ICS 67.040
C 54

中华人民共和国国家标准

GB 2760—2007
代替 GB 2760—1996,GB/T 12493—1990

食品添加剂使用卫生标准

Hygienic standards for uses of food additives

2007-08-22 发布　　2008-06-01 实施

中华人民共和国卫生部
中国国家标准化管理委员会　发布

数码防伪

食品伙伴网http://www.foodmate.net

目　次

前言 …… Ⅲ
1　范围 …… 1
2　规范性引用文件 …… 1
3　术语和定义 …… 1
4　食品添加剂的使用原则 …… 1
5　食品分类系统 …… 2
6　食品添加剂的使用规定 …… 2
7　营养强化剂 …… 2
8　食品用香料 …… 2
9　食品工业用加工助剂 …… 2
10　胶基糖果中基础剂物质及其配料 …… 2
附录A(规范性附录)　食品添加剂的使用规定 …… 3
附录B(规范性附录)　食品用香料名单 …… 184
附录C(规范性附录)　食品工业用加工助剂使用名单 …… 228
附录D(规范性附录)　胶基糖果中基础剂物质及其配料名单 …… 237
附录E(资料性附录)　食品添加剂功能类别 …… 239
附录F(资料性附录)　食品分类系统 …… 240

表A.1　食品添加剂的使用范围和使用量 …… 4
表A.2　食品中允许使用的添加剂及使用量 …… 90
表A.3　可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单 …… 179
表A.4　按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单 …… 182
表B.1　允许使用的食品用天然香料名单 …… 184
表B.2　允许使用的食品用天然等同香料名单 …… 194
表B.3　允许使用的食品用人造香料名单 …… 221
表C.1　食品工业用加工助剂使用名单(不含酶制剂) …… 228
表C.2　食品用酶制剂及其来源名单 …… 231
表D.1　胶基及其配料允许使用的物质名单 …… 237
表F.1　食品分类系统 …… 240

食品伙伴网http://www.foodmate.net

前　言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)CODEX STAN 192—1995 (Rev. 6—2005)《食品添加剂通用标准》(General standard for food additives)。

本标准代替 GB 2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》和 GB/T 12493—1990《食品添加剂分类和代码》。

本标准与 GB 2760—1996、GB/T 12493—1990 相比，主要变化如下：

——增加了术语和定义；

——增加了食品添加剂的使用原则；

——增加了食品分类系统；

——在危险性评估的基础上，结合食品分类系统，调整了部分食品添加剂的品种、使用范围和最大使用量；

——调整了食品添加剂品种、使用范围、使用量的检索方式，分为以食品添加剂名称汉语拼音排序和以食品分类号排序两种形式；

——增加了可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单，以及按生产需要适量使用的添加剂所例外的食品类别名单；

——整合修订了 GB/T 12493—1990；

——对 GB 2760—1996 的附录进行了调整。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 为规范性附录，附录 E、附录 F 为资料性附录。

本标准由中华人民共和国卫生部提出并归口。

本标准由中华人民共和国卫生部负责解释。

本标准由中国疾病预防控制中心营养与食品安全所负责起草。

本标准主要起草人：王茂起、王竹天、陈君石、张俭波、李晓瑜、陈瑶君、罗雪云、樊永祥、王君、赵丹宇、金其璋、田静、毛雪丹、杨大进。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 2760—1981、GB 2760—1986、GB 2760—1996；

——GB/T 12493—1990。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

食品添加剂使用卫生标准

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。

本标准适用于所有的食品添加剂生产、经营和使用者。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 14880 食品营养强化剂使用卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品添加剂 food additive

为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的化学合成或者天然物质。营养强化剂、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。

3.2

最大使用量 maximum level

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

3.3

残留量 residue level

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

3.4

食品工业用加工助剂 processing aid

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、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

3.5

国际编码系统 international number system；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。

3.6

中国编码系统 Chinese number system；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E)代码和在本功能类别中的顺序号组成。

4 食品添加剂的使用原则

4.1 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；

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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) 在达到预期的效果下尽可能降低在食品中的用量；

f) 食品工业用加工助剂一般应在制成最后成品之前除去，有规定食品中残留量的除外。

4.2 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。

4.3 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标准。

4.4 带入原则

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。

5 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，参见附录F。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。

6 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。

7 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合GB 14880和相关规定。

8 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。

9 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。

10 胶基糖果中基础剂物质及其配料

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合附录D的规定。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 A
（规范性附录）
食品添加剂的使用规定

A.1 表 A.1 以食品添加剂名称汉语拼音排序规定了食品添加剂的允许使用品种、允许使用的食品名称（种类）以及最大使用量（或残留量）。

A.2 表 A.2 以食品分类号排序规定食品中允许使用的添加剂品种和最大使用量（或残留量），与表 A.1的指标相同。

A.3 表 A.1、表 A.2 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.4 表 A.3 规定了可在各类食品中按生产需要适量使用原则使用的添加剂。

A.5 表 A.4 规定了不得按生产需要适量使用原则使用表 A.3 中添加剂的食品类别和品种，如果这些食物类别和品种使用添加剂应符合表 A.1 和表 A.2 的规定，同时这些食品类别和品种不得使用表 A.1 和表 A.2 中规定的其上级食品类别中允许使用的食品添加剂。

A.6 表 A.1 、表 A.2 和表 A.3 未包括对食品用香料、胶基糖果中基础剂物质和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。

A.7 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。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 食品添加剂的使用范围和使用量

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
12.0	调味品	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	

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/分类	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.6	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.02.05	凝胶糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

L-半胱氨酸盐酸盐 **L-cysteine and its hydrochloridessodium 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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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	腌制的蔬菜	0.5	以苯甲酸计
05.02.03	乳脂糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.05	凝胶糖果	0.8	以苯甲酸计
05.02.08	胶基糖果	1.5	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
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等	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
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	以苯甲酸计
14.04.01	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	以苯甲酸计
15.02	配制酒	0.2	以苯甲酸计
15.03.01	葡萄酒	0.8	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

4-苯基苯酚 **4-phenylphenol**

CNS 号 17.024 INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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)	1.0	残留量≤12 mg/kg

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

2-苯基苯酚钠盐 **sodium 2-phenylphenol**

CNS 号 17.023 INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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)	0.95	残留量≤12 mg/kg

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/分类	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/分类	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、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	
07.02	糕点	2.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.05.01	油炸小食品	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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（杨梅罐头加工工艺用）	50.0	以丙酸计

不饱和脂肪酸单甘脂 **unsaturated fatty acid of monoglycerides**

CNS 号 10.036 INS 号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	

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/分类	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
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（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、腊肠等）	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
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	以油脂中儿茶素计
16.05	油炸食品	0.2	以油脂中儿茶素计

茶黄色素，茶绿色素　　**tea yellow pigment，tea green pigment**

CNS 号　08.141，08.142

INS 号　—

功能　着色剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备　注
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	
07.02.04	糕点上彩装	0.05	
12.05	酱及酱制品	0.05	
12.10	复合调味料	0.05	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.05	
14.04.01	碳酸饮料	0.05	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.05	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
15.02	配制酒	0.05	
16.05.01	油炸小食品	0.025	
16.06	膨化食品	0.025	

赤藓糖醇[1)]　　**erythritol**

CNS 号　19.018　　INS 号　968

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.06	干酪	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 包装饮用水类除外)	2.5	
16.01	果冻	5.0	

单，双，三甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸)　　**mono(di,tri) glycerides of fatty acids**

CNS 号　10.006　　INS 号　471

功能　乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)	5.0	

1) 生产用菌株：解脂假丝酵母(*Candida lipolytica*)。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	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、槭树糖浆）	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿断奶期食品	按生产需要适量使用	
14.05.02	咖啡饮料类	按生产需要适量使用	
15.03.01	葡萄酒	0.018	

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/分类	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（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/分类	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	
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	
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以靛蓝计
05.02.06	抛光糖果	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(仅限饼干夹心)	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.1	以靛蓝计
14.04.01	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.05.01	油炸小食品	0.05	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	以靛蓝计

丁基羟基茴香醚 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.08	胶基糖果	0.4	
06.04.01	杂粮粉	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	
07.03	饼干	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	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、腊肠等）	0.2	
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	
16.05	油炸食品	0.2	

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，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐）

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

CNS 号　17.032,17.007,17.008

INS 号　219,214,215,216,217

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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（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	0.1	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
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.04.01	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

多穗柯棕 **tanoak brown**

CNS 号 08.128 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.4	
05.02	糖果	0.4	
14.04.01.01	可乐型碳酸饮料	1.0	
15.02	配制酒	0.4	

二丁基羟基甲苯 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.08	胶基糖果	0.4	
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	
07.03	饼干	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.2	
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	
16.05	油炸食品	0.2	

二甲基二碳酸盐 **dimethyl dicarbonate**

CNS 号 17.033 INS 号 242

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.25	
14.04.01	碳酸饮料	0.25	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.25	
14.05.01	茶饮料类	0.25	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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/分类	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	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	15.0	
05.01.01	可可制品(以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅)	15.0	
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	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	15.0	
14.06	固体饮料类	15.0	
16.07	其他(豆制品工艺用)	0.025	复配消泡剂用，以每千克黄豆的使用量计

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 **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/分类	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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(仅限脱水马铃薯)	0.4	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.05	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
04.03.02.04	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)	0.2	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.1	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
06.05.02.01	粉丝、粉条	0.1	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
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，包括糖蜜等)	0.2	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
15.03.01	葡萄酒	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.05	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/分类	最大使用量	备　注
04.01.02.08.02	凉果类	10.0 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	2.0 g/kg	
05.02.01	硬质糖果	10.0 g/kg	
05.02.06	抛光糖果	按生产需要适量使用	
05.02.08	胶基糖果	5.0 g/kg	
05.03	糖果、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 g/kg	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5 g/kg	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0 g/kg	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
16.05.01	油炸小食品	10.0 g/kg	
16.06	膨化食品	10.0 g/kg	
16.07	其他(饮料混浊剂)	10.0 g/L	

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/分类	最大使用量	备　注
14.0	饮料类(14 .01 包装饮用水类除外)	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.02.08	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	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料	0.6	
14.04.01	碳酸饮料	0.3	

甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾 **glycyrrhiza，ammonium glycyrrhizinate，monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS 号 19.009，19.012，19.010 INS 号 958

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称/分类	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 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	

甘草抗氧物 **antioxidant of glycyrrhiza**

CNS 号 04.008 INS 号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称/分类	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
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
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	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	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
16.05	油炸食品	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/分类	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/分类	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
06.05.01	食用淀粉	0.5	
15.0	酒类	0.5	酒中残留量以锰计：≤2 mg/kg

谷氨酰胺转氨酶　　**glutamine transaminase**

CNS 号　—　　INS 号　—

功能　稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
04.04	豆制品	0.25	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

硅铝酸钠 **sodium aluminosilicate**

CNS 号 02.002 INS 号 554

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	

桂醛 **cinnamaldehyde**

CNS 号 17.012 INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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≤0.3 mg/kg

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)	按生产需要适量使用	
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、槭树糖浆)	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	
15.03.01	葡萄酒	按生产需要适量使用	

过氧化苯甲酰 **benzoyl peroxide**

CNS 号 13.001 INS 号 928

功能 面粉处理剂、漂白剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01	小麦粉	0.06	磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

过氧化钙 **calcium peroxide**

CNS 号 13.007 INS 号 930

功能 面粉处理剂、漂白剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01	小麦粉	0.5	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.02.08	胶基糖果	10.0	

海藻酸丙二醇脂 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、01.04.01、13.0 涉及品种除外)	3.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
03.01	冰淇淋类	1.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力	5.0	
05.02.08	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	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
12.10.02.03	以蔬菜为基料的调味酱	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水类、14.03.02 植物蛋白饮料、14.02.03 果蔬汁(肉)饮料除外]	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

海藻酸钠 **sodium alginate**

CNS 号 20.004 INS 号 401

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.01	原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）	按生产需要适量使用	
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、槭树糖浆）	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	
14.05.02	咖啡饮料类	按生产需要适量使用	

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/分类	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（肉）饮料	0.8	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.8	
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/分类	最大使用量	备 注
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.04.01	碳酸饮料	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备　注
15.03.01.02	起泡葡萄酒	按生产需要适量使用	
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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
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	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.2	
14.04.01	碳酸饮料	0.2	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.2	
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

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/分类	最大使用量	备　注
01.01.02	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.8	
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）	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	
04.02.02.05	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	
05.02	糖果	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	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	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（肉）饮料	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	
14.04.01	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
16.01	果冻	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

葫芦巴胶　　**fenugreek gum**

CNS 号　20.035　　INS 号　—

功能　增调剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.2	
06.03.01	小麦粉	0.3	
07.0	焙烤食品	0.15	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料类	2.0	
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	2.0	
14.06	固体饮料类	20.0	按稀释 10 倍计算
14.07	乳酸菌饮料	2.0	

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/分类	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.02	糖果	0.4	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04.01	碳酸饮料	0.1	

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/分类	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(甘草制品)	20.0	

环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)　　**sodium cyclamate，calcium cycalmate**

CNS 号　19.002　　INS 号　952

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称/分类	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
04.01.02.08	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(甘草制品)	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果丹(饼)类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.65	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	烘焙/炒制坚果与籽类(仅限瓜子)	2.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳烘焙/炒制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳烘焙/炒制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	0.65	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	0.65	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 包装饮用水类除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计；固体饮料按冲调倍数增加使用量

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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，果冻粉按冲调倍数增加使用量

黄蜀葵胶　　**ablmoschus manihot gum**

CNS 号　20.019　　INS 号　—

功能　增稠剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	10.0	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	

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/分类	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、槭树糖浆)	5.0	
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	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.02.08	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料类	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
09.01	鲜水产品(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/分类	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	
0.3	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
0.4.01.02.05	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	
14.07	乳酸菌饮料	2.5	
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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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)	0.4	以姜黄素计
0.30	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
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	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	按生产需要适量使用	
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	
07.01	面包	0.01	以姜黄素计
07.02	糕点	0.01	以姜黄素计
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心)	0.05	以姜黄素计
12.0	调味品	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.01	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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	
16.05.01	油炸小食品	按生产需要适量使用	
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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.01	
05.02.08	胶基糖果	0.7	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	
14.04.01	碳酸饮料	0.01	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

焦磷酸二氢二钠　　**disodium dihydrogen pyrophosphate**

CNS 号　15.008　　INS 号　450i

功能　水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	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	5.0	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
06.04.01	杂粮粉	5.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼)	1.5	
07.01	面包	3.0	
07.03	饼干	3.0	

焦磷酸钠　　**tetrasodium pyrophosphate**

CNS 号　15.004　　INS 号　450iii

功能　水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0涉及品种除外)	5.0	
03.01	冰淇淋类	5.0	
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	
06.05.01	食用淀粉	0.025	
06.07	方便米面制品	5.0	
08.02	预制肉制品	5.0	
08.03	熟肉制品	5.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.05	水产品罐头	1.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
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)	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 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)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	
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(肉)饮料	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	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
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	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
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）	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 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）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	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	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（肉）饮料	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	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	
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	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
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）	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	2.0 g/kg	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）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	
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（肉）饮料	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	
14.04.01	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	
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	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.04.01	碳酸饮料	1.0	
15.02	配制酒	0.2	

酒石酸氢钾 **potassium bitartarate**

CNS 号 06.007 INS 号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03	小麦粉及其制品	250	
07.0	焙烤食品	250	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.3	
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.3	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.3	

聚二甲基硅氧烷 **polydimethyl siloxane**

CNS 号 03.007 INS 号 900a

功能 消泡剂、被膜剂

食品分类号	食品名称/分类	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	
16.07	其他(啤酒工艺用)	0.2	
16.07	其他(肉制品工艺用)	0.2	
16.07	其他(豆制品工艺用)	0.3	以每千克黄豆的使用量计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

聚二甲基硅氧烷(乳液) **polydimethyl siloxane**

CNS 号 03.007

INS 号 900a

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
16.07	其他(发酵工艺用)	0.1	
16.07	其他(焦糖色工艺用)	0.1	
16.07	其他(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用)	0.05	

聚甘油蓖麻醇酯 **polyglycerol polyricinoleate(PGPR)(polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)**

CNS 号 10.029

INS 号 476

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力	5.0	
05.03	糖果、巧克力制品包衣	5.0	

聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯) **polyglycerol esters of fatty acid(polyglycerol monostearate, polyglycerol monooleate)**

CNS 号 10.022,10.023

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	10.0	
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)	10.0	
01.05	稀奶油(又名淡奶油)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	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力	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	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
14.03.01	含乳饮料	10.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	10.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)	10.0	
14.05	茶、咖啡、植物饮料类	5.0	
14.07	乳酸菌饮料	10.0	
16.01	果冻	10.0	
16.05.01	油炸小食品	10.0	

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/分类	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	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)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	
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 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

聚氧丙烯甘油醚 **polyoxypropylene glycerol ether(GP)**

CNS 号 03.005 INS 号 —

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
16.07	其他(发酵工艺用)	按生产需要适量使用	

聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚 **polyoxypropylene oxyethylene glycol ether(GPE)**

CNS 号 03.006 INS 号 —

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
16.07	其他(发酵工艺用)	按生产需要适量使用	

聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚 **polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)**

CNS 号 03.004 INS 号 —

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
16.07	其他(发酵工艺用)	按生产需要适量使用	

聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚 **polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether(PPE)**

CNS 号 03.003 INS 号 —

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
16.07	其他(发酵工艺用)	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
16.07	其他(发酵工艺用)	5.0	

聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80) **polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate**

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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	
07.02.03	月饼	0.5	
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	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.75	
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	
16.07	其他(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/分类	最大使用量	备 注
05.03	糖果、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 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.03	糖果、巧克力制品包衣	18.0	

咖啡因 **caffeine**

CNS 号 00.007

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.04.01.01	可乐型碳酸饮料	0.15	

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/分类	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	8.0	
11.01.02	其他糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆）	5.0	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

抗坏血酸(又名维生素 C) **ascorbic acid**

CNS 号 04.014 INS 号 300

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	1.5	
06.03.02.03	发酵面制品	0.2	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.5	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	
14.04.01	碳酸饮料	0.5	
14.05.01	茶饮料类	0.5	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.04	

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/分类	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	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.01	面包	0.2	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿断奶期食品	0.05	以脂肪中抗坏血酸计
13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	0.2	

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/分类	最大使用量	备 注
04.04.01.01	豆腐类(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐)	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

可可壳色 **cocao husk pigment**

CNS 号 08.118 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称/分类	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	3.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	
14.04.01	碳酸饮料	2.0	
15.02	配制酒	1.0	

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/分类	最大使用量/(g/L)	备 注
15.02	配制酒(仅限预调酒)	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/分类	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	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
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	
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	
12.05	酱及酱制品	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	

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/分类	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力	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	
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	
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）	0.1	
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	
12.05	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（肉）饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料类	按生产需要适量使用	
14.07	乳酸菌饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	
16.05.01	油炸小食品	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

辣椒油树脂　　**paprika oleoresin**

CNS 号　00.012　　INS 号　160c

功能　增味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
12.10	复合调味料	10.0	
16.05.01	油炸小食品（仅限油炸薯片）	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/分类	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（07.02.04 糕点上彩装除外）	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	
15.03.01.02	起泡葡萄酒	1.0	

酪蛋白钙肽 **casein calcium peptide(CCP)**

CNS 号 00.015 INS 号 —

功能 其他(钙吸收促进剂)

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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)	1.6	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	3.0	
13.02	婴幼儿断奶期食品	3.0	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水类除外)	1.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量

酪蛋白磷酸肽 **casein phosphopeptides(CPP)**

CNS 号 00.016 INS 号 —

功能 其他(钙吸收促进剂)

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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)	1.6	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	3.0	
13.02	婴幼儿断奶期食品	3.0	
14.0	饮料类(14.01包装饮用水类除外)	1.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量

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/分类	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.025	以亮蓝计
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)	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
04.04.01.06	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
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	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
07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心)	0.025	以亮蓝计
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
12.09.03	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
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04.01	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.025	以亮蓝计
14.06	固体饮料类	0.2	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
16.05.01	油炸小食品	0.05	以亮蓝计
16.06	膨化食品	0.05	以亮蓝计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

磷酸 **phosphoric acid**

CNS 号 01.106 INS 号 338

功能 酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
01.06	干酪	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头	按生产需要适量使用	
06.04.02.01	八宝粥罐头	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	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	

磷酸二氢钙 **calcium dihydrogen phosphate**

CNS 号 15.007 INS 号 341i

功能 水分保持剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.06	干酪	按生产需要适量使用	
06.03	小麦粉及其制品	4.0	以磷酸计
07.0	焙烤食品	4.0	以磷酸计
14.04.02	非碳酸饮料	2.0	以磷酸计
14.06	固体饮料类	8.0	以磷酸计

磷酸二氢钾 **potassium dihydrogen phosphate**

CNS 号 15.010 INS 号 340i

功能 水分保持剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01	小麦粉	5.0	以磷酸计
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	2.0	以磷酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量

磷酸二氢钠 **sodium dihydrogen phosphate**

CNS 号 15.005 INS 号 339i

功能 水分保持剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿断奶期食品	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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	固体饮料类	0.5	

磷酸氢二钾 **dipotassium hydrogen phosphate**

CNS 号 15.009 INS 号 340ii

功能 水分保持剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	19.9	

磷酸氢钙 **calcium hydrogen phosphate(dicalcium orthophosphate)**

CNS 号 06.006 INS 号 341ii

功能 膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.02.03	发酵面制品	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	1.0	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	
13.02	婴幼儿断奶期食品	1.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	

磷酸三钙 **tricalcium orthphosphate**

CNS 号 02.003 INS 号 341iii

功能 抗结剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.03.01	乳粉（全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉）和奶油粉	10.0	
06.03.01	小麦粉	0.03	
12.10	复合调味料	20.0	
14.06	固体饮料类	8.0	
16.05.01	油炸小食品	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

磷酸三钾 **tripotassium orthphosphate**

CNS 号 01.308 INS 号 340iii

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.04.02	非碳酸饮料	1.5	

磷酸三钠 **trisodium orthophosphate**

CNS 号 15.001 INS 号 339iii

功能 水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0涉及品种除外)	0.5	
01.06	干酪	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	4.0	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.5	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	5.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	
08.03.08	肉罐头类	0.5	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量

磷脂 **lecithin (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/分类	最大使用量	备 注
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品(以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅)	按生产需要适量使用	
12.10.01	固体复合调味料	按生产需要适量使用	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿断奶期食品	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
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	
16.05	油炸食品	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯凉果	0.35	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限用于熏蒸，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	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.02.01	粉丝、粉条	0.1	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01	食糖	0.1	只限用于熏蒸，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/分类	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	作为过氧化苯甲酰稀释剂

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
06.03	小麦粉及其制品	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
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）	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
16.05	油炸食品	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	铝的残留量（干样品，以 Al 计）≤100 mg/kg

硫酸锌 **zinc sulfate**

CNS 号 00.018　　INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/L)	备 注
14.01.05	其他饮用水（调制水）	0.006	以 Zn 计为 2.4 mg/L

六偏磷酸钠 **sodium polyphosphate**

CNS 号 15.002　　INS 号 452i

功能 水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品（01.01.01、13.0 涉及品种除外）	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品（仅限植脂末）	5.0	
03.01	冰淇淋类	5.0	
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	
06.07	方便米面制品	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
08.02	预制肉制品	5.0	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	5.0	
08.03.08	肉罐头类	1.0	
09.05	水产品罐头	1.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.03.01	含乳饮料	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	
14.05.01	茶饮料类	0.5	

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/分类	最大使用量	备　注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.0 g/kg	
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 g/kg	
14.01.05	其他饮用水(调制水)	0.1 g/L	以钙计为 36 mg/L

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
12.01	盐及代盐制品	350	
12.04	酱油	60	
14.01.04	饮用矿物质水	0.052	
14.04.02.01	特殊用途饮料(包括“运动饮料”、“营养素饮料”等)	0.2	

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/分类	最大使用量	备　注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1（续）

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/分类	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(包括类巧克力和代巧克力)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/分类	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	
12.05	酱及酱制品	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	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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	

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/分类	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	
14.04.01	碳酸饮料	0.13	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

吗啉脂肪酸盐（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/分类	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 **maltitol**

CNS 号 19.005 INS 号 965

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02.01	调味乳	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	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
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	
07.03	饼干	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	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	
16.07	其他（豆制品工艺用）	按生产需要适量使用	
16.07	其他（制糖工艺用）	按生产需要适量使用	
16.07	其他（酿造工艺用）	按生产需要适量使用	

没食子酸丙酯 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.1	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	
05.02.08	胶基糖果	0.4	
06.07	方便米面制品	0.1	
07.03	饼干	0.1	
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）	0.1	
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	
16.05	油炸食品	0.1	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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	

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/分类	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(猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪)	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	
16.05	油炸食品	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/分类	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(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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	

那他霉素 **natamycin**

CNS 号 17.030 INS 号 235

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
01.06	干酪	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
07.02	糕点	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.04	西式火腿（熏烤、烟熏、蒸煮火腿）类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02 g/kg	残留量≤10 mg/kg
14.02.01	果蔬汁（浆）	0.3 g/kg	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
15.03	发酵酒	0.01 g/L	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以柠檬黄计
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)	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
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.06	抛光糖果	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
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料(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(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，按稀释倍数减少使用量
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.1	以柠檬黄计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
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
16.05.01	油炸小食品	0.1	以柠檬黄计
16.06	膨化食品	0.1	以柠檬黄计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.02	婴幼儿断奶期食品	按生产需要适量使用	

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/分类	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	

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/分类	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/分类	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/分类	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	
07.02	糕点	2.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.04.01	碳酸饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	
15.02	配制酒	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.03	糖果、巧克力制品包衣	50.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	3.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基淀粉 **hydroxypropyl starch**

CNS 号 20.014 INS 号 1440

功能 增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
03.01	冰淇淋类	12.0	
04.01.02.05	果酱	30.0	
08.03.08	肉罐头类	30.0	
12.10	复合调味料	30.0	
16.01	果冻	30.0	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

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/分类	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/分类	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(肉)饮料	0.1	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.1	

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/分类	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	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量	备 注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.05.01	孕产妇(乳母)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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以日落黄计
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)	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果(05.01.01 可可制品、05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.1	以日落黄计
05.02.06	抛光糖果	0.3	以日落黄计
05.03	糖果、巧克力制品包衣	0.2	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
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心)	0.1	以日落黄计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
07.04	焙烤食品馅料(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(肉)饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计
14.04.01	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料类	0.6	以日落黄计
14.07	乳酸菌饮料	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
16.05.01	油炸小食品	0.1	以日落黄计
16.06	膨化食品	0.1	以日落黄计

