5滴滴入试管中，煮沸后在水浴上蒸干，冷却，向残留物中加5~6滴变色酸溶液，在水浴中加热约10min后显深紫色。

A. 4 甘氨酸含量的测定

A. 4. 1 方法提要

试样以甲酸为助溶剂，以冰乙酸为溶剂，以结晶紫为指示剂，用高氯酸标准溶液滴定，根据消耗高氯酸标准滴定溶液的体积计算甘氨酸的含量。

A. 4. 2 试剂和材料

A. 4. 2. 1 冰乙酸：分析纯。

A. 4. 2. 2 无水甲酸：分析纯。

A. 4. 2. 3 高氯酸标准溶液： $c(\text{HClO}_4)=0.1\text{mol/L}$ 。

A. 4. 2. 4 结晶紫指示剂：2g/L冰醋酸溶液。称取0.2g结晶紫，溶于冰醋酸中，稀释至100mL。

A. 4. 3 分析步骤

称取约0.15g（精确至0.0001g）A. 7. 1 中干燥物A试样，置于250mL干燥的锥形瓶中，加约2mL无水甲酸溶解，加30 mL冰乙酸，加2滴结晶紫指示液，用0.1mol/L高氯酸标准滴定溶液滴定至溶液由紫色变为绿色为终点。

在测定的同时，按相同的测定步骤，对不加试样而使用相同数量的试剂溶液做空白试验。

A. 4. 4 结果计算

甘氨酸含量（以干基计）的质量分数 w_1 ，数值以%表示，按公式（A. 1）计算：

$$w_1 = \frac{(V_1 - V_2)cM}{m \times 1000} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

V_1 ——试样消耗高氯酸标准滴定溶液（A. 4. 2. 3）体积的数值，单位为毫升（mL）；

V_2 ——空白试验消耗高氯酸标准滴定溶液体积的数值，单位为毫升（mL）；

C ——高氯酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

M ——试料的质量，单位为克（g）；

M ——甘氨酸的摩尔质量，单位为克每摩尔（g/mol）（ $M=75.07$ ）。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准（保留1位小数）。在重复性条件下获得的

两次独立测定结果的绝对差值不大于0.3%。

A.5 氯化物（以Cl计）的测定

A.5.1 试剂和材料

A.5.1.1 硝酸溶液：1+9。

A.5.1.2 硝酸银溶液：17g/L。

A.5.1.3 氯化物（Cl）标准溶液：0.1mg/mL。

氯化物（Cl）标准溶液：称取氯化钠0.165g，置1000mL容量瓶中，加水适量使溶解并稀释至刻度，摇匀，作为贮备液，该贮备液浓度0.1mg/mL。

临用前，精密量取储备液10mL置100mL容量瓶中，加水稀释至刻度，摇匀，即得氯化物标准溶液（每1mL相当于0.010mgCl）。

A.5.2 分析步骤

称取约1.0g实验室样品，精确至0.01g，置于50mL比色管中，加30mL水溶解，作为试验溶液，加6mL硝酸溶液酸化试验溶液，再加1mL硝酸银溶液，加水至50mL，摇匀，放置10min，所呈浊度与标准比浊溶液比较。

标准比浊溶液制备：精密吸取氯化物标准溶液7mL，置于50mL比色管中，稀释至与试验溶液相同体积，与同体积试验溶液同时同样处理。

A.5.3 结果判断

将试验溶液比色管和标准比浊溶液比色管同置于黑色背景上，在自然光下，自上向下观察，其浊度不得大于标准比浊溶液。

A.6 重金属（以Pb计）的测定

A.6.1 试剂和材料

A.6.1.1 氢氧化钠溶液：43g/L。

A.6.1.2 硫化钠溶液：100g/L，本溶液需使用前配制。

A.6.1.3 铅（Pb）标准溶液：0.01mg/mL。

A.6.2 分析步骤

称取约1.0g实验室样品，精确至0.01g，置于25mL比色管中，加5mL氢氧化钠溶液，加水溶解并稀释至25mL，加5滴硫化钠溶液，摇匀，放置2min，所呈颜色不得深于标准。标准是精密吸取1mL铅（Pb）标准溶液（含铅0.01mg），与试样同时同法处理。

A.7 干燥减量的测定

A.7.1 分析步骤

称取约1.0g实验室样品，精确至0.0001g，置于预先在105℃±2℃干燥至恒重的称量瓶中，平铺，厚度小于5mm，在105℃±2℃的恒温干燥箱中干燥3 h，置于干燥器中冷却30 min称量。保留干燥物（此为干燥物A）用作甘氨酸含量的测定。

A.7.2 结果计算

干燥减量的质量分数 w_2 ，数值以%表示，按式(A.2)计算：

$$w_2 = \frac{m - m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.2)$$

式中：

m ——干燥前试料的质量，单位为克(g)；

m_1 ——干燥后试料的质量，单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果，两次平行测定结果的绝对差值不大于0.02%。

A.8 灼烧残渣的测定

A.8.1 试剂和材料

A.8.1.1 硫酸:分析纯。

A.8.1.2 硫酸溶液: 1+8。

A.8.2 分析步骤

称取2~3g实验室样品,精确至0.0001g,置于预先在800℃±25℃灼烧至恒重的瓷坩埚中,加入适量的硫酸溶液将样品完全浸湿。用小火加热缓缓至样品完全炭化,冷却。加约0.5mL硫酸浸湿残渣,低温加热至硫酸蒸气逸尽。在800℃±25℃灼烧45min。放入干燥器中冷却至室温,称量。

A.8.3 结果计算

灼烧残渣的质量分数 w_3 ,数值以%表示,按公式(A.3)计算:

$$w_3 = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A.3)$$

式中:

m ——试料的质量,单位为克(g);

m_1 ——残渣的质量,单位为克(g)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于0.01%。

A.9 澄清度试验

A.9.1 方法提要

将试样溶于水,与标准比浊溶液进行比较。

A.9.2 试剂和材料

A.9.2.1 硝酸溶液: 1+2。

A.9.2.2 糊精溶液: 20g/L。

A.9.2.3 硝酸银溶液: 20g/L。

A.9.2.4 浊度标准溶液: 含氯(Cl) 0.01mg/mL。

量取 $c(\text{HCl})=0.1000\text{mol/L}$ 盐酸标准溶液14.10mL±0.02mL,置于50 mL容量瓶中,稀释至刻度。量取该溶液10.0mL±0.02mL于100mL容量瓶中,加水稀释至刻度,摇匀。

A.9.3 分析步骤

称取1.0g 实验室样品,准确至0.01g,置于比色管中,加水溶解并稀释至25mL,作为试验溶液;取另一只比色管,准确加入0.20mL浊度标准溶液,加水至20mL,加1mL硝酸溶液,0.2mL糊精溶液及1mL硝酸银溶液,加水至25mL,摇匀,避光放置15min,作为标准比浊溶液。

在自然光下,自上向下观察,试验溶液的浊度不得大于标准比浊溶液的浊度。

A.10 pH值的测定

按GB/T 9724的规定进行。测定时,称取约1.0g 实验室样品,准确至 0.01g,加20mL无二氧化碳的水,溶解混匀后进行测定。

A.11 氨三乙酸的测定

A.11.1 方法提要

在pH=1.6~2.0时,氨三乙酸与 Fe^{3+} 离子定量络合,以磺基水杨酸为指示剂,用硫酸铁铵标准滴定溶液滴定至溶液微紫红色。

A.11.2 试剂和材料

A.11.2.1 硫酸: 分析纯。

- A. 11.2.2 磷酸：分析纯。
- A. 11.2.3 盐酸溶液：6mol/L。
- A. 11.2.4 氯化亚锡溶液：400g/L。
- A. 11.2.5 硫磷混酸：取硫酸150mL，缓缓加入700mL水中，冷却后再加入150mL磷酸，混匀。
- A. 11.2.6 二苯胺磺酸钠指示液：5g/L。
- A. 11.2.7 磺基水杨酸指示液：10g/L。
- A. 11.2.8 硫酸铁铵标准滴定溶液：0.05mol/L

A. 11.2.8.1 配制

称取硫酸铁铵 $[\text{FeNH}_4(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}]$ 24.1g，加水500mL，缓缓加入硫酸40mL，加热使其溶解，冷却，用水稀释至1000mL，混匀。

A. 11.2.8.2 标定

精密吸取上述硫酸铁铵溶液25mL于锥形瓶中，加盐酸溶液10mL，加热至近沸，滴加氯化亚锡溶液至无色，再过量1~2滴，在流水中冷却，加入氯化汞饱和溶液10mL，摇匀，放置2~3min，再加入硫磷混酸10mL，加水至100mL，加二苯胺磺酸钠指示液4滴，用重铬酸钾标准溶液 $(\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7)$ = 0.05mol/L]滴定至溶液呈稳定紫色。

硫酸铁铵标准滴定溶液浓度（单位mol/L）：

$$c[\text{FeNH}_4(\text{SO}_4)_2] = \frac{c_1 V_1}{V}$$

式中：

- c_1 ——重铬酸钾标准溶液的浓度，单位摩尔每升（mol/L）；
- V_1 ——消耗的重铬酸钾标准溶液体积的数值，单位为毫升（mL）；
- V ——硫酸铁铵溶液的体积，单位为毫升（mL）。

A. 11.3 分析步骤

称取10g实验室样品，精确至0.001g，置于250mL烧杯中，加入100mL温度为50℃~55℃的水使溶解，加盐酸溶液17mL，磺基水杨酸指示液1mL，在40℃~50℃时，用硫酸铁铵标准滴定溶液(A. 11.2.8)滴定至溶液刚显微紫红色，硫酸铁铵标准滴定溶液用量不超过0.5mL。

A. 12 亚氨基二乙酸的测定

A. 12.1 方法提要

实验室样品用流动相溶解，以pH=2.2的磷酸二氢钾水溶液和乙腈为流动相，使用强阴离子交换柱和紫外检测器（195nm），对实验室样品中的亚氨基二乙酸进行高效液相色谱分离和测定，外标法定量。

A. 12.2 试剂和材料

- A. 12.2.1 乙腈：色谱纯。
- A. 12.2.2 磷酸二氢钾：分析纯。
- A. 12.2.3 水：一级水。
- A. 12.2.4 磷酸：分析纯。
- A. 12.2.5 磷酸溶液：50%。
- A. 12.2.6 亚氨基二乙酸标准品：已知亚氨基二乙酸质量分数≥98.0%。

A. 12.3 仪器

- A. 12.3.1 高效液相色谱仪：具有可变波长紫外检测器。
- A. 12.3.2 色谱数据处理机。
- A. 12.3.3 色谱柱：250mm×4.6mm，SAX 5μm不锈钢柱。（或效果与其相当的强阴离子交换柱）。

- A. 12.3.4 过滤器：滤膜孔径约0.45μm。
- A. 12.3.5 定量管：20μL。
- A. 12.3.6 进样器：50μL或100μL。
- A. 12.3.7 超声波清洗器。
- A. 12.4 高效液相色谱操作条件
- A. 12.4.1 流动相：称取2.72g磷酸二氢钾，用800mL水溶解，用磷酸溶液调pH=2.2，加入200mL乙腈，滤膜过滤后超声波震荡10min。
- A. 12.4.2 流速：1.0 mL/min
- A. 12.4.3 柱温：室温（温差变化应不大于2℃）
- A. 12.4.4 检测波长：195nm
- A. 12.4.5 进样体积：20μL

亚氨基二乙酸保留时间：约4~5min。

上述操作参数是典型的，可根据不同仪器和色谱柱特点作适当调整，以获得最佳效果。典型的甘氨酸样品中亚氨基二乙酸液相色谱图见图A. 1。

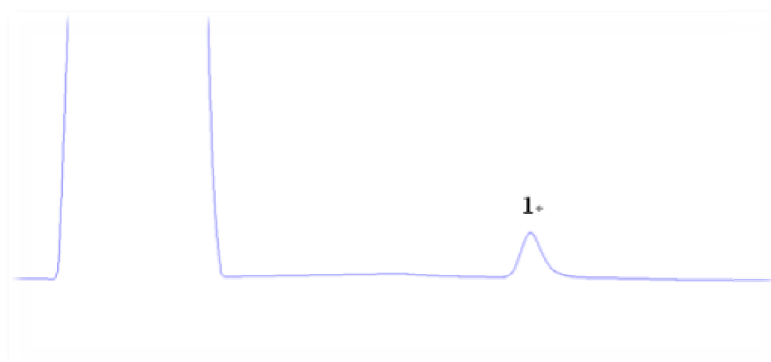


图 A. 1 甘氨酸样品溶液高效液相色谱图

注：图中 1—亚氨基二乙

A. 12.5 分析步骤

A. 12.5.1 标样溶液的制备

称取亚氨基二乙酸标准品0.05g，精确至0.0001g，置于100mL容量瓶中，用流动相溶解并稀释至刻度，摇匀。准确吸取2mL于50mL容量瓶中，用流动相稀释至刻度，摇匀。

A. 12.5.2 实验室样品溶液制备

称取实验室样品2.5g，精确至0.0001g，置于100mL容量瓶中，加入流动相溶解并稀释至刻度，摇匀。

A. 12.5.3 测定

按本方法规定的操作条件，待仪器稳定后，依次注入标样溶液、实验室样品溶液。

A. 12.6 结果计算

亚氨基二乙酸的质量分数 w_4 ，数值以%表示，按式（A.4）计算：

$$w_4 = \frac{A \times \frac{m_1}{100} \times \frac{2}{50} \times P_1}{A_1 \times \frac{m}{100}} \dots\dots\dots(A.4)$$

式中：

A_1 ——标样溶液中亚氨基二乙酸峰面积；

- A ——实验室样品溶液中亚氨基二乙酸的峰面积；
 m_1 ——亚氨基二乙酸标准品的质量，单位为克（g）；
 m ——试料质量的数值，单位为克（g）；
 P_1 ——标准品亚氨基二乙酸的质量分数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于这两个结果平均值的10%。

A. 13 硫酸盐（以 SO_4 计）的测定

A. 13.1 试剂和材料

A. 13.1.1 盐酸溶液：1+2。

A. 13.1.2 硫酸钾乙醇溶液：0.2g/L（将0.02g硫酸钾溶解到100mL30%的乙醇溶液中）。

A. 13.1.3 氯化钡溶液：250g/L。

A. 13.1.4 硫酸盐（ SO_4 ）标准溶液：称取硫酸钾0.181g，置1000mL容量瓶中，加水适量使溶解并稀释至刻度、摇匀，即得（每毫升相当于100 μ g的 SO_4 ）。

A. 13.2 分析步骤

称取实验室样品2.0g，精确至0.01g，置于50mL比色管中，加40mL水溶解，作为试验溶液。用0.5mL盐酸溶液酸化试验溶液。将0.25mL硫酸钾乙醇溶液与1mL氯化钡溶液混合，放置1min后，加入到上述已酸化的试验溶液中，并稀释至50mL，摇匀，放置5min，所呈浊度与标准比浊溶液比较。

标准浊度溶液制备：精密吸取硫酸盐标准溶液2.0mL置于50mL比色管中，稀释至与试验溶液相同体积，与同体积试验溶液同时同样处理。

A. 13.3 结果判断

将试验溶液比色管和标准比浊溶液比色管同置于黑色背景上，在自然光下，自上向下观察，其浊度不得大于标准比浊溶液。

附件2

食品用香料新品种 乙基芳樟基醚

英文名称：Ethyl linalyl ether

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

（二）质量规格要求

1 范围

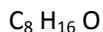
本质量规格要求适用于由芳樟醇为原料经化学反应制得食品添加剂乙基芳樟基醚。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

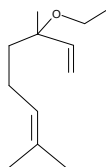
2.1 化学名称

3-乙氧基-3,7-二甲基辛-1,6-二烯

2.2 分子式



2.3 结构式



2.4 相对分子质量

182.3 (按2007年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求:应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	愉悦的花香	GB/T 14454.2

3.2 理化指标:应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
乙基芳樟基醚含量, w/% ≥	98.0	附录A
折光指数(20℃)	1.444~1.447	GB/T 14454.4
相对密度(20℃/20℃)	0.829~0.832	GB/T 11540

附录A

食品添加剂乙基芳樟基醚含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按GB/T 11538—2006中第5章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱。

A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法:按GB/T 11538—2006中10.4测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中11.4规定进行,应符合要求。

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图及操作条件参见附录B。

附录B

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图及操作条件

(面积归一化法)

B.1 食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图见图 B.1。

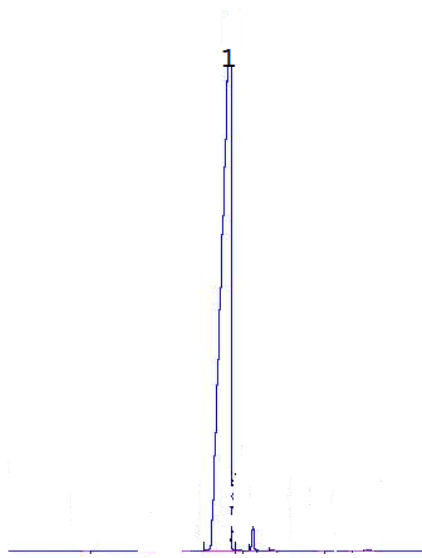


图 B.1 食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1 柱：毛细管柱，长25 m，内径0.20 mm。
- B.2.2 固定相：甲基硅。
- B.2.3 膜厚：0.33 μ m。
- B.2.4 色谱炉温度：75 $^{\circ}$ C恒温4 min，然后线性程序升温从75 $^{\circ}$ C至225 $^{\circ}$ C，速率2 $^{\circ}$ C/min，最后在220 $^{\circ}$ C恒温8 min。
- B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}$ C。
- B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}$ C。
- B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。
- B.2.8 载气：氮气。
- B.2.9 柱前压：0.06MPa。
- B.2.10 进样量：0.1 μ L。
- B.2.11 分流比：75:1。

附件3

食品添加剂 β -胡萝卜素扩大使用范围

名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
----	----	-------	------	-----------------	----

名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
β-胡萝卜素	着色剂	08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	0.02	—

2017년 8호 개정사항 원문

<http://www.nhfpc.gov.cn/sps/s7890/201710/c4cc46c01005445f88ad169c8e820aee.shtml>

国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

网站首页 | 首页 | 最新信息 | 政策文件 | 工作动态 | 关于我们 | 图片集锦 | 专题专栏

通知公告

您现在所在位置: 首页 > 最新信息 > 风险评估 > 通知公告

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

发布时间: 2017-10-30



2017年 第8号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对爱德万甜等6种食品添加剂新品种、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安全性评估材料审查并通过。特此公告。

附件: 1. 食品添加剂新品种爱德万甜(N-{N-[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]-L-α-天冬氨酸}-L-苯丙氨酸-1-甲酯)

2. 2-丙酰吡咯等2种食品用香料新品种
3. 食品工业用酶制剂新品种 β-葡聚糖酶
4. (6S)-5-甲基四氢叶酸, 氨基葡萄糖盐等2种食品营养强化剂新品种
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

国家卫生计生委
2017年10月20日

下载链接: 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_公告附件1-5.pdf

첨부파일 주소:

<http://www.nhfpc.gov.cn/ewebeditor/uploadfile/2017/11/20171102135402448.pdf>



关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告(2017年 第10号)

发布时间: 2017-11-15



2017年 第10号

根据《食品安全法》规定, 审评机构组织专家对食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件: 1. 食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮
2. 食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委
2017年11月8日

下载链接: 关于2-乙酰氧基-3-丁酮等食品添加剂新品种等的公告附件1-2

分享到

원본 사이트: <http://www.moh.gov.cn/sps/s7890/201711/07af49037cfe4d6fb13cb8c0f1d8b1d9.shtml>

附件1

食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮

英文名称: 2-Acetoxy-3-butanone

功能分类: 食品用香料

(一) 用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品(GB2760-2014表B.1食品类别除外), 用量为按生产需要适量使用。

(二) 质量规格要求

1 范围

本质量规格适用于由丁二酮和乙酸酐为原料经化学反应制得食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

1-甲基-2-氧代丙醇乙酸酯

2.2 分子式

C₆H₁₀O₃

2.3 结构式

2.4 相对分子质量

123.16 (按2007年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求项目	要求	检验方法
色泽	无色至淡黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	乳香、黄油气息	GB/T 14454.2

3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标项目	指标	检验方法
2-乙酰氧基-3-丁酮含量(w)/% \geq	98.0	附录A
折光指数(20℃)	1.410~1.416	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	1.019~1.028	GB/T 11540

附录A

2-乙酰氧基-3-丁酮含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪：按GB/T 11538—2006中第5章的规定。

A.1.2 柱：毛细管柱。

A.1.3 检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法：按GB/T 11538—2006中10.4测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中11.4规定进行，应符合要求。

食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图及操作条件参见附录B。

附录B

食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图

食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图见图B.1。

图 B.1 食品添加剂2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长25 m，内径0.20 mm。

B.2.2 固定相：甲基硅。

B.2.3 膜厚：0.33 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：75℃恒温4 min，然后线性程序升温从75℃至220℃，速率2℃/min，最后在220℃恒温8 min。

B.2.5 进样口温度：250℃。

B.2.6 检测器温度：250℃。

B.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8 载气：氮气。

B.2.9 柱前压：0.06 MPa。

B.2.10 进样量：0.1 μL 。

B.2.11 分流比：75:1。

附件2

食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
1	β-环状糊精	其他	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果 (仅限压片糖果)	15.0	—
2	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	06.07	方便米面制品	0.06	
3	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	06.03.02.03	发酵面制品	5.0	—
			07.01	面包		
			07.02	糕点		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		
			07.05	制糖工艺		
4	磷酸(湿法)	食品工业用加工助剂(澄清剂)				—



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

食品安全国家标准宣贯系列丛书

GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 实施指南

编著 国家食品安全风险评估中心
主编 王竹天
顾问 严卫星
执行主编 张俭波 王华丽



中国质检出版社
中国标准出版社



国家食品安全风险评估中心

食品安全国家标准宣贯系列丛书

- GB 2763—2014
《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》实施指南
- GB 7718—2011
《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》实施指南
- GB 14881—2013
《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》实施指南
- GB 2760—2014
《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

策划编辑：杨 玮
责任编辑：杨 玮
张艺颖
封面设计：周雨霏



中国质检出版社



中国标准在线服务网

ISBN 978-7-5066-7832-2



9 787506 678322 >

定价：58.00 元

销售分类建议：安全科学 / 食品安全

食品安全国家标准宣贯系列丛书

GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》

实 施 指 南

国家食品安全风险评估中心 编 著
王竹天 主 编
严卫星 顾 问
张俭波 王华丽 执行主编

中国质检出版社
中国标准出版社
北 京

图书在版编目(CIP)数据

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
实施指南/国家食品安全风险评估中心编著. —北京:中国标准
出版社,2015.1

ISBN 978-7-5066-7832-2

I. ①G… II. ①国… III. ①食品添加剂—食品标准—
中国—指南 IV. ①TS202.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 311870 号

中国质检出版社 出版发行
中国标准出版社

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)64275323 发行中心:(010)51780235

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 787×1092 1/16 印张 18.25 字数 456 千字
2015 年 1 月第一版 2015 年 1 月第一次印刷

*

定价 58.00 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

GB 2760—2014

《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》实施指南

编 委 会

主 编：王竹天

顾 问：严卫星

执行主编：张俭波 王华丽

编 者：(按姓氏笔画排序)

丁绍辉 马 宁 王琼芳 叶海燕

朱 蕾 刘 虹 刘钦宣 杜建华

李 欢 张 泓 张霁月 林 松

骆鹏杰 贾鹏举 高 岩 韩军花

前 言

我国对食品添加剂标准管理已延续近 30 年,相关的标准也经历了多次修订和更新。按照《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)等相关法律法规的要求,随着 GB 2760《食品添加剂使用标准》这一强制性国家标准的贯彻实施,我国食品添加剂使用的规范化水平不断提高,标准在规范食品市场、保护消费者健康等方面发挥了重要作用。

GB 2760—2014 自 2015 年 5 月 24 日起实施,是 2009 年《食品安全法》颁布以来修订的第 2 版《食品添加剂使用标准》。随着 GB 2760 执行和实施的逐步深入,仍然出现了食品行业、监管部门和普通消费者对标准的理解存在不一致的情况。为了解决上述问题,本标准的起草机构国家食品安全风险评估中心编写了本书,对 GB 2760—2014 的主要修订内容、主要技术内容和常见的理解分歧做了进一步的解释说明。

本书分为“概论”“GB 2760 修订概况”“标准内容说明”“食品添加剂使用规定的查询方式、示例”“国际食品添加剂管理概况”共 5 章,系统地介绍了 2014 版标准修订的背景和国内外对于食品添加剂管理的一般情况,为读者提供了食品添加剂管理的整体概况。对于标准正文的名词术语、使用原则及附录的条文规定,采用条文释义与具体示例相结合的形式,其目的是为了更使读者更好地理解条款的含义。

需要特别说明的是,本书所有解释都是基于标准文本内容的进一步阐述,其目的是使食品企业、食品安全监管人员更加理解标准的意义和内涵。文中所引用的实例均来自国家食品安全风险评

估中心日常工作中接到的各类咨询和来函,所反映的问题均有一定的代表性,有助于读者理解和掌握标准的内容。

我们欢迎广大标准使用者提出在 GB 2760—2014 标准实施过程中发现的问题和建议,以利于标准起草机构在后续的修订工作中对标准进行完善。希望本书能够有利于食品行业更加规范食品添加剂的使用情况,并有利于食品安全监管机构指导、帮助企业提高食品安全管理水平。

编著者

2014 年 12 月

目 录

第一章 概论	1
第一节 我国食品添加剂管理概况	1
第二节 我国食品添加剂评估原理与方法	5
第三节 我国食品添加剂标准体系	9
第二章 GB 2760 修订概况	13
第一节 标准修订的背景和意义	13
第二节 主要修订内容及依据	16
第三章 标准内容说明	30
第一节 范围、术语和使用原则	30
第二节 食品分类系统	38
第三节 食品添加剂的使用规定	40
第四节 食品用香料	45
第五节 食品工业用加工助剂	48
第六节 食品添加剂的功能类别	52
第四章 食品添加剂使用规定的查询方式、示例	57
第一节 查找食品添加剂的便利方法及软件介绍	57
第二节 查找附录 A 中一个食品添加剂的具体使用范围和使用量的方法及示例	58
第三节 查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂的方法及示例	60
第四节 按照食品添加剂英文名称查询附录 A 中食品添加剂使用规定的方法	61
第五章 国际食品添加剂管理概况	62
第一节 国际食品法典委员会食品添加剂标准概况	62
第二节 其他国家、地区食品添加剂管理概况	67



附录 1 食品添加剂新品种管理办法	76
附录 2 食品添加剂新品种申报与受理规定	79
附录 3 关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告	86
附录 4 含铝食品添加剂风险评估案例	88
附录 5 食品名称/分类说明	96
附录 6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定	123
附录 7 附录 A 中食品添加剂使用规定索引	271
参考文献	282

第一章 概 论

食品添加剂是指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化学合成或天然物质。随着食品工业的快速发展,食品添加剂已经成为现代食品工业的重要组成部分,并成为食品工业技术进步和科技创新的重要推动力。2013年食品添加剂行业的总产量达885万吨,同比增长7%;产品销售额达870亿元,同比增长5%;出口额达36亿美元,基本与2012年持平。

对于食品添加剂的使用,除保证其发挥应有的功能和作用外,最重要的是应保证食品安全。为了规范食品添加剂的使用,根据《食品安全法》的有关规定,国家卫生计生委制定发布了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。该标准几经修订,最新修订版本GB 2760—2014已于2014年12月24日由国家卫生计生委发布,并于2015年5月24日实施。

第一节 我国食品添加剂管理概况

《食品安全法》第二十条第二项和第六项明确规定,食品添加剂国家标准包括使用安全标准和产品标准,统一纳入食品安全国家标准体系管理。第十九条则明确了食品安全国家标准的法律地位,食品安全国家标准是强制执行的标准。第四十五条对食品添加剂的申请与批准进行了规定,食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠,方可列入允许使用的范围。国务院卫生行政部门应当根据技术必要性和食品安全风险评估结果,及时对食品添加剂的品种、使用范围、用量的标准进行修订。也就是说,同世界其他国家一样,我国对食品添加剂实行审批制度,只有经过国务院卫生行政部门批准,按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》及国家卫生计生委公告的食品添加剂品种、使用范围、使用量才能使用。第四十三条规定国家对食品添加剂的生产实行许可制度。第四十六条则明确了食品生产者应用食品添加剂时的责任,食品生产者应当依照食品安全标准关于食品添加剂的品种、使用范围、用量的规定使用食品添加剂;不得在食品生产中使用食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。同时《食品安全法》中还对食品添加剂的标签、说明书和包装、生产管理等进行了相应的规定。上述全面详尽的规定,为食品添加剂的生产及规范应用提供了法律依据。

一、我国食品添加剂管理的沿革

1. 食品添加剂管理的法律法规

食品添加剂的管理在我国始于建国初期。最早在20世纪50年代初,在国务院领导下,

原卫生部、原商业部、原轻工业部等部委单独或联合发布了一些单项部门规章、规定,但仅限于个别食品添加剂的管理。如1954年,原卫生部颁布了《关于食品中使用糖精剂量的规定》;1956年8月,原卫生部对进口食用色素做出规定;1957年6月,原卫生部明确规定酱油中不得使用 β -萘酚和水杨酸作为酱油防腐剂。1960年,国务院转发了原国家科委、原卫生部、原轻工业部《食用合成染料受理暂行办法》,开始对食品中着色剂使用进行管理;1962年,原卫生部提出了允许使用合成染料的名单,其中苋菜红、胭脂红、柠檬黄、靛蓝四种着色剂使用至今。

1965年,国务院颁布了《食品卫生管理试行条例》,对食品中使用“附加剂”(即食品添加剂)的要求作了原则性规定。1973年,原卫生部发布了《食品添加剂卫生管理办法》。1979年,在《食品卫生管理试行条例》的基础上,国务院颁布了《中华人民共和国食品卫生管理条例》,规定了食品中使用添加剂的要求和添加剂本身的卫生要求。从此,我国食品添加剂的管理走上了法制化的轨道。

1982年,《中华人民共和国食品卫生法(试行)》颁布之后,我国进一步加强了对食品添加剂的管理工作,各项管理办法相继出台。1982年,原轻工业部、原卫生部、国家工商行政管理局联合发布了《全国食品用香料产品生产管理试行办法》;1983年,原化工部、原卫生部、原商业部等部门联合发布《食品用化工产品生产管理办法》;1986年,原卫生部修订了《食品添加剂卫生管理办法》;1995年,《中华人民共和国食品卫生法》由中华人民共和国第八届全国人大常委会第十六次会议通过,并颁布实施,开创了食品卫生监督管理的新局面。2002年,为适应监督管理的需要,原卫生部根据《食品卫生法》再次修订了《食品添加剂卫生管理办法》,并出台了《食品添加剂生产企业卫生规范》,对食品添加剂生产企业的环境、卫生监督管理等作了具体规定。

2009年,《中华人民共和国食品安全法》出台,国家质量监督检验检疫总局与原卫生部先后于2010年出台和修订了《食品添加剂生产监督管理规定》和《食品添加剂新品种管理办法》(见附录1),随着各项法规实施的深化和相关配套法规标准的颁布,食品添加剂产品的管理日渐规范,社会和公众对食品添加剂的客观及科学认识逐渐增强,保证了食品添加剂行业生产和经营的稳定、正常发展。

2. 食品添加剂标准化的管理历程

1973年,原卫生部组织成立了食品添加剂卫生标准科研协作组,开始有组织、有计划地在全国范围内开展食品添加剂使用情况的调查研究。在此基础上,1977年10月20日,由原卫生部起草、原国家标准计量局发布了GBn 50--1977《食品添加剂使用卫生标准》,开始对食品添加剂的使用规定进行管理。

1980年9月,在原国家标准总局组织下,成立了全国食品添加剂标准化技术委员会,由原卫生部、原化工部、原轻工业部、原商业部、原国家商检局等单位的负责人及专家组成。原卫生部担任主任委员,原化工、轻工、商业部门分别担任副主任委员。该委员会是负责食品添加剂标准化管理的专业技术组织,主要职责为提出食品添加剂标准工作的方针、制定食品添加剂标准年度工作计划和长远规划、审查添加剂标准(包括食品添加剂使用卫生标准和产品质量规格标准)以及开展相关调研技术咨询等工作。其中,原卫生部负责食品添加剂的使用安全管理,原化工部、原轻工业部主管添加剂的生产和使用,原轻工业部和原商业部主管添加剂

的经营销售,原商检部门负责对外贸易的管理。

1981年,原卫生部将 GBn 50—1977《食品添加剂使用卫生标准》修改为 GB 2760—1981《食品添加剂使用卫生标准》。1986年12月进行第二次修订(GB 2760—1986),并于1987年1月1日起实施,1996年进行第三次修订(GB 2760—1996),2007年发布实施了第四次修订版本(GB 2760—2007),2011年进行了第五次修订(GB 2760—2011),本次发布版本为第六次修订版本。

从 GB 2760《食品添加剂使用标准》发布实施至今,国务院卫生行政部门历年都以公告形式公布食品添加剂的新品种以及扩大使用范围和扩大使用量的食品添加剂,作为对标准的增补。

根据《食品安全法》以及相关法律法规,食品添加剂标准纳入食品安全国家标准体系,由国家卫生计生委组织发布。截至2014年年底,我国已经制定了各类食品添加剂相关标准近500项。

二、我国食品添加剂管理的现状

我国《食品安全法》对食品添加剂新品种许可、食品添加剂评估、生产以及标准均做出了明确的规定。

根据《食品安全法》及相关法规的规定,国务院卫生行政部门负责制定、公布食品添加剂相关的食品安全标准,负责食品添加剂的安全性评价及审批工作。国务院食品药品监督管理部门负责食品添加剂生产、流通的监督管理,县级以上地方人民政府食品药品监督管理部门应当组织对食品添加剂的生产经营和使用情况进行监督,并向社会公布监督抽查结果。

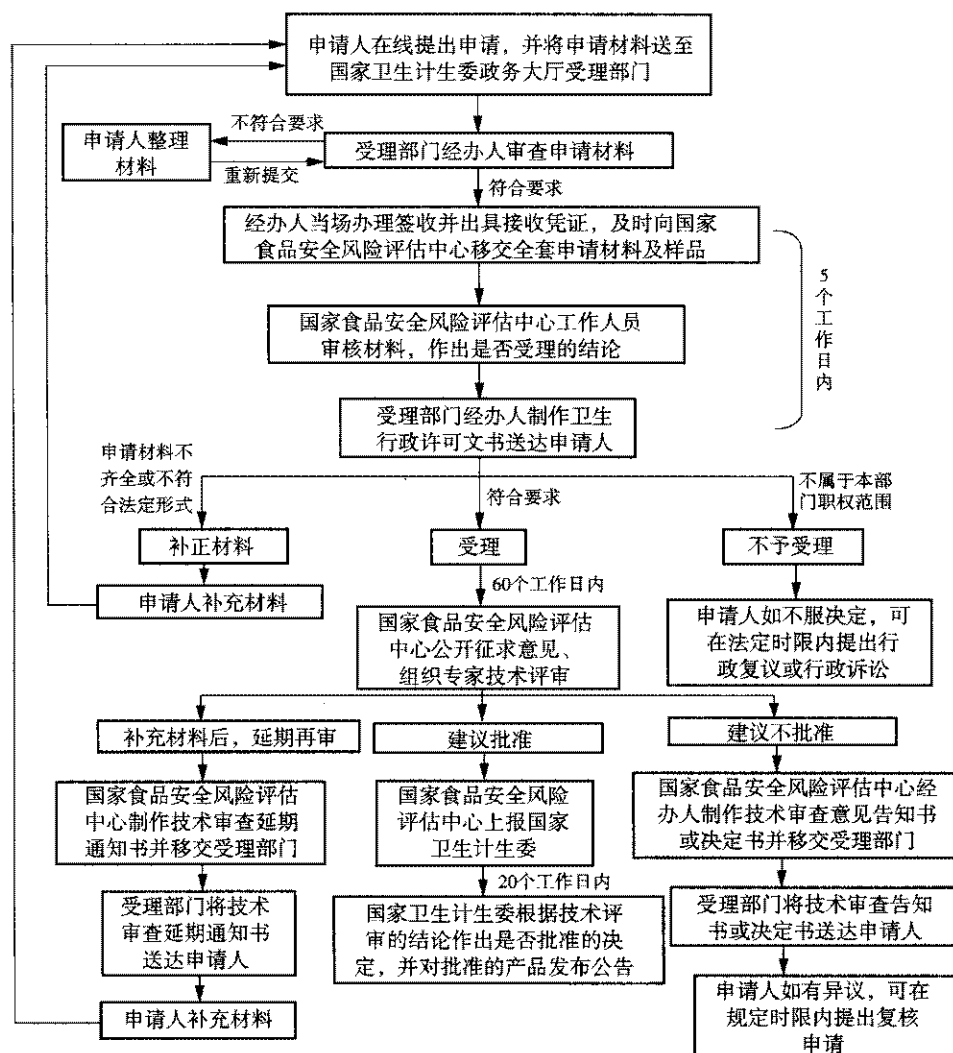
1. 申报与审批

2010年3月原卫生部部务会议审议通过了《食品添加剂新品种管理办法》,并于同月予以发布实施。管理办法明确了国务院卫生行政部门负责食品添加剂新品种的审查许可工作,组织制定食品添加剂新品种技术评价和审查规范。国务院卫生行政部门将根据技术上必要性和食品安全风险评估结果,公告允许使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量,并按照食品安全国家标准的程序,制定、公布食品安全国家标准。同时管理办法对于食品添加剂的新品种范畴、食品添加剂使用应满足的要求、食品添加剂申报资料、食品添加剂的受理评审流程,以及需要进行重新评审的情况等均作了相应的规定。为了更细化和规范申报与受理工作,2010年5月原卫生部发布实施了《食品添加剂新品种申报与受理规定》(见附录2),2011年原卫生部发布了《关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告》(见附录3)。

根据《食品添加剂新品种管理办法》的规定,未列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》或国务院卫生行政部门公告中的食品添加剂,以及已经列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》或国务院卫生行政部门公告中的品种,需要扩大使用范围或使用量的食品添加剂必须获得国务院卫生行政部门批准后方可生产经营或使用。申请生产经营或使用需要批准的食品添加剂,必须按照管理办法的规定提交相应的申报资料。

申报资料一般应包括:食品添加剂的通用名称、功能分类,用量和使用范围;证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;质量规格要求、生产使用工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;安全性评估资料,包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;标签或说明书样稿;以及其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料等。

食品添加剂审批程序为：申请食品添加剂新品种的单位或者个人(以下简称申请人)应当向国务院卫生行政部门指定机构提交申请,评估中心负责食品添加剂新品种的受理和组织技术审评工作,评估中心应在5个工作日内完成对申报资料的完整性、合法性和规范性的初审。对于需要继续补充资料的,告知申请人需要补充的内容。对于符合申报材料要求的申请予以受理。受理后,评估中心会将申请人提交的不涉及商业秘密,可以向社会公开的内容,包括通用名称、功能分类,用量和使用范围;证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;质量规格要求、生产使用工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明等信息向社会公开征求意见。评估中心定期组织召开专家评审会,对申报资料进行技术评审,并根据专家评审会技术评审意见分别作出建议批准、补充资料延期再审、建议不批准的决定。对于批准的食品添加剂新品种,国家卫生计生委将予以公告。具体流程见图 1-1:



注:此图来源于国家卫生计生委政务大厅网站。

图 1-1 食品添加剂新品种行政许可工作流程图



2. 使用的管理

GB 2760《食品添加剂使用标准》是食品添加剂使用的依据,该标准规定了我国批准使用的食品添加剂的种类、名称、每个食品添加剂的使用范围和使用量等内容,同时还明确规定了食品添加剂的使用原则,包括基本要求、使用条件、带入原则等内容。食品生产者应严格按照本标准规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。

对科学研究结果或者有证据表明食品添加剂安全性可能存在问题的,或者不再具备技术上必要性的,国家卫生计生委应当及时组织对食品添加剂进行重新评估,对重新审查认为不符合食品安全要求的,可以公告撤销已批准的食品添加剂品种或者修订其使用范围和用量。

同时依据《食品安全法》第三十六条规定,食品生产者采购食品添加剂产品时,应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件;不得采购或者使用不符合食品安全国家标准的食品添加剂产品。食品生产企业应当建立食品添加剂产品进货查验记录制度,如实记录食品添加剂产品的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。产品进货查验记录应当真实,保存期限不得少于两年。

第二节 我国食品添加剂评估原理与方法

食品添加剂风险评估是食品添加剂安全性审查,标准制定、修订的科学基础,总体上要遵循国际食品化学物风险评估的一般原则,内容涉及危害识别(hazard identification)、危害特征描述(hazard characterization)、暴露评估(exposure assessment)和风险特征描述(risk characterization)四部分。

一、危害识别

危害识别过程是为了识别被评价食品添加剂是否会引起生物、系统或(亚)人群发生不良作用,以及引起不良作用的类型和属性,是风险评估的第一步。危害识别基于对多种数据的分析,对于大多数有权威数据的食品添加剂,可以直接在综合分析世界卫生组织(WHO)、FAO/WHO食品添加剂联合专家委员会(JECFA)、美国食品药品监督管理局(FDA)、美国环保署(EPA)、欧洲食品安全局(EFSA)等国际权威机构或部门最新的技术报告或述评的基础上进行。对于缺乏上述权威技术资料的食物添加剂,可根据在严格试验条件(如良好实验室操作规范等)下所获得的科学数据进行描述。但对于资料严重缺乏的少数我国特有的食品添加剂,可以视需要根据国际组织推荐的指南或我国相应标准开展毒理学研究工作。

危害识别主要包括包括三方面内容,一是毒代动力学研究,二是实验动物毒理学研究,三是人群观察研究。

1. 毒代动力学研究

这部分研究主要为了了解被评价食品添加剂在体内的吸收、分布、代谢、排泄情况,具体包括:食品添加剂在机体胃肠中的水解/消化率、食品添加剂及其分解产物的生物利用度、被吸收化学物在动物体内的分布模式和速度、化学物排泄方式和排泄率等相关指标和参数。此外,对酶和其他生化指标的影响同样需要被关注。该部分资料将有助于毒理学研究结果的解释和毒理学机制的说明,也可以为建立每日允许摄入量(acceptable daily intake, ADI),提供参考依据。

2. 实验动物毒理学研究

对食品添加剂进行危害识别,一般情况下五类常规毒理学研究需要被考虑,包括:急性毒性、短期毒性、长期毒性/致癌性、遗传毒性、生殖发育毒性。如果这些常规研究表明需要特别关注某一靶器官和组织,还需要有针对性地开展其他毒性研究,收集特异性毒理学参数。如:神经毒性、免疫毒性、内分泌干扰等。

3. 人群观察研究

人群观察研究有助于验证动物实验结果和确认类别每日允许摄入量(acceptable daily intakes, ADIs)。内容包括:流行病学调查、临床试验、职业暴露健康影响研究、所评估食品添加剂的滥用不良影响报道、志愿者研究等。

二、危害特征描述

危害特征描述是对一种食品添加剂或添加剂中的有害因素引起潜在不良作用的特性进行定性或者定量(可能时)描述,在可能的情况下应包括剂量-反应评估及其伴随的不确定性,是风险评估的第二步。对于大多数添加剂或添加剂中的有害因素,通过收集国际权威评估结论、报告及数据,经专家评估确定被评价物的健康指导值。对于国际上尚未建立健康指导值的食品添加剂或其中的有害因素,可利用危害识别中获得的毒理学参数,如未观察到不良作用水平(NOAEI)、观察到不良作用的最低剂量(LOAEI)或基准剂量低限值(BMDL)等,同时考虑种属间差异、个体间变异、以及其他有关因素所带来的不确定性,经专家评估提出评估所需的临时健康指导值。

食品添加剂的健康指导值为每日允许摄入量(ADI),即一生中每日经食物或饮用水摄入的某一种食品添加剂不会对消费者健康造成可觉察风险、基于体重表示的估计值。食品添加剂常见的ADI值是“数值型ADI”,以从0到上限区间的形式表示被评价添加剂的可接受摄入量范围,例如:苯甲酸0~5mg/kg体重。如果一些食品添加剂或其主要毒作用代谢产物具有相似的毒理学效应,可以为这组化合物建立组ADI值,以限制它们的累计摄入量,例如:亚硫酸盐0~0.7mg/kg体重(以二氧化硫计)。还有些添加剂的摄入量远远低于可能分配给它的数值型ADI,在这种情况下就无需对其限定ADI,但必须在良好生产规范的要求下使用,例如:黄原胶。

三、暴露评估

食品添加剂膳食暴露评估是对通过食物摄入的食品添加剂进行定性和(或)定量估计,

是风险评估的第三步。开展食品添加剂膳食暴露评估时推荐采用分步骤的方法进行评估：第一步利用基于保守假设的筛选法进行评估；第二步以食品添加剂最大使用水平为基础进行理论每日最大摄入量评估；第三步是基于实际消费量数据和添加剂含量数据估计每日摄入量。只有当前一步评估所得出的暴露量大于健康指导值时，才需要开展下一步评估，该原则可以保证利用最少资源，在最短时间内有效完成评估工作。当然，在评估过程中也可以根据资料获得情况和评估目的，直接选择使用其中一种或者几种。

(一) 筛选法评估

筛选法的目的不是为了评估食品添加剂膳食暴露的实际水平，而是为了发现需要进一步开展精确评估的食品添加剂。目前常用的筛选法有两种：一是丹麦预算法，二是产销量数据法。

1. 丹麦预算法(budget method)

该方法基于以下假设：①食物和非乳饮料的消费量；②食物和非乳饮料中添加剂的含量；③含有添加剂的食物和非乳饮料的比例。

通常食物和非乳饮料的消费量取人体的最大生理限量，非乳饮料为 0.1 L/kg 体重(相当于 60 kg 体重个体每日消费 6L)、食物为 0.05 kg/kg 体重(相当于 60 kg 体重个体每日消费 3kg)；食物和饮料中添加剂的含量假定为：法规允许的或报道的任何食物和非乳饮料中的最大含量。如果某种添加剂的含量在特定种类的食物或饮料(例如口香糖)中处于特别高的水平，为了得出更接近实际情况的暴露量估计，可选用其他被认为更具代表性的食物类别中的最大含量作为被评价添加剂在食物中的最大假设含量；含有添加剂的食物和非乳饮料的比例通常假定为 12.5% 和 25%，如果被评价添加剂在固体食物中使用很广，比例也可设定为 25%。具体计算公式见公式(1-1)：

$$\text{食品添加剂膳食暴露量} = [\text{非乳饮料中添加剂的最大含量}(\text{mg/L}) \times 0.1(\text{L/kg 体重}) \times \text{含有这种添加剂饮料的百分比}] + [\text{固体食物中添加剂的最大含量}(\text{mg/kg}) \times 0.05(\text{kg/kg 体重}) \times \text{含有这种添加剂固体食物的百分比}] \dots\dots\dots (1-1)$$

2. 产销量数据法(poundage data)

该方法估计的食品添加剂膳食暴露量并不基于膳食消费量和浓度数据，而是采用使用量数据，按人口数，平均计算一段时间内(通常为 1 年)一个国家用于食品生产的某种食品添加剂的膳食暴露量，需要考虑被评价食品添加剂的生产量、进出口情况及非食用目的的数量。具体计算公式见公式(1-2)：

$$\text{食品添加剂膳食暴露量} = (\text{本国该种食品添加剂的生产量} + \text{进口量} - \text{出口量} - \text{非食品用途的量}) / (\text{人口总数} \times 365 \text{ d}) \dots\dots\dots (1-2)$$

(二) 理论每日最大摄入量(TMDI)评估

TMDI 是理论的膳食暴露评估，其假设了所有允许使用被评价食品添加剂的食物在加工过程中均使用了该添加剂；食品添加剂在食物中的最终含量始终为最大允许使用水平；消费者终生每日都食用含有被评价添加剂的食物，同时食物烹调和生产加工过程不会降低添加剂在食物中的含量。因此该 TMDI 评估相对保守，当 $TMDI < ADI$ 时，实际暴露量将被认为低于 ADI。当 $TMDI > ADI$ 时，需要进一步精确的估计每日摄入量。

TMDI 评估方法是利用每种食物的全人群平均消费量乘以相应食物中被评价食品添加剂的最大使用量(ML)后,再将各种食物来源的被评价食品添加剂的平均暴露量相加,得出总的暴露量。见公式(1-3):

$$TMDI = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times ML_i)}{W} \dots\dots\dots (1-3)$$

式中:TMDI——理论每日最大摄入量,单位为 mg/kg 体重;

F_i ——全人群第 i 种食物的平均消费量,单位为 g/d;

ML_i ——第 i 种食物中添加剂的最大使用量,单位为 mg/kg;

W ——全人群的平均体重,一般成人按 55 kg 计,儿童按 15 kg 计。

(三)估计每日摄入量(EDI)评估

EDI 评估时所使用的浓度数据为终产品中食品添加剂含量的实际检测数据或企业的实际使用量数据,消费量数据优先考虑使用个体消费量调查数据,如无法获得此数据,可选择使用人群或汇总后的消费量数据。

评估时需计算全人群膳食暴露量,如有必要亦可按照年龄和地域分组,对不同年龄组或地域的亚人群膳食暴露量进行估计。此外,还需要根据被评价物的毒副作用特点,针对特殊人群进行评价,如某种物质对孕期的动物具有更敏感的毒副作用,那么应特别对孕妇开展膳食暴露评估。

1. 基于个体消费量数据的 EDI 计算模型

见公式(1-4):

$$\text{个体 EDI} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times C_i)}{W} \dots\dots\dots (1-4)$$

式中:个体 EDI——某个体每天每千克体重添加剂的摄入量,单位为 mg/kg 体重;

F_i ——某个体第 i 种食物的消费量,单位为 g/d;

C_i ——第 i 种食物中添加剂的含量,单位为 mg/kg;

