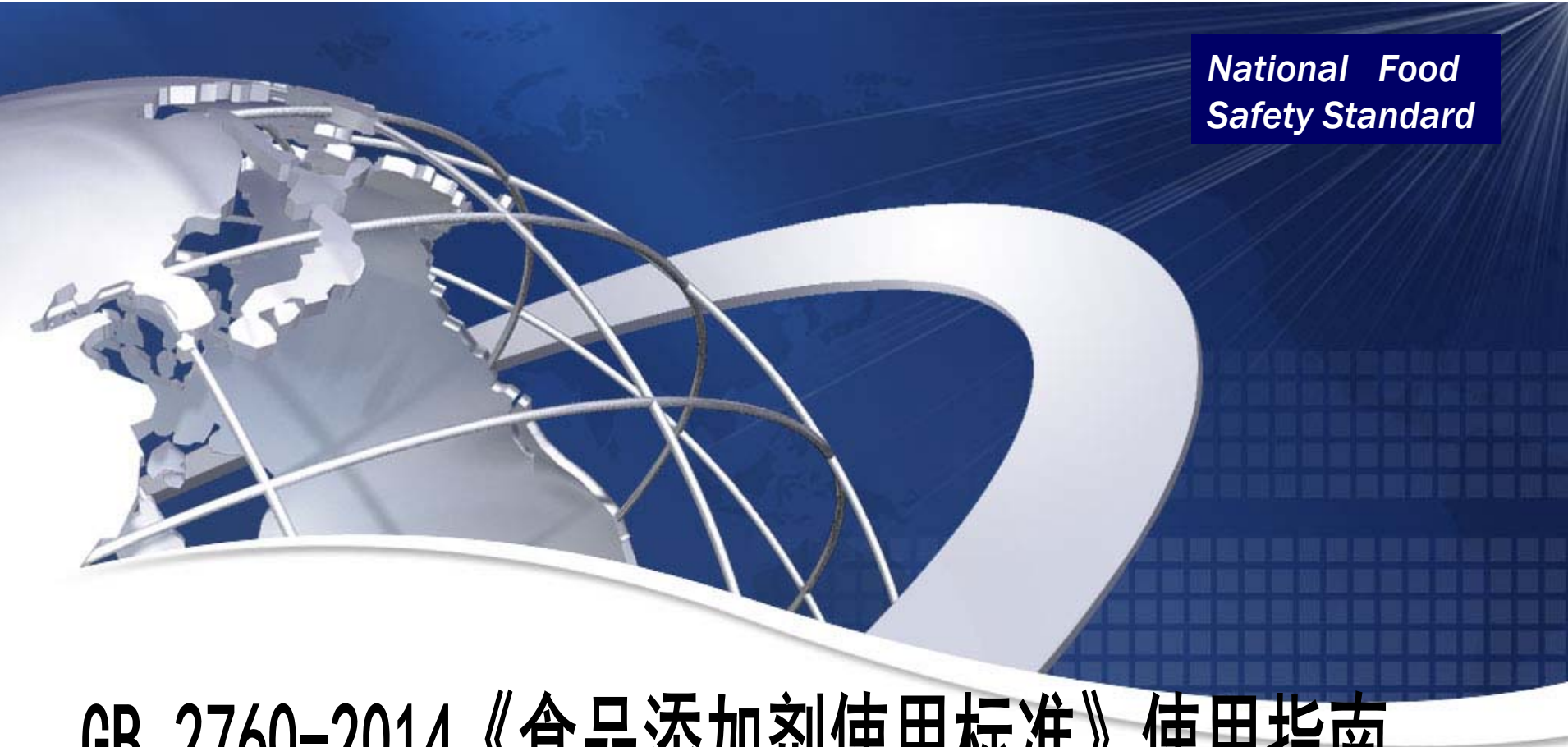




National Food
Safety Standard

GB 2760-2014 《食品添加剂使用标准》使用指南

GB 2760-2014 《食品添加剂使用标准》使用指南

舟山市卫生监督所 顾仲朝 **13868226833**



标准内容说明



食品添加剂使用规定的查询方式及、 示例



水产品中食品添加剂使用规定



标准内容说明

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。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。