乳化硅油 **emulsifying silicon oil**

CNS 号 03.001

INS 号 —

功能 消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.01	以聚二甲基硅氧烷计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(发酵工艺用)	0.20	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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	
16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯片)	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0涉及品种除外)	5.0	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.2	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品	0.5	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	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/分类	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	

乳糖醇 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)	30.0	
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	

乳铁蛋白 **lactoferrin**

CNS 号 00.019 INS 号 —

功能 其他(铁吸收促进剂)

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

噻苯咪唑 **thiabendazole(TBZ)**

CNS 号 17.018 INS 号 233

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.02	
04.02.01	新鲜蔬菜(仅限蒜苔和青椒)	0.01	残留量≤2.0 mg/kg

三聚甘油单硬脂酸酯 **tripolyglyceryl monostearate**

CNS 号 10.021 INS 号 —

功能 乳化剂、消泡剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
03.01	冰淇淋类	3.0	
07.01	面包	0.1	
07.02	糕点	0.1	

三聚磷酸钠 **sodium tripolyphosphate**

CNS 号 15.003 INS 号 451i

功能 水分保持剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0涉及品种除外)	5.0	
03.01	冰淇淋类	5.0	
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
08.02	预制肉制品	5.0	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	5.0	
08.03.08	肉罐头类	1.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.03	蛋白饮料类	1.0	
14.05.01	茶饮料类	1.0	

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/分类	最大使用量	备 注
01.01.02.01	调味乳	0.3 g/kg	
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.3 g/kg	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
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)	1.0 g/kg	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.25 g/kg	
04.01.02.02	水果干类	0.15 g/kg	
04.01.02.04	水果罐头	0.25 g/kg	
04.01.02.05	果酱	0.45 g/kg	
04.01.02.08	蜜饯凉果	1.5 g/kg	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15 g/kg	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.25 g/kg	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.25 g/kg	
05.02	糖果	1.5 g/kg	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0 g/kg	
07.0	焙烤食品	0.25 g/kg	
11.04	餐桌甜味料	0.05 g/份	
12.03	醋	0.25 g/kg	
12.04	酱油	0.25 g/kg	
12.05	酱及酱制品	0.25 g/kg	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.4 g/kg	
12.10	复合调味料	0.25 g/kg	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25 g/kg	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.25 g/kg	固体饮料按冲调倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)	1.25 g/kg	
14.06	固体饮料类	1.25 g/kg	
15.02	配制酒	0.25 g/kg	
15.03	发酵酒	0.65 g/kg	
16.01	果冻	0.45 g/kg	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.08.06	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.5	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.5	
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 **artemisia 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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01.02	饺子粉	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点上彩装	1.5	

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) **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	3.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.05	稀奶油(又名淡奶油)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	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
03.01	冰淇淋类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	按生产需要适量使用	
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，包括类巧克力和代巧克力	10.0	
05.02.03	乳脂糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.02.03	月饼	1.5	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.5	
14.06	固体饮料类	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
16.04.01	干酵母	10.0	
16.07	其他(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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.06	干酪	1.0	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.5	以山梨酸计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜(仅限即食笋干)	1.0	以山梨酸计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.5	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
05.02.03	乳脂糖果	1.0	以山梨酸计
05.02.05	凝胶糖果	1.0	以山梨酸计
05.02.08	胶基糖果	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	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
09.06	其他水产品及其制品(仅限即食海蜇)	1.0	以山梨酸计
10.03	蛋制品(改变其物理性状)	0.075	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
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.5	以山梨酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0	以山梨酸计
14.07	乳酸菌饮料	1.0	以山梨酸计
15.02	配制酒	0.2	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.6	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(肠衣)	0.5	以山梨酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

山梨糖醇(液) **sorbitol and sorbitol syrup**

CNS 号 19.006 INS 号 420

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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	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	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
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	
07.03	饼干	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 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	
16.05.01	油炸小食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他(豆制品工艺用)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(制糖工艺用)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(酿造工艺用)	按生产需要适量使用	

双乙酸钠 **sodium diacetate**

CNS 号 17.013 INS 号 262ii

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.01	基本不含水的脂肪和油	1.0	
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	
06.02.01	大米	0.2	残留量≤30 mg/kg
07.02	糕点	4.0	
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
12.0	调味品	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯片)	1.0	

双乙酰酒石酸单双甘油脂 **diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides(DATAE)**

CNS 号 10.010 INS 号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)	按生产需要适量使用	
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	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	
11.01.02	其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆)	按生产需要适量使用	
12.09	香辛料类	0.001	

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/分类	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/分类	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.05	
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心)	0.05	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	1.0	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	1.0	
05.02	糖果	0.2	
07.02	糕点	0.2	
12.04	酱油	1.0	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	1.0	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
03.01	冰淇淋类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
07.01	面包	0.02	
12.05	酱及酱制品	0.1	

碳酸钙[2] **calcium carbonate**

CNS 号 13.006 INS 号 170i

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01	小麦粉	0.03	作为过氧化苯甲酰稀释剂

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/分类	最大使用量	备 注
06.03.02	小麦粉制品	按生产需要适量使用	
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

2) 包括轻质和重质碳酸钙。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

碳酸镁 **magnesium carbonate**

CNS 号 13.005 INS 号 504i

功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06.02	蛋白型固体饮料(可可粉固体饮料)	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/分类	最大使用量	备 注
06.03.02	小麦粉制品	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量	备 注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
13.03	病人用特殊食品	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/分类	最大使用量	备 注
01.0	乳及乳制品(01.01.01、13.0涉及品种除外)	按生产需要适量使用	01.01.01 纯乳仅限羊奶
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/分类	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
04.01.02.02	水果干类(仅限芒果干、无花果干)	5.0	以糖精计
04.01.02.08	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(甘草制品)	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果丹(饼)类	5.0	以糖精计
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类(五香豆、炒豆)	1.0	以糖精计
04.05.02.01.01	带壳烘焙/炒制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳烘焙/炒制坚果与籽类	1.0	以糖精计
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
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.15	以糖精计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚　　**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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
02.0	脂肪，油和乳化脂肪制品	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.03	饼干	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.2	
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	
16.05	油炸食品	0.2	

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)　　**alitame**

CNS 号　19.013　　INS 号　956

功能　甜味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备　注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1 g/kg	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备　注
04.01.02.08.04	话化类(甘草制品)	0.3 g/kg	
05.02.08	胶基糖果	0.3 g/kg	
11.04	餐桌甜味料	0.15 g/份	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	0.1 g/kg	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.1 g/kg	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

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/分类	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(肉)饮料	0.25	
14.04.01	碳酸饮料	0.25	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.25	
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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
03.01	冰淇淋类	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

甜菊糖苷 **stevioside**

CNS 号 19.008 INS 号 960

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
04.01.02.08	蜜饯凉果	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	烘焙/炒制坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	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 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	
16.05.01	油炸小食品	按生产需要适量使用	

脱氢乙酸及其钠盐 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	0.3	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.3	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.3	
04.04.02	发酵豆制品	0.3	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.5	
07.04	焙烤食品馅料	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.3	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.02.01	大米	0.1	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

维生素 E(*dl*-α-生育酚) **vitamine E(*dl*-α-tocopherol)**

CNS 号 04.016 INS 号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.085	
12.10.01.01	固体汤料	按生产需要适量使用	
16.05.01	油炸小食品	0.2	以油脂计

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/分类	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	

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/分类	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
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)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(仅限饼干夹心)	0.05	以苋菜红计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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(肉)饮料	0.05	以苋菜红计，高糖果蔬汁(肉)饮料按照稀释倍数加入
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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
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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
14.04.01.01	可乐型碳酸饮料	1.0	
15.02	配制酒	0.3	

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/分类	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、腊肠等)	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	按生产需要适量使用	

辛基苯氧聚乙烯氧基 **octylphenol polyoxyethylene**

CNS 号 14.006 INS 号 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.075	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.075	

辛烯基琥珀酸铝淀粉 **starch aluminum octenylsuccinate**

CNS 号 20.038 INS 号 —

功能 增稠剂、抗结剂、乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）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	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
12.10.01	固体复合调味料	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	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.08.02	凉果类	0.05	以新红计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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(包括类巧克力和代巧克力)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(肉)饮料	0.05	以新红计
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以新红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.05	以新红计
15.02	配制酒	0.05	以新红计

薪草提取物　　**mesona chinensis benth extract**

CNS 号　18.009　　INS 号　—

功能　稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备　注
04.04.01.01	豆腐类(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐)	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
03.01	冰淇淋类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	3.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	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/分类	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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、腊肠等）	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
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）	0.6	以胭脂红酸计
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）	0.05	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
05.02	糖果	0.05	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	按生产需要适量使用	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
07.02.02	西式糕点	0.05	以胭脂红酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	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	0.025	以胭脂红酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.025	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料(12.10.02 半固体复合调味料除外)	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
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.1	以胭脂红酸计
14.03	蛋白饮料类	0.15	以胭脂红酸计
14.04.01	碳酸饮料	0.02	以胭脂红酸计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.1	以胭脂红酸计
15.02	配制酒	0.2	以胭脂红酸计
16.05.01	油炸小食品	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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
01.01.02	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.05	以胭脂红计
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)	0.15	以胭脂红计
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)	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
04.01.02.05	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
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料(仅限饼干夹心和蛋糕夹心)	0.05	以胭脂红计
08.03.09	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(肉)饮料	0.05	以胭脂红计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计
14.04.01	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.05	以胭脂红计
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(肠衣)	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	以胭脂红计

胭脂树橙(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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
01.06.04	再制干酪	0.6	
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)	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.02	
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	
06.03.02.04	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦(片)	0.07	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
06.07	方便米面制品	0.012	
07.02	糕点	0.015	
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 包装饮用水类除外)	0.02	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯片)	0.01	

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/分类	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	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.03	糖果、巧克力制品包衣	0.02	

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/分类	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	
05.02	糖果	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.5	
07.03	饼干	0.5	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.01	碳酸饮料	0.3	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.3	
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

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	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	八宝粥罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.075	

乙萘酚 ***β*-naphthol**

CNS 号 17.021 INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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)	0.1	残留量≤70 mg/kg

乙酸钠 **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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
12.10	复合调味料	10.0	
16.05.01	油炸小食品(仅限油炸薯片)	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	最大使用量	备 注
01.02.02	调味和果料发酵乳	0.35 g/kg	
03.0	冷冻饮品（03.04 食用冰除外）	0.3 g/kg	
04.01.02.04	水果罐头	0.3 g/kg	
04.01.02.05	果酱	0.3 g/kg	
04.01.02.08.01	蜜饯类	0.3 g/kg	
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜	0.3 g/kg	
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜	0.3 g/kg	
04.03.02	加工食用菌和藻类	0.3 g/kg	
04.05.02.01	烘焙/炒制坚果与籽类	3.0 g/kg	
05.02	糖果	2.0 g/kg	
05.02.08.01	无糖胶基糖果	4.0 g/kg	
06.04.02.01	八宝粥罐头	0.3 g/kg	
07.01	面包	0.3 g/kg	
07.02	糕点	0.3 g/kg	
11.04	餐桌甜味料	0.04 g/份	
12.0	调味品	0.5 g/kg	
12.04	酱油	1.0 g/kg	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	0.3 g/kg	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.01	果冻	0.3 g/kg	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/分类	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≤1 mg/kg

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.01	纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳	1.5	
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	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	15.0	
13.05.01	孕产妇（乳母）配方食品	15.0	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水类除外）	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量

异抗坏血酸及其钠盐 **isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium 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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.04	水果罐头	1.0	以抗坏血酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以抗坏血酸计
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	以抗坏血酸计
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	以抗坏血酸计
06.04.02.01	八宝粥罐头	1.0	以抗坏血酸计
08.02	预制肉制品	0.5	以抗坏血酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以抗坏血酸计
08.03.08	肉罐头类	1.0	以抗坏血酸计
09.02	冷冻水产品及其制品	1.0	以抗坏血酸计
12.10.02	半固体复合调味料	1.0	以抗坏血酸计
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料	0.15	以抗坏血酸计
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.04	以抗坏血酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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	
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	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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/分类	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

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/分类	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(包括类巧克力和代巧克力)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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
02.02	水油状脂肪乳化制品	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	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	
14.03.01	含乳饮料	2.0	

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/分类	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
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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.3	以诱惑红计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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(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
08.03.09	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包装饮用水类除外)	0.1	以诱惑红计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
14.06	固体饮料类	0.6	以诱惑红计
15.02	配制酒	0.05	铝色淀除外
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(肠衣)	0.05	以诱惑红计
16.05.01	油炸小食品	0.1	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	以诱惑红计

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/分类	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	

月桂酸　　**lauric acid**

CNS 号　00.011　　INS 号　—

功能　其他

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
04.01.02	加工水果	3.0	用于果蔬脱皮
04.02.02	加工蔬菜	3.0	用于果蔬脱皮

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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/分类	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(肉)饮料	按生产需要适量使用	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.06	干酪	0.8	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.8	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.8	
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 sinenis lam gum**

CNS 号 20.029 INS 号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
03.01	冰淇淋类	4.0	
06.03.01.02	饺子粉	4.0	
12.0	调味品	4.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	4.0	固体饮料按冲调倍数增加使用量

蔗糖脂肪酸酯 **sucrose esters of fatty acid**

CNS 号 10.001 INS 号 473

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
01.01.02	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(又名淡奶油)及其类似品	10.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	
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	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	10.0	
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	
06.04.02.01	八宝粥罐头	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
12.0	调味品	5.0	
14.0	饮料类(14.01 包装饮用水类除外)	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(乳化天然色素)	10.0	
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括类巧克力和代巧克力)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(仅限奶黄包)	0.2	
07.02	糕点	0.3	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.3	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(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	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
04.01.02.05	果酱	0.3	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.2	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.2	
15.02	配制酒	0.2	

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/分类	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、腊肠等)	0.2	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	
08.03.02	熏、烧、烤肉类	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
08.03.03	油炸肉类	0.2	
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	鲜水产品(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量≤20 mg/kg
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.2	

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
05.02	糖果	5.0	
06.02.02	大米制品	5.0	
06.03.02	小麦粉制品	5.0	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	

仲丁胺　　**secondary butyamine**

CNS 号　17.011　　INS 号　—

功能　防腐剂

食品分类号	食品名称/分类	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： 柑橘(果肉)≤0.005 mg/kg， 荔枝(果肉)≤0.009 mg/kg， 苹果(果肉)≤0.001 mg/kg
04.02.01	新鲜蔬菜(仅限蒜苔和青椒)	按生产需要适量使用	残留量≤3 mg/kg

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/分类	最大使用量/(g/kg)	备　注
02.01	基本不含水的脂肪和油	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	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、腊肠等）	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	
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（肉）饮料	0.5	
14.05.01	茶饮料类	0.5	
16.05	油炸食品	0.5	
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/分类	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	0.1	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料（仅限饼干夹心）	0.1	
14.02.03	果蔬汁（肉）饮料	0.1	
14.04.02.02	风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料）（仅限果味饮料）	0.1	
15.03.03	果酒	0.1	

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/分类	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.1 （续）

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备 注
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，包括类巧克力和代巧克力	0.2	
05.02.08	胶基糖果	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/分类	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(包括类巧克力和代巧克力)以及糖果	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.5	
14.04.01	碳酸饮料	0.5	
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)	0.5	
15.02	配制酒	0.5	

表 A.2 食品中允许使用的添加剂及使用量

食品分类号 01.0

食品名称/分类 乳及乳制品(01.01.01、01.04.01、13.0 涉及品种除外)

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	

食品名称/分类 乳及乳制品(01.01.01、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	5.0	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	0.5	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
三聚磷酸钠	水分保持剂	5.0	
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	01.01.01 纯乳仅限羊奶

食品分类号　01.01.01

食品名称/分类　纯乳(全脂、部分脱脂、脱脂),包括复原乳

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
异构化乳糖液	其他	1.5	

食品分类号　01.01.02

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
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	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.5	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.05	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	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 01.01.02.01

食品名称/分类 调味乳

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
麦芽糖醇	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	0.3	

食品分类号 01.02.01

食品名称/分类 原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
单,双,三甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸)	乳化剂	5.0	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
乳糖醇	乳化剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂	30.0	
双乙酰酒石酸单双甘油脂	乳化剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 01.02.02

食品名称/分类 调味和果料发酵乳

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	0.8	
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
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.3	
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	

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	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.05	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
磷酸三钙	抗结剂、酸度调节剂	10.0	

食品分类号　01.03.02

食品名称/分类　调制乳粉和调制奶油粉(包括调味乳粉和调味奶油粉)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
姜黄	着色剂	0.4	以姜黄素计
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.0	
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

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	

食品分类号　01.04.02

食品名称/分类　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)

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	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	
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
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 01.05

食品名称/分类 稀奶油（又名淡奶油）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（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
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	
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，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	乳化剂	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	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温 80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	
卡拉胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	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	
乳糖醇	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脂	乳化剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	备 注
麦芽糖醇	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	

食品分类号 01.06

食品名称/分类 干酪

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	
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	5.0	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于 10 mg/kg
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
藻蓝(淡、海水)	着色剂	0.8	

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
胭脂树橙(红木素，降红木素)	着色剂	0.6	

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	10.0	
丁基羟基茴香醚	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	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	

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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	抗氧化剂	0.5	
双乙酸钠	防腐剂	1.0	
维生素 E(*dl*-α-生育酚)	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	

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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
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（猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪）

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	

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
不饱和脂肪酸单甘脂	乳化剂	10.0	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
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	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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	
海藻酸钠	乳化剂、稳定剂、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脂	乳化剂、增稠剂	10.0	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.3	

食品分类号 02.02.01.02

食品名称/分类 人造黄油及其类似制品（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
姜黄素	着色剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.05	

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	备 注
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 02.05

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	
硅铝酸钠	抗结剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	2.0	
磷酸氢二钾	水分保持剂、酸度调节剂	19.9	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	4.0	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
胭脂树橙(红木素,降红木素)	着色剂	0.02	

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
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	
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	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	
多穗柯棕	着色剂	0.4	
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	
葫芦巴胶	增稠剂	0.1	
环己基氨基磺酸钠,环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	5.0	
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	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	2.0	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（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	
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
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	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	
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（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
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
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
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	
紫草红	着色剂	0.1	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 03.01

食品名称/分类 冰淇淋类

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	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	12.0	
三聚甘油单硬脂酸酯	乳化剂、消泡剂	3.0	
三聚磷酸钠	水分保持剂	5.0	
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	
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	
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
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计

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
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量≤2.0 mg/kg
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，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐）	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
桂醛	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量≤0.3 mg/kg
聚二甲基硅氧烷	消泡剂、被膜剂	0.000 9	
硫代二丙酸二月桂酯	抗氧化剂	0.2	
吗啉脂肪酸盐(果蜡)	被膜剂	按生产需要适量使用	
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.5	
噻苯咪唑	防腐剂	0.02	
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	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	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	
辛基苯氧聚乙烯氧基	被膜剂	0.075	
乙氧基喹	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量≤1mg/kg
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	
仲丁胺	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量： 柑橘(果肉)≤0.005 mg/kg， 荔枝(果肉)≤0.009 mg/kg， 苹果(果肉)≤0.001 mg/kg

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
2-苯基苯酚钠盐	防腐剂	0.95	残留量≤12 mg/kg
4-苯基苯酚	防腐剂	1.0	残留量≤12 mg/kg
联苯醚(又名二苯醚)	防腐剂	3.0	残留量≤12 mg/kg
乙萘酚	防腐剂	0.1	残留量≤70 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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
月桂酸	其他	3.0	用于果蔬脱皮
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.01.02.02

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
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	只限用于熏蒸,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	

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 04.01.02.04

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
红花黄	着色剂	0.2	
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	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.3	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
甲壳素(又名几丁质)	增稠剂、稳定剂	5.0	
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	
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	30.0	
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
羧甲基淀粉钠	增稠剂	0.1	
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
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	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计
异麦芽酮糖	甜味剂	按生产需要适量使用	
栀子蓝	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
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，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	
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	甜味剂	1.0	以环己基氨基磺酸计
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.35	只限用于熏蒸，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
糖精钠	甜味剂、增味剂	1.0	以糖精计
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
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
硬脂酸镁	乳化剂、抗结剂	0.8	

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	
乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	甜味剂	0.3	
栀子黄	着色剂	0.3	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
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，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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

食品分类号 04.01.02.08.04

食品名称/分类 话化类（甘草制品）

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
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	
滑石粉	抗结剂	20.0	
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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

食品分类号 04.01.02.08.05

食品名称/分类 果丹（饼）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，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 04.01.02.08.06

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
桑椹红	着色剂	5.0	

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
茶黄色素,茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.1	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以靛蓝计
红花黄	着色剂	0.2	
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
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

食品分类号 04.01.02.12

食品名称/分类 煮熟的或油炸的水果

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	0.15	

食品分类号 04.02.01

食品名称/分类 新鲜蔬菜(仅限蒜苔和青椒)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
噻苯咪唑	防腐剂	0.01	残留量≤2.0mg/kg
仲丁胺	防腐剂	按生产需要适量使用	残留量≤3mg/kg

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
2,4-二氯苯氧乙酸	防腐剂	0.01	残留量≤2.0mg/kg
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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.012	以对羟基苯甲酸计
聚二甲基硅氧烷	消泡剂、被膜剂	0.000 9	
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	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	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	
辛基苯氧聚乙烯氧基	被膜剂	0.075	

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
月桂酸	其他	3.0	用于果蔬脱皮
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	抗氧化剂	0.2	

食品分类号 04.02.02.02

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
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.2	只限用于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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

食品分类号　04.02.02.03

食品名称/分类　腌制的蔬菜

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	0.5	以苯甲酸计

食品分类号　04.02.02.03.01

食品名称/分类　酱渍的蔬菜

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
麦芽糖醇	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	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.5	以山梨酸计
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
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.3	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 04.02.02.03.02

食品名称/分类 盐渍的蔬菜

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	0.01	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	0.05	最大使用量以二氧化硫残留量计
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
麦芽糖醇	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	0.5	以山梨酸计
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
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.3	
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	

食品名称/分类 盐渍的蔬菜（仅限即食笋干）

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
柠檬酸亚锡二钠	稳定剂和凝固剂	0.3	
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	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计

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	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.07	

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	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
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 04.03.02.04

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
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	

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 04.04

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
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(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(干样品,以Al计)≤100 mg/kg
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　豆制品

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
谷氨酰胺转氨酶	稳定剂和凝固剂	0.25	

食品分类号　04.04.01.01

食品名称/分类　豆腐类(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐)

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	
蕨草提取物	稳定剂和凝固剂	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	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	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)

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

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
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	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　熟制豆类(五香豆、炒豆)

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	1.0	以糖精计

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	防腐剂	0.3	

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，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计

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
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	0.1	以柠檬黄计
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品分类号　04.05.02.01

食品名称/分类　烘焙/炒制坚果与籽类

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	3.0	

食品名称/分类　烘焙/炒制坚果与籽类(仅限瓜子)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	2.0	以环己基氨基磺酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 04.05.02.01:01

食品名称/分类 带壳烘焙/炒制坚果与籽类

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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 脱壳烘焙/炒制坚果与籽类

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	
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	

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
甲壳素（又名几丁质）	增稠剂、稳定剂	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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(包括类巧克力和代巧克力)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	
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
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
二氧化钛	着色剂	2.0	
葫芦巴胶	增稠剂	0.2	
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	
抗坏血酸(又名维生素 C)	抗氧化剂	1.5	
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
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
辛,癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）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	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以柠檬黄计
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计

食品名称/分类　可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果（05.01.01 可可制品、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
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（包括类巧克力和代巧克力）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

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，包括类巧克力和代巧克力

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	
聚甘油蓖麻醇酯	乳化剂、稳定剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	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	
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	
紫胶（又名虫胶）	被膜剂、胶姆糖基础剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 05.01.01

食品名称/分类 可可制品(以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅)

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	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	

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	
胭脂树橙(红木素，降红木素)	着色剂	0.025	

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
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	
茶黄色素，茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
多穗柯棕	着色剂	0.4	
甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	甜味剂	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	
花生衣红	着色剂	0.4	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯；聚甘油单油酸酯)	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
麦芽糖醇	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	
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(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	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
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	

食品分类号　05.02.01

食品名称/分类　硬质糖果

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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 05.02.03

食品名称/分类 乳脂糖果

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	0.8	以苯甲酸计
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

食品分类号 05.02.05

食品名称/分类 凝胶糖果

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
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 05.02.06

食品名称/分类 抛光糖果

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	0.3	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	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

食品分类号 05.02.08

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
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	
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.5	以苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
丁基羟基茴香醚	抗氧化剂	0.4	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.4	
二氧化钛	着色剂	5.0	
富马酸	酸度调节剂	8.0	
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	
己二酸	酸度调节剂	4.0	
姜黄素	着色剂	0.7	
没食子酸丙酯	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
紫胶(又名虫胶)	被膜剂、胶姆糖基础剂	3.0	

食品分类号　05.02.08.01

食品名称/分类　无糖胶基糖果

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	4.0	

食品分类号　05.03

食品名称/分类　糖果、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	
聚甘油蓖麻醇酯	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	0.2	以日落黄计
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	
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	0.4	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计
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	

食品分类号　06.0

食品名称/分类　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）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
酪蛋白钙肽	其他（钙吸收促进剂）	1.6	
酪蛋白磷酸肽	其他（钙吸收促进剂）	1.6	

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
双乙酸钠	防腐剂	1.0	

食品分类号　06.02.01

食品名称/分类　大米

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
双乙酸钠	防腐剂	0.2	残留量≤30mg/kg
脱乙酰甲壳素（又名壳聚糖）	增稠剂、被膜剂	0.1	

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
植物炭黑	着色剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	250	
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	4.0	以磷酸计
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(干样品，以Al计)≤100 mg/kg

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
过氧化苯甲酰	面粉处理剂、漂白剂	0.06	磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂
过氧化钙	面粉处理剂、漂白剂	0.5	
葫芦巴胶	增稠剂	0.3	
磷酸二氢钾	水分保持剂、酸度调节剂	5.0	以磷酸计
磷酸三钙	抗结剂、酸度调节剂	0.03	
偶氮甲酰胺	面粉处理剂	0.045	
碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	面粉处理剂、膨松剂、稳定剂	0.03	作为过氧化苯甲酰稀释剂
碳酸镁	面粉处理剂	1.5	