W ——某个体的体重,单位为 kg。

在得到个体通过上述各种食物摄入添加剂量的基础上,最终可获得全部被调查者添加剂摄入量的频数分布,并可获得平均暴露水平、高暴露人群(如 P90、P95、P97.5、P99)及食用者的膳食暴露水平。

2. 基于人群消费量数据的 EDI 计算模型

见公式(1-5):

$$\text{人群 EDI} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times C_i)}{W} \dots\dots\dots (1-5)$$

式中:人群 EDI——人群估计每日平均摄入量,单位为 mg/kg 体重;

F_i ——全人群第 i 种食物的平均消费量,单位为 g/d;

C_i ——第 i 种食物中添加剂的平均含量,单位为 mg/kg;

W ——人群的平均体重,一般成人按 55 kg 计,儿童按 15 kg 计。

该模型只能计算获得人群的平均暴露量,无法对高暴露人群(如:P90、P95、P97.5、P99)



的膳食暴露量进行估计。

3. 基于概率分析的 EDI 评估模型

如果根据上述膳食暴露评估模型的结果,不能排除被评估添加剂是否存在风险或不能满足风险管理所需要的信息,那么就需要开展概率评估。概率评估同前述的 EDI 计算公式基本相同,但要求输入变量更加详细和精确(如消费量数据分布、含量数据分布等),其与非概率评估的主要区别在于至少有一个输入变量是分布函数而不是一个单一的数值。

概率评估在计算过程中需利用专用统计学软件(如@Risk 等),应用蒙特卡洛拟合方法进行规定次数的迭代和拟合,获得可能的膳食暴露分布,即人群暴露水平是一组在一定范围内变化的数值。其结果常使用频数分布或连续性概率分布来表示,水平轴对应的是暴露水平,纵轴对应的是人群的相对百分比。

四、风险特征描述

风险特征描述是根据危害识别、危害特征描述和暴露评估结果,对产生不良健康影响的可能性及一个特定人群中已发生或可能发生的不良健康影响的严重性所做的定性和(或)定量估计,包括相关的不确定性,是风险评估的第四步。

风险特征描述依评估目的和评估所应用的资料不同而异,通常是将膳食暴露水平与健康指导值(如 ADI)相比较,并对结果进行解释,内容可包括全人群风险、亚人群风险(如将人群按地区、性别或年龄别分层)、特定人群风险(如高暴露人群和潜在易感人群)、处于风险的人群比例、风险主要贡献食品、不确定性分析、科学意见和建议等内容。不确定性分析应从物质的毒理学特性、暴露数据的可靠性、评估模型和假设情形的可信度等方面全面描述,并说明其对评估结果的可能影响,必要时提出降低不确定性的技术措施。

五、含铝食品添加剂风险评估案例

见附录 4。

第三节 我国食品添加剂标准体系

我国食品添加剂标准化工作经历了较长的过程,1967 年原卫生部、原化工部、原轻工部、原商业部联合颁布了《八种食品用化工产品标准和检验方法》(试行),是早期制定的食品添加剂的质量标准要求,1977 年原国家标准计量局首次发布了规范食品添加剂使用的标准 GBn 50—1977《食品添加剂使用卫生标准》,1980 年我国成立了食品添加剂标准化的专业组织——全国食品添加剂标准化技术委员会,开展比较系统的食品添加剂相关标准的制修订工作。经过多年的发展,我国建立了比较完善的食品添加剂标准体系框架(具体框架见图 1-2),对于食品添加剂的使用规定、允许使用的食品添加剂需要达到的质量规格要求、食品添加剂的标签标识、食品添加剂的生产经营规范等做出了较为系统的规定。

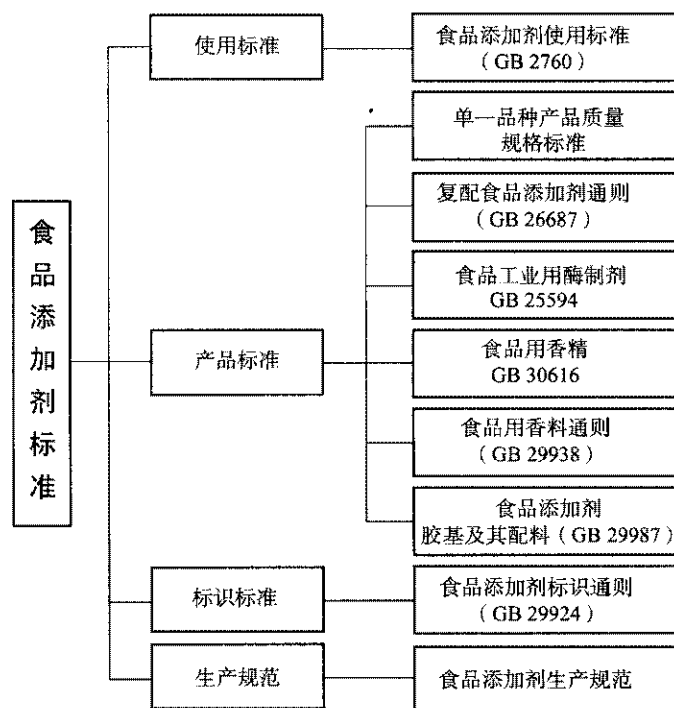


图 1-2 食品添加剂标准体系框架图

一、食品添加剂的使用标准

食品添加剂的使用标准为 GB 2760《食品添加剂使用标准》。

GB 2760 规定了我国批准使用的食品添加剂的种类、名称、每个食品添加剂的使用范围和使用量等内容,同时还明确规定了食品添加剂的使用原则,包括基本要求、使用条件、带入原则等内容。食品生产者应严格按照标准规定的食品添加剂品种、使用范围、使用量使用食品添加剂。

二、食品添加剂的产品标准

食品添加剂的产品标准主要为食品添加剂产品质量规格标准,包括单一食品添加剂品种产品质量规格标准、GB 26687《食品安全国家标准 复配食品添加剂通则》、GB 25594《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》、GB 30616《食品安全国家标准 食品用香精》、GB 29938《食品安全国家标准 食品用香料通则》和 GB 29987《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》。

单一食品添加剂品种产品质量规格标准(例如 GB 29207—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 硫酸镁》)主要规定了我国允许使用的食品添加剂的技术要求,包括生产工艺描述、结构式、分子式及相对分子质量等基本信息,食品添加剂的感官指标、理化指标、微生物指标等技术要求以及相应的检验方法和鉴别试验等内容。

我国食品添加剂质量规格标准主要由《食品安全法》颁布实施之前的国家标准和行业标



准、《食品安全法》颁布实施后制定的相关食品安全国家标准以及指定标准、国家卫生计生委食品添加剂新品种公告中关于食品添加剂的质量规格要求等构成,截至2014年年底共有480余项标准。2014年~2015年,我国正在对226项食品添加剂产品质量规格标准标准进行清理,预计2015年年底将完成上述标准的清理整合工作。

GB 26687—2011 由原卫生部于2011年7月5日发布,2011年9月5日正式实施。该标准是除食品用香精和胶基糖果基础剂物质以外的复配食品添加剂的产品质量规格标准,主要规定了复配食品添加剂和辅料的定义、命名原则、要求和标识的内容。2012年3月15日原卫生部发布了该标准的第1号修改单,主要对有害物质限量要求的检验方法进行了修改。

GB 25594—2010 由原卫生部于2010年12月21日发布,2011年2月21日正式实施。该标准是GB 2760允许使用的食品工业用酶制剂的产品质量规格要求的通用标准,主要规定了酶制剂的定义、技术要求等内容。

GB 30616—2014 由国家卫生计生委于2014年4月29日发布,2014年11月1日正式实施。该标准是食品用香精的产品质量规格标准,主要规定了食品用香精、食品用香精辅料等的定义、技术要求、标签和其他内容。该标准实施后代替GB 10355—2006《食品添加剂 乳化香精》、QB/T 2640—2004《咸味食品香精》、QB/T 1505—2007《食用香精》中食品用香精内容。因此自2014年11月1日该标准实施后,包括乳化香精、咸味食品香精等所有类型的食品用香精都应符合GB 30616—2014的规定。

GB 29938—2013 由国家卫生计生委于2013年11月29日发布,2014年6月1日正式实施。该标准是GB 2760中允许使用的食品用香料的产品质量规格要求的通用标准,主要规定了食品用香料、食品用天然香料等的定义和要求等内容。该标准中未涵盖已有食品安全国家标准或相关标准的食品用香料品种,其质量规格应符合食品安全国家标准或相关标准的要求。对于尚无食品安全国家标准或相关标准的,可按照GB 29938执行并组织生产。其中“相关标准”是指现行有效的国家标准、行业标准(包括行业推荐性标准)和原卫生部指定标准等,目前上述标准正在清理整合为食品安全国家标准。随着食品用香料工业的发展,如果GB 29938中规定不能满足实际生产情况,确实需要制定单个品种标准的,将按照食品安全国家标准制修订程序制定单个品种的食品用香料标准。

GB 29987—2014 由国家卫生计生委于2014年12月24日发布,2015年5月24日正式实施。该标准主要规定了胶基及其配料的定义、基本要求、技术要求、标签标识以及用于配制胶基的每种物质的质量规格要求。

三、食品添加剂的标识标准

食品添加剂的标识标准为GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》。

GB 29924—2013 由国家卫生计生委于2013年11月29日发布,2015年6月1日起施行。该标准主要规定了食品添加剂标签、说明书、生产日期、保质期、规格的含义、标识的基本要求、提供给生产经营者的食品添加剂标识内容及要求和提供给消费者直接食用的食品添加剂的标识内容及要求等内容。该标准对于做好食品添加剂标识管理起到了非常重要的作用,既确保食品添加剂使用者正确使用食品添加剂,保障行业健康发展的有效手段,也实

现了食品安全科学管理的需求。

四、食品添加剂的生产卫生规范标准

目前,国家卫生计生委正在组织相关单位制定《食品安全国家标准 食品添加剂生产卫生规范》,该标准主要规定了食品添加剂生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则。

按照食品安全国家标准制修订程序,以食品安全风险评估结果为主要依据,充分考虑我国社会经济发展水平和客观实际需要,积极参考(采用)国际标准及其他国家标准,标准制修订过程中充分公开征求意见,从而建立了比较健全的食品添加剂标准体系。

第二章 GB 2760 修订概况

按照原卫生部《2011年食品安全国家标准制(修)订项目计划》(卫办监督函[2011]668号)的要求,国家食品安全风险评估中心作为牵头起草单位对GB 2760—2011进行了修订。在本次修订过程中增加了食品添加剂公告的规定;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、附录B、附录C、附录D以及附录F的规定;增加“附录A中食品添加剂使用规定索引”。

GB 2760—2011涵盖食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂、食品营养强化剂的规定,而修订后的GB 2760涵盖食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂的规定,未涵盖食品营养强化剂的规定。

第一节 标准修订的背景和意义

一、标准修订的背景

GB 2760经过多次修订已经形成比较完善的基础标准,对于规范我国食品添加剂的使用及科学监管起到重要的作用。《食品安全法》颁布实施之后,对于食品添加剂使用的安全性和工艺必要性等方面提出了新的要求,相关监管部门也陆续出台了一系列加强食品添加剂管理的规章。此外,JECFA对部分食品添加剂安全性做出了新的评估。为了使该标准能够更好地适应法律法规的变化,充分保护消费者健康,更好适应我国食品添加剂生产使用及监管的实际情况,原卫生部将GB 2760列入《2011年食品安全国家标准制(修)订项目计划》(卫办监督函[2011]668号),由评估中心牵头,中国食品工业协会、中国焙烤食品糖制品工业协会、国家粮食局标准质量中心、中国食品添加剂和配料协会、中国乳制品工业协会、中国饮料工业协会参与,共同承担了该项修订工作。

二、标准修订开展的工作

2012年评估中心接到任务后组织上述单位成立修订起草组,起草组梳理了GB 2760—2011使用原则、框架结构、添加剂品种及标准实施后反映出的问题,对比分析了国际食品法典委员会及其他发达国家食品添加剂的使用规定及最新进展,认为GB 2760—2011基本科学合理,符合我国国情、产业发展和食品安全监管需要。

但在标准实施过程中,发现存在以下主要问题:①根据JECFA最新评估报告,评估中心对我国膳食中铝做出风险评估,认为我国膳食中铝的暴露存在一定风险,膳食中铝的暴露量

主要来自食品添加剂,需要对含铝食品添加剂的使用规定做出调整。②部分食品添加剂在调查过程中发现缺乏工艺必要性,需要调整;③随着食品工业的发展,食品添加剂的生产、销售、使用与传统方式不同,“预混料”成为添加剂发展的方向,需要 GB 2760 予以明确;④部分食品分类需要进一步完善。

按照以上梳理的主要问题,起草组明确了本次修订工作的任务,确定了修订的原则,组织对目前我国食品添加剂的实际使用情况、每类食品中食品添加剂使用工艺必要性、食品分类系统的科学性、合理性、食品添加剂使用规定的查询方式等在全国范围进行了调查,利用我国居民营养调查获得的人群食物摄入量数据和我国食品添加剂实际使用数据开展了食品安全风险评估工作,对海蜇中含铝食品添加剂的使用情况等进行了实地调研。在此基础上起草组共组织召开了十多次标准修订会议,完成了 GB 2760 中食品添加剂的范畴、食品添加剂的使用原则、附录 A 中部分食品添加剂的使用规定、附录 D 以及部分食品分类系统等内容的修订工作。

按照《食品安全国家标准管理办法》的规定,2013年1月6日起草组将修订后的 GB 2760 向相关行业协会及专家等征求意见。针对收集到的意见,起草组与相关行业协会、专家进行了沟通说明,进一步完善了 GB 2760。2013年3月15日,将修改后的 GB 2760(征求意见稿)上报国家卫生计生委向社会公开征求意见并进行 SPS 通报,根据征求意见和通报评议的情况,修改了相关内容,形成了 GB 2760(送审稿),通过了第一届食品安全国家标准审评委员会食品添加剂分委员会第九次会议和第十次主任会议的审查。

三、标准修订的意义

本次 GB 2760 的修订,按照《食品安全法》精神,紧紧围绕安全性和工艺必要性两个基本原则展开,以风险评估为科学依据,积极参考国际相关标准,充分考虑到了新旧标准的延续性及与其他标准之间的协调一致性。本次标准修订工作通过采取行业协会共同参与、面向专家重点研讨、面向企业专题调研、网上公开征求意见等方式,鼓励利益相关方和公众的共同参与。本次标准的修订过程是在科学、客观基础上,以透明和开放的方式进行的,是食品添加剂标准修订的一次全面探索,也是一次全社会普及食品添加剂知识的过程,在完成标准修订任务的同时,还达到了宣传,教育,普及,科学、客观传达食品安全知识的效果。标准的修订具有以下意义:

(一)充分实现了标准的协调性

在标准修订过程中,邀请多家相关行业协会共同参与调查研究。就涉及面广、影响范围大的食品添加剂使用问题开展专项调查研究,多次召开研讨会议,充分听取各领域专家的意见和行业的意见。在标准基本成文后,采取不同措施,多次征求行业意见和社会意见,在标准公开向全社会征求意见阶段收集到了来自行业、专家、企业、普通消费者的意见。通过 SPS 通报收集到了来自澳大利亚、美国、古巴等国家的意见。此后,就收集到的一千多条意见和建议逐一进行充分研究和处理,并采纳了其中的建设性意见。

本次修订工作始终坚持贯彻基础标准与产品标准之间相配套的原则,通过积极的交流与研讨,较好地实现了在全社会,尤其是食品工业及各相关领域之间的协调功能,促使



GB 2760 在充分考虑各方利益的前提下,在更广范围内达成了食品添加剂应用的共识,充分实现了标准的协调性。

(二)增强了标准的科学性

按照《食品安全法》的要求,食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠,方可列入允许使用的范围。本次标准修订工作,全程在风险评估基础上进行,紧紧围绕食品添加剂在各食品类别中应用的工艺必要性展开,遵循了食品安全标准制定工作的基本原则。在实际工作中,既注重结合我国食品工业实际情况,又充分参考国际及其他国家相关标准,全面梳理了各类食品中允许使用的食品添加剂以及使用量,充分体现了利用标准解决普遍性问题的标准化作用的精髓,是标准修订工作科学性和客观性的良好体现。

随着食品工业社会化分工的发展,应用在终产品中的食品添加剂提前加入到该产品生产原料中的现象越来越普遍。本次修订考虑到了这一客观现实,在充分研究掌握中国食品工业生产模式和原料使用模式的情况下,参考有关国际标准,在食品添加剂的带入原则中增加了条款 3.4.2。该条款的纳入使 GB 2760 的“带入原则”更具有科学性,更加有利于使用者和监督者执行。

(三)充分实现了标准的规范性

本次标准修订过程中调整了某些经调查不再具有工艺必要性的食品添加剂使用规定。删除了 GB 2760—2011 中聚甘油聚亚油酸酯、甲醇、钡作为加工助剂的规定,规范了对食品添加剂的应用。删除了附录 D“胶基糖果中基础剂物质及其配料名单”的使用规定,将其纳入 GB 29987《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》,就该类产品进行系统规范,体现了食品添加剂标准系统化发展的进步。

(四)增强了标准的实用性

对于仍然适用的条款、食品添加剂使用范围和使用量、食品分类等予以保留。对于部分表述不够完善或可能引起歧义的措辞进行了调整。以上措施充分保证了新标准尽量解决老问题,实施后不引发新问题,增强了标准的实用性。为了便于使用者使用和监督者监管,增补整合了历年国务院卫生行政部门发布的关于食品添加剂使用规定的公告,增加了部分食品添加剂的俗称,为执行和监管提供了便利。

GB 2760 在国家卫生计生委网站公开登载了 PDF 版本,供公众免费下载和查询。相对标准文本二百多页的内容,PDF 版本更加易于查询和使用,为使用者和查询者提供了更大的便利。

(五)充分保护消费者的健康

本次标准修订工作全过程均体现了消费者为先的理念。在研究工作中,结合膳食暴露资料,针对部分常用的食品添加剂进行了专题风险评估,确保了按照标准规定使用食品添加剂不会对消费者的健康造成危害。对保障人民的身体健康和生命安全具有重大意义。

(六)进一步与国际标准体系接轨

修订后的标准充分借鉴和参照了国际食品添加剂通用标准(Codex General Standard

for Food Additives, GSFA)的框架,无论从添加剂的使用原则、分类系统的设置还是食品添加剂使用要求的表述,都尽可能与国际法典相协调。尽管每种添加剂的使用范围和使用量会因为国内的具体情况而与 GSFA 不完全相同,但标准的框架和体例与国际标准基本一致。这对实现中国食品工业在 WTO 框架下和 CAC 体系下的标准体系国际化和促进我国食品工业科学技术的国际交流具有积极作用。

第二节 主要修订内容及依据

对比 GB 2760—2011 版本,新版标准修订后有以下主要变化:

一、将国家卫生计生委公告批准的食品添加剂纳入标准

本次标准修订过程中纳入了 GB 2760—2011 实施以来关于批准食品添加剂的使用规定的公告内容,具体增加的内容为原卫生部 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,国家卫生计生委 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 号公告和 2014 年 17 号公告的内容。

二、修订了 GB 2760 中营养强化剂的使用规定

修订后的 GB 2760 不再对营养强化剂进行规定,将其相关内容列入 GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》管理。

三、修订了带入原则的内容

随着现代食品工业的发展,食品生产加工环节的分工越来越细,由于生产工艺的需要,许多食品生产加工所需并且按照 GB 2760 允许使用的食品添加剂可能在其原料的生产加工过程中加入,但所用食品添加剂并不在食品原料中发挥工艺作用,而是在最终生产的食品成品中发挥工艺作用。此类做法在食品工业中非常普遍,目前 GB 2760 中并没有对此进行明确规定,不能满足食品工业及食品安全监管需求。

在国际相关标准中对上述问题进行了明确规定,例如 GSFA 中带入原则第二款规定内容为“如果一种食品原料或成分专门用于生产某食品,那么这种原料或成分可以按照本标准中所生产食品的规定使用或添加食品添加剂,包括不能超过用于该食品的最大使用量”。欧盟食品添加剂法规规定“当一个食品配料专门用于生产某种食品时,则食品中允许使用的食品添加剂可以在该食品配料中存在,并应保证食品中的食品添加剂符合本法规的规定”。澳新食品添加剂标准规定“如果某食品用于制备另外一个食品,那么该食品可以含有最终食品中允许用量的食品添加剂”。

本次修订参照相关国际标准完善了 GB 2760 中带入原则的相关内容,在 GB 2760—2014 标准正文部分 3.4 带入原则内容中增加以下内容:

“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。”该条规定只是规范了食品添加剂的添加环节,并未改变具体食品添加剂品种的使用范围和使用量。

四、修订了附录 A“食品添加剂的使用规定”

(一)含铝食品添加剂的修订内容和依据

2011年6月在JECFA的第74次大会上,将铝的PTWI(每周允许耐受量)由 $1\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$ 修订为 $2\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$ 。2011年,评估中心对中国居民膳食铝暴露进行了风险评估。鉴于饮用水和食品中本底含有的铝对人群膳食铝暴露的贡献很低,人体铝暴露的主要来源是添加含铝添加剂的食品。

基于2007~2009年全国食品污染物监测网和2010年中国疾病预防控制中心的加工食品中铝含量专项监测项目中,对油条、馒头、面条、粉条、油饼、面包、海蜇、麻花、炸糕、膨化食品等11种使用含铝添加剂加工食品的铝含量监测数据和来自2002年中国居民营养调查的食物消费量数据的评估结果显示,我国居民膳食铝的平均摄入量为 $1.795\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$,低于JECFA提出的PTWI[$2\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$];然而,高食物消费量和低年龄组人群膳食铝摄入量均已超过PTWI。其中,全人群高食物量(摄入量的P97.5)消费的膳食铝摄入量为 $7.544\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$,是PTWI的3.8倍,同时各性别一年龄组人群中高食物量消费人群的铝摄入量均已超过了PTWI。各年龄组人群的膳食铝平均摄入量以2~3岁年龄组最高,平均为 $2.903\text{ mg}/(\text{kg}\text{ 体重}\cdot\text{周})$,为PTWI的1.5倍;其次为4~6岁和7~10岁年龄组儿童,分别为PTWI的1.4和1.3倍。就个体铝摄入量的分布而言,我国全人群中有32.5%的个体膳食铝摄入量超过PTWI,其中以4~6岁年龄组的超标个体比例最高,达42.6%。

在含铝食品添加剂摄入量贡献率方面,面粉及面制品是我国膳食铝的主要来源。由于面食消费量及消费结构原因,我国北方地区居民有60%居民的铝摄入量超过PTWI,膳食铝平均摄入量明显高于南方,是南方的4.6倍。而铝含量最高的海蜇对南方居民膳食铝摄入的贡献率(5%)高于北方(<1%)。但是对于7~14岁儿童,膨化食品对其膳食铝摄入的贡献率较高。

评估结果显示,与其他国家及地区的膳食铝暴露研究结果相比,我国膳食铝摄入量明显高于其他国家及地区。鉴于我国现行铝残留限量标准不足以保护北方地区居民、低年龄人群和高消费人群,报告表明我国需要采取措施降低我国居民膳食铝摄入量,以降低铝摄入过量可能带来的健康风险。因此,修订了GB 2760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、新红及其铝色淀、苋菜红及其铝色淀、酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉等14种含铝食品添加剂的使用规定,具体如下:

1. 硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用规定

(1) 将硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用范围“06.03 小麦粉及其制品”修改为“06.03.02.04

面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉”和“06.03.02.05 油炸面制品”,使用量和残留量不变,馒头等发酵面制品工业化生产过程中由酵母、发酵粉、复合膨松剂等替代以上两种添加剂的使用。

(2) 硫酸铝钾和硫酸铝铵在“水产及其制品”中的使用规定

为了最大限度地保护公众的健康,同时充分考虑行业生存和发展的需要,使铝残留限量标准更加科学、合理,根据征求意见情况和风险评估结果,将硫酸铝钾和硫酸铝铵的使用范围“09.0 水产及其制品”修改为“09.03.02 腌制水产品(仅限海蜇)”,残留量为 500mg/kg(以即食海蜇中 Al 计)。

(3) 鉴于膨化食品对 7~14 岁儿童膳食铝摄入的贡献较高,撤销硫酸铝钾、硫酸铝铵在膨化食品中的使用规定。

2. 赤藓红等 9 种合成着色剂铝色淀的使用规定修订情况

为了减少膨化食品带来的儿童含铝食品添加剂的摄入量,删除 7 种合成着色剂铝色淀在膨化食品中的使用规定,即将赤藓红及其铝色淀、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、诱惑红及其铝色淀用于膨化食品的使用规定备注中分别增加“仅限使用赤藓红”“仅限使用靛蓝”“仅限使用亮蓝”“仅限使用柠檬黄”“仅限使用日落黄”“仅限使用胭脂红”“仅限使用诱惑红”。

对于其他人群而言,合成着色剂铝色淀对膳食中铝的摄入量贡献率很低,通过控制着色剂的使用量可有效控制其铝的摄入量,维持合成着色剂铝色淀的使用规定,不单独规定铝色淀中铝的使用规定。

3. 撤销含铝食品添加剂酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉的品种,并删除其使用规定

为了减少铝的摄入量,参考国际上含铝食品添加剂的最新规定,结合我国食品工业的实际使用情况,硅铝酸钠、辛烯基琥珀酸铝淀粉和酸性磷酸铝钠在相应的食品类别中可以由其他相同功能的食品添加剂品种替代,因此撤销了以上含铝食品添加剂品种及其使用规定。

经初步评估,通过上述对含铝食品添加剂使用规定的标准修订,使我国北方人群膳食中平均每周铝的摄入量从 3.028 mg/(kg 体重·周)降低到 0.416 mg/(kg 体重·周),全人群膳食中平均每周铝的摄入量从 1.795 mg/(kg 体重·周)降低到 0.258 mg/(kg 体重·周)。

(二) 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)等 17 种食品添加剂使用规定的修订

GB 2760—2014 的表 A.1 中焦糖色(加氨生产)、焦糖色(亚硫酸铵法)、焦糖色(苛性硫酸盐)、司盘类[山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)、山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)、山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)、山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)、山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)]、甜菊糖苷、胭脂虫红等 10 种食品添加剂,以及表 A.2 中 *N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-*L*- α -天门冬氨-*L*-苯丙氨酸 1-甲酯(纽甜)、*L*-(+)-酒石酸、 β -胡萝卜素、 β -环状糊精、酒石酸、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、双乙酰酒石酸单双甘油酯 7 种食品添加剂的 ADI 值均为数值型 ADI 值,按照食品添加剂风险管理的原则,应逐步制定具体的使用范围、使用量来保证食品添加剂的摄入量不超过其 ADI 值,GSFA 等国际标准修订过程中对于上述品种也逐步制定具体使用范围和数值型使用量。但在 GB 2760—2011 规定中,表 A.1 中上述 10 种食品添加剂

部分或者全部使用范围中的使用量为“按生产需要适量使用”，没有具体的使用量，表 A.2 中的上述 7 种食品添加剂为在各类食品中按生产需要适量使用，也没有具体的使用范围使用量的限定。因此，为了更加科学地管理上述食品添加剂，起草组对上述食品添加剂在我国食品加工行业中的实际使用情况进行了调查，同时参考 GSFA、欧盟、澳新、美国等关于上述食品添加剂的相关规定，对上述食品添加剂制定了具体使用范围和数值型使用量，针对焦糖色在一些食品类别中的使用，目前国内外均规定按生产需要适量使用的，则未进行修改。

(三) 食品添加剂工艺必要性的梳理、调查和修订

GB 2760 修订过程中起草组对每种食品添加剂的每条使用规定的工艺必要性进行了全面梳理，确定了工艺必要性梳理的原则和方法，制作了“GB 2760—2011 中食品添加剂工艺必要性梳理情况表”，按照食品类别在各个行业中开展调查。梳理结果显示 28 种添加剂 34 条规定没有工艺必要性，因此删除了这些规定。涉及的食品添加剂品种及使用规定详见表 2-1。

表 2-1 无工艺必要性删除的食品添加剂使用规定

序号	食品添加剂名称	食品分类号	食品分类名称	最大使用量/(g/kg)
1	刺梧桐胶	01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用
2	淀粉磷酸酯钠	06.0	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 06.01 原粮及 07.0 类焙烤制品)	按生产需要适量使用
3	多穗柯棕	14.04.01.01	可乐型碳酸饮料	1.0
4	二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	06.05.02.01	粉丝、粉条	0.1(最大使用量以二氧化硫残留量计)
		06.02.04	米粉制品(仅限水磨年糕)	0.05(最大使用量以二氧化硫残留量计)
5	高锰酸钾	15.0	酒类	0.5(酒中残留量以锰计: ≤2mg/kg)
6	葫芦巴胶	06.03.01	小麦粉	0.3
7	姜黄素	02.02.01.02	人造黄油及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	按生产需要适量使用
8	焦糖色(加氨生产)	14.08	其他饮料类(仅限鸡精饮料)	按生产需要适量使用
9	焦糖色(普通法)	14.08	其他饮料类(仅限鸡精饮料)	按生产需要适量使用
10	焦糖色(亚硫酸铵法)	14.08	其他饮料类(仅限鸡精饮料)	按生产需要适量使用
11	聚丙烯酸钠	06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0

续表 2-1

序号	食品添加剂名称	食品分类号	食品分类名称	最大使用量/(g/kg)
12	聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	02.01.01.02	氢化植物油	5.0
13	可溶性大豆多糖	12.0	调味品	10.0
14	辣椒橙	12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用
15	辣椒红	02.02.01.02	人造黄油及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	按生产需要适量使用
16	亮蓝及其铝色淀	07.02	糕点	0.025(以亮蓝计)
17	硫代二丙酸二月桂酯	02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	0.2
		02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2
18	硫磺	06.05.02.01	粉丝、粉条	0.1(只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计)
19	萝卜红	12.05	酱及酱制品	按生产需要适量使用
20	三氯蔗糖(又名蔗糖素)	14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	1.25
21	双乙酸钠	06.02.01	大米	0.2(残留量 \leq 30mg/kg)
		02.01	基本不含水的脂肪和油	1.0
22	酸枣色	12.04	酱油	1.0
23	糖精钠	07.01	面包	0.15(以糖精计)
		07.02	糕点	0.15(以糖精计)
		07.03	饼干	0.15(以糖精计)
		14.0	饮料类(14.01 包装饮用水除外)	0.15(以糖精计,固体饮料按冲调倍数增加使用量)
24	脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	06.02.01	大米	0.1
25	胭脂虫红	02.03	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	0.6(仅限植物奶油)
26	杨梅红	12.10.02	半固体复合调味料	0.2
27	藻蓝(淡、海水)	01.06	干酪	0.8
28	植物炭黑	06.02.02	大米制品	5.0
		06.03.02	小麦粉制品	5.0

(四)辛基苯氧聚乙烯氧基等 55 种食品添加剂品种使用规定的修订

2011年,国家卫生计生委委托评估中心对 GB 2760 中食品添加剂的质量规格标准进行了系统梳理,梳理结果显示辛基苯氧聚乙烯氧基等 55 种食品添加剂没有质量规格标准,也没有单位申请立项制定标准。按照相关规定,质量规格标准是取得食品添加剂生产许可的前提条件之一,因此,上述食品添加剂可能已经不再生产使用。为了解这些食品添加剂的实际生产应用情况,2012 年国家卫生计生委进行了两次公开征求意见,并将上述食品添加剂使用规定的修订纳入本次标准修订工作。起草组对收集的意见进行了分析,保留仍在生产和使用的甲基纤维素等 41 种食品添加剂品种及其使用规定,删除辛基苯氧聚乙烯氧基等 14 种食品添加剂,其中酸性磷酸铝钠已经在含铝食品添加剂修订部分进行了阐述,其余 13 种食品添加剂删除的具体理由和依据如下:

1. 辛基苯氧聚乙烯氧基、乙萘酚、仲丁胺、2-苯基苯酚钠盐、4-苯基苯酚、多穗柯棕、茶黄色素、茶绿色素 8 种食品添加剂,调查结果显示,以上品种已经不再生产使用,按照《食品安全法》中对食品添加剂工艺必要性的要求,删除上述品种。

2. 不饱和脂肪酸单甘酯:该品种能够完全包含在 GB 2760 规定的单、双甘油脂肪酸酯产品中,删除该品种。

3. 甘草:该品种已经列入“既是食品又是药品的物品名单”,已经作为食品原料使用,不宜再作为食品添加剂管理,删除该品种。

4. 蕪草提取物:在蕪草提取物的使用范围中,该品种可以由功能相同的其他食品添加剂品种替代,且该品种不属于食品添加剂的管理范畴,按照工艺必要性的原则,删除上述品种。

5. 葫芦巴胶、黄蜀葵胶:以上两种食品添加剂在征求意见过程中反映只用于食品用香精的配制辅料,已将以上物质列入 GB 30616,并从 GB 2760 中删除。

(五)表 A.3 的主要变化

本次修订时在表 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”中增加了“06.04.01 杂粮粉”。删除了“11.01 食糖”,增加“11.01.01 白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)”,其原因为 11.01 已经包含 11.01.01 和 11.01.02 两个亚类,为避免引起误解和重复规定,本次修订时调整为直接列出 11.01.01 和 11.01.02 两个亚类。由于食品分类系统的调整,删除了 13.03 特殊医学用途配方食品(13.01 中涉及品种除外)这一类别。

五、修订了附录 B“食品用香料使用规定”

(一)食品用香料、香精的使用原则

GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》和 GB 29924—2012《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》都已经正式发布,因此将 B.1.5a)“食品用香精中允许使用的辅料应符合 QB/T 1505《食用香精》标准的规定”改为“食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定”,不引用具体标准。将 B.1.6“食品用香精的标签应符合 QB/T 4003《食用香精标签通用要求》标准的规定”改为“食品用香精的标签应符合相关标准的规定”,不引用

具体标准。

(二)表 B.1“不得添加食品用香料、香精的食品名单”

在表 B.1 中增加了食品类别“16.02.01 茶叶、咖啡”。

(三)表 B.2“允许使用的食品用天然香料名单”

由于八角茴香、牛至、甘草根、中国肉桂、丁香、众香子、蒔萝籽已经列入食品香辛料名单,属于食品调味料,不宜作为香料品种,因此表 B.2 中删除了上述品种作为天然香料品种。根据香料的本质规范了部分香料的名称,有的对名称进行了必要的说明和完善,如“杭白菊油”修改为“杭白菊花油”;“茶树油”修改为“茶树油(又名互叶白千层油)”。

(四)表 B.3“允许使用的食品用合成香料名单”

结合食品用香料行业需求,参考欧盟和 FEMA 关于食品用香料的相关规定,在表 B.3 中增了以下备注内容:“注 1:凡列入合成香料目录的香料,其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应视作已批准使用的香料。”“注 2:凡列入合成香料目录的香料,若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐,且具有香料特性的化合物,应视作已批准使用的香料。”“注 3:如果列入合成香料目录的香料为消旋体,那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构,则其右旋结构不应视作已批准使用的香料;反之亦然。”

六、修订了附录 C“食品工业用加工助剂使用规定”

(一)表 C.1“可在各类食品加工过程中使用,残留量不需要限定的加工助剂名单(不含酶制剂)”

由于过氧化氢作为加工助剂在食品的生产加工过程中具有工艺必要性,因此在表 C.1 中增加了过氧化氢品种。

(二)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)”

由于表 C.2 中钡、甲醇、聚甘油聚亚油酸酯在食品加工过程中已经不具有工艺必要性,因此从 GB 2760 的表 C.2 中删除以上三种加工助剂品种及其使用规定。为了规范磷酸钙的名称,将 GB 2760 的表 C.2 中加工助剂品种“磷酸钙”的名称修改为“磷酸三钙”。由于乳化硅油属于聚二甲基硅氧烷及其乳液中的一个品种,本次修订时将其一并归入聚二甲基硅氧烷及其乳液管理,对 2011 版中的乳化硅油进行了删除。

七、删除了 GB 2760—2011 中附录 D“胶基糖果中基础剂物质及其配料名单”

我国已发布 GB 29987《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》,为了保持标准制定的一致性和协调性,便于标准使用者查阅和检索,GB 2760 中不再规定胶基物质及其配料名单,将其纳入 GB 29987 中进行规定。

八、修订了 GB 2760—2011 中附录 F“食品分类系统”

随着食品工业的不断发展,GB 2760 标准中部分食品类别不能完全满足实际食品工业定位、与现行相关食品行业分类不一致等问题,为了使食品分类定位更加科学、合理,起草组制作了“GB 2760—2011 食品分类系统梳理情况表”,该梳理表内容包括建议修改的分类、分类的依据、分类的具体描述等,按照食品类别在各个行业中进行了系统梳理,修改 46 个食品类别,具体内容见表 2-2。

表 2-2 修改 46 个食品类别名称及理由

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
1	01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉(包括调味乳粉和调味奶油粉)	01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	“调制”已涵盖“调味”产品,无需重复。
2	01.04.02	调制炼乳(包括甜炼乳、调味甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳)	01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用非乳原料的调制炼乳等)	调味炼乳明确属于调制炼乳范畴,无需罗列。
3	01.05.02	凝固稀奶油	—	—	酸乳、奶油等产品一般按照发酵过程在灌装工序的前或后分为搅拌型或凝固型,两者大部分工艺都是相同的,成品的相关特性及指标也没有区别,因此在添加剂使用上也不易进行区别划分。
4	01.05.03	调味稀奶油	01.05.03	调制稀奶油	调制稀奶油包括调味稀奶油,实际产品中基本上所有的调制稀奶油都会进行调味,所以使用调制稀奶油代替调味稀奶油。
5	01.06	干酪	01.06	干酪和再制干酪及其类似品	参考了 CODEX STAN 192 和我国 GB 5420—2010《食品安全国家标准干酪》、GB 25192—2010《食品安全国家标准再制干酪》的分类,更名为“干酪和再制干酪及其类似品”。

续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
6	01.07	以乳为主要配料的即食风味甜点或其预制产品(不包括冰淇淋和调味酸奶)	01.07	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)	1.“甜点”较为局限,某些产品不一定是“甜”的,因此改为“食品”; 2.“调味酸奶”改为“风味发酵乳”,与 01.02 类名称保持一致。
7	02.02.01.02	人造黄油及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	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)	鉴于中国食用油脂行业发展现状以及行业内对油脂产品分类的情况,并根据产品生产工艺的特性,修改食品分类名称,以括号中增加说明的形式进一步清晰描述食品分类。
8	04.01.02.08.05	果丹(饼)类	—	—	规范产品名称,与果丹(饼)类合并。
9	04.01.02.08.06	果糕类	04.01.02.08.05	果糕类	规范产品名称,与果丹(饼)类合并。
10	04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)	04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	大豆蛋白是大豆蛋白膨化食品和大豆素肉的原料。
11	04.01.02.08.04	话化类(甘草制品)	04.01.02.08.04	话化类	符合话化类产品实际生产和监管情况。
12	04.05.02.02	包衣的坚果与籽类	—	—	规范产品类别,将其涵盖在已有食品类别中。
13	06.04.02.01	八宝粥罐头	06.04.02.01	杂粮罐头	规范产品类别名称。
14	08.03.09	可食用动物肠衣类	—	—	规范产品类别名称,将其分类号修改为 08.04。
15	—	—	08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	规范“可食用动物肠衣类”产品类别名称,将其分类号修改为 08.04。

续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
16	08.03.10	其他肉及肉制品	08.03.09	其他熟肉制品	描述更准确。
17	09.02.01	冷冻制品	09.02.01	冷冻水产品	名称更规范,区别于加工制品“09.02.02 冷冻挂浆制品”和“09.02.03 冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)”。
18	—	—	09.04.05	鱼肉灌肠类	适应目前食品行业实际情况,增加该类别。
19	10.03.03	冷冻蛋制品(如冰蛋)	10.03.03	蛋液与液态蛋	规范食品类别名称,将该类别与“冷冻蛋制品(如冰蛋)”和“液体蛋”进行合并。
20	10.03.04	液体蛋	—	—	规范食品类别名称,将该类别与“冷冻蛋制品(如冰蛋)”和“液体蛋”进行合并。
21	11.01.02	其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等)	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]	果糖有两种来源,一种是来源于淀粉,另一种来源于蔗糖。来源于蔗糖的果糖是食糖的一种,应该包括在食糖的下级食品类别中。GB 2760—2007 中,来源于蔗糖的果糖包括在食糖的下级食品类别 11.01.01 中。而且,欧盟食糖标准 2001/111/EC、食品法典食糖标准 CODEX STAN 212 均包括果糖。
22	12.10.02.04	其他	12.10.02.04	其他半固体复合调味料	名称更完整,并将序号顺沿。

续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
23	13.03	特殊医学用途配方食品(13.01中涉及品种除外)	—	—	GB 29922—2013《食品安全国家标准 特殊医学用途配方食品通则》规定了该类食品中食品添加剂的使用规定,为了保证标准之间的协调,GB 2760中删除了该食品类别,该类食品中所使用的食品添加剂由GB 29922进行规定。
24	13.04	低能量配方食品	—	—	参考国标标准,结合目前该类产品的实际生产情况,删除了该食品类别,将低能量配方食品类别并入“除13.01~13.04外的其他特殊膳食食用食品”中。
25	13.05	除13.01~13.04外的其他特殊膳食食用食品	13.05	其他特殊膳食食用食品	描述更准确。
26	14.01	包装饮用水类	14.01	包装饮用水	本身属于分类系统,此处的“类”字无意义,“包装饮用水”更加简洁、准确。
27	14.01.03	其他饮用水	14.01.03	其他类饮用水	除饮用天然矿泉水、纯净水外,包装饮用水还包括饮用天然泉水、为调整口感添加矿物质的饮用水、其他包装饮用水等。为区别于行业分类中的“其他包装饮用水”,建议此处修改为“其他类饮用水”代表不止一种。



续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
28	14.02	果蔬汁类	14.02	果蔬汁类及其饮料	增加“饮料”使得该名称更能准确概括这一类产品,既有单倍的果蔬汁,也有浓缩果蔬汁,还包括稀释后的果蔬汁饮料等。
29	14.02.03	果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品等)	14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	名称更清楚,更容易理解。
30	14.03	蛋白饮料类	14.03	蛋白饮料	名称更清楚,更容易理解。
31	—	—	14.03.04	其他蛋白饮料	名称更清楚,更容易理解。
32	14.04	水基调味饮料类	—	—	参照了CAC的分类系统,结合我国该类产品的实际情况,为了避免引起不必要的误会或解释工作,建议删除此名称。另外此类项下亦无专用的添加剂。
33	14.04.01	碳酸饮料	14.04	碳酸饮料	仅分类号发生变化。
34	14.04.01.01	可乐型碳酸饮料	14.04.01	可乐型碳酸饮料	仅分类号发生变化。
35	14.04.01.02	其他型碳酸饮料	14.04.02	其他型碳酸饮料	仅分类号发生变化。

续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
36	14.04.02	非碳酸饮料	—	—	除含有二氧化碳的产品外,其余都为非碳酸产品,因此仅局限于特殊用途饮料和风味饮料不是很适合。建议将14.04.02非碳酸饮料删除,将两小类单独作为两类:特殊用途(类)饮料和风味(类)饮料。
37	14.05	茶、咖啡、植物饮料类	14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	名称更清楚,更容易理解。
38	14.05.01	茶饮料类	14.05.01	茶(类)饮料	名称更清楚,更容易理解。
39	14.05.02	咖啡饮料类	14.05.02	咖啡(类)饮料	名称更清楚,更容易理解。
40	14.05.03	植物饮料类(包括可可饮料、谷物饮料等)	14.05.03	植物饮料	去掉括号内的列举种类,因为括号内并未将风味饮料的种类全部列举,容易被认为只有列举的那几类。
41	14.06	固体饮料类	14.06	固体饮料	名称更清楚,更容易理解。
42	14.06.01	果香型固体饮料	—	—	此项无专门的添加剂使用。
43	14.06.02	蛋白型固体饮料	14.06.02	蛋白固体饮料	名称更清楚,更容易理解。
44	14.04.02.01	特殊用途饮料(包括运动饮料、营养素饮料等)	14.07	特殊用途饮料	仅分类号发生变化,同时去掉括号内的列举种类,因为括号内并未将特殊用途饮料的种类全部列举,容易被认为只有列举的那几类。



续表 2-2

序号	原食品分类号	原食品分类名称	修改后的食品分类号	修改后的食品分类名称	修改理由
45	14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味饮料、茶味、咖啡味及其味饮料等)	14.08	风味饮料	仅分类号发生变化,同时去掉括号内的列举种类,因为括号内并未将风味饮料的种类全部列举出,容易被认为只有列举的那几类。
46	14.08	其他饮料类	14.09	其他类饮料	分类号发生变化,名称更清楚,更容易理解。

九、增加了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”

为了方便标准检索,本次修订过程中增加了附录 A 中食品添加剂使用规定索引(按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列)。

第三章 标准内容说明

第一节 范围、术语和使用原则

【标准条文】

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。

【释义】

GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》是我国现行的规范食品添加剂使用的强制性国家标准,标准中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。需要强调的是,作为食品安全基础标准,食品产品标准中关于食品添加剂的使用要求应直接引用本标准或与本标准的规定协调一致,不需另行规定。

凡是生产、经营和使用食品添加剂的单位、个人都必须执行本标准的规定,无论是预包装食品还是散装食品中食品添加剂的使用都必须符合本标准的规定。

【标准条文】

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。

【释义】

食品添加剂的定义引用了《食品安全法》中的规定。食品添加剂包括酸度调节剂、膨松剂、着色剂、乳化剂、甜味剂、防腐剂、消泡剂等 20 余类具有特定功能技术作用的物质。此外还强

调了食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂也属于食品添加剂的管理范畴。

部分食品添加剂除了具有食品添加剂功能外,还可以作为食品原料使用。例如,聚葡萄糖具有增稠剂、膨松剂、水分保持剂和稳定剂的功能,同时它还是一种可溶性膳食纤维;中链甘油三酯(辛,癸酸甘油酯)具有乳化剂的功能,同时它还是一种可提供脂肪来源的食品原料。当发挥食品添加剂功能时,应符合本标准的规定;当作为食品原料使用时,不属于本标准管理的范畴,应符合相关法律法规的规定。

【标准条文】

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

【释义】

标准中规定的最大使用量是食品添加剂的最大允许添加量。食品添加剂的实际添加量应该小于或者等于最大使用量,超过最大使用量就意味着违反了本标准。最大使用量一般是根据食品生产加工工艺的需要,经过风险评估,在保证食用安全的前提下制定的。

【标准条文】

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。

【释义】

某些食品添加剂在食品生产加工过程中不稳定,容易分解,而且发挥功能作用的往往是其分解产物,对这类添加剂制定最大使用量不能够有效地评估其功能和安全性,因此标准中仅规定了这类食品添加剂或其分解产物的最大残留量,而没有规定最大使用量。例如,对于亚硫酸钠、焦亚硫酸钠等食品添加剂,标准中没有规定其最大使用量,而是规定了最终食品中二氧化硫的最大残留量。另外,对于极少数的用于新鲜蔬菜和水果的防腐剂品种,不但规定了最大使用量,还规定了最大残留量。食品企业在食品生产加工中应当通过对生产工艺、设备的控制,保证添加到此类食品中的此类添加剂最终残留量或分解产物残留量不超过本标准规定的最大残留量。

【标准条文】

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。

【释义】

食品工业用加工助剂不同于一般意义上的食品添加剂,加工助剂对食品本身并不起功能作用,而只是由于工艺过程的需要,在食品加工过程中加入的各种物质,能够保证食品加工的顺利进行,如脱模剂、酶制剂等。

【标准条文】**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。

【释义】

食品添加剂国际编码是由原国际食品添加剂和污染物法典委员会(CCFAC)在欧盟食品添加剂编码系统的基础上制定而成的,每种添加剂都有其唯一的国际编码,即INS号。国际编码系统的建立旨在为食品添加剂提供一套国际统一的编码以便在食品配料表中明确标识食品添加剂,从而代替食品添加剂复杂冗长的反映化学结构的名称表述。国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission, CAC)的国际食品添加剂通用标准(Codex General Standard for Food Additives, GSFA)即采用这一套编码系统。作为参考性资料,本标准也引入了这一国际编码系统,以便于国内外企业查询和比较国内外食品添加剂允许使用的情况。有些食品添加剂没有相应的INS号,是因为到目前为止,这些食品添加剂还未经过国际食品添加剂联合专家委员会(JECFA)的评估或者未列入JECFA的优先评估名单。

引入国际编码的目的除便于使用者查询检索外,还考虑到与其他标准的相互衔接。如GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》规定,“食品添加剂通用名称可以标示为食品添加剂的具体名称,也可标示为食品添加剂的功能类别名称并同时标示食品添加剂的具体名称或国际编码(INS号)”。如某种冰激淋中同时添加了乳化剂丙二醇脂肪酸酯,增稠剂卡拉胶、瓜尔胶,以及着色剂胭脂树橙,则在其产品标签上可以标示为“乳化剂(477),增稠剂(407,412),着色剂(160b)”。

【标准条文】**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(参见附录D)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

【释义】

食品添加剂的中国编码源自GB/T 12493—1990《食品添加剂分类和代码》,对于GB/T 12493—1990已有的编码,本标准全部沿用并稍作调整;对于GB/T 12493—1990尚

未编码的部分食品添加剂,本标准根据其功能类别以及批准的先后顺序进行了编码。每个食品添加剂的 CNS 号由其主要的功能类别编号及其在该功能类别中的编号两部分组成,中间以“.”作为分割符分隔。如黄原胶的 CNS 号为:“20.009”,20 为其功能类别“增稠剂”的编号,009 为黄原胶在该功能类别中的顺序号。

【标准条文】

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;

