

GB2760

食品添加剂使用卫生标准

（含 1997-2006 年增补品种）

电子版本，仅供参考

增补品种以卫生部公告文本为准

www.moh.gov.cn

中国疾病预防控制中心营养与食品安全所
全国食品添加剂标准化技术委员会秘书处

咨询电话：010-87720035

下载地址：www.chinafoodsafety.net

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
酸度调节剂 Acidity regulator	柠檬酸（01.101）Citric Acid	各类食品	按生产需要适量使用	
	乳酸（01.102）Lactic Acid	各类食品	按生产需要适量使用	
	酒石酸（01.103）Tartaric Acid	各类食品	按生产需要适量使用	
	苹果酸（01.104）Malic Acid	各类食品	按生产需要适量使用	
	偏酒石酸（01.105） Meta Tartaric Acid	葡萄罐头	按生产需要适量使用	
	磷酸（01.106） Phosphoric Acid	复合调味料、罐头、可 乐型饮料、干酪、果 冻	按生产需要适量使用	复合调味料一用两种或 两种以上的调味品复制 而成的方面调味料
		含乳饮料	按生产需要适量使用	（98）
		软饮料	按生产需要适量使用	（02）
	乙酸（醋酸）（01.107） Acetic Acid	复合调味料、配制醋、 罐头、干酪、果冻	按生产需要适量使用	复合调味料一用两种或 两种以上的调味品复制 而成的方面调味料
	盐酸（01.108）Hydrochloric Acid	加工助剂	按生产需要适量使用	
		干酪及其制品	按生产需要适量使用	
	己二酸（01.109） Adipic Acid	固体饮料	0.01	
		果冻粉	0.5（按稀释6倍计）	（98）
		口香糖	4	（99）
	富马酸（01.110） Fumaric Acid	碳酸饮料	0.3	
		果汁饮料、生面食制品	0.6	
		口香糖	8	（99）
	氢氧化钠（01.201） Sodium Hydroxide	加工助剂	按生产需要适量使用	
	碳酸钾（01.301）Potassium Carbonate	面制食品	按生产需要适量使用	
		矿物质饮料	0.05g/L	（97）
		饮料	按生产需要适量使用	
	碳酸钠（包括无水碳酸钠） （01.302）Sodium Carbonate	面制食品、糕点	按生产需要适量使用	
	柠檬酸钠（01.303） Sodium Citrate	各类食品	按生产需要适量使用	
		婴幼儿配方食品、较大 婴儿和幼儿配方食品	按生产需要适量使用	
	柠檬酸钾（01.304） Potassium Citrate	各类食品	按生产需要适量使用	
	碳酸氢三钠（倍半碳酸钠） （01.305）Trisodium Hydrogen	饼干、糕点、羊奶、乳 制品	按生产需要适量使用	
	柠檬酸一钠（01.306） Monosodium Citrate	各类食品	按生产需要适量使用	
	碳酸氢钾 Potassium Hydrogen Carbonate	矿物质饮料	0.033g/L	（97）
		婴儿配方粉	按生产需要适量使用	（04）
		较大婴儿及幼儿配方 粉	按生产需要适量使用	
		孕产妇配方粉	按生产需要适量使用	
	磷酸三钾 Tripotassium Orthphosphate	非碳酸饮料	1.5	（00）
	磷酸钙 Monocalcium Orthphosphate	非碳酸饮料	2.0	（00）
	乳酸钙 Calcium Lactate	口香糖	按生产需要适量使用	（02）
		油炸薯片调味料	10	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		油炸薯片	按生产需要适量使用	（05）
		糖果	按生产需要适量使用	（06）
	氢氧化钙	婴幼儿配方粉	按生产需要适量使用	
		学龄前儿童配方粉	按生产需要适量使用	
		儿童配方粉	按生产需要适量使用	（06—7）
		孕妇及哺乳期妇女营养奶粉	按生产需要适量使用	（06—7）
	氢氧化钾	婴幼儿配方粉	按生产需要适量使用	
		孕产妇配方粉	按生产需要适量使用	
	碳酸氢钠	学龄前儿童配方粉		
	葡萄糖酸 δ 内酯	各类食品	按生产需要适量使用	
	L(+)酒石酸	各类食品	按生产需要适量使用	
抗结剂 anticaking agents	亚铁氰化钾（02.001） Potassium Ferrocyanide	食盐	0.01	以亚铁氰根计
	硅铝酸钠（02.002） Sodium Aluminosilicate	植脂性粉末	5.0	
	磷酸三钙（02.003） Tricalcium Orthphosphate	小麦粉	0.03（面粉中）	
		固体饮料	8.0	
		油炸薯片	2.0	（98）
		复合调味料	20	（99）
		乳粉和奶油粉	10	（06—7）
	二氧化硅(矽)（02.004） Silicon Dioxide	蛋粉、奶粉、可可粉、可可脂、糖粉、植脂性粉末、速溶咖啡、粉状汤料	15	
		粉末香精	80	
		粮食（加工防尘用）	1.2	（97）
		固体饮料	15	（03）
		豆制品工艺（复配消泡剂用）	0.025（以每千克黄豆的使用量计）	
		固体复合调味料	20	
		香辛料	20	
	微晶纤维素（02.005） Crystal Cellulose	各类食品	按生产需要适量使用	（99）
	硬脂酸镁 Magnesium Stearate	蜜饯	0.8	（00）
		糖果	按生产需要适量使用	（01）
	碳酸镁 Magnesium Carbonate	可可粉固体饮料	10	（02）
	滑石粉 Talc	凉果话杏类食品	20	（02）
	亚铁氰化钠	食盐	0.01	以亚铁氰根计（05）
消泡剂 antifoaming agents	乳化硅油（03.001） Emulsifying Silicon Oil	发酵工艺用	0.2	
		饮料	0.01（以聚二甲基硅氧烷计）	（99）
	高碳醇脂肪酸酯复合物（03.002） Higher Alcohol Fatty Acid Ester Complex	酿造工艺用	1.0	
		豆制品工艺用	1.6	
		制糖工艺用、发酵工艺用	3.0	
	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚（PPE）（03.003）	发酵工艺用	按生产需要适量使用	
	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚			