食品分类号 06.03.01.02

食品名称/分类 饺子粉

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
沙蒿胶	增稠剂	0.3	
皂荚糖胶	增稠剂	4.0	

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
硫酸钙(又名石膏)	稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂	1.5	作为过氧化苯甲酰稀释剂
碳酸钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	
植物炭黑	着色剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
丙酸及其钠盐、钙盐	防腐剂	0.25	以丙酸计
单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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	
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠	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	
双乙酰酒石酸单双甘油脂	乳化剂、增稠剂	10.0	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	4.0	
栀子黄	着色剂	1.0	

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，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	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	
双乙酰酒石酸单双甘油脂	乳化剂、增稠剂	10.0	
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	
抗坏血酸（又名维生素 C）	抗氧化剂	0.2	
磷酸氢钙	膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	

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
姜黄素	着色剂	0.3	
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	
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	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红	着色剂	按生产需要适量使用	以胭脂红酸计
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.01	

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	抗氧化剂	0.2	
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	

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
沙蒿胶	增稠剂	0.3	

食品分类号　06.04.02.01

食品名称/分类　八宝粥罐头

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
红花黄	着色剂	0.2	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.0	
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	0.5	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.2	
三聚磷酸钠	水分保持剂	1.0	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.25	
.乙酰磺胺酸钾（又名安赛蜜）	甜味剂	0.3	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 06.04.02.02

食品名称/分类 其他杂粮制品(仅限冷冻薯条、冷冻薯饼)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.5	

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	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	0.025	

食品分类号 06.05.02.01

食品名称/分类 粉丝、粉条

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
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限用于熏蒸，最大使用量以二氧化硫残留量计

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(干样品，以Al计)≤100 mg/kg
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
丁基羟基茴香醚	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
姜黄	着色剂	0.03	以姜黄素计
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	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	5.0	
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	
维生素 E（*dl*-α-生育酚）	抗氧化剂	0.085	
胭脂虫红	着色剂	0.2	以胭脂红酸计
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.07	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
甘草抗氧物	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	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.2	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
三聚磷酸钠	水分保持剂	5.0	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	
田菁胶	增稠剂	2.0	
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
胭脂树橙（红木素，降红木素）	着色剂	0.012	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	

食品分类号　06.10

食品名称/分类　粮食制品馅料(仅限奶黄包)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
栀子黄	着色剂	0.2	

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
刺云实胶	增稠剂	1.5	
葫芦巴胶	增稠剂	0.15	
酒石酸氢钾	膨松剂	250	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯)	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	
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	4.0	以磷酸计
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(干样品,以Al计)≤100 mg/kg
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	3.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	3.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温 20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温 40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温 60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（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	
麦芽糖醇	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	
三聚甘油单硬脂酸酯	乳化剂、消泡剂	0.1	
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（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	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
田菁胶	增稠剂	2.0	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	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	
硬脂酰乳酸钠，硬脂酰乳酸钙	乳化剂、稳定剂	2.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	2.0	
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
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
单辛酸甘油酯	防腐剂	1.0	
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
姜黄	着色剂	0.01	以姜黄素计
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
麦芽糖醇	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	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
葡萄皮红	着色剂	2.0	
三聚甘油单硬脂酸酯	乳化剂、消泡剂	0.1	
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(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	防腐剂	4.0	
酸枣色	着色剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
碳酸钠	酸度调节剂	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	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	
胭脂树橙(红木素，降红木素)	着色剂	0.015	
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	
栀子黄	着色剂	0.3	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

食品名称/分类　糕点(07.02.04 糕点上彩装除外)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
蓝锭果红	着色剂	2.0	

食品分类号　07.02.02

食品名称/分类　西式糕点

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计

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
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	1.5	

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
茶黄色素，茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
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	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
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	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
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
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	0.05	以诱惑红计
栀子蓝	着色剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
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
甘草，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，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
黄蜀葵胶	增稠剂	10.0	
焦磷酸二氢二钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	3.0	
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	
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	
磷酸氢钙	膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂	1.0	
麦芽糖醇	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	抗氧化剂	0.1	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
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	
植物炭黑	着色剂	5.0	
紫草红	着色剂	0.1	

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　07.04

食品名称/分类　焙烤食品馅料

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
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	

食品名称/分类　焙烤食品馅料(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
姜黄	着色剂	0.05	以姜黄素计
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
紫草红	着色剂	0.1	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　焙烤食品馅料(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(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(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(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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	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(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　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
蔗糖脂肪酸酯	乳化剂	1.5	

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
刺云实胶	增稠剂	10.0	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	3.0	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
乳酸链球菌素	防腐剂	0.5	
三聚磷酸钠	水分保持剂	5.0	
沙蒿胶	增稠剂	0.5	
双乙酸钠	防腐剂	3.0	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.5	以抗坏血酸计

食品分类号　08.02.01

食品名称/分类　调理肉制品(生肉添加调理料)

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、腊肠等)

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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧物	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	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
刺云实胶	增稠剂	10.0	
红曲米，红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	5.0	
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	
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	防腐剂	3.0	
亚麻籽胶（又名富兰克胶）	增稠剂	5.0	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.5	以抗坏血酸计

食品名称/分类 熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	3.0	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	5.0	
三聚磷酸钠	水分保持剂	5.0	

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(维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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　08.03.02

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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量小于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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量小于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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于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
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	增稠剂	3.0	
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
胭脂虫红	着色剂	0.025	以胭脂红酸计
胭脂树橙(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	

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
单辛酸甘油酯	防腐剂	0.5	
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
花生衣红	着色剂	0.4	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
沙蒿胶	增稠剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	1.5	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
亚麻籽胶（又名富兰克胶）	增稠剂	3.0	
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
胭脂虫红	着色剂	0.025	以胭脂红酸计
胭脂树橙（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	
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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
甘草，甘草酸铵，甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	0.5	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	30.0	
三聚磷酸钠	水分保持剂	1.0	
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
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计

食品分类号 08.03.09

食品名称/分类 可食用动物肠衣类

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	0.025	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
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(干样品，以Al计)≤100 mg/kg
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

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 鲜水产品(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≤1 mg/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≤20 mg/kg

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 09.02

食品名称/分类 冷冻水产品及其制品

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计

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	
麦芽糖醇	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(液)	甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂	0.5	

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
茶多酚(又名维多酚)	抗氧化剂	0.3	以油脂中儿茶素计
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	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

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
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计

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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
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	抗氧化剂	0.2	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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

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
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.0	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	

食品分类号 09.06

食品名称/分类 其他水产品及其制品(仅限即食海蜇)

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 10.03

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
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.075	以山梨酸计

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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计

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
硫磺	漂白剂、防腐剂	0.1	只限用于熏蒸,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、槭树糖浆)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
单,双,三甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸)	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	乳化剂、稳定剂、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脂	乳化剂、增稠剂	按生产需要适量使用	

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,包括糖蜜等)

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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/(g/份)	备 注
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	0.15	
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.05	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	0.04	

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
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
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	1.0	以山梨酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.2	以胭脂红计
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.3	以诱惑红计

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
L-丙氨酸	增味剂	按生产需要适量使用	
氨基乙酸(又名甘氨酸)	增味剂	1.0	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
甘草，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	
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	防腐剂	2.5	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
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
氯化钾	其他	350	
亚铁氰化钾，亚铁氰化钠	抗结剂	0.01	以亚铁氰根计

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.1	以对羟基苯甲酸计
红曲米,红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
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	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	
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

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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
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	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	
氯化钾	其他	60	
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
酸枣色	着色剂	1.0	
乙酰磺胺酸钾(又名安赛蜜)	甜味剂	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
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，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐）	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
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	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	
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	
萝卜红	着色剂	按生产需要适量使用	
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 12.09

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，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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	乳化剂、稳定剂、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	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脂	乳化剂、增稠剂	0.001	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
硬脂酸钾	乳化剂、抗结剂	20.0	

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
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	

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	以油脂中儿茶素计
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
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，环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计
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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
辣椒油树脂	增味剂	10.0	
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸三钙	抗结剂、酸度调节剂	20.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	50.0	
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	30.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以日落黄计
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	0.25	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	防腐剂	10.0	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.5	
胭脂树橙(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	

食品名称/分类　复合调味料(12.10.02 半固体复合调味料除外)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	4.5	
磷脂	抗氧化剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	0.2	以柠檬黄计，按稀释倍数减少使用量

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
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

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
维生素 E(*dl*-α-生育酚)	抗氧化剂	按生产需要适量使用	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.2	以苋菜红计

食品分类号　12.10.02

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
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
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	8.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯（又名吐温20），聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯（又名吐温40），聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯（又名吐温60），聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（又名吐温80）	乳化剂、消泡剂、稳定剂	5.0	
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
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
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.5	以日落黄计
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
胭脂虫红	着色剂	0.05	以胭脂红酸计
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	1.0	以抗坏血酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
那他霉素	防腐剂	0.02	残留量≤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	
乙二胺四乙酸二钠	稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂	0.075	

食品分类号　12.10.02.03

食品名称/分类　以蔬菜为基料的调味酱

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	

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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20),聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40),聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60),聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计

食品分类号 13.01

食品名称/分类 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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
酪蛋白钙肽	其他（钙吸收促进剂）	3.0	
酪蛋白磷酸肽	其他（钙吸收促进剂）	3.0	
磷酸二氢钠	水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸氢钙	膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂	1.0	
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	
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	
乳铁蛋白	其他（铁吸收促进剂）	1.0	
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	

食品分类号 13.02

食品名称/分类 婴幼儿断奶期食品

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	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
酪蛋白钙肽	其他（钙吸收促进剂）	3.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
酪蛋白磷酸肽	其他(钙吸收促进剂)	3.0	
磷酸二氢钠	水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸氢钙	膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂	1.0	
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	

食品分类号　13.03

食品名称/分类　病人用特殊食品

添加剂名称	功　能	最大使用量	备　注
碳酸氢钾	酸度调节剂	按生产需要适量使用	

食品分类号　13.05.01

食品名称/分类　孕产妇(乳母)配方食品

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	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	0.2	
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	
异构化乳糖液	其他	15.0	

食品分类号　14.0

食品名称/分类　饮料类(14.01 包装饮用水类除外)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
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	固体饮料按冲调倍数增加使用量
赤藓糖醇	甜味剂	按生产需要适量使用	
刺云实胶	增稠剂	2.5	
淀粉磷酸酯钠	增稠剂	按生产需要适量使用	
二氧化碳	防腐剂	按生产需要适量使用	
甘草,甘草酸铵,甘草酸一钾及三钾	甜味剂	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	甜味剂	0.65	以环己基氨基磺酸计，固体饮料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	
酪蛋白钙肽	其他（钙吸收促进剂）	1.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
酪蛋白磷酸肽	其他（钙吸收促进剂）	1.6	固体饮料按冲调倍数增加使用量
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
磷酸二氢钾	水分保持剂、酸度调节剂	2.0	以磷酸计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
磷酸氢钙	膨松剂、水分保持剂、酸度调节剂	按生产需要适量使用	
磷酸三钠	水分保持剂、稳定剂、酸度调节剂	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量
麦芽糖醇	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，固体饮料按冲调倍数增加使用量
乳化硅油	消泡剂	0.01	以聚二甲基硅氧烷计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
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（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	
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计，固体饮料按冲调倍数增加使用量
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
辛，癸酸甘油酯	乳化剂	按生产需要适量使用	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量 (g/kg)	备　注
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
胭脂树橙(红木素,降红木素)	着色剂	0.02	固体饮料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	固体饮料按冲调倍数增加使用量
异构化乳糖液	其他	1.5	固体饮料按冲调倍数增加使用量
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	0.1	以诱惑红计,固体饮料按冲调倍数增加使用量
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

食品名称/分类　饮料类(14.01 包装饮用水类、14.03.02 植物蛋白饮料、14.02.03 果蔬汁(肉)饮料除外)

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	0.3	固体饮料按冲调倍数增加使用量

食品分类号　14.01.04

食品名称/分类　饮用矿物质水

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
氯化钾	其他	0.052	

食品分类号　14.01.05

食品名称/分类　其他饮用水(调制水)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/L)	备　注
硫酸锌	其他	0.006	以 Zn 计为 2.4 mg/L
氯化钙	稳定剂和凝固剂、增稠剂	0.1	以钙计为 36 mg/L

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	3.0	
海藻酸钠	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	
那他霉素	防腐剂	0.3	表面使用，混悬液喷雾或浸泡，残留量小于10 mg/kg
脱氢乙酸及其钠盐	防腐剂	0.3	

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/(g/kg)	备 注
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	甜味剂	1.25	

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
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	2.0	以山梨酸计

食品分类号 14.02.03

食品名称/分类 果蔬汁(肉)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
茶黄色素，茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
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，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
二甲基二碳酸盐	防腐剂	0.25	
富马酸	酸度调节剂	0.6	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	3.0	
黑豆红	着色剂	0.8	
红花黄	着色剂	0.2	
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	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.0	
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	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	0.75	
抗坏血酸(又名维生素C)	抗氧化剂	0.5	
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
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
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	
葡萄皮红	着色剂	1.0	
普鲁兰多糖	被膜剂、增稠剂	3.0	
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
三聚磷酸钠	水分保持剂	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
酸枣色	着色剂	1.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	以苋菜红计，高糖果蔬汁（肉）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
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	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	着色剂	按生产需要适量使用	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.15	以抗坏血酸计
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	
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.2	
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	
紫草红	着色剂	0.1	
紫胶红（又名虫胶红）	着色剂	0.5	

食品分类号　14.03

食品名称/分类　蛋白饮料类

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	
辣椒红	着色剂	按生产需要适量使用	
三聚磷酸钠	水分保持剂	1.0	
胭脂虫红	着色剂	0.15	以胭脂红酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
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	
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	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
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
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 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	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	5.0	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.0	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温80)	乳化剂、消泡剂、稳定剂	2.0	
抗坏血酸(又名维生素C)	抗氧化剂	0.5	
可可壳色	着色剂	0.25	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
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	
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.025	以胭脂红计

食品分类号　14.04.01

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
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
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，对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐）	防腐剂	0.2	以对羟基苯甲酸计
二甲基二碳酸盐	防腐剂	0.25	
富马酸	酸度调节剂	0.3	
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	
红花黄	着色剂	0.2	
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	0.1	
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（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	
抗坏血酸（又名维生素 C）	抗氧化剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
可可壳色	着色剂	2.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.025	以亮蓝计
落葵红	着色剂	0.13	
葡萄皮红	着色剂	1.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.1	以日落黄计
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
胭脂虫红	着色剂	0.02	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	着色剂	0.3	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

食品分类号　14.04.01.01

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
多穗柯棕	着色剂	1.0	
咖啡因	其他	0.15	
橡子壳棕	着色剂	1.0	

食品分类号　14.04.02

食品名称/分类　非碳酸饮料

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	2.0	以磷酸计
磷酸三钾	酸度调节剂	1.5	

食品分类号　14.04.02.01

食品名称/分类　特殊用途饮料(包括“运动饮料”、“营养素饮料”等)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
氯化钾	其他	0.2	

食品分类号　14.04.02.02

食品名称/分类　风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	10.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)(仅限果味饮料)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	1.0	以苯甲酸计
茶黄色素,茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
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,对羟基苯甲酸丙酯及其钠盐)	防腐剂	0.25	以对羟基苯甲酸计
二甲基二碳酸盐	防腐剂	0.25	
黑豆红	着色剂	0.8	
红花黄	着色剂	0.2	
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	
焦磷酸钠	水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂	1.0	
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	
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
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	1.0	
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	
葡萄皮红	着色剂	1.0	
氢化松香甘油酯	乳化剂	0.1	
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	
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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
酸枣色	着色剂	1.0	
天然苋菜红	着色剂	0.25	
苋菜红及其铝色淀	着色剂	0.05	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
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	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	着色剂	0.3	
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	
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.2	
紫草红	着色剂	0.1	
紫胶红(又名虫胶红)	着色剂	0.5	

食品分类号　14.05

食品名称/分类　茶、咖啡、植物饮料类

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	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯)	乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂	5.0	

食品分类号　14.05.01

食品名称/分类　茶饮料类

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
茶黄色素，茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
二甲基二碳酸盐	防腐剂	0.25	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	按生产需要适量使用	
抗坏血酸(又名维生素 C)	抗氧化剂	0.5	
六偏磷酸钠	水分保持剂、乳化剂、酸度调节剂	0.5	
三聚磷酸钠	水分保持剂	1.0	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 14.05.02

食品名称/分类 咖啡饮料类

添加剂名称	功 能	最大使用量	备 注
单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	乳化剂	按生产需要适量使用	
海藻酸钠	增稠剂	按生产需要适量使用	

食品分类号 14.06

食品名称/分类 固体饮料类

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	
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	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	0.2	以亮蓝计
磷酸二氢钙	水分保持剂、酸度调节剂	8.0	以磷酸计
磷酸化二淀粉磷酸酯	增稠剂	0.5	
磷酸三钙	抗结剂、酸度调节剂	8.0	
日落黄及其铝色淀	着色剂	0.6	以日落黄计
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	1.25	
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	
辛烯基琥珀酸铝淀粉	增稠剂、抗结剂、乳化剂	按生产需要适量使用	
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.6	以诱惑红计

食品分类号 14.06.02

食品名称/分类 蛋白型固体饮料（可可粉固体饮料）

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
碳酸镁	面粉处理剂	10.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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 乳酸菌饮料

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	
甲壳素（又名几丁质）	增稠剂、稳定剂	2.5	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	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	
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

食品分类号 15.0

食品名称/分类 酒类

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
高锰酸钾	其他	0.5	酒中残留量以锰计：≤2 mg/kg

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	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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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/(g/L)	备 注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0	

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/(g/L)	备 注
焦糖色(加氨生产)	着色剂	6.0	
焦糖色(普通法)	着色剂	6.0	
焦糖色(亚硫酸铵法)	着色剂	6.0	

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/(g/kg)	备 注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.2	以苯甲酸计
茶黄色素,茶绿色素	着色剂	按生产需要适量使用	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.05	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.1	以靛蓝计
多穗柯棕	着色剂	0.4	
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	
环己基氨基磺酸钠,环己基氨基磺酸钙(又名甜蜜素)	甜味剂	0.65	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	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	
金樱子棕	着色剂	0.2	
可可壳色	着色剂	1.0	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
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	以柠檬黄计
葡萄皮红	着色剂	1.0	
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	0.25	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.2	以山梨酸计
糖精钠	甜味剂、增味剂	0.15	以糖精计
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
橡子壳棕	着色剂	0.3	
新红及其铝色淀	着色剂	0.05	以新红计
胭脂虫红	着色剂	0.2	以胭脂红酸计
胭脂红及其铝色淀	着色剂	0.05	以胭脂红计
叶绿素铜钠盐，叶绿素铜钾盐	着色剂	0.5	
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	铝色淀除外
栀子黄	着色剂	0.3	
栀子蓝	着色剂	0.2	
紫胶红（又名虫胶红）	着色剂	0.5	

食品名称/分类　配制酒（仅限预调酒）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/L)	备　注
喹啉黄	着色剂	0.1	

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
那他霉素	防腐剂	0.01 g/L	
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.65 g/kg	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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/(g/kg)	备 注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8	以苯甲酸计
单，双，三甘油脂肪酸酯（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸）	乳化剂	0.018	
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
果胶	乳化剂、稳定剂、增稠剂	按生产需要适量使用	
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	
山梨酸及其钾盐	防腐剂、抗氧化剂、稳定剂	0.6	以山梨酸计
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.15	以抗坏血酸计

食品分类号 15.03.01.02

食品名称/分类 起泡葡萄酒

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	
蓝锭果红	着色剂	1.0	

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	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	

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/(g/kg)	备 注
苯甲酸及其钠盐	防腐剂	0.8	以苯甲酸计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
黑加仑红	着色剂	按生产需要适量使用	
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
紫草红	着色剂	0.1	

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/(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	0.01	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	
甲壳素（又名几丁质）	增稠剂、稳定剂	0.4	
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	
抗坏血酸（又名维生素 C）	抗氧化剂	0.04	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	0.04	以抗坏血酸计

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	

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
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	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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	
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
红花黄	着色剂	0.2	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
红曲米，红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
环己基氨基磺酸钠，环己基氨基磺酸钙（又名甜蜜素）	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	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	
聚甘油脂肪酸酯（聚甘油单硬脂酸酯，聚甘油单油酸酯）	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	
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	0.025	以亮蓝计，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
磷酸	酸度调节剂、稳定剂、水分保持剂	按生产需要适量使用	
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	
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	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，如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量
羟丙基淀粉	增稠剂、膨松剂、乳化剂、稳定剂	30.0	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
三氯蔗糖（又名蔗糖素）	甜味剂	0.45	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
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
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
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
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
栀子黄	着色剂	0.3	如用于果冻粉，按冲调倍数增加使用量

食品分类号　16.03

食品名称/分类　胶原蛋白肠衣（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　16.04.01

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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 16.05

食品名称/分类 油炸食品

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	抗氧化剂	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	0.2	
甘草抗氧物	抗氧化剂	0.2	以甘草酸计
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(干样品,以Al计)≤100mg/kg
没食子酸丙酯	抗氧化剂	0.1	
迷迭香提取物	抗氧化剂	0.3	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	0.2	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品分类号 16.05.01

食品名称/分类 油炸小食品

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	
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	10.0	
姜黄	着色剂	按生产需要适量使用	
聚甘油脂肪酸酯(聚甘油单硬脂酸酯,聚甘油单油酸酯)	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
磷酸三钙	抗结剂、酸度调节剂	2.0	
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
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	
甜菊糖苷	甜味剂	按生产需要适量使用	
维生素 E(*dl*-α-生育酚)	抗氧化剂	0.2	以油脂计

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计

食品名称/分类　油炸小食品(仅限油炸薯片)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
辣椒油树脂	增味剂	1.0	
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	1.0	
双乙酸钠	防腐剂	1.0	
胭脂树橙(红木素，降红木素)	着色剂	0.01	
乙酸钠	酸度调节剂、防腐剂	1.0	

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
赤藓红及其铝色淀	着色剂	0.025	
靛蓝及其铝色淀	着色剂	0.05	以靛蓝计
二氧化钛	着色剂	10.0	
红曲米，红曲红	着色剂	按生产需要适量使用	
姜黄	着色剂	0.2	以姜黄素计
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
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(干样品，以Al计)≤100 mg/kg
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
诱惑红及其铝色淀	着色剂	0.1	以诱惑红计
栀子黄	着色剂	0.3	
竹叶抗氧化物	抗氧化剂	0.5	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品分类号 16.07

食品名称/分类 其他(豆制品工艺用)

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
聚二甲基硅氧烷	消泡剂、被膜剂	0.3	以每千克黄豆的使用量计
麦芽糖醇	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(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(发酵工艺用)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
聚二甲基硅氧烷(乳液)	消泡剂	0.1	
聚氧丙烯甘油醚	消泡剂	按生产需要适量使用	
聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	消泡剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	消泡剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	消泡剂	按生产需要适量使用	
聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	乳化剂	5.0	
乳化硅油	消泡剂	0.20	

食品名称/分类 其他(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用)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
聚二甲基硅氧烷(乳液)	消泡剂	0.05	

食品名称/分类 其他(焦糖色工艺用)

添加剂名称	功 能	最大使用量/(g/kg)	备 注
聚二甲基硅氧烷(乳液)	消泡剂	0.1	

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	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

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(酿造工艺用)

添加剂名称	功　能	最大使用量	备　注
麦芽糖醇	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(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(啤酒工艺用)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
聚二甲基硅氧烷	消泡剂、被膜剂	0.2	

食品名称/分类　其他(肉制品工艺用)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
聚二甲基硅氧烷	消泡剂、被膜剂	0.2	

食品名称/分类　其他(乳化天然色素)

添加剂名称	功　能	最大使用量/(g/kg)	备　注
聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温20)，聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温40)，聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温60)，聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(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(杨梅罐头加工工艺用)

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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.2 （续）

食品名称/分类　其他(饮料混浊剂)

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	
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 g/kg	

食品名称/分类　其他(制糖工艺用)

添加剂名称	功　能	最大使用量	备　注
麦芽糖醇	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(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	

表 A.3　可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂名单

序号	添加剂中文名称	添加剂英文名称	CNS 号	INS 号	功能
1	5′-呈味核苷酸二钠	disodium 5′-ribonucleotide	12.004	635	增味剂
2	5′-肌苷酸二钠	disodium 5′-inosinate	12.003	631	增味剂
3	5′-鸟苷酸二钠	disodium 5′-guanylate	12.002	627	增味剂
4	D-异抗坏血酸及其钠盐	D-isoascorbic acid(erythorbic acid)，sodium isoascorbate	04.004，04.018	315，316	抗氧化剂
5	L(+)-酒石酸	L(+)-tartaric acid	01.111	334	酸度调节剂
6	*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)	neotane	19.019	—	甜味剂
7	β-胡萝卜素	β-carotene	08.010	160a	着色剂
8	β-环状糊精	β-cyclodextrin	20.024	459	增稠剂
9	阿拉伯胶	arabic gum	20.008	414	增稠剂
10	半乳甘露聚糖	galactomannan	00.014	—	其他
11	醋酸酯淀粉	starch acetate	20.039	1 420	增稠剂