【释义】

本标准实施允许名单制,即只有标准中列出的食品添加剂品种才允许用于食品。每种食品添加剂在纳入标准前均经过了严格的安全性评价,根据生产工艺需要以及我国居民膳食结构模式,进行了系统的风险评估,在确保食用安全的前提下确定其使用范围和最大使用量。对于安全性较高,每日允许摄入量(ADI)值不需规定的食品添加剂品种,往往规定其可以按照生产需要适量使用于大部分食品。而对于有数值型 ADI 值的食品添加剂品种,则限定其具体的使用范围和使用量,当需要扩大使用范围或使用量时,需要重新进行风险评估,确保不会给人体造成任何健康危害。

【标准条文】

b) 不应掩盖食品腐败变质;

【释义】

使用食品添加剂的目的之一是为了防止食品腐败变质的发生,但不应为了掩盖食品已经发生的腐败变质而使用食品添加剂。如果利用某些添加剂特有的功能,掩盖已经发生腐败变质的肉类、海产品等动物性食品的腐败实质则违背了食品添加剂使用的基本原则。

【标准条文】

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;

【释义】

食品添加剂有多种功能,能够改善食品品质、口感、色泽和味道等,但是禁止以此掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷,也不允许利用食品添加剂进行掺杂、掺假、伪造。对于食

品本身或者在生产加工过程中可能出现的质量缺陷,企业应该通过选用合格原料、改进工艺等方式提高产品品质。

【标准条文】

d)不应降低食品本身的营养价值;

【释义】

食品最重要的功能是给消费者提供机体正常代谢和生理活动所需要的营养物质,不能因为食品添加剂的使用而破坏食品的营养成分,降低食品本身的营养价值。

【标准条文】

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。

【释义】

标准中允许使用的所有食品添加剂,均应该在达到该食品添加剂使用预期效果的前提下,尽可能降低在食品中的使用量,同时应该保证在良好生产规范条件下生产加工食品。对于安全性较高的食品添加剂品种,标准中往往没有最大使用量的规定,而是规定按照生产需要适量使用,在这种情况下,同样也应该按照良好生产规范的要求,在达到该食品添加剂预期效果前提下,尽可能降低其在食品中的使用量。

【标准条文】

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;

【释义】

例如油脂含量高的食品很容易发生脂肪酸败变质,抗氧化剂能够防止或延缓食品油脂成分的氧化变质,保持食品本身的营养价值。

【标准条文】

b)作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分;

【释义】

例如婴幼儿配方食品是提供给婴幼儿的特殊膳食用食品,相关标准对其配方有严格的

要求,但是为了保证该类产品在货架期内的品质或者满足该产品的工艺需求,需要使用一定的食品添加剂。

再如为了满足糖尿病人群对甜味食品的需求,需要添加一些不会引起剧烈血糖反应的甜味剂来改善口感,在这些情况下,食品添加剂的使用也成为必需。

【标准条文】

c)提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性;

【释义】

例如乳化剂能够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。它能稳定食品的物理状态,改进食品组织结构,从而简化和更好地控制食品加工过程,改善风味、口感,提高食品质量,延长货架期。护色剂能够与肉及肉制品中的呈色物质发生作用,使呈色物质在食品加工、保藏等过程中不致被分解、破坏,使肉制品呈现良好色泽。

【标准条文】

d)便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

【释义】

例如某些防腐剂具有良好的防霉变效果,合理使用防腐剂可以保证产品货架期内的安全性,便于食品的流通和贸易。

【标准条文】

3.3 食品添加剂的质量标准

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。

【释义】

食品添加剂的质量是保证其安全使用的重要前提。无论是人工合成物质还是天然动、植物提取物质,几乎不可能达到100%的纯度,总会产生某些副产物或者杂质。因生产工艺不同,副产物或者杂质的种类也不同,有可能对人体产生健康危害,因此本标准中要求食品添加剂应符合相应的质量规格要求。食品添加剂生产企业所遵循的质量规格要求必须要达到或者严于相应的国家或行业标准。对于没有国家标准或行业标准的品种,添加剂生产企业也可参照国家卫生计生委公告中的食品添加剂质量规格要求组织生产。

【标准条文】

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。

【释义】

食品添加剂的带入是指某种食品添加剂不是直接加入到食品中的,而是随着其他含有该种食品添加剂的食品原(配)料带进的。带入原则 3.4.1 是食品添加剂使用原则中的一项重要内容,只有同时符合以上四个条件才能适用带入原则 3.4.1。

以下几个例子能够帮助对这四条原则的理解:按照 GB 2760—2014 的规定,酱肉生产中不允许添加苯甲酸,但是可能需要使用酱油作为配料,而酱油中允许使用苯甲酸,其最大使用量 1.0 g/kg,因此在正常生产工艺条件下,酱肉中可以含有苯甲酸,但其在酱肉中的含量不应超过由酱油带入的水平。再比如,糕点生产中不允许添加植酸钠,但是糕点需要使用植物油作为配料,而植物油中允许使用植酸钠,植酸钠起到防止植物油氧化酸败的作用,其最大使用量 0.2 g/kg。因此在正常生产工艺条件下,糕点中可以含有由植物油带入的植酸钠,且其在糕点中的含量不应超过由植物油带入的水平。

但是,如果为了使终产品达到抗氧化、延长货架期的作用,而故意在其食品配料中大量添加某抗氧化剂,或者故意将某无工艺必要性的配料以抗氧化剂载体的身份用于终食品,即在配料中使用抗氧化剂的目的是为了在终产品中发挥功能作用的情况不符合带入原则 3.4.1。

【标准条文】

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。

【释义】

随着食品工业的发展,食品生产加工行业上下游的专业性和匹配性越来越高,食品原辅料行业应食品终产品行业的需求,为食品终产品“量身定制”的食品配料中有时会添加允许



在终产品中使用的食品添加剂,这样的做法在食品工业中非常普遍。

本条规定的在食品配料中添加的食品添加剂,是为了在特定终产品中发挥工艺作用,而不是在食品配料中发挥工艺作用,这种食品添加剂必须是 GB 2760 规定可以使用于该食品终产品中的品种,而且这种食品添加剂在食品配料中的使用量,应保证在食品终产品中的量不能超过 GB 2760 规定。添加了上述食品添加剂的食品配料仅能作为特定食品终产品的原料,而且标签上必须明确标识该食品配料是用于特定食品终产品的生产。

比较常见的这类食品配料有:用于肉制品加工的复合调味料和裹粉、煎炸粉,其中加入着色剂、水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、甜味剂、抗氧化剂、防腐剂等,在最终产品肉制品中发挥改善色泽、调整口感、增加风味以及增加出品率等工艺作用;用于糕点加工的蛋糕预拌粉,其中加入膨松剂、乳化剂、增稠剂、水分保持剂、酸度调节剂、着色剂等,使最终产品糕点品质改良、更具弹性和松软性。

以下例子能够帮助对本条原则的理解:一种植物油产品是某种蛋糕的配料,为了方便这种蛋糕的生产,这种植物油中添加了在蛋糕的生产过程中起着色作用的 β -胡萝卜素(β -胡萝卜素是脂溶性色素,在植物油中分散均匀,便于在蛋糕中使用)。根据 GB 2760—2014 规定, β -胡萝卜素不能在植物油中使用,但它可以作为着色剂在焙烤食品中使用,蛋糕属于焙烤食品的一种,因此 β -胡萝卜素可以在蛋糕中使用,最大使用量为 1.0 g/kg。由此可以判断,在这种用于该蛋糕生产的植物油中可以添加 β -胡萝卜素,且 β -胡萝卜素在植物油中的添加量换算到蛋糕中时不超过 1.0 g/kg,这种情况符合带入原则 3.4.2。同时,这种植物油的标签上应明确标示用于蛋糕的生产。

带入原则 3.4.1 与 3.4.2 虽然都是规定食品添加剂由食品原料带入食品终产品的情况,但两者又有明显的区别:3.4.1 规定的是食品添加剂在食品原料中发挥工艺作用,同时又随着食品原料不可避免地被带入到食品终产品的情况,在食品终产品不发挥工艺作用;而 3.4.2 规定的是食品添加剂在食品终产品中发挥工艺作用,在食品原料中不发挥工艺作用,而以食品原料为载体被加入食品终产品的情况。带入原则 3.4.1 要求加入食品原料的食品添加剂必须是允许在该食品原料中使用的食品添加剂,并且对其在食品原料和食品终产品中的含量进行了一系列规定;带入原则 3.4.2 要求加入食品原料的食品添加剂必须是允许在食品终产品中使用的食品添加剂,其添加量应符合食品终产品中使用量的要求。

食品中食品添加剂的使用必须严格按照 GB 2760 执行,但在判定食品中食品添加剂的使用情况时应考虑带入原则,结合食品终产品以及配料表中各成分允许使用的食品添加剂的使用范围和使用量进行综合判定。如果某种食品终产品及其配料中均不允许使用某种食品添加剂,但却在这种食品中发现了这种食品添加剂的使用,这既违反了该食品中食品添加剂的使用规定,也不符合带入原则。如果食品终产品中不允许使用某种食品添加剂,却发现了这种食品添加剂的存在,应考虑是否是因为该食品的某种配料允许使用这种食品添加剂,是否符合带入原则 3.4.1。如果食品配料中不允许使用某种食品添加剂,却发现了这种食品添加剂的存在,或者食品配料中某种食品添加剂的用量不符合本标准规定,应结合该配料的标签标识来判断其是否符合带入原则 3.4.2。

标准中关于食品添加剂的使用原则要求,对于食品用香料、胶基糖果中基础剂物质以及食品工业用加工助剂同样适用。

第二节 食品分类系统

为了更好地规范食品添加剂的使用,避免在使用中出现歧义和不必要的混淆,在行业充分参与,多部门充分合作的基础上,最终形成了本标准的食品分类系统。它是食品添加剂在使用时的定位工具,也为规范食品添加剂的使用范围,在申报食品添加剂新品种以及扩大食品添加剂的使用范围时提供参考。

一、食品分类的原则

本食品分类系统主要按照以下原则确立:

1. 食品分类系统针对食品添加剂使用的特点划分食物类别,主要以食品原料为基础,结合加工工艺进行划分,同时以食品行业分类标准或食品标准体系作为重要参考。

2. 本分类系统包含了最大可能完整的食物类别,包括那些不允许使用添加剂的食物品种。考虑到今后食品中添加剂使用的管理,某些目前我国尚不普遍食用的食物品种参照GSFA也被列入本系统,如“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)”。

3. 食品分类系统中使用的产品名称大部分根据国家相应的标准进行表述,无法找到相应的标准的类别以市场通用名称表述,同时对该类产品进行了特征性描述(涵盖范围、原料、工艺特点和形态等),如特种葡萄酒解释为“按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等”。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为使用依据,不得跨类别使用食品添加剂。例如,某品牌水果牛奶饮料是一种从技术参数角度看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。

4. 食品分类采用分级系统,如允许某一食品添加剂应用于一个大类时,则允许其可应用于该大类下的所有亚类(另有规定的除外);同样,允许一种食品添加剂应用于某一个亚类时,也就意味其次亚类食品亦可使用。

5. 本食品分类系统作为食品添加剂在使用中的定位方法,仅适用于本标准。

二、食品分类号

1. 食品分类号的表示方式

食品分类系统采用分级分类的方法,每一食品名称/分类均有其对应的分类号。本食品分类系统共分为16大类,每一大类下分为若干亚类,依次下分为次亚类、小类及次小类。大类食品为1级,目前依次下分至5级,未来随着食品类别的不断增多和品种的不断细化,级别可能进一步增加。

食品分类号以3~10位数字组成,数字之间以“.”号相隔,各级别食品的食品分类号表

示方式见表 3-1。

表 3-1 食品分类号表示方式

级别	类别	食品分类号表示方式	举例
1 级	大类	××.0	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
2 级	亚类	××.××	04.01 水果
3 级	次亚类	××.××.××	04.01.02 加工水果
4 级	小类	××.××.××.××	04.01.02.08 蜜饯凉果
5 级	次小类	××.××.××.××.××	04.01.02.08.01 蜜饯类

2. 各大类食品的名称及分类号

本食品分类系统包含的 16 大类食品的名称及分类号表示如下：

- (1) 01.0 乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)；
- (2) 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品；
- (3) 03.0 冷冻饮品；
- (4) 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；
- (5) 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；
- (6) 06.0 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)；
- (7) 07.0 焙烤食品；
- (8) 08.0 肉及肉制品；
- (9) 09.0 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)；
- (10) 10.0 蛋及蛋制品；
- (11) 11.0 甜味料,包括蜂蜜；
- (12) 12.0 调味品；
- (13) 13.0 特殊膳食用食品；
- (14) 14.0 饮料类；
- (15) 15.0 酒类；
- (16) 16.0 其他类(01.0~15.0 除外)。

三、“食品名称/分类”说明

为使食品添加剂的生产者及使用使用者更好地使用食品分类系统,现对所有“食品名称/分类”进行说明。食品名称/分类说明主要参考国家标准和行业标准,部分产品参考了 GSFA 标准,标准的使用者可根根据本说明寻找食品添加剂使用范围所对应的食品类别。

食品名称/分类说明详见附录 5。

第三节 食品添加剂的使用规定

对 GB 2760—2014 的附录 A 内容进行逐条说明。

【标准条文】

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。

【释义】

本条是对表 A.1 规定的描述。表 A.1 是以食品添加剂品种分别列表,按照食品添加剂中文名称的汉语拼音序列排序。该表主要规定了三部分内容:允许使用的食品添加剂品种、每种食品添加剂的允许使用范围(食品分类号、食品名称)和最大使用量(部分食品添加剂以残留量计)。具体到一种食品添加剂,规定的内容包括:食品添加剂的中文名称、英文名称、CNS 号、INS 号、食品添加剂的功能、以及允许使用范围和最大使用量或残留量(见图 3-1)。表 A.1 共包括食品添加剂 330 个。

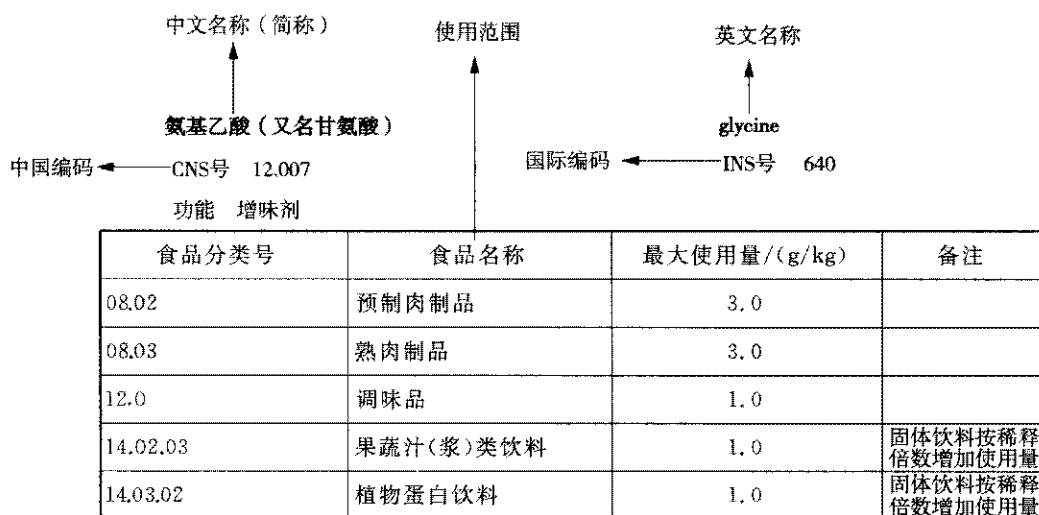


图 3-1 食品添加剂使用规定示例

需要说明的是:

(1) 食品添加剂的英文名称:如果食品添加剂品种是 CAC 允许使用的食品添加剂,英文名称按照 CAC 规定的名称;如果是我国特有的食品添加剂,英文名称则参考申报者提交的申报材料。

(2) 表 A.1 中的“食品分类号”和“食品名称”规定的内容相当于食品添加剂的使用范围。

(3)表 A.1 中的“最大使用量”对于有的食品添加剂是以最大使用量来计算的,如氨基乙酸在调味品中的最大使用量为“1.0 g/kg”;对于有的食品添加剂是以其最大残留量计算的,如巴西棕榈蜡在新鲜水果中的最大残留量为“0.0004 g/kg”。

(4)表 A.1 中的“备注”是对于“最大使用量”的补充说明,包括以下内容:对于“最大使用量”的进一步说明,如 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛在应用于饮料类时,其附加说明为“固体饮料按冲调倍数增加使用量”;对于“最大使用量”计算方式的说明,如规定 BHT 在腌腊肉制品中“以油脂中的含量计”;对于“最大使用量”检验的说明,如甜菊糖苷的“以甜菊醇当量计”;对于食品添加剂“来源”的说明,如谷氨酰胺转氨酶为“来源同表 C.3”;对于食品添加剂使用方式的说明,如磷酸及磷酸盐类的“可单独或混合使用”;对于食品添加剂使用范围的说明,如碳酸氢三钠在应用于乳及乳制品时,其附加说明为“仅限羊奶”等。

【标准条文】

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。

【释义】

本条是对标准中列出的同一功能的食品添加剂,包括相同色泽着色剂、防腐剂和抗氧化剂在同一食品中混合使用时的特殊规定。以下情况不受本条规定约束:①不同色泽的着色剂共同使用时;②本条所列功能外的其他功能的食品添加剂共同使用时;③具有多种功能的食品添加剂在不使用其着色剂、防腐剂和抗氧化剂功能时;④不具有同一功能或具有同一功能但没有相同使用范围的食品添加剂。

本条要求最常见的情况是两种食品添加剂混合使用。在表 A.1 中列出的具有同一功能的两种食品添加剂在同一食品中混合使用时,这两种食品添加剂各自的实际使用量占其最大使用量的比例之和不能超过 1。即假设 M 和 N 是同一功能有共同使用范围 X 的两种食品添加剂,M 添加剂在 X 中的实际使用量为 m ,本标准规定 M 在 X 中的最大使用量为 m' ,N 在 X 中的实际使用量为 n ,本标准规定 N 在 X 中的最大使用量为 n' ,则,本条款可以用公式(3-1)表示为:

$$m/m' + n/n' \leq 1 \dots\dots\dots (3-1)$$

当 M 和 N 的最大使用量相同,均为 m' 时,该公式可以简化为公式(3-2):

$$(m+n)/m' \leq 1 \dots\dots\dots (3-2)$$

当两种以上符合本条要求的食品添加剂共同使用时,该公式可拓展为公式(3-3):

$$m/m' + n/n' + x/x' + \dots \leq 1 \dots\dots\dots (3-3)$$

例如抗氧化剂丁基羟基茴香醚(BHA)和二丁基羟基甲苯(BHT),均可使用于 06.07 方便米面制品,最大使用量均为 0.2 g/kg,假设 BHA 和 BHT 同时使用在 06.07 方便米面制品中,实际添加量分别为 a (g/kg)和 b (g/kg),可套用简化公式 $(m+n)/m' \leq 1$,则按照本条要求,应满足: $(a+b)/0.2 \leq 1$,即,如 a 为 0.1,则 b 不能超过 0.1;如 a 为 0.19,则 b 不能超过 0.01。

在实际生产中,因 BHT 与 BHA 或特丁基对苯二酚(TBHQ)协同使用具有增效作用,故常见的使用方式是将 BHT 与 BHA 或 TBHQ 混合使用,也可将 BHT、BHA 或 TBHQ 与没食子酸丙酯(PG)等抗氧化剂共同使用,此时,应满足 $m/m' + n/n' + x/x' + \dots \leq 1$ 。假设 BHT、BHA 和 PG 共同应用于 02.01 基本不含水的脂肪和油,则该公式应表达为: $BHT/0.2 + BHA/0.2 + PG/0.1 \leq 1$ 。

例如相同色泽的着色剂柠檬黄和日落黄,均可使用于 16.01 果冻,柠檬黄的最大使用量为 0.05 g/kg,日落黄的最大使用量为 0.025 g/kg,假设这两种着色剂同时使用于 16.01 果冻,实际添加量分别为 c (g/kg)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 为 0。

例如按照表 A.1 规定,乳酸链球菌可应用于 08.03 熟肉制品,其最大使用量为 0.5 g/kg;亚硝酸钠、亚硝酸钾可应用于 08.03.05 肉灌肠类,其最大使用量为 0.15 g/kg,如果这两种防腐剂均用于在肉灌肠类中,其实际使用量分别为 k (g/kg)和 l (g/kg),则 k 、 l 应符合 $k/0.5 + l/0.15 \leq 1$ 。

【标准条文】

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。

【释义】

本条是对表 A.2 内容的说明。表 A.2 规定了可在各类食品(表 A.3 除外)中“按生产需要适量使用”原则使用的食品添加剂名单,主要内容包括食品添加剂的中英文名称、CNS 号、INS 号、功能等,表 A.2 中的“序号”按照食品添加剂中文名称的汉语拼音顺序进行排列。本条中“按生产需要适量使用”的含义为按良好生产工艺条件加工食品,在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。表 A.2 涉及的食品添加剂共 75 个。

【标准条文】

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 的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

【释义】

本条款规定了表 A.3 的内容,是表 A.2 规定的食品添加剂的使用范围的例外,原则上表 A.3 中的食品类别及其所有下级食品不能使用表 A.2 中的食品添加剂,除非在表 A.1 中另有规定。

表 A.3 中的食品类别原则上不能使用表 A.2 中的食品添加剂,但是如果在表 A.1 中规

定了表 A. 3 的食品可使用表 A. 2 中的某些食品添加剂品种,则可按照表 A. 1 的规定使用。例如表 A. 3 中的 06.03.02.02 生干面制品原则上不能使用表 A. 2 中的果胶(见图 3-2,序号 23),但是在表 A. 1(见图 3-3)可查到果胶在 06.03.02.02 生干面制品中的使用规定,因此,虽然由于 06.03.02.02 生干面制品位于表 A. 3 而原则上不能使用位于表 A. 2 的果胶,但是又因为表 A. 1 规定了 06.03.02.02 生干面制品可使用果胶,因此,06.03.02.02 生干面制品可执行表 A. 1 的规定,可使用果胶。

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
23	果胶	20.006	pectins	440	增稠剂

图 3-2 食品添加剂果胶在 GB 2760—2014 的表 A. 2 中的使用规定

果胶 pectins
 CNS号 20.006 INS号 440
 功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	

图 3-3 食品添加剂果胶在 GB 2760—2014 的表 A. 1 中的使用规定

本书第三章第二节中关于食品分类的原则中提到,如允许某一食品添加剂应用于某一食品类别时,则允许其可适用于该类别下的所有下级食品(另有规定的除外)。但是根据本条要求,表 A. 3 食品类别不能使用上级食品允许使用的食品添加剂,而表 A. 3 食品类别下级食品可使用表 A. 3 中食品类别允许使用的食品添加剂。也就是说,如果某一食品类别的下级食品位于表 A. 3 中,则该食品类别允许使用的添加剂不能用于该下级食品以及下级食品包含的所有食品。而表 A. 3 食品类别允许使用的添加剂可使用其所有下级食品类别中。

例如在表 A. 1 可查到丁基羟基茴香醚(BHA)在 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品中的使用规定,由于表 A. 3 中列有 02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油,则这两类食品原则上不能使用 02.0 脂肪,油和乳化脂肪制品中允许使用的丁基羟基茴香醚(BHA)。但表 A. 1 中同时可查到丁基羟基茴香醚(BHA)可在 02.01 基本不含水的脂肪和油中的使用规定,则丁基羟基茴香醚(BHA)可在 02.01 基本不含水的脂肪和油中使用,也可以在 02.01 基本不含水的脂肪和油的下级食品类别如 02.01.01 植物油脂、02.01.02 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)、02.01.03 无水黄油、无水乳脂中使用。由于表 A. 1 中没有丁基羟基茴香醚(BHA)在 02.02.01.01 黄油和浓缩黄油中的使用规定,因此丁基羟基茴香醚(BHA)不能在黄油和浓缩黄油中使用。

【标准条文】

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。

【释义】

本条是对表 A.1、表 A.2 内容的补充规定。表 A.1、表 A.2 未规定食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的允许使用情况。但食品用香料和食品工业用加工助剂在我国也作为食品添加剂管理,并采用允许使用的名单方式分别列入附录 B 和附录 C 中。附录 B 食品用香料使用规定和附录 C 食品工业用加工助剂使用规定与表 A.1、表 A.2 共同构成了完整的食品添加剂的使用规定。

虽然胶基糖果中的胶基物质及其配料在我国也作为食品添加剂管理,但鉴于该类物质已经另行制定标准管理,故本标准删除了 GB 2760—2011 中附录 D 胶基糖果中基础剂物质的相关规定。

【标准条文】

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。

【释义】

表 A.1 和 A.2 中食品添加剂功能栏中规定的主要功能,只是说明该种添加剂可能具有这么多功能,不是其全部功能的列举,也不说明某一食品添加剂在规定的使用范围中一定发挥列出的全部功能。食品添加剂在某种食品中发挥的具体功能要根据其实际使用情况确定。

例如,表 A.2 中乳酸钠具有水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂等功能,其在熟肉制品中主要作为水分保持剂应用,可保持肉的持水性,增强结着力及柔嫩性;在乳酸饮料中用作酸度调节剂,可调节酸度并产生乳酸风味;在日本清酒中作为酸度调节剂,能增加清酒香味;在糕点中用作膨松剂和水分保持剂;在干酪类制品中可以用作增稠剂和防冻剂(稳定剂)。可见多功能的食品添加剂在应用于不同食品类别时发挥其不同的功能。

例如表 A.1 中巴西棕榈蜡作为被膜剂可以用于 04.01.01 新鲜水果,作为抗结剂可以用于 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,同一食品添加剂在不同食品类别中发挥其不同功能作用。

例如表 A.1 中二氧化碳的功能栏中列出其具有防腐剂等功能,但二氧化碳在 14.04 碳酸饮料中主要作为酸度调节剂应用,同时随着气体的释放起到调节口感的作用,并非主要发挥防腐的功能。表 A.1 中没有列举二氧化碳的全部功能,应根据其在碳酸饮料中的实际使用情况,来确定二氧化碳在碳酸饮料中发挥着酸度调节剂的功能。

第四节 食品用香料

食品用香料是指能够用于调配食品用香精,在食品中赋予、改善或提高食品的香气香味的物质,它不但能够增进食欲,有利消化吸收,而且对增加食品的花色品种和提高食品质量具有很重要的作用。食品用香料按其来源和制造方法的不同,通常分为天然香料(N)和合成香料(S)两大类。该分类参考了CAC的食用香料的指导原则(CAC/GL 66—2008, GUIDELINES FOR THE USE OF FLAVOURINGS)。天然香料是指用物理方法或者酶法或者微生物法工艺从动植物来源(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺加工过的)制得的具有香味性质的天然香味复合物或者化学结构明确的香味物质。合成香料是指通过化学合成方式得到的化学结构明确的具有香味特性的物质。香料种类繁多,化学结构复杂,广泛应用于人类生活中。

【标准条文】

B.1 食品用香料、香精的使用原则

B.1.1 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

【释义】

本条是指食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香,但是直接用于食品加香的食品用香料品种很少,如香兰素、乙基香兰素、香荚兰豆浸膏(提取物)等,如果法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者,应遵守其规定。

食品用香料、香精不包括只产生甜味(如糖、甜味剂等)、酸味(如醋等)或咸味(如食盐等)的物质,也不包括增味剂(如谷氨酸钠等)。

【标准条文】

B.1.2 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表B.1中所列食品没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表B.1所列食品外,其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

【释义】

本条是指食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表B.1中所列食品类别

由于其特殊性,一般没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外[如婴幼儿配方食品中添加香兰素、乙基香兰素和香夹兰豆浸膏(提取物)应符合相关的规定]。除表 B.1 所列食品外,其他食品的相关产品标准如果有关于是否可以加香的规定,也应遵守标准中的相关规定。

【标准条文】

B.1.3 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的物质或天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注:天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

【释义】

本条是指本标准规定了经过安全评价列入名单的食品用香料物质。用物理方法或者酶法或者微生物法从动植物来源的食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺加工过的)制得的具有香味性质的物质或天然香味复合物不需要经过安全评价,不列入名单。

【标准条文】

B.1.4 具有其他食品添加剂功能的食品用香料,在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准的规定。如:苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸等。

【释义】

本条是指由于部分食品用香料也具有其他食品添加剂功能,所以在使用时如果作为食品用香料使用,应符合附录 B 的规定;如果其在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合附录 A、附录 C 等的规定。例如:苯甲酸作为食品用香料使用应符合附录 B 的规定,作为防腐剂使用应符合附录 A 的规定。

【标准条文】

B.1.5 食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求:

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。

b)作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

【释义】

本条规定了食品用香精使用食品用香精辅料的要求。食品用香精可以含有对其生产、贮存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精中允许使用的辅料应符合相关标准的规定,并且作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种和使用量。本条中所指的相关标准主要是 GB 30616 等。

【标准条文】

B.1.6 食品用香精的标签应符合相关标准的规定。

【释义】

本条是说明食品用香精应符合其产品的标签要求。本条所指标签标准主要是指 GB 29924、GB 30616 等标准中关于食品用香精的标识要求。

【标准条文】

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的食品应按照国家相关标准进行标示。

【释义】

本条规定了在食品中添加食品用香料、食品用香精,必须应按照国家相关标准进行明确标示。

【标准条文】

B.2 食品用香料名单

B.2.1 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2 允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

【释义】

食品用香料包括天然香料和合成香料两种,允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

在使用表 B.2 和表 B.3 允许使用的食品用香料名单时需注意以下几点：

(1)本香料名单不包括香辛料；本名单包括了 GB 2760—2011 及截至国家卫生计生委 2014 年第 17 号公告中的增补品种，含 393 种天然香料，1477 种合成香料，共计 1870 种香料。

(2)本名单列表含“序号”“编码”“香料中文名称”“香料英文名称”和“FEMA 编号”五栏。其中，“序号”是指名单的序号；香料的“编码”基本按照 GB/T 14156《食品用香料分类与编码》编排，数码前的“N”“S”分别代表香料所属的类别，即天然香料、合成香料；“FEMA 编号”是该香料在“食用香料和提取物制造者协会(FEMA)”的编号，没有“FEMA 编号”的香料表示该香料在“食用香料和提取物制造者协会(FEMA)”中没有编号，香料在列表中的排列按照“编码”的升序排列。

(3)凡列入合成香料目录的香料，其对应的天然物（即结构完全相同的对应物）应视作已批准使用的香料。绝大部分食品用合成香料都可以在天然食物中发现，从天然食物中提取、分离出来的结构明确的对应物视作已批准使用的香料，并且认为是天然的。如表 B.3 序号 364 乙酸乙酯(Ethyl acetate)广泛存在于菠萝挥发油和发酵酒中，也可以用化学方法合成。如果从菠萝挥发油或者发酵酒中分离的乙酸乙酯可认为也是批准的香料，并且是天然的。

(4)凡列入合成香料目录的香料，若存在相应的铵、钠、钾、钙盐和盐酸、碳酸、硫酸盐，且具有香料特性的化合物，应视作已批准使用的香料。如表 B.3 序号 323，L-半胱氨酸，则 L-半胱氨酸盐酸盐也视作已批准使用的香料。表 B.3 序号 351 琥珀酸，则琥珀酸钠也视作已批准使用的香料。

(5)如果列入合成香料目录的香料为消旋体，那么其左旋和右旋结构应视作已批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构，则其右旋结构不应视作已批准使用的香料；反之亦然。表 B.3 序号 66 薄荷脑(*dl*-薄荷脑，*l*-薄荷脑)，则 *d*-薄荷脑也视作已批准使用的香料。表 B.3 序号 327 DL-蛋氨酸，则它的 D-蛋氨酸和 L-蛋氨酸均可使用。表 B.3 序号 849 DL-异亮氨酸，则它的 D-异亮氨酸和 L-异亮氨酸均可使用。

第五节 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂是指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、脱皮及提取溶剂等。国际食品法典委员会(CAC)在 CAC/GL75—2010《加工助剂使用指南》(GUIDELINES ON SUBSTANCES USED AS PROCESSING AIDS)中给出的加工助剂的定义为：加工助剂不是一种食品成分，也不包括食品生产设备及器皿，而是在原料、食品或者其成分的加工过程中有意使用以达到某种功能目的的物质或者原料，在达到该目的过程中会导致终产品中存在无意的、不可避免的残留或者衍生物。

食品工业用酶制剂是我国食品工业用加工助剂中很重要的一类用于食品加工具有特殊催化功能的生物制品，它由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或经过基因

修饰的微生物发酵、提取制得,生物技术的应用在提高酶制剂的质量和产量方面起到了不容忽视的作用。

为了规范我国食品工业用加工助剂的生产、经营和使用,GB 2760—2014 的附录 C“食品工业用加工助剂使用规定”对食品工业用加工助剂的使用原则做出了规定,并以列表的形式列出了食品工业中允许使用的加工助剂。

【标准条文】

C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

【释义】

本条是指加工助剂应在食品加工过程中使用且具有相应的如助滤、澄清、吸附、脱模等功能作用,以有助于食品加工工艺的顺利进行,在满足工艺需要的前提下,应尽量降低加工助剂的使用量。如糕点加工过程中为了使蛋糕等产品顺利地 from 模具脱离,需要在模具表面涂抹巴西棕榈蜡、蜂蜡等脱模剂,如果用量过少,不能形成完整、稳定性好的膜,导致产品和模具无法有效脱离,但如果使用量过多,会造成潜在危害并且烘烤时会在模具局部形成“油煎”现象,不仅影响产品品质并给模具清洗带来困难。

【标准条文】

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

【释义】

本条是指使用加工助剂是为了保证食品加工过程的顺利进行,加工助剂与食品本身无关,不应在最终食品中发挥功能作用。有的加工助剂如摄入过多,会对人体健康不利,应在制成最终产品前尽量除去。还有些加工助剂可能含有有害杂质,如果不能完全除去,应尽可能降低其残留量,如乙醇作为提取溶剂广泛用于食品加工中,但乙醇中含有甲醇、杂醇油等有害杂质,需要通过乙醇本身的质量安全指标及尽可能降低乙醇在食品终产品中的残留量来达到控制有害杂质的目的。

【标准条文】

C.1.3 加工助剂应该符合相应的质量规格要求。

【释义】

本条是指国家卫生行政部门针对加工助剂制定了相应的产品标准,如 GB 30610—2014《食品安全国家标准 食品添加剂 乙醇》等,乙醇作为加工助剂使用时应符合其相应的产品标准中的各项质量规格要求。

【标准条文】

C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了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)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

【释义】

GB 2760—2014 中食品工业用加工助剂包括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,规定了功能和使用范围的加工助剂及食品加工中允许使用的酶,分别列在表 C.1、表 C.2 及表 C.3。

在使用表 C.1 和表 C.2 时,应注意以下几点:

(1)表 C.1 中的食品用加工助剂,允许在各类食品加工过程中使用,其残留量不需限定。但是在具体使用时需要结合该加工助剂所应用的食品的产品标准综合考虑。

(2)表 C.2 中的食品用加工助剂在使用时,需要按照规定的使用范围来使用。如硫磺作为澄清剂,其规定的使用范围为“制糖工艺”,即除食糖以外的食品加工过程中是不允许使用硫磺的。

在使用表 C.3“食品用酶制剂及其来源名单”时,应注意以下几点:

(1)本名单包括了 GB 2760—2011 及截至国家卫生计生委 2014 年第 17 号公告中的增补品种,含 54 类共 147 种酶。

(2)为沿袭 GB 2760—2011 中添加剂类别的名称,并适应食品工业中实际生产、经营和使用的习惯,表 C.3 列出的是食品工业中允许使用的“酶”的名称,而该表仍称为“酶制剂”名单。

(3)本名单列表含“序号”“酶”“来源”“供体”四栏。其中“序号”是指名单的序号;“酶”一栏按照酶中文名称首字的汉语拼音顺序列出了允许在食品工业中使用的酶制剂;“来源”一栏是对应“酶”的生产来源,既有动物、植物来源,也有微生物来源;“供体”指为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物,“供体”一栏空白表示该序号下“来源”一栏中的微生物为传统的微生物,未经基因修饰。

(4)使用本表时应注意,判定一种酶制剂是否列入 GB 2760,需保证该酶制剂的“酶”“供体”“来源”信息均与表中同一序号下的“酶”及其对应的“供体”“来源”信息一致。以 GB 2760—2014 中批准的乳糖酶为例,见表 3-2:

表 3-2 食品用酶制剂乳糖酶及其来源名单

序号	酶	来源	供体
40	乳糖酶(β -半乳糖苷酶) Lactase(beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>

该表表示 GB 2760—2014 共批准了 6 种乳糖酶,即:来源于传统脆壁克鲁维酵母、传统黑曲霉、传统米曲霉、传统乳克鲁维酵母、经基因修饰的乳克鲁维酵母(由乳克鲁维酵母提供基因片段)和经基因修饰的巴斯德毕赤酵母(由米曲霉提供基因片段)的乳糖酶。

(5)某些食品工业用酶制剂同时具有食品添加剂功能,当其作为加工助剂使用时应符合加工助剂的规定,当其作为食品添加剂使用时应符合食品添加剂的规定。如谷氨酰胺转氨酶作为食品添加剂时具有使用范围和最大使用量,其在表 A.1 中的具体规定如下:

谷氨酰胺转氨酶 glutamine transaminase

CNS 号 18.013

INS 号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

图 3-4 食品添加剂谷氨酰胺在 GB 2760—2014 的表 A.1 中的使用规定

当谷氨酰胺转氨酶作为酶制剂使用时,应符合附录 C 的规定。如果其作为稳定剂和凝固剂使用时,应符合附录 A 的规定。

第六节 食品添加剂的功能类别

按照食品添加剂在食品生产、加工、贮藏中所发挥的功能,一般将食品添加剂分为酸度调节剂、抗结剂、消泡剂、抗氧化剂、漂白剂、膨松剂、着色剂、护色剂、乳化剂、酶制剂、增味剂、面粉处理剂、被膜剂、水分保持剂、防腐剂、稳定和凝固剂、甜味剂、增稠剂、食品用香料、食品工业用加工助剂、胶基糖果中基础剂物质、其他共 22 大类。可根据需要以一种或多种食品添加剂为主要成分,添加载体、溶剂、防腐剂、抗氧化剂或其他物质,达到方便贮存、销售、标准化、稀释或分散等目的。GB 2760—2014 的附录 D 列出了这 22 类添加剂的常用功能。下面将分类别简单介绍各功能的主要作用,仅供参考。

一、酸度调节剂

酸度调节剂亦称 pH 调节剂,是用以维持或改变食品酸碱度的物质。主要包括酸化剂、碱剂以及具有缓冲作用的盐类。

酸化剂也称酸味剂,是在食品中能产生过量氢离子以控制 pH 并产生酸味的一类添加剂。它具有调味、防腐、缓冲、产气、螯合、胶凝、凝聚、发酵等作用。常用的酸化剂有柠檬酸、乳酸、磷酸等。

碱剂的主要作用是调节 pH 和参与缓冲作用。比如在干酪生产中,加入碱剂如磷酸三钠,通过 pH 的提高使蛋白质分散,从而改善酪蛋白的乳化和与水的结合能力。

具有缓冲作用的盐类是为使食品在制造过程中或食品的最终产品能保持相对稳定的 pH 而添加的一类物质,其使用可以保证不会因加入少量的酸或碱而导致最终产品的氢离子浓度发生显著变化。

二、抗结剂

抗结剂又称抗结块剂,是用来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。其颗粒细微、松散多孔、吸附力强,能吸附导致形成结块的水分、油脂等,使食品保持粉末或颗粒状态。常用的抗结剂有二氧化硅、硅酸钙、硬脂酸钙等。

三、消泡剂

消泡剂是在食品加工过程中降低表面张力,消除泡沫的物质。泡沫是气体分散在液体中的分散体系,气体是分散相,液体是分散介质。泡沫大多是在外力的作用下,在含有表面活性物质的水溶液与空气的交界处形成被溶液包围的气泡并堆积上浮而形成的。在食品加工操作如发酵、搅拌、煮沸、浓缩等过程中可产生大量泡沫,这些泡沫既影响生产操作的顺利进行,也影响产品的最终质量,严重时还会降低设备的使用容积、增加能耗并降低生产效率,因此必须防止或及时消除泡沫。

消泡剂大致可分为两类:一类能消除已产生的气泡,如蔗糖脂肪酸酯等;另一类则能抑



制气泡的形成,如聚二甲基硅氧烷及其乳液等。

四、抗氧化剂

抗氧化剂是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。食品成分氧化变质的表现如油脂及富脂食品的酸败、食品褪色、褐变、维生素被破坏等。

抗氧化剂可按溶解性分为油溶性与水溶性两类:油溶性的有丁基羟基茴香醚(BHA)、二丁基羟基甲苯(BHT)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、没食子酸丙酯(PG)等;水溶性的有D-异抗坏血酸及其钠盐等。

油脂或富脂食品中的脂肪氧化酸败,除与脂肪本身的性质有关外,与贮藏条件中的温度、湿度、空气及具催化氧化作用的光、酶及铜、铁等金属离子直接相关。要防止脂肪的氧化,就必须针对这些因素采取相应对策,抗氧化剂的作用原理正是这些对策的依据,如:阻断氧化反应链;自身抢先氧化;抑制氧化酶类的活力;络合铜、铁等金属离子,以消除其催化活性等。抗氧化剂的作用原理在于防止或延缓食品氧化反应的进行,但不能在食品发生氧化反应后使之复原。因此,抗氧化剂必须在氧化变质前添加。

五、漂白剂

漂白剂是能够破坏、抑制食品的发色因素,使其褪色或使食品免于褐变的物质。分为氧化漂白剂和还原漂白剂两类。氧化漂白剂是通过其本身强烈的氧化作用使着色物质被氧化破坏,从而达到漂白的目的。还原漂白剂,以亚硫酸及其盐类为主,通过其所产生的二氧化硫的还原作用使食品褪色,还有抑菌及抗氧化等作用。还原漂白剂只有当其存在于食品中方能发挥作用,一旦消失,食品可因空气中氧的存在被氧化而再次显色。

六、膨松剂

膨松剂是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、柔软或酥脆品质的物质。添加于生产蒸煮、焙烤、油炸食品的主要原料小麦粉中,并在加工过程中受热分解,产生二氧化碳气体,使面胚发起,形成致密多孔组织,从而使面制品具有膨松、柔软或酥脆的品质。化学膨松剂包括碱性和酸性两类:酸性膨松剂常用酸性磷酸盐类,提供反应时所需的 H^+ ;碱性膨松剂常用碳酸盐及碳酸氢盐,提供 CO_2 。

七、着色剂

着色剂是赋予和改善食品色泽的物质。着色剂的作用是改善食品的感官性状,增加食品的色泽,促进食欲。

着色剂又称色素,通常包括食用合成色素和食用天然色素两大类。食用合成色素主要由人工化学合成方法所制得。合成色素具有色泽鲜艳,着色力强,不容易褪色,用量比较低,性能较稳定的优点,如诱惑红、柠檬黄等。在允许使用的食用合成色素中,还包括它们各自的色淀。色淀是由水溶性色素沉淀在允许使用的不溶性基质(通常为氧化铝)上所制备的特殊着色剂。铝色淀几乎不溶于水,因而适用于粉末食品、油脂食品、糖衣和糕点等。食用天然色素是来自于天然物质,且大多是可食用资源,利用一定的加工方法所获得的着色剂。它

们主要是由植物组织中提取,也包括来自于动物和微生物的一些色素。如天然胡萝卜素、杨梅红、叶黄素等。

八、胶基糖果中基础剂物质

胶基糖果中基础剂物质又称“胶基”,是赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。

胶基在我国按食品添加剂管理,但由于胶基仅承担赋予胶基糖果咀嚼、吹泡等作用,是作为骨架结构存在于胶基糖果中的一类较为特殊的食品添加剂。

九、护色剂

护色剂又称发色剂,是能与食品中呈色物质作用,使之在加工、保藏等过程中不致分解、破坏,呈现良好色泽的物质。我国允许使用的护色剂有硝酸钠、亚硝酸钠、硝酸钾、亚硝酸钾、葡萄糖酸亚铁、D-异抗坏血酸及其钠盐等。护色剂的主要应用范围为肉制品、杂粮罐头、浓缩果蔬汁、葡萄酒和腌渍的蔬菜等。

十、乳化剂

乳化剂是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。乳化剂是一类具有亲水基和亲油基的表面活性剂。其亲水基一般是溶于水或能被水浸湿的基团,如羟基,其亲油基一般是油脂结构与烷烃相似的碳氢化合物长链,故可与油脂互溶。因此,食品乳化剂能分别附在油和水两种相互排斥的相界面上,形成薄分子层,降低两相的界面张力,从而使原来互不相溶的物质得以均匀混合,形成均质状态的分散体系,以改变食品物料原来的物理状态,改变食品的结构,提高感官和食用质量,简化和控制食品加工过程,改善风味和口感,提高食品质量,延长货架期。乳化剂在食品加工工业中应用范围较广,主要应用在焙烤食品及淀粉制品、冰淇淋、人造奶油、巧克力、糖果、口香糖、植物蛋白饮料等食品类别中。

十一、酶制剂

酶制剂是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。酶制剂包含有生物活性的蛋白,有时还含有金属离子、碳水化合物和(或)脂质。它们来自于动物、植物或微生物,可能包含全部细胞、部分细胞成分或无细胞的提取物。酶制剂可以含有一种或多种活性酶,可根据需要添加载体、溶剂、防腐剂、抗氧化剂或其他物质。酶制剂可以是液体、半液体、干燥产品或固定化的产品(固定化酶制剂是指通过物理和/或化学的方法,使其不溶于特定食品基质的产品)。

十二、增味剂

增味剂或称风味增强剂,是补充或增强食品原有风味的物质。增味剂能刺激味觉受体的呈味物质,按其化学性质的不同分为两类,即氨基酸类和核苷酸类。氨基酸类主要包括L-谷氨酸及其钠盐(如谷氨酸钠)和氨基乙酸;核苷酸类主要包括5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌



苷酸二钠和 5'-鸟苷酸二钠。

十三、面粉处理剂

面粉处理剂是促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。面粉处理剂大多具有氧化、还原作用。其氧化作用可使面粉中蛋白质的-SH 基氧化成-S-基,有利于蛋白质网状结构的形成,还可抑制小麦粉中分解蛋白酶的活性,避免蛋白质分解,借以增强面团弹性、延伸性,改善面团质构,从而提高焙烤制品的质量。具有还原作用的 L-半胱氨酸盐酸盐,除了可促进面筋蛋白质网状结构的形成,防止老化,提高制品质量外,还可缩短发酵时间。

十四、被膜剂

被膜剂是涂抹于食品外表,起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。

在食品表面被覆一层薄膜,不仅外表明亮、美观,而且可以延长保存期,例如对水果使用被膜剂,可在水果表面形成一层薄膜以抑制水分蒸发,并形成气调层,防止微生物侵入,因而可延长保鲜时间;对糖果巧克力等表面涂膜后,不仅外观光亮、美观,而且还可以防止粘连,保持质量稳定。

十五、水分保持剂

水分保持剂是有助于保持食品中的水分而加入的物质。水分保持剂广泛应用于肉禽、蛋、水产品、乳制品、谷物制品、饮料、果蔬、油脂等,具有明显的改善食品品质的作用。例如磷酸可减少禽肉加工时的原汁流失,增加持水性,从而改善风味,提高出品率;防止鱼类冷藏时蛋白质变质,保持嫩度,减少解冻损失。

十六、防腐剂

为了防止各种加工食品、水果和蔬菜等腐败变质,可以根据具体情况使用物理方法或化学方法来防腐。化学方法是使用化学物质来抑制微生物的生长或杀灭这些微生物,这些化学物质即为防腐剂。

防腐剂可以有广义和狭义之不同:狭义的防腐剂主要指山梨酸、苯甲酸等直接加入食品中的化学物质;广义的防腐剂除包括狭义防腐剂所指的化学物质外,还包括那些通常认为是调料而具有防腐作用的物质,如食盐、醋等,以及那些通常不直接加入食品,而在食品贮藏过程中应用的消毒剂和防腐剂等。作为食品添加剂应用的防腐剂是指为防止食品腐败、变质,延长食品保存期,抑制食品中微生物繁殖的物质,但食品中具有同样作用的调味品如食盐、糖、醋、香辛料等不包括在内。用于食品容器消毒灭菌的消毒剂亦不在此列。

十七、稳定和凝固剂

稳定和凝固剂是使食品结构稳定或使食品组织结构不变,增强黏性固形物的物质。常见的稳定剂和凝固剂有各种钙盐,如氯化钙、乳酸钙等,能使可溶性果胶成为凝胶状不溶性果胶酸钙,以保持果蔬加工的脆度和硬度;在豆腐生产中使用硫酸钙、氯化镁、葡萄糖酸- δ -内酯等使豆浆中的蛋白质凝固而制成各种豆腐。

十八、甜味剂

甜味剂是指赋予食品甜味的物质。甜味剂可分为营养型和非营养型甜味剂。营养型甜味剂是指与蔗糖甜度相等的含量,其热值相当于蔗糖热值2%以上者,主要指一些具有多羟醇结构的糖醇类物质,如木糖醇、乳糖醇、山梨糖醇、麦芽糖醇、赤藓糖醇、D-甘露糖醇等。非营养型甜味剂是指与蔗糖甜度相等时,其热值低于蔗糖热值的2%者,包括糖精钠、环己基氨基磺酸钠、阿斯巴甜、安赛蜜、异麦芽酮糖等,其相对甜度远高于蔗糖,用量极少,热值很小,多不参与代谢过程,通常被称为高倍甜味剂。

十九、增稠剂

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的作用的物质。增稠剂都是亲水性高分子化合物,也可水化而形成高黏度的均相液,故称水溶胶。增稠剂一般具有如下特性:在水中有一定的溶解度;在水中强烈溶胀,在一定温度范围内能迅速溶解或糊化;水溶液有较大的黏度,具有非牛顿流体的性质;在一定条件下可形成凝胶和薄膜。