标准内容说明

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。（附录D,P196）

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。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。

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。

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里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。

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。（附录C,P184）

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。

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链接。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）”。

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。

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。

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：
- 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变质则违背了食品添加剂使用的基本原则。

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：

- 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。

【释义】

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。

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份，降低食品本身的营养价值。

标准中允许使用的所有食品添加剂，均应该在达到改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规范条件下生产加工食品。

3 食品添加剂的使用原则

3.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

- a) 保持或提高食品本身的营养价值；
- 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。

【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。例如为了满足糖尿病人对甜味食品的需求，添加木糖醇，不会引起剧烈的血糖反应，改善口感。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。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散、破坏，使肉制品呈现良好色泽。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。

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。

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的通常所需要的水平。

【释义】

示例：柠檬黄允许添加于固体复合调味料中，最大使用量为0.2 g/kg，但不允许添加于熟肉制品。如在三黄鸡加工中，没有使用柠檬黄，但由于加工过程中使用了固体复合调味料10g/kg，那么三黄鸡终产品中检测出柠檬黄就应该套用带入原则判定其是否滥用食品添加剂，即终产品中柠檬黄含量应 $\leq 0.002\text{g/kg}$ ($0.2/1000 \times 10$)。

3.4 带入原则

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

【释义】

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。

示例：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着色作用的 β -胡萝卜素。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1.0g/kg。同时，这种植物油的标签上应明确标示用于蛋糕的生产。舟山的块冻鱼糜中添加山梨糖醇液是一个例子。

食品分类系统

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作为重要参考。
- 2.本分类系统包含了最大可能完整的食品类别，包括那些不允许使用食品添加剂的食品品种。
- 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。
- 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。

食品分类系统

二、食品分类号

三、“食品名称/分类”说明

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。

2.各大类食品的名称及分类号：（见下页）

3.为使食品添加剂的生产者及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，部分产品参考了食品添加剂通用法典标准 (GSFA)标准，标准的使用者可根据本说明寻找食品添加剂使用范围所对应的食品类别。（**查找食品类别非常重要 表E.1 P197 举例说明**）

标准内容说明

- (1) 01.0乳及乳制品（13.0热数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焙烤制品；
- (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甜味品，包括蜂蜜；
- (12) 12.0调味品；
- (13) 13.0特殊膳食用食品；
- (14) 饮料类；
- (15) 15.0酒类；
- (16) 16.0其他类（01.0～15.0除外）。

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。

【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）。表A.1共包括食品添加剂330个。

食品添加剂的使用规定

A. 2 表A. 1列出的同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各用量占其最大使用量的比例之和不应超过1。

【释义】

本条是对同一功能的着色剂、防腐剂和抗氧化剂在同一食品中混合使用时的特殊规定。以下情况不受本条约束：①不同色泽着色剂共同使用；②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。

示例：GB2760规定碳酸饮料中防腐剂苯甲酸钠和二甲基二碳酸盐的最大使用量分别为0.2g/kg和0.25g/kg，如果这两种防腐剂在碳酸饮料中同时使用且其实际使用量分别为0.05和0.1，则 $0.05/0.2+0.1/0.25=0.65\leq 1$ ，符合原则规定。

食品添加剂的使用规定

A. 3 表A. 2规定了可在各类食品（表A. 3所列食品类别除外）中按生产需要适量使用的食品添加剂。

【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。

食品添加剂的使用规定

A. 4 表A. 3规定了表A. 2所例外的食品类别，这些食品类别使用添加剂时应符合表A. 1的规定。同时，这些食品类别不得使用表A. 1的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

【释义】

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，但是表A.1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。