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.3 （续）

序号	添加剂中文名称	添加剂英文名称	CNS 号	INS 号	功能
12	单，双，三甘油脂（油酸、亚油酸、柠檬酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸）	mono-(di-,tri-)glyce rides of fatty acids	10.006	471	乳化剂
13	改性大豆磷脂	modified soybean phospholipid	10.019	—	乳化剂
14	柑橘黄	orange yellow	08.143	—	着色剂
15	甘油	glycerine	15.014	422	水分保持剂
16	高粱红	sorghum red	08.115		着色剂
17	谷氨酸钠	monosodium glutamate	12.001	621	增味剂
18	瓜尔胶	guar gum	20.025	412	增稠剂
19	果胶	pectins	20.006	440	增稠剂
20	海藻酸钾	potassium alginate	20.005	402	增稠剂
21	海藻酸钠	sodium alginate	20.004	401	增稠剂
22	槐豆胶（又名刺槐豆胶）	carob bean gum	20.023	410	增稠剂
23	黄原胶（又名汉生胶）	xanthan gum	20.009	415	增稠剂
24	结冷胶	gellan gum	20.027	418	增稠剂
25	酒石酸	tartaric acid	01.103	334	酸度调节剂
26	聚丙烯酸钠	sodium polyacrylate	20.036	—	增稠剂
27	卡拉胶	carrageenan	20.007	407	增稠剂
28	抗坏血酸	ascorbic acid	04.014	300	抗氧化剂
29	抗坏血酸钙	calcium ascorbate	04.009	302	抗氧化剂
30	酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）	sodium caseinate	10.002	—	乳化剂
31	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	15.005	339i	水分保持剂
32	磷酸氢二钠	sodium phosphate dibasic	15.006	339ii	水分保持剂
33	磷酸酯双淀粉	distarch phosphate	20.034	1 412	增稠剂
34	磷脂	lecithin (phospholipid)	04.010	322	抗氧化剂
35	氯化钾	potassium chloride	00.008	508	其他
36	罗汉果甜苷	lo-han-kuo extract	19.015	—	甜味剂
37	明胶	gelatin	20.002	—	增稠剂
38	木糖醇	xylitol	19.007	967	甜味剂
39	柠檬酸	citric acid	01.101	330	酸度调节剂
40	柠檬酸钾	tripotassium citrate	01.304	332ii	酸度调节剂
41	柠檬酸钠	trisodium citrate	01.303	331iii	酸度调节剂

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.3 （续）

序号	添加剂中文名称	添加剂英文名称	CNS 号	INS 号	功能
42	柠檬酸一钠	sodium dihydrogen citrate	01.306	331i	酸度调节剂
43	柠檬酸脂肪酸甘油酯	citric and fatty acid esters of glycerol	10.032	472c	乳化剂
44	苹果酸	malic acid	01.104	296	酸度调节剂
45	葡萄糖酸-δ-内酯	glucono delta-lactone	18.007	575	稳定剂和凝固剂
46	羟丙基二淀粉磷酸酯	hydroxypropyl distarch phosphate	20.016	1 442	增稠剂
47	羟丙基甲基纤维素	hydroxypropyl methyl cellulose (HPMC)	20.028	464	增稠剂
48	琼脂	agar	20.001	406	增稠剂
49	乳酸	lactic acid	01.102	270	酸度调节剂
50	乳酸钾	potassium lactate	15.011	326	水分保持剂
51	乳酸钠	sodium lactate	15.012	325	水分保持剂
52	乳酸脂肪酸甘油酯	lactic and fatty acid esters of glycerol	10.031	472b	乳化剂
53	乳糖醇（又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇）	lactitol	19.014	966	甜味剂
54	双乙酰酒石酸单双甘油酯	diacetyl tartaric acid ester of mono(di)glycerides	10.010	471e	乳化剂
55	酸处理淀粉	acid treated starch	20.032	1 401	增稠剂
56	羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466	增稠剂
57	碳酸钙	calcium carbonate(light and heavy)	13.006	170i	膨松剂、面粉处理剂
58	碳酸钾	potassium carbonate	01.301	501i	酸度调节剂
59	碳酸氢铵	ammonium hydrogen carbonate	06.002	503ii	膨松剂
60	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate	01.307	501ii	酸度调节剂
61	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate	06.001	500ii	膨松剂
62	天门冬酰苯丙氨酸甲酯（又名阿斯巴甜®）	aspartame	19.004	951	甜味剂
63	甜菜红	beet red	08.101	162	着色剂
64	微晶纤维素	microcrystallin cellulose	02.005	460i	抗结剂
65	辛烯基琥珀酸淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1 450	乳化剂
66	氧化淀粉	oxidized starch	20.030	1 404	增稠剂

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.3 （续）

序号	添加剂中文名称	添加剂英文名称	CNS 号	INS 号	功能
67	氧化羟丙基淀粉	oxidized hydroxypropyl starch	20.033	—	增稠剂
68	乙酸(又名醋酸)	acetic acid	01.107	260	酸度调节剂
69	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	10.027	472a	乳化剂
70	乙酰化二淀粉磷酸酯	acetylated distarch phosphate	20.015	1 414	增稠剂
71	乙酰化双淀粉己二酸酯	acetylated distarch adipate	20.031	1 422	增稠剂
[a] 添加阿斯巴甜之食品应标明:“阿斯巴甜(含苯丙氨酸)”。					

表 A.4 按生产需要适量使用的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	纯乳(全脂、部分脱脂、脱脂),包括复原乳
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)
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(大米、米粉、米糕)
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品(面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品(挂面)
06.04	杂粮粉(包括豆粉)及其制品
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产品
09.03	预制水产品(半成品)
10.01	鲜蛋

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 A.4 （续）

食品分类号	食 品 名 称
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
10.03.03	冷冻蛋制品(如冰蛋)
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
13.02	婴幼儿断奶期食品
13.03	病人用特殊食品
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.02.01	果蔬汁(浆)
15.03.01	葡萄酒
16.02	茶叶、咖啡

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 B
（规范性附录）
食品用香料名单

B.1 食品用香料指能够调配食品用香精的香料，本附录中的香料仅用于配制食品用香精。

B.2 食品用香料包括天然香料、天然等同香料和人造香料三种。

B.3 允许使用的食品用天然香料名单：见表 B.1。

B.4 允许使用的食品用天然等同香料名单：见表 B.2。

B.5 允许使用的食品用人造香料名单：见表 B.3。

表 B.1 允许使用的食品用天然香料名单

编码	香料中文名称	香料英文名称（斜体为学名）	FEMA[3]编号
N001	丁香叶油	clove leaf oil(*Eugenia* spp.)	2325
N002	丁香花蕾酊（提取物）	clove bud tincture(extract)(*Eugenia* spp.)	2322
N003	丁香花蕾油	clove bud oil(*Eugenia* spp.)	2323
N004	罗勒油	basil oil(*Ocimum basilicum* L.)	2119
N005	八角茴香油	anise star oil(*Illicum verum* Hook,F.)	2096
N006	九里香浸膏	common jasmin orange concrete(*Murraya paniculate*)	—
N007	广藿香油	patchouly oil(*Pogostemon cablin*)	2838
N008	万寿菊油	tagetes oil(*Tagetes* spp.)	3040
N009	大茴香脑	*trans*-anethole anise camphor	2086
N010	小豆蔻油	cardamom oil(cardamom seed oil)	2241
N011	小豆蔻酊	cardamom tincture(*Elletaria cardamomum*)	2240
N012	小茴香酊	fennel,tincture(*Foeniculum vulgare* Mill.)	—
N013	山苍籽油	*Litsea cubeba* berry oil	3846
N014	山楂酊	*Hawthorn* fruit tincture	—
N015	大蒜油	garlic oil(*Allium sativum* L.)	2503
N016	大蒜油树脂	garlic oleoresin (*Allium sativum* L.) garlic and its derivatives	—
N017	天然康酿克油	cognac oil,green	2331
N018	天然薄荷脑	*l*-menthol,natural	2665
N019	云木香油	costus root oil(*Saussures lappa* Clanke)	2336
N020	月桂叶油	bay, sweet,oil(*Laurus nobilis* L.)	2125
N021	乌梅酊	wumei tincture(*Prunus mume*)	—

3) FEMA：Flavour and Extract Manufacturers Association，（美国）香味料和萃取物制造者协会。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N022	布枯叶油	buchu leaves oil(*Barosma* spp.)	2169
N023	可可酊	cocoa tincture(*Theobroma cocao* Linn.)	—
N024	可可壳酊	cocoa husk tincture(*Theobroma cocao* Linn.)	—
N025	甘松油	Chinese nardostachys' oil spikenard(*Nardostachys chinensis* Batal.)	—
N026	甘草酊	licorice tincture(*Glycyrrhiza* spp.)	—
N027	甘草流浸膏	licorice extract(*Glycyrrhiza* spp.)	2628
N028	冬青油	wintergreen oil(*Gaultheria procumbens* L.)	3113
N029	白兰花油	*Michelia alba* flower oil	3950
N030	白兰叶油	*Michelia alba* leaf oil	3950
N031	白兰净油	*Michelia alba* flower absolute	3950
N032	白兰浸膏	*Michelia alba* flower concrete	3950
N033	白芷酊	*Angelica dahurica* tincture	—
N034	白柠檬油	lime oil [*Citrus aurantifolia* (Christman) Swingle]	2631
N035	白柠檬萜烯	lime oil terpene	—
N036	生姜油树脂	ginger oleoresin(*Zingiber officinale* Rosc.)	2523
N037	肉豆蔻油	nutmeg oil(*Myristica fragrans* Houtt.)	2793
N038	肉豆蔻酊	nutmeg tincture(*Myristica fragrans* Houtt.)	—
N039	中国肉桂油	cassia oil(*Cinnamomum cassia* Blume)	2258
N040	中国肉桂皮酊(提取物)	cassia bark tincture(extract)(*Cinnamomum cassia* Blume)	2257
N041	红茶酊	black tea tincture	—
N042	印蒿油	davana oil(*Artemisia pallens* Wall.)	2359
N043	吐鲁酊(提取物)	tolu balsam tincture(extract)(*Myroxylon* spp.)	3069
N044	吐鲁香膏	tolu balsam gum(*Myroxylon* spp.)	3070
N045	豆豉酊	soya bean fermented tincture	—
N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	juniper berry oil(*Juniperus communis* L.)	2604
N047	芫荽籽油	coriander oil(*Coriandrum sativum* L.)	2334
N048	芹菜花油	celery flower oil(*Apium graveolens* L.)	—
N049	芹菜籽油	celery seed oil(*Apium graveolens* L.)	2271
N050	牡荆叶油	*vitex cannabifolia* leaf oil	—
N051	圆柚油	grapefruit oil expressed(*Citrus paradisi* Mact.)	2530
N052	苍术脂(苍术硬脂,苍术油)	atractylis oil	—
N053	枣子酊	Chinese date tincture(*Ziziphus jujuba* Mill.)	—
N054	玫瑰花油	rose oil(*Rosa* spp.)	2989

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N055	玫瑰净油	rose absolute(*Rosa* spp.)	2988
N056	玫瑰浸膏	rose concrete(*Rosa* spp.)	—
N057	鸢尾浸膏	orris root concrete(*Iris florentina* L.)	2829
N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	orris root extract(*Iris florentina* L.)	2830
N059	杭白菊油	chrysanthemum Hang Zhou flower oil	—
N060	杭白菊浸膏(又名杭菊花流浸膏)	chrysanthemum Hang Zhou flower extract	—
N061	枫槭油	maple oil(*Acer negundo* L.)	—
N062	枫槭浸膏	maple concrete(*Acer negundo* L.)	—
N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	labdanum extract(*Cistus* spp.)	2610
N064	咖啡酊	coffee tincture(*Coffea* spp.)	—
N065	罗汉果酊	louhanfruit tincture[*Siraitia grosvenorii* (*swingle*) C. jeffrey]	—
N066	金合欢浸膏	cassie concrete(*Acacia farnesiana* Willd.)	—
N067	依兰依兰油	ylang ylang oil (*Cananga odorata* Hook. f. and thomas)	3119
N068	大花茉莉净油	*Jasminum grandiflorum* absolute	2598
N069	大花茉莉浸膏	*Jasminum grandiflorum* concrete (*Jasminum gradiflorum* L.)	2599
N070	小花茉莉净油	*Jasminum sambac* absolute	—
N071	小花茉莉浸膏	*Jasminum sambac* concrete	—
N072	佛手油	sarcodactylis oil(*Citrus medicus* L. var. *Sarcodactylus* swingle)	3899
N073	独活酊	angelica root tincture (extract) (*Angelica archangelica* L.)	2087
N074	洋葱油	onion oil(*Allium cepa* L.)	2817
N075	姜油(又名生姜油)	ginger oil(*Zingiber officinale* Rosc.)	2522
N076	姜黄油	turmeric oil(*Curcuma longa* L.)	3085
N077	姜黄油树脂	turmeric oleoresin(*Curcuma longa* L.)	3087
N078	姜黄浸膏	turmeric extract(*Curcuma longa* L.)	3086
N079	胡芦巴酊	fenugreek tincture (extract) (*Trigonella foenum graecum* L.)	2485
N080	玳玳花油	daidai flower oil (*Citrus aurantium* var. *amara* Engl.)	—
N081	玳玳花浸膏	daidai flower concrete	—
N082	玳玳果油	daidai fruit oil(*Citrus aurantium* var. *amara* Engl.)	—
N083	柚皮油	pummelo peel oil[*Citrus grandis* (L.) Osbeck]	—
N084	柏木油(又名北美香柏)	cedar leaf oil(*Thuja occidentalis* L.)	2267

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N085	枯茗籽油(又名孜然油)	cumin seed oil(*Cuminum cyminum* L.)	2343
N086	柠檬油	lemon oil[*Citrus limon*(L.)Burm. f.]	2625
N087	无萜柠檬油	lemon oil, terpeneless[*Citrus limon*(L.)Burm. f.]	2626
N088	柠檬油萜烯	terpenes of lemon oil	—
N089	柠檬叶油	petitgrain lemon oil[*Citrus limon*(L.)Burm. f.]	2853
N090	柠檬草油	lemongrass oil(*Cymbopogon citratus* DC. and *C. flexuosus*)	2624
N091	栀子花浸膏	gardenia flower concrete (*Gardenia jasminoides* Ellis)	—
N092	树兰花油	*Aglaia odorata* flower oil	—
N093	树兰花酊	*Aglaia odorata* flower tincture	—
N094	树兰花浸膏	*Aglaia odorata* flower concrete	—
N095	树苔净油	treemoss absolute(*Evernia furfuraceae*)	—
N096	树苔浸膏	treemoss concrete(*Evernia furfuraceae*)	—
N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	geranium oil (geranium rose oil) (*Pelargonium graveolens* L'Her)	2508
N098	除萜香叶油	geranium oil terpeneless	2508
N099	香风茶油	xiang feng cha oil	—
N100	香芹醇	carveol, natural	2247
N101	香柠檬油	bergamot oil(*Citrus aurantium* L. subsp. *bergamia*)	2153
N102	香根油	vertiver oil(*Vetiveria zizanioides* Nash.)	—
N103	香根浸膏	vertiver concrete(*Vetiveria zizanioides* Nash.)	—
N104	香荚兰豆酊	vanilla bean tincture(*Vanills* spp.)	—
N105	香荚兰豆浸膏	vanilla bean concrete(extract)(*Vanilla* spp.)	3105
N106	香附子油	cyperus oil(*Cupressus sempervirens*)	—
N107	香葱油	chives oil(*Allium schoenoprasum*)	—
N108	香紫苏油	clary sage oil(*Salvia sclarea* L.)	2321
N109	香榧子壳浸膏	*Torreya grandis* shell concrete	—
N110	橘子油	mandarin oil(*Citrus reticulata blanco*)	2657
N111	除萜橘子油	mandarin oil, terpeneless	—
N112	酒花酊	hops tincture(extract)(*Humulus lupulus* L.)	2578
N113	酒花浸膏	hops extract, solid(*Humulus lupulus* L.)	2579
N114	桉叶油(又名蓝桉油)	eucalyptus oil(*Eucalyptus globulus* Labille)	2466
N115	海狸酊	castoreum tincture(extract)(*Castor* spp.)	2261
N116	斯里兰卡桂皮油	cinnamon bark oil(Srilanka)(*Cinnamomum* spp.)	2291
N117	斯里兰卡桂叶油	cinnamon leaf oil(Srilanka)(*Cinnamomum* spp.)	2292

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N118	桂花净油	*Osmanthus fragrans* flower absolute	3750
N119	桂花酊	*Osmanthus fragrans* flower tincture	—
N120	桂花浸膏	*Osmanthus fragrans* flower concrete	—
N121	桂圆酊	longan tincture(*Euphoria longan*)	—
N122	留兰香油	spearmint oil(*Mentha spicate*)	3032
N123	核桃壳浸膏	walnut hull extract(*Juglans* spp.)	3111
N124	素方花净油	common white jasmine flower absolute(*Jasminum jasminunm officinale* L.)	—
N125	桦焦油	birch sweet oil(*Betula lenta* L.)	2154
N126	蚕豆花酊	broad bean flower tincture(*Vicia faba* Linn.)	—
N127	绿茶酊	green tea tincture	—
N128	野玫瑰浸膏	wild rose concrete	—
N129	甜小茴香油	fennel oil, sweet(*Foeniculum vulgare* Mill. var. *dulce* D.C.)	2483
N130	甜叶菊油	*Stevia rebaudiana* oil	—
N131	甜橙油	orange oil[*Citrus sinensis*(L.)Osbeck]	2821
N132	除萜甜橙油	orange oil, terpeneless[*Citrus sinensis*(L.)Osbeck]	2822
N133	甜橙油萜烯	terpenes of orange oil	—
N134	菊苣浸膏	chicory concrete(extract)(*Cichorium intybus* L.)	2280
N135	晚香玉浸膏	tuberose concrete(*Polianthes tuberosa*)	—
N136	紫罗兰浸膏	violet leaf concrete(*Viola odorata*)	3110
N137	椒样薄荷油	peppermint oil(*Mentha piperita* L.)	2848
N138	黑加仑酊	black currant tincture(*Ribes nigrum* L.)	2346
N139	黑加仑浸膏	black currant concrete(*Ribes nigrum* L.)	2346
N140	槐树花净油	*Sophora japonica* flower absolute	—
N141	槐树花浸膏	*Sophora japonica* flower concrete	—
N142	辣椒酊	capsicum tincture(extract)(*Capsicum* spp.)	2233
N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	paprika oleoresin(*Capsicum annuum* L.)	2834
N144	愈疮木油	guaiac wood oil(*Bulnesia sarmienti* Lor.)	2534
N145	缬草油	valerian root oil(*Valeriana officinalis* L.)	3100
N146	墨红花净油	*Rose crimsonglory* flower absolute	—
N147	墨红花浸膏	*Rose crimsonglory* flower concrete	—
N148	橡苔净油	oakmoss absolute(*Evernia* spp.)	2795
N149	橙叶油	petitgrain bigarade oil(*Citrus aurantium* L.)	2855
N150	亚洲薄荷油	*Mentha arvensis* oil	—

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N151	亚洲薄荷素油	*Mentha arvensis* oil, partially dementholized	—
N152	檀香油	sandalwood oil(*Santalum album* L.)	3005
N153	薰衣草油	lavender oil(*Lavandula angustifolia*)	2622
N154	头状百里香油	origanum oil(*Thymus capitatus*)	2828
N155	可乐果提取物	kolas nut extract(*Cola acuminate* Schott et Endl.)	2607
N156	加州胡椒油	schinus molle oil(*Schinus molle* L.)	3018
N157	卡黎皮油	cascarilla bark oil(*Croton* spp.)	2255
N158	百里香油	thyme oil(*Thymus vulgaris or zigis* L.)	3064
N159	奶油发酵起子蒸馏物(黄油蒸馏物)	butter starters distillate	2173
N160	卡南伽油	cananga oil(*Cananga odorata* Hook. F. and Thoms)	2232
N161	月桂叶提取物/油树脂	laurel leaves extract/oleoresin(*Laurus nobilis* L.)	2613
N162	生姜提取物(又名生姜浸膏)	ginger extract(ginger concrete)(*Zingiber officinale*)	2521
N163	白栎木屑提取物	oak chips extract(*Quercus alba* L.)	2794
N164	龙蒿油	estragon oil(*Artemisia dracunculus* L.)	2412
N165	白樟油	camphor oil, white	2231
N166	肉豆蔻衣油	mace oil(*Myristica fragrans* Houtt.)	2653
N167	众香叶油	pimento leaf oil(*pimenta officinalis* Lindl.)	2901
N168	西班牙鼠尾草油	sage oil, spanish(*Salvia lavandulaefolia* Vahl.)	3003
N169	红橘油	tangerine oil(*Citrus reticulata blanco*)	3041
N170	杂薰衣草油	lavandin oil(*Lavandula hydrida*)	2618
N171	杏仁油	apricot kernel oil(*Prunus armeniaca* L.)	2105
N172	苏合香油	styrax oil(*Liquidambar* spp.)	3036
N173	苏合香提取物	styrax extract(*Liquidambar* spp.)	3037
N174	长角豆油	locust bean oil(*Ceratonia siliqua* L.)	—
N175	角豆提取物	carob bean extract(*Ceratonia siliqua* L.)	2243
N176	皂树皮提取物	quillaia(*Quillaja saponaria* Molina)	2973
N177	乳香油	olibanum oil(*Boswellia* spp.)	2816
N178	没药油	myrrh oil(*Commiphora* spp.)	2766
N179	良姜根提取物	galangal root extract(*Alpinia* spp.)	2499
N180	苏格兰松油	pine oil, scotch(*Pinus sylvestris* L.)	2906
N181	小茴香油(普通小茴香油)	fennel oil(common)(*Foeniculum vulgare* Mill)	2481
N182	苦杏仁油	almond oil, bitter(*Prunus amygdalus*)	2046
N183	阿魏油	asafoetida oil(*Ferula asafoetida* L.)	2108
N184	金合欢净油	cassie absolute[*Acacia farnesiana*(L.)Willd.]	2260

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N185	欧芹叶油	parsley leaf oil(*Petroselinum* Crispum.)	2836
N186	松针油	pine needle oil(*Abies* spp.)	2905
N187	波罗尼花净油	boronia absolute(*Boronia megastigma* Nees)	2167
N188	玫瑰木油	bois de rose oil(*Aniba rosaeodora* Ducke)	2156
N189	玫瑰草油	palmarosa oil[*Cymbopogon martini*(Roxb.) Stapf]	2831
N190	香茅油	citronella oil(*Cymbopogon nardus* Rendle)	2308
N191	迷迭香油	rosemary oil(*Rosemarinus officinalis* L.)	2992
N192	香脂冷杉油	balsam fir oil[*Abies balsamea*(L.) Mill.]	2114
N193	香脂冷杉油树脂	balsam fir oleoresin[*Abies balsamea*(L.)Mill.]	2115
N194	胡萝卜籽油	carrot seed oil(*Daucus carota* L.)	2244
N195	春黄菊花油(罗马)	chamomile flower oil(Roman)(*Anthemis nobilis* L.)	2275
N196	春黄菊净油(提取物)(罗马)	chamomile flower absolute(extract)(Roman)(*Anthemis nobilis* L.)	2274
N197	药鼠李提取物	cascara bitterless extract(*Rhamnus purshiana* DC.)	2253
N198	荜澄茄油	cubeb oil(*Piper cubeba* L. f.)	2339
N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	pennyroyal oil(*Mentha pulegium* L.)	2839
N200	圆叶当归油(又名欧当归油)	lovage oil(*Levisticum officinale* Koch.)	2651
N201	夏至草提取物	horehound extract(*Marrubium vulgare* L.)	2581
N202	莫哈弗丝兰提取物	*Yucca mohav* extract	3121
N203	海草(藻)提取物	kelp(*Laminaria and kereocystis* spp.)	2606
N204	海索草油	hyssop oil(*Hyssopus officinalis* L.)	2591
N205	莳萝草油(又名莳萝油)	dill herb oil(*Anethum graveolens*)	2383
N206	秘鲁香脂	balsam peru(*Myroxylon pereirae* Klotzsch)	2116
N207	格蓬油	galbanum oil(*Ferula galbaniflua*)	2501
N208	脂檀油	amyris oil(*Amyris balsamifera* L.)	—
N209	银白金合欢净油(又名含羞草净油)	mimosa absolute (*Acacia decurrens* Will. var. *dealbata*)	2755
N210	接骨木花净油	elder flower absolute(*Sambucus canadensis* L. and *S. nigra* L.)	—
N211	甘牛至油	marjoram oil, sweet[*Majorana hortensis* Moench (*Origanum majorana* L.)]	2663
N212	黄龙胆根提取物	gentian root extract(*Gentiana lutea* L.)	2506
N213	黄葵籽油	ambrette seed oil(*Hibiscus abelmoschus* L.)	—
N214	野黑樱桃树皮提取物	cherry bark, wild, extract(*Prunus serotina* Ehrh.)	2276
N215	黑胡椒油	pepper oil, black(*Piper nigrum* L.)	2845
N216	葛缕籽油	caraway seed oil(*Carum carvi* L.)	2238

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N217	榄香香树脂	elemi resinoid(*Canarium* ssp.)	2407
N218	蜡菊提取物	immortelle extract(*Helichrysum angustifolium* DC.)	2592
N219	蜜蜂花油	balm oil(*Melissa officinalis* L.)	2113
N220	*d*-樟脑	*d*-camphor	2230
N221	橙花净油	orange flower absolute(*Citrus aurantium* L. subsp. *amara*.)	2818
N222	橙苷(柚皮甙提取物)	naringin extract(*Citrus paradisi* Macf.)	2769
N223	穗薰衣草油	spike lavender oil(*Lavandula latifolia* L.)	3033
N224	鹰爪豆净油	genet absolute(*Spartium junceum* L.)	2504
N225	玳玳果皮油	daidai peel oil(*Citrus aurantium* L. sub. *cyathifera* Y.)	3823
N226	甜橙油(橙皮压榨法)	orange oil, sweet cold pressed[*Citrus sinensis*(L.) Osbeck]	2825
N227	小米辣椒油树脂	capsicum oleoresin(*Capsicum* spp.)	2234
N228	丁香茎油	clove stem oil(*Eugenia* spp.)	2328
N229	大茴香油(又名茴芹油)	anise oil(*Pimpinella anisum* L.)	2094
N230	*l*-天冬酰胺	*l*-asparagine	—
N231	巴拉圭茶净油/提取物	mate absolute/extract (*Ilex paraguariensis* St. Hil.)	—
N232	白山核桃树皮提取物	hickory bark extract(*Carya* spp.)	2577
N233	瓜拉纳提取物	guarana extract(*Paullinia cupana* HBK)	2536
N234	甘草根	licorice root(*Glycyrrhiza glabra*)	2630
N235	白百里香油	thyme oil, white(*Thymus zygis* L.)	3065
N236	白胡椒油	pepper oil, white(*Piper nigrum* L.)	2851
N237	白胡椒油树脂	pepper oleoresin, white(*Piper nigrum* L.)	2852
N238	白康酿克油	cognac oil, white	2332
N239	白脱酯	butter esters	2172
N240	白脱酸	butter acids	2171
N241	众香果油	pimenta oil(*Pimenta officinalis*)	2018
N242	安息香树脂	benzoin resinoid(*Styrax tonkinensis* Pierre)	2133
N243	当归籽油	angelica seed oil(*Angelica archanglica* L.)	2090
N244	当归根油	angelica root oil(*Angelica archangelica* L.)	2088
N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	mace oleoresin/extract(*Myristica fragrans* Houtt)	2654
N246	西印度月桂叶提取物	bay leaves, west indian, extract(*Pimenta acris* Kostel)	2121
N247	西印度月桂叶油	bay leaves, west indian, oil(*Pimenta acris* Kostel)	2122