二十、食品用香料

食品用香料是指能够用于调配食品用香精,并使食品增香的物质。它不但能够增进食欲,有利消化吸收,而且对增加食品的花色品种和提高食品质量具有很重要的作用。

食品用香料按其来源和制造方法等的不同,通常分为食品用天然香料、食品用合成香料两类。

二十一、食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂是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、脱膜、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。加工助剂一般应在制成最后成品之前除去,无法完全去除的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对人体健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

二十二、其他

此类是上述功能类别中不能涵盖的其他功能的食品添加剂。如功能为“其他”的氯化钾,作为氯化钠的替代品用于低钠盐,为了调节口感用于其他类饮用水(自然来源饮用水除外)。

第四章 食品添加剂使用规定的查询方式、示例

第一节 查找食品添加剂的便利方法及软件介绍

本标准的电子版本(PDF 版本)可以在国家卫生计生委网站下载,该文件可用 Adobe Reader、Adobe Acrobat 等软件阅读和查询。下面分别以 Adobe ReaderX 和 Adobe Acrobat Professional 7.0 为例介绍使用和查询方法。

1. Adobe Reader X

(1)普通模式

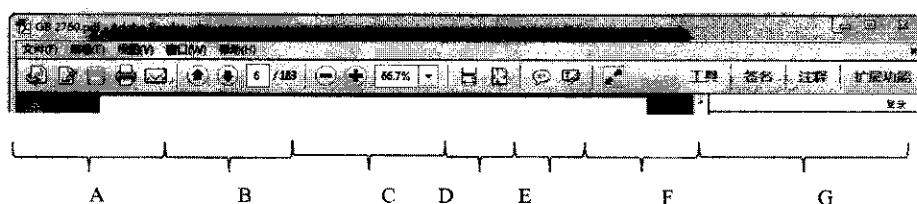


图 4-1 Adobe Reader X 的普通模式示意图

图 4-1 为默认打开的 Adobe Reader X 的工具栏,其中:A 部分为文件工具栏;B 部分为页面浏览工具栏;C 部分为缩放工具栏和“放大率”选单;D 部分为页面显示工具栏;E 部分为注释工具栏;F 部分为“阅读”模式转换栏;G 为扩展功能栏。其中,使用 C 区的选项可以放大或缩小页面,使用 D 区的选项可以更改页面显示方式,使用 E 区选项可以在文本页面内增加批注等内容。Adobe Reader 工具栏上方的文字菜单上的有更多选项,可以完成更多的操作,其中,在“编辑”项下有“查找”选项(快捷键为 Ctrl+F),启动后可通过键入“关键词”实现标准文本查询功能。

(2)阅读模式

Adobe Reader X 的阅读界面(见图 4-2)较为简捷,阅读标准需要的主要功能均可满足,其查询应用与默认界面相同,键入关键词后,与其相关内容一一呈现。

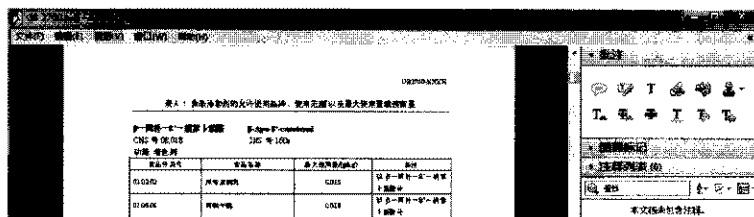


图 4-2 Adobe Reader X 的阅读模式示意图

2. Adobe Acrobat Professional 7.0

图 4-3 为默认打开的 Adobe Acrobat Professional 7.0 的工具栏,其中:A 部分为文件工具栏,包括搜索功能;B 部分为词典工具栏;C 部分为文件拓展工具栏;D 部分为选择和抓图工具栏;E 部分为页面显示工具栏,“阅读”模式转换栏、缩放工具栏和“放大率”选单;F 部分为扩展功能栏。其中,使用 E 区的选项可以实现放大或缩小页面、更改页面显示方式等功能,使用 C 区选项可以在文本页面内增加注释和标记等内容。

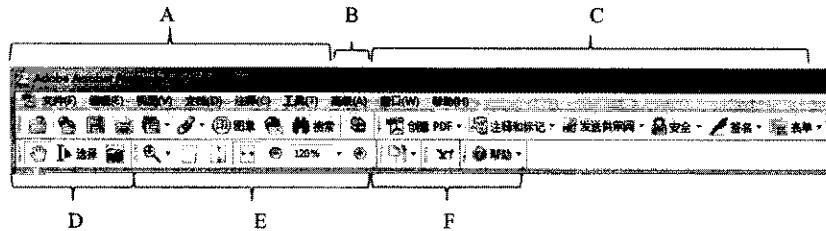


图 4-3 Adobe Acrobat Professional 7.0 的示意图

应用搜索功能时,点击界面 A 区的 搜索,录入关键词后出现以下结果(见图 4-4):

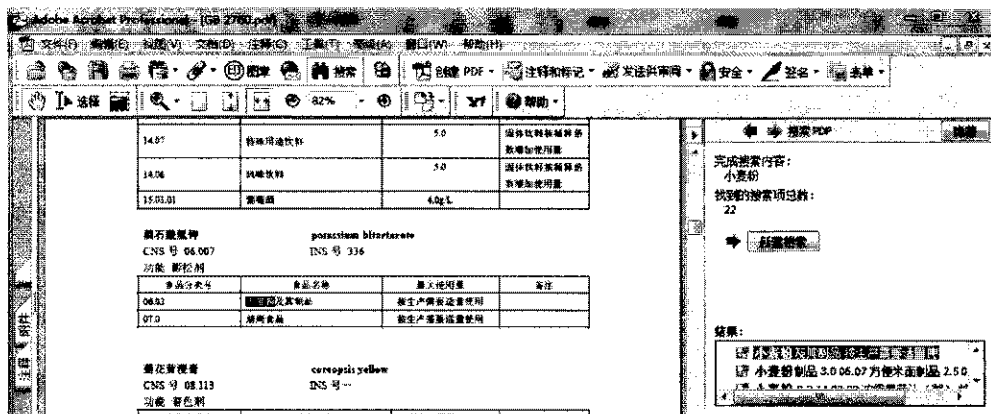


图 4-4 搜索功能示意图

第二节 查找附录 A 中一个食品添加剂的具体使用范围和使用量的方法及示例

在查找一种食品添加剂的具体使用范围时,应该结合看 GB 2760—2014 的表 A.1 和表 A.2,为节约时间、便于查找,建议首先查表 A.2,再查表 A.1。

根据附录 A 中标准条文 A.3 和 A.4 的规定,表 A.2 中食品添加剂的使用范围为除表 A.3 中列出的食品类别以外的所有食品类别,最大使用量为按照生产需要适量使用;表 A.1 中食品添加剂的使用范围为表 A.1 中该添加剂下规定的“食品名称/分类”的内容,按照相应的最大使用量规定使用。建议在查询某一食品添加剂的使用规定时可按照下述流程图进

行,查询结果可能出现 4 种情况,具体见图 4-5。

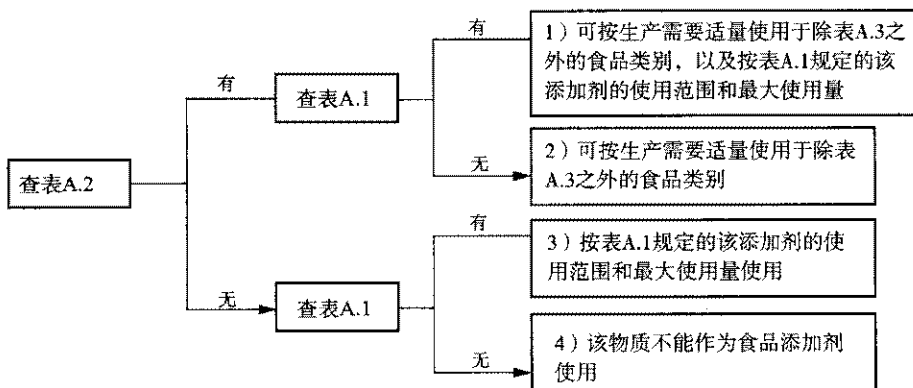


图 4-5 查询食品添加剂使用规定流程图

分别举例说明如下:

(1) 既在表 A. 1 中有规定, 又在表 A. 2 中有规定的食品添加剂

例如, 查找黄原胶的使用规定, 首先查询表 A. 2, 可以在标准文本的表 A. 2 中找到该食品添加剂。再查表 A. 1, 可以在标准文本的表 A. 1 中找到该食品添加剂的使用规定, 见图 4-6:

黄原胶(又名汉生胶) xanthan gum
 CNS号 20.009 INS号 415
 功能 稳定剂、增稠剂

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	5.0	1
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
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]	5.0	
12.09	香辛料类	按生产需要适量使用	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
14.02.01	果蔬汁(浆)	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

图 4-6 食品添加剂黄原胶在 GB 2760—2014 的表 A. 1 中的使用规定



第四节 按照食品添加剂英文名称查询附录 A 中 食品添加剂使用规定的方法

为了方便查询 GB 2760—2014,对于附录 A 中食品添加剂使用规定,本书提供了食品添加剂英文名称索引,见附录 7。

第五章 国际食品添加剂管理概况

标准修订工作组组织收集了国际食品法典委员会、美国、欧盟、加拿大、澳大利亚和新西兰、日本、韩国等国际组织、国家及地区的食品添加剂管理法规,并对法规内容、框架进行了对比分析。在此,本书将相关情况进行简单介绍,供参考。

第一节 国际食品法典委员会食品添加剂标准概况

一、国际食品法典委员会概况

CAC 是联合国粮农组织和世界卫生组织于 1963 年共同创建的政府间国际机构,负责制定协调一致的国际食品标准、准则和行为守则,保护消费者健康并确保食品贸易中的公平进行。CAC 也负责协调各国政府间组织和非政府组织所承担的所有食品标准工作,为各国食品标准的制订提供重要的科学参考依据。截至 2013 年,CAC 有 185 个成员国和 1 个成员组织(欧盟),下设 10 个一般主题法典委员会、12 个商品法典委员会和 6 个粮农组织/世卫组织协调委员会。

与其他国际会议不同,国际食品法典委员会的会议是根据国际食品法典委员会《程序手册》,严格按步骤讨论、审议会议议题。每个会议的议题都要经过起草、征求意见,反复修改和审议的过程,直至提交 CAC 大会在第 8 步或第 5/8 步通过后,才能被采纳成国际标准,推荐给各成员国和组织。

食品添加剂法典委员会(Codex Committee on Food Additive,CCFA)是 10 个一般主题法典委员会中最早成立的,具体负责制定或认可每种食品添加剂可接受的最高使用量,为 JECFA 提供优先进行风险评估的食品添加剂名单,指定每种食品添加剂的功能类别,推荐食品添加剂质量规格供 CAC 采用,审议食品中添加剂的分析方法,审议并制定相关主题的标准或规范,如销售时的食品添加剂标签。

二、食品添加剂通用标准

GSFA 是国际食品法典委员会一项重要的国际标准,对于协调国际食品贸易中食品添加剂的使用发挥了重要作用。我国的 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》也参考借鉴该标准的原则和框架。以下是 GSFA 前言部分的中文译文,供参考。

食品添加剂通用法典标准(CODEX STAN 192—1995)

1995年采纳,1997、1999、2001、2003、2004、2005、2006、2007、2008、2009、2010、2011、2012、2013、2014年修订。

前 言

1 范围

1.1 列入本标准的食品添加剂

只有在本标准中列出的、符合本标准规定的食品添加剂方可用于食品^①。只有经过联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会(JECFA)^②的评估,赋予其每日允许摄入量(ADI)值或基于其他标准认为是安全的^③,而且具有法典指定INS编码的食品添加剂方可列入本标准。按照本标准使用食品添加剂则应认为工艺上合理。

1.2 可以使用添加剂的食品

本标准规定了在各类食品中可能使用的食品添加剂的情况,无论这些食品是否已经被法典标准化。法典中标准化的食品中添加剂的使用是基于法典产品标准和本标准所规定的使用条件。食品添加剂通用标准(GSFA)应是食品添加剂唯一的权威性参考标准。法典产品委员会在制定产品标准时,有责任和能力评估和判定食品中添加剂使用的工艺需求。食品添加剂法典委员会(CCFA)在制定类似非标准化食品的食品添加剂的规定时也要考虑产品标准委员会提供的相关信息。如果某食品在产品委员会中未涉及,CCFA将评估其工艺需求。

1.3 不得使用添加剂的食品

本标准规定了不得使用或者限制使用食品添加剂的食品类别或食品种类。

1.4 食品添加剂的最大使用量

制定食品添加剂在各种食品中最大使用量的主要目的是确保添加剂的摄入量不超过其ADI值。

本标准所涉及的食品添加剂及其最大使用量,部分是基于最初制定的CAC产品标准中的食品添加剂的规定,或者由某些政府提出建议,经适当方法验证后符合ADI要求的最大使用量。

^①尽管目前版本的通用标准,缺少对特定食品添加剂或者某种食品添加剂在某种食品中的特定使用情况的规定等相关内容,并不意味着该添加剂在食品中使用是不安全的或者不合适的。委员会将就在正式版本中保留此脚注的必要性进行审议,直至通用标准全部完成时删除。

^②本标准中“基于其他标准确定是安全的”是指,按照JECFA描述的不会引起毒理学关注的条件下使用食品添加剂,不会带来安全问题(如,明确规定的使用水平)。

^③在FAO网站JECFA网页<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>有英文版的食品添加剂规格标准数据库,提供了食品添加剂目前的ADI状态、JECFA最新评估的年代、INS编码等资料。该数据库具有英、法、西班牙、阿拉伯以及中文版的查询页面和背景信息。JECFA的报告同时发布在WHO网站JECFA网页<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>。

本标准的附件 A 可首先采用,并鼓励用实际食品消费数据进行评价。

2 标准中所采用术语的定义

a) 食品添加剂是指其本身通常不作为食品消费,不用作食品中常见的配料物质,无论其是否具有营养价值。在食品中添加该物质的原因是出于生产、加工、制备、处理、包装、装箱、运输或贮藏等食品的工艺需求(包括感官),或者期望它或其副产品(直接或间接地)成为食品的一个成分,或影响食品的特性。该术语不包括污染物,或为了保持或提高营养质量而添加的物质^①。

b) 每日允许摄入量(ADI)是经 JECFA 评估提出的,在不产生明显健康风险的情况下,以体重为基础表示的人一生中每日可能摄入的食品添加剂的量^②。

c) “未规定”(NS)每日允许摄入量^③。该术语适用于毒性极低的食品物质,指根据已有的资料(化学、生物化学、毒理学等)和该物质的总膳食摄入量,从达到预期效果所需要的用量以及食品可允许的本底含量计算摄入该物质的总量,按照 JECFA 判断此摄入量对健康不构成危害。

鉴于以上原因,并根据 JECFA 评估所阐述的理由,JECFA 认为不必要以数值形式表示其每日允许摄入量。符合上述标准的添加剂必须按 3.3 所规定的良好生产规范的范围使用。

d) 某种添加剂的最大使用量是在某种或某类食品中发挥功能作用的最高浓度,并且被食典委认为是安全的。通常以 mg 添加剂/kg 食品表示。

最大使用量通常不是最佳的、推荐的或是常见的使用量。按照 GMP 要求,最佳的、推荐的或是常见的使用量根据添加剂的具体应用而不同,取决于预期的工艺效果和该添加剂使用的具体食品。还应考虑原料类型,食品加工和生产后贮存、运输以及分销商、零售商和消费者的加工处理。

3 使用食品添加剂的一般原则

按照本标准使用食品添加剂应符合 3.1~3.4 中的所有原则。

3.1 食品添加剂的安全性

a) 只有那些根据 JECFA 现有证据,在拟定的用量范围不会对消费者健康产生危险的食品添加剂方可批准并列入本标准。

b) 将某食品添加剂列入本标准时需考虑该添加剂的 ADI,或者 JECFA 确立的等同的安全评估,以及每日所有膳食来源的可能摄入量^④。在食品添加剂用于特定消费群体(如:糖尿病患者,需要特殊医用膳食的人群,需要配方流质膳食的病人)

① 食品法典程序手册。

② 食品添加剂和食品污染物的安全性评估原则,世界卫生组织(WHO 环境健康标准,第 70 号),第 111 页(1987)。本标准中“没有明显的健康风险”是指如果某种添加剂不超过本标准规定的使用水平就能够确定不会对消费者产生危害。本标准不允许以某种危害消费者健康的方式使用添加剂。

③ 每日允许摄入量“未限定”(NL)与 ADI“未规定”具有相同含义。“每日允许摄入量”是 JECFA 评估的安全水平,该值更多的是基于可接受的处理食品的水平,以数值或者 GMP 形式表述,而不是毒理学上确定的 ADI。

④ 法典成员可以给 CCFA 提供用于制定最大使用量的摄入资料。此外,应 CCFA 请求,JECFA 将评估法典成员提交的摄入量资料。CCFA 在制定添加剂最大使用量时将考虑 JECFA 的评估结果。

食用的食品时,应该考虑消费者每日可能摄入的食品添加剂的量。

c)加入食品中添加剂的量应等于或低于最大使用量,并且应是达到预期工艺效果的最低量。最大使用量可根据附件 A 的申请程序,法典成员的摄入量评估或是由 CCFA 请求 JECFA 对某国摄入评估资料进行独立的评价。

3.2 添加剂使用的合理性

只有在下列情况下方能使用食品添加剂,即其使用是有益的,不会对消费者产生明显的健康危害,不会误导消费者,符合 CAC 所规定的一个或数个工艺作用以及下列从 a)到 d)所阐述的要求,而且这些目的不能通过经济和技术方面可行的其他手段实现。

a)保持食品的营养质量;在 b)所表述的情况下,以及食品不是日常饮食中的主要食物时,才允许有意降低食品的营养质量;

b)为了给特殊膳食消费群体加工食品提供必要的配料或成分;

c)为了提高食品的质量或稳定性,或者改进其感官特性,但不得以此改变食品的性质、成分或者质量而欺骗消费者;

d)为了便于食品的生产、加工、制作、处理、包装、运输或者贮藏,但不得借助添加剂以掩饰因使用有问题的原料而产生的结果,或者掩饰在上述过程中因不合乎要求(包括不卫生)的操作或工艺而产生的结果。

3.3 良好生产规范(GMP)^①

本标准规定中所涉及的所有食品添加剂均需在良好生产规范的条件上使用,具体如下:

a)加入到食品中添加剂的量应尽可能最低,以达到其预期效果为限;

b)在食品生产加工或包装中,使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分,但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响,添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平;

c)添加剂应符合食品级质量,并按食品配料进行加工处理。

3.4 食品添加剂的特性和纯度的规格标准

按照本标准使用的食品添加剂应当具有相应的食品级质量,而且应始终依照食品法典委员会^②所推荐的相关性质和纯度规格标准,若无此规格标准,则应遵

^①附加信息请见食品法典委员会程序手册,商品委员会与一般委员会(食品添加剂)之间的关系。

^②食典委采纳的所有质量规格标准的索引(CAC/MISC6)以及采纳的时间可从法典网站(<http://www.codexalimentarius.org/standards/en/>)上获得。这些规格已经由 JECFA 编制完成,汇编于 2006 年出版的“食品添加剂规格汇编”FAO JECFA No. 1 专论。该书有 4 卷,还有 JECFA 的续论。这些规格也可以在 JECFA 网站(<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>)获得。尽管印刷版本中没有纳入香料规格,而只是纳入了很少一些具有香味以外功能作用的香料物质,但是香料物质已经列入 FAO 网站 JECFA 网页的可查询数据库 <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>。

循国家或国际权威机构所制定的相应标准。就安全而言,添加剂要达到食品等级质量,应符合整体规格标准(而不是仅符合个别指标),并按 GMP 生产、贮存、运输和处理。

4 食品中食品添加剂的带入

4.1 适用食品添加剂从配料和原料带入食品的情况

除了直接添加外,在下列情况下食品添加剂可以从食品原料和配料中带入食品:

- a) 根据本标准,允许该添加剂用于食品原料或其他配料(包括食品添加剂);
- b) 用于食品原料或其他配料(包括食品添加剂)的添加剂用量未超过本标准规定的最大使用量;
- c) 被带入食品中的食品添加剂的量,未超过在良好技术条件或生产规范下使用的,符合本标准要求的食品原料或配料中带入的水平。

4.2 食品配料和原料中使用非直接允许食品添加剂使用的具体条件

如果一种食品原料或成分专门用于生产某食品,那么这种原料或成分可以按照本标准中所生产食品的规定使用或添加食品添加剂,包括不能超过适用于该食品的最大用量。

4.3 不适宜带入食品添加剂的食品

食品添加剂由原料或配料带入食品的情况不适用于以下食品类别,除非本标准表 1 和表 2 中对这些类别有明确规定。

- a) 13.1 婴儿配方,较大婴儿配方以及特殊医用婴儿配方;
- b) 13.2 婴幼儿辅助食品。

5 食品分类系统^①

食品分类系统是本标准食品添加剂使用中的定位系统。食品分类系统适用于所有食品。

食品类别的表述既不是法定的产品名称,也不用于产品标签。

食品分类系统基于下列的原则:

a) 食品分类系统是分层次的,意味着当某食品添加剂允许应用于一个总的类别时,就理所当然地允许其应用于总类下的所有亚类,除非另有规定。同样,如允许一种食品添加剂应用于某一亚类,也就允许其应用于该亚类之下的所有次亚类的食品以及在此次亚类下所涉及的单个食品。

b) 食品分类系统是基于食品在市场上的产品表述名称,除非另有说明。

c) 食品分类系统已考虑带入原则。为此,食品分类系统不需要特别提到混合类食品(如加工好的食品,例如:比萨饼,可能按成分比例含有相应成分中允许使用的所有添加剂),除非该混合食品需要使用的添加剂不允许在任何成分中使用。

^①本标准的附件 B。

d) 食品分类系统是为了在汇编本标准时简化食品添加剂使用的表述。

6 标准的内容

本标准由 3 部分组成：

a) 前言：

b) 附录：

i) 附录 A 是制定有数值型 JECFA ADIs 的食品添加剂最大使用量的指南。

ii) 附录 B 是食品分类系统列表，用于制定和构建本标准的表 1、表 2 和表 3。同时也提供每一食品类别和亚类的解释说明。

iii) 附录 C 是食品分类系统和 Codex 产品标准的对照资料。

c) 食品添加剂的规定：

i) 表 1 特别为每种或每组有数值型 JECFA ADI 的食品添加剂（按字母顺序）列出了允许使用该添加剂的食品类别（或食品），每种食品或食品类别的最大允许使用量，及其工艺作用。表 1 也为某些非数值型 ADIs 的食品添加剂限定了最大使用量。

ii) 表 2 的信息与表 1 相同，但按食品类别号排序。

iii) 表 3 列出了某些未规定或未限定 JECFA ADI 值的添加剂，这些添加剂按本标准前言 3.3 中所规定的良好生产规范，允许在食品中适量使用。

表 3 的附录列出了某些不适用于表 3 中通用条件的食品类别以及单个食品。

表 3 附录中的食品类别，其添加剂的使用应遵循表 1 和表 2 的规定。

除非另有规定，表 1 和表 2 中添加剂的最大使用量适用于消费时的最终产品。

表 1、表 2 和表 3 不包括对用作加工助剂物质的使用规定^①。

第二节 其他国家、地区食品添加剂管理概况

一、美国

（一）食品添加剂的定义

食品添加剂是指有意使用的，导致或者期望它们直接或间接地成为食品的某种组分或能够影响食品特征的任何物质。分为直接食品添加剂、次级直接食品添加剂以及间接食品添加剂三类。直接食品添加剂是指为了某种特定目的而直接加入到食品中在终产品中起特定功能的添加剂，例如甜味剂、防腐剂、乳化剂等。次级直接食品添加剂是指在食品加工过程中能够提供某种技术性效能，但在终产品中不发挥功能作用的添加剂，例如酶制剂、离子

^①加工助剂是指任何物质或原料（不包括设备和器具），其本身不作为食品配料消费，而是有意识地在原材料加工、食品或其配料处理和加工过程中使用以达到某种确定的工艺目的，其残留物或衍生物会无意地但又不可避免地进入最终产品；食品法典委员会程序手册。

交换树脂等。间接食品添加剂是指那些在食品的包装、储存或其他处理过程中引入食品的微量物质,而且这些物质存在于终产品当中,例如包装材料中可能迁移到食品中粘结剂和涂料成分等物质。

(二)管理法规概况

1938年,《联邦食品、药品和化妆品法》(Federal Food, Drug and Cosmetic Act, FD&C)赋予FDA管理食品、食品成分的权利。1958年通过《食品添加剂补充法案》,规定FDA负责食品添加剂上市前的审批工作,同时也要求生产者在出售食品添加剂前证实其使用安全性。该补充法案豁免了两类物质的审批程序:第一类物质是“前-批准物质”,即所有1958年之前经FDA或美国农业部(United States of Department of Agriculture, USDA)确定为安全的物质,例如午餐肉中使用的亚硝酸钾和亚硝酸钠;第二类物质是“一般认为安全的物质”(generally recognized as safe, GRAS), GRAS物质是根据1958年以前食品中广泛使用的历史或者发表的科学文献依据,专家组认定其使用安全,如糖、盐、谷氨酸钠同其他数百种物质一起被划分为GRAS物质。1958年以来, FDA和USDA根据最新的科学信息对所有前-批准物质和GRAS物质进行连续监测。一旦有证据表明可能存在安全问题,联邦当局就会禁止其使用或要求进行进一步研究。

美国将色素从食品添加剂中划分出来单独管理。1960年的《着色剂补充法案》,要求用于食品、药品、化妆品和某些医疗设备的色素在上市前必须通过FDA批准。与其他食品添加剂不同的是该法案颁布之前使用的色素,只有经过进一步测试证实其安全性之后才可以继续使用。原来使用的200种色素中有90余种被认为是安全的,其余的或者由FDA禁止使用或者已不在被食品工业所应用。FDA要求国内外生产商提交每批货物的样品,并对其进行分析,以确认每批色素符合相应的规格标准。

联邦法规(CFR)第21卷“食品和药品”中的170~178、180~186部分是食品添加剂的具体规定,包括一般性条款(包括通则、包装和标识、安全性评估等)、申请、品种名单、认证等内容。21CFR中的70~74、80~82部分是关于色素的具体法规规定;170部分是对食品添加剂的总体性规定,171部分是食品添加剂申请的规定,172部分是已批准的直接用于人类食品的添加剂,173部分为可直接加入食品中的次级直接食品添加剂,174~178部分为间接食品添加剂。与其他国家不同的是,美国以每个添加剂品种为一小节,包括对其质量规格标准、使用规定以及标签标识、为了保证食品添加剂的安全使用应注意的事项等要求。21CFR中的第189部分是禁止用于人类食品的物质,包括总则以及各物质的规定。

(三)申请程序和要求

一种新的食品添加剂或色素上市前必须向FDA提出申请。通常申请人在提交食品添加剂正式申请之前需要事先与FDA的消费者安全官员进行讨论,提供该添加剂能够达到预期工艺作用的证明资料,也要证实在预计的消费情况下不会危害人体健康。在肉禽制品中使用的添加剂还必须获得美国农业部的批准。申请资料主要包括以下内容:

(1)食品添加剂的名称和所有相关信息,包括食品添加剂的化学式和组成,物理、化学和生物特性,主要成分的含量、副产物和杂质的定性和限量。如果不能提供以上信息,应提交声明说明原因。



(2) 食品添加剂建议的使用量和使用目的,以及使用说明和建议,以及食品添加剂标签的样本和任何联邦食品、药品和化妆品法案规定的使用该食品添加剂的成品食品的标签。

(3) 提供数据证明该食品添加剂确有物理或其他技术效果,或者很可能成为一个组分,或者直接或间接地影响食品特性,并说明达到以上效果的必要使用量。这些数据应包括足够详细的信息以利于评估。

(4) 原料、加工和(或)最终的食品中食品添加剂的可行的检验方法;以及由于该食品添加剂的使用引入食品的任何物质的检验方法。

(5) 完整的食品添加剂安全性研究报告。

(6) 由于安全原因对耐受性有要求的,应提供食品添加剂的耐受性资料。

(7) 如果根据 FD&C 第 409 节(c)(1)(A)的要求申请修改现有法规,必须提交原法规的每个修改建议的完整信息。申请书可以省略原申请书没有变动的陈述。原申请或以原申请为基础的法规有任何改动,必须提交补充申请。

(8) 申请人需要按照 § 25.30 或 § 25.32 的要求提交完全排除声明或按照 § 25.40 要求提交环境评估资料。

二、欧盟

(一) 食品添加剂的定义

在欧盟,食品添加剂是指在食品的生产、加工、制备、处理、包装、运输或存储过程中,出于技术性目的而人为添加到食品中的任何物质。这些物质通常并不作为食品来消费,而且也不作为食品的特征成分来使用,无论其是否具有营养价值,这些添加物质本身或其副产物直接或间接地成为食品的组分。以下物质不属于食品添加剂:

(1) 单糖、二糖或低聚糖以及因其甜味属性而添加这些糖类的食品;

(2) 食品,无论是以干燥还是浓缩的形式,包括在复合食品生产时使用的具有芳香、美味或营养的特性以及间接上色作用的香料;

(3) 用于覆盖或包衣材料的物质,它们不是食品的组成部分,也不与食品一起消费;

(4) 含果胶的产品,通过稀盐酸与钠盐钾盐部分中和反应,从干燥的苹果渣、柑橘类水果的皮,或其混合物中得到(液态果胶);

(5) 胶基糖果中基础剂物质;

(6) 白糊精或黄糊精、焙烤淀粉或糊精化淀粉、酸处理或碱处理的改性淀粉、漂白淀粉、物理变性淀粉和酶处理淀粉;

(7) 氯化铵;

(8) 血浆,食用凝胶,蛋白质水解产物及其盐类,牛奶蛋白和麸质;

(9) 除谷氨酸、氨基乙酸、丙氨酸、半胱氨酸和胱氨酸及其盐以外的无工艺功能的氨基酸及其盐类;

(10) 酪蛋白和酪蛋白酸盐;

(11) 菊粉。

此外,加工助剂、添加到食品中的营养素、用于食品的香精和香料也不包括在食品添加

剂范围内。

(二) 管理法规概况

欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1331/2008“食品添加剂、酶制剂和食品用香料一般审批程序”,是关于食品添加剂的管理框架,要求所有允许使用的食品添加剂都要经过 EFSA 根据该法规规定的程序进行安全性评估。

欧盟有关食品添加剂使用的法规是欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008,规定了食品添加剂的定义和范畴,食品添加剂(包括色素和甜味剂)的许可原则和使用原则,以及食品添加剂的标签标示要求等多方面的内容。

欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008 有五个附录:

- (1)附录一:食品添加剂的功能类别;
- (2)附录二:欧盟批准使用的食品添加剂名单及其在具体食品种类中的使用规定;
- (3)附录三:欧盟批准在食品添加剂、食品用酶、食品用香料和营养素中使用的食品添加剂名单及其使用规定;
- (4)附录四:某些成员国禁止在本国境内的某些传统食品中使用的食品添加剂;
- (5)附录五:在食品标签中应注明附加信息的食用色素。

附录二的具体内容是以欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION (EU) No. 1129/2011 发布的。其中包括欧盟批准的食品添加剂的名称和 E 编码列表,不能通过带入原则带入食品添加剂、食用色素的食品种类,食品分类系统,以及按食品分类系统的顺序列出的食品中允许使用的食品添加剂及使用量和使用条件。

附录三的具体内容是以欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION (EU) No. 1130/2011 发布的。其中规定了食品添加剂、食品用酶、食用香料和营养素中可以使用的食品添加剂名单及具体使用条件。该法规包括六个部分:①第一部分为食品添加剂中允许使用的载体;②第二部分为食品添加剂中允许使用的除载体之外的食品添加剂,同时该部分还提出了使用的一般原则;③第三部分为食品用酶中允许使用的食品添加剂(包括载体)以及使用的一般原则;④第四部分为食品中香料香精中允许使用的食品添加剂(包括载体);⑤第五部分为营养素中允许使用的食品添加剂以及使用的一般原则,该部分分为两节,A 节规定了在婴幼儿食品之外的食品中使用的营养素中允许使用的食品添加剂,B 节规定了用于婴幼儿食品中的营养素中允许使用的食品添加剂;⑥第六部分为第一至五部分中提及的按组管理的食品添加剂的列表。

欧盟委员会法规(EU)No. 231/2012 对欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008 附录二和附录三中食品添加剂的质量规格要求进行了规定。

(三) 食品用香料管理

在欧盟,食品用香料不作为食品添加剂。目前,欧盟对食品用香料香精的法规是 2008 年欧盟颁布新的欧洲议会和理事会法规 EC No. 1334/2008“关于食品用香料香精和某些具有香味性质的食品原料在食品中和食品上的应用,并对理事会法规 EEC No. 1601/91、法规 EC No. 2232/96 和 EC No. 110/2008 及指令 2000/13/EEC 的修正”代替 88/388/EEC“食品用香料及其来源”。该法规规定了食品用香料香精的原则、定义、分类、一般安全要求、香料



来源及名单、一般标签原则。

对一般食品原料,比如动植物或者微生物的物理加工制品,他们具有香味特性可以作为一般食品原料使用,不需要进行安全评估,对合成或者单离香料一般需要经过评估后方可批准使用;对安全性指标的控制,该法规对几个已经确认对人体有害的物质做了要求,禁止作为香料直接添加,同时由于某些物质会由天然产物带入,规定了在不同食品类别中允许带入的限量。2012年10月欧盟法规872/2012公布了被批准的用于食品的香料名单(作为法规1334/2008的附录I),同时规定了食品用香料的质量规格。

(四) 申请程序和要求

现行欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1331/2008统一规定了对食品添加剂、食品用酶制剂和食品用香料的安全评估程序。以食品添加剂为例,对欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008中已有的食品添加剂申请新的用途以及申请使用欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008之外的新的食品添加剂,申请者需向欧盟委员会提交正式申请,其中应载明使用目的以及科学安全数据。如申请被受理,委员会会通知各成员国,并将要求EFSA进行安全评估。新的食品添加剂通过安全评估后,最终由欧盟委员会通过法律规定将其列入欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008,允许其使用,同时在清单中明确添加剂的使用范围和使用量。当出现新的证据或技术信息会影响添加剂的安全评估时,生产者或使用者应当立即告知欧盟委员会,由欧盟委员会采取必要的措施。委员会也可以要求生产者与使用者提供添加剂的实际用途,并且向各成员国公开这一信息。此外,在原有94/35/EC、94/36/EC和95/2/EC号指令中已经列出的食品添加剂种类与使用规定,经审查修改后符合条件的也已列入欧洲议会和理事会法规(EC)No. 1333/2008,并允许使用。

三、澳大利亚和新西兰

(一) 食品添加剂的定义

为了达到一种或多种技术功能而加入到食品中的任何物质,这些添加物质通常并不作为食品来消费,而且也不作为食品成分,它们或其副产物可能会存在于食品中。食品添加剂不包括加工助剂以及出于营养目的加入到食品中的维生素和矿物质。

(二) 管理法规概况

澳新食品标准局(FSANZ)是由澳大利亚和新西兰共同成立的独立机构,它是澳新食品标准法典的制定者和管理者。FSANZ通过食品标准由部长级理事会批准后,在官方公报公布并正式纳入《澳大利亚新西兰食品标准法典》(Australia New Zealand Food Standards Code,以下简称“澳新食品标准法典”)中。澳新食品标准法典包括通用食品标准、食品产品标准、食品安全标准以及初级产品标准四个部分。澳新食品标准法典适用于澳大利亚各州,部分适用于新西兰。

澳新食品标准法典将食品添加剂、维生素和矿物质、加工助剂作为单独的类别归属于“食品中的添加物质”。该法典第一章食品标准通则中“1.3.1 食品添加剂”包括食品添加剂的定义、使用规定、高倍甜味剂的使用、添加剂最大用量规定、带入原则、色素、香料等规定。

其中明确规定“当同时使用两种或两种以上功能相同的食品添加剂时,每种添加剂的用量与其最大允许量的比例之和不能超过 1”,并举例说明。“1.3.4 特性和纯度”中规定了食品添加剂、加工助剂、维生素和矿物质、新资源食品以及其他营养物质的特性和纯度,生产、使用、销售食品添加剂必须符合该标准的规定。与其他国家不同的是,澳新食品标准局很少制定本国的添加剂规格标准,而是大多引用国际标准或其他国家的标准,如“1.3.4 特性和纯度”中要求食品添加剂规格须符合本章节中的要求;或符合联合国粮农组织出版的食品添加剂规格联合纲要,JECFA 专论的相关要求;或者符合美国食品化学品法典(Food Chemical Codex,FCC)的规定。如果上述标准中没有关于该添加剂的规定,则必须符合另外 10 个国家或国际组织的标准规定之一,这 10 个国家或国际组织的标准包括英国药典、美国药典、欧洲药典、国际药典、美国联邦法规、日本添加剂标准等。

(三) 申请程序和要求

生产、销售食品标准法典规定之外的食品添加剂必须向 FSANZ 提出申请,申请程序及需要提交的材料均在申请手册(application handbook)中进行了说明。申请程序分为行政性评估和正式评估两部分。行政性评估的目的在于确定申请是否符合要求,一般在 15 个工作日内完成。正式评估有 3 个程序:一般程序(general)、简化程序(minor)和主要程序(major)。其中一般程序为默认程序,共分为 8 个步骤:接受或拒绝申请(第 1 步);通告申请者和早期公告(第 2 步);评估申请和起草修订内容(第 3、4 步);通告申请者并征求公众评议(第 5 步);批准起草的拟修订内容(第 6 步);将批准拟修订内容向部长级理事会通告(第 7 步);部长级理事会通过后官方公报(第 8 步)。

四、加拿大

(一) 食品添加剂的定义

加拿大食品药品法规中规定食品添加剂是指在食品的生产或者储藏等阶段加入的,为了达到某种特殊工艺效果,成为食品的一部分或影响食品特性的任何物质,包括抗结剂、漂白剂、防腐剂、乳化剂、酶制剂等 15 个功能类别,但不包括加工助剂。

而且,根据加拿大食品药品法规,食品添加剂不包括以下物质:

- (1) 食品配料,如食用盐、糖、淀粉;
- (2) 维生素、矿物质、氨基酸;
- (3) 香精香料;
- (4) 农用化学品;
- (5) 兽药;
- (6) 食品包装材料。

(二) 管理法规概况

在加拿大,食品添加剂通过《食品药品法规》以及相应的营销许可进行规范。加拿大卫生部负责食品添加剂的管理。15 项食品添加剂营销许可,纳入了允许的食品添加剂名单,这 15 个名单按照功能作用划分,以列表的形式规定了允许使用的添加剂品种、使用范围及



最大使用量,替代了之前《食品药品法规》B部分中“第16部分 食品添加剂”中的名单。B部分中的“第6部分 食品色素”又对食品色素的使用、规格标准、销售、进口、标签等作了更为具体的规定。该法规还专门设有一个章节“E部分 环己基氨基磺酸盐和糖精类甜味剂”,对这两类高倍甜味剂的销售、广告、标签作了更为严格的要求。

(三) 申请程序和要求

使用、销售法规中未允许的食品添加剂,必须向加拿大卫生部提交申请,需要提交以下方面的技术资料:

- (1)该食品添加剂的描述,包括化学名称、商品名称、生产工艺、理化特性、成分规格,如不能提供需详细解释说明;
- (2)食品添加剂申请使用目的、使用量,并附使用说明、指导、建议;
- (3)必要时提供终产品中该添加剂以及由于使用该添加剂而进入食品中物质的检验方法;
- (4)该添加剂预期的工艺作用资料;
- (5)证实食品添加剂在建议使用条件下使用安全的详细测试报告;
- (6)按照良好生产规范使用添加剂后终产品中有关残留物的资料;
- (7)终产品中添加剂的最大残留限量;
- (8)食品添加剂标签样稿;
- (9)用于食品的食品添加剂样品、活性成分样品以及含食品添加剂的食品样品。

五、日本

(一) 食品添加剂的定义

根据日本的《食品卫生法》,食品添加剂指在食品加工过程中,用于加工或储存目的,通过添加、混合或其他方法在食品中使用的物质。

(二) 管理法规概况

根据《食品卫生法》,日本食品添加剂主要有指定添加剂、既存添加剂、天然香料和作为食品添加剂的一般食品4类。到2014年年底,日本共批准指定食品添加剂430多种,属于安全性和使用功能已经获得确认的添加剂,可以在全国范围内使用;既存食品添加剂370多种,属于在日本有长期使用历史和经验,被广泛认可的添加剂;天然香料约600种,包括植物源、动物源的香料;作为食品添加剂的一般食品约100种,但也可添加到其他食品中。

日本食品添加剂按照功能分为27大类,包括酸味剂、抗结剂、消泡剂、防霉剂、抗氧化剂、防粘着剂、漂白剂、胶母糖基础剂、固色剂、保色辅助剂、膳食补充剂、乳化剂、被膜剂、香料、面粉处理剂、食用着色剂、保湿剂、杀虫剂、非营养甜味剂、防腐剂、品质保持剂、膨松剂、调味剂、溶解或抽提剂、杀菌剂、增稠剂或稳定剂、其他(吸收剂、酿造剂、发酵调节剂、过滤助剂、处理剂、品质改良剂)。

日本食品添加剂公定书规定了食品添加剂的质量规格要求、一般检测方法、仲裁检测方法、检测使用的试剂、仪器设备、检测结果的判定、保存方法等内容。

(三) 申请程序和要求

申请增加食品添加剂新品种或修订现有使用标准时,需要向日本厚生劳动省提交

指定食品添加剂申请资料,申请材料的有效性经确认后,由日本食品安全委员会(Food Safety Commission of Japan, FSCJ)进行风险评估, FSCJ 将根据所提交的毒理学数据建立的申报食品添加剂 ADI 值交回厚生劳动省,厚生劳动省根据食品安全委员会的建议复核 ADI 值并修改标准,并进行 WTO 通报和公开征求意见。同时厚生劳动省会向食品卫生委员会(Food Sanitation Council)咨询意见,食品卫生委员会将向厚生劳动省提交正式报告。如有需要,厚生劳动省也会征求消费者事务局(Consumers Affairs Agency)的意见。厚生劳动省根据食品卫生委员会提交的报告和征求意见情况,修改标准规定,并按照一定的程序批准公布。

申报资料需要提交以下内容:

(1)资料的概述,概述应该全面描述所提交资料的种类,如果附表中的资料免于提交,应该说明免于提交的原因。

(2)食品添加剂的来源和详细的研制过程资料以及其他国家允许使用的情况。

(3)生化特征和质量规格标准资料应该包括名称、结构式、分子式和分子量、特性要求、生产工艺、性状描述、验证试验、特性特征、纯度测试、干燥失重、灼烧残留、分析方法、食品添加剂的稳定性、食品中食品添加剂的分析方法等。

(4)有效性资料,开展的有效性的研究应该表明,根据使用目的,食品添加剂具有预期的作用;应该与批准的具有相同作用的并且广泛使用的食品添加剂进行使用效果的比较;应该进行添加剂在食品中的稳定性研究,对于不稳定的食品添加剂,应该检验分解产物的种类和量;应该食品添加剂对食品中主要成分的影响进行描述。

(5)安全性资料,包括以下内容:

①毒性资料:为了保证动物毒性研究资料的可信性,毒理学研究应该在恰当的良好实验室规范条件下进行。日本还规定了每个毒理学试验的通用方法,但是考虑到对所有的食品添加剂进行统一的方法可能不现实,允许跟踪科技进步研究新方法用于食品添加剂的安全性评价。同时,按照 OECD 和 USDA 指南进行的试验也是被接受的。

②代谢和药动学资料:通常要求提供食品添加剂的代谢和药动学资料来评估消费食品添加剂的人群体内的吸收、分布、代谢和排泄。不仅要求动物代谢的结果,还需要对将结果外推到人时情况和可能的有害作用进行讨论。

③食品添加剂每日摄入量的资料:食品添加剂的每日摄入量资料是用目标食品每日的摄入量和每种食品中的食品添加剂的量得出的估计值。在确定目标食品的摄入量时,食品的摄入量资料应该通过国家营养调查和其他相关的调查获得。在对食品添加剂进行安全性评价时,应该对食品添加剂的每日摄入量和通过毒性研究获得的每日允许摄入量进行比较。如果被评价食品添加剂与其他相似的食品添加剂一起消费时,应该考虑他们共同使用时的安全性。

(6)使用情况建议资料

如果申请者在对食品添加剂的安全性和有效性决定进行全面评估的基础上认为有必要建立食品添加剂的使用标准来限制目标食品和使用量,应该提出使用标准的建议。如果申请者认为没有必要限制食品添加剂的使用,应该提供足够的证据支持。



六、韩国

(一) 食品添加剂的定义

根据韩国《食品添加剂法典》，食品添加剂是在食品生产、加工、制备过程中，以达到技术为目的而有意加入到食品中或和食品混合在一起的，可以提高食品的口感、风味等特性的物质。一般情况下食品添加剂的使用限量应该以达到其技术目的的最低使用量为限。

(二) 管理法规概况

韩国对食品添加剂的管理由《食品添加剂法典》进行规范。食品添加剂的使用应符合食品添加剂法典规定的规格和使用标准。《食品添加剂法典》包括了食品添加剂和食品接触表面清洁溶液两大类。具体将食品添加剂分为3类：天然添加剂、合成添加剂以及混合添加剂。《食品添加剂法典》中包括了207种天然食品添加剂，433种合成食品添加剂，7种混合食品添加剂。食品接触表面清洁溶液包括乙醇、次氯酸水、过氧化氢、过氧乙酸等12种制剂。《食品添加剂法典》还规定了食品添加剂的质量规格要求和检验方法。

(三) 申请程序和要求

韩国对食品添加剂的使用采取审批制度，食品添加剂在各类食品中的使用是建立在科学数据、毒理学评估以及技术要求的判定等基础上。食品添加剂在特定食品中的使用必须经过审批。按照“食品添加剂规格和标准的修订导则”，食品添加剂新品种的申请必须经过法定的审批程序。

韩国食品药品安全部对申请者提供的数据及参考资料进行审核；并对申请添加剂的安全性、技术功能以及使用的必要性等方面进行评估；评估通过的添加剂，拟颁布或修订的措施由食品药品安全部发布行政通告，同时向WTO通报并向国内征求意见；收集意见之后的文本将通过食品药品安全部所属食品添加剂部的食品卫生审议委员会评审通过；审评通过的标准经过总理办公室的法规评估；最后通过的标准由食品药品安全部以通告的形式公布。

附录 1

食品添加剂新品种管理办法

(原卫生部令 2010 年第 73 号)

《食品添加剂新品种管理办法》已于 2010 年 3 月 15 日经卫生部部务会议审议通过,现予以发布,自发布之日起施行。

部 长 陈 竺
二〇一〇年三月三十日

第一条 为加强食品添加剂新品种管理,根据《食品安全法》和《食品安全法实施条例》有关规定,制定本办法。

第二条 食品添加剂新品种是指:

- (一)未列入食品安全国家标准食品添加剂品种;
- (二)未列入卫生部公告允许使用的食品添加剂品种;
- (三)扩大使用范围或者用量的食品添加剂品种。

第三条 食品添加剂应当在技术上确有必要且经过风险评估证明安全可靠。

第四条 使用食品添加剂应当符合下列要求:

- (一)不应当掩盖食品腐败变质;
- (二)不应当掩盖食品本身或者加工过程中的质量缺陷;
- (三)不以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂;
- (四)不应当降低食品本身的营养价值;
- (五)在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量;
- (六)食品工业用加工助剂应当在制成最后成品之前去除,有规定允许残留量的除外。

第五条 卫生部负责食品添加剂新品种的审查许可工作,组织制定食品添加剂新品种技术评价和审查规范。

第六条 申请食品添加剂新品种生产、经营、使用或者进口的单位或者个人(以下简称申请人),应当提出食品添加剂新品种许可申请,并提交以下材料:

- (一)添加剂的通用名称、功能分类,用量和使用范围;
- (二)证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;
- (三)食品添加剂的质量规格要求、生产工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;
- (四)安全性评估材料,包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;



(五)标签、说明书和食品添加剂产品样品；

(六)其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料。

申请食品添加剂品种扩大使用范围或者用量的,可以免于提交前款第四项材料,但是技术评审中要求补充提供的除外。

第七条 申请首次进口食品添加剂新品种的,除提交第六条规定的材料外,还应当提交以下材料:

(一)出口国(地区)相关部门或者机构出具的允许该添加剂在本国(地区)生产或者销售的证明材料;

(二)生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明材料。

第八条 申请人应当如实提交有关材料,反映真实情况,并对申请材料内容的真实性负责,承担法律后果。

第九条 申请人应当在其提交的本办法第六条第一款第一项、第二项、第三项材料中注明不涉及商业秘密,可以向社会公开的内容。

食品添加剂新品种技术上确有必要和使用效果等情况,应当向社会公开征求意见,同时征求质量监督、工商行政管理、食品药品监督管理、工业和信息化、商务等有关部门和相关行业组织的意见。

对有重大意见分歧,或者涉及重大利益关系的,可以举行听证会听取意见。

反映的有关意见作为技术评审的参考依据。

第十条 卫生部应当在受理后60日内组织医学、农业、食品、营养、工艺等方面的专家对食品添加剂新品种技术上确有必要性和安全性评估资料进行技术审查,并作出技术评审结论。对技术评审中需要补充有关资料的,应当及时通知申请人,申请人应当按照要求及时补充有关材料。

必要时,可以组织专家对食品添加剂新品种研制及生产现场进行核实、评价。

需要对相关资料和检验结果进行验证检验的,应当将检验项目、检验批次、检验方法等要求告知申请人。安全性验证检验应当在取得资质认定的检验机构进行。对尚无食品安全国家检验方法标准的,应当首先对检验方法进行验证。