食品用香料

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，应遵循其规定。

食品用香料、香精不包括只产生调味（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）。

食品用香料

- 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想干食品产品标准规定执行。
- B. 1. 3 用于配置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。
- 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。

食品用香料

- 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。

食品工业用加工助剂

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措辞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，应进来降低加工组建的使用量。如高点加工过程中为了使蛋糕等产品顺利从模具脱离，需要在模具表面涂抹巴西棕榈蜡、蜂蜡等脱模剂，如果使用量过少，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。

食品工业用加工助剂

- 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.1.2 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。
- C.1.3 加工助剂应符合相应的质量规格要求。

【释义】

本条是指使用加工助剂是为了包装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。

食品工业用加工助剂

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】

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产品标准综合考虑。

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”，即除食堂以外的食品加工过程中是不允许使用硫磺的。

标准内容说明

【释义】

在使用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及截止国家卫生计生委2014年第17号公告中的增补品种，含54类共147中酶。

（2）为沿袭GB 2760-2011中食品添加剂类别的名称，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植物或微生物，“供体”一栏空白标示该序号下“来源”一栏中的微生物为传统的微生物，未经基因修饰。

食品添加剂使用规定的查询方式、示例

为了查找食品添加剂X能否用于Y类食品中，建议按照以下程序操作：

- (一) 在PDF文档中，使用  搜索功能，输入要查询的食品添加剂名称；
- (二) 利用查询结果定位，按照索引表的顺序和方法查找；
- (三) 得出食品添加剂能否用于某类食品及使用量的结论。

食品添加剂使用索引表

表A.2 食品添加剂X	表A.3 食品类别Y	表A.1 食品添加剂X	食品类别Y	使用规定	实例
+	+	+	本类+	X按表A.1规定添加于Y	D-异抗坏血酸添加于葡萄酒0.15g/kg
		—	—	X不得添加于Y	D-异抗坏血酸不能添加于饮用纯净水
	—	—	/	X不得添加于Y	甜菜红不能添加于鲜水产品
		+	—	X按GMP添加于Y	D-异抗坏血酸添加于碳酸饮料GMP
		—	/	X按GMP添加于Y	甜菜红添加于熟制水产品GMP
—	+	+	+	X按表A.1规定添加于Y	焦磷酸钠添加于焙烤食品15.0g/kg
		—	—	X不得添加于Y	焦磷酸钠不能添加于蛋及蛋制品
	/	—	/	X不允许使用	

注：1.查表顺序：A2→A3→A.1

2.“+”指能在表中查找到，“—”指不能在表中查找到，“/”指不需在表中查找

3.查找食品类别时需要查找本类及上级类别（上级类别的规定也适用于本类别）

4.上述食品添加剂不包括营养强化剂，食用香料、香精，加工助剂（含酶制剂），胶基糖果基础剂

水产品中食品添加剂使用规定

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）（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	

水产品中食品添加剂使用规定

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）（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/（g/kg）	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

水产品中食品添加剂使用规定

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

水产品中食品添加剂使用规定

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	抗氧稳定剂和凝固剂、增稠剂化剂	按生产需要适量使用	
辣椒橙	着色剂	按生产需要适量使用	

水产品中食品添加剂使用规定

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
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

National Food
Safety Standard

水产品中食品添加剂使用规定

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
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	
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）”			

National Food
Safety Standard

水产品中食品添加剂使用规定

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	
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）”

水产品中食品添加剂使用规定

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
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

水产品中食品添加剂使用规定

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

食品分类号 09.03.02

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），硫酸铝按（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 ≤500mg/kg（以 即食海蜇中Al计）

水产品中食品添加剂使用规定

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
二丁基羟基茴香醚 (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

水产品中食品添加剂使用规定

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）”

水产品中食品添加剂使用规定

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
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	0.5	
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）”			

水产品中食品添加剂使用规定

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
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

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

谢谢！

谢谢！

舟山市卫生监督所

05802022027