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N248	*l*-阿戊糖	*l*-arabinose	3255
N249	阿拉伯胶	arabic gum	2001
N250	欧当归提取物(又名圆叶当归提取物)	lovage extract(*Levisticum officinale* Koch)	2650
N251	欧芹油树脂	parsley oleoresin(*Petroselinum* spp.)	2837
N252	油酸	oleic acid	2815
N253	苦木提取物	auassia extract [*Picrasma excelsa* (Sw.) Planch-*quassia amara* L.]	2971
N254	苦橙叶净油	orange leaf absolute(*Citrus aurantium* L.)	2820
N255	苦橙油	orange oil, bitter(*Citrus aurantium* L.)	2823
N256	金鸡纳树皮	cinchona bark(yellow)(*Cinchona* spp.)	2283
N257	金钮扣油树脂	jambu oleoresin(*Spilanthes acmelia* Oleracea)	3783
N258	奎宁盐酸盐	quinine hydrochloride	2976
N259	枯茗油	cumin oil(*Cuminum cyminum* L.)	2340
N260	洋葱油树脂	onion oleoresin(*Allium cepa* L.)	—
N261	茶树油	tea tree oil(*Melaleuca alternifolia*)	3902
N262	除萜白柠檬油	lime oil, expressed terpeneless(*Citrus aurantifolia* Swingle)	2632
N263	除萜甜橙皮油	orange peel oil, sweet, terpeneless(*Citrus sinensis* L. Osbeck)	2826
N264	莳萝籽	dill seed, indian(*Anethum sowa* D. C.)	2384
N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	mustard extract/oleoresin, yellow(*Brassica* spp.)	—
N266	棕芥末提取物	mustard extract, brown(*Brassica* spp.)	—
N267	焦木酸	pyroligneous acid	2967
N268	紫苏油	perilla leaf oil, shiso oil	4013
N269	葡萄柚油萜烯	grapefruit oil terpenes(*Citrus paradisi* Macf)	—
N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒油提取物	pepper oleoresin/extract black(*Piper nigrum* L.)	2846
N271	榄香油/提取物/香树脂	elemi oil/extract/ resinoid(*Canarium cimmune or Iuzonicum* Miq)	2408
N272	蜂蜡净油	beeswax absolute(*Apis mellifera* L.)	2126
N273	赖百当净油(又名岩蔷薇净油)	labdanum absolute(*Cistus* spp.)	2608
N274	鼠尾草油	sage oil(*Salvia officinalis* L.)	3001
N275	蜡菊净油	helichrysum absolute(*Helichrysum augustifolium*)	—
N276	糖蜜提取物	molasses extract	—
N277	檀香醇(α,β)	santalol, α and β	3006
N278	山达草流浸膏	yerba santa fluid extract[*Eriodictyon californicum*(Hook and Arn)Torr]	3118

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N279	苜蓿提取物	alfalfa extract(*Medicago sativa* L.)	2013
N280	众香子	allspice(*Pimenta officinalis* Lind L.)	2017
N281	众香子油树脂/提取物	allspice oleoresin/extract(*Pimenta officinalis* Lind L.)	2019
N282	黄葵籽净油	ambrette seed absolute(*Hibiscus abelmoschus* L.)	2050
N283	秘鲁香膏油	balsam oil, peru(*Myroxylon pereirae* Klotzsch)	2117
N284	罗勒提取物	basil extract(*Ocimum basilicum* L.)	2120
N285	芹菜籽提取物(固体)	celery seed extract solid(*Apium graveolens* L.)	2269
N286	芹菜籽(CO_2)提取物	celery seed(CO_2) extract(*Apium graveolens* L.)	2270
N287	母菊油(又名匈牙利春黄菊油)	chamomile flower oil(Hungarian)(*Matricaria chamomilla* L.)	2273
N288	黄色金鸡纳树皮提取物	cinchona bark extract(yellow)(*Cinchona* spp.)	2284
N289	丁香花蕾油树脂	clove bud oleoresin(*Eugenia* spp.)	2324
N290	红三叶草提取物(固体)	clover tops red extract solid(*Trifolium pratense* L.)	2326
N291	蒲公英流浸膏	dandelion fluid extract(*Taraxacum* spp.)	2357
N292	蒲公英根固体提取物	dandelion root solid extract(*Taraxacum* spp.)	2358
N293	加拿大飞蓬草油	dleabane oil(*Erigeron canadensis*)	2409
N294	穗花槭提取物(固体)	mountain maple extract solid(*Acer spicatum* Lam.)	2757
N295	芸香油	rue oil(*Ruta graveolens* L.)	2995
N296	鼠尾草油树脂/提取物	sage oleoresin/extract(*Salvia officinalis* L.)	3002
N297	菝葜提取物	sarsaparilla extract(*Smilax* spp.)	3009
N298	水蒸气蒸馏松节油	turpentine, steam-distilled(*Pinus* spp.)	3089
N299	缬草根提取物	valerian root extract(*Valeriana officinalis* L.)	3099
N300	香荚兰油树脂	vanilla oleoresin(*Vanilla fragrans*)	3106
N301	紫罗兰叶净油	violet leaves absolute(*Viola odorata* L.)	3110
N302	洋艾油	wormwood oil(*Artemisia absinthium* L.)	3116
N303	玫瑰茄	roselle(*Hibiscus sabdariffa* L.)	—
N304	橘柚油	tangelo oil	—
N305	晚香玉净油	tuberose absolute(*Polianthes tuberosa* L.)	—
N306	美国栗树叶提取物	chestnut leaves extract[*Castanea dentata* (Marsh.) Borkh.]	—
N307	古巴香脂油	copaiba oil(South American spp. of *Copaifera*)	—
N308	达迷草叶	damiana leaves(*Turnera diffusa* Willd.)	—
N309	匈牙利春黄菊(母菊)花净油	chamomile flower absolute(Hungarian)(*Matricaria chamomilla* L.)	—
N310	接骨木花提取物	elder flowers extract(*Sambucus canadensis* L. and *S. nigra* L.)	—

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.1 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称(斜体为学名)	FEMA[1]编号
N311	防风根油	opoponax oil	—
N312	藏红花提取物	saffron extract(*Crocus sativus* L.)	2999
N313	香叶提取物	geranium extract(*Pelargonlium* spp.)	—
N314	胡芦巴油树脂	fenugreek oleoresin(*Trigonella foenum-graecum* L.)	2486
N315	柠檬提取物	lemon extract[*Citrus limon*(L.)Burm. f.]	2623
N316	德国鸢尾树脂	orris resinoid(*Iris germanical* L.)	—
N317	罗望子提取物(浸膏)	tamarind extract(*Tamarindus indica* L.)	—
N318	辣根油	horseradish oil(*Armoracia lapathifolia* Gilib)	—
N319	胡芦巴籽浸膏	fenugreek seed extract(*Trigonella foenum-graecum* L.)	2485
N320	芹菜叶油	celery leaf oil(*Apium graveolens* L.)	—
N321	柏木油萜烯	cedarwood oil terpenes	—
N322	肉豆蔻油树脂	nutmeg oleoresin(*Myristica fragrans* Houtt)	—
N323	八角茴香及其油	anise star or its oil(*Illicum verum* Hood. F.)	2096
N324	芫荽油	coriander oil(*Coriandrum sativum* L.)	2334
N325	胡芦巴	fenugreek(*Trigonella foenum-graecum* L.)	2484
N326	韭葱油	leek oil(*Allium porrum*)	—
N327	甜橙皮提取物	orange peel extract, sweet[*Citrus sinensis*(L.)Osbeck]	2824
N328	牛至油	*Origanum vulgare* oil	2660

表 B.2 允许使用的食品用天然等同香料名单

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1001	1,2-丙二醇	1,2-propanediol(propylene glycol)	2940
I1002	丙三醇(又名甘油)	1,2,3-propanetriol(glycerol)	2525
I1003	异丙醇	isopropyl alcohol	2929
I1004	正丁醇	1-butanol(butyl alcohol)	2178
I1005	异丁醇	isobutyl alcohol	2179
I1006	正戊醇	1-pentanol(amyl alcohol)	2056
I1007	2-戊醇	2-pentanol	3316
I1008	异戊醇	isoamyl alcohol	2057
I1009	1-戊烯-3-醇	1-penten-3-ol	3584
I1010	正己醇	1-hexanol(hexyl alcohol)	2567
I1011	2-己烯-1-醇	2-hexen-1-ol	2562
I1012	4-己烯-1-醇	4-hexen-1-ol	3430
I1013	正庚醇	1-heptanol(heptyl alcohol)	2548

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1014	正辛醇	1-octanol(octyl alcohol)	2800
I1015	2-辛醇	2-octanol	2801
I1016	1-辛烯-3-醇	1-octen-3-ol	2805
I1017	顺式-5-辛烯-1-醇	*cis*-5-octen-1-ol	3722
I1018	正壬醇	1-nonanol(nonyl alcohol)	2789
I1019	顺式-6-壬烯-1-醇	*cis*-6-nonen-1-ol	3465
I1020	反式-2-壬烯-1-醇	*trans*-2-nonen-1-ol	3379
I1021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-nonadien-1-ol	2780
I1022	正癸醇	1-decanol(decyl alcohol)	2365
I1023	十一醇	undecyl alcohol	3097
I1024	月桂醇(又名十二醇)	lauryl alcohol(dodecyl alcohol)	2617
I1025	1-十六醇	1-hexadecanol	2554
I1026	小茴香醇	fenchyl alcohol	2480
I1027	叶醇(又名顺式-3-己烯-1-醇)	leaf alcohol(*cis*-3-hexen-1-ol)	2563
I1028	龙脑	borneol	2157
I1029	杂醇油(精制)	fusel oil,refined	2497
I1030	芳樟醇	linalool	2635
I1031	氧化芳樟醇	linalool oxide	3746
I1032	异胡薄荷醇	isopulegol	2962
I1033	苏合香醇(又名 α-甲基苄醇)	styralyl alcohol(α-methylbenzyl alcohol)	2685
I1034	苯甲醇(又名苄醇)	benzyl alcohol	2137
I1035	苯乙醇(又名 2-苯基乙醇)	phenethyl alcohol	2858
I1036	苯丙醇(又名 3-苯基丙醇)	phenylpropyl alcohol	2885
I1037	玫瑰醇	rhodinol	2980
I1038	α-松油醇	α-terpineol	3045
I1039	金合欢醇	farnesol	2478
I1040	香叶醇	geraniol	2507
I1041	*dl*-香茅醇	*dl*-citronellol	2309
I1042	茴香醇	anisyl alcohol	2099
I1043	肉桂醇	cinnamic alcohol	2294
I1044	α-紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	α-ionol	3624
I1045	β-紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	β-ionol	3625
I1046	二氢乙位紫罗兰醇	dihydro-β-ionol	3627
I1047	橙花醇	nerol	2770
I1048	橙花叔醇	nerolidol	2772

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1049	二甲基苄基原醇	dimethyl benzyl carbinol	2393
I1050	正丙醇	1-propanol(propyl alcohol)	2928
I1051	3-己醇	3-hexanol	3351
I1052	1-己烯-3-醇	1-hexen-3-ol	3608
I1053	2-乙基己醇	2-ethyl-1-hexanol	3151
I1054	2-庚醇	2-heptanol	3288
I1055	3-辛醇	3-octanol	3581
I1056	顺式-3-辛烯-1-醇	*cis*-3-octen-1-ol	3467
I1057	2-十一醇	2-undecanol	3246
I1058	对,α-二甲基苄醇	*p*,α-Dimethylbenzyl alcohol	3139
I1059	对异丙基苄醇	*p*-isopropylbenzyl alcohol	2933
I1060	对,α,α-三甲基苄醇	*p*,α,α-trimethylbenzyl alcohol	3242
I1061	β-石竹烯醇	β-caryophyllene alcohol	—
I1062	龙蒿脑	estragole	2411
I1063	四氢香叶醇	tetrahydrogeraniol	2391
I1064	二氢香芹醇	dihydrocarveol	2379
I1065	1-对-盖烯-4-醇	1-*p*-menthen-4-ol	2248
I1066	紫苏醇	perilla alcohol	2664
I1067	*dl*-薄荷脑	*dl*-menthol	2665
I1068	3-(*l*-薄荷氧基)-2-甲基-1,2-丙二醇	3-(*l*-menthoxy)-2-methylpropane-1, 2-diol	3849
I1069	3,5,5-三甲基环己醇	3,5,5-trimethylcyclohexanol	3962
I1070	顺式-2-壬烯-1-醇	*cis*-2-nonen-1-ol	3720
I1071	反式,反式-2,4-癸二烯醇	*E*,*E*-2,4-decadien-1-ol(*trans*,*trans*-2,4-decadien-1-ol)	3911
I1072	反式-2-辛烯-4-醇	(*E*)-2-octen-4-ol	3888
I1073	对-盖-3-烯-1 醇	*p*-menth-3-en-1-ol	3563
I1074	对-盖-1,8(10)二烯-9-醇	menthadienol(*p*-mentha-1,8(10)-dien-9-ol)	—
I1075	柏木烯醇	cedrenol	—
I1076	脱氢芳樟醇	dehydrolinalool [(*E*)-3,7-dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
I1077	*d*-木糖	*d*-xylose	3606
I1078	*d*-核糖	*d*-ribose	3793
I1079	*l*-鼠李糖	*l*-rhamnose	3730
I1080	二苯醚	diphenyl ether	3667
I1081	对甲酚甲醚	*p*-cresyl methyl ether	2681

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1082	异丁香酚甲醚	*iso*-eugenyl methyl ether	2476
I1083	甲基苯乙醚	methyl phenethyl ether	3198
I1084	朗姆醚	rum ether(ethyl oxyhydrate)	2996
I1085	仲丁基乙醚	*sec*-butyl ethyl ether	3131
I1086	乙基苄基醚	ethyl benzyl ether	2144
I1087	大茴香醚	anisole	2097
I1088	邻-甲基大茴香醚	*o*-methylanisole	2680
I1089	橙花醚	nerol oxide	3661
I1090	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-dimethylanisole	3828
I1091	香兰基乙醚	vanillyl ethyl ether	3815
I1101	丁香酚	eugenol	2467
I1102	异丁香酚	isoeugenol	2468
I1103	甲基丁香酚	methyl eugenol	2475
I1104	对-甲酚	*p*-cresol	2337
I1105	邻-甲酚	*o*-cresol	3480
I1106	间-甲酚	*m*-cresol	3530
I1107	百里香酚	thymol	3066
I1108	麦芽酚	maltol	2656
I1109	苯酚	phenol	3223
I1110	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-methoxy-4-methylphenol	2671
I1111	对-乙基苯酚	*p*-ethylphenol	3156
I1112	2-甲氧基-4-乙烯基苯酚	2-methoxy-4-vinylphenol	2675
I1113	对-二甲氧基苯	*p*-dimethoxybenzene	2386
I1114	愈疮木酚	guaiacol	2532
I1115	4-乙基愈疮木酚	4-ethylguaiacol	2436
I1116	苯甲醛丙二醇缩醛	benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
I1117	2-异丙基苯酚	2-isopropylphenol	3461
I1118	2,6-二甲基苯酚	2,6-xylenol	3249
I1119	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-dimethoxyphenol	3137
I1120	间苯二酚	resorcinol	3589
I1121	香芹酚	carvacrol	2245
I1122	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-methoxy-4-propylphenol	3598
I1123	2,5-二甲基苯酚	2,5-xylenol	3595
I1124	对-乙烯基苯酚	*p*-vinylphenol	3739
I1131	乙醛	acetaldehyde	2003

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1132	乙醛二乙缩醛	acetaldehyde diethyl acetal	2002
I1133	丙醛	propionaldehyde	2923
I1134	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-furyl)acrolein	2494
I1135	丁醛	butyraldehyde	2219
I1136	2-甲基丁醛	2-methylbutyraldehyde	2691
I1137	2-甲基-2-丁烯醛	2-methyl-2-butenal	3407
I1138	2-苯基-2-丁烯醛	2-phenyl-2-butenal	3224
I1139	戊醛	valeraldehyde	3098
I1140	异戊醛	isovaleraldehyde	2692
I1141	2-甲基戊醛	2-methylvaleraldehyde	3413
I1142	2-戊烯醛	2-pentenal	3218
I1143	2-甲基-2-戊烯醛	2-methyl-2-pentenal	3194
I1144	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
I1145	2,4-戊二烯醛	2,4-pentadienal	3217
I1146	己醛	hexanal	2557
I1147	2-己烯醛(又名叶醛)	2-hexenal	2560
I1148	顺式-3-己烯醛	*cis*-3-hexenal	2561
I1149	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
I1150	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
I1151	反式,反式-2,4-己二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-hexadienal	3429
I1152	庚醛	heptyl aldehyde	2540
I1153	4-庚烯醛	4-heptenal	3289
I1154	反式-2-庚烯醛	*trans*-2-heptenal	3165
I1155	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-dimethyl-5-heptenal	2389
I1156	2,4-庚二烯醛	2,4-heptadienal	3164
I1157	辛醛	octylaldehyde	2797
I1158	2-辛烯醛	2-octenal	3215
I1159	反式,反式-2,4-辛二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-octadienal	3721
I1160	反式,反式-2,6-辛二烯醛	*trans*,*trans*-2,6-octadienal	3466
I1161	壬醛	nonanal	2782
I1162	甲基壬乙醛(又名 2-甲基十一醛)	methylnonylacetaldehyde(2-methylundecanal)	2749
I1163	2-壬烯醛	2-nonenal	3213
I1164	顺式-6-壬烯醛	*cis*-6-nonenal	3580
I1165	2,4-壬二烯醛(又名反式-2-反式-4-壬二烯醛)	2,4-nonadienal(*trans*-2-*trans*-4-nonadienal)	3212

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1166	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	nona-2-*trans*-6-*cis*-dienal	3377
I1167	桃金娘烯醇甲酸酯	myrtenyl formate	3405
I1168	正癸醛	*n*-decyl aldehyde(decanal)	2362
I1169	2-癸烯醛	2-decenal	2366
I1170	2,4-癸二烯醛	2,4-decadienal	3135
I1171	十一醛	undecanal	3092
I1172	2-十一烯醛	2-undecenal	3423
I1173	2,4-十一碳二烯醛	2,4-undecadienal	3422
I1174	月桂醛	lauric aldehyde	2615
I1175	2-十二碳烯醛	2-dodecenal	2402
I1176	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2-*trans*-6-*cis*-dodecadienal	3637
I1177	十四醛	tetradecyl aldehyde	2763
I1178	桃醛（又名 γ-十一烷内酯）	peach aldehyde(γ-undecalactone)	3091
I1179	大茴香醛	*p*-anisaldehyde	2670
I1180	水杨醛	salicylaldehyde	3004
I1181	苯甲醛	benzaldehyde	2127
I1182	甲基苯甲醛（邻-、对-、间-位混合物）	tolualdehydes(mixed *o*,*m*,*p*)	3068
I1183	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-dimethoxybenzenecarbonal	3109
I1184	苯乙醛	phenylacetaldehyde	2874
I1185	苯乙醛二甲缩醛	phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
I1186	苯丙醛（又名 3-苯基丙醛）	phenylpropyl aldehyde(3-phenylpropionaldehyde)	2887
I1187	枯茗醛	cuminaldehyde	2341
I1188	香兰素	vanillin	3107
I1189	香茅醛	citronellal	2307
I1190	柠檬醛	citral	2303
I1191	洋茉莉醛（又名胡椒醛）	heliotropin(piperonal)	2911
I1192	肉桂醛	cinnamic aldehyde	2286
I1193	肉桂醛乙二醇缩醛	cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
I1194	紫苏醛	perillaldehyde	3557
I1195	对-盖-1-烯-9-醛	*p*-menth-1-ene-9-al	3178
I1196	糠醛	furfural	2489
I1197	5-甲基糠醛	5-methylfurfural	2702
I1198	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-dimethoxyethane	3426
I1199	（2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基）-甲醛	(2,6,6-trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)-methanal	3389

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1200	异丁醛	isobutyraldehyde	2220
I1201	顺式-4-己烯醛	*cis*-4-hexenal	3496
I1202	顺式-5-辛烯醛	*cis*-5-octenal	3749
I1203	4-癸烯醛	4-decenal	3264
I1204	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	*trans*,*trans*-2,4-dodecadienal	3670
I1205	2-十三烯醛	2-tridecenal	3082
I1206	4-乙基苯甲醛	4-ethylbenzaldehyde	3756
I1207	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
I1208	邻-甲氧基肉桂醛	*o*-methoxycinnamaldehyde	3181
I1209	龙脑烯醛	campholenic aldehyde	3592
I1210	α-己基肉桂醛	α-hexylcinnamaldehyde	2569
I1211	香兰素-1,2-丙二醇缩醛	vanillin propylene glycol acetal	3905
I1212	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	acetaldehyde ethyl *cis*-3-hexenyl acetal	3775
I1213	反式-2-反式-6-壬二烯醛	2-*trans*-6-*trans*-nonadienal	3766
I1214	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-decatrienal	—
I1215	β-甜橙醛	β-sinensal	3141
I1216	4-羟基苯甲醛	4-hydroxy benzaldehyde	3984
I1217	邻-甲氧基苯甲醛	*o*-methoxybenzaldehyde	—
I1218	12-甲基十三醛	12-methyltridecanal	4005
I1231	甲乙酮	methyl ethyl ketone	2170
I1232	2-羟基-丁-3-酮	2-hydroxy-3-butanone	2008
I1233	4-(对甲氧基苯基)-2-丁酮	4-(*p*-methoxyphenyl)-2-butanone	2672
I1234	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-phenyl-3-buten-2-one	2881
I1235	丁二酮(又名 2,3-丁二酮)	diacetyl(2,3-diketo butane)	2370
I1236	2-戊酮	2-pentanone	2842
I1237	1-戊烯-3-酮	1-penten-3-one	3382
I1238	2,3-戊二酮	2,3-pentanedione	2841
I1239	3-乙基 2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152
I1240	甲基环戊烯醇酮(又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	methylcyclopentenolone	2700
I1241	4-己烯-3-酮	4-hexene-3-one	3352
I1242	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-methyl-3-hexene-2-one	3409
I1243	3,4-己二酮	3,4-hexanedione	3168
I1244	2-庚酮	2-heptanone	2544
I1245	3-庚烯-2-酮(又名甲基戊烯基酮)	3-hepten-2-one methyl pentenyl ketone	3400

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1246	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-methyl-5-hepten-2-one	2707
I1247	1-辛烯-3-酮	1-octen-3-one	3515
I1248	2-壬酮	2-nonanone	2785
I1249	2-十一酮	2-undecanone	3093
I1250	2-十三酮	2-tridecanone	3388
I1251	圆柚酮	nootkatone	3166
I1252	L-香芹酮	L-carvone	2249
I1253	苯乙酮	acetophenone	2009
I1254	4-甲基苯乙酮	4-methylacetophenone(*p*-methylacetophenone)	2677
I1255	对-甲氧基苯乙酮	*p*-methoxyacetophenone	2005
I1256	顺式-茉莉酮	*cis*-jasmone	3196
I1257	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	frambinon[4-(*p*-hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
I1258	α-突厥酮	α-damascone	3659
I1259	突厥烯酮	damascenone	3420
I1260	苯甲醛甘油缩醛	benzaldehyde glyceryl acetal	2129
I1261	α-鸢尾酮	α-irone	2597
I1262	α-紫罗兰酮	α-ionone	2594
I1263	β-紫罗兰酮	β-ionone	2595
I1264	*dl*-樟脑	*dl*-camphor	—
I1265	薄荷酮	menthone	2667
I1266	*d*,*l*-异薄荷酮	*d*,*l*-isomenthone	3460
I1267	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-furyl)-3-buten-2-one	2495
I1268	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3（2*H*)-呋喃酮	2-ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2*H*)-furanone	3623
I1269	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4,5-dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydr ofuran-2-one	3634
I1270	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
I1271	4,5-二氢-3(2*H*)噻吩酮(又名四氢噻吩-3-酮)	4,5-dihydro-3-(2*H*) thiophenone (tetrahydrothiophen-3-one)	3266
I1272	2-乙基呋喃	2-ethylfuran	3673
I1273	2-乙酰基呋喃	2-acetylfuran	3163
I1274	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-acetyl-5-methylfuran	3609
I1275	丙酮	acetone	3326
I1276	1-苯基-1,2-丙二酮	1-phenyl-1,2-propanedione	3226
I1277	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1278	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
I1279	2,3-己二酮	2,3-hexanedione	2558
I1280	1-甲基-2,3-环己二酮	1-methyl-2,3-cyclohexadione	3305
I1281	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-trimethylcyclohexanone	3473
I1282	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
I1283	3-庚酮	3-heptanone	2545
I1284	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-methyl-2-hepten-4-one	3761
I1285	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
I1286	2-辛酮	2-octanone	2802
I1287	3-辛酮	3-octanone	2803
I1288	3-辛烯-2-酮	3-octen-2-one	3416
I1289	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
I1290	2-十五酮	2-pentadecanone	3724
I1291	3-甲基-1-环十五酮	3-methyl-1-cyclopentadecanone	3434
I1292	环十七碳-9-烯-1-酮	cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
I1293	二苯甲酮	benzophenone	2134
I1294	2-羟基苯乙酮	2-hydroxyacetophenone	3548
I1295	异佛尔酮	isophorone	3553
I1296	二氢茉莉酮（又名 2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮）	dihydrojasmone（2-pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one）	3763
I1297	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	neohesperidin dihydrochalcone（neohesperidin dhc）	3811
I1298	姜油酮	zingerone	3124
I1299	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
I1300	3-甲硫基丁醛	3-(methylthio)butanal	3374
I1301	α-戊基桂醛	α-amylcinnamaldehyde	2061
I1302	*d*-葑酮	*d*-fenchone	2479
I1303	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-methyltetrahydrofuran-3-one	3373
I1304	4-羟基-2,5-二甲基-3(2*H*)呋喃酮	4-hydroxy-2,5-dimethyl-3(2*H*)furan one	3174
I1305	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2*H*)呋喃酮	2,5-dimethyl-4-methoxy-3(2*H*)-fura none	3664
I1306	2-戊基呋喃	2-pentylfuran	3317
I1307	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-dimethylben zofuran（menthofuran）	3235
I1308	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1309	顺式-二氢香芹酮	*cis*-dihydrocarvone	3565
I1310	3-巯基-2-丁酮(3-巯基-丁-2-酮)	3-mercapto-2-butanone	3298
I1311	胡椒基丙酮	piperonyl acetone	2701
I1312	二氢-β-紫罗兰酮	dihydro-β-ionone	3626
I1313	4-甲基-2,3-戊二酮	4-methyl-2,3-pentanedione	2730
I1314	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	(*E*)-7-methyl-3-octen-2-one	3868
I1315	3-乙酰硫基-2-甲基呋喃	3-(acetylthio)-2-methylfuran	3973
I1316	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2*H*)呋喃酮	4-acetoxy-2,5-dimethyl-3(2*H*)-fura none	3797
I1317	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊-2-烯-1-酮	3-ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclope nt-2-en-1-one	3453
I1318	环己酮	cyclohexanone	3909
I1319	2,3-庚二酮	2,3-heptanedione	2543
I1320	2,3-辛二酮	2,3-octanedione	4060
I1321	乙酸	acetic acid	2006
I1322	丙酸	propionic acid	2924
I1323	丙酮酸	pyruvic acid	2970
I1324	丁酸	butyric acid	2221
I1325	异丁酸	isobutyric acid	2222
I1326	2-甲基丁酸	2-methylbutyric acid	2695
I1327	2-乙基丁酸	2-ethylbutyric acid	2429
I1328	戊酸	valeric acid	3101
I1329	2-甲基戊酸	2-methylvaleric acid	2754
I1330	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-methyl-2-pentenoic acid(strawberriff)	3195
I1331	异戊酸	isovaleric acid	3102
I1332	己酸	hexanoic acid	2559
I1333	己二酸	adipic acid	2011
I1334	反式-2-己烯酸	*trans*-2-hexenoic acid	3169
I1335	3-己烯酸	3-hexenoic acid	3170
I1336	庚酸	heptanoic acid	3348
I1337	辛酸	octanoic acid	2799
I1338	壬酸	nonoic acid	2784
I1339	癸酸	decanoic acid	2364
I1340	十二酸(又名月桂酸)	dodecanoic acid(lauric acid)	2614
I1341	十四酸(又名肉豆蔻酸)	tetradecanoic acid(myristic acid)	2764