第十一条 食品添加剂新品种行政许可的具体程序按照《行政许可法》和《卫生行政许可管理办法》等有关规定执行。

第十二条 根据技术评审结论,卫生部决定对在技术上确有必要性和符合食品安全要求的食品添加剂新品种准予许可并列入允许使用的食品添加剂名单予以公布。

对缺乏技术上必要性和不符合食品安全要求的,不予许可并书面说明理由。

对发现可能添加到食品中的非食用化学物质或者其他危害人体健康的物质,按照《食品安全法实施条例》第四十九条执行。

第十三条 卫生部根据技术上必要性和食品安全风险评估结果,将公告允许使用的食品添加剂的品种、使用范围、用量按照食品安全国家标准的程序,制定、公布为食品安全国家标准。

第十四条 有下列情形之一的,卫生部应当及时组织对食品添加剂进行重新评估:

- (一)科学研究结果或者有证据表明食品添加剂安全性可能存在问题的；
- (二)不再具备技术上必要性的。

对重新审查认为不符合食品安全要求的,卫生部可以公告撤销已批准的食品添加剂品种或者修订其使用范围和用量。

第十五条 本办法自公布之日起施行。卫生部2002年3月28日发布的《食品添加剂卫生管理办法》同时废止。

附录 2

食品添加剂新品种申报与受理规定

卫生部关于印发《食品添加剂新品种申报与受理规定》的通知
卫监督发〔2010〕49号

各省、自治区、直辖市卫生厅局,新疆生产建设兵团卫生局,中国疾病预防控制中心、卫生部卫生监督中心:

为了贯彻《食品添加剂新品种管理办法》,规范食品添加剂新品种申报与受理工作,我部组织制定了《食品添加剂新品种申报与受理规定》。现印发给你们,请遵照执行。

附件:食品添加剂新品种申报与受理规定.doc

二〇一〇年五月二十五日

食品添加剂新品种申报与受理规定

第一条 为规范食品添加剂新品种申报与受理工作,根据《食品添加剂新品种管理办法》制定本规定。

第二条 申请食品添加剂新品种的单位或者个人(以下简称申请人)应当向卫生部卫生监督中心提交申报资料原件1份,复印件4份,申报资料电子文件光盘1份以及样品1份。

第三条 食品添加剂新品种申报资料应当按照下列顺序排列,逐页标明页码,使用明显的标志区分,并装订成册:

(一)申请表;

(二)通用名称、功能分类,用量和使用范围;

(三)证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;

(四)质量规格要求、生产使用工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;

(五)安全性评估资料,包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;

(六)标签或说明书样稿;

(七)其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料。

第四条 申请食品添加剂扩大用量、使用范围的,可以免于提交本规定第三条的第五项资料。

第五条 申请首次进口食品添加剂新品种的,除提交第三条规定的资料外,还应当提交以下资料:

(一)出口国(地区)相关部门或者机构出具的允许该添加剂在本国(地区)生产或者销售的证明文件;

(二)生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明文件;

(三)受委托申请人应提交委托申报的委托书;

(四)中文译文应有中国公证机关的公证。

第六条 申请人应当提交本规定第三条第(二)、(三)、(四)项不涉及商业秘密,可以向社会公开的内容。

第七条 申请人提交申报资料时,应当提交申请人的工商登记证明复印件1份。如属于个人申报,应当提交申办人身份证明文件的复印件1份。

第八条 同一申请人同时申请多个食品添加剂新品种的,应按照国家不同品种分别申报。

第九条 申报资料中除申请表、检验报告以及本规定第五条要求的资料外,所有资料应逐页加盖申请人印章(可以是骑缝章)。申报资料电子文件光盘的封面应当加盖申请人印章。

第十条 食品添加剂新品种的通用名称应当为规范的中文名称或简称以及英文名称。



功能分类应当为现行食品添加剂国家标准规定的类别。用量应以 g/kg(g/L)为单位,使用范围可以参考现行食品添加剂国家标准中的食品范围。

第十一条 申请人可以将科研文献、研究报告、第三方提供的证明文件、试验性使用效果的研究报告等资料作为证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件。

第十二条 安全性评估资料中的质量规格检验报告应当按照申报资料的质量规格要求和检验方法,对3个批次食品添加剂进行检验的检验结果报告。

第十三条 进口食品添加剂在生产国(地区)允许生产销售的证明文件应当符合下列要求:

(一)每个产品应当提供1份证明文件原件,无法提供证明文件原件的,须由文件出具单位确认,或由我国驻产品生产国使(领)馆确认。一份证明文件载明多个食品添加剂新品种的,在首个新品种申报时已提供证明文件原件后,该证明文件中其他新品种申报可提供复印件,并提交书面说明,指明证明文件原件所在的申报产品;

(二)应载明文件出具单位名称、生产企业名称、产品名称和出具文件的日期;

(三)应由产品生产国政府主管部门或行业协会出具;

(四)应有出具单位印章或法定代表人(或其授权人)签名;

(五)所载明的生产企业名称和产品名称(或商品名称),应与所申报的内容完全一致;

(六)凡载明有效期的,申请人应在证明文件的有效期内提出申请;

(七)中文译文应有中国公证机关的公证。

第十四条 委托申报食品添加剂新品种的,应当提供申请人的委托书,委托书应当符合下列要求:

(一)每个产品一份委托书原件;

(二)应载明出具单位名称、受委托单位名称、委托申报产品名称、委托事项和委托书出具日期;

(三)应有出具单位印章或法定代表人(或其授权人)签名。

第十五条 对申报材料符合要求的食品添加剂新品种申请,应当自接收申请材料之日起5个工作日内予以受理;申请材料不齐全或者不符合法定形式的,应当当场或者在5日内一次书面告知申请人需要补正的全部资料;依法不需要取得行政许可的,不予受理并说明理由。

第十六条 食品添加剂新品种申请受理后,除技术评审中要求补充有关资料外,不再接受申请人提交的其他补充资料。

第十七条 根据专家评审意见,如需补充资料,申请人应当在1年内提交卫生部卫生监督中心。逾期不提交资料的,视为终止申报。

第十八条 未获批准或者终止申报的,申请人可以申请退回已提交的本规定第五条第(二)项、第(三)项规定的文件。其他申报资料一律不退申请人,由审评机构存档备查。

第十九条 本规定自发布之日起施行,卫生部2002年7月3日发布的《卫生部食品添加剂申报与受理规定》同时废止。

受理编号:卫食添新申()第 号

受理日期: 年 月 日

食品添加剂新品种

申 请 表

食品添加剂名称 _____

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会制



填表说明

1. 本表申报内容及所有申报资料均须打印。
2. 本表申报内容应当完整、清楚,不得涂改。
3. 功能分类是指食品添加剂的类别,应当按照《食品添加剂使用卫生标准》(GB 2760)的分类填写。
4. 填写此表前,请认真阅读有关法律法规及《食品添加剂新品种申报与受理规定》。

附录2 食品添加剂新品种申报与受理规定

食品添加剂名称			
分类		申请目的	<input type="checkbox"/> 食品添加剂新品种 <input type="checkbox"/> 扩大使用范围食品添加剂 <input type="checkbox"/> 扩大使用量食品添加剂
申报者			
地 址			
电 话		邮 政 编 码	
传 真		联 系 人	
<p>申报单位保证书</p> <p>本申报单位保证:本申请表中所申报的内容和所附资料均真实、合法,所附资料中的数据均为研究和检验得到数据。如有不实之处,我单位愿负相应法律责任,并承担由此造成的一切后果。</p>			
_____ 申报单位(盖章) 年 月 日		_____ 申报单位法定代表人(签字) 年 月 日	



所附资料(请在所提供资料前的□内打“√”)

- 1. 食品添加剂新品种申请表;
- 2. 添加剂的通用名称、功能分类、用量和使用范围;
- 3. 证明技术上确有必要和使用效果的资料或者文件;
- 4. 食品添加剂的质量规格要求、生产使用工艺和检验方法,食品中该添加剂的检验方法或者相关情况说明;
- 5. 安全性评估资料,包括生产原料或者来源、化学结构和物理特性、生产工艺、毒理学安全性评价资料或者检验报告、质量规格检验报告;
- 6. 标签或说明书样稿;
- 7. 其他国家(地区)、国际组织允许生产和使用等有助于安全性评估的资料;
- 8. 食品添加剂样品 1 件或 30 克。

进口食品添加剂新品种需提供如下资料:

- 1. 出口国(地区)相关部门或者机构出具的允许该添加剂在本国(地区)生产或者销售的证明文件;
- 2. 生产企业所在国(地区)有关机构或者组织出具的对生产企业审查或者认证的证明文件;
- 3. 受委托申请人提交的委托申报委托书;
- 4. 中文译文公证文件。

所附资料的具体要求:

1. 请提供原件 1 份,复印件 4 份,电子文本光盘 1 份。复印件应当由原件复制,复印件应当清晰并与原件完全一致。申报与受理规定第六条规定的内容应当以 Word 或者 Excel 格式提供电子文本;
2. 请使用 A4 规格纸张打印或复印;
3. 应当完整、清晰,同一项目的填写应当前后一致;
4. 所附资料中的外文应当译成规范的中文,并将译文附在相应的外文资料前,但本规定要求使用英文或拉丁文的成分名称、人名以及外国地址等除外,国外文献资料可附中文摘要。

其他需要说明的内容:

关于规范食品添加剂新品种许可管理的公告

(原卫生部公告 2011 年第 29 号)

根据《食品安全法》及其实施条例、《食品添加剂新品种管理办法》和《食品添加剂新品种申报与受理规定》的要求,为规范食品添加剂新品种许可管理,现公告如下:

一、关于技术必要性材料

申请食品添加剂新品种的,应当提交以下技术必要性证明材料:

- (一)食品添加剂的功能类别及作用机理;
 - (二)在拟添加的食品中添加与否的效果对比;
 - (三)与同一功能类别的食品添加剂使用效果的对比资料;
 - (四)其他有关技术上确有必要的资料;
- 申请食品用香料新品种的,可免于提交上述第(二)、(三)项资料。

二、关于食品添加剂质量规格要求

申请的食品添加剂新品种,如无现行有效食品添加剂产品标准的,应当提交以下质量规格材料:

- (一)食品添加剂产品标准的文本(包括鉴别、主要技术指标要求及相应的检验方法);
- (二)编制说明;
- (三)与国际组织和其他国家(地区)相关标准的比较;
- (四)检验方法的验证情况。

三、关于食品添加剂现场审核

由承担食品添加剂新品种安全性评审的机构挑选 2—3 名专家,对食品添加剂新品种研制及生产现场进行现场核实、评价:

- (一)研制单位的基本情况;
- (二)生产所用的原料、来源和投料记录;
- (三)按照申报资料的工艺流程图核查样品的生产工艺过程及记录;
- (四)如需对检验结果进行验证检验的,抽取样品进行验证检验;
- (五)对申请扩大食品添加剂使用范围和用量的,可根据具体情况组织现场审核工作。

四、关于验证食品添加剂新品种产品标准

对尚无相应产品标准的食品添加剂新品种,承担食品添加剂新品种安全性评审的机构应当在申请者提交资料基础上,组织对产品标准(包括鉴别、主要技术指标要求及相应的检



验方法)进行验证,验证结果作为食品安全风险评估的依据。

五、关于食品添加剂新品种公告内容

卫生部根据食品添加剂技术上必要性和食品安全风险评估结果,对符合食品安全要求的,依法决定准予许可并公布食品添加剂新品种、使用范围和用量,同时公布食品添加剂新品种的质量规格要求,作为企业组织生产的依据。在相应的食品安全国家标准出台后,食品添加剂质量规格要求即时作废。

六、关于鼓励对食品添加剂新品种提出建议

申请食品添加剂新品种受理后,卫生部将通过卫生部网站(www.moh.gov.cn)、食品安全综合信息网(www.nfsiw.gov.cn)和食品安全国家标准网(www.chinafoodsafety.net)等公布相关信息,公开征求社会各界、各有关部门和相关行业组织意见,欢迎对食品添加剂新品种管理提出意见和建议。

特此公告。

二〇一一年十一月二十五日

含铝食品添加剂风险评估案例

食品中铝的主要来源为天然含有、加工过程中所使用的含铝添加剂、烹调储存过程中使用含铝调味品以及从铝制炊具和容器中迁移出的铝。不同食品和饮料中的铝含量差别很大,依食品种类、食品加工类型、含铝食品添加剂中的铝含量、食品原料种植的地理环境不同而异。铝具有生殖、发育、神经以及骨毒性等,长期过量摄入会对人体健康产生风险。因此,一些国家和地区对膳食铝暴露风险进行了评估,以期保护消费者健康。虽然铝天然存在于食品中,但普通食物中铝的本底含量通常低于 5 mg/kg。JECFA 认为,膳食中的铝主要来自含铝添加剂的使用,食用添加含铝添加剂的食品是人群(长期食用含铝药物的人群除外)铝暴露的主要途径,约占机体铝暴露总量的 95% 以上。本文整理和汇总了有关铝的文献和风险评估研究资料,简要介绍了含铝食品添加剂风险评估过程。

一、含铝食品添加剂简介

铝是银白色的金属,化学符号是 Al,原子序数 13,相对分子质量 26.98,CAS 号 7429-90-5,熔点 660℃,沸点 2467℃,密度 2.7 g/cm³。地壳中铝含量丰富,活性很高,多以氧化态的三价 Al 形式存在。铝是两性元素,既能与大多数稀酸发生缓慢反应,又可与苛性碱溶液发生强烈反应生成铝酸根离子。

基于含铝食品添加剂是铝暴露风险的主要来源,为此铝在食品中的限量不论在国际还是我国均按照食品添加剂使用标准管理。GSFA 规定了各类食品中含铝添加剂的使用限量,限量依使用的含铝添加剂种类和被添加的食品类别不同而异,允许使用量从 30 mg/kg 至“按生产需要量添加”不等。GB 2760—2011《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》中批准使用的含铝添加剂有 13 种,其中硫酸铝钾和硫酸铝铵作为膨松剂和稳定剂可用于豆类制品、小麦粉及其制品、虾味片、焙烤食品、水产品及其制品、油炸食品和膨化食品等;酸性磷酸铝钠作为膨松剂可用于面糊、裹粉、煎炸粉、油炸面制品、焙烤食品等,这三种含铝添加剂使用时均按生产需要量添加,但食品终产品中铝的残留量均≤100 mg/kg(干样品,以 Al 计);对作为抗结剂和着色剂使用的其他含铝添加剂,未规定终产品中的铝残留量。

二、危害识别

(一)吸收、分布和排泄

1. 吸收

动物试验和人体试验结果表明,食物及饲料中的铝在胃肠道的吸收率通常不足 1%。胃肠道对铝的吸收与铝化合物的形态、胃液的酸度、食物基质中铝络合剂的存在与含量、机体内甲状旁腺激素及维生素 D 的水平、小肠运动状况等因素有关。当胃液 pH<5 时,铝主要以三价 Al 如 $[Al(H_2O)_6]^{3+}$ 形式存在,随着 pH 的降低,铝化合物溶解度增加,游离的铝离



子量增多,吸收量增加。食物中的柠檬酸盐、乳酸盐、有机羧酸络合剂、氟化物等可以促进铝的吸收,而磷酸盐、硅、多酚等则可降低铝的吸收。机体处于缺铁、锌、铜、钙和镁状态时对铝的吸收率增加,如摄入过量的铝可能存在铝中毒的风险。

2. 分布

铝被机体吸收后可分布并蓄积于皮肤、下消化道、淋巴结、肾上腺、甲状旁腺及多数软组织中。体内的铝约有一半蓄积于骨骼,约1/4蓄积于肺(多为吸入的不可溶性铝化合物)。铝在动物体内的分布与种属、接触铝的途径及铝化合物的种类有关。机体缺钙和镁可导致铝在脑组织和骨骼中的蓄积增加。血液中的铝可通过胎盘屏障进入胎儿体内或分泌至乳汁中,也可通过血脑屏障和脑脊液进入脑组织,但在脑细胞外液及脑脊液中的水平远低于其在血液中的水平。

3. 排泄

机体吸收的铝主要以柠檬酸盐的形式经尿液排出,而未吸收的铝主要通过粪便排出体外。铝在人和动物体内的半衰期依动物种属和铝盐的溶解性不同而异。一项研究显示,志愿者接受铝盐注射后,铝在体内的半衰期最长可达50年。经静脉注射的低剂量铝可在大鼠脑组织中存在长达150 d(约占大鼠寿命的五分之一)。另一项研究显示,铝在家兔体内的半衰期依脏器不同而异,脾脏、肝脏、肺脏、血清、肾皮质和肾髓质中的半衰期分别为113、74、44、42、4.2、2.3 d。

(二) 动物毒性效应

1. 急性毒性

金属铝和铝化合物的急性毒性较低。无机铝盐对大鼠和小鼠的急性经口LD₅₀值依铝化合物的溶解度和生物利用率不同而异,大鼠为162~750 mg/kg体重(以铝计,下同),小鼠则为164~980 mg/kg体重。

2. 亚急性及亚慢性毒性

持续给大鼠含有磷酸铝钠(288 mg铝/kg体重)或氢氧化铝(302 mg铝/kg体重)的饲料28 d,未发现与给药相关的毒性效应。每天经口给予比格犬碱性磷酸铝钠(80 mg铝/kg体重),26周后动物出现进食量下降,雄性动物伴有体重和睾丸重量降低及肝脏和肾脏组织病理学改变,其观察到效应的最低剂量(lowest observed effect level, LOEL)为75~80 mg铝/kg体重。大鼠饮用含硝酸铝(104 mg铝/kg体重)的水28 d,脾和肝均出现轻微的组织病理学改变,其未观察到不良作用水平(No observed adverse effect level, NOAEL)为52 mg铝/kg体重。有研究表明,给大鼠灌胃硫酸铝21 d,在17.2 mg铝/kg体重的剂量水平即可引起大鼠肝、肾组织的轻度组织病理学改变,其严重程度与染毒剂量水平呈正相关,且肾切除动物对铝的敏感性高于正常者。

3. 生殖毒性

铝具有生殖毒性。研究表明,雄性小鼠交配前腹腔注射一定剂量的硝酸铝染毒四周以上,对睾丸有明显毒性,表现为睾丸及附睾的重量减轻、精子活力降低、数量减少、生殖能力下降,其NOAEL值为50 mg铝/kg体重。但当染毒途径改为灌胃时,则未观察到对雄性小

鼠生殖能力的影响。以 34 mg/kg 体重(相当于 6.4 mg 铝/kg 体重)氯化铝对雄兔每天灌胃持续 16 周,可引起雄兔睾丸重量及精液质量的下降。以 75 mg 铝/kg 体重的碱性磷酸铝钠灌胃雄性比格犬 26 周,则出现睾丸重量下降和生殖上皮细胞的退化。铝对雌性动物生殖能力的影响研究较少。Agarwal 等在雌性大鼠怀孕 5~15 d,分别以 0,5,25,50,250,500 和 1 000 mg/(kg 体重·d)剂量的乳酸铝水溶液对其灌胃,结果显示,实验组大鼠除了暂时性发情周期改变外,未发现其生殖能力的异常。

4. 发育毒性

铝对小鼠发育的影响包括胎鼠出生体重下降、生长迟缓、内脏和骨骼畸形、骨化程度降低、骨发育抑制及出生后生长发育抑制等。给小鼠及大鼠灌胃染毒高剂量的硝酸铝、氯化铝或乳酸铝后,均呈现一定的胚胎毒性。给出生后的家兔皮下注射乳酸铝盐,出现了骨形成抑制的现象,表明骨骼是铝发育毒性的一个重要靶器官。此外,铝还可抑制小鼠和大鼠的大脑发育。

Domingo 等的研究表明,经口摄入铝对动物发育影响的严重程度与铝化合物的溶解性有关,铝化合物的溶解度大,生物利用率就高,毒性就大。如经口灌胃硝酸铝对大鼠胚胎毒性的 LOAEL 为 13 mg 铝/kg 体重,但大鼠经饲料暴露氯化铝和乳酸铝的 NOAEL 却为 100 mg 铝/kg 体重。还有研究表明,给大鼠灌胃 264 mg 铝/kg 体重的氯化铝溶液并未观察到有胚胎毒性。对怀孕小鼠在怀孕 6~15 d 灌胃染毒 300 mg/kg 的氢氧化铝(以铝计),也未观察到对胚胎/胎儿及母体的毒性。

5. 神经毒性与神经发育毒性

神经系统是铝作用的主要靶器官,动物实验结果表明,随着铝摄入量的增加,铝在大鼠海马中的富集增加而铁、锌含量下降,由此导致运动行为和短期记忆能力下降。高剂量铝可抑制大脑神经细胞的分化及功能,并呈现出剂量-反应关系,其机制可能是抑制神经细胞抗氧化能力,并产生脂质过氧化反应而导致细胞各种膜结构的损害。赵长安等研究发现,长期低剂量给予铝可导致大鼠端脑皮质和海马神经细胞损伤,端脑皮质雌激素受体亚型表达量异常,血液雌激素水平降低等,这些变化与阿尔茨海默病变化类似。

将体外培养的大鼠全胚胎暴露于 $Al_2(NO_3)_3$,结果发现, Al^{3+} 可显著抑制胚胎的生长发育和器官形成,导致胚胎发育畸形,主要表现为神经管缺陷、脑发育不良和体曲异常。 $AlCl_3$ 可经胎盘或乳汁进入胎鼠或乳鼠脑内而改变鼠脑内一氧化氮合酶(nNOS)的表达,并通过干扰 Glu-NO-cGMP 信号通路影响学习记忆、运动能力等神经行为。

6. 遗传毒性

铝可与 DNA 形成复合物,并与 DNA 及染色体蛋白发生交联作用。Wedrychowski 等的研究发现,腹水肝肿瘤细胞在体外暴露于铝时,可发生铝与细胞质蛋白及 DNA 的交联作用。DNA 交联可影响 DNA 的构象及复制,从而增加染色体断裂和畸变的可能性。Manna 等以一定剂量的 $AlCl_3$ 作用于小鼠骨髓细胞,发现染色单体断裂(包括裂隙、断裂、异位和成环)显著增加。Roy 等发现,大鼠长期接触 $Al_2(SO_4)_3$ 或 $KAl(SO_4)_2$ 可使骨髓细胞染色体畸变率增加。铝化合物还可引起大鼠、小鼠和仓鼠腹腔细胞及人类白细胞的染色体畸变。Arlik 等人发现,铝在 $pH > 6$ 的环境里对 DNA 双螺旋结构具有稳定作用,但在低 pH 环境



中铝却能降低 DNA 的稳定性。此外,体内外试验均发现,铝可特异性抑制 ADP-核糖基化的作用,而 ADP-核糖基化是 DNA 修复的一个重要环节。目前尚未在 Ames 实验中发现铝及其盐类具有致突变作用。

7. 致癌性

腹腔及静脉注射方式长期给小鼠、兔和豚鼠染毒铝粉、 $\text{Al}(\text{OH})_3$ 、 Al_2O_3 、 AlPO_4 ,均未发现这些物质对动物的潜在致癌性,因此目前尚无动物实验证据表明铝具有致癌性。

8. 其他毒性

骨骼是机体铝蓄积的主要部位。铝蓄积于骨骼一方面可对骨骼产生毒性作用,另一方面骨骼可作为铝的蓄积库。骨骼中过量蓄积的铝可引发“铝骨病”,“铝骨病”的特点为骨软化、对维生素 D 的敏感性下降、骨吸收细胞减少、未矿化骨体积增加等,并随着骨组织的代谢铝可长时间持续释放入血液中。铝主要沉积在骨骼钙化骨的边缘(即矿化骨、未矿化骨界面)而引起骨软化。骨软化组织学改变的严重程度与铝在钙化骨边缘的沉积程度相关。体外研究发现,铝可通过直接干扰小鼠骨细胞的代谢及对甲状旁腺激素和 $1,25(\text{OH})_2\text{D}_3$ 的反应而影响骨骼的重建,并抑制骨胶原的形成及骨细胞的增殖。Bushinsky 等人在新生鸡胚成骨细胞中加入 10^{-7} mol/L 的铝作用 24 h,结果发现铝可进入骨细胞中而影响钙的转运。还有研究表明,大鼠、狗、猪通过腹腔或静脉注射一定剂量的铝及其不同化合物,结果出现骨形成和类骨质成熟的抑制,并引起骨基质的减少。其中狗和猪等大型动物的软骨症表现与人类极其相近。

(三)对人类健康的影响

1. 对人类神经系统的影响

部分研究表明,过量暴露铝与老年性痴呆的发生存在一定相关性。但 JECFA 和 EFSA 等依据已掌握的关于老年性痴呆的知识,并综合已有流行病学研究证据后,认为通过食物、饮水、医疗产品和化妆品等途径暴露铝与老年性痴呆的发生尚无明显的相关性。何淑嫦、郭智勇等研究发现,职业暴露铝的作业工人会出现明显的神经功能性改变,表现为消极情感增加、感知/运动速度下降和精确度降低、副交感神经调节功能降低等。Bishop 等对静脉营养早产儿的研究发现,接受含 Al^{3+} 的普通静脉营养液者,18 个月龄时的 Bayley 智力发育指数低于接受不含 Al^{3+} 的静脉营养液组,智力发育指数降低的程度与接受含 Al^{3+} 营养液的时间长短有关。

2. 对人类骨骼的影响

20 世纪 70 年代后期开展的人群流行病学调查研究发现,铝与骨软化病和脑病的发生相关。当食物中铝含量超过一般膳食中铝含量的 5~10 倍时,就可降低饮食中磷的吸收率和吸收量,导致血磷及机体总磷量减少,骨骼含钙量降低,引起骨软化及骨折。铝可通过与钙、磷以及与维生素 D 作用而引起骨骼的损伤和变形,发生软骨病、骨质疏松症等。

3. 铝过量与癌症

目前关于铝致癌性的资料较少。有限的流行病学研究发现,人类在特定的环境中职业暴露铝可增加肺癌和膀胱癌的发生率,但这一结果可能受环境中存在的其他化学物质如多

环芳烃、芳香胺、硝基化合物及石棉的影响。目前尚未发现非职业人群暴露铝可致肿瘤罹患风险升高的证据,也没有因使用医用铝制剂及膳食暴露铝致癌的流行病学证据,现有的研究结果尚不能作出铝具有致癌作用的结论,因此国际癌症研究机构(International Agency for Research on Cancer, IARC)认为铝本身不是人类致癌物。

三、危害特征描述

暂定每周耐受摄入量(PTWI)是针对在体内具有较长半衰期、且有蓄积毒性的化学物所使用的一种健康指导值,该值代表人体终生每周可摄入某一化学物而不致构成显著健康风险的摄入量。由于暂定每周耐受摄入量着眼于终生摄入量,因此如果摄入量只是偶然高于暂定每周可耐受的水平和其平均摄入量并非持续不断超出此水平,也不会影响健康。

由于铝在体内具有一定蓄积性,机体吸收后可分布并蓄积于皮肤、下消化道、淋巴结、肾上腺、甲状旁腺及多数软组织中。因此,根据铝在体内的毒代谢和毒动力学特点,JECFA 开展健康风险评估时,制定的健康指导值为 PTWI。JECFA 曾在 1987 年第 31 次会议上根据一项为期 189 天的比格犬喂养毒理学试验结果,得出铝在 110 mg/kg 体重染毒剂量下未对比格犬产生任何毒效应,依此将铝的 PTWI 定为 7 mg/(kg 体重·周)。在 2006 年的第 67 次会议上,JECFA 再度对铝的安全性进行评价,结果认为铝化合物即使在低于先前用来制定健康指导值的染毒剂量时,仍可能会对实验动物造成生殖毒性和发育神经毒性,因此认为需要重新修订 PTWI,然而当时可用的研究资料存在一定局限性,并不完全适合建立剂量反应关系。JECFA 对一些相关研究进行了评价,认为经口强饲给予动物摄入铝化合物后,铝在体内的毒动力学与通过饲料给予动物摄入铝化合物有所不同,并且强饲法研究的暴露剂量未包括饲料中铝的基础水平。因此,JECFA 认为通过饲料给予铝化合物的研究适用于建立 PTWI。JECFA 收集了通过饲料暴露铝化合物的不同种属动物(大鼠、小鼠、狗)的毒理学研究资料,结果显示铝的 LOELs 范围是 50~75mg 铝/kg 体重。JECFA 基于 50 mg 铝/kg 体重的 LOEL,同时考虑种属间和个体间差异,给予了 100 倍不确定系数,此外,由于现有资料不能获得 NOELs,并且缺乏长期毒理学研究终点,JECFA 额外增加了 3 倍的不确定系数,最终决定将铝的 PTWI 由 7 mg/(kg 体重·周)降至 1 mg/(kg 体重·周)。2011 年 6 月,在 JECFA 的第 74 次大会上根据更新的毒理学资料,再次调整了 PTWI,委员会依据一项通过饮水暴露于大鼠柠檬酸铝的发育和慢性神经毒性研究显示,铝的主要毒效应为肾损害和握力减小,可获得的 NOAEL 值为 30 mg/kg 体重,综合考虑 100 倍的不确定系数,JECFA 将铝的 PTWI 重新修订为 2 mg/(kg 体重·周),同时撤销先前执行的 1 mg/(kg 体重·周)的 PTWI,新的 PTWI 适用于食品中所有含铝化合物,包括含铝食品添加剂。因此,开展膳食铝暴露风险评估时,目前推荐使用 JECFA 最新制定的 2 mg/(kg 体重·周)的 PTWI 值,评估膳食铝对人群健康的影响。

四、暴露评估

根据 WHO 对食品添加剂逐级评估的原则,本次评估首先基于我国 GB 2760—2011 中规定的食品中铝最大允许残留限量(100 mg/kg)和标准人每天摄入的食物极限值,利用丹麦预算法对铝的膳食暴露水平进行筛选性评估;继而以我国居民实际的膳食消费数据和



100 mg/kg 的铝最大允许残留量为基础进行理论评估;如果理论评估结果超过 PTWI,则采用食品中铝的实际残留监测结果和我国居民对含铝食品实际的膳食消费量数据进一步评估。

(一) 预算法暴露评估

1. 评估假设

预算法暴露评估中需要分别对食品消费量、食品中铝的残留水平及含铝固态食品占总固态食品的比例等参数进行规定,具体为:

(1)食品消费量:考虑到消费者的最大生理限量,假设一个体重 55 kg 的标准人每天消费固态食品的极限值为 3 kg,则每人每天每公斤体重消费的固态食品为 0.05 kg。

(2)铝残留水平:假设固态食品中铝的残留水平为我国 GB 2760—2011 中规定的 100 mg/kg 最大允许残留限量。

(3)含铝固态食品占总固态食品的比例:该比例是人为设定。欧洲对含铝固态食品占总固态食品的默认比例为 12.5%,如果所评估的食品添加剂使用范围较广,该比例可提高至 25%。本次评估将该比例设定为 25%。

2. 铝摄入量计算

铝的每日理论最大暴露量(mg/kg 体重)=固态食品中铝的最大允许残留量(mg/kg)×0.05(kg/kg 体重)×含铝固态食品占总固态食品的比例(25%)

3. 评估结果

预算法评估结果显示,我国居民因消费添加含铝添加剂的食品而摄入的铝为每日每公斤体重 1.25 mg,每周的摄入量为 8.75 mg/kg 体重,已经超过 JECFA 规定 2 mg/kg 体重的 PTWI。但由于预算评估方法较保守,属于筛选性评估,根据 WHO 逐级评估的原则,当预算法评估结果显示铝的摄入量超过 PTWI 时,需采用更加精确的确定性评估方法对居民的实际膳食铝摄入量进一步评估。

(二) 基于我国现行食品中铝限量标准的理论评估

1. 评估方法

为了评价我国 GB 2760—2011 中规定的 100 mg/kg 铝最大允许残留量对人群健康的保护力度,假设所有使用含铝添加剂食品中铝的含量均为 100 mg/kg,人群体重按 2002 年中国居民营养与健康状况调查中全人群实际的平均体重(约 55 kg)计,结合我国人群对可能使用含铝添加剂主要食品如面粉、油条、馒头、面条、粉条、油饼、面包、海蜇、麻花、炸糕、膨化食品、其他面制品(包括饼干、糕点、月饼、面制小吃等)等的实际消费量数据,计算人群每周每公斤体重铝的理论摄入量。

2. 评估结果

评估结果显示,虽然我国居民通过任何一种含铝添加剂食品平均摄入的铝量范围为每周每千克体重 0.001~0.942 mg,均未超过 JECFA 规定的 PTWI,但我国人群通过使用含铝添加剂食品每周每千克体重铝的理论平均摄入量为 2.027 mg,已超过 JECFA 所制定的 PTWI(2 mg/kg)值,占 PTWI 的 101.35%,其中面粉的贡献率最高(46.47%),其次是馒头

(20.13%)、面条(17.12%)和膨化食品(6.21%)。而消费水平及消费频次较低的油条、油饼、炸糕、麻花、面包、粉条(粉丝)、海蜇及其他面制品(包括饼干、糕点、月饼、面制小吃等)等对人群膳食铝暴露的贡献率均不到5%。

此外,按照目前的膳食消费模式和食物消费量,我国现行100 mg/kg的食品中铝残留限量标准将会导致39.7%的人群铝摄入量超过PTWI,健康风险较高,提示我国现行食品中铝的残留限量标准可能偏高,如能适当降低,则可更有力地保护大多数人的健康。这一评估结果同时也提示,有必要进一步采用食品中铝的实际含量数据进行更精确的暴露量评估。

(三)基于各类食品中铝实际含量的暴露评估

1. 人群分组

本次评估在对全人群铝摄入量进行评估的基础上,还分别对不同性别-年龄组人群的膳食铝暴露量进行评估。根据人群能量摄入量、消费模式以及铝的危害特征,将人群分为以下8个性别-年龄组:2~3岁(不分性别)、4~6岁(不分性别)、7~10岁(不分性别)、11~14岁(男、女)、15~17岁(男、女)、18岁~59岁(男、女)及60岁以上(男、女)。

2. 地域划分

考虑到我国南北方在含铝添加剂加工面制食品消费习惯上的差异,此次评估在对全国整体水平进行评估的基础上,还分别对南北方地区人群的膳食铝摄入水平进行了估计。南北方的划分以长江为界。

3. 摄入量计算

本次评估以2002年全国营养与健康状况调查中被调查个体的实际食物消费量和体重数据为基础,结合面粉、油条、馒头、面条、粉条、油饼、面包、海蜇、麻花、炸糕、其他面制品(包括饼干、糕点、月饼、面制小吃等)等主要食品中的铝含量均值,采用简单分布模型(确定性评估)的方法,计算每个个体每周每千克体重铝的摄入量,计算公式为:

$$\text{Exp} = \sum_{i=1}^n \frac{(F_i \times c_i)}{W} \times 7$$

式中:Exp——某个体每周每公斤体重铝的摄入量,单位为mg/(kg体重·周);

F_i ——某个体第*i*种食物的消费量,单位为g/d;

c_i ——第*i*种食物中铝的含量,单位为mg/kg;

W ——某个体的体重,单位为kg。

在得到个体通过上述各种食物摄入总铝量的基础上,每个个体再加上膨化食品来源的铝平均摄入量,最终可获得68959名被调查者铝摄入量的频数分布,并可计算全人群及不同性别-年龄组人群铝摄入量的平均值、摄入量的第90(P90)和第97.5(P97.5)百分位数值。在计算个体通过某一种食物的铝摄入量时,所有个体之间除了食物消费量不同外,铝含量数据均采用该种食物中的铝含量均值,因此铝摄入量的P97.5反映了高食物量消费人群的铝摄入量。

4. 评估结果

(1)我国全人群膳食铝摄入量评估

我国全人群通过上述主要含铝添加剂食品的铝平均摄入量为1.795 mg/(kg体重·周)



(占PTWI的89.8%),尚未超过PTWI,而高食物量消费人群通过各种食品的铝摄入量为7.660 mg/(kg 体重·周),是PTWI的3.8倍。

(2)不同性别-年龄组人群膳食铝摄入量及分布

采用各种食品中铝平均含量和相应食品的个体消费量数据,进行我国不同性别-年龄组人群的膳食铝摄入量估计。结果显示,各年龄组人群的膳食铝平均摄入量总体呈现出随年龄降低而增加的趋势,其中以2~3岁年龄组摄入量最高,平均为2.903 mg/(kg 体重·周),为PTWI的145.2%;其次为4~6岁和7~10岁年龄组儿童,平均为2.839 mg/(kg 体重·周)和2.533 mg/(kg 体重·周),分别为PTWI的142.0%和126.7%;11~14岁的男童和女童的膳食铝平均摄入量位居第四,分别为2.215 mg/(kg 体重·周)和2.103 mg/(kg 体重·周),分别为PTWI的110.8%和105.2%;而15岁以上人群膳食铝平均摄入量范围为每周每千克体重1.379~1.824 mg/(kg 体重·周),为PTWI的68.9%~91.2%。

各性别-年龄组人群中高食物量消费人群的铝摄入量(摄入量的P97.5)范围为5.649~13.247 mg/(kg 体重·周),为PTWI的2.8~6.6倍。

(3)北方和南方地区人群膳食铝摄入量比较

由于各地食物消费模式不同,因此膳食铝摄入量可能存在差异。我国北方地区全人群膳食铝平均摄入量为3.028 mg/(kg 体重·周),占PTWI的151.4%,而南方地区全人群膳食铝平均摄入量为0.699 mg/(kg 体重·周),占PTWI的35.0%,因此北方地区全人群膳食铝摄入量明显高于南方地区。

(4)各类食品对我国居民膳食铝摄入量的贡献率

面粉是所有食品中对我国居民膳食铝摄入量贡献率最高的食品,为44%,其次为馒头(24%)、油条(10%)和面条(7%)。我国全人群通过上述四种面及面制品的铝摄入量已占总摄入量的85%。

分年龄别的评估结果表明,膨化食品是7~10岁、11~14岁儿童膳食铝摄入的主要贡献食品,贡献率分别为29%(7~10岁)、21%(11~14岁男童)和23%(11~14岁女童),均明显高于其他人群。

五、风险特征描述

我国全人群通过主要含铝添加剂食品铝的平均暴露水平总体处于可接受水平,高食物量消费者、北方地区居民和14岁以下儿童等3类人群通过摄入含铝添加剂食品导致铝摄入量均已超过临界值,具有较高的健康风险,需予以重点关注。面制品是我国居民膳食铝摄入的主要食物来源。油条、油饼、麻花、粉条和海蜇等食品中铝含量较高,提示上述食品在生产加工过程中可能存在含铝添加剂过量使用的情况,需要进一步加强监测并深入调查核实。7~14岁儿童膳食铝摄入量中通过膨化食品摄入的比例较高。含铝添加剂食品是我国居民膳食铝暴露的主要来源,占经食物铝暴露总量的75%。

附录 5

食品名称/分类说明

1. 乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)

见附表 5-1。

附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳,发酵乳和风味发酵乳,乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品,炼乳及其调制产品,稀奶油(淡奶油)及其类似品,干酪和再制干酪及其类似品,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)及其他乳制品,13.0 特殊膳食用食品涉及的品种除外。
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	包括巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳。
01.01.01	巴氏杀菌乳	仅以生牛(羊)乳为原料,经巴氏杀菌等工序制得的液体产品。
01.01.02	灭菌乳	灭菌乳包括超高温灭菌乳和保持灭菌乳。 超高温灭菌乳以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,在连续流动的状态下,加热到至少 132℃并保持很短时间的灭菌,再经无菌灌装等工序制成的液体产品。 保持灭菌乳为以生牛(羊)乳为原料,添加或不添加复原乳,无论是否经过预热处理,在灌装并密封之后经灭菌等工序制成的液体产品。
01.01.03	调制乳	以不低于 80%的生牛(羊)乳或复原乳为主要原料,添加其他原料或食品添加剂或营养强化剂,采用适当的杀菌或灭菌等工艺制成的液体产品。
01.02	发酵乳和风味发酵乳	包括发酵乳和风味发酵乳。
01.02.01	发酵乳	包括发酵乳和酸乳。 发酵乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、发酵后制成的 pH 降低的产品。 酸乳为以生牛(羊)乳或乳粉为原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵制成的产品。

续附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.02.02	风味发酵乳	包括风味发酵乳和风味酸乳。 风味发酵乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、发酵后pH降低,发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。 风味酸乳是以80%以上生牛(羊)乳或乳粉为原料,添加其他原料,经杀菌、接种嗜热链球菌和保加利亚乳杆菌(德氏乳杆菌保加利亚亚种)发酵前或后添加或不添加食品添加剂、营养强化剂、果蔬、谷物等制成的产品。
01.03	乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品	包括乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品。
01.03.01	乳粉和奶油粉	乳粉指以生牛(羊)乳为原料,经加工制成的粉状产品。 奶油粉是以稀奶油为主要原料,经浓缩、干燥等工艺制成的粉状产品。
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	调制乳粉是以生牛(羊)乳或其加工制品为主要原料,添加其他原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的乳固体含量不低于70%的粉状产品。加糖乳粉属于调制乳粉。 调制奶油粉是以稀奶油(或奶油粉)为主要原料,添加调味物质等,经浓缩、干燥(或干混)等工艺制成的粉状产品,包括调味奶油粉。
01.04	炼乳及其调制产品	包括淡炼乳和调制炼乳。
01.04.01	淡炼乳(原味)	以生乳和(或)乳制品为原料,添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的黏稠状产品。
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)	以生乳和(或)乳制品为主料,添加或不添加食糖、食品添加剂和营养强化剂、辅料,经加工制成的黏稠状产品。包括加糖炼乳、调制甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳等。
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	包括稀奶油、调制稀奶油和稀奶油类似品。
01.05.01	稀奶油	以乳为原料,分离出的含脂肪的部分,添加或不添加其他原料、食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.02	—	—
01.05.03	调制稀奶油	以乳或乳制品为原料,分离出的含脂肪的部分,添加其他原料、添加或不添加食品添加剂和营养强化剂,经加工制成的脂肪含量10.0%~80.0%的产品。
01.05.04	稀奶油类似品	由“植物油-水”乳化物组成的液态或粉状形态的类似于稀奶油的产品。

续附表 5-1

食品分类号	食品类别/名称	说明
01.06	干酪和再制干酪及其类似品	包括非熟化干酪、熟化干酪、乳清干酪、再制干酪、干酪类似品和乳清蛋白干酪。
01.06.01	非熟化干酪	非熟化干酪(又叫未成熟干酪),包括新鲜干酪生产之后可供直接食用。大部分产品是原味的,但是一些产品可能添加调味物质或其他物质(如水果、蔬菜或肉等)。
01.06.02	熟化干酪	熟化干酪生产之后不能直接供食用,必须在特定的温度条件下保存一定的时间,使该类干酪发生必需的特征性的生化和物理改变。对于发酵熟化干酪,其熟化过程首先必须有干酪内和(或)干酪表面特殊的霉菌生长。 熟化干酪可以是软质、半硬质、硬质或特硬质。成熟干酪、霉菌成熟干酪都属于熟化干酪。
01.06.03	乳清干酪	以乳清为原料,添加或不添加乳、稀奶油或其他乳制品,经浓缩、模制等工艺加工成的固体或半固体产品。包括全干酪和干酪皮。不同于乳清蛋白干酪(01.06.06)。
01.06.04	再制干酪	以不同比例的干酪、乳脂、乳蛋白、乳粉和水的混合物为原料,添加或不添加调味料、水果、蔬菜和(或)肉类等其他配料,经过加热熔化和乳化等工艺得到的具有很长保质期的产品。产品可用于涂抹或切片。
01.06.04.01	普通再制干酪	不添加调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的原味熔化干酪。
01.06.04.02	调味再制干酪	添加了调味料、水果、蔬菜和(或)肉类的带有风味的熔化干酪产品。
01.06.05	干酪类似品	乳脂成分部分或完全被其他脂肪所代替的类似干酪的产品。
01.06.06	乳清蛋白干酪	由乳清蛋白凝固制得的,含有从牛奶乳清中提取的蛋白质的干酪产品。不同于乳清干酪(01.06.03)。
01.07	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)	包括以乳为主要配料制成的可即食的风味甜品和拼盘甜品。
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)	以上各类(01.01~01.07)未包括的其他乳制品,如乳清粉、牛奶蛋白粉、酪蛋白粉、奶片等乳制品。



2. 脂肪,油和乳化脂肪制品

见附表5-2。

附表5-2

食品分类号	食品类别/名称	说明
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品	包括基本不含水的脂肪和油,水油状脂肪乳化制品,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,脂肪类甜品和其他油脂或油脂制品。
02.01	基本不含水的脂肪和油	包括植物油脂,动物油脂,无水黄油,无水乳脂。
02.01.01	植物油脂	来源于可食用植物油料的食用油脂。
02.01.01.01	植物油	包括以植物油料为原料制取的原料油(植物原油)以及以植物油料或植物原油为原料制成的食用植物油脂(食用植物油)。
02.01.01.02	氢化植物油	以植物原油或食用植物油为原料,经氢化和精炼处理后制得的食用油脂。
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	以动物(猪、牛、鱼等)脂肪加工制成的油脂。
02.01.03	无水黄油,无水乳脂	来源于乳或乳制品,经过几乎完全脱去水分及非脂固体而得到的黄油或乳脂产品。
02.02	水油状脂肪乳化制品	包括脂肪含量80%以上的乳化制品和脂肪含量80%以下的乳化制品。
02.02.01	脂肪含量80%以上的乳化制品	脂肪含量80%以上的乳化脂肪制品。
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	来源于乳和(或)乳产品的“油包水”型的脂类制品。
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)	以食用脂肪和油为主要原料,加水和其他辅料乳化后,制成的可塑性或流动性的产品。另外还包含黄油与人造黄油(人造奶油)混合物。
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	脂肪含量80%以下的乳化脂肪制品。
02.03	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	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括无水人造奶油(人造酥油、无水酥油)、无水黄油和无水人造奶油混合品、起酥油、液态酥油、代(类)可可脂和植脂奶油等。
02.04	脂肪类甜品	包括与乳基甜品(01.07)相类似的脂基产品。
02.05	其他油脂或油脂制品	除外以上品种的油脂或油脂制品,包括植脂末、代(类)可可脂等。

3. 冷冻饮品

见附表 5-3。

附表 5-3

食品分类号	食品类别/名称	说明
03.0	冷冻饮品	包括冰淇淋类,雪糕类,风味冰、冰棍类,食用冰及其他冷冻饮品。
03.01	冰淇淋、雪糕类	以饮用水、乳和(或)乳制品、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,添加或不添加食用油脂、食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成体积膨胀的冷冻饮品。
03.02	—	—
03.03	风味冰、冰棍类	甜味冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,可添加适量食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、灌装、硬化等工艺制成的冷冻饮品。如甜橙味甜味冰、菠萝味甜味冰等。 冰棍类、棒冰类是以饮用水、食糖和(或)甜味剂等为主要原料,可添加适量食品添加剂,经混合、杀菌/灭菌、硬化、成型等工艺制成的冷冻饮品。
03.04	食用冰	以饮用水为原料,经杀菌/灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成的冷冻饮品。
03.05	其他冷冻饮品	除以上四类(03.01~03.04)的其他冷冻饮品。