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	（BAPE）(03.004)			
	聚氧丙烯甘油醚（GP）(03.005)			
	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚（GPE）(03.006)			
	聚二甲基硅氧烷 Polydimethy Siloxane	肉制品、啤酒工艺	0.2	(99)
		豆制品工艺	0.3（以每千克黄豆的使用量计）	(03)
	聚二甲基硅氧烷（乳液） Polydimethy Siloxane	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	0.05	(00)
抗氧化剂 Antioxidant		发酵工艺、焦糖色工艺	0.10	
	丁基羟基茴香醚（BHA）(04.001) Butylated Hydroxyanisole	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品	0.2	抗氧化剂 BHA 与 BHT 混合使用时，总量不得超过 0.2g/kg;BHA,BHT 与 PG 混合使用时，BHA,BHT 总量不得超过 0.1g/kg;PG 不得超过 0.05 g/kg，最大使用量以脂肪计
		早餐谷类食品	0.2(与 BHT 混合或单用)	
		糖果用香精	0.1	
	二丁基羟基甲苯（BHT）(04.002) Butylated Hydroxy Toluene	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品	0.2	
		早餐谷类食品	0.2(与 BHA 混合或单用)	
		口香糖 角基 香料	0.4 1.0 按生产需要适量使用	
	没食子酸丙酯（PG）(04.003) Propyl Gallate	食用油脂、油炸食品、干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、果仁罐头、腌腊肉制品	0.1	
	D-异抗坏血酸及其钠盐 (04.004) Isoascorbic Acid Sodium D-isoascorbate	啤酒 葡萄酒、果蔬汁饮料类 肉制品 果蔬罐头、肉类罐头、果酱、冷冻鱼	0.04 0.15 0.50 1.0	以抗坏血酸计
		半固体复合调味料	1.0	(06—7)
		甜汁或甜酱	1.0	(06—7)
	茶多酚（维多酚）(04.005) Tea Polyphenol (TP)	含油脂酱料 油炸食品、方便面 肉制品、鱼制品 油脂、火腿、糕点及其馅	0.1 0.2 0.3 0.4	以油脂中儿茶素计
	植酸（肌醇六磷酸）Phytic Acid(Inositol Hexaphosphoric Acid) 植酸钠 Sodium Phytate (04.006)	对虾保鲜	按生产需要适量使用	残留量：20mg/kg
		食用油脂、果蔬制品、果蔬汁饮料、肉制品	0.2	
	特丁基对苯二酚（TBHQ）	食用油脂、油炸食品、	0.2	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	(04.007)Tertiary Butylated Hydroquinone	干鱼制品、饼干、方便面、速煮米、干果罐头、腌制肉制品		
	甘草抗氧化物 Antioxidant of Glycyrrhiza (04.008)	食用油脂、油炸食品、腌制鱼、肉制品、饼干、方便面、含油脂食品	0.2（以甘草酸计）	
	抗坏血酸钙（04.009） Calcium Ascorbate	酥类糕点、方便面汤料、肉制品	0.2 1.0（以油脂中抗坏血酸计）	
	磷脂（04.010） Phospholipid	糖果、糕点、氢化植物油	按生产需要适量使用	
	抗坏血酸棕榈酸酯（04.011） Ascorbyl Palmitate	含油脂食品、方便面、食用油脂、氢化植物油 婴儿配方食品	0.2 0.01（以油脂中抗坏血酸计）	
		面包	0.2	(97)
		较大婴儿及幼儿配方粉	0.05	(以油脂中抗坏血酸计)
		学龄前儿童配方粉	0.05	
抗氧化剂 Antioxidant	硫代二丙酸二月桂酯（04.012） Dilauryl Thiodipropionate	食用油脂、果蔬保鲜、含油脂食品	0.2	
	4-己基间苯二酚（04.013） 4-Hexyl Resorcinol	防止虾类褐变	按生产需要适量使用	残留量≤1mg/kg