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1342	十六酸(又名棕榈酸)	hexadecylic acid(palmitic acid)	2832
I1343	苯甲酸	benzoic acid	2131
I1344	苯乙酸	phenylacetic acid	2878
I1345	柠檬酸	citric acid	2306
I1346	肉桂酸	cinnamic acid	2288
I1347	富马酸	fumaric acid	2488
I1348	3-甲基戊酸(又名酐酪酸)	3-methylpentanoic acid	3437
I1349	β-丙氨酸	β-alanine	3252
I1350	*l*-苯基丙氨酸	*l*-phenylalanine	3585
I1351	*l*-半胱氨酸	*l*-cysteine	3263
I1352	甘氨酸	glycine	3287
I1353	*l*-谷氨酸	*l*-glutamic acid	3285
I1354	*l*-亮氨酸	*l*-leucine	3297
I1355	*dl*-蛋氨酸	*dl*-methionine	3301
I1356	乙酰丙酸	levulinic acid	2627
I1357	2-氧代丁酸	2-oxobutyric acid	3723
I1358	2-甲基己酸	2-methylhexanoic acid	3191
I1359	2-甲基庚酸	2-methyloenanthic acid	2706
I1360	4-甲基辛酸	4-methyloctanoic acid	3575
I1361	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-dimethyl-6-octenoic acid	3142
I1362	9-癸烯酸	9-decenoic acid	3660
I1363	十一酸	undecanoic acid	3245
I1364	10-十一碳烯酸	10-undecenoic acid	3247
I1365	3-苯丙酸	3-phenylpropionic acid	2889
I1366	乳酸	lactic acid	2611
I1367	*l*-脯氨酸	*l*-proline	3319
I1368	*dl*-缬氨酸	*dl*-valine	3444
I1369	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	sodium 2-(4-methyoxy-phenoxy)propanoate	3773
I1370	*l*-和*dl*-丙氨酸	*l*-and *d*,*l*-alanine	3818
I1371	*l*-精氨酸	*l*-arginine	3819
I1372	*l*-赖氨酸	*l*-lysine	3847
I1373	3-甲基巴豆酸	3-methylcrotonic acid	3187
I1374	甲酸	formic acid	2487
I1375	4-甲基壬酸	4-methylnonanoic acid	3574
I1376	异己酸	isohexanoic acid	3463

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1377	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-hydroxybenzoic acid(salicylic acid)	3985
I1378	惕各酸	tiglic acid	3599
I1379	琥珀酸	succinic acid	—
I1380	硬脂酸	stearic acid	3035
I1381	甲酸乙酯	ethyl formate	2434
I1382	甲酸丁酯	butyl formate	2196
I1383	甲酸戊酯	amyl formate	2068
I1384	甲酸异戊酯	isoamyl formate	2069
I1385	甲酸己酯	hexyl formate	2570
I1386	甲酸苄酯	benzyl formate	2145
I1387	甲酸香叶酯	geranyl formate	2514
I1388	甲酸香茅酯	citronellyl formate	2314
I1389	甲酸苯乙酯	phenethyl formate	2864
I1390	甲酸芳樟酯	linalyl formate	2642
I1391	乙酸甲酯	methyl acetate	2676
I1392	乙酸乙酯	ethyl acetate	2414
I1393	乙酰乙酸乙酯	ethyl acetoacetate	2415
I1394	乙酸丙酯	propyl acetate	2925
I1395	乙酸异丙酯	isopropyl acetate	2926
I1396	乙酸烯丙酯	allyl acetate	—
I1397	乙酰丙酸乙酯	ethyl acetylpropanoate	2442
I1398	乙酸丁酯	butyl acetate	2174
I1399	乙酸异丁酯	isobutyl acetate	2175
I1400	乙酸异戊酯	isoamyl acetate	2055
I1401	乙酸己酯	hexyl acetate	2565
I1402	2-己烯-1-醇乙酸酯	2-hexen-1-yl acetate	2564
I1403	乙酸庚酯	heptyl acetate	2547
I1404	乙酸辛酯	octyl acetate	2806
I1405	3-辛醇乙酸酯	3-octyl acetate	3583
I1406	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-octen-3-yl acetate	3582
I1407	乙酸壬酯	nonyl acetate	2788
I1408	2-丁烯酸正己酯	*n*-hexyl 2-butenoate	3354
I1409	乙酸癸酯	decyl acetate	2367
I1410	乙酸苄酯	benzyl acetate	2135
I1411	乙酸苯乙酯	phenethyl acetate	2857

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1412	乙酸茴香酯	anisyl acetate	2098
I1413	乙酸龙脑酯	bornyl acetate	2159
I1414	乙酸薄荷酯	menthol acetate	2668
I1415	乙酸肉桂酯	cinnamyl acetate	2293
I1416	乙酸香茅酯	citronellyl acetate	2311
I1417	乙酸香叶酯	geranyl acetate	2509
I1418	乙酸对-甲酚酯	*p*-cresyl acetate	3073
I1419	乙酸苏合香酯	styralyl acetate	2684
I1420	乙酸橙花酯	neryl acetate	2773
I1421	乙酸松油酯	terpinyl acetate	3047
I1422	异丁酸肉桂酯	cinnamyl isobutyrate	2297
I1423	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯（又名乙酸叶醇酯）	*cis*-3-hexen-1-yl acetate	3171
I1424	乙酸糠酯	furfuryl acetate	2490
I1425	庚酸烯丙酯	allyl heptanoate	2031
I1426	乙酸芳樟酯	linalyl acetate	2636
I1427	乙酸葛缕酯	carvyl acetate	2250
I1428	乙酸二氢葛缕酯	dihydrocarvyl acetate	2380
I1429	苯乙酸丁酯	butyl phenylacetate	2209
I1430	丙酸乙酯	ethyl propionate	2456
I1431	丙二酸二乙酯	diethyl malonate	2375
I1432	丙酸异丁酯	isobutyl propionate	2212
I1433	丙酸异戊酯	isoamyl propionate	2082
I1434	顺式-3-己烯醇丙酸酯和反式-2-己烯醇丙酸酯	*cis*-3-hexenyl propionate and *trans*-2-hexenyl propionate	3778
I1435	丙酸香叶酯	geranyl propionate	2517
I1436	丙酸香茅酯	citronellyl propionate	2316
I1437	丙酸苄酯	benzyl propionate	2150
I1438	丙酸苯乙酯	phenethyl propionate	2867
I1439	丙酸芳樟酯	linalyl propionate	2645
I1440	丁酸甲酯	methyl butyrate	2693
I1441	2-甲基丁酸甲酯	methyl 2-methylbutyrate	2719
I1442	丁酸乙酯	ethyl butyrate	2427
I1443	异丁酸乙酯	ethyl isobutyrate	2428
I1444	2-甲基丁酸乙酯	ethyl 2-methylbutyrate	2443

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1445	3-羟基丁酸乙酯	ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
I1446	丁二酸二乙酯	diethyl succinate	2377
I1447	异丁酸甲酯	methyl isobutyrate	2694
I1448	丁酸丁酯	butyl butyrate	2186
I1449	丁酸异丁酯	isobutyl butyrate	2187
I1450	2-甲基丁酸丁酯	*n*-butyl 2-methylbutyrate	3393
I1451	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	2-methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
I1452	异丁酸丁酯	butyl isobutyrate	2188
I1453	丁酸戊酯	amyl butyrate	2059
I1454	丁酸异戊酯	isoamyl butyrate	2060
I1455	2-甲基丁酸异戊酯	isoamyl 2-methylbutanoate	3505
I1456	异丁酸异戊酯	isopentyl isobutyrate	3507
I1457	丁酸己酯	hexyl butyrate	2568
I1458	2-甲基丁酸己酯	hexyl 2-methylbutyrate	3499
I1459	顺式-3-己烯醇丁酸酯（又名丁酸叶醇酯）	*cis*-3-hexenyl butyrate(leaf butyrate)	3402
I1460	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-hexenyl 2-methylbutanoate	3497
I1461	异丁酸庚酯	heptyl isobutyrate	2550
I1462	2-甲基丁酸辛酯	octyl 2-methylbutyrate	3604
I1463	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-octen-3-yl butyrate	3612
I1464	丁酸苄酯	nenzyl butyrate	2140
I1465	异丁酸苄酯	benzyl isobutyrate	2141
I1466	丁酸苯乙酯	phenethyl butyrate	2861
I1467	2-甲基丁酸苯乙酯	phenethyl 2-methylbutyrate	3632
I1468	异丁酸苯乙酯	phenethyl isobutyrate	2862
I1469	丁酸香叶酯	geranyl butyrate	2512
I1470	异丁酸香叶酯	geranyl isobutyrate	2513
I1471	丁酸芳樟酯	linalyl butyrate	2639
I1472	异丁酸芳樟酯	linalyl isobutyrate	2640
I1473	当归酸异丁酯	isobutyl angelate	2180
I1474	异丁酸橙花酯	neryl isobutyrate	2775
I1475	正戊酸乙酯	ethyl valerate	2462
I1476	丁酰乳酸丁酯	butyl butyryllactate	2190
I1477	异戊酸乙酯	ethyl isovalerate	2463
I1478	柳酸丁酯（又名水杨酸丁酯）	butyl salicylate	3650

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1479	异戊酸丁酯	butyl isovalerate	2218
I1480	异戊酸异戊酯	isoamyl isovalerate	2085
I1481	异戊酸 3-己烯酯	3-hexenyl isovalerate	3498
I1482	异戊酸壬酯	nonyl isovalerate	2791
I1483	异戊酸苯乙酯	phenethyl isovalerate	2871
I1484	异戊酸香叶酯	geranyl isovalerate	2518
I1485	己酸甲酯	methyl hexanoate	2708
I1486	2-己烯酸甲酯	methyl 2-hexenoate	2709
I1487	己酸乙酯	ethyl hexanoate(ethyl caproate)	2439
I1488	3-己烯酸乙酯	ethyl 3-hexenoate	3342
I1489	3-羟基己酸乙酯	ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
I1490	反式-2-己烯酸乙酯	ethyl *trans*-2-hexenoate	3675
I1491	己酸丙酯	propyl hexanoate	2949
I1492	己酸戊酯	amyl hexanoate	2074
I1493	己酸异戊酯	isoamyl hexanoate	2075
I1494	己酸己酯	hexyl hexanoate	2572
I1495	己酸顺式-3-己烯酯（又名己酸叶醇酯）	*cis*-3-hexenyl hexanoate	3403
I1496	庚酸乙酯	ethyl heptanoate	2437
I1497	庚酸丙酯	propyl heptanoate	2948
I1498	庚酸丁酯	butyl heptanoate	2199
I1499	2-甲基-3-巯基呋喃	2-methyl-3-furanthiol	3188
I1500	辛酸甲酯	methyl caprylate	2728
I1501	辛酸乙酯	ethyl caprylate	2449
I1502	顺式-4-辛烯酸乙酯	ethyl *cis*-4-octenoate	3344
I1503	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	ethyl *cis*-4,7-octadienoate	3682
I1504	辛酸异戊酯	isoamyl octanoate	2080
I1505	辛酸壬酯	nonyl octanoate	2790
I1506	辛酸苯乙酯	phenethyl octanoate	3222
I1507	2-壬烯酸甲酯	methyl 2-nonenoate	2725
I1508	壬酸乙酯	ethyl nonanoate	2447
I1509	癸酸乙酯	ethyl decanoate	2432
I1510	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	ethyl *trans*-2,*cis*-4-decadienoate	3148
I1511	月桂酸乙酯	ethyl laurate	2441
I1512	十四酸甲酯（又名肉豆蔻酸甲酯）	methyl tetradecanoate (methtyl myristate)	2722

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1513	苯甲酸甲酯	methyl benzoate	2683
I1514	苯甲酸乙酯	ethyl benzoate	2422
I1515	苯甲酸丙酯	propyl benzoate	2931
I1516	苯甲酸己酯	hexyl benzoate	3691
I1517	苯甲酸苄酯	benzyl benzoate	2138
I1518	苯甲酸顺式-3-己烯酯（又名苯甲酸叶醇酯）	(*Z*)-3-hexenyl benzoate (*cis*-3-hexenyl benzoate)	3688
I1519	邻氨基苯甲酸甲酯	methyl anthranilate	2682
I1520	苯乙酸甲酯	methyl phenylacetate	2733
I1521	苯乙酸乙酯	ethyl phenylacetate	2452
I1522	苯乙酸异戊酯	isoamyl phenylacetate	2081
I1523	苯乙酸苯乙酯	phenethyl phenylacetate	2866
I1524	惕各酸乙酯	ethyl tiglate	2460
I1525	惕各酸苄酯	benzyl tiglate	3330
I1526	乳酸乙酯	ethyl lactate	2440
I1527	乳酸丁酯	butyl lactate	2205
I1528	肉桂酸甲酯	methyl cinnamate	2698
I1529	肉桂酸乙酯	ethyl cinnamate	2430
I1530	肉桂酸苄酯	benzyl cinnamate	2142
I1531	肉桂酸苯乙酯	phenethyl cinnamate	2863
I1532	肉桂酸肉桂酯	cinnamyl cinnamate	2298
I1533	水杨酸甲酯（又名柳酸甲酯）	methyl salicylate	2745
I1534	水杨酸乙酯（又名柳酸乙酯）	ethyl salicylate	2458
I1535	水杨酸异戊酯（又名柳酸异戊酯）	isoamyl salicylate	2084
I1536	肉豆蔻酸乙酯	ethyl myristate	2445
I1537	油酸乙酯	ethyl oleate	2450
I1538	棕榈酸乙酯	ethyl palmitate	2451
I1539	二氢茉莉酮酸甲酯	methyl dihydrojasmonate	3408
I1540	椰子油混合酸乙酯	ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
I1541	柠檬酸三乙酯	triethyl citrate	3083
I1542	甲酸大茴香酯	anisyl formate	2101
I1543	甲酸叶醇酯（又名顺式-3-己烯醇甲酸酯）	*cis*-3-hexenyl formate	3353
I1544	乙酸 2-甲基丁酯	2-methylbutyl acetate	3644
I1545	乙酸 3-苯丙酯	3-phenylpropyl acetate	2890
I1546	乙酸丁香酸酯	eugenyl acetate	2469

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1547	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
I1548	乙酸异胡薄荷酯	isopulegyl acetate	2965
I1549	乙酸 1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
I1550	丙酸甲酯	methyl propionate	2742
I1551	丙烯酸乙酯	ethyl acrylate	2418
I1552	乳酸叶醇酯（又名顺式-3-己烯醇乳酸酯）	*cis*-3-hexenyl lactate	3690
I1553	丙酸癸酯	decyl propionate	2369
I1554	反式-2-丁烯酸乙酯	ethyl *trans*-2-butenoate	3486
I1555	丁酸丙酯	propyl butyrate	2934
I1556	异丁酸异丙酯	isopropyl isobutyrate	2937
I1557	2-甲基丁酸异丙酯	isopropyl 2-methylbutyrate	3699
I1558	异丁酸己酯	hexyl isobutyrate	3172
I1559	丁酸庚酯	heptyl butyrate	2549
I1560	异丁酸辛酯	octyl isobutyrate	2808
I1561	异丁酸-3-苯丙酯	3-phenylpropyl isobutyrate	2893
I1562	丁酸香茅酯	citronellyl butyrate	2312
I1563	丁酸肉桂酯	cinnamyl butyrate	2296
I1564	异戊酸甲酯	methyl isovalerate	2753
I1565	异戊酸异丁酯	isobutyl isovalerate	3369
I1566	异戊酸 2-甲基丁酯	2-methylbutyl isovalerate	3506
I1567	异戊酸苄酯	benzyl isovalerate	2152
I1568	2-戊基吡啶	2-pentylpyridine	3383
I1569	异戊酸肉桂酯	cinnamyl isovalerate	2302
I1570	异戊酸薄荷酯	menthyl isovalerate	2669
I1571	3-己烯酸甲酯	methyl 3-hexenoate	3364
I1572	正己酸异丁酯	isobutyl caproate	2202
I1573	己酸烯丙酯	allyl hexanoate	2032
I1574	己酸芳樟酯	linalyl hexanoate	2643
I1575	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
I1576	3-壬烯酸甲酯	methyl 3-nonenoate	3710
I1577	9-十一烯酸甲酯	methyl 9-undecenoate	2750
I1578	十一酸乙酯	ethyl undecanoate	3492
I1579	十四酸异丙酯	isopropyl myristate	3556
I1580	*N*-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	methyl *N*-methylanthranilate (dimethyl anthranilate)	2718

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1581	邻氨基苯甲酸乙酯	ethyl anthranilate	2421
I1582	苯甲酸异戊酯	isoamyl benzoate	2058
I1583	苯甲酸苯乙酯	phenethyl benzoate	2860
I1584	苯乙酸异丁酯	isobutyl phenylacetate	2210
I1585	苯乙酸己酯	hexyl phenylacetate	3457
I1586	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	ethyl 3-phenylpropionate(ethyl hydrocinnamate)	2455
I1587	环己基羧酸甲酯	methyl cyclohexanecarboxylate	3568
I1588	大茴香酸甲酯	methyl *p*-anisate	2679
I1589	大茴香酸乙酯	ethyl *p*-anisate	2420
I1590	水杨酸苯乙酯	phenethyl salicylate	2868
I1591	月桂酸异戊酯	isoamyl laurate	2077
I1592	亚油酸甲酯(48%)，亚麻酸甲酯(52%)混合物	methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%)mixture	3411
I1593	茉莉酮酸甲酯	methyl jasmonate	3410
I1594	水杨酸苄酯	benzyl salicylate	2151
I1595	肉桂酸异丁酯	isobutyl cinnamate	2193
I1596	肉桂酸 3-苯丙酯	3-phenylpropyl cinnamate	2894
I1597	酒石酸二乙酯	diethyl tartrate	2378
I1598	菸酸甲酯	methyl nicotinate	3709
I1599	惕各酸苯乙酯	phenethyl tiglate	2870
I1600	3-乙酰基-2,5-二甲基噻吩	3-acetyl-2,5-dimethylthiophene	3527
I1601	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-trimethyl-1-hexanol	3324
I1602	丁酸茴香酯	anisyl butyrate	2100
I1603	异戊酸龙脑酯	bornyl isovalerate	2165
I1604	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-dimethyl-4-heptanol	3140
I1605	苯甲酸异丁酯	isobutyl benzoate	2185
I1606	甲酸橙花酯	neryl formate	2776
I1607	乙酸甲基苄醇酯(邻-,间-,对-,混合物)	methylbenzyl acetate(mixed *o*-,*m*-,*p*-)	3702
I1608	顺式-和反式-对-1,(7)8-盖二烯-2-醇乙酸酯	*cis*-and-*trans*-*p*-1,(7)8-menthadien-2-yl acetate	3848
I1609	乙酸龙脑烯醇酯	campholene acetate	3657
I1610	丙酸丙酯	propyl propionate	2958
I1611	丙酸丁酯	butyl propionate	2211
I1612	丙酸己酯	hexyl propionate	2576
I1613	丙酮酸乙酯	ethyl pyruvate	2457

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1614	丁酸辛酯	octyl butyrate	2807
I1615	异丁酸丙酯	*n*-propyl isobutyrate	2936
I1616	异丁酸异丁酯	isobutyl isobutyrate	2189
I1617	异丁酸香茅酯	citronellyl isobutyrate	2313
I1618	反式-2-丁烯酸叶醇酯	(*Z*)-3-hexenyl(*E*)-2-butenoate	3982
I1619	丁二酸单薄荷酯	momo-menthyl succinate	3810
I1620	正戊酸正戊酯	pentyl valerate	—
I1621	异戊酸辛酯	octyl isovalerate	2814
I1622	己酸丁酯	butyl hexanoate	2201
I1623	己酸苯乙酯	phenethyl hexanoate	3221
I1624	异丁酸叶醇酯（又名顺式-3-己烯醇异丁酸酯）	leaf isobutyrate[(*Z*)-3-hexenyl isobutyrate]	3929
I1625	辛酸己酯	hexyl octanoate	2575
I1626	2-辛烯酸乙酯	ethyl 2-octenoate	3643
I1627	2,4,7-癸三烯酸乙酯	ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
I1628	苯甲酸芳樟酯	linalyl benzoate	2638
I1629	惕各酸叶醇酯（又名顺式-3-己烯醇反式-2-甲基-2-丁烯酸酯）	(*Z*)-3-hexenyl(*E*)-2-methyl-2-butenoate	3931
I1630	2-丁烯酸异丁酯	isobutyl 2-butenoate	3432
I1631	3-甲基丁酸己酯	hexyl 3-methyl butanoate	3500
I1632	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯醇酯	*cis*-3-hexenyl *cis*-3-hexenoate	3689
I1633	3-羟基己酸甲酯	methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
I1634	苯甲酸香叶酯	geranyl benzoate	2511
I1635	琥珀酸二甲酯	dimethyl succinate	2396
I1636	硬脂酸乙酯	ethyl stearate	3490
I1637	3-甲基 2-丁烯-1-醇乙酸酯	prenyl acetate	4202
I1638	己酸反式-2-己烯酯	trans-2-hexenyl hexanoate	3983
I1639	甲酸龙脑酯	bornyl formate	2161
I1640	顺式-4-庚烯酸乙酯	ethyl (*Z*)-hept-4-enoate	3975
I1641	辛酸戊酯	amyl octanoate	2079
I1642	4-甲基戊酸甲酯	methyl 4-methylvalerate	2721
I1643	3,4-亚甲基二氧苄醇乙酸酯	heliotropin acetate	2912
I1644	丙酸肉桂酯	cinnamyl propionate	2301
I1645	异丁酸甲基苯基原酯	styrallyl isobutyrate	2687
I1646	异丁酸十二酯	dodecyl isobutyrate	3452
I1647	异丁酸松油酯	terpinyl isobutyrate	3050

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1648	水杨酸异丁酯	isobutyl salicylate	2213
I1649	肉桂酸异戊酯	isoamyl cinnamate	2063
I1650	乙酸异龙脑酯	isobornyl acetate	2160
I1701	γ-戊内酯	γ-valerolactone	3103
I1702	γ-己内酯	γ-hexalactone	2556
I1703	γ-庚内酯	γ-heptalactone	2539
I1704	γ-辛内酯	γ-octalactone	2796
I1705	γ-壬内酯	γ-nonalactone	2781
I1706	γ-癸内酯	γ-decalactone	2360
I1707	γ-十二内酯	γ-dodecalactone	2400
I1708	γ-丁内酯	γ-butyrolactone	3291
I1709	δ-己内酯	δ-hexalactone	3167
I1710	δ-辛内酯	δ-octalactone	3214
I1711	δ-壬内酯	δ-nonalactone	3356
I1712	δ-癸内酯	δ-decalactone	2361
I1713	δ-十一内酯	δ-undecalactone	3294
I1714	δ-十二内酯	δ-dodecalactone	2401
I1715	十五内酯	pentadecanolide	2840
I1716	5-羟基-2-癸烯酸 δ-内酯	5-hydroxy-2-decenoic acid δ-lactone cocolactone	3744
I1717	3-丙叉苯酞	3-propylidenephthalide	2952
I1718	3-丁叉苯酞	3-butylidenephthalide	3333
I1719	薄荷内酯	mintlactone	3764
I1720	δ-十三内酯	δ-tridecalactone	—
I1721	δ-十四内酯	δ-tetradecalactone	3590
I1722	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
I1723	5-羟基-7-癸烯酸内酯（又名茉莉内酯）	5-hydroxy-7-decenoic acid lactone（jasmine lactone）	3745
I1724	威士忌内酯	whiskey lactone	3803
I1725	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-hydroxycy clohexylidene)acetic acid γ-lactone]	4020
I1726	黄葵内酯	ambrettolide	2555
I1727	α-当归内酯	α-angelica lactone	3293
I1728	γ-甲基癸内酯	γ-methyldecalactone	3786
I1731	β-石竹烯	β-caryophyllene	2252