4. 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

见附表 5-4。

附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
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	包括水果、蔬菜(包括块根类)、食用真菌和藻类、豆类制品、坚果及籽类。
04.01	水果	包括新鲜水果和加工水果产品。
04.01.01	新鲜水果	新鲜水果一般不含添加剂。但是经表面处理、去皮或预切的新鲜水果可能含有添加剂。
04.01.01.01	未经加工的鲜果	采摘后未经加工的新鲜水果。
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜水果。
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	去皮或预切后的新鲜水果。例如:水果沙拉中的水果。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.01.02	加工水果	包括除了去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式处理的水果。
04.01.02.01	冷冻水果	冷冻前可将水果焯洗或不焯洗,然后将其在果汁或糖浆中冷冻。如冷冻的水果沙拉或冷冻草莓。
04.01.02.02	水果干类	以新鲜水果为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的干果产品。
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	包括的产品如醋、油或盐渍的李子、芒果、酸橙等。
04.01.02.04	水果罐头	以水果为原料,经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)、加糖水、密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.01.02.05	果酱	以水果为原料,经破碎或打浆、添加糖或其他甜味料、浓缩、装罐、杀菌等工艺制成的酱类产品。
04.01.02.06	果泥	以水果为主要原料,经加工制成的泥状产品。
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	除 04.01.02.05 以外的其他调味果酱,如印度酸辣酱等。
04.01.02.08	蜜饯凉果	以果蔬为原料,通过不同的加工方式制成的产品。包括:蜜饯类、凉果类、果脯类、话化类(甘草制品)、果丹(饼)类、果糕类。
04.01.02.08.01	蜜饯类	以水果为主要原料,经糖(蜜)熬煮或浸渍,添加或不添加食品添加剂,或略干燥处理,制成带有湿润糖液面或浸渍在浓糖液中的湿态制品。
04.01.02.08.02	凉果类	以果蔬为主要原料,经或不经糖熬煮、浸渍或腌制,添加或不添加食品添加剂等,经不同处理后制成的具有浓郁香味的干态制品。
04.01.02.08.03	果脯类	以果蔬为原料,经或不经糖熬煮或浸渍,可以加入食品添加剂为辅助原料制成的表面不粘不燥、有透明感、无糖霜析出的干态制品。
04.01.02.08.04	话化类	以水果为主要原料,经腌制,添加食品添加剂,加或不加糖和(或)甜味剂,加或不加甘草制成的干态制品。
04.01.02.08.05	果糕类	以果蔬为主要原料,经磨碎或打浆,加入糖类和(或)食品添加剂后制成的各种形态的糕状制品,包括果丹(饼)类等。
04.01.02.09	装饰性果蔬	用于装饰食品的果蔬制品。如染色樱桃、红绿丝以及水果调味料等。
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	以水果为主要原料,添加糖和(或)甜味剂等其他物质制成的甜品。包括水果块和果浆的甜点凝胶、果味凝胶等。一般为即食产品。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.01.02.11	发酵的水果制品	以水果为原料,加入盐和(或)其他调味料,经微生物发酵制成的制品。如发酵李子。
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	以水果为原料,经蒸、煮、烤或油炸的制品。例如:烤苹果、油炸苹果圈。
04.01.02.13	其他加工水果	以上各类(04.01.02.01~04.01.02.12)未包括的加工水果。
04.02	蔬菜	包括新鲜蔬菜和加工蔬菜制品。
04.02.01	新鲜蔬菜	包括未经加工的、经表面处理的,以及去皮、切块或切丝的新鲜蔬菜。豆芽菜也包括在新鲜蔬菜内。
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜	收获后未经加工的新鲜蔬菜。
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜蔬菜。
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	去皮或切块、切丝后的新鲜蔬菜。
04.02.01.04	豆芽菜	以大豆、绿豆等为原料,经浸泡发芽后的制品。
04.02.02	加工蔬菜	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的蔬菜。
04.02.02.01	冷冻蔬菜	新鲜蔬菜经焯洗等预处理并冷冻。例如:速冻玉米,速冻豌豆,速冻的整个加工的番茄。
04.02.02.02	干制蔬菜	以新鲜蔬菜为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的蔬菜干制品。包括干制蔬菜粉。
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	以新鲜蔬菜为主要原料、经醋、盐、油或酱油等腌渍加工而成的制品。
04.02.02.04	蔬菜罐头	以新鲜蔬菜为原料,经预处理、装罐(包括马口铁罐、玻璃罐、复合薄膜袋或其他包装材料容器)密封、杀菌等工艺制成的产品。
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	以新鲜蔬菜为原料,经热处理(如:蒸气处理)、浓缩等工艺制成的泥状或酱状蔬菜制品。
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	以新鲜蔬菜为原料,加入盐和(或)其他调味料,经微生物发酵制成的制品。
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	以新鲜蔬菜为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.02.02.08	其他加工蔬菜	以上各类(04.02.02.01~04.02.02.07)未包括的加工蔬菜。
04.03	食用菌和藻类	包括新鲜食用菌和藻类以及加工制品。
04.03.01	新鲜食用菌和藻类	包括未经加工、经表面处理的,以及去皮、切块或切丝的新鲜食用菌和藻类。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类	收获后未经加工的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	表面有光滑的或蜡样物质,或使用其他食品添加剂处理起表面保护作用的新鲜食用菌和藻类。
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类	去皮、切块或切丝后的新鲜食用菌和藻类。
04.03.02	加工食用菌和藻类	包括除去皮、预切和表面处理以外的所有其他加工方式的食用菌和藻类。
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类	新鲜食用菌和藻类经焯洗等预处理并冷冻。
04.03.02.02	干制食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为原料,经晾晒、干燥等脱水工艺加工制成的食用菌和藻类干制品。
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	以新鲜食用菌和藻类为主要原料,经醋、盐、油或酱油等腌渍工艺加工而成的食用菌和藻类制品。
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	以新鲜食用菌和藻类为原料,经预处理、装罐、密封、杀菌等工序加工而成的罐头食品。
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	以新鲜藻类为原料,经水煮或油炸等工艺制成的制品。
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	以上类别(04.03.02.01~04.03.02.05)未包括的加工食用菌和藻类。
04.04	豆类制品	包括非发酵豆制品和发酵豆制品。
04.04.01	非发酵豆制品	以大豆等为主要原料,不经发酵过程加工制成的豆制品。如豆腐及其再制品、腐竹等。
04.04.01.01	豆腐类	以大豆等豆类或豆类饼粕为原料,经选料、浸泡、磨糊、过滤、煮浆、点脑、蹲缸、压榨成型等工序制成的具有较高含水量的制品。包括北豆腐(老豆腐)、南豆腐(嫩豆腐)、内酯豆腐、冻豆腐、豆腐花、调味豆腐、脱水豆腐等。
04.04.01.02	豆干类	在豆腐加工过程中,经压制,部分脱水而后,切成一定形状,制成的水分含量较少的豆制品。
04.04.01.03	豆干再制品	以豆腐或豆干为基料,经油炸、熏制、卤制等工艺制得的豆制品。
04.04.01.03.01	炸制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经油炸制成的豆制品。
04.04.01.03.02	卤制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经卤制而成的豆制品。
04.04.01.03.03	熏制半干豆腐	以豆腐或豆干为基料,经熏制而成的豆制品。
04.04.01.03.04	其他半干豆腐	以上各类(04.04.01.03.01~04.04.01.03.03)未包括的豆干再制品。

续附表 5-4

食品分类号	食品类别/名称	说明
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	豆浆煮沸后,在降温过程中,从豆浆表面挑起的一层薄膜状制品。干燥后,形成的竹枝状物称为腐竹,片状物则称为油皮。
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	经非传统工艺制成的豆制品,如大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等。
04.04.01.06	熟制豆类	以大豆等为原料,加工制成的豆类熟制品。
04.04.02	发酵豆制品	以大豆等为主要原料,经过微生物发酵而成的豆制品。如腐乳、豆豉、纳豆、霉豆腐等。
04.04.02.01	腐乳类	以大豆为原料,经加工磨浆、制坯、培菌、经微生物发酵而成的一种调味、佐餐食品。
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)	以大豆等为主要原料,经蒸煮、制曲、发酵、酿制而成的呈干态或半干态颗粒状的制品。
04.04.03	其他豆制品	以上各类(04.04.01~04.04.01.02)未包括的豆制品。
04.05	坚果和籽类	包括新鲜坚果与籽类和加工坚果与籽类,如核桃、山核桃、松子、榛子、白果、杏仁、巴旦木(扁桃核)、腰果、开心果、花生和各类瓜子等。
04.05.01	新鲜坚果与籽类	收获后未经加工的具有坚硬硬壳的坚果以及新鲜籽类。
04.05.02	加工坚果与籽类	经加工制成的具有坚硬硬壳或经脱壳的坚果以及籽类。
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	采用烘干、焙烤工艺、翻炒或油炸制成的坚果和籽类,包括油炸、烘炒豆类。
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	具有坚硬外壳的经烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	脱去坚硬外壳后,再烘焙/炒制的坚果与籽类。
04.05.02.02	—	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	以坚果和籽类为原料,经烘焙/炒制加工处理、杀菌、装罐等工序制成的罐头产品。
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	以坚果、籽类为主要原料,经筛选、焙炒、去壳脱皮、分选、研磨等工序,加入或不加入辅料而制成的泥(酱)状制品。
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)	其他加工坚果和籽类,如腌渍的果仁。



5. 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
见附表 5-5。

附表 5-5

食品分类号	食品类别/名称	说明
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	包括可可制品、巧克力和巧克力制品、代可可脂巧克力及其制品,各类糖果,糖果、巧克力制品包衣,装饰糖果、顶饰和甜汁。
05.1	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	包括可可制品,巧克力及其制品,代可可脂巧克力及其制品。
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	以可可豆为原料,经研磨、压榨等工艺生产出来的可用于进一步生产制造巧克力及其制品的脂、粉、浆、酱、馅。如可可脂、可可液块或可可粉等。
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	以可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)为主要原料,添加或不添加非可可的植物脂肪(非可可植物脂肪添加量 $\leq 5\%$),经特定工艺制成的食品。以巧克力和其他食品按一定比例加工制成的食品为巧克力制品。
05.01.03	代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品	代可可脂巧克力是以白砂糖等甜味料、代可可脂为主要原料,添加或不添加可可制品(可可脂、可可液块或可可粉)、乳制品及食品添加剂,经特定工艺制成的在常温下保持固体或半固体状态,并具有巧克力风味及性状的食品。该类别还包括了上述说明以外的使用可可脂代用品的类似巧克力的产品。
05.02	糖果	包括硬质糖果、酥质糖果、焦香糖果、奶糖糖果、压片糖果、凝胶糖果、充气糖果、胶基糖果和其他糖果。
05.02.01	胶基糖果	以胶基、白砂糖和(或)甜味剂为主要原料制成的咀嚼型或吹泡型的糖果。
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	以白砂糖和(或)糖浆和(或)甜味剂等为主要原料,经相关工艺制成的固态、半固态或液态糖果。
05.03	糖果和巧克力制品包衣	包裹在糖果、巧克力制品表面,有一定的硬度和强度的致密糖壳。
05.04	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	包括用于饼干、面包、糕点及其组合产品中,起装饰作用的可食的糖衣、糖霜等。也包括糖果、焙烤食品等食品中所用的以糖或巧克力为主要成分的涂层,如杏仁奶油糖的巧克力涂层等。

6. 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)

见附表 5-6。

附表 5-6

食品分类号	食品类别/名称	说明
06.0	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)	包括原粮、大米及其制品(大米、米粉、米糕),小麦粉及其制品,杂粮粉(包括豆粉)及其制品,淀粉及淀粉类制品,即食谷物,包括碾轧燕麦(片),方便米面制品,冷冻米面制品,谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁),粮食制品馅料。
06.01	原粮	收获后未经任何加工的粮食(包括各种杂粮原粮)。
06.02	大米及其制品	大米及以大米为原料制成的各种制品。包括大米、大米制品、米粉和米粉制品等。
06.02.01	大米	稻谷经脱壳加工后的成品粮。
06.02.02	大米制品	除米粉和米粉制品外,以大米为原料经加工制成的各类产品。
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	大米经碾磨而成的粉末状产品。
06.02.04	米粉制品	米粉经加工制成的食品,如青团。
06.03	小麦粉及其制品	包括小麦粉、小麦粉制品。
06.03.01	小麦粉	小麦经碾磨制成的粉状产品。
06.03.01.01	通用小麦粉	以小麦为原料,供制作各种面食用的小麦粉。
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	以小麦为原料,供制作馒头、水饺等用的小麦粉。
06.03.02	小麦粉制品	以小麦粉为原料,加工制成的各类食品。
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	小麦粉经和水、揉捏后未进行加热、冷冻、脱水等处理的面制品,如:未煮的面条、饺子皮、馄饨皮和烧麦皮等。
06.03.02.02	生干面制品	未经加热、蒸、烹调等处理的面制品经过脱水制成的产品。如:挂面。
06.03.02.03	发酵面制品	经发酵工艺制成的面制品。如包子、馒头、花卷等。
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	碎屑状或粉末状的小麦粉制品。该产品可同其他配料(如调味品、水、奶或蛋等)混合,作为水产品、禽肉、畜肉和蔬菜等的表面覆盖物,包括面包糠。
06.03.02.05	油炸面制品	经油炸工艺制成的面制品,如油条、油饼等。

续附表 5-6

食品分类号	食品类别/名称	说明
06.04	杂粮粉及其制品	包括粉状或非粉状的杂粮及其制品。
06.04.01	杂粮粉	杂粮经过碾磨加工制成的粉状产品。
06.04.02	杂粮制品	以杂粮或杂粮粉为原料加工制成的食品。
06.04.02.01	杂粮罐头	以杂粮为原料,添加或不添加谷类、豆类、干果、糖和(或)甜味剂等,经加工处理、装罐、密封、杀菌制成的罐头食品,如八宝粥罐头、红豆粥罐头等。
06.04.02.02	其他杂粮制品	除 06.04.02.01 类以外的杂粮制品。
06.05	淀粉及淀粉类制品	包括食用淀粉、淀粉制品。
06.05.01	食用淀粉	以谷类、薯类、豆类等植物为原料而生产的淀粉。
06.05.02	淀粉制品	以淀粉为原料加工制成的产品。
06.05.02.01	粉丝、粉条	以淀粉为原料,经糊化成型,在一定条件下老化(回生),干燥而成的丝条状固态产品。
06.05.02.02	虾味片	以淀粉为原料,添加膨松剂及调味物质等辅料制成的具有虾味的干制品。
06.05.02.03	藕粉	以藕为原料加工制成的淀粉制品。
06.05.02.04	粉圆	以淀粉为原料,经造粒工艺加工而成的圆球状非即食产品。
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	包括所有即食的早餐谷物食品,如速溶的燕麦片(粥),谷粉,玉米片,多种谷物(如大米、小麦、玉米)的早餐类食品,由大豆或糠制成的即食早餐类食品及由谷粉制成的压缩类即食谷物制品。
06.07	方便米面制品	以米、面等为主要原料,用工业化加工方式制成的即食或非即食部分预制食品。例如方便面、方便米饭等。
06.08	冷冻米面制品	以小麦粉、大米、杂粮等粮食为主要原料,经加工成型(或熟制)并经速冻而成的食品。
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	以谷类、淀粉为主要原料的甜品类产品,如米布丁、小麦粉布丁、木薯布丁。
06.10	粮食制品馅料	由粮食制成的馅料。

7. 焙烤食品

见附表 5-7。

附表 5-7

食品分类号	食品类别/名称	说明
07.0	焙烤食品	以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋、乳等为主要原料,添加适量辅料,并经调制、发酵、成型、熟制等工序制成的产品。
07.01	面包	以小麦粉为主要原料,以酵母为主要膨松剂,适量加入辅料,经发酵、烘烤而制成的松软多孔的焙烤制品。
07.02	糕点	以粮、油、糖和(或)甜味剂、蛋等为主要原料,添加适量辅料,并经调制、成型、熟制等工序制成的食品。
07.02.01	中式糕点(月饼除外)	具有中国传统风味和特色的糕点。分为热加工糕点和冷加工糕点,热加工糕点包括烘烤类糕点、油炸类糕点、水蒸类糕点、熟粉类糕点、其他类糕点。
07.02.02	西式糕点	从国外传入我国的糕点的统称,具有西方民族风格和特色。如德式、法式、英式、俄式等。通常以面粉、奶油、糖和(或)甜味剂、蛋为原料,以可可、果料、果酱为辅料,经挤糊、成型、烘烤,再挤花或美化后面制成。
07.02.03	月饼	使用面粉等谷物粉、油、糖[和(或)甜味剂]或不加糖及甜味剂调制成饼皮,包裹各种馅料,经加工而成,主要在中秋节食用的传统节日食品。
07.02.04	糕点上彩装	中西式糕点表面涂布的可食用装饰。
07.03	饼干	包括夹心及装饰类饼干、威化饼干、蛋卷和其他饼干。
07.03.01	夹心及装饰类饼干	夹心饼干(包括注心饼干)是指在饼干单片之间(或在饼干空心部分)添加糖和(或)甜味剂、油脂或果酱夹心料等的饼干。装饰类饼干是指在饼干表面涂布巧克力酱、果酱等辅料或喷洒调味料,或裱粘糖花,而制成的表面有涂层、线条或图案的饼干。
07.03.02	威化饼干	以小麦粉(或糯米粉)、淀粉为主要原料,加入乳化剂、膨松剂等辅料,经调粉、浇注、烘烤制成的,在多孔状片之间或造型中间添加糖和(或)甜味剂、油脂等夹心料的饼干。
07.03.03	蛋卷	以小麦粉、糖和(或)甜味剂、油(或无油)、鸡蛋为原料,加入膨松剂、面粉处理剂及其他辅料,经调浆(发酵或不发酵)、浇注或挂浆、煎烤或烘烤卷制而成的制品。
07.03.04	其他饼干	除 07.03.01~07.03.03 以外的饼干。
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	用于焙烤食品的馅料及表面挂浆。如月饼馅料等。
07.05	其他焙烤食品	以上分类(07.01~07.04)未包括的焙烤食品。

8. 肉及肉制品

见附表 5-8。

附表 5-8

食品分类号	食品类别/名称	说明
08.0	肉及肉制品	包括生、鲜肉,预制肉制品,熟肉制品,肉制品的可食用动物肠衣类和其他熟肉制品。
08.01	生、鲜肉	包括生鲜肉、冷却肉和冻肉。
08.01.01	生鲜肉	活畜、禽屠宰加工后,不经冻结处理,不经冷却工艺过程的新鲜产品。
08.01.02	冷却肉(包括排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉等)	活畜、禽屠宰加工后,胴体经冷却工艺处理,肌肉深层中心温度保持在 0~4℃ 的制品。
08.01.03	冻肉	活畜、禽屠宰加工后,经冻结处理,其肌肉中心温度在-15℃ 以下的制品。
08.02	预制肉制品	包括调理肉制品、腌腊肉制品类。
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,添加(或不添加)蔬菜和(或)辅料,经预处理(切制或绞制)、混合搅拌(或不混合)等工艺加工而成的一种半成品。
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,配以各种调味料,经过腌制、晾晒或烘焙等方法制成的一种半成品。
08.03	熟肉制品	以鲜(冻)畜禽肉(包括内脏)为主要原料,加入盐、酱油等调味品,经熟制工艺制成的肉制品。
08.03.01	酱卤肉制品类	包括白煮肉类、酱卤肉类、糟肉类。
08.03.01.01	白煮肉类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料加水煮熟的肉制品。
08.03.01.02	酱卤肉类	以鲜(冻)畜禽肉或其内脏为主要原料,加食盐、酱油等调味料及香辛料,经煮制而成的一类熟肉类制品。
08.03.01.03	糟肉类	用酒糟(或陈年香糟)代替酱汁或卤汁制作的肉制品。
08.03.02	熏、烧、烤肉类	以熏、烧、烤为主要加工方法生产的熟肉制品。
08.03.03	油炸肉类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料添加一些辅料及调味料拌匀后经油炸工艺制成的熟肉制品。
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经腌制、蒸煮等工艺制成的定型包装的火腿类熟肉制品。包括熏烤、蒸煮及烟熏火腿等。
08.03.05	肉灌肠类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,经加工、腌制、切碎、加入辅料成型或灌入肠衣内后经煮熟而成的肉制品。
08.03.06	发酵肉制品类	以鲜(冻)畜禽肉为主要原料,加入辅料,经发酵等工艺加工而成的即食肉制品。

续附表 5-8

食品分类号	食品类别/名称	说明
08.03.07	熟肉干制品	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,加工制成的熟肉干制品。
08.03.07.01	肉松类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经煮制、切块、撇油、配料、收汤、炒松、搓松制成的肌肉纤维蓬松成絮状的肉制品。
08.03.07.02	肉干类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经修割、预煮、切丁(片、条)、调味、复煮、收汤、干燥制成的肉制品。
08.03.07.03	肉脯类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,经切片、调味、腌渍、摊筛、烘干、烤制等工艺制成薄片型的肉制品。
08.03.08	肉罐头类	以鲜(冻)畜、禽肉为主要原料,可加入其他原料、辅料,经装罐、密封、杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的肉类罐装食品,一般可在常温条件下贮存。
08.03.09	其他熟肉制品	以上分类(08.03.01~08.03.09)未包括的肉及肉制品。
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	由猪、牛、羊等的肠以及膀胱除去黏膜后腌制或干制而成的肠衣。

9. 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)见附表 5-9。

附表 5-9

食品分类号	食品类别/名称	说明
09.0	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)	包括鲜水产、冷冻水产品及其制品、预制水产品(半成品)、熟制水产品(可直接食用)、水产品罐头和其他水产品及其制品。
09.01	鲜水产	除冷藏、在冰上保存以外,不进行任何其他处理的水产品。
09.02	冷冻水产品及其制品	包括冷冻制品、冷冻挂浆制品、冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)。
09.02.01	冷冻水产品	低于冻结点条件下储藏的水产制品。
09.02.02	冷冻挂浆制品	经预加工的水产品,在表面附上面粉或裹粉等辅料,再冷冻保藏的生制品。
09.02.03	冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)	以鲜鱼肉斩碎,添加调味料和辅料后拌匀,成型后经油炸或水煮的半成品,包装冷冻保藏。
09.03	预制水产品(半成品)	包括醋渍或肉冻状水产品、腌制水产品、鱼子制品、风干、烘干、压干等水产品和其他预制水产品(鱼肉饺皮)。
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品	醋渍水产品:将水产品浸泡在醋或酒中制得的产品,加或不添加盐和香辛料。肉冻状水产品:将水产品煮或蒸来嫩化,可以添加醋或酒、盐和防腐剂,固化成肉冻状产品。

续附表 5-9

食品分类号	食品类别/名称	说明
09.03.02	腌制水产品	采用腌制工艺制成的水产品。
09.03.03	鱼子制品	用海水或淡水鱼的卵为原料添加调味料及其他辅料加工制成的鱼卵制品。
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	经风吹、烘烤、挤压等工艺制成的水产干制品。
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)	以上各类(09.03.01~09.03.04)未包括的预制水产品,如鱼肉饺皮。
09.04	熟制水产品(可直接食用)	包括熟干水产品,经烹调或油炸的水产品,熏、烤水产品,发酵水产品和鱼肉灌肠类。
09.04.01	熟干水产品	经熟制的水产干制品。
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	用蒸、煮或油炸等加工工艺制成的水产品。
09.04.03	熏、烤水产品	用熏蒸、烧烤等加工工艺制成的水产品。
09.04.04	发酵水产品	经发酵工艺制成的水产品。
09.04.05	鱼肉灌肠类	以冷冻鱼糜或鲜鱼肉为主要原料,经混合、成型或灌入肠衣等工艺加工而成的熟制水产品。
09.05	水产品罐头	以鲜(冻)水产品为原料,加入其他原料、辅料,经装罐、密封、杀菌、冷却等工序制成的具有一定真空度、符合商业无菌要求的罐头食品,一般可在常温条件下贮存。
09.06	其他水产品及其制品	以上分类(09.01~09.05)未包括的水产及其制品。

10. 蛋及蛋制品

见附表 5-10。

附表 5-10

食品分类号	食品类别/名称	说明
10.0	蛋及蛋制品	包括鲜蛋、不改变物理性状的再制蛋和改变了物理性状的蛋制品以及其他蛋制品。
10.01	鲜蛋	各种禽类生产的、未经加工的蛋。
10.02	再制蛋(不改变物理性状)	蛋加工过程中去壳或不去壳、不改变蛋形的制成品,包括卤蛋、糟蛋、皮蛋、咸蛋等。
10.02.01	卤蛋	以鲜蛋为原料,经前处理、卤制、杀菌等工序制成的供直接食用的熟蛋制品。
10.02.02	糟蛋	以鲜蛋为原料,经裂壳,用食盐、酒糟及其他配料等糟腌渍而成的蛋类产品,又名醉蛋。

续附表 5-10

食品分类号	食品类别/名称	说明
10.02.03	皮蛋	皮蛋又名松花蛋,是以鲜蛋为原料,经清洗、挑选后,用生石灰、盐,以及相关食品级加工助剂配制的料液(泥)加工而成的制品。
10.02.04	咸蛋	以鲜蛋为原料,经用盐水或含盐的纯净黄泥、红泥、草木灰等腌制而成的蛋类产品。
10.02.05	其他再制蛋	除外以上几类(10.02.01~10.02.04)的再制蛋。
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	以鲜蛋为原料,添加或不添加辅料,经相应工艺加工制成的改变了蛋形的制成品。包括脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)、冷冻蛋制品(如冰蛋)、液体蛋和其他蛋制品。
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	在生产过程中经过干燥处理的蛋制品,包括巴氏杀菌全蛋粉(片)、蛋黄粉(片)、蛋白粉(片)等。
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)	以蛋或蛋制品为原料,经热凝固处理后制得的产品。如蛋黄酪、松花蛋肠等。
10.03.03	蛋液与液态蛋	鲜蛋去壳后,所得的蛋液经一系列加工工艺,最后制成冷冻和保鲜的蛋制品,包括巴氏杀菌冰全蛋、冰蛋黄、冰蛋白等。冰冻保存或者经巴氏杀菌及通过化学方式(如加盐等)常温保存的全蛋液、蛋清或蛋黄液。
10.04	其他蛋制品	除外以上三类(10.01~10.03)的蛋制品。

11. 甜味料,包括蜂蜜

见附表 5-11。

附表 5-11

食品分类号	食品类别/名称	说明
11.0	甜味料,包括蜂蜜	包括食糖、淀粉糖、蜂蜜及花粉、餐桌甜味料、调味糖浆等。
11.01	食糖	以甘蔗、甜菜或原糖为原料生产的白糖及其制品,以及其他糖和糖浆。
11.01.01	白糖及白糖制品(如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等)	白糖经浓缩、结晶、分蜜及干燥的白色砂粒状蔗糖。该产品还包括白糖制品,如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖、糖霜(糖粉)等。
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]	包括除白糖和白糖制品以外的其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、蔗糖来源的果糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等)。

续附表 5-11

食品分类号	食品类别/名称	说明
11.02	淀粉糖(果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)	以淀粉或含淀粉的原料,经酶和(或)酸水解制成的液体、粉状(和结晶)的糖。如葡萄糖、葡萄糖浆、葡萄糖浆干粉(固体玉米糖浆)、麦芽糖、麦芽糖浆、果糖、果葡糖浆、固体果葡糖、麦芽糊精等。
11.03	蜂蜜及花粉	包括蜂蜜和花粉。
11.03.01	蜂蜜	蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物结合后转化而成的天然甜物质。
11.03.02	花粉	蜜蜂采集被子植物雄蕊花药或裸子植物小孢子囊内的花粉细胞,形成的团粒状物。
11.04	餐桌甜味料	直接供消费者饮食调味用、作为糖类替代品的高浓度甜味剂或其混合物。
11.05	调味糖浆	以白砂糖或葡萄糖浆、果葡糖浆为主要原料,加入水果、果浆或果汁等水果制品、增稠剂、食品用香料等制成的一种增甜稠酱/糖浆。
11.05.01	水果调味糖浆	以水果、果浆或果汁等水果制品、糖类为主要原料,加入适量辅料制成的甜酱。可作为雪糕顶料直接灌注在雪糕顶部。
11.05.02	其他调味糖浆	不以水果、果浆或果汁等水果制品为原料制成的调味糖浆。如朱古力调味糖浆是以可可、乳粉、糖类等为原料,加入适量辅料,制成的朱古力甜酱。
11.06	其他甜味料	以上五类(11.01~11.05)未包括的甜味料。

12. 调味品

见附表 5-12。

附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.0	调味品	包括盐及代盐制品、鲜味剂和助鲜剂、醋、酱油、酱及酱制品、料酒及制品、香辛料类、复合调味料和其他调味料。
12.01	盐及代盐制品	盐主要为食品级的氯化钠。代盐制品是为减少钠的含量,代替食用盐的调味料,如氯化钾等。
12.02	鲜味剂和助鲜剂	具有鲜味的和明显增强鲜味作用的精制品。
12.03	醋	含有一定量乙酸的液态调味品。包括酿造食醋和配制食醋。
12.03.01	酿造食醋	单独或混合使用各种含有淀粉、糖的物料或酒精,经微生物发酵酿制而成的液体调味品。

续附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.03.02	配制食醋	以酿造食醋为主要原料,与食用冰乙酸、食品添加剂等混合配制的调味食醋。
12.04	酱油	包括酿造酱油和配制酱油。
12.04.01	酿造酱油	以大豆和(或)脱脂大豆、小麦和(或)麸皮为原料,经微生物发酵制成的具有特殊色、香、味的液体调味品。
12.04.02	配制酱油	以酿造酱油为主体,与酸水解植物蛋白调味液、食品添加剂等配制而成的液体调味品。
12.05	酱及酱制品	包括酿造酱和配制酱。
12.05.01	酿造酱	以粮食为主要原料经微生物发酵酿制的半固态酱类。如黄豆酱、大酱、甜面酱、豆瓣酱等。
12.05.02	配制酱	以酿造酱为基料,添加其他各种辅料混合制成的酱类。
12.06	—	—
12.07	料酒及制品	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料,添加各种调味料(也可加入植物香辛料),配制加工而成的液体调味品。
12.08	—	—
12.09	香辛料类	包括香辛料及粉、香辛料油、香辛料酱及其他香辛料加工品。
12.09.01	香辛料及粉	香辛料主要来自各种天然生长植物的果实、茎、叶、皮、根、种子、花蕾等,具有特定的风味、色泽和刺激性味感的植物性产品。 香辛料粉为一种或多种香辛料的干燥物组成,包括整粒、大颗粒和粉末状制品。
12.09.02	香辛料油	以一种或多种香辛料中萃取其呈味成分组成,用植物油等作为分散剂的制品。如黑胡椒油、花椒油、辣椒油、芥末油、香辛料调味油等。
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	以香辛料为主要原料加工制成的酱类产品。如芥末酱、青芥酱。
12.09.04	其他香辛料加工品	除外以上三类(12.09.01~12.09.03)的香辛料产品。
12.10	复合调味料	包括固体、半固体、液体复合调味料。
12.10.01	固体复合调味料	以两种或两种以上的调味品为主要原料,添加或不添加辅料,加工而成的呈固态的复合调味料。
12.10.01.01	固体汤料	以动植物和(或)其浓缩抽提物为主要风味原料,添加食盐等调味料及辅料,干燥加工而成的复合调味料。



续附表 5-12

食品分类号	食品类别/名称	说明
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	以味精、鸡肉或鸡骨的粉末或其浓缩抽提物、呈味核苷酸二钠及食用盐等为原料,添加或不添加香辛料和(或)食品用香料,经混合加工而成,具有鸡的鲜味和香味的复合调味料。
12.10.01.03	其他固体复合调味料	除外上述两类(12.10.01.01及12.10.01.02)的其他固体复合调味料。
12.10.02	半固体复合调味料	由两种或两种以上调味料为主要原料,添加或不添加辅料,加工制成的复合半固体状调味品,一般指膏状或酱状。如沙拉酱、蛋黄酱和其他复合调味酱。
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	蛋黄酱:西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)、蛋黄为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。 沙拉酱:西式调味品。以植物油、酸性配料(食醋、酸味剂)等为主料,辅以变性淀粉、甜味剂、食盐、香料、乳化剂、增稠剂等配料,经混合搅拌、乳化均质制成的半固体乳化调味料。
12.10.02.02	以动物性原料为基料的调味酱	以畜禽肉、海产品等动物性原料和(或)其提取物为基础原料,添加其他调味品,以及添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱	以蔬菜为基础原料,添加或不添加黄豆酱、甜面酱等其他辅料制成的调味酱。
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	以上三类(12.10.02.01~12.10.02.03)未包括的半固体复合调味料。
12.10.03	液体复合调味料(不包括12.03、12.04)	以两种或两种以上的调味料为主要原料,添加或不添加其他辅料,加工而成的复合的液态的调味品。如鸡汁调味料、糟卤和其他液态复合调味料。
12.10.03.01	浓缩汤(罐装、瓶装)	以动植物或其提取物为主要原料,添加食盐等调味料及辅料,经浓缩而成的汤料。
12.10.03.02	肉汤、骨汤	以鲜冻畜禽肉、鱼、骨或其抽提物为主要原料,添加调味料及辅料制成的汤料。
12.10.03.03	调味清汁	稀薄、非乳化的调味汁。
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	蚝油:利用牡蛎蒸、煮后的汁液进行浓缩或直接用经酶解的牡蛎肉,再加入食糖和(或)甜味剂、食盐、淀粉或改性淀粉等原料,辅以其他配料和食品添加剂制成的调味品。 虾油:从虾酱中提取的汁液称为虾油。 鱼露:以鱼、虾、贝类为原料,在较高盐分下经生物酶解制成的鲜味液体调味品。 包括其他来源相类似的液体复合调味料。
12.11	其他调味料	除外以上10类(12.01~12.10)的调味料。

13. 特殊膳食用食品

见附表 5-13。

附表 5-13

食品分类号	食品类别/名称	说明
13.0	特殊膳食用食品	包括婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品、特殊医学用途配方食品和其他特殊膳食用食品。
13.01	婴幼儿配方食品	包含婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品、特殊医学用途婴儿配方食品。
13.01.01	婴儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供0~12个月婴儿食用的产品。
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	以乳及其加工制品和(或)豆类及其加工制品为主要原料,加入适量的维生素、矿物质和其他辅料,经加工制成的供6~12个月婴儿和1~3岁幼儿食用的产品。
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	指针对患有特殊紊乱、疾病或医疗状况等特殊医学状况婴儿的营养需求而设计制成的粉状或液态配方食品。在医生或临床营养师的指导下,单独食用或与其他食物配合食用时,其能量和营养成分能够满足0~6月龄特殊医学状况婴儿的生长发育需求。
13.02	婴幼儿辅助食品	包括婴幼儿谷类辅助食品和婴幼儿罐装辅助食品。
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品	以一种或多种谷物(如,小麦、大米、大麦、燕麦、黑麦、玉米等)为主要原料,且谷物占干物质组成的25%以上,添加适量的营养强化剂和(或)其他辅料,经加工制成的适于6月龄以上婴儿和幼儿食用的辅助食品。
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品	食品原料经处理、灌装、密封、杀菌或无菌灌装后达到商业无菌,可在常温下保存的适于6月龄以上婴幼儿食用的食品。
13.03	—	—
13.04	—	—
13.05	其他特殊膳食用食品	除上述类别外的其他特殊膳食用食品(包括辅食营养补充品、运动营养食品,以及其他具有相应国家标准的特殊膳食用食品)。

14. 饮料类

见附表 5-14。

附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.0	饮料类	经过定量包装的,供直接饮用或按一定比例用水冲调或冲泡饮用的,乙醇含量不超过0.5%的制品。也可作为饮料浓浆或固体形态。
14.01	包装饮用水	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经加工制成的密封于容器中可直接饮用的水。
14.01.01	饮用天然矿泉水	从地下深处自然涌出的或经钻井采集的,含有一定量的矿物质、微量元素或其他成分,在一定区域未受污染并采取预防措施避免污染的水;在通常情况下,其化学成分、流量、水温等动态指标在天然周期波动范围内相对稳定。
14.01.02	饮用纯净水	以直接来源于地表、地下或公共供水系统的水为水源,经适当的水净化加工方法,制成的不含任何食品添加剂的制品。
14.01.03	其他类饮用水	除饮用天然矿泉水和饮用纯净水外的包装饮用水。
14.02	果蔬汁类及其饮料	以水果和(或)蔬菜(包括可食的根、茎、叶、花、果实)等为原辅料,经加工或发酵制成的液体饮料。
14.02.01	果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料,采用物理方法(机械方法、水浸提等)制成的可发酵但未发酵的汁液、浆液制品;或在浓缩果蔬汁(浆)中加入其加工过程中除去的等量水分复原制成的汁液、浆液制品,如原榨果汁(非复原果汁)、果汁(复原果汁)、蔬菜汁、果浆/蔬菜浆、复合果蔬汁(浆)等。
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	以水果或蔬菜为原料,从采用物理方法榨取的果汁(浆)或蔬菜汁(浆)中除去一定量的水分制成的,加入其加工过程中除去的等量水分复原后具有果汁(浆)或蔬菜汁(浆)应有特征的制品。含有不少于两种浓缩果汁(浆)、或浓缩蔬菜汁(浆)、或浓缩果汁(浆)和浓缩蔬菜汁(浆)的制品为浓缩复合果蔬汁(浆)。
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	以果蔬汁(浆)、浓缩果蔬汁(浆)为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的制品,如果蔬汁饮料、果肉(浆)饮料、复合果蔬汁饮料、果蔬汁饮料浓浆、发酵果蔬汁饮料、水果饮料等。
14.03	蛋白饮料	以乳或乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原辅料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。

续附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.03.01	含乳饮料	以乳或乳制品为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。如配制型含乳饮料、发酵型含乳饮料、乳酸菌饮料等。
14.03.01.01	发酵型含乳饮料	以乳或乳制品为原料,经乳酸菌等有益菌培养发酵添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料。根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.01.02	配制型含乳饮料	以乳或乳制品为原料,加入水,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料。
14.03.01.03	乳酸菌饮料	以乳或乳制品为原料,经乳酸菌发酵,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的饮料,根据其是否经过杀菌处理而区分为杀菌(非活菌)型和未杀菌(活菌)型。
14.03.02	植物蛋白饮料	以一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。 以两种或两种以上含有一定蛋白质的植物果实、种子、种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品也可称为复合植物蛋白饮料,如花生核桃、核桃杏仁、花生杏仁复合植物蛋白饮料。
14.03.03	复合蛋白饮料	以乳或乳制品,和一种或多种含有一定蛋白质的植物果实、种子或种仁等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的制品。
14.03.04	其他蛋白饮料	14.03.01~14.03.03 之外的蛋白饮料。
14.04	碳酸饮料	以食品原辅料和(或)食品添加剂为基础,经加工制成的,在一定条件下充入一定量二氧化碳气体的液体饮料,如果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料、可乐型碳酸饮料、其他型碳酸饮料等,不包括由发酵自身产生二氧化碳气的饮料。
14.04.01	可乐型碳酸饮料	以可乐香精或类似可乐果香型的香精为主要香气成分的碳酸饮料。
14.04.02	其他型碳酸饮料	除可乐型以外的其他碳酸饮料。包括果汁型碳酸饮料、果味型碳酸饮料和其他碳酸饮料等。
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	包括茶(类)饮料、咖啡(类)饮料和植物饮料。
14.05.01	茶(类)饮料	以茶叶或茶叶的水提取液或其浓缩液、茶粉(包括速溶茶粉、研磨茶粉)或直接以茶的鲜叶为原料,添加或不添加食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如原茶汁(茶汤)/纯茶饮料、茶浓缩液、茶饮料、果汁茶饮料、奶茶饮料、复(混)合茶饮料、其他茶饮料等。

续附表 5-14

食品分类号	食品类别/名称	说明
14.05.02	咖啡(类)饮料	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液、速溶咖啡等)为原料,添加或不添加糖(食糖、淀粉糖)、乳和(或)乳制品、植脂末等食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工制成的液体饮料,如浓咖啡饮料、咖啡饮料、低咖啡因咖啡饮料、低咖啡因浓咖啡饮料等。
14.05.03	植物饮料	以植物或植物提取物为原料,添加或不添加其他食品原辅料和(或)食品添加剂,经加工或发酵制成的液体饮料。如可可饮料、谷物类饮料、草本(本草)饮料、食用菌饮料、藻类饮料、其他植物饮料等,不包括果蔬汁类及其饮料、茶(类)饮料和咖啡(类)饮料。
14.06	固体饮料	用食品原辅料、食品添加剂等加工制成的粉末状、颗粒状或块状等,供冲调或冲泡饮用的固态制品,如风味固体饮料、果蔬固体饮料、蛋白固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料、其他固体饮料等。
14.06.01		
14.06.02	蛋白固体饮料	以乳和(或)乳制品,或其他动物来源的可食用蛋白,或含有一定蛋白质含量的植物果实、种子或果仁或其制品等为原料,添加或不添加其他食品原辅料和食品添加剂,经加工制成的固体饮料。
14.06.03	速溶咖啡	以咖啡豆和(或)咖啡制品(研磨咖啡粉、咖啡的提取液或其浓缩液)为原料,不添加其他食品原辅料,可添加食品添加剂,经加工制成的固体饮料。
14.06.04	其他固体饮料	蛋白固体饮料和速溶咖啡之外的固体饮料,包括风味固体饮料、果蔬固体饮料、茶固体饮料、咖啡固体饮料、植物固体饮料、特殊用途固体饮料,以及上述以外的固体饮料。
14.07	特殊用途饮料	加入具有特定成分的适应所有或某些人群需要的液体饮料。如营养素饮料(维生素饮料等)、能量饮料、电解质饮料、其他特殊用途饮料。
14.08	风味饮料	以糖(包括食糖和淀粉糖)和(或)甜味剂、酸度调节剂、食用香精(料)等的一种或者多种作为调整风味的主要手段,经加工或发酵制成的液体饮料,如茶味饮料、果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料、风味水饮料、其他风味饮料等。其中,风味水饮料是指不经调色处理,不添加糖(包括食糖和淀粉糖)的风味饮料,如苏打水饮料、薄荷水饮料、玫瑰水饮料等。
14.09	其他类饮料	14.01~14.08 之外的饮料。

15. 酒类

见附表 5-15。

附表 5-15

食品分类号	食品类别/名称	说明
15.0	酒类	酒精度在 0.5% 以上的酒精饮料, 包括蒸馏酒、配制酒、发酵酒。
15.01	蒸馏酒	以粮谷、薯类、水果、乳类为主要原料, 经发酵、蒸馏、勾兑而成的饮料酒。包括白酒、调香蒸馏酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒及其他蒸馏酒。
15.01.01	白酒	以粮谷为主要原料, 用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂, 经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。
15.01.02	调香蒸馏酒	以蒸馏酒为酒基, 经调香而制成的产品。
15.01.03	白兰地	以新鲜水果或果汁为原料, 经发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.04	威士忌	以麦芽、谷物为原料, 经糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配而成的蒸馏酒。
15.01.05	伏特加	以谷物、薯类、糖蜜以及其他可食用农作物等为原料, 经发酵、蒸馏制成食用酒精, 在经过特殊工艺精制加工制成的蒸馏酒。
15.01.06	朗姆酒	以甘蔗汁或蜂蜜为原料, 经发酵、蒸馏, 陈酿、调配而成的蒸馏酒。
15.01.07	其他蒸馏酒	除上述产品(15.01.01~15.01.06)以外的蒸馏酒。
15.02	配制酒	以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基, 加入可食用或药食两用的辅料或食品添加剂, 进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒。
15.03	发酵酒	以粮谷、水果、乳类等为主要原料, 经发酵或部分发酵酿制而成的饮料酒。包括葡萄酒、黄酒、果酒、蜂蜜酒、啤酒和麦芽饮料及其他发酵酒类(充气型)。
15.03.01	葡萄酒	以新鲜葡萄或葡萄汁为原料, 经全部或部分发酵酿制而成的、含有一定酒精度的发酵酒。
15.03.01.01	无汽葡萄酒	在 20℃ 时, 二氧化碳压力小于 0.05 MPa 的葡萄酒。
15.03.01.02	起泡和半起泡葡萄酒	在发酵过程产生二氧化碳气体的葡萄酒。也包括部分或全部充入二氧化碳气体的葡萄酒。在 20℃ 时, 二氧化碳压力大于等于 0.05 MPa。

续附表 5-15

食品分类号	食品类别/名称	说明
15.03.01.03	调香葡萄酒	以葡萄酒为酒基,经浸泡芳香植物或加入芳香植物的浸出液(或馏出液)而制成的葡萄酒。
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)	以鲜葡萄、葡萄汁或葡萄酒为原料,按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等。
15.03.02	黄酒	以稻米、黍米等为主要原料,加曲、酵母等糖化发酵剂发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.03	果酒	以新鲜水果或果汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的发酵酒。
15.03.04	蜂蜜酒	以蜂蜜为原料,经发酵酿制而成的酒类。
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	以麦芽、水为主要原料,加啤酒花(包括酒花制品),经酵母发酵酿制而成的、含有二氧化碳的、起泡的、低酒精度的发酵酒。(注:包括酒精度低于0.5%的无醇啤酒)
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	除上述产品(15.03.01~15.03.05)以外的发酵酒。

16. 其他类(01.0~15.0 除外)

见附表 5-16。

附表 5-16

食品分类号	食品类别/名称	说明
16.0	其他类(01.0~15.0 除外)	本类别汇总了在01.0~15.0类别中暂无法划归的类别。
16.01	果冻	以食用胶和食糖和(或)甜味剂等为原料,经蒸胶、调配、灌装、杀菌等工序加工而成的胶冻食品。
16.02	茶叶、咖啡和茶制品	包括茶叶、咖啡以及含茶制品。
16.02.01	茶叶、咖啡	茶叶:以茶树鲜叶为原料经加工制成的,含有咖啡碱、茶多酚、茶氨酸等物质的产品。 咖啡:咖啡属植物的果实和种子,由果皮、种皮、种仁和胚经加工后制出的供消费用的产品。
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	茶制品指含茶制品,包括调味茶和代用茶。 调味茶指以茶叶为原料,配以各种可食用物质或食品用香料等制成的调味茶类。 代用茶是指选用可食用植物的叶、花、果(实)、根茎等为原料加工制作的、采用类似茶叶冲泡(浸泡)方式供人们饮用的产品。

续附表 5-16

食品分类号	食品类别/名称	说明
16.03	胶原蛋白肠衣	以猪皮、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料制成的、用于制备中西式灌肠的蛋白肠衣。
16.04	酵母及酵母类制品	以酵母菌种为主体,经培养制成的可用于食品工业的菌体及其制品。
16.04.01	干酵母	经过分离、干燥等工序制成的酵母产品。
16.04.02	其他酵母及酵母类制品	除干酵母以外的其他酵母产品以及以酵母为原料,经水解、提纯、干燥等工艺制成的酵母类制品。
16.05	—	—
16.06	膨化食品	以谷类、薯类、豆类、果蔬类或坚果籽类等为主要原料,采用膨化工艺制成的组织疏松或松脆的食品。
16.07	其他	以上各类(16.01~16.06)未包括的其他食品。

按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

为了便于使用 GB 2760—2014,对于附录 A 中食品添加剂使用规定,本书提供了按照食品类别为序的查询方式(见附表 6-1)。查找一个具体食品类别允许使用的食品添加剂时,应该结合看本书附表 6-1 和 GB 2760—2014 的表 A. 3,而且建议首先从 GB 2760—2014 的表 A. 3 入手,再查找本书附表 6-1。在使用附表 6-1 和表 A. 3 查询食品中允许使用的食品添加剂时,需要特别注意以下事项:

(1)本标准的食品分类采用分级系统:如某一食品添加剂应用于一个食品类别时,就允许其应用于该食品类别包含的所有下级食品(除非另有规定),反之下级食品允许使用的食品添加剂不能被认为可应用于其上级食品。所以在查找一个食品类别中允许使用的食品添加剂时,特别需要注意食品类别的上下级关系,避免误查和漏查。

(2)表 A. 3 的食品类别有两个限制性规定:其一,不得按照生产需要适量使用原则使用表 A. 2 中的食品添加剂,除非表 A. 1 和附表 6-1 另有规定;其二,这些食品类别不得使用表 A. 1 和附表 6-1 中规定的其上级食品类别允许使用的食品添加剂。

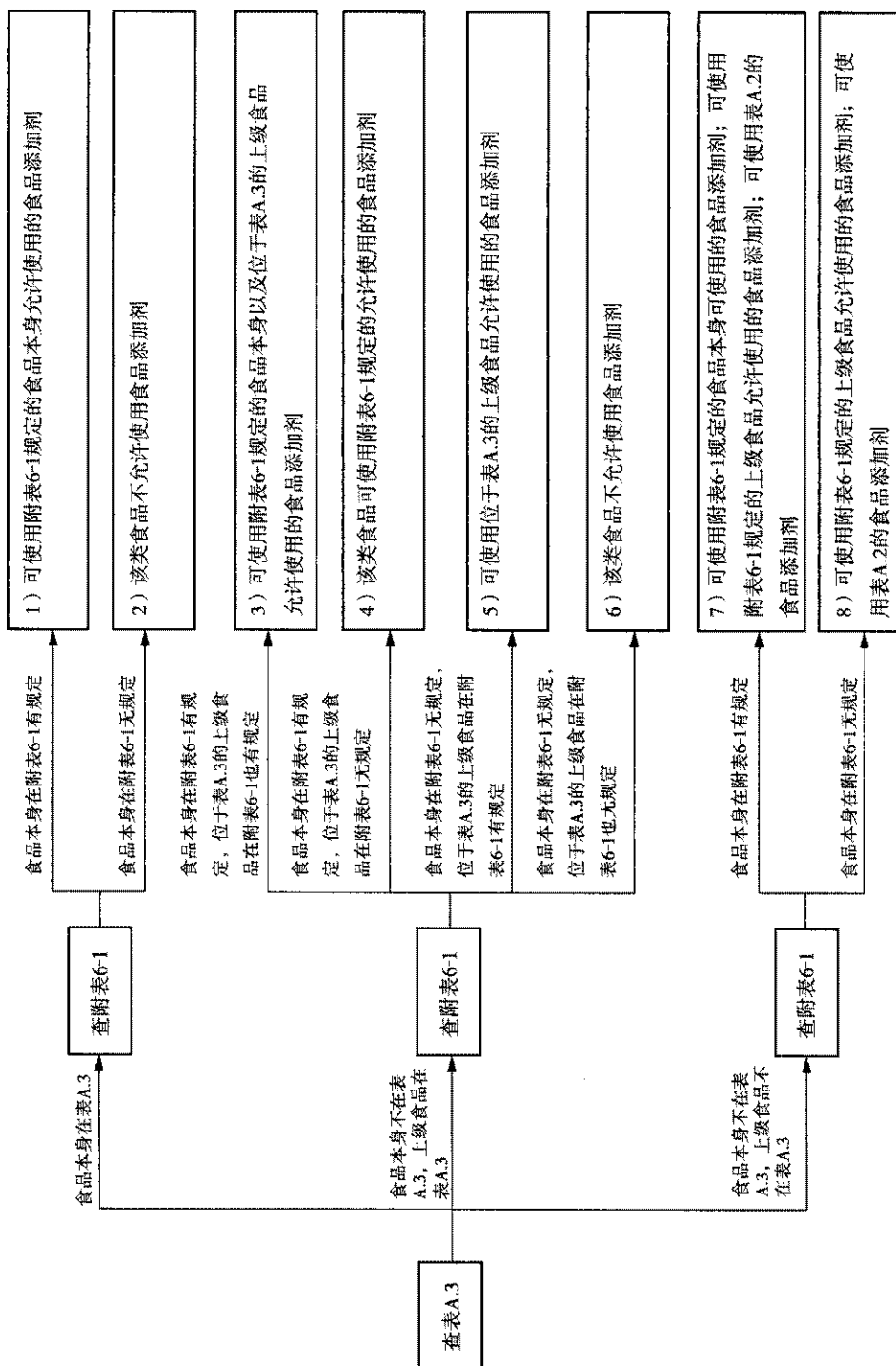
(3)表 A. 3 的食品类别的下级食品也有两个限制性规定:其一,因为其被包含于表 A. 3 的食品类别中,因此,也不得按照生产需要适量使用原则使用表 A. 2 中的食品添加剂,除非表 A. 1 和附表 6-1 另有规定;其二,这些下级食品可以使用上级食品允许使用的食品添加剂,此处的上级食品最高只能到表 A. 3 的食品类别,不能使用表 A. 3 食品以上级别食品类别允许使用的添加剂。换句话说,表 A. 1 和附表 6-1 规定的表 A. 3 的食品类别允许使用的食品添加剂可以使用于表 A. 3 食品的下级食品中。

在查询食品类别中允许使用的食品添加剂时,可能出现的查询结果用附图 6-1 来表示:

现将 8 种情况分别举例说明如下:

(1)待查食品本身在表 A. 3 中,并且附表 6-1 也对该食品类别进行了规定。

例如,查询 09. 03 预制水产品(半成品)中允许使用的食品添加剂,可以在标准文本的第 117 页表 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”中查找到该食品类别。再查询附表 6-1,可以在本书第 217 页中找到 09. 03 预制水产品(半成品)(见附图 6-2),所以,09. 03 预制水产品(半成品)可按附图 6-1 第 1)种情况使用食品添加剂,即附表 6-1 规定的该食品类别允许使用的食品添加剂。



附图 6-1 查询食品类别中允许使用的食品添加剂流程图

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品(半成品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

附图 6-2 预制水产品中食品添加剂的使用规定

(2)食品本身位于表 A.3 中,而附表 6-1 未对该类食品进行规定。

例如,查询 08.01 生、鲜肉中允许使用的食品添加剂。可以在标准文本的第 117 页的表 A.3 中查找到该食品类别。再查询附表 6-1,发现附表 6-1 中没有对该食品类别可使用的食品添加剂进行规定,因此,按照附图 6-1 的第 2)种情况,08.01 生、鲜肉不允许使用食品添加剂。

(3)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身及其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中均有规定。

例如,查询 02.01.01.02 氢化植物油允许使用的食品添加剂,首先查表 A.3,未发现 02.01.01.02 氢化植物油,但是在标准文本的第 117 页可发现,其上级食品 02.01 基本不含水的脂肪和油位于表 A.3 中。再查询附表 6-1,在本书的第 141 页及第 142 页,发现 02.01.01.02 氢化植物油本身,位于表 A.3 的上级食品 02.01 基本不含水的脂肪和油,以及介于二者的 02.01.01 植物油脂均有规定(如附图 6-3)。因此,根据附图 6-1 第 3)种情况执行,02.01.01.02 氢化植物

油可使用附表 6-1 规定的02.01.01.02 氢化植物油,02.01.01 植物油脂以及 02.01 基本不含水的脂肪和油允许使用的食品添加剂。

食品分类号 02.01

食品名称/分类 基本不含水的脂肪和油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
茶多酚棕榈酸酯	抗氧化剂	0.6	
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 02.01.01

食品名称/分类 植物油脂

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.7	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	0.3	



食品分类号 02.01.01.02

食品名称/分类 氢化植物油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
沙棘黄	着色剂	1.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	10.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	

附图 6-3 氢化植物油中食品添加剂的使用规定

(4)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身在附表 6-1 中有规定,而其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中无规定。

例如,查询 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜可使用的食品添加剂,首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 04.02.01 新鲜蔬菜列于表 A.3。再查询附表 6-1,可以在本书的第 161 页(见附图 6-4)找到该食品类别,而没有发现其上级食品 04.02.01 新鲜蔬菜在附表 6-1 中的规定。因此,查询 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜允许使用的食品添加剂按照附图 6-1 第 4)种情况执行,即只能使用附表 6-1 规定的 04.02.01.03 去皮、切块或切丝的蔬菜允许使用的食品添加剂。

食品分类号 04.02.01.03

食品名称/分类 去皮、切块或切丝的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以蔬菜中抗坏血酸钙残留量计

附图 6-4 去皮、切块或切丝的蔬菜中食品添加剂的使用规定

(5)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身在附表 6-1 中无规定,而其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中有规定。

例如,查询 06.03.01.01 通用小麦粉中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 06.03.01 小麦粉位于表 A.3 中。查询附表 6-1,未发现 06.03.01.01 通用小麦粉的规定,而在本书的第 183 页见附图 6-5)中发现位于表 A.3 的上级食品 06.03.01 小麦粉的规定。因此,按照附图 6-1 第 5)种情况执行,即 06.03.01.01 通用小麦粉仅可使用附表 6-1 规定的 06.03.01 小麦粉允许使用的食品添加剂。

食品分类号 06.03.01

食品名称/分类 小麦粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	0.2	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙,焦磷酸四钾	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
偶氮甲酰胺	面粉处理剂	0.045	
碳酸钙 ^a	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂	0.03	
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	
^a 包括轻质和重质碳酸钙。			

附图 6-5 通用小麦粉中食品添加剂的使用规定

(6)食品本身不在表 A.3,而其上级食品在表 A.3 中;并且食品本身及其位于表 A.3 的上级食品在附表 6-1 中均无规定。

例如,查询 08.01.03 冻肉中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,而其上级食品 08.01 生、鲜肉位于表 A.3 中。查询附表 6-1 未发现对 08.01.03 冻肉以及其上级食品 08.01 生、鲜肉的规定。因此,根据附图 6-1 第 6)种情况执行,08.01.03 冻肉不能使用任何食品添加剂。

(7)食品本身不在表 A.3,上级食品也不在表 A.3 中;但是食品本身在附表 6-1 中有规定。

例如,查询 03.03 风味冰、冰棍类中允许使用的食品添加剂。首先查询表 A.3,发现该食品类别不在表 A.3 中,并且其上级食品 03.0 冷冻饮品也未列入表 A.3。再查询附表 6-1,可以在本书的第 149 页找到该食品类别,在本书的第 146~149 页还可以找到其上级食品类



别03.0 冷冻饮品中允许使用的食品添加剂。因此,按照流程图第7)种情况执行,03.03 风味冰、冰棍类允许使用的食品添加剂由三部分组成:①附表6-1规定的03.03 风味冰、冰棍类允许使用的食品添加剂;②附表6-1规定的其上级食品03.0 冷冻饮品中允许使用的食品添加剂;③表A.2中的食品添加剂。

当然,如果附表6-1未规定上级食品允许使用的食品添加剂,则该食品只能使用附表6-1规定的食品本身允许使用的食品添加剂以及表A.2的食品添加剂。如,查询06.07 方便米面制品中允许使用的食品添加剂。首先查询表A.3,发现该食品类别不在表A.3中,并且其上级食品06.0也未列入表A.3,再查询附表6-1,可以在本书的第193~195页找到该食品类别,但没有发现其上级食品06.0在附表6-1的规定。因此,06.07 方便米面制品允许使用的食品添加剂为:①附表6-1规定的06.07 方便米面制品允许使用的食品添加剂;②表A.2中的食品添加剂。

(8)食品本身不在表A.3,上级食品也不在表A.3中;并且食品本身在附表6-1中无规定。

例如,查询01.06.04.01 普通再制干酪允许使用的食品添加剂,通过查询表A.3发现该食品类别不在表A.3中,查询附表6-1也未发现对01.06.04.01 普通再制干酪的规定,但是,附表6-1规定了其上级食品类别01.0 乳及乳制品、01.06 干酪和再制干酪及其类似品、01.06.04 再制干酪允许使用的食品添加剂,按照附图6-1第8)种情况,01.06.04.01 普通再制干酪中允许使用的食品添加剂为:①其上级三个食品类别允许使用的食品添加剂,②表A.2中的食品添加剂。

当然,如果附表6-1未规定上级食品允许使用的食品添加剂,则食品本身只能使用表A.2的食品添加剂。如,查询11.03 蜂蜜及花粉允许使用的食品添加剂,通过查询表A.3未发现该类别和该类别的上级食品类别11.0 甜味料,包括蜂蜜,再查附表6-1,发现附表6-1未对该类别进行规定,也未对其上级食品类别11.0 甜味料,包括蜂蜜的食品添加剂使用进行规定。因此,11.03 蜂蜜及花粉允许使用的食品添加剂为表A.2中的食品添加剂。

附表 6-1 食品中允许使用的食品添加剂以及最大使用量或残留量

食品分类号 01.0

食品名称/分类 乳及乳制品(01.01.01、01.01.02、13.0 涉及品种除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	3.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	仅限羊奶

食品分类号 01.01.03

食品名称/分类 调制乳

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	4.0	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、 水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、 稳定剂	1.5	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	
维生素E($d\alpha$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表 6-1

食品分类号 01.02.02

食品名称/分类 风味发酵乳

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
番茄红	着色剂	0.006	
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	4.0	
红曲米,红曲红	着色剂	0.8	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	2.5	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.79	
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	以甜菊醇当量计
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.35	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。



续附表 6-1

食品分类号 01.03

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	以脂肪中抗坏血酸计
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
异构化乳糖液	其他	15.0	

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	

食品名称/分类 乳粉(包括加糖乳粉)和奶油粉及其调制产品(纯乳粉除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.03.01

食品名称/分类 乳粉和奶油粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

续附表 6-1

食品分类号 01.03.02

食品名称/分类 调制乳粉和调制奶油粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄	着色剂	0.4	以姜黄素计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.15	以胭脂红计

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 01.04

食品名称/分类 炼乳及其调制产品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.04.01

食品名称/分类 淡炼乳(原味)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	

续附表 6-1

食品分类号 01.04.02

食品名称/分类 调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 01.05

食品名称/分类 稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β 胡萝卜素	着色剂	0.02	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 稀奶油(淡奶油)及其类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
乳糖酶	其他	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	6.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 01.05.01

食品名称/分类 稀奶油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
瓜尔胶	增稠剂	1.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
羟丙基二淀粉磷酸酯	增稠剂	按生产需要适量使用	
乳酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	5.0	
乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
羧甲基纤维素钠	稳定剂	按生产需要适量使用	
微晶纤维素	稳定剂	按生产需要适量使用	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	按生产需要适量使用	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

食品分类号 01.05.03

食品名称/分类 调制稀奶油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

食品分类号 01.05.04

食品名称/分类 稀奶油类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	

续附表6-1

食品分类号 01.06

食品名称/分类 干酪和再制干酪及其类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	8.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,残留量 <10 mg/kg
溶菌酶	防腐剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计

食品分类号 01.06.01

食品名称/分类 非熟化干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	0.6	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 01.06.02

食品名称/分类 熟化干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 01.06.04

食品名称/分类 再制干酪

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.018	以 β 阿朴-8'-胡萝卜 素醛计
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	14.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 01.06.05

食品名称/分类 干酪类似品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 01.07

食品名称/分类 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)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
叶黄素	着色剂	0.05	
b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 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)(仅限乳基甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 01.08

食品名称/分类 其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉)(仅限奶片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 02.0

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	10.0	
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01.01.01 植物油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	20.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	15.0	

续附表 6-1

食品名称/分类 脂肪,油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	10.0	

食品分类号 02.01

食品名称/分类 基本不含水的脂肪和油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
茶多酚棕榈酸酯	抗氧化剂	0.6	
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	
维生素 E($d\alpha$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
植酸(又名肌醇六磷酸)、植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 02.01.01

食品名称/分类 植物油脂

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.7	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.7	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	0.3	

食品分类号 02.01.01.01

食品名称/分类 植物油(仅限煎炸用油)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

续附表 6-1

食品分类号 02.01.01.02

食品名称/分类 氢化植物油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
沙棘黄	着色剂	1.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	

食品分类号 02.01.02

食品名称/分类 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳 萃取法)	抗氧化剂	0.3	

食品分类号 02.02

食品名称/分类 水油状脂肪乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺梧桐胶	稳定剂	按生产需要适量使用	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品名称/分类 水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	

食品分类号 02.02.01

食品名称/分类 脂肪含量 80%以上的乳化制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 02.02.01.01

食品名称/分类 黄油和浓缩黄油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	20.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	5.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品分类号 02.02.01.02

食品名称/分类 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)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.05	
栀子黄	着色剂	1.5	

食品分类号 02.03

食品名称/分类 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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	5.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 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(仅限植脂奶油)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 02.04

食品名称/分类 脂肪类甜品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 02.05

食品名称/分类 其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
β 胡萝卜素	着色剂	0.065	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.02	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	10.0	

食品分类号 03.0

食品名称/分类 冷冻饮品(03.04 食用冰除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.020	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
索马甜	甜味剂	0.025	
甜菊糖苷	甜味剂	0.5	以甜菊醇当量计
冰结构蛋白	其他	按生产需要适量使用	
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	5.0	
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
二氧化硅	抗结剂	0.5	
红花黄	着色剂	0.5	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.15	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.5	
可可壳色	着色剂	0.04	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	10.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.09	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.025	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
叶黄素	着色剂	0.1	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	1.0	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	
紫甘薯色素	着色剂	0.2	
* 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 03.01

食品名称/分类 冰淇淋、雪糕类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	1.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.06	
田菁胶	增稠剂	5.0	
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	0.3	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	

食品分类号 03.03

食品名称/分类 风味冰、冰棍类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计

续附表 6-1

食品分类号 04.0

食品名称/分类 水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	

食品分类号 04.01.01

食品名称/分类 新鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
巴西棕榈蜡	被膜剂、抗结剂	0.0004	以残留量计

食品分类号 04.01.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量 \leq 2.0 mg/kg
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
肉桂醛	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 \leq 0.3 mg/kg
聚二甲基硅氧烷及其乳液	被膜剂	0.0009	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)	被膜剂	按生产需要适量使用	
氯化松香甘油酯	乳化剂	0.5	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.09	
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.01	
乙氧基喹	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量 \leq 1 mg/kg
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
联苯醚(又名二苯醚)	防腐剂	3.0	残留量 \leq 12 mg/kg
紫胶(又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂	0.5	

食品名称/分类 经表面处理的鲜水果(仅限苹果)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
紫胶(又名虫胶)	被膜剂, 胶姆糖基础剂	0.4	

食品分类号 04.01.01.03

食品名称/分类 去皮或预切的鲜水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以水果中抗坏血酸钙残留量计

食品分类号 04.01.02

食品名称/分类 加工水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
植酸(又名肌醇六磷酸), 植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.01.02.01

食品名称/分类 冷冻水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.02

食品名称/分类 水果干类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.15	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 水果干类(仅限芒果干、无花果干)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计

食品名称/分类 水果干类(仅限苹果干)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体

食品分类号 04.01.02.03

食品名称/分类 醋、油或盐渍水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.04

食品名称/分类 水果罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
红花黄	着色剂	0.2	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	1.0	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
偏酒石酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 水果罐头(仅限西瓜酱罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计

食品分类号 04.01.02.05

食品名称/分类 果酱

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	5.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	1.5	
焦糖色(普通法)	着色剂	1.5	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	1.0	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	1.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.45	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.2	以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^a	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.68	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	着色剂	0.05	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.07	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
栀子蓝	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 果酱(罐头除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品分类号 04.01.02.06

食品名称/分类 果泥

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.07

食品名称/分类 除 04.01.02.05 外的果酱(如印度酸辣酱)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
β 胡萝卜素	着色剂	0.5	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.01.02.08

食品名称/分类 蜜饯凉果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.5	以苯甲酸计
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.35	最大使用量以二氧化硫残留量计
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.35	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	1.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	3.3	以甜菊醇当量计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	0.8	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.01.02.08.01

食品名称/分类 蜜饯类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
栀子黄	着色剂	0.3	

食品分类号 04.01.02.08.02

食品名称/分类 凉果类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	10.0	
滑石粉	抗结剂	20.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计

续附表 6-1

食品分类号 04.01.02.08.03

食品名称/分类 果脯类(仅限地瓜果脯)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.25	

食品分类号 04.01.02.08.04

食品名称/分类 话化类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	10.0	
滑石粉	抗结剂	20.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计
L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 04.01.02.08.05

食品名称/分类 果糕类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	8.0	以环己基氨基磺酸计
桑椹红	着色剂	5.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	5.0	以糖精计

食品分类号 04.01.02.09

食品名称/分类 装饰性果蔬

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.1	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以靛蓝计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
红花黄	着色剂	0.2	

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	0.1	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.1	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.1	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.10

食品名称/分类 水果甜品,包括果味液体甜品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.11

食品名称/分类 发酵的水果制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	0.2	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.01.02.12

食品名称/分类 煮熟的和油炸的水果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.065	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.15	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.01.02

食品名称/分类 经表面处理的新鲜蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量 ≤ 2.0 mg/kg
聚二甲基硅氧烷及其乳液	被膜剂	0.0009	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计
松香季戊四醇酯	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.09	
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.01	

食品分类号 04.02.01.03

食品名称/分类 去皮、切块或切丝的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素 C)	面粉处理剂、抗氧化剂	5.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	1.0	以蔬菜中抗坏血酸 钙残留量计

食品分类号 04.02.02

食品名称/分类 加工蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α - 天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又 名纽甜)	甜味剂	0.033	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.02.02.01

食品名称/分类 冷冻蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿 斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.02

食品名称/分类 干制蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫 酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低 亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.2	最大使用量以二氧 化硫残留量计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	0.2	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.2	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	0.5	
核黄素	着色剂	0.3	

食品名称/分类 干制蔬菜(仅限脱水马铃薯粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

食品分类号 04.02.02.03

食品名称/分类 腌渍的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以靛蓝计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)、环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
酸枣色	着色剂	1.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.20	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	1.0	以脱氢乙酸计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β-胡萝卜素	着色剂	0.132	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 腌渍的蔬菜(仅限橄榄)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
葡萄糖酸亚铁	护色剂	0.15	以铁计

食品分类号 04.02.02.04

食品名称/分类 蔬菜罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.2	
β 胡萝卜素	着色剂	0.2	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙,焦磷酸四钾	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	1.0	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品名称/分类 蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	1.5	

食品名称/分类 蔬菜罐头(仅限竹笋、酸菜)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.02.02.05

食品名称/分类 蔬菜泥(酱),番茄沙司除外

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.07	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.06

食品名称/分类 发酵蔬菜制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.5	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.02.02.07

食品名称/分类 经水煮或油炸的蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 04.02.02.08

食品名称/分类 其他加工蔬菜

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.03.01.02

食品名称/分类 经表面处理的鲜食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.4	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02

食品名称/分类 加工食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

食品分类号 04.03.02.02

食品名称/分类 干制食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02.03

食品名称/分类 腌渍的食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	0.132	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.03.02.04

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β -胡萝卜素	着色剂	0.2	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 食用菌和藻类罐头(仅限蘑菇罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 04.03.02.05

食品名称/分类 经水煮或油炸的藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.03.02.06

食品名称/分类 其他加工食用菌和藻类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 04.04

食品名称/分类 豆类制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
谷氨酰胺转氨酶	稳定剂和凝固剂	0.25	来源同表 C.3
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.05	以每千克黄豆的使用量计
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氯化镁	稳定剂和凝固剂	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	1.6	以每千克黄豆的使用量计

食品分类号 04.04.01.01

食品名称/分类 豆腐类

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 04.04.01.02

食品名称/分类 豆干类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 04.04.01.03

食品名称/分类 豆干再制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 04.04.01.04

食品名称/分类 腐竹类(包括腐竹、油皮等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计

续附表 6-1

食品分类号 04.04.01.05

食品名称/分类 新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计

食品分类号 04.04.01.06

食品名称/分类 熟制豆类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品分类号 04.04.02

食品名称/分类 发酵豆制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品名称/分类 发酵豆制品(仅限臭豆腐)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸亚铁	其他	0.15	以 FeSO ₄ 计

续附表 6-1

食品分类号 04.04.02.01

食品名称/分类 腐乳类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	

食品分类号 04.05.02

食品名称/分类 加工坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.032	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.5	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
索马甜	甜味剂	0.025	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 04.05.02.01

食品名称/分类 熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甜菊糖苷	甜味剂	1.0	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	3.0	

续附表 6-1

食品名称/分类 熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以靛蓝计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化钛	着色剂	10.0	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 04.05.02.01.01

食品名称/分类 带壳熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	6.0	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.2	以糖精计

食品分类号 04.05.02.01.02

食品名称/分类 脱壳熟制坚果与籽类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.2	以环己基氨基磺酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计

食品分类号 04.05.02.03

食品名称/分类 坚果与籽类罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
栀子黄	着色剂	0.3	

续附表 6-1

食品分类号 04.05.02.04

食品名称/分类 坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	

食品分类号 05.0

食品名称/分类 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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
巴西棕榈蜡	被膜剂、抗结剂	0.6	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.01	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
可可壳色	着色剂	3.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.3	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸(又名十八烷酸)	被膜剂、胶姆糖基础剂	1.2	
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.3	以诱惑红计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	
栀子黄	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

食品名称/分类 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(05.01.01、05.04 除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计

食品名称/分类 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(05.01.01 可可制品除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计

食品名称/分类 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(05.02 糖果除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	

食品名称/分类 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(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

续附表6-1

食品分类号 05.01

食品名称/分类 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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	2.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
β 胡萝卜素	着色剂	0.1	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	3.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	0.2	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 05.01.01

食品名称/分类 可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

食品分类号 05.01.02

食品名称/分类 巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
铵磷脂	乳化剂	10.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	

食品分类号 05.01.03

食品名称/分类 代可可脂巧克力及使用可可脂代用品的巧克力类似产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	

食品分类号 05.02

食品名称/分类 糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
番茄红素	着色剂	0.06	以纯番茄红素计
蜂蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
D-甘露糖醇	甜味剂、乳化剂、 膨松剂、稳定剂、 增稠剂	按生产需要适量使用	
黑豆红	着色剂	0.8	
红花黄	着色剂	0.2	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	0.5	
花生衣红	着色剂	0.4	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
姜黄素	着色剂	0.7	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	5.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	2.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
落葵红	着色剂	0.1	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
葡萄皮红	着色剂	2.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.5	
桑椹红	着色剂	2.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
酸枣色	着色剂	0.2	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	4.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	3.5	以甜菊醇当量计
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	
杨梅红	着色剂	0.2	
叶黄素	着色剂	0.15	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	2.0	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
玉米黄	着色剂	5.0	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	
栀子蓝	着色剂	0.3	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫甘薯色素	着色剂	0.1	

食品分类号 05.02.01

食品名称/分类 胶基糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.5	以苯甲酸计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.4	
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.4	
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	1.0	
二氧化钛	着色剂	5.0	
富马酸	酸度调节剂	8.0	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
海萝胶	增稠剂	10.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
β 环状糊精	增稠剂	20.0	
己二酸	酸度调节剂	4.0	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.4	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	50.0	
<i>L</i> - α -天冬氨酰- <i>N</i> -(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)- <i>D</i> -丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.3	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	10.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	5.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	4.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	3.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 05.02.02

食品名称/分类 除胶基糖果以外的其他糖果

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
白油(又名液体石蜡)	被膜剂	5.0	
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8	以苯甲酸计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.3	以靛蓝计
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.33	
二氧化钛	着色剂	10.0	
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	3.0	
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	3.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 05.03

食品名称/分类 糖果和巧克力制品包衣

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
蜂蜡	被膜剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	20.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚乙二醇	被膜剂	按生产需要适量使用	
聚乙烯醇	被膜剂	18.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.1	以胭脂红计
氧化铁黑,氧化铁红	着色剂	0.02	

食品分类号 05.04

食品名称/分类 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

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	20.0	
姜黄素	着色剂	0.5	
氯化钙	稳定剂和凝固剂、 增稠剂	0.4	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表6-1

食品分类号 06.01

食品名称/分类 原粮

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	1.8	以丙酸计
二氧化硅	抗结剂	1.2	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	

食品分类号 06.02

食品名称/分类 大米及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.25	

食品分类号 06.02.02

食品名称/分类 大米制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	

食品名称/分类 大米制品(仅限发酵大米制品)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.02.03

食品名称/分类 米粉(包括汤圆粉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计



续附表 6-1

食品分类号 06.03

食品名称/分类 小麦粉及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

食品分类号 06.03.01

食品名称/分类 小麦粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	0.2	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
偶氮甲酰胺	面粉处理剂	0.045	
碳酸钙*	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂	0.03	
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	1.5	
* 包括轻质和重质碳酸钙。			

续附表 6-1

食品分类号 06.03.01.02

食品名称/分类 专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品分类号 06.03.02

食品名称/分类 小麦粉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	3.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	1.5	
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.03.02.01

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
丙二醇	稳定剂和凝固剂、 抗结剂、消泡剂、 乳化剂、水分保持剂、 增稠剂	1.5	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	0.25	以丙酸计
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
富马酸	酸度调节剂	0.6	
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
果胶	乳化剂、稳定剂、 增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	10.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
乳酸钠	水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂	2.4	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	30.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钾	酸度调节剂	60.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.0	

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.3	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

续附表 6-1

食品名称/分类 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限生湿面条)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
醋酸酯淀粉	增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.03.02.02

食品名称/分类 生干面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	30.0	
柑橘黄	着色剂	按生产需要适量使用	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	4.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	8.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
田菁胶	增稠剂	2.0	
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	1.5	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	0.3	

食品名称/分类 生干面制品(仅限挂面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品分类号 06.03.02.03

食品名称/分类 发酵面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.06	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

续附表6-1

食品分类号 06.03.02.04

食品名称/分类 面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄素	着色剂	0.3	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	12.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.5	
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 ≤ 100 mg/kg(干样品,以Al计)
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
胭脂虫红	着色剂	0.5	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.01	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品分类号 06.03.02.05

食品名称/分类 油炸面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计

附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
L-(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以Al计)
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
维生素E(dl - α -生育酚, d - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 06.04.01

食品名称/分类 杂粮粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	3.0	

续附表6-1

食品分类号 06.04.02

食品名称/分类 杂粮制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.40	
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品分类号 06.04.02.01

食品名称/分类 杂粮罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.2	
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	甜味剂	0.35	
叶黄素	着色剂	0.05	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

食品分类号 06.04.02.02

食品名称/分类 其他杂粮制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	

续附表 6-1

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼、冷冻土豆泥、冷冻红薯泥)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限微波爆米花)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	5.0	

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品分类号 06.05

食品名称/分类 淀粉及淀粉类制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 06.05.01

食品名称/分类 食用淀粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.03	最大使用量以二氧化硫残留量计
高锰酸钾	其他	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	3.0	

食品分类号 06.05.02

食品名称/分类 淀粉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	1.0	以脱氢乙酸计

食品分类号 06.05.02.02

食品名称/分类 虾味片

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg (干样品,以 Al 计)
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品分类号 06.05.02.04

食品名称/分类 粉圆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
姜黄	着色剂	1.2	以姜黄素计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以亮蓝计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	4.0	
胭脂虫红	着色剂	1.0	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.15	
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.2	以诱惑红计
植物炭黑	着色剂	1.5	

食品分类号 06.06

食品名称/分类 即食谷物,包括碾轧燕麦(片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.085	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.16	
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计
β -胡萝卜素	着色剂	0.4	
姜黄	着色剂	0.03	以姜黄素计

续附表 G-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.08	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
胭脂虫红	着色剂	0.2	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.07	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.015	以亮蓝计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.07	以诱惑红计

食品分类号 06.07

食品名称/分类 方便米面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
核黄素	着色剂	0.05	
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
β -环状糊精	增稠剂	1.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄素	着色剂	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.6	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	15.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
田菁胶	增稠剂	2.0	
维生素 E($d\alpha$ -生育酚, $d\alpha$ -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
胭脂虫红	着色剂	0.3	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.012	
叶黄素	着色剂	0.15	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 方便米面制品(仅限方便面)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品名称/分类 方便米面制品(仅限方便湿面制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	

食品名称/分类 方便米面制品(仅限米面灌肠制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品分类号 06.08

食品名称/分类 冷冻米面制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐酸盐	面粉处理剂	0.6	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、 稳定剂	5.0	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、 被膜剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	2.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
叶黄素	着色剂	0.1	

续附表 6-1

食品名称/分类 冷冻米面制品(仅限风味派)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 06.09

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	
β胡萝卜素	着色剂	1.0	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.02	以日落黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品名称/分类 谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
叶黄素	着色剂	0.05	

续附表6-1

食品分类号 06.10

食品名称/分类 粮食制品馅料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

食品名称/分类 粮食制品馅料(仅限风味派)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	7.5	

食品分类号 07.0

食品名称/分类 焙烤食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
刺云实胶	增稠剂	1.5	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.08	
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
酒石酸氢钾	膨松剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.15	

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	2.5	
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	
磷酸, 焦磷酸二氢二钠, 焦磷酸钠, 磷酸二氢钙, 磷酸二氢钾, 磷酸氢二铵, 磷酸氢二钾, 磷酸氢钙, 磷酸三钙, 磷酸三钾, 磷酸三钠, 六偏磷酸钠, 三聚磷酸钠, 磷酸二氢钠, 磷酸氢二钠, 焦磷酸四钾, 焦磷酸一氢三钠, 聚偏磷酸钾, 酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	15.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	按生产需要适量使用	铝的残留量 $\leq 100 \text{ mg/kg}$ (干样品, 以 Al 计)
葡萄皮红	着色剂	2.0	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	
索马甜	甜味剂	0.025	
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	
叶黄素	着色剂	0.15	
叶绿素铜	着色剂	按生产需要适量使用	
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	
栀子蓝	着色剂	1.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

续附表 6-1

食品分类号 07.01

食品名称/分类 面包

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
富马酸	酸度调节剂	3.0	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	以环己基氨基磺酸计
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.5	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
可可壳色	着色剂	0.5	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.02	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	4.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
田菁胶	增稠剂	2.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
* 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 07.02

食品名称/分类 糕点

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇	稳定剂和凝固剂、 抗结剂、消泡剂、 乳化剂、水分保持剂、 增稠剂	3.0	
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	3.0	
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
富马酸	酸度调节剂	3.0	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	0.9	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	1.6	以环己基氨基磺酸计
金樱子棕	着色剂	0.9	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、 稳定剂	2.0	
可可壳色	着色剂	0.9	
辣椒橙	着色剂	0.9	



续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
辣椒红	着色剂	0.9	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	10.0	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	3.0	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘80)	乳化剂	3.0	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	4.0	
酸枣色	着色剂	0.2	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.7	
甜菊糖苷	甜味剂	0.33	以甜菊醇当量计
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	0.18	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
栀子黄	着色剂	0.9	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.9	
蓝锭果红	着色剂	2.0	
* 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯内氨酸)”。			

食品分类号 07.02.03

食品名称/分类 月饼

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品分类号 07.02.04

食品名称/分类 糕点上彩装

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
黑豆红	着色剂	0.8	
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	
可可壳色	着色剂	3.0	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	3.0	
落葵红	着色剂	0.2	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
沙棘黄	着色剂	1.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
杨梅红	着色剂	0.2	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计
紫甘薯色素	着色剂	0.2	

食品分类号 07.03

食品名称/分类 饼干

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
富马酸	酸度调节剂	3.0	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
花生衣红	着色剂	0.4	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
焦糖色(加氮生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0	
可可壳色	着色剂	0.04	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	10.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.7	
异构化乳糖液	其他	2.0	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
栀子黄	着色剂	1.5	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 07.03.02

食品名称/分类 威化饼干

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
紫胶(又名虫胶)	被膜剂,胶姆糖基础剂	0.2	

食品分类号 07.03.03

食品名称/分类 蛋卷

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.04	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.01	以胭脂红计

续附表 6-1

食品分类号 07.04

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
富马酸	酸度调节剂	2.0	
红曲米,红曲红	着色剂	1.0	
β -胡萝卜素	着色剂	0.1	
金樱子棕	着色剂	1.0	
可可壳色	着色剂	1.0	
辣椒橙	着色剂	1.0	
辣椒红	着色剂	1.0	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
栀子黄	着色剂	1.0	
紫草红	着色剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
酸性红(又名偶氮玉红)	着色剂	0.05	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用柠檬黄
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

续附表6-1

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.5	以对羟基苯甲酸计

食品名称/分类 焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限含油脂馅料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计

食品分类号 07.05

食品名称/分类 其他焙烤食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸	酸度调节剂	2.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.7	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 08.0

食品名称/分类 肉及肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
ε-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.30	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

食品名称/分类 肉及肉制品(08.01生、鲜肉类除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 08.02

食品名称/分类 预制肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
β-环状糊精	增稠剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计

食品分类号 08.02.01

食品名称/分类 调理肉制品(生肉添加调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	0.1	

食品分类号 08.02.02

食品名称/分类 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.4	以油脂中儿茶素计
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 ≤ 30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤ 30 mg/kg

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品名称/分类 腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)(仅限腊肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	5.0	

食品分类号 08.03

食品名称/分类 熟肉制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	3.0	
刺云实胶	增稠剂	10.0	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	0.02	
β -环状糊精	增稠剂	1.0	
ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.25	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	3.0	

附录6 按照食品类别为序的食品添加剂使用规定

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	
胭脂虫红	着色剂	0.5	以胭脂红酸计

食品名称/分类 熟肉制品(仅限禽肉熟制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
栀子黄	着色剂	1.5	

食品分类号 08.03.01

食品名称/分类 酱卤肉制品类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.02

食品名称/分类 熏、烧、烤肉类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.03

食品名称/分类 油炸肉类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量小<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg

续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.04

食品名称/分类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量 <10 mg/kg
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	增稠剂、被膜剂	6.0	
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 ≤ 30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量 ≤ 70 mg/kg
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.025	以诱惑红计
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

续附表 6-1

食品分类号 08.03.05

食品名称/分类 肉灌肠类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.015	以赤藓红计
单辛酸甘油酯	防腐剂	0.5	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
花生衣红	着色剂	0.4	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、 水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
决明胶	增稠剂	1.5	
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、 增稠剂、酸度调节剂	3.0	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳 萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液 喷雾或浸泡,残留 量<10 mg/kg
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.5	以山梨酸计
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	增稠剂、被膜剂	6.0	
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计, 残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残 留量≤30 mg/kg
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.025	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.015	以诱惑红计
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.06

食品名称/分类 发酵肉制品类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
硝酸钠,硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量≤30 mg/kg
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤30 mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 08.03.08

食品名称/分类 肉罐头类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.015	以赤藓红计
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
亚硝酸钠,亚硝酸钾	护色剂、防腐剂	0.15	以亚硝酸钠计,残留量≤50 mg/kg

续附表 6-1

食品分类号 08.04

食品名称/分类 肉制品的可食用动物肠衣类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	5.0	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计

食品分类号 09.0

食品名称/分类 水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品名称/分类 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)(09.01 鲜水产除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	

食品名称/分类 水产品及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产品及其加工制品)(仅限鱼类加工)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
稳定态二氧化氯	防腐剂	0.05	

食品分类号 09.01

食品名称/分类 鲜水产(仅限虾类)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
4-己基间苯二酚	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量 \leq 1mg/kg
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	残留量 \leq 20mg/kg

续附表 6-1

食品分类号 09.02.01

食品名称/分类 冷冻水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

食品分类号 09.02.02

食品名称/分类 冷冻挂浆制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 09.02.03

食品名称/分类 冷冻鱼糜制品(包括鱼丸等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	0.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	0.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 09.03

食品名称/分类 预制水产品(半成品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	30.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> -α-天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β-胡萝卜素	着色剂	1.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、 酸度调节剂、稳定剂、 凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用, 最大使用量以磷酸根 (PO_4^{3-})计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.075	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 09.03.02

食品名称/分类 腌制水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计

食品名称/分类 腌制水产品(仅限海蜇)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)	膨松剂、稳定剂	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)

食品分类号 09.03.04

食品名称/分类 风干、烘干、压干等水产品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计

食品分类号 09.04

食品名称/分类 熟制水产品(可直接食用)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 09.05

食品名称/分类 水产品罐头

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.01	
β 胡萝卜素	着色剂	0.5	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{4-})计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.3	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 09.06

食品名称/分类 其他水产品及其制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计

食品分类号 10.01

食品名称/分类 鲜蛋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
白油(又名液体石蜡)	被膜剂	5.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	用于鸡蛋保鲜

食品分类号 10.02.05

食品名称/分类 其他再制蛋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	

续附表 6-1

食品分类号 10.03

食品名称/分类 蛋制品(改变其物理性状)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸链球菌素	防腐剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.5	以山梨酸计

食品名称/分类 蛋制品(改变其物理性状)(10.03.01,10.03.03 除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	

食品分类号 10.03.01

食品名称/分类 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 10.03.02

食品名称/分类 热凝固蛋制品(如蛋黄酪、松花蛋肠)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

续附表 6-1

食品分类号 10.04

食品名称/分类 其他蛋制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	
β 胡萝卜素	着色剂	0.15	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 11.01

食品名称/分类 食糖

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.1	最大使用量以二氧化硫残留量计
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 11.01.02

食品名称/分类 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]

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	6.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	10.0	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	5.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	5.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	

续附表 6-1

食品分类号 11.02

食品名称/分类 淀粉糖(果糖,葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.04	最大使用量以二氧化硫残留量计

食品分类号 11.04

食品名称/分类 餐桌甜味料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.05 g/份	
索马甜	甜味剂	0.025 g/kg	
<i>L</i> - α -天冬氨酰- <i>N</i> -(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)- <i>D</i> -丙氨酰胺(又名阿力甜)	甜味剂	0.15 g/份	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	按生产需要适量使用	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	0.09 g/kg	
甜菊糖苷	甜味剂	0.05 g/份	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.04 g/份	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 11.05

食品名称/分类 调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	5.0	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β-胡萝卜素	着色剂	0.05	
姜黄素	着色剂	0.5	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO ₄ ³⁻)计
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.4	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	3.0	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.3	以诱惑红计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表 6-1

食品分类号 11.05.01

食品名称/分类 水果调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.3	以苋菜红计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计

食品分类号 11.05.02

食品名称/分类 其他调味糖浆

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.3	以日落黄计

食品分类号 11.06

食品名称/分类 其他甜味料(仅限糖粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	

食品分类号 12.0

食品名称/分类 调味品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	
L-丙氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸二钠	增味剂	20.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
ε-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.50	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	2.5	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	1.13	
甜菊糖苷	甜味剂	0.35	以甜菊醇当量计
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.5	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品名称/分类 调味品(12.01 盐及代盐制品除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

食品名称/分类 调味品(仅限用于膨化食品的调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

食品分类号 12.01

食品名称/分类 盐及代盐制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
氯化钾	其他	350	
柠檬酸铁铵	抗结剂	0.025	
亚铁氰化钾,亚铁氰化钠	抗结剂	0.01	以亚铁氰根计

续附表 6-1

食品分类号 12.03

食品名称/分类 醋

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.012	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	1.0	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	1.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.15	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	3.0	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 12.04

食品名称/分类 酱油

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	2.5	以丙酸计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙 酰磺胺酸	甜味剂	2.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	1.0	

食品分类号 12.05

食品名称/分类 酱及酱制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟 基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.5	以山梨酸计
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	

食品分类号 12.07

食品名称/分类 料酒及制品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	

续附表 6-1

食品分类号 12.09

食品名称/分类 香辛料类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	5.0	
二氧化硅	抗结剂	20.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	0.001	

食品分类号 12.09.01

食品名称/分类 香辛料及粉

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以亮蓝计
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	20.0	
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	

食品分类号 12.09.03

食品名称/分类 香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.012	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.01	以亮蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.4	

续附表 6-1

食品分类号 12.10

食品名称/分类 复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.6	以苯甲酸计
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	20.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.07	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
姜黄素	着色剂	0.1	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	10.0	
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	10.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.5	以脱氢乙酸计
维生素 E(<i>dl</i> - α 生育酚, <i>d</i> - α 生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.1	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.075	
乙二胺四乙酸二钠钙	抗氧化剂	0.075	
乙酸钠(又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	10.0	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	
胭脂虫红	着色剂	1.0	以胭脂红酸计

食品名称/分类 复合调味料(仅限油炸薯片调味料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	10.0	

食品分类号 12.10.01

食品名称/分类 固体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	20.0	
核黄素	着色剂	0.05	
β 胡萝卜素	着色剂	2.0	
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	10.0	以酒石酸计
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、 增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	4.5	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以柠檬黄计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	20.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.04	以诱惑红计
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 固体复合调味料(仅限鸡肉粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计

食品分类号 12.10.01.01

食品名称/分类 固体汤料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
番茄红素	着色剂	0.39	以纯番茄红素计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.2	以苋菜红计

食品分类号 12.10.01.03

食品名称/分类 其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

续附表 6-1

食品分类号 12.10.02

食品名称/分类 半固体复合调味料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	0.005	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
番茄红素	着色剂	0.04	以纯番茄红素计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	8.0	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	
聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
决明胶	增稠剂	2.5	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.5	以亮蓝计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	2.0	
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

续附表6-1

食品名称/分类 半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.5	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.5	以诱惑红计

食品分类号 12.10.02.01

食品名称/分类 蛋黄酱、沙拉酱

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	0.5	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.0	
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
纳他霉素	防腐剂	0.02	残留量 \leq 10 mg/kg
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
盐酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 12.10.03

食品名称/分类 液体复合调味料(不包括12.03,12.04)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
决明胶	增稠剂	2.5	
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
β -胡萝卜素	着色剂	1.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.15	以柠檬黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.2	
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明：“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 12.10.03.01

食品名称/分类 浓缩汤(罐装、瓶装)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	

食品分类号 12.10.03.04

食品名称/分类 蚝油、虾油、鱼露等

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品分类号 13.01

食品名称/分类 婴幼儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	增稠剂	7.0 g/kg	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	0.3 g/L	以即食状态食品中的使用量计
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05 g/kg	以脂肪中抗坏血酸计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0 g/kg	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	乳化剂	24.0 g/kg	
氢氧化钙	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
氢氧化钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
乳酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
异构化乳糖液	其他	15.0 g/kg	

食品分类号 13.01.01

食品名称/分类 婴儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
酪蛋白酸钠(又名酪氨酸钠)	其他	1.0	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	1.0	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计

食品分类号 13.01.02

食品名称/分类 较大婴儿和幼儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
瓜尔胶	增稠剂	1.0 g/L	以即食状态食品中的使用量计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	其他	1.0 g/kg	以即食食品计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	50.0 g/kg	作为 DHA/ARA 载体,以即食食品计

食品分类号 13.01.03

食品名称/分类 特殊医学用途婴儿配方食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算
辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂,其他	150.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

食品分类号 13.02

食品名称/分类 婴幼儿辅助食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
单、双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山萘酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	乳化剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	



续附表 6-1

食品分类号 13.02.01

食品名称/分类 婴幼儿谷类辅助食品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
碳酸氢铵	膨松剂	按生产需要适量使用	
碳酸氢钠	膨松剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 14.0

食品名称/分类 饮料类

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
e-聚赖氨酸盐酸盐	防腐剂	0.20	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品名称/分类 饮料类(14.01 包装饮用水除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	2.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红	着色剂	0.006	固体饮料按稀释倍数增加使用量
番茄红素	着色剂	0.015	以纯番茄红素计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸一钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
甘草酸铵, 甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素), 环己基氨基磺酸钙	甜味剂	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
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
可溶性大豆多糖	增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂	10.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.02	以亮蓝计
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
葡萄皮红	着色剂	2.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	固体饮料按冲调倍数增加使用量
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	固体饮料按冲调倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计,固体饮料按冲调倍数增加使用量
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
索马甜	甜味剂	0.025	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L- α -天冬酰胺-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰胺	甜味剂	0.68	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	0.2	以甜菊醇当量计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
辛, 癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	5.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量
胭脂虫红	着色剂	0.6	以胭脂红酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐, 叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐, 固体饮料按稀释倍数增加使用量, 果蔬汁(浆)类饮料除外
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、 抗氧化剂、防腐剂	0.03	固体饮料按稀释倍数增加使用量
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
异构化乳糖液	其他	1.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

食品名称/分类 饮料类(14.01 包装饮用水及 14.06 固体饮料除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60), 聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.5	

食品名称/分类 饮料类(除外 14.01 包装饮用水)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	着色剂	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

食品分类号 14.01.03

食品名称/分类 其他类饮用水(自然来源饮用水除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硫酸镁	其他	0.05 g/L	
硫酸锌	其他	0.006 g/L	以 Zn 计为 2.4 mg/L
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.1 g/L	以 Ca 计为 36 mg/L
氯化钾	其他	按生产需要适量使用	

食品分类号 14.02

食品名称/分类 果蔬汁类及其饮料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
ϵ -聚赖氨酸	防腐剂	0.2 g/L	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.5 g/kg	

续附表 6-1

食品分类号 14.02.01

食品名称/分类 果蔬汁(浆)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计,浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算,固体饮料按稀释倍数增加使用量
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黄原胶(又名汉生胶)	稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
纳他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量 < 10 mg/kg
脱氢乙酸及其钠盐(又名脱氢醋酸及其钠盐)	防腐剂	0.3	以脱氢乙酸计

食品分类号 14.02.02

食品名称/分类 浓缩果蔬汁(浆)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
抗坏血酸(又名维生素C)	面粉处理剂、抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸钠	抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
抗坏血酸钙	抗氧化剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
柠檬酸及其钠盐、钾盐	酸度调节剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品名称/分类 浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	2.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	2.0	以山梨酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.02.03

食品名称/分类 果蔬汁(浆)类饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计, 浓缩果蔬汁(浆)按浓缩倍数折算, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸	酸度调节剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
β 环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
L(+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.75	固体饮料按稀释倍数增加使用量
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E(<i>dl</i> - α 生育酚, <i>d</i> - α 生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,高糖果蔬汁(浆)类饮料按照稀释倍数加入
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫甘薯色素	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 14.03

食品名称/分类 蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E(<i>dl</i> - α 生育酚, <i>d</i> - α 生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子蓝	着色剂	0.5	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

续附表 6-1

食品分类号 14.03.01

食品名称/分类 含乳饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)] L-α-天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	4.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	5.0	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	2.0	
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单 月桂酸酯(又名吐温 20),聚 氧乙烯(20)山梨醇酐单棕 榈酸酯(又名吐温 40),聚氧 乙烯(20)山梨醇酐单硬脂 酸酯(又名吐温 60),聚氧乙 烯(20)山梨醇酐单油酸酯 (又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以日落黄计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料 按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.03.01.03

食品名称/分类 乳酸菌饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	2.5	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
决明胶	增稠剂	2.5	固体饮料按稀释倍数 增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	1.0	以山梨酸计,固体饮料 按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品分类号 14.03.02

食品名称/分类 植物蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.1	以儿茶素计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
可可壳色	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	6.0	
田菁胶	增稠剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

食品分类号 14.03.03

食品名称/分类 复合蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.03.04

食品名称/分类 其他蛋白饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.04

食品名称/分类 碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.2	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐 (对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
富马酸	酸度调节剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑加仑红	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
花生衣红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
姜黄素	着色剂	0.01	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
金樱子棕	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
可可壳色	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
落葵红	着色剂	0.13	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
液体二氧化碳(煤气化法)	防腐剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品分类号 14.04.01

食品名称/分类 可乐型碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
咖啡因	其他	0.15	固体饮料按稀释倍数增加使用量
橡子壳棕	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.04.02

食品名称/分类 其他型碳酸饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.05

食品名称/分类 茶、咖啡、植物(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.05	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	2.0	
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 14.05.01

食品名称/分类 茶(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	10.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 14.05.02

食品名称/分类 咖啡(类)饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	0.1	

续附表 6-1

食品分类号 14.05.03

食品名称/分类 植物饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.02	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	0.1	

食品分类号 14.06

食品名称/分类 固体饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	15.0	
二氧化钛	着色剂	按生产需要适量使用	
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
琥珀酸单甘油酯	乳化剂	20.0	按稀释10倍计算
己二酸	酸度调节剂	0.01	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以亮蓝计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.6	以日落黄计
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	21.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
碳酸镁	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂	10.0	以碳酸镁计
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	使用量以苋菜红计,为按冲调倍数稀释后液体中的量
栀子黄	着色剂	1.5	
栀子蓝	着色剂	0.5	

续附表 6-1

食品名称/分类 固体饮料(速溶咖啡除外)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	3.0	

食品分类号 14.06.02

食品名称/分类 蛋白固体饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.8	以儿茶素计
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 14.06.03

食品名称/分类 速溶咖啡

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

食品分类号 14.07

食品名称/分类 特殊用途饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.2	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚,混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 14.08

食品名称/分类 风味饮料

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
β -胡萝卜素	着色剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
β -环状糊精	增稠剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量
<i>L</i> (+)-酒石酸, <i>dl</i> -酒石酸	酸度调节剂	5.0	以酒石酸计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
蓝锭果红	着色剂	1.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
桑椹红	着色剂	1.5	固体饮料按照稀释倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
酸枣色	着色剂	1.0	固体饮料按照稀释备注增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.6	固体饮料按稀释倍数增加使用量
维生素 E(<i>dl</i> - α 生育酚, <i>d</i> - α 生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
硬脂酰乳酸钠, 硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。			

食品名称/分类 风味饮料(仅限果味饮料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	以赤藓红计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计, 固体饮料按稀释倍数增加使用量
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
黑豆红	着色剂	0.8	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	固体饮料按稀释倍数增加使用量
红曲米, 红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氢生产)	着色剂	5.0	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
菊花黄浸膏	着色剂	0.3	固体饮料按稀释倍数增加使用量
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	0.5	
天然苋菜红	着色剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,高糖果味饮料按照稀释倍数加入
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,固体饮料按稀释倍数增加使用量
越橘红	着色剂	按生产需要适量使用	固体饮料按稀释倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.2	
紫草红	着色剂	0.1	固体饮料按稀释倍数增加使用量
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	固体饮料按稀释倍数增加使用量

续附表6-1

食品分类号 14.09

食品名称/分类 其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	防腐剂	0.25	固体饮料按稀释倍数增加使用量

食品分类号 15.01

食品名称/分类 蒸馏酒

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
β -胡萝卜素	着色剂	0.6	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	

食品分类号 15.01.03

食品名称/分类 白兰地

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.01.04

食品名称/分类 威士忌

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0 g/L	

食品分类号 15.01.06

食品名称/分类 朗姆酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0 g/L	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0 g/L	

续附表 6-1

食品分类号 15.02

食品名称/分类 配制酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.4 g/kg	以苯甲酸计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以赤藓红计
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以靛蓝计
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
黑豆红	着色剂	0.8 g/kg	
红花黄	着色剂	0.2 g/kg	
红米红	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	0.65 g/kg	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(苛性硫酸盐)	着色剂	6.0 g/kg	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	
金樱子棕	着色剂	0.2 g/kg	
可可壳色	着色剂	1.0 g/kg	
喹啉黄	着色剂	0.1 g/kg	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025 g/kg	以亮蓝计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
玫瑰茄红	着色剂	按生产需要适量使用	
密蒙黄	着色剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0 g/kg	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1 g/kg	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25 g/kg	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.4 g/kg	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15 g/kg	以糖精计
天然苋菜红	着色剂	0.25 g/kg	



续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以苋菜红计
橡子壳棕	着色剂	0.3 g/kg	
新红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以新红计
胭脂虫红	着色剂	0.25 g/kg	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5 g/kg	
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05 g/kg	仅限使用诱惑红
栀子黄	着色剂	0.3 g/kg	
栀子蓝	着色剂	0.2 g/kg	
紫甘薯色素	着色剂	0.2 g/kg	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5 g/kg	

食品名称/分类 配制酒(仅限青稞干酒)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.6 g/L	以山梨酸计

食品分类号 15.03

食品名称/分类 发酵酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
纳他霉素	防腐剂	0.01 g/L	
溶菌酶	防腐剂	0.5 g/kg	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.65 g/kg	

食品名称/分类 发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	10.0 g/kg	
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.033 g/kg	
β 胡萝卜素	着色剂	0.6 g/kg	

续附表 6-1

食品分类号 15.03.01

食品名称/分类 葡萄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	酸度调节剂	4.0 g/L	以酒石酸计
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.2 g/kg	以山梨酸计
D-异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.15 g/kg	以抗坏血酸计

食品分类号 15.03.01.03

食品名称/分类 调香葡萄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.03.02

食品名称/分类 黄酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	30.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	30.0 g/L	

食品分类号 15.03.03

食品名称/分类 果酒

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8 g/kg	以苯甲酸计
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、抗氧化剂	0.25 g/L	甜型葡萄酒及果酒系列产品最大使用量为0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	



续附表6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
桑椹红	着色剂	1.5	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、 稳定剂	0.6	以山梨酸计
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

食品名称/分类 果酒(仅限于配制果酒)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
杨梅红	着色剂	0.2	

食品分类号 15.03.05

食品名称/分类 啤酒和麦芽饮料

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠	漂白剂、防腐剂、 抗氧化剂	0.01 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	0.3 g/kg	固体饮料按稀释倍数增加使用量
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	0.4 g/kg	
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0 g/L	
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	50.0 g/L	

食品分类号 15.03.06

食品名称/分类 其他发酵酒类(充气型)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
液体二氧化碳(煤气化法)	防腐剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

食品分类号 16.01

食品名称/分类 果冻

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
刺云实胶	增稠剂	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
<i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨酸- <i>L</i> -苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
二氧化钛	着色剂	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
番茄红素	着色剂	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红花黄	着色剂	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红曲黄色素	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
β 胡萝卜素	着色剂	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素),环己基氨基磺酸钙	甜味剂	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
己二酸	酸度调节剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
姜黄素	着色剂	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
焦糖色(加氨生产)	着色剂	50.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
焦糖色(普通法)	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
聚葡萄糖	增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
罗望子多糖胶	增稠剂	2.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
落葵红	着色剂	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.025	以日落黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
桑椹红	着色剂	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
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(又名阿力甜)	甜味剂	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	1.0	如用于果冻粉,按稀释倍数增加使用量
天然苋菜红	着色剂	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
甜菊糖苷	甜味剂	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	着色剂	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
杨梅红	着色剂	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
叶黄素	着色剂	0.05	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.025	以诱惑红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
栀子黄	着色剂	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。



续附表 6-1

食品分类号 16.02.02

食品名称/分类 茶制品(包括调味茶和代用茶类)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
甜菊糖苷	甜味剂	10.0	以甜菊醇当量计

食品分类号 16.03

食品名称/分类 胶原蛋白肠衣

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.05	以诱惑红计

食品分类号 16.04

食品名称/分类 酵母及酵母类制品

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
硅酸钙	抗结剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 16.04.01

食品名称/分类 干酵母

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	10.0	

食品分类号 16.06

食品名称/分类 膨化食品

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙二醇脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂	2.0	
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂中儿茶素计

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	仅限使用赤藓红
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用靛蓝
丁基羟基茴香醚(BHA)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
二丁基羟基甲苯(BHT)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯(又名纽甜)	甜味剂	0.032	
二氧化钛	着色剂	10.0	
甘草抗氧化物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
红花黄	着色剂	0.5	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
β 胡萝卜素	着色剂	0.1	
β 环状糊精	增稠剂	0.5	
姜黄	着色剂	0.2	以姜黄素计
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
焦糖色(普通法)	着色剂	2.5	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	增味剂、着色剂	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用亮蓝
磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,六偏磷酸钠,三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯(PG)	抗氧化剂	0.1	以油脂中的含量计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)	抗氧化剂	0.3	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用柠檬黄
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用日落黄

续附表 6-1

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
乳酸钙	酸度调节剂、抗氧化剂、 乳化剂、稳定剂和 凝固剂、增稠剂	1.0	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	防腐剂	1.0	
双乙酰酒石酸单双甘油酯	乳化剂、增稠剂	20.0	
特丁基对苯二酚(TBHQ)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
天门冬酰苯丙氨酸甲酯(又名阿斯巴甜) ^b	甜味剂	0.5	
甜菊糖苷	甜味剂	0.17	以甜菊醇当量计
维生素 E(<i>dl</i> - α -生育酚, <i>d</i> - α -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	抗氧化剂	0.2	以油脂中的含量计
胭脂虫红	着色剂	0.1	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	仅限使用胭脂红
胭脂树橙(又名红木素, 降红木素)	着色剂	0.01	
乙酸钠(又名醋酸钠)	酸度调节剂、防腐剂	1.0	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	仅限使用诱惑红
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.5	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

^b 添加阿斯巴甜的食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。

食品分类号 16.07

食品名称/分类 其他(豆制品工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化硅	抗结剂	0.025	复配消泡剂用,以每千克黄豆的使用量计
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、 水分保持剂、乳化剂、 膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、 乳化剂、水分保持剂、 稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

续附表 6-1

食品名称/分类 其他(发酵工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	

食品名称/分类 其他(仅限畜禽血制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.5	

食品名称/分类 其他(仅限即食菜肴)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	5.0	

食品名称/分类 其他(仅限膜片)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他(仅限魔芋粉)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.9	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品名称/分类 其他(仅限魔芋凝胶制品)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
二氧化钛	着色剂	2.5	

食品名称/分类 其他(仅限饮料浑浊剂)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
二氧化钛	着色剂	10.0 g/L	

续附表 6-1

食品名称/分类 其他(酿造工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
可得然胶	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品名称/分类 其他(仅限乳化天然色素)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	10.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	10.0	

食品名称/分类 其他(杨梅罐头加工工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	50.0	以丙酸计

续附表 6-1

食品名称/分类 其他(仅限饮料混浊剂)

添加剂名称	功能	最大使用量/(g/kg)	备注
山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20),山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40),山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60),山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65),山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	乳化剂	0.05	

食品名称/分类 其他(制糖工艺)

添加剂名称	功能	最大使用量	备注
麦芽糖醇和麦芽糖醇液	甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
山梨糖醇和山梨糖醇液	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

附录 7

附录 A 中食品添加剂使用规定索引

(按食品添加剂英文名称字母顺序排列,索引中的页码为
GB 2760—2014 标准文本中的页码)

A

acesulfame potassium	102
acetic acid	114
acetylated distarch adipate	117
acetylated distarch phosphate	117
acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	116
acid treated starch	116
acorn shell brown	92
adipic acid	35
agar	115
L-alanine	6
alitame	85
allura red	105
allura aluminum lake	105
alpha-cyclodextrin	114
aluminium ammonium sulfate	58
aluminium potassium sulfate	58
amaranth	92
amaranth aluminum lake	92
ammonium glycyrrhizinate	21
ammonium hydrogen carbonate	83, 116
ammonium phosphatide	4
annatto extract	98
antioxidant of bamboo leaves	111
antioxidant of glycyrrhiza	21
β -apo-8'-carotenal	4
arabic gum	114
ascorbic acid	47, 115

ascorbyl palmitate	47
aspartame	86
aspartame-acesulfame salt	88
azodicarbonamide	67
azorubine	81

B

basella rubra red	61
beeswax	20
beet red	116
benzoic acid	5
beta-cyclodextrin	33
beta-carotene	29
black bean red	26
black currant red	26
brilliant blue	52
brilliant blue aluminum lake	52
buddleia yellow	64
butylated hydroxyanisole (BHA)	11
butylated hydroxytoluene (BHT)	12

C

caffeine	46
calcium acid pyrophosphate	53
calcium ascorbate	47, 115
calcium carbonate (light and heavy)	83, 116
calcium chloride	59
calcium cyclamate	33
calcium dihydrogen phosphate	53
calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	101
calcium hydroxide	69
calcium hydrogen phosphate	53
calcium lactate	71
calcium propionate	7
calcium silicate	23
calcium stearate	104
calcium stearoyl lactylate	104
calcium sulfate	58

capryl monoglyceride	10
caramel colour class I - plain	38
caramel colour class II - caustic sulfite	38
caramel colour class III - ammonia process	37
caramel colour class IV - ammonia sulphite process	39
carbon dioxide	19,101
carmine cochineal	95
carmoisine	81
carnauba wax	4
carob bean gum	32, 114
carrageenan	46,115
carthamins yellow	26
cassia gum	45
chitin	35
chitosan	90
chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts	100
cinnamaldehyde	71
citric acid	66, 115
citric and fatty acid esters of glycerol	67, 115
cocoa husk pigment	48
copper chlorophyll	100
coreopsis yellow	41
corn yellow	106
cowberry red	107
curcumin	36
curdlan	48
L-cysteine and its hydrochlorides sodium and potassium salts	5

D

deacetylated chitin	90
dehydroacetic acid	90
diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides (DATEM)	78
diammonium hydrogen phosphate	53
dicalcium orthophosphate	53
2,4-dichlorophenoxy acetic acid	16
dilauryl thiodipropionate	57
dimethyl dicarbonate,	15
diphenyl ether	51



diphenyl oxide	51
dipotassium hydrogen phosphate	53
disodium dihydrogen pyrophosphate	53
disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	101
disodium 5'-guanylate	114
disodium 5'-inosinate	114
DL-disodium malate	114
disodium 5'-ribonucleotide	114
disodium stannous citrate	67
disodium succinate	32
distarch phosphate	115

E

enzymatically decomposed soybean phospholipid	115
erythritol	114
erythrosine	8
erythrosine aluminum lake	8
ethoxy quin	102

F

ferric ammonium citrate	66
ferrous gluconate	68
ferrous sulfate	59
fruit wax	61
fumaric acid	20
funoran	24

G

galactomannan	114
gamma-cyclodextrin	114
gardenia blue	110
gardenia yellow	109
gelatin	115
gellan gum	114
gleditsia sinensis lam gum	107
gloiopeltis furcata	24
glucono delta-lactone	115
glutamine transaminase	22



glycerine	114
glycerol	114
glycerol ester of hydrogenated rosin	68
glycine	4
grape skin extract	67
gromwell red	112
guar gum	23, 114

H

4-hexylresorcinol	35
hippophae rhamnoides yellow	74
hydrochloric acid	99
hydroxypropyl methyl cellulose	115
<i>p</i> -hydroxy benzoate and its salts (sodium methyl- <i>p</i> -hydroxy benzoate, ethyl <i>p</i> -hydroxy benzoate, sodium ethyl- <i>p</i> -hydroxy benzoate)	12
hydroxypropyl distarch phosphate	68, 115
hydroxypropyl starch	115

I

ice structuring protein	6
indigotine	11
indigotine aluminum lake	11
iron oxide black	99
iron oxide red	99
D-isoascorbic acid (erythorbic)	103, 114
isomaltulose	103
isomerized lactose syrup	103

J

jujube pigment	81
----------------------	----

K

karaya gum	9
------------------	---

L

lac dye red	113
lac red	113
lactase	72

lactic acid	71, 115
lactic and fatty acid esters of glycerol	72, 116
lactitol	72, 116
linseed gum	94
liquid paraffin	5
lo-han-kuo extract	115
lutein	99
lycopene	19
lysozyme	70

M

magnesium carbonate	83
magnesium chloride	60
magnesium stearate	104
magnesium sulfate	59
L-malic acid	114
maltitol and maltitol syrup	61
D-mannitol	22
methyl cellulose	114
metatartaric acid	67
microcrystalline cellulose	91, 116
mineral oil, white	5
mixed tocopherol concentrate	91
modified soybean phospholipid	114
monascus red	28
monascus yellow pigment	27
mono- and diglycerides of fatty acids	10, 114
monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate	21
monosodium fumarate	21
monosodium glutamate	114
morpholine fatty acid salt	61
mulberry red	74
mynica red	99

N

natamycin	64
natural amaranthus red	89
natural carotene	116

neotame	13
new red	94
new red aluminum lake	94
nisin	71

O

octadecanoic acid	104
octyl and decyl glycerate	93
orange yellow	22, 114
oxidized hydroxypropyl starch	116
oxidized starch	116
oxystearin	68

P

palatinose	103
paprika oleoresin	51
paprika orange	49
paprika red	50
peanut skin red	32
pectins	23, 114
pentaerythritol ester of wood rosin	81
phosphated distarch phosphate	57
phospholipid	57, 115
phosphoric acid	53
phytic acid (inositol hexaphosphoric acid)	110
polydextrose	44
polydimethyl siloxane and emulsion	42
polyethylene glycol	45
polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)(PGPR)	42
polyglycerol esters of fatty acid	42
polyglycerol fatty acid esters	42
polyglycerol polyricinoleate	42
ϵ -polylysine	43
ϵ -polylysine hydrochloride	43
polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate	44
polyoxyethylene (20) sorbitan monooleat	44
polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate	44
polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate	44

polyoxyethylene xylitan monostearate	44
polyvinyl alcohol	45
ponceau 4R	96
ponceau 4R aluminum lake	96
potassium alginate	114
potassium bitartrate	41
potassium carbonate	83, 116
potassium chloride	60, 115
potassium dihydrogen phosphate	53
potassium ferrocyanide	94
potassium hydrogen carbonate	84, 116
potassium hydroxide	69
potassium lactate	115
potassium metabisulphite	17
potassium nitrate	93
potassium nitrite	95
potassium permanganate	22
potassium polymetaphosphate	53
potassium sorbate	75
potassium stearate	104
propionic acid	7
propyl gallate (PG)	62
propylene glycol	6
propylene glycol alginate	24
propylene glycol esters of fatty acid	6
pullulan	68
purple sweet potato colour	112

Q

quinoline yellow	49
------------------------	----

R

radish red	60
red kojic rice	28
red rice red	27
riboflavin	25
rose laevigata michx brown	40
roselle red	63



rosemary extract	63
rtemisia gum	74

S

sa-hao seed gum	74
sesbania gum	89
shellac	113
silicon dioxide	16
sodium acetate	101
sodium alginate	25, 114
sodium ascorbate	47, 115
sodium benzoate	5
sodium carbonate	83, 116
sodium carboxy methyl cellulose	82, 116
sodium carboxy methyl starch	82
sodium caseinate	51, 115
sodium cyclamate	33
sodium dehydroacetate	90
sodium diacetate	78
sodium dihydrogen citrate	115
sodium dihydrogen phosphate	53
sodium ferrocyanide	94
sodium gluconate	115
sodium hydrogen carbonate	84, 116
sodium hydrogen sulfite	17
sodium hyposulfite	17
sodium D-isoascorbate	103, 114
sodium lactate	72, 116
sodium metabisulphite	17
sodium nitrate	93
sodium nitrite	95
sodium phosphatedibasic	53
sodium phytate	110
sodium polyacrylate	115
sodium polyphosphate	53
sodium propionate	7
sodium saccharin	84
sodium sesquicarbonate	84

sodium sulfite	17
sodium starch octenyl succinate	93, 116
sodium starch phosphate	10
sodium stearoyl lactylate	104
sodium tripolyphosphate	53
soluble soybean polysaccharide	49
sorbic acid	75
sorbitan monolaurate	75
sorbitan monooleate	75
sorbitan monopalmitate	75
sorbitan monostearate	75
sorbitan tristearate	75
sorbitol and sorbitol syrup	77
sorghum red	114
spirulina blue (algae blue, lina blue)	107
stabilized chlorine dioxide	91
starch acetate	9, 114
starch sodium octenyl succinate	93, 116
stearic acid	104
steviol glycosides	89
succinylated monoglycerides	31
sucralose	73
sucrose esters of fatty acid	108
sulfur (sulphur)	57
sulfur dioxide	17
sulphur	57
sunset yellow	69
sunset yellow aluminum lake	69

T

talc	32
tamarind polysaccharide gum	60
tara gum	9
<i>dl</i> -tartaric acid	41
L(+)-tartaric acid	41
tartrazine	65
tartrazine aluminum lake	65
tea polyphenol (TP)	7



tea polyphenol palmitate	8
tertiary butylhydroquinone (TBHQ)	85
tetrapotassium pyrophosphate	53
tetrasodium pyrophosphate	53
thaumatin	82
titanium dioxide	18
<i>d</i> - α -tocopherol	91
<i>dl</i> - α -tocopherol	91
tomato red	19
tricalcium orthophosphate	53
tripotassium citrate	66, 115
tripotassium orthophosphate	53
trisodium citrate	66, 115
trisodium monohydrogen diphosphate	53
trisodium orthophosphate	53
turmeric	35

U

uguisukagura red	51
------------------------	----

V

vegetable carbon, carbon black	111
vitamin C	47, 115
vitamine E	91

X

xanthan gum	34, 114
xylitan monostearate	64
xylitol	115

Z

zinc sulfate	59
--------------------	----

参考文献

- [1] <http://www.codexalimentarius.org/about-codex/en/>
- [2] CODEX STAN 192—1995 食品添加剂通用法典标准
- [3] 王竹天. 国内外食品安全法规标准对比分析. 北京: 中国质检出版社, 中国标准出版社, 2014.
- [4] http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&sid=6f80e1a1e6ed95e3318bf5376c6edf56&rgn=div5&view=text&node=21;3.0.1.1.1&idno=21#se21.3.170_13
- [5] 欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1331/2008“食品添加剂、食品用酶制剂和食品用香料一般审批程序”
- [6] 欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1332/2008“食品用酶制剂, 并对理事会指令 83/417/EEC、理事会法规(EC)No 1493/1999、指令 2000/13/EC、理事会指令 2001/112/EC 和法规(EC)No. 258/97 的修订”
- [7] 欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1333/2008“食品添加剂”
- [8] 欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION(EU)No. 1129/2011“欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1333/2008 附录 II 食品添加剂名单”
- [9] 欧盟委员会法规 COMMISSION REGULATION(EU)N. 1130/2011“欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1333/2008 附录 III 可用于食品添加剂、食品用酶制剂、食品用香料以及营养素中的食品添加剂名单”
- [10] 欧盟委员会法规(EU)No. 231/2012“欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1333/2008 附录 II 及附录 III 中食品添加剂的质量规格”
- [11] 欧洲议会和理事会法规 REGULATION(EC)No. 1334/2008“食品用香料香精和某些具有香味性质的食品原料在食品中的应用, 并对理事会法规(EEC)No. 1601/91、法规(EC)No. 2232/96 和(EC)No. 110/2008 及指令 2000/13/EEC 的修订”
- [12] 澳大利亚新西兰食品标准法典(Australia New Zealand Food Standards Code)
- [13] <http://www.comlaw.gov.au/Details/F2013C00984>
- [14] <http://www.foodstandards.govt.nz/code/changes/Documents/A-Handbook-1Sep2013.pdf>
- [15] <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/index-eng.php>
- [16] <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/foodsafety/foodadditives/index.html>
- [17] http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuten/kouteisho8e.html
- [18] http://www.mfds.go.kr/fa/ebook/egongjeon_intro.jsp



中华人民共和国国家标准

GB 2761—2017

食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

2017-03-17 发布

2017-09-17 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 2761—2011《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》。

本标准与 GB 2761—2011 相比,主要变化如下:

- 修改了应用原则;
- 增加了葡萄酒和咖啡中赭曲霉毒素 A 限量要求;
- 增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中真菌毒素限量要求;
- 删除了表 1 中酿造酱后括号注解;
- 更新了检验方法标准号;
- 修改了附录 A。

食品安全国家标准

食品中真菌毒素限量

1 范围

本标准规定了食品中黄曲霉毒素 B₁、黄曲霉毒素 M₁、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、展青霉素、赭曲霉毒素 A 及玉米赤霉烯酮的限量指标。

2 术语和定义

2.1 真菌毒素

真菌在生长繁殖过程中产生的次生有毒代谢产物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注 1: 非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注 2: 用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按 100% 计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

真菌毒素在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定真菌毒素限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中真菌毒素的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的真菌毒素,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录 A)用于界定真菌毒素限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种真菌毒素限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中真菌毒素限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

4 指标要求

4.1 黄曲霉毒素 B₁

4.1.1 食品中黄曲霉毒素 B₁ 限量指标见表 1。

表 1 食品中黄曲霉毒素 B₁ 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品	
玉米、玉米面(渣、片)及玉米制品	20
稻谷 ^a 、糙米、大米	10
小麦、大麦、其他谷物	5.0
小麦粉、麦片、其他去壳谷物	5.0
豆类及其制品	
发酵豆制品	5.0
坚果及籽类	
花生及其制品	20
其他熟制坚果及籽类	5.0
油脂及其制品	
植物油脂(花生油、玉米油除外)	10
花生油、玉米油	20
调味品	
酱油、醋、酿造酱	5.0
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品	
婴儿配方食品 ^b	0.5(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品 ^b	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	0.5(以粉状产品计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品	0.5
特殊医学用途配方食品 ^b (特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	0.5(以固态产品计)
辅食营养补充品 ^c	0.5
运动营养食品 ^b	0.5
孕妇及乳母营养补充食品 ^c	0.5
^a 稻谷以糙米计。 ^b 以大豆及大豆蛋白制品为主要原料的产品。 ^c 只限于含谷类、坚果和豆类的产品。	

4.1.2 检验方法:按 GB 5009.22 规定的方法测定。

4.2 黄曲霉毒素 M₁

4.2.1 食品中黄曲霉毒素 M₁ 限量指标见表 2。

表 2 食品中黄曲霉毒素 M₁ 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
乳及乳制品 ^a	0.5
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品	
婴儿配方食品 ^b	0.5(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品 ^b	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	0.5(以粉状产品计)
特殊医学用途配方食品 ^b (特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	0.5(以固态产品计)
辅食营养补充品 ^c	0.5
运动营养食品 ^b	0.5
孕妇及乳母营养补充食品 ^c	0.5
^a 乳粉按生乳折算。 ^b 以乳类及乳蛋白制品为主要原料的产品。 ^c 只限于含乳类的产品。	

4.2.2 检验方法：按 GB 5009.24 规定的方法测定。

4.3 脱氧雪腐镰刀菌烯醇

4.3.1 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量指标见表 3。

表 3 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品	
玉米、玉米面(渣、片)	1 000
大麦、小麦、麦片、小麦粉	1 000

4.3.2 检验方法：按 GB 5009.111 规定的方法测定。

4.4 展青霉素

4.4.1 食品中展青霉素限量指标见表 4。

表 4 食品中展青霉素限量指标

食品类别(名称) ^a	限量 μg /kg
水果及其制品 水果制品(果丹皮除外)	50
饮料类 果蔬汁类及其饮料	50
酒类	50
^a 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。	

4.4.2 检验方法:按 GB 5009.185 规定的方法测定。

4.5 赭曲霉毒素 A

4.5.1 食品中赭曲霉毒素 A 限量指标见表 5。

表 5 食品中赭曲霉毒素 A 限量指标

食品类别(名称)	限量 μg /kg
谷物及其制品 谷物 ^a 谷物碾磨加工品	5.0 5.0
豆类及其制品 豆类	5.0
酒类 葡萄酒	2.0
坚果及籽类 烘焙咖啡豆	5.0
饮料类 研磨咖啡(烘焙咖啡) 速溶咖啡	5.0 10.0
^a 稻谷以糙米计。	

4.5.2 检验方法:按 GB 5009.96 规定的方法测定。

4.6 玉米赤霉烯酮

4.6.1 食品中玉米赤霉烯酮限量指标见表 6。

表 6 食品中玉米赤霉烯酮限量指标

食品类别(名称)	限量 $\mu\text{g}/\text{kg}$
谷物及其制品 小麦、小麦粉 玉米、玉米面(渣、片)	60 60

4.6.2 检验方法:按 GB 5009.209 规定的方法测定。

附 录 A
食品类别(名称)说明

A.1 食品类别(名称)说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别(名称)说明

水 果 及 其 制 品	<p>新鲜水果(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果)</p> <p> 浆果和其他小粒水果</p> <p> 其他新鲜水果(包括甘蔗)</p> <p>水果制品</p> <p> 水果罐头</p> <p> 水果干类</p> <p> 醋、油或盐渍水果</p> <p> 果酱(泥)</p> <p> 蜜饯凉果(包括果丹皮)</p> <p> 发酵的水果制品</p> <p> 煮熟的或油炸的水果</p> <p> 水果甜品</p> <p> 其他水果制品</p>
谷 物 及 其 制 品 (不 包 括 焙 烤 制 品)	<p>谷物</p> <p> 稻谷</p> <p> 玉米</p> <p> 小麦</p> <p> 大麦</p> <p> 其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]</p> <p>谷物碾磨加工品</p> <p> 糙米</p> <p> 大米</p> <p> 小麦粉</p> <p> 玉米面(渣、片)</p> <p> 麦片</p> <p> 其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等)</p> <p>谷物制品</p> <p> 大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等)</p> <p> 小麦粉制品</p> <p> 生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)</p> <p> 生干面制品</p> <p> 发酵面制品</p> <p> 面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉</p> <p> 面筋</p> <p> 其他小麦粉制品</p> <p> 玉米制品</p> <p> 其他谷物制品[例如带馅(料)面食制品、八宝粥罐头等]</p>

表 A.1 (续)

豆类及其制品	豆类(干豆、以干豆磨成的粉) 豆类制品 非发酵豆制品(例如豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等) 发酵豆制品(例如腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等) 豆类罐头
坚果及籽类	生干坚果及籽类 木本坚果(树果) 油料(不包括谷物种子和豆类) 饮料及甜味种子(例如可可豆、咖啡豆等) 坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)
乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉(包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品(包括酪蛋白)
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品
调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如鱼露等) 其他水产调味品(例如蚝油、虾油等) 复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品

表 A.1 (续)

饮 料 类	包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类及其饮料(例如苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品) 蛋白饮料 含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 其他蛋白饮料 碳酸饮料 茶饮料 咖啡类饮料 植物饮料 风味饮料 固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)] 其他饮料
酒 类	蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒(例如葡萄酒、黄酒、啤酒等)
特 殊 膳 食 用 食 品	婴幼儿配方食品 婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品 婴幼儿辅助食品 婴幼儿谷类辅助食品 婴幼儿罐装辅助食品 特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外) 其他特殊膳食食品(例如辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等)



中华人民共和国国家标准

GB 2762—2017

食品安全国家标准 食品中污染物限量

2017-03-17 发布

2017-09-17 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 2762—2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

本标准与 GB 2762—2012 相比,主要变化如下:

- 删除了稀土限量要求;
- 修改了应用原则;
- 增加了螺旋藻及其制品中铅限量要求;
- 调整了黄花菜中镉限量要求;
- 增加了特殊医学用途配方食品、辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品中污染物限量要求;
- 更新了检验方法标准号;
- 增加了无机砷限量检验要求的说明;
- 修改了附录 A。

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售,直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性危害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注1:非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注2:用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按100%计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

3.5 限量指标对制品有要求的情况下,其中干制品中污染物限量以相应新鲜食品中污染物限量结合其脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。有特别规定的除外。

4 指标要求

4.1 铅

4.1.1 食品中铅限量指标见表 1。

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、八宝粥罐头、带馅(料)大米制品除外]	0.2
麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)大米制品	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、薯类除外)	0.1
芸薹类蔬菜、叶菜蔬菜	0.3
豆类蔬菜、薯类	0.2
蔬菜制品	1.0
水果及其制品	
新鲜水果(浆果和其他小粒水果除外)	0.1
浆果和其他小粒水果	0.2
水果制品	1.0
食用菌及其制品	1.0
豆类及其制品	
豆类	0.2
豆类制品(豆浆除外)	0.5
豆浆	0.05
藻类及其制品(螺旋藻及其制品除外)	1.0(干重计)
螺旋藻及其制品	2.0(干重计)
坚果及籽类(咖啡豆除外)	0.2
咖啡豆	0.5
肉及肉制品	
肉类(畜禽内脏除外)	0.2
畜禽内脏	0.5
肉制品	0.5
水产动物及其制品	
鲜、冻水产动物(鱼类、甲壳类、双壳类除外)	1.0(去除内脏)
鱼类、甲壳类	0.5
双壳类	1.5
水产制品(海蜇制品除外)	1.0
海蜇制品	2.0

表 1 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
乳及乳制品(生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳、乳粉、非脱盐乳清粉除外)	0.3
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、发酵乳、调制乳	0.05
乳粉、非脱盐乳清粉	0.5
蛋及蛋制品(皮蛋、皮蛋肠除外)	0.2
皮蛋、皮蛋肠	0.5
油脂及其制品	0.1
调味品(食用盐、香辛料类除外)	1.0
食用盐	2.0
香辛料类	3.0
食糖及淀粉糖	0.5
淀粉及淀粉制品	
食用淀粉	0.2
淀粉制品	0.5
焙烤食品	0.5
饮料类(包装饮用水、果蔬汁类及其饮料、含乳饮料、固体饮料除外)	0.3 mg/L
包装饮用水	0.01 mg/L
果蔬汁类及其饮料[浓缩果蔬汁(浆)除外]、含乳饮料	0.05 mg/L
浓缩果蔬汁(浆)	0.5 mg/L
固体饮料	1.0
酒类(蒸馏酒、黄酒除外)	0.2
蒸馏酒、黄酒	0.5
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果	0.5
冷冻饮品	0.3
特殊膳食用食品	
婴幼儿配方食品(液态产品除外)	0.15(以粉状产品计)
液态产品	0.02(以即食状态计)
婴幼儿辅助食品	
婴幼儿谷类辅助食品(添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品除外)	0.2
添加鱼类、肝类、蔬菜类的产品	0.3
婴幼儿罐装辅助食品(以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	0.25
以水产及动物肝脏为原料的产品	0.3
特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	
10 岁以上人群的产品	0.5(以固态产品计)

表 1 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Pb 计) mg/kg
1 岁~10 岁人群的产品	0.15(以固态产品计)
辅食营养补充品	0.5
运动营养食品	
固态、半固态或粉状	0.5
液态	0.05
孕妇及乳母营养补充食品	0.5
其他类	
果冻	0.5
膨化食品	0.5
茶叶	5.0
干菊花	5.0
苦丁茶	2.0
蜂产品	
蜂蜜	1.0
花粉	0.5
a 稻谷以糙米计。	

4.1.2 检验方法:按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2 镉

4.2.1 食品中镉限量指标见表 2。

表 2 食品中镉限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物(稻谷 ^a 除外)	0.1
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.1
稻谷 ^a 、糙米、大米	0.2
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、茎类蔬菜(芹菜除外)	0.1
芹菜、黄花菜	0.2

表 2 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Cd 计) mg/kg
水果及其制品 新鲜水果	0.05
食用菌及其制品 新鲜食用菌(香菇和姬松茸除外) 香菇 食用菌制品(姬松茸制品除外)	0.2 0.5 0.5
豆类及其制品 豆类	0.2
坚果及籽类 花生	0.5
肉及肉制品 肉类(畜禽内脏除外) 畜禽肝脏 畜禽肾脏 肉制品(肝脏制品、肾脏制品除外) 肝脏制品 肾脏制品	0.1 0.5 1.0 0.1 0.5 1.0
水产动物及其制品 鲜、冻水产动物 鱼类 甲壳类 双壳类、腹足类、头足类、棘皮类 水产制品 鱼类罐头(凤尾鱼、旗鱼罐头除外) 凤尾鱼、旗鱼罐头 其他鱼类制品(凤尾鱼、旗鱼制品除外) 凤尾鱼、旗鱼制品	0.1 0.5 2.0(去除内脏) 0.2 0.3 0.1 0.3
蛋及蛋制品	0.05
调味品 食用盐 鱼类调味品	0.5 0.1
饮料类 包装饮用水(矿泉水除外) 矿泉水	0.005 mg/L 0.003 mg/L
a 稻谷以糙米计。	

4.2.2 检验方法:按 GB 5009.15 规定的方法测定。

4.3 汞

4.3.1 食品中汞限量指标见表 3。

表 3 食品中汞限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Hg 计) mg/kg	
	总汞	甲基汞 ^a
水产动物及其制品(肉食性鱼类及其制品除外)	—	0.5
肉食性鱼类及其制品	—	1.0
谷物及其制品		
稻谷 ^b 、糙米、大米、玉米、玉米面(渣、片)、小麦、小麦粉	0.02	—
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.01	—
食用菌及其制品	0.1	—
肉及肉制品		
肉类	0.05	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.01	—
蛋及蛋制品		
鲜蛋	0.05	—
调味品		
食用盐	0.1	—
饮料类		
矿泉水	0.001 mg/L	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿罐装辅助食品	0.02	—
^a 水产动物及其制品可先测定总汞,当总汞水平不超过甲基汞限量值时,不必测定甲基汞;否则,需再测定甲基汞。 ^b 稻谷以糙米计。		

4.3.2 检验方法:按 GB 5009.17 规定的方法测定。

4.4 砷

4.4.1 食品中砷限量指标见表 4。

表 4 食品中砷限量指标

食品类别(名称)	限量(以 As 计) mg/kg	
	总砷	无机砷 ^b
谷物及其制品		
谷物(稻谷 ^a 除外)	0.5	—
谷物碾磨加工品(糙米、大米除外)	0.5	—
稻谷 ^a 、糙米、大米	—	0.2
水产动物及其制品(鱼类及其制品除外)	—	0.5
鱼类及其制品	—	0.1
蔬菜及其制品		
新鲜蔬菜	0.5	—
食用菌及其制品	0.5	—
肉及肉制品	0.5	—
乳及乳制品		
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.1	—
乳粉	0.5	—
油脂及其制品	0.1	—
调味品(水产调味品、藻类调味品和香辛料类除外)	0.5	—
水产调味品(鱼类调味品除外)	—	0.5
鱼类调味品	—	0.1
食糖及淀粉糖	0.5	—
饮料类		
包装饮用水	0.01 mg/L	—
可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果		
可可制品、巧克力和巧克力制品	0.5	—
特殊膳食用食品		
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品(添加藻类的产品除外)	—	0.2
添加藻类的产品	—	0.3
婴幼儿罐装辅助食品(以水产及动物肝脏为原料的产品除外)	—	0.1
以水产及动物肝脏为原料的产品	—	0.3
辅食营养补充品	0.5	—
运动营养食品		
固态、半固态或粉状	0.5	—
液态	0.2	—
孕妇及乳母营养补充食品	0.5	—
^a 稻谷以糙米计。 ^b 对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷,当总砷水平不超过无机砷限量值时,不必测定无机砷;否则,需再测定无机砷。		

4.4.2 检验方法:按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.5 锡

4.5.1 食品中锡限量指标见表 5。

表 5 食品中锡限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Sn 计) mg/kg
食品(饮料类、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品除外) ^a	250
饮料类	150
婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品	50
^a 仅限于采用镀锡薄板容器包装的食品。	

4.5.2 检验方法:按 GB 5009.16 规定的方法测定。

4.6 镍

4.6.1 食品中镍限量指标见表 6。

表 6 食品中镍限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Ni 计) mg/kg
油脂及其制品	
氢化植物油及氢化植物油为主的产品	1.0

4.6.2 检验方法:按 GB 5009.138 规定的方法测定。

4.7 铬

4.7.1 食品中铬限量指标见表 7。

表 7 食品中铬限量指标

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
谷物及其制品	
谷物 ^a	1.0
谷物碾磨加工品	1.0
蔬菜及其制品	
新鲜蔬菜	0.5
豆类及其制品	
豆类	1.0
肉及肉制品	1.0

表 7 (续)

食品类别(名称)	限量(以 Cr 计) mg/kg
水产动物及其制品	2.0
乳及乳制品	
生乳、巴氏杀菌乳、灭菌乳、调制乳、发酵乳	0.3
乳粉	2.0
a 稻谷以糙米计。	

4.7.2 检验方法:按 GB 5009.123 规定的方法测定。

4.8 亚硝酸盐、硝酸盐

4.8.1 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标见表 8。

表 8 食品中亚硝酸盐、硝酸盐限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计)	硝酸盐 (以 NaNO_3 计)
蔬菜及其制品		
腌渍蔬菜	20	—
乳及乳制品		
生乳	0.4	—
乳粉	2.0	—
饮料类		
包装饮用水(矿泉水除外)	0.005 mg/L(以 NO_2^- 计)	—
矿泉水	0.1 mg/L(以 NO_2^- 计)	45 mg/L(以 NO_3^- 计)
特殊膳食用食品		
婴幼儿配方食品		
婴儿配方食品	2.0 ^a (以粉状产品计)	100(以粉状产品计)
较大婴儿和幼儿配方食品	2.0 ^a (以粉状产品计)	100 ^b (以粉状产品计)
特殊医学用途婴儿配方食品	2.0(以粉状产品计)	100(以粉状产品计)
婴幼儿辅助食品		
婴幼儿谷类辅助食品	2.0 ^c	100 ^b
婴幼儿罐装辅助食品	4.0 ^c	200 ^b
特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)	2 ^d (以固态产品计)	100 ^b (以固态产品计)
辅食营养补充品	2 ^a	100 ^b
孕妇及乳母营养补充食品	2 ^c	100 ^b

表 8 (续)

食品类别(名称)	限量 mg/kg	
	亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计)	硝酸盐 (以 NaNO ₃ 计)
^a 仅适用于乳基产品。 ^b 不适用于添加蔬菜和水果的产品。 ^c 不适用于添加豆类的产品。 ^d 仅适用于乳基产品(不含豆类成分)。		

4.8.2 检验方法: 饮料类按 GB 8538 规定的方法测定, 其他食品按 GB 5009.33 规定的方法测定。

4.9 苯并[a]芘

4.9.1 食品中苯并[a]芘限量指标见表 9。

表 9 食品中苯并[a]芘限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
谷物及其制品 稻谷 ^a 、糙米、大米、小麦、小麦粉、玉米、玉米面(渣、片)	5.0
肉及肉制品 熏、烧、烤肉类	5.0
水产动物及其制品 熏、烤水产品	5.0
油脂及其制品	10
^a 稻谷以糙米计。	

4.9.2 检验方法: 按 GB 5009.27 规定的方法测定。

4.10 N-二甲基亚硝胺

4.10.1 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标见表 10。

表 10 食品中 N-二甲基亚硝胺限量指标

食品类别(名称)	限量 μg/kg
肉及肉制品 肉制品(肉类罐头除外) 熟肉干制品	3.0 3.0
水产动物及其制品 水产制品(水产品罐头除外) 干制水产品	4.0 4.0

4.10.2 检验方法:按 GB 5009.26 规定的方法测定。

4.11 多氯联苯

4.11.1 食品中多氯联苯限量指标见表 11。

表 11 食品中多氯联苯限量指标

食品类别(名称)	限量 ^a mg/kg
水产动物及其制品	0.5
^a 多氯联苯以 PCB28、PCB52、PCB101、PCB118、PCB138、PCB153 和 PCB180 总和计。	

4.11.2 检验方法:按 GB 5009.190 规定的方法测定。

4.12 3-氯-1,2-丙二醇

4.12.1 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标见表 12。

表 12 食品中 3-氯-1,2-丙二醇限量指标

食品类别(名称)	限量 mg/kg
调味品 ^a	
液态调味品	0.4
固态调味品	1.0
^a 仅限于添加酸水解植物蛋白的产品。	

4.12.2 检验方法:按 GB 5009.191 规定的方法测定。

附 录 A
食品类别(名称)说明

A.1 食品类别(名称)说明见表 A.1。

表 A.1 食品类别(名称)说明

水果及其制品	<p>新鲜水果(未经加工的、经表面处理的、去皮或预切的、冷冻的水果)</p> <p> 浆果和其他小粒水果</p> <p> 其他新鲜水果(包括甘蔗)</p> <p>水果制品</p> <p> 水果罐头</p> <p> 醋、油或盐渍水果</p> <p> 果酱(泥)</p> <p> 蜜饯凉果(包括果丹皮)</p> <p> 发酵的水果制品</p> <p> 煮熟的或油炸的水果</p> <p> 水果甜品</p> <p> 其他水果制品</p>
蔬菜及其制品(包括薯类,不包括食用菌)	<p>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)</p> <p> 芸薹类蔬菜</p> <p> 叶菜蔬菜(包括芸薹类叶菜)</p> <p> 豆类蔬菜</p> <p> 块根和块茎蔬菜(例如薯类、胡萝卜、萝卜、生姜等)</p> <p> 茎类蔬菜(包括豆芽菜)</p> <p> 其他新鲜蔬菜(包括瓜果类、鳞茎类和水生类、芽菜类及竹笋、黄花菜等多年生蔬菜)</p> <p>蔬菜制品</p> <p> 蔬菜罐头</p> <p> 腌渍蔬菜(例如酱渍、盐渍、糖醋渍蔬菜等)</p> <p> 蔬菜泥(酱)</p> <p> 发酵蔬菜制品</p> <p> 经水煮或油炸的蔬菜</p> <p> 其他蔬菜制品</p>
食用菌及其制品	<p>新鲜食用菌(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的食用菌)</p> <p> 香菇</p> <p> 姬松茸</p> <p> 其他新鲜食用菌</p> <p>食用菌制品</p> <p> 食用菌罐头</p> <p> 腌渍食用菌(例如酱渍、盐渍、糖醋渍食用菌等)</p> <p> 经水煮或油炸食用菌</p> <p> 其他食用菌制品</p>

表 A.1 (续)

谷物及其制品 (不包括焙烤制品)	<p>谷物</p> <p> 稻谷</p> <p> 玉米</p> <p> 小麦</p> <p> 大麦</p> <p> 其他谷物[例如粟(谷子)、高粱、黑麦、燕麦、荞麦等]</p> <p>谷物碾磨加工品</p> <p> 糙米</p> <p> 大米</p> <p> 小麦粉</p> <p> 玉米面(渣、片)</p> <p> 麦片</p> <p> 其他去壳谷物(例如小米、高粱米、大麦米、黍米等)</p> <p>谷物制品</p> <p> 大米制品(例如米粉、汤圆粉及其他制品等)</p> <p> 小麦粉制品</p> <p> 生湿面制品(例如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮等)</p> <p> 生干面制品</p> <p> 发酵面制品</p> <p> 面糊(例如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉</p> <p> 面筋</p> <p> 其他小麦粉制品</p> <p> 玉米制品</p> <p> 其他谷物制品[例如带馅(料)面食制品、八宝粥罐头等]</p>
豆类及其制品	<p>豆类(干豆、以干豆磨成的粉)</p> <p>豆类制品</p> <p> 非发酵豆制品(例如豆浆、豆腐类、豆干类、腐竹类、熟制豆类、大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)</p> <p> 发酵豆制品(例如腐乳类、纳豆、豆豉、豆豉制品等)</p> <p> 豆类罐头</p>
藻类及其制品	<p>新鲜藻类(未经加工的、经表面处理的、预切的、冷冻的藻类)</p> <p> 螺旋藻</p> <p> 其他新鲜藻类</p> <p>藻类制品</p> <p> 藻类罐头</p> <p> 经水煮或油炸的藻类</p> <p> 其他藻类制品</p>
坚果及籽类	<p>生干坚果及籽类</p> <p> 木本坚果(树果)</p> <p> 油料(不包括谷物种子和豆类)</p> <p> 饮料及甜味种子(例如可可豆、咖啡豆等)</p>

表 A.1 (续)

坚果及籽类	坚果及籽类制品 熟制坚果及籽类(带壳、脱壳、包衣) 坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱)(例如花生酱等) 其他坚果及籽类制品(例如腌渍的果仁等)
肉及肉制品	肉类(生鲜、冷却、冷冻肉等) 畜禽肉 畜禽内脏(例如肝、肾、肺、肠等) 肉制品(包括内脏制品) 预制肉制品 调理肉制品(生肉添加调料) 腌腊肉制品类(例如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) 熟肉制品 肉类罐头 酱卤肉制品类 熏、烧、烤肉类 油炸肉类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 肉灌肠类 发酵肉制品类 其他熟肉制品
水产动物及其制品	鲜、冻水产动物 鱼类 非肉食性鱼类 肉食性鱼类(例如鲨鱼、金枪鱼等) 甲壳类 软体动物 头足类 双壳类 棘皮类 腹足类 其他软体动物 其他鲜、冻水产动物 水产制品 水产品罐头 鱼糜制品(例如鱼丸等) 腌制水产品 鱼子制品 熏、烤水产品 发酵水产品 其他水产制品

表 A.1 (续)

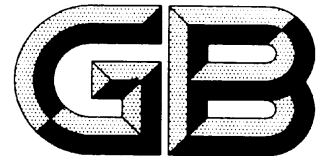
乳及乳制品	生乳 巴氏杀菌乳 灭菌乳 调制乳 发酵乳 炼乳 乳粉 乳清粉和乳清蛋白粉(包括非脱盐乳清粉) 干酪 再制干酪 其他乳制品(包括酪蛋白)
蛋及蛋制品	鲜蛋 蛋制品 卤蛋 糟蛋 皮蛋 咸蛋 其他蛋制品
油脂及其制品	植物油脂 动物油脂(例如猪油、牛油、鱼油、稀奶油、奶油、无水奶油等) 油脂制品 氢化植物油及以氢化植物油为主的产品(例如人造奶油、起酥油等) 调和油 其他油脂制品
调味品	食用盐 味精 食醋 酱油 酿造酱 调味料酒 香辛料类 香辛料及粉 香辛料油 香辛料酱(例如芥末酱、青芥酱等) 其他香辛料加工品 水产调味品 鱼类调味品(例如鱼露等) 其他水产调味品(例如蚝油、虾油等) 复合调味料(例如固体汤料、鸡精、鸡粉、蛋黄酱、沙拉酱、调味清汁等) 其他调味品

表 A.1 (续)

<p>饮料类</p>	<p>包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类及其饮料(例如苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品) 蛋白饮料 含乳饮料(例如发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料等) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 其他蛋白饮料 碳酸饮料 茶饮料 咖啡类饮料 植物饮料 风味饮料 固体饮料[包括速溶咖啡、研磨咖啡(烘焙咖啡)] 其他饮料</p>
<p>酒类</p>	<p>蒸馏酒(例如白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒(例如葡萄酒、黄酒、啤酒等)</p>
<p>食糖及淀粉糖</p>	<p>食糖 白糖及白糖制品(例如白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等) 其他糖和糖浆(例如红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等) 乳糖 淀粉糖(例如果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)</p>
<p>淀粉类和淀粉根植物制品(提取的淀粉)</p>	<p>食用淀粉 淀粉制品 粉丝、粉条 藕粉 其他淀粉制品(例如虾味片等)</p>
<p>焙烤食品</p>	<p>面包 糕点(包括月饼) 饼干(例如夹心饼干、威化饼干、蛋卷等) 其他焙烤食品</p>

表 A.1 (续)

可可制品、巧克力及糖果	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) 糖果(包括胶基糖果)
冷冻饮品	冰淇淋、雪糕类 风味冰、冰棍类 食用冰 其他冷冻饮品
特殊膳食食品	<p>婴幼儿配方食品</p> <ul style="list-style-type: none"> 婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品 特殊医学用途婴儿配方食品 <p>婴幼儿辅助食品</p> <ul style="list-style-type: none"> 婴幼儿谷类辅助食品 婴幼儿罐装辅助食品 <p>特殊医学用途配方食品(特殊医学用途婴儿配方食品涉及的品种除外)</p> <p>其他特殊膳食食品(例如辅食营养补充品、运动营养食品、孕妇及乳母营养补充食品等)</p>
其他类(除上述食品)	<p>果冻</p> <p>膨化食品</p> <p>蜂产品(例如蜂蜜、花粉等)</p> <p>茶叶</p> <p>干菊花</p> <p>苦丁茶</p>



中华人民共和国国家标准

GB 29921—2013

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

2013-12-26 发布

2014-07-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准 食品中致病菌限量

1 范围

本标准规定了食品中致病菌指标、限量要求和检验方法。

本标准适用于预包装食品。

本标准不适用于罐头类食品。

2 应用原则

2.1 无论是否规定致病菌限量，食品生产、加工、经营者均应采取控制措施，尽可能降低食品中的致病菌含量水平及导致风险的可能性。

2.2 按GB 4789.1规定采样后，按表1中的检验方法检验。

3 指标要求

食品中致病菌限量见表 1。

表1 食品中致病菌限量

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以25 g或25 mL表示）					检验方法	备注
		n	c	m	M			
肉制品 熟肉制品 即食生肉制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	0	—	GB 4789.30	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于牛肉制品	
水产制品 熟制水产品 即食生制水产品 即食藻类制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g	1000 MPN/g	GB/T 4789.7	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
即食蛋制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
粮食制品 熟制粮食制品（含焙烤类） 熟制带馅（料）面食制品 方便面食制品	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
即食豆类制品 发酵豆制品 非发酵豆制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
巧克力类及可可制品	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
即食果蔬制品（含酱腌菜类）	大肠埃希氏菌 O157:H7	5	0	0	—	GB/T 4789.36	仅适用于生食果蔬制品	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	

表1 (续)

食品类别	致病菌指标	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25 g 或/25 mL 表示)					检验方法	备注
		n	c	m	M			
饮料 (包装饮用水、碳酸饮料除外)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
冷冻饮品 冰淇淋类 雪糕 (泥) 类 食用冰、冰棍类	金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g (mL)	1000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
即食调味品 酱油 酱及酱制品 水产调味品 复合调味料 (沙拉酱等)	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	
	金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g (mL)	10000 CFU/g (mL)	GB 4789.10 第二法	—	
	副溶血性弧菌	5	1	100 MPN/g (mL)	1000 MPN/g (mL)	GB/T 4789.7	仅适用于水产调味品。	
坚果籽实制品 坚果及籽类的泥 (酱) 腌制果仁类	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4	—	

注1: 食品类别用于界定致病菌限量的适用范围, 仅适用于本标准。

注2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为致病菌指标可接受水平的限量值; M为致病菌指标的最高安全限量值。