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1732	巴伦西亚橘烯	valencene	3443
I1733	月桂烯	myrcene	2762
I1734	*d*-苧烯	*d*-limonene	2633
I1735	异松油烯	terpinolene	3046
I1736	罗勒烯	ocimene	3539
I1737	莰烯	camphene	2229
I1738	*α*-蒎烯	*α*-pinene	2902
I1739	*β*-蒎烯	*β*-pinene	2903
I1740	1,8-桉叶素	1,8-cineole	2465
I1741	1,4-桉叶素	1,4-cineole	3658
I1742	二氢香豆素	dihydrocoumarin	2381
I1743	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
I1744	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
I1745	茶螺烷(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
I1746	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-undecatriene	3795
I1747	对,*α*-二甲基苯乙烯	*p*,*α*-dimethylstyrene	3144
I1748	*α*-水芹烯	*α*-phellandrene	2856
I1749	红没药烯	bisabolene	3331
I1750	*γ*-松油烯	*γ*-terpinene	3559
I1751	6-羟基二氢茶螺烷	6-hydroxydihydrotheaspirane	3549
I1752	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
I1753	间二甲氧基苯	*m*-dimethoxybenzene	2385
I1754	对异丙基甲苯	*p*-cymene	2356
I1755	3,4-二甲酚	3,4-dimethylphenol	3596
I1756	1-甲基萘	1-methylnaphthalene	3193
I1757	1,2-二甲氧基苯	1,2-dimethoxybenzene	3799
I1758	*α*-金合欢烯	*α*-farnesene	3839
I1759	苏合香烯	styrene	3233
I1760	*α*-松油烯	*α*-terpinene	3558
I1761	3-蒈烯	3-carene	3821
I1762	聚苧烯	polylimonene	—
I1763	香菇素	lenthionine	—
I1764	氧化石竹烯	caryophyllene oxide	—

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1765	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷	paradehyde	4010
I1781	甲硫醇	methyl mercaptan	2716
I1782	3-甲硫基丙醇	3-(methylthio)propanol	3415
I1783	正丁硫醇	1-butanethiol	3478
I1784	2-甲基-1-丁硫醇	2-methyl-1-butanethiol	3303
I1785	3-甲硫基-1-己醇	3-(methylthio)-1-hexanol	3438
I1786	1,6-己二硫醇	1,6-hexanedithiol	3495
I1787	糠基硫醇(又名咖啡醛)	furfuryl mercaptan	2493
I1788	二甲基硫醚	dimethyl sulfide	2746
I1789	二甲基二硫醚	dimethyl disulfide	3536
I1790	二甲基三硫醚	dimethyl trisulfide	3275
I1791	二丁基硫醚	dibutyl sulfide	2215
I1792	二糠基硫醚[又名 2,2′-(硫代二亚甲基)-二呋喃]	2,2′-(thiodimethylene)-difuran 2-furfuryl monosufide bis(2-furfuryl)sulfide difurfuryl sulphide	3238
I1793	二糠基二硫醚	difurfuryl disulphide	3146
I1794	邻-甲硫基苯酚	*o*-(methylthio)-phenol	3210
I1795	3-甲硫基丙醛	3-(methylthio)propionaldehyde	2747
I1796	8-巯基薄荷酮	*p*-mentha-8-thiol-3-one	3177
I1797	硫代乙酸糠酯	furfuryl thioacetate	3162
I1798	3-甲硫基丙酸甲酯	methyl 3-methylthiopropionate	2720
I1799	3-甲硫基丙酸乙酯	ethyl 3-methylthiopropionate	3343
I1800	吲哚	indole	2593
I1801	三甲基胺	trimethylamine	3241
I1802	玫瑰醚	rose oxide	3236
I1803	羟基香茅醇	hydroxycitronellol	2586
I1804	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
I1805	2-甲基吡嗪	2-methylpyrazine	3309
I1806	2,3-二甲基吡嗪	2,3-dimethylpyrazine	3271
I1807	2,5-二甲基吡嗪	2,5-dimethylpyrazine	3272
I1808	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-trimethylpyrazine	3244
I1809	对-甲苯基乙醛	*p*-tolylacetaldehyde	3071
I1810	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
I1811	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-isobutyl 3-methylpyrazine	3133

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1812	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-methoxy-3-sec-butylpyrazine	3433
I1813	2,3-二乙基吡嗪	2,3-diethylpyrazine	3136
I1814	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
I1815	乙酰基吡嗪	acetylpyrazine	3126
I1816	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-acetyl-3-ethylpyrazine	3250
I1817	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-diethyl-5-methylpyrazine	3336
I1818	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-isopropyl-2-methylpyrazine	3554
I1819	2,6-二甲基吡啶	2,6-dimethylpyridine	3540
I1820	4-甲基噻唑	4-methylthiazole	3716
I1821	α-甲基肉桂醛	α-methylcinnamaldehyde	2697
I1822	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
I1823	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-trimethylthiazole	3325
I1824	2-乙基-4-甲基噻唑	2-ethyl-4-methylthiazole	3680
I1825	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-methyl-5-vinylthiazole	3313
I1826	2-乙酰基噻唑	2-actylthiazole	3328
I1827	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-isopropyl-4-methylthiazole	3555
I1828	2-异丁基噻唑	2-isobutylthiazole	3134
I1829	苯并噻唑	benzothiazole	3256
I1830	*N*-糠基吡咯	*N*-furfuryl pyrrole	3284
I1831	2-乙酰基吡咯	2-acetylpyrrole	3202
I1832	5,6,7,8-四氢喹噁啉	5,6,7,8-tetrahydroquinoxaline	3321
I1833	2,4,5-三甲基-δ-3-噁唑啉	2,4,5-trimethyl-δ-3-oxazoline	3525
I1834	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
I1835	吡啶	pyridine	2966
I1836	二丙基二硫醚	propyl disulfide	3228
I1837	2-戊基硫醇	2-pentanethiol	3792
I1838	邻-甲基苯硫酚	*o*-toluenethiol	3240
I1839	苄基硫醇	benzyl mercaptan	2147
I1840	1-对-盖烯 8-硫醇	1-*p*-menthene-8-thiol	3700
I1841	甲基丙基二硫醚	methyl propyl disulfide	3201
I1842	甲基苄基二硫醚	methyl benzyl disulfide	3504
I1843	甲基糠基二硫醚	methyl furfuryl disulfide	3362
I1844	烯丙基二硫醚	allyl disulfide	2028
I1845	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
I1846	糠基甲基硫醚	furfuryl methyl sulfide	3160

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1847	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-dimethylthiophenol	3666
I1848	2-甲基-3(2-呋喃基)丙烯醛	2-methyl-3(2-furyl)acrolein	2704
I1849	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
I1850	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-methyl-5-(methylthio)furan	3366
I1851	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cycloh exenone	3459
I1852	糠酸甲酯	methyl 2-furoate	2703
I1853	硫代乙酸乙酯	ethyl thioacetate	3282
I1854	硫代乙酸丙酯	propyl thioacetate	3385
I1855	3-巯基丙酸乙酯	ethyl 3-mercaptopropionate	3677
I1856	硫代丁酸甲酯	methyl thiobutyrate	3310
I1857	异硫氰酸烯丙酯	allyl isothiocyanate	2034
I1858	2-硫代糠酸甲酯	methyl 2-thiofuroate	3311
I1859	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-methyl-1,2,4-trithiane	3718
I1860	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-tetramethylpyrazine	3237
I1861	2-乙基吡嗪	2-ethylpyrazine	3281
I1862	2-乙基-3,(5 或 6)-二甲基吡嗪	2-ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
I1863	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-methoxy-3-isobutyl pyrazine	3132
I1864	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-methyl-2-acetylpyrrole	3184
I1865	*N*-乙基-2-乙酰基吡咯	1-ethyl-2-acetylpyrrole	3147
I1866	喹啉	quinoline	3470
I1867	6-甲基喹啉	6-methylquinoline	2744
I1868	5-甲基喹噁啉	5-methylquinoxaline	3203
I1869	哌啶	piperidine	2908
I1870	*β*-甲基吲哚	*β*-methylindole	3019
I1871	5-乙基-2-甲基吡啶	5-ethyl-2-methylpyridine	3546
I1872	3-乙基吡啶	3-ethylpyridine	3394
I1873	2-乙酰基吡啶	2-acetylpyridine	3251
I1874	3-乙酰基吡啶	3-acetylpyridine	3424
I1875	甲酸肉桂酯	cinnamyl formate	2299
I1876	异戊胺	isopentylamine	3219
I1877	苯乙胺	phenethylamine	3220
I1878	2-甲基-1,3-二硫杂环戊烷	2-methyl-1,3-dithiolane	3705
I1879	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-acetoxydihydrotheaspirane	3651
I1880	4,5-二甲基噻唑	4,5-dimethyl thiazole	3274
I1881	3-巯基己醇	3-mercaptohexanol	3850

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1882	三硫丙酮	trithioacetone	3475
I1883	2,6-二甲基吡嗪	2,6-dimethylpyrazine	3273
I1884	2-(甲硫基)乙酸乙酯	ethyl 2-(methylthio)acetate	3835
I1885	3-巯基己醇乙酸酯	3-mercaptohexyl acetate	3851
I1886	2-(甲基二硫基)丙酸乙酯	ethyl 2-(methyldithio)propionate	3834
I1887	3-(甲硫基)丁酸乙酯	ethyl 3-(methylthio)butyrate	3836
I1888	3-巯基己醇丁酸酯	3-mercaptohexyl butyrate	3852
I1889	3-巯基己醇己酸酯	3-mercaptohexyl hexanoate	3853
I1890	糠醇	furfuryl alcohol	2491
I1891	四氢糠醇	tetrahydro furfuryl alcohol	3056
I1892	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	taurine (2-aminoethylsulfonic acid)	3813
I1893	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-ethyl-3-methylpyrazine	3155
I1894	3-甲基-2-丁硫醇	3-methyl-2-butanethiol	3304
I1895	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
I1896	丙硫醇	propanethiol	3521
I1897	1,3-丙二硫醇	1,3-propanedithiol	3588
I1898	烯丙基硫醇	allyl mercaptan(2-propene - 1-thiol)	2035
I1899	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
I1900	2-苯乙硫醇	2-phenylethyl mercaptan	3894
I1901	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
I1902	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	methyl 2-methyl-3-furyl disufide	3573
I1903	甲基乙基硫醚	methyl ethyl sulfide	3860
I1904	甲基苯基二硫醚	methyl phenyl disulfide	3872
I1905	二乙基硫醚	diethyl sulfide	3825
I1906	二丙基三硫醚	dipropyl trisulfide	3276
I1907	丙烯基丙基二硫醚	propenyl propyl disulfide	3227
I1908	二烯丙基硫醚	allyl sulfide	2042
I1909	二烯丙基三硫醚	diallyl trisulfide	3265
I1910	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基多硫醚)	diallyl tetrasulfide (diallyl polysulfide)	3533
I1911	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(methylthio)methyl-2-butenal	3601
I1912	3-甲硫基己醛	3-methylthio hexanal	3877
I1913	乙酸环己酯	cyclohexyl acetate	2349
I1914	邻氨基苯乙酮	*o*-amino acetophenone	3906
I1915	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-methyl-3-(methylthio)furan	3949

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1916	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
I1917	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(methylthio)propyl acetate	3883
I1918	异戊酸甲硫醇酯	*S*-methyl 3-methylbutanethioate	3864
I1919	甲硫磺酸 S-甲酯	methyl methanethiosulfonate	—
I1920	2-甲硫基丁酸甲酯	methyl 2-methythio butyrate	3708
I1921	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(methylthio)-1-hexyl acetate	3789
I1922	甲硫醇乙酸酯	*S*-methyl thioacetate	3876
I1923	(5*H*)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5*H*)-5-methyl-6,7-dihydro-cyclopenta(b) pyrazine	3306
I1924	2-甲氧基吡嗪	2-methoxypyrazine	3302
I1925	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-methoxy-3-methyl-pyrazine	3183
I1926	2-乙酰基-3,5 (或 6)-二甲基吡嗪	2-acetyl-3,5(or6)dimethyl pyrazine	3327
I1927	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-acetyl 3-methyl pyrazine	3964
I1928	四氢吡咯	pyrrolidine	3523
I1929	2-异丁基吡啶	2-isobutyl pyridine	3370
I1930	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
I1931	硫化铵	ammonium sulfide	2053
I1932	2-巯基丙酸乙酯	ethyl 2-mercaptopropionate	3279
I1933	*N*-(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	*N*-(4-hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
I1934	1,4-二噻烷	1,4-dithiane	3831
I1935	桃金娘烯醇	myrtenol	3439
I1936	胡椒碱	piperine	2909
I1937	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-dimethylbenzofuran	3535
I1938	4-羟基-5-甲基-3(2*H*)呋喃酮(又名菊苣酮)	4-hydroxy-5-methyl-3-(2*H*)-furanone	3635
I1939	γ-紫罗兰酮	γ-ionone	3175
I1940	α-二氢紫罗兰酮	dihydro-alpha-ionone	3628
I1941	*d*-胡椒酮(又名对-盖-1-烯-3-酮)	*d*-piperitone(*p*-menth-1-en-3-one)	2910
I1942	胡椒烯酮	piperitenone [*p*-mentha-1,4(8)-dien-3-one]	3560
I1943	*l*-天冬氨酸	*l*-aspartic acid	3656
I1944	*d*,*l*-异亮氨酸	*d*,*l*-isoleucine	3295
I1945	焦木酸提取物	pyroligneous acid extract	2968
I1946	醋酸钠	sodium acetate	3024
I1947	二醋酸钠	sodium diacetate	3900

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1948	琥珀酸二钠	disodium succinate	3277
I1949	5′-鸟苷酸二钠	disodium 5-guanylate	3668
I1950	5′-肌苷酸二钠	disodium 5-inosinate	3669
I1951	磷酸三钙	*tricalcium* phosphate	3081
I1952	δ-十六内酯	δ-hexadecalactone	—
I1953	(+/−)二氢薄荷内酯	(+/−)dihydromintlactone	4032
I1954	顺式-4-十二烯醛	(*Z*)-4-dodecenal	4036
I1955	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-epoxy *trans*-2-decenal	4037
I1956	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-ethyl-5-methylpyrazine	3154
I1957	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	*cis*-3-*cis*-6-nonadien-1-ol	3885
I1958	2-甲基-1-丁醇	2-methyl-1- butanol	3998
I1959	异龙脑	isoborneol	2158
I1960	2-壬醇	2-nonanol	3315
I1961	反式-2-辛烯-1-醇	(*E*)-2-octen-1-ol (trans-2-octen-1-ol)	3887
I1962	香芹醇	carveol	2247
I1963	对-烷-盖酮	*p*-menthan-2-one	3176
I1964	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-methyl-3-penten-2-one	3368
I1965	反式,反式-3,5 辛二烯-2-酮	*trans*,*trans*-3,5-octadien-2-one	4008
I1966	2-甲基呋喃	2-methyl furan	4179
I1967	3-癸烯-2-酮	3-decen-2-one	3532
I1968	2-辛烯-4-酮	2-octen-4-one	3603
I1970	2-呋喃基-2-丙酮	(2-furyl)-2-propanone	2496
I1972	5-甲基-2,3-己二酮	5-methyl-2,3-hexanedione	3190
I1973	2-甲基-3-戊烯酸	2-methyl-3-pentenoic acid	3464
I1974	L-酪氨酸	L-tyrosine	3736
I1975	2-氧代戊二酸	2-oxopentanedioic acid	3891
I1976	4-茴香酸	4-anisic acid	3945
I1977	亚油酸	linoleic acid	3380
I1978	甘草酸	glycyrrhizic acid	—
I1979	L-胱氨酸	L-cystine	—
I1980	L-蛋氨酸	L-methionine	—
I1981	L-谷氨酰胺	L-glutamine	3684
I1982	2-丙硫醇	2-propanethiol	3897
I1983	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
I1984	1,2-乙二硫醇	1,2-ethanedithiol	3484

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.2 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
I1985	异戊烯基硫醇	prenyl mercaptan	3896
I1986	甲基蛋氨酸-氯化锍	*d*,*l*-(3-amino-3-carboxypropyl)dime thylsulfonium chloride	3445
I1987	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
I1988	异丁基硫醇	isobutyl mercaptan	3874
I1989	苄基硫醇	benzenethiol	3616
I1990	异硫氰酸苄酯	benzyl isothiocyanate	4428
I1991	甲基烯丙基三硫醚	allyl methyl trisulfide	3253
I1992	2-戊基噻吩	2-pentyl thiophene	4387
I1993	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
I1994	噻吩	thiophene	—
I1995	2,4,6-三甲基二氢-4*H*-1,3,5-二噻嗪	2,4,6-trimethyldihydro-4*H*-1,3,5-dithiazine	4018
I1996	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-methylthiopropyl isothiocyanate	3312
I1997	3-甲基丁基硫醇	3-methylbutanethiol	3858
I1998	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-acetyl-2-thiazoline	3817
I1999	甲基丙基三硫醚	methyl propyl trisulfide	3308
I2000	噻唑	thiazole	3615
I2001	吡嗪	pyrazine	4015
I2002	甲基 1-丙烯基二硫醚	methyl 1-propenyl disulfide	3576
注：凡列入天然等同香料目录的香料，其对应的天然物（即结构完全相同的对应物）应被视作已批准使用的香料。			

表 B.3 允许使用的食品用人造香料名单

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3001	2-巯基-3-丁醇	2-mercapto-3-butanol	3502
A3002	硫代香叶醇	thiogeraniol	3472
A3003	蒎烷硫醇	pinanyl mercaptan	3503
A3004	α-甲基-β-羟基丙基α-甲基-β-巯丙基硫醚	α-methyl-β-hydroxypropyl α-methyl-β-mercapto-propyl sulfide	3509
A3005	乙基麦芽酚	ethyl maltol	3487
A3006	柠檬醛二乙缩醛	citral diethyl acetal	2304
A3007	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚	propenylguaethol	2922
A3008	δ-突厥酮	δ-damascone	3622
A3009	β-甲基紫罗兰酮	methyl-β-ionone	2712

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3010	δ-甲基紫罗兰酮	methyl-δ-ionone	2713
A3011	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-nonadienal diethyl acetal	3378
A3012	9-十一烯醛	9-undecenal	3094
A3013	10-十一烯醛	10-undecenal	3095
A3014	十六醛(又名杨梅醛)	aldehyde C-16 pure (so called) (strawberry aldehyde)	2444
A3015	乙基香兰素	ethyl vanillin	2464
A3016	兔耳草醛(又名仙客来醛)	cyclamen aldehyde	2743
A3017	羟基香茅醛	hydroxycitronellal	2583
A3018	β-环高柠檬醛	β-homocyclocitral	3474
A3019	*l*-薄荷酮甘油缩酮	*l*-menthone 1,2-glycerol ketal	3807
A3020	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
A3021	3-巯基-2-戊酮	3-mercapto-2-pentanone	3300
A3022	*d*,*l*-薄荷酮甘油缩酮	*d*,*l*-menthone1,2-glycerol ketal	3808
A3023	α-甲基紫罗兰酮	methyl-α-ionone	2711
A3024	α-异甲基紫罗兰酮	α-*iso*-methylionone	—
A3025	烯丙基 α-紫罗兰酮	allyl α-ionone	2033
A3026	6-甲基香豆素	6-methylcoumarin	2699
A3027	2-巯基丙酸	2-mercaptopropionic acid	3180
A3028	2-甲基-4-戊烯酸(又名浆果酸)	2-methyl-4-pentenoic acid	3511
A3029	乙酸二甲基苄基原酯	benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
A3030	环己基乙酸烯丙酯	allyl cyclohexaneacetate	2023
A3031	乙酸玫瑰酯	rhodinyl acetate	2981
A3032	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
A3033	丙酸烯丙酯	allyl propionate	2040
A3034	3-环己基丙酸烯丙酯	allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
A3035	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
A3036	硫代丙酸糠酯	furfuryl thiopropionate	3347
A3037	丁酸二甲基苄基原酯	dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
A3038	环己基丁酸烯丙酯	allyl cyclohexanebutyrate	2024
A3039	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-nonanediol acetate(mixed esters)	2783
A3040	丁酸苏合香酯	styralyl butyrate	2686
A3041	乙酸柏木酯	cedryl acetate	—
A3042	异丁酸麦芽酚酯	maltol isobutyrate	3462
A3043	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3044	乙酸四氢糠酯	tetrahydrofurfuryl acetate	3055
A3045	庚炔羧酸甲酯	methyl heptine carbonate	2729
A3046	辛炔羧酸甲酯	methyl octyne carbonate	2726
A3047	癸二酸二乙酯	diethyl sebacate	2376
A3048	10-十一烯酸乙酯	ethyl 10-undecenoate	2461
A3049	苯乙酸烯丙酯	allyl phenylacetate	2039
A3050	三乙酸甘油酯	triacetin	2007
A3051	苯乙酸香叶酯	geranyl phenylacetate	2516
A3052	苯乙酸对甲酚酯	*p*-cresyl phenylacetate	3077
A3053	4-苯基丁酸甲酯(苯丁酸甲酯)	methyl 4-phenylbutyrate	2739
A3054	4-苯基丁酸乙酯(苯丁酸乙酯)	ethyl 4-phenylbutyrate	2453
A3055	2-甲基戊酸乙酯	ethyl 2-methylpentanoate	3488
A3056	肉桂酸烯丙酯	allyl cinnamate	2022
A3057	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
A3058	亚硝酸乙酯	ethyl nitrite	2446
A3059	庚酸戊酯	amyl heptanoate	2073
A3060	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
A3061	2,5-二甲基-3-氧代(2*H*)-4-呋喃醇丁酸酯[又名 4-丁酰氧基-2,5-二甲基-3(2*H*)-呋喃酮]	2,5-dimethyl-3-oxo-(2*H*)-fur-4-yl butyrate	3970
A3062	2-甲氧基-3(5 或 6)-异丙基吡嗪	2-methoxy-3(5 and 6)-isopropylpyranzine	3358
A3063	2-甲基-3(5 或 6)-糠硫基吡嗪	2-methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine(mixture of isomers)	3189
A3064	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
A3065	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫杂环己烷	2,5-dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-d ithiane	3450
A3066	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
A3067	2-乙氧基噻唑	2-ethoxythiazole	3340
A3068	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-dimethyl-5-acetylthiazole	3267
A3069	乙酸异丁香酚酯	isoeugenyl acetate	2470
A3070	3-甲基丁酸对-甲酚酯(异戊酸对甲酚酯)	*p*-methylphenyl 3-methylbutyrate	3387
A3071	*l*-薄荷醇乙二醇碳酸酯	*l*-menthol ethylene glycol carbonate	3805
A3072	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-methylpropyl)pyridine	3371
A3073	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	ethylvanillin propylene glycol acetal	3838

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3074	人造康乃克油	artificial cognac oil	—
A3075	山楂核烟熏香味剂Ⅰ号	haw smoke flavourings No. 1	—
A3076	山楂核烟熏香味剂Ⅱ号	haw-pit smoke flavourings No. 2	—
A3077	苄基异丁基原醇(又名 α-异丁基苯乙醇)	isobutyl benzyl carbinol (α-butyl iso phenethyl alcohol)	2208
A3078	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-phenyl-3-buten-2-ol	2880
A3079	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
A3080	*l*-薄荷醇 1-(或 2-)丙二醇碳酸酯	*l*-menthol 1-(or 2-)-propylene glycol carbonate	3806
A3081	辛酸烯丙酯	allyl octanoate	2037
A3082	α-丙基苯乙醇	α-propylphenethyl alcohol	2953
A3083	龙葵醇(又名 β-甲基苯乙醇)	hydratropyl alcohol (β-methylphenethyl alcohol)	2732
A3084	四氢芳樟醇	tetrahydrolinalool	3060
A3085	2,3-二巯基丁烷	2,3-dimercaptobutane	3477
A3086	β-萘乙醚	β-naphthyl ethyl ether	2768
A3087	异丁基 β-萘醚	β-naphthyl isobutyl ether	3719
A3088	邻丙基苯酚	*o*-propylphenol	3522
A3089	苄基异丁香酚	isoeugenyl benzyl ether	3698
A3090	2-甲基-3,5 或 6-甲硫基吡嗪	2-methyl-3,5-or 6-(methylthio)pyr azine	3208
A3091	香茅氧基乙醛	citronellyloxyacetaldehyde	2310
A3092	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
A3093	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-methyl-3-(*p*-methylphenyl) prop anal satinaldehyde	2748
A3094	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal	3586
A3095	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-trimethylhexanal	3524
A3096	2-甲基-3-乙氧基吡嗪	2-methyl-3,(5-or 6)-ethoxypyrazine	3569
A3097	庚醛甘油缩醛	heptanal glyceryl acetal	2542
A3098	苯乙醛甘油缩醛	phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
A3099	对-异丙基苯乙醛	*p*-isopropyl phenylacetaldehyde	2954
A3100	2-甲基-4-苯丁醛	2-methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
A3101	龙葵醛	hydratropic aldehyde	2886
A3102	龙葵醛二甲缩醛	hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
A3103	羟基香茅醛二乙缩醛	hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
A3104	柠檬醛二甲缩醛	citral dimethyl acetal	2305
A3105	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
A3106	α-丁基肉桂醛	α-butylcinnamaldehyde	2191
A3107	4-庚烯-3-酮	4-heptene-3-one	—

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3108	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
A3109	1-(对甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(*p*-methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
A3110	α-己叉基环戊酮	α-hexylidenecyclopentanone	2573
A3111	四甲基乙基环己烯酮	tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
A3112	糠硫醇甲酸酯	furfurylthiol formate	3158
A3113	甲基β-萘酮	methyl β-naphthyl ketone	2723
A3114	2-(3-苯丙基)-四氢呋喃	2-(3-phenylpropyl)tetrahydrofuran	2898
A3115	烯丙基乙酸	allyl acetic acid	2843
A3116	甲酸二甲基苄基原酯	dimethyl benzyl carbinyl formate	2395
A3117	4-乙酰基-6-叔丁基-1，1-二甲基茚满	4-acetyl-6-*t*-butyl-1，1-dimethylin dane	3653
A3118	癸醛二甲缩醛(又名 1，1-二甲氧基癸烷)	decanal dimethyl acetal (1，1-dimethoxydecane)	2363
A3119	乙酸环己基乙酯	cyclohexaneethyl acetate	2348
A3120	对甲苯氧基乙酸乙酯	ethyl (*p*-tolyloxy)acetate	3157
A3121	乙酸二甲基苯乙基原酯	dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
A3122	4-甲硫基-2-丁酮	4-methylthio-2-butanone	3375
A3125	丙酸甲基苯基原酯	methyl phenylcarbinyl propionate	2689
A3126	2-呋喃基丙烯酸丙酯	propyl 2-furanacrylate	2945
A3129	异丁酸二甲基苯乙基原酯	dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
A3130	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-phenoxyethyl isobutyrate	2873
A3133	十三碳二酸环乙二醇二酯	ethylene brassylate	3543
A3134	邻氨基苯甲酸异丁酯	isobutyl anthranilate	2182
A3135	对叔丁基苯乙酸甲酯	methyl *p*-tert-butylphenylacetate	2690
A3136	苯氧乙酸烯丙酯	allyl phenoxyacetate	2038
A3137	苯乙酸辛酯	octyl phenylaceteate	2812
A3138	苯乙酸苄酯	benzyl phenylacetate	2149
A3139	苯乙酸芳樟酯	linalyl phenylacetate	3501
A3140	苯乙酸香茅酯	citronellyl phenylacetate	2315
A3141	苯乙酸愈创木酚酯	guaiacyl phenylacetate	2535
A3142	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯	phenethyl senecioate	2869
A3144	3-苯基缩水甘油酸乙酯	ethyl 3-phenylglycidate	2454
A3146	肉桂酸芳樟酯	linalyl cinnamate	2641
A3147	1，2-二((1′-乙氧基)-乙氧基)丙烷	1，2-di((1′-ethoxy)ethoxy)propane	3534

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3148	*N*,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-isopropyl-*N*,2,3-trimethylbutyra mide	3804
A3149	*N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	*N*-ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
A3150	3-*l*-薄荷氧基-1,2-丙二醇	3-*l*-menthoxypropane-1,2-diol	3784
A3151	香兰基丁醚	vanillyl butyl ether	3796
A3152	9-癸烯醛	9-decenal	3912
A3153	2-仲丁基环己酮	2-*sec*-butylcyclohexanone	3261
A3154	2,3-十一碳二酮	2,3-undecadione	3090
A3155	环己烷基甲酸	cyclohexanecarboxylic acid	3531
A3156	5 和 6-癸烯酸（又名牛奶内酯）	5-and 6-decenoic acid(milk lactone)	3742
A3157	八乙酸蔗糖酯	sucrose octaacetate	3038
A3158	丁酸烯丙酯	allyl butyrate	2021
A3159	异丁酸香兰素酯	vanillin isobutyrate	3754
A3160	戊二酸单 *l*-薄荷醇酯	*l*-monomenthyl glutarate	4006
A3161	苯甲酰基乙酸乙酯	ethyl benzoylacetate	2423
A3162	乳酸 *l*-薄荷酯	*l*-menthyl lactate	3748
A3163	ε-十二内酯	ε-dodecalactone	3610
A3164	八氢香豆素	octahydrocoumarin	3791
A3165	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-dimethyl-3-furathiol	3451
A3166	1,2-丁二硫醇	1,2-butanedithiol	3528
A3167	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	bis(2,5-dimethyl-3-furyl)disufide	3476
A3168	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	propyl 2-methyl-3--furyl disulfide	3607
A3169	二环己基二硫醚	dicyclohexyl disulfide	3448
A3170	糠基异丙基硫醚	furfuryl isopropyl sulfide	3161
A3171	2-乙基苯硫酚	2-ethyl thiophenol	3345
A3172	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	methylthio 2-(acetyloxy)propionate	3788
A3173	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	methylthio 2-(propionyloxy)propionate	3790
A3174	3-糠硫基丙酸乙酯	ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
A3175	2-甲硫基吡嗪	2-methylthiopyrazine	3231
A3176	异硫氰酸苯乙酯	phenethyl isothiocyanate	4014
A3177	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-phenylpropyl)pyridine	3751
A3178	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
A3179	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazol ine	3619
A3180	吡嗪乙硫醇	pyrazine ethanethiol	3230
A3181	水杨酸苯酯	phenyl salicylate	3960

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 B.3 （续）

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3182	庚醛二甲缩醛	heptanal dimethyl acetal	2541
A3183	羟基香茅醛二甲缩醛	hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
A3184	对-丙基茴香醚	*p*-propyl anisole	2930
A3185	异丁酸对-甲酚酯	*p*-tolyl isobutyrate	3075
A3186	异丁酸邻-甲酚酯	*o*-tolyl isobutyrate	3753
A3187	柠檬醛丙二醇缩醛	citral propylene glycol acetal	—
A3188	反式-2-己烯醛二乙缩醛	*trans*-2-hexenal diethyl acetal	4047
A3189	2-巯基噻吩	2-mercaptothiophene	3062
A3190	对-盖-3,8-二醇	*p*-menth-3,8-diol	4053
A3191	1,8-辛二硫醇	1,8-octanedithiol	3514
A3192	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-oxabi cyclo[3.3.0]octane-3,3′-(1′-oxa-2′-methyl)cyclopentane]	3270
A3193	3-壬烯-2-酮	3-nonen-2-one	3955
A3194	3-甲基-2,4-壬二酮	3-methyl-2,4-nonadione	4057
A3195	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
A3196	反式-4-己烯醛	*trans*-4-hexenal	4046
A3197	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-methyl-3-furyl)thio]-2-butanone	4056
A3198	3-巯基-2-甲基戊醛	3-mercapto-2-methylpentanal	3994

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 C
（规范性附录）
食品工业用加工助剂使用名单

C.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的助剂（不含酶制剂）。

C.2 表 C.2 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 食品工业用加工助剂使用名单（不含酶制剂）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水	ammonia
2	凹凸棒粘土	attapulgite clay
3	钯	palladium
4	白油（又名液体石蜡）	white mineral oil
5	6-苄基腺嘌呤	6-benzylaminopurine
6	1-丙醇	1-propanol
7	1,2-丙二醇	1,2-propanediol
8	丙三醇（又名甘油）	glycerol
9	丙酮	acetone
10	不溶性聚乙烯聚吡咯烷酮	insoluble polyvinylpolypyrrolidone(PVPP)
11	次氯酸钠	sodium hypochlorite
12	单乙醇胺	monoethanol amine
13	氮气	nitrogen
14	1-丁醇	1-butanol
15	二氯异腈氰尿酸钠	sodium dichlorisocyanurate
16	1,2-二氯乙烷	1,2-dichloroiethane
17	二氧化氯	chlorine dioxide
18	二氧化碳	carbon dioxide
19	凡士林	vaseline
20	高岭土	kaolin
21	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex
22	固化单宁	immobilized tannin
23	硅胶	silica gel
24	硅酸钙铝	calcium aluminum silicate
25	硅藻土	diatomaceous earth
26	过氧化氢	hydrogen peroxide
27	过氧乙酸	peroxyacetic acid
28	6号轻汽油	solvent No. 6
29	琥珀酸酐	succinic anhydride

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.1 （续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
30	滑石粉	talc
31	活性白土	activated clay
32	活性炭	activated carbon
33	己二酸	adipic acid
34	己二酸酐	adipic acid anhydride
35	己烷	hexane
36	甲醇	methanol
37	甲醛	formaldehyde
38	焦磷酸四钾	tetrapotassium pyrophosphate
39	聚丙烯酰胺	polyacrylamide
40	聚甘油聚亚油酸酯	polyglycerol ester of polylinoleic acid
41	矿物油	mineral oil
42	离子交换树脂	ion exchange resins
43	磷酸	phosphoric acid
44	磷酸铵	ammonium phosphate
45	磷酸二氢钾	potassium phosphate, monobasic
46	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate
47	磷酸钙	calcium phosphate
48	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate
49	磷酸三钠	trisodium phosphate
50	硫酸	sulfuric acid
51	硫酸铵	ammonium sulfate
52	硫酸镁	magnesium sulfate
53	硫酸钠	sodium sulfate
54	硫酸锌	zinc sulfate
55	硫酸亚铁	ferrous sulfate
56	4-氯苯氧乙酸钠	sodium 4-chlorophenoxyacetate
57	氯化胺铵	ammonium chloride
58	氯化钙	calcium chloride
59	氯化钾	potassium chloride
60	氯化磷酸三钠	trisodium phosphate chlorinated
61	尿素	urea
62	镍	nickel
63	膨润土	bentonite
64	氢气	hydrogen

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.1 （续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
65	氢氧化钙	calcium hydroxide
66	氢氧化钾	potassium hydroxide
67	氢氧化钠	sodium hydroxide
68	三硅酸镁	magnesium trisilicate
69	三乙醇胺	triethanol amine
70	十二烷基苯磺酸钠	sodium alkyl benzene sulfonate(ABS)
71	十二烷基二甲基溴化胺(又名新洁尔灭)	bromo geramium
72	十二烷基磺酸钠	sodium alkyl sulfonate(AS)
73	石蜡	paraffin
74	石油醚	petroleum ether
75	食用单宁	edible tannin
76	松香甘油酯	glycerol ester of rosin
77	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate(light,heavy)
78	碳酸钾	potassium carbonate
79	碳酸镁(包括轻质和重质碳酸镁)	magnesium carbonate(light,heavy)
80	碳酸钠	sodium carbonate
81	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
82	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
83	铁粉	powdered ferric(powdered iron)
84	维生素 B 族	vitamin B family
85	五碳双缩醛	glutaraldehyde
86	纤维素	cellulose
87	硝酸	nitric acid
88	亚硫酸铵	ammonium sulfite
89	盐酸	hydrochloric acid
90	氧化钙	calcium oxide
91	氧化镁(包括重质和轻质)	magnesium oxide(heavy,light)
92	氧化铁	ferric oxide(iron oxide)
93	乙醇	ethanol
94	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA
95	乙醚	ether
96	乙酸钠	sodium acetate
97	乙酸乙酯	ethyl actetate
98	银	silver
99	油酸	oleic acid

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.1（续）

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
100	蔗糖聚丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester
101	珍珠岩	pearl rock
102	脂肪醇酰胺	aliphatic alcohol amide
103	脂肪醚硫酸钠	aliphatic ether sodium sulfate
104	植物活性炭	vegetable carbon (activated)

表 C.2 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源[a]	供体[b]
1	阿拉伯呋喃糖苷酶 arabinofuranosidease	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
2	氨基肽酶 aminopeptidase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
3	α-半乳糖苷酶 α-galactosidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
4	半纤维素酶 hemicellulase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
5	菠萝蛋白酶 bromelain	菠萝 *Ananas* spp.	
6	蛋白酶(包括乳凝块酶) protease(including milk clotting enzymes)	寄生内座壳(栗疫菌) *Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)	寄生内座壳(栗疫菌) *Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)
		地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amylolique faciens*	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		寄生内座壳(栗疫菌) *Cryphonectria parasitica* (*Endothia parasitica*)	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	小牛胃 calf stomach
		微小毛霉 *Mucor pusillus*	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.2 （续）

序号	酶	来　源[a]	供　体[b]
7	α-淀粉酶　α-amylase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*
			嗜热脂肪芽孢杆菌 *Bacillus stearothermophilus*
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	嗜热脂肪芽孢杆菌 *Bacillus stearothermophilus*
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		嗜热脂肪芽孢杆菌 *Bacillus stearothermophilus*	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
8	β-淀粉酶　β-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 *Bacillus subtilis*	
9	多聚半乳糖醛酸酶 polygalacturonase	黑曲霉[c] *Aspergillus niger*	
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
10	谷氨酰胺转氨酶 glutamine transaminase	茂原链轮丝菌 *Streptoverticillium mobaraense*	
11	果胶裂解酶 pectinlyase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
12	果胶酶 pectinase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
13	果胶酯酶(果胶甲基酯酶) pectinesterase (pectin methylesterase)	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
14	过氧化氢酶 catalase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 *Micrococcus lysodeicticus*	
15	己糖氧化酶 hexose oxidase	(多形)汉逊酵母 *Hansenula polymorpha*	*Chondrus crispus*
16	菊糖酶 glycogenase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
17	磷酸酯酶 phospholipase	胰腺 pancreas	
18	磷酸酯酶 A2 phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.2 （续）

序号	酶	来　源[a]	供　体[b]
19	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 and barley	
20	麦芽糖淀粉酶 maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	嗜热脂肪芽孢杆菌 *Bacillus stearothermophilis*
21	木瓜蛋白酶 papain	木瓜 *Carica papaya*	
22	木聚糖酶 xylanase	*Fusarium venenatum*	棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		毕赤氏酵母 *Pichia paseoris*	
		孤独腐质霉 *Humicola insolens*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	黑曲霉[c] *Aspergillus niger*
23	凝乳酶 A　chymosin A	大肠杆菌 K-12 *Eschorichia Coli* K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
24	凝乳酶 B　chymosin B	黑曲霉泡盛变种 *Aspergillus niger* var. *awamori*	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
25	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	
26	β-葡聚糖酶　β-glucanase	地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*	
		孤独腐质霉 *Humicola insolens*	
		哈次木霉 *Trichoderma harzianum*	
		黑曲霉[c] *Aspergillus niger*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*	解淀粉芽孢杆菌 *Bacillus amyloliquefaciens*
		Disporotrichum dimorphosporum	
		Talaromyces emersonii	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.2 （续）

序号	酶	来　源[a]	供　体[b]
27	葡糖淀粉酶（淀粉葡糖苷酶）glucoamylase(amyloglucosidase)	戴尔根霉 *Rhizopus delemar*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
			黑曲霉 *Aspergillus niger*
			Talaromyces emersoni
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		雪白根霉 *Rhizopus niveus*	
28	葡糖氧化酶 glucose oxidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
29	葡糖异构酶（木糖异构酶）glucose isomerase(xylose isomerase)	橄榄产色链霉菌 *Streptomyces olivochromogenes*	
		橄榄色链霉菌 *Streptomyces olivaceus*	
		密苏里游动放线菌 *Actinoplanes missouriensis*	
		凝结芽孢杆菌 *Bacillus coagulans*	
		锈棕色链霉菌 *Streptomyces rubiginosus*	
		紫黑吸水链霉菌 *Streptomyces violaceoniger*	
		鼠灰链霉菌 *Streptomyces murinus*	
30	普鲁兰酶 pullulanase	产气克雷伯氏菌 *Klebsiella aerogenes*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 *Bacillus acidopullulyticus*	
		枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	*Bacillus deramificans*
31	漆酶 laccase	米曲霉 *Aspergillus oryzae*	*Myceliophthora thermophila*
32	溶血磷脂酶（磷脂酶 B）lysophospholipase(lecithinase B)	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	黑曲霉 *Aspergillus niger*
33	乳糖酶（β-半乳糖苷酶）lactase (β-galactosidase)	脆壁克鲁维酶母 *Kluyveromyces fragilis*	
		黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.2 （续）

序号	酶	来　源[a]	供　体[b]
33	乳糖酶(β-半乳糖苷酶)lactase (β-galactosidase)	乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	
		乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*	乳克鲁维酵母 *Kluyveromyces lactis*
34	胃蛋白酶 pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, goat(kid) or poultry stomach	
35	无花果蛋白酶 ficin	无花果 *Ficus* spp.	
36	纤维二糖酶 cellobiase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
37	纤维素酶 cellulase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		绿色木霉 *Trichoderma viride*	
38	胰蛋白酶 typsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
39	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) chymotrypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
40	α-乙酰乳酸脱羧酶 α-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 *Bacillus subtilis*	短小芽孢杆菌 *Bacillus brevis*
41	脂肪酶 lipase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		米根霉 *Rhizopus oryzae*	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	尖孢镰刀菌 *Fusarium oxysporum*
			棉状嗜热丝孢菌 *Thermomyces lanuginosus*
		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 *Rhizopus niveus*	
		羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
		米曲霉 *Aspergillus oryzae*	米黑根霉 *Rhizomucor miehei*
42	酯酶 esterase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
		李氏木霉 *Trichoderma reesei*	
		米黑根毛霉 *Rhizomucor miehei*	

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 C.2 （续）

序号	酶	来　源[a]	供　体[b]
43	植酸酶 phytase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	
44	转化酶（蔗糖酶）invertase（saccharase）	酿酒酵母 *Saccharomyces cerevisiae*	
45	转葡糖苷酶 transglucosidase	黑曲霉 *Aspergillus niger*	

[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 *Aspergillus aculeatus* 和泡盛曲霉 *Aspergillus awamori*。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 D
（规范性附录）
胶基糖果中基础剂物质及其配料名单

胶基糖果中基础剂物质（简称胶基）及其配料应由符合表 D.1 中所列的各项物质配合制成。各成分用量在本标准中有规定者按规定执行，未规定者按生产需要适量使用。

表 D.1 胶基及其配料允许使用的物质名单

胶基中文名称/类别	胶基英文名称
D1 天然橡胶	natural gum
1 巴拉塔树胶	massaranduba balata
2 节路顿胶	jelutong
3 来开欧胶	leche caspi(sorva)
4 芡茨棕树胶	chiquibul
5 糖胶树胶	chicle
6 天然橡胶（乳胶固形物）	natural rubber(latex solids)
D2 合成橡胶	synthetic rubber
1 丁二烯-苯乙烯 75/25、50/50 橡胶（丁苯橡胶）	butadiene-styrene rubber 75/25, 50/50(SBR)
2 聚丁烯	polybutylene
3 聚乙烯	polyethylene
4 聚异丁烯	polyisobutylene
5 异丁烯-异戊二烯共聚物（丁基橡胶）	isobutylene-isoprene copolymer (butyl rubber)
D3 树脂	resin
1 部分二聚松香（包括松香、木松香、妥尔松香）甘油酯	glycerol ester of partially dimerized rosin(gum,wood, tall oil)
2 部分氢化松香（包括松香、木松香、妥尔松香）甘油酯	glycerol ester of partially hydrogenated rosin(gum,wood, tall oil)
3 部分氢化松香（包括松香、木松香、妥尔松香）季戊四醇酯	pentaerythritol ester of partially hydrogenated rosin(gum, wood, tall oil)
4 部分氢化松香（包括松香、木松香、妥尔松香）甲酯	methyl ester of partially hydrogenated rosin(gum,wood, tall oil)
5 醋酸乙烯酯-月桂酸乙烯酯共聚物	vinyl acetate-vinyl laurate copolymer
6 合成树脂（包括萜烯树脂）	synthetic resin (synthetic terpene resin)
7 聚醋酸乙烯酯	polyvinyl acetate (PVA)
8 聚合松香（包括木松香、妥尔松香）甘油酯	glycerol ester of polymerized rosin(gum, wood, tall oil)
9 木松香甘油酯	glycerol ester of wood rosin
10 松香（包括松香、木松香、妥尔松香）季戊四醇酯	pentaerythritol ester of rosin(gum,wood,tall oil)
11 松香甘油酯	glycerol ester of gum rosin
12 妥尔松香甘油酯	glycerol ester of tall oil rosin
D4 蜡类	wax
1 巴西棕榈蜡	carnauba wax
2 蜂蜡	beeswax
3 聚乙烯蜡均聚物	polyethylene-wax homopolymer
4 石蜡	paraffin
5 石油石蜡（费-托合成法）	paraffin wax, synthetic (Fischer-Tropsch)
6 微晶石蜡	microcrystalline wax
7 小烛树蜡	candelilla wax

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 D.1 （续）

胶基中文名称/类别	胶基英文名称
D5 乳化剂、软化剂	emulsifier and softener
1 丙二醇	propylene glycol
2 单、双、三脂肪酸甘油酯	mono,di,tri-glycerides of esters of fatty acids
3 单脂肪酸甘油酯	monoglycerides
4 甘油	glycerine
5 果胶	pectin
6 海藻酸、海藻酸钠、海藻酸铵	alginic acid, sodium alginate, ammonium alginate
7 磷脂	phospholipid
8 明胶	gelatin
9 氢化植物油	hydrogen vegetable oils
10 三乙酸甘油酯	triacetin
11 脱脂可可粉	defatted cocoa powder
12 乙酰化单双脂肪酸甘油酯	acetylated mono and di-glycerides
13 硬脂酸、硬脂酸钙、硬脂酸镁、硬脂酸钠、硬脂酸钾	stearic acid and its calcium,magnesium,sodium and potassim salts
14 蔗糖脂肪酸酯	sucrose fatty acid ester
D6 抗氧化剂、防腐剂	antioxidant,preservative
1 苯钾酸钠	benzoic acid,sodium benzoate
2 丁基羟基茴香醚	butylated hydroxyanisole(BHA)
3 二丁基甲基甲苯	butylated hydroxy toluene(BHT)
4 没食子酸丙酯	propyl gallate(PG)
5 山梨酸钾	sorbic acid,potassium sorbate
6 生育酚	tocopherol
7 竹叶抗氧化物	antioxidant of bommboo leaf
D7 填充剂	filling agent
1 滑石粉	talc
2 磷酸氢钙	calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)
3 碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate(light, heavy)
4 碳酸镁	magnesium carbonate

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 E
（资料性附录）
食品添加剂功能类别

每个添加剂在食品中常常具有一种或多种技术作用。在本标准每个添加剂的具体规定中，列出了该添加剂常用的技术作用，并非详尽的列举，同时，也不用作食品标签的目的。

E.1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。

E.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。

E.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。

E.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。

E.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。

E.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。

E.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。

E.8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。

E.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。

E.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。

E.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。

E.12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。

E.13 面粉处理剂：促进面粉的熟化、增白和提高制品质量的物质。

E.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。

E.15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。

E.16 营养强化剂：为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的物质。

E.17 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。

E.18 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。

E.19 甜味剂：赋予食品以甜味的物质。

E.20 增稠剂：可以提高食品的粘稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状，赋予食品粘润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。

E.21 食品用香料：能够用于调配食品香精，并使食品增香的物质。

E.22 食品工业用加工助剂：有助于食品加工顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、润滑、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

E.23 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

附 录 F
（资料性附录）
食品分类系统

食品分类系统见表 F.1。

表 F.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 特殊营养用食品涉及品种除外)
01.01	乳及调制乳
01.01.01	纯乳(全脂、部分脱脂、脱脂),包括复原乳
01.01.02	调制乳
01.01.02.01	调味乳
01.02	发酵乳
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)
01.02.02	调味和果料发酵乳
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(全脂乳粉、脱脂乳粉和部分脱脂乳粉)和奶油粉
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)
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
01.04.02	调制炼乳(包括甜炼乳、调味甜炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳)
01.05	稀奶油(又名淡奶油)及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	凝固稀奶油
01.05.03	调味稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪
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甜点或其预制产品（不包括冰淇淋和调味酸奶）
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(猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪)
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
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）
02.02.02	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	冰淇淋类
03.02	雪糕类
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
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（甘草制品）
04.01.02.08.05	果丹（饼）类
04.01.02.08.06	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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.03.01	酱渍的蔬菜
04.02.02.03.02	盐渍的蔬菜
04.02.02.03.03	糖醋渍的蔬菜
04.02.02.03.04	其他腌渍的蔬菜
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
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
04.03.02.03.01	酱渍的食用菌和藻类
04.03.02.03.02	盐渍的食用菌和藻类
04.03.02.03.03	糖醋渍的食用菌和藻类
04.03.02.03.04	其他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(北豆腐、南豆腐、内酯豆腐、冻豆腐)
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)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	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)
04.05	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	烘焙/炒制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳烘焙/炒制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳烘焙/炒制坚果与籽类

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
04.05.02.02	包衣的坚果和籽类
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	其他方法（如腌渍的果仁）
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力
05.01.01	可可制品（以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅）
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	类巧克力和代巧克力及使用可可代用品的巧克力类似产品
05.02	糖果
05.02.01	硬质糖果
05.02.02	硬质夹心糖果
05.02.03	乳脂糖果
05.02.04	压片糖果
05.02.05	凝胶糖果
05.02.06	抛光糖果
05.02.07	充气糖果
05.02.08	胶基糖果
05.02.08.01	无糖胶基糖果
05.02.08.02	含糖胶基糖果
05.02.09	其他糖果
05.03	糖果、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（大米、米粉、米糕）
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	自发粉
06.03.01.02	饺子粉
06.03.01.03	蛋糕预拌粉
06.03.01.04	其他专用粉
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
06.04	杂粮粉（包括豆粉）及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	八宝粥罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
06.05.01	食用淀粉
06.05.02	淀粉制品
06.05.02.01	粉丝、粉条
06.05.02.02	虾味片
06.05.02.03	藕粉
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
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（排酸肉、冰鲜肉、冷鲜肉）
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品（生肉添加调理料）
08.02.02	腌腊肉制品类（如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等）
08.03	熟肉制品
08.03.01	酱卤肉制品类
08.03.01.01	白煮肉类
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
08.03.05.01	高温蒸煮肠
08.03.05.02	低温蒸煮肠
08.03.05.03	其他肉肠
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	肉脯类
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	可食用动物肠衣类
08.03.10	其他肉及肉制品
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)
09.01	鲜水产品
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻制品
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(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
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品
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	冷冻蛋制品(如冰蛋)
10.03.04	液体蛋
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(如甘蔗糖、甜菜糖、冰糖、果糖等)
11.01.02	其他糖和糖浆(如红糖、赤砂糖、槭树糖浆)
11.02	淀粉糖(果糖,葡萄糖、饴糖;部分转化糖,包括糖蜜等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
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
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
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
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	特殊营养用食品
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿配方食品
13.01.03	幼儿配方食品
13.02	婴幼儿断奶期食品
13.03	病人用特殊食品

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
13.04	低能量配方食品
13.05	除 13.01～13.04 外的其他特殊营养用食品
13.05.01	孕产妇(乳母)配方食品
13.05.02	运动营养食品(运动饮料除外)
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水类
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	自然来源饮用水
14.01.03	饮用纯净水
14.01.04	饮用矿物质水
14.01.05	其他饮用水
14.02	果蔬汁类
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(肉)饮料
14.03	蛋白饮料类
14.03.01	含乳饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.04	水基调味饮料类
14.04.01	碳酸饮料
14.04.01.01	可乐型碳酸饮料
14.04.01.02	其他型碳酸饮料
14.04.02	非碳酸饮料
14.04.02.01	特殊用途饮料(包括“运动饮料”、“营养素饮料”等)
14.04.02.02	风味饮料(包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)
14.05	茶、咖啡、植物饮料类
14.05.01	茶饮料类
14.05.02	咖啡饮料类
14.05.03	植物饮料(除果蔬汁以外)类
14.06	固体饮料类
14.06.01	果香型固体饮料
14.06.02	蛋白型固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	乳酸菌饮料
14.08	其他饮料类
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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

表 F.1 （续）

食品分类号	食品类别/名称
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	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(第01.0～15.0类除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡
16.03	胶原蛋白肠衣(肠衣)
16.04	酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母类制品
16.05	油炸食品
16.05.01	油炸小食品
16.05.02	其他油炸食品
16.06	膨化食品
16.07	其他

食品伙伴网http://www.foodmate.net