	抗坏血酸（维生素C）（04.014） Ascorbic Acid	啤酒 发酵面制品	0.04 0.20	
		碳酸饮料、茶饮料、果汁饮料、豆奶饮料	0.5	(98)
		糖果	1.5	(99)
	抗坏血酸钠（Sodium Ascorbate）	糖果用香精	0.1	(99)
	维生素E（dl-α-生育酚） Vitamin E dl-α-Tocopherol	油炸小食品（以油脂计）	0.20	(00)
		食用油脂	按生产需要适量使用	(00)
		即食汤料	按生产需要适量使用	(02)
		即食谷物	0.085	(06-7)
	迷迭香提取物 Rosemary Extract	动物油脂、肉类制品、油炸食品	0.3	(97)
		植物油脂	0.7	
	竹叶抗氧化物	食用油脂、肉制品、水产品、膨化食品	0.5	
		即食谷物	0.5	(06-7)
		焙烤食品	0.5	(06-7)
		果蔬汁（肉）饮料、茶饮料	0.5	(06-7)
		油炸食品	0.5	(06-7)
漂白剂 Bleaching agent	二氧化硫（05.001） Sulfur Dioxide	葡萄酒、果酒	0.25	二氧化硫残留量不得超过0.05g/kg
	焦亚硫酸钾（05.002）	啤酒	0.01	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	Potassium Pyrosulfite 焦亚硫酸钠(05.003) Sodium Pyrosulfite	蜜饯、饼干、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	0.45	
		新鲜葡萄	2.4 片剂包装外不得食用（片剂气化法以亚硫酸盐计）残留量（以 SO ₂ ）计：0.05	（99）
		脱水马铃薯	400ppm(以二氧化硫残留量计)	（02）
		黄花菜	0.2(以 SO ₂ 残留量计)	（04）
		果脯	0.35（以 SO ₂ 残留量计）	（04）
		蜜饯	0.35（以 SO ₂ 残留量计）	（05）
	亚硫酸钠（05.004） Sodium Sulfite	葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头、葡萄、黑加仑浓缩汁	0.60	
		蜜饯	2.0	
		果汁浓浆	0.25（以 Na ₂ SO ₃ 计） 稀释 10 倍饮料残留量 15mg/L(以 SO ₂ 计)	（99）
		脱水马铃薯	400ppm(以 SO ₂ 残留量计)	(02)
	低亚硫酸钠（保险粉）（05.005） Sodium Hydrosulfite	蜜饯、干果、干菜、粉丝、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头 薯类淀粉	0.40 0.20	
		腐竹	0.4（SO ₂ 残留量 0.2）	
		酸菜及酸菜罐头	0.40	SO ₂ 残留量≤0.05g/kg
	亚硫酸氢钠 Sodium Bisulfite (05.006)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、葡萄糖、食糖、冰糖、饴糖、糖果、液体葡萄糖、竹笋、蘑菇及蘑菇罐头	0.45	
		薯类淀粉	0.20	
	亚硫酸氢钠 Sodium Bisulfite (05.006)	新鲜葡萄（片剂气化法以亚硫酸盐计）	2.4（以 SO ₂ 计 0.05）片剂包装外注明不得食用	(99)
		脱水马铃薯	400ppm(以 SO ₂ 残留量计)	(02)
	硫磺 Sulfur(05.007)	蜜饯、干果、干菜、粉丝、食糖	只限于熏蒸	
		黄花菜	0.2(以 SO ₂ 残留量计)	（04）
		银耳、竹荪、猴头菇、金针菇	0.4(以 SO ₂ 残留量计)	（06）
膨松剂	碳酸氢钠（钾）（06.001） Sodium(Potassium) Bicarbonate	需要添加膨松剂的各种	按生产需要适量使用	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	碳酸氢铵（06.002） Ammonium Carbonate	类食品		
	轻质碳酸钙（碳酸钙） （06.003） Calcium Carbonate(light)	需要添加膨松剂的各种食品	按生产需要适量使用	
		面粉改良剂	0.03（面粉中）	
		豆制品工艺（复配消泡剂用）	按生产需要适量使用	(03)
	硫酸铝钾（钾明矾）（06.004） Aluminum Potassium Sulfate	油炸食品、水产品、豆制品、发酵粉、威化饼干、膨化食品、虾片	按生产需要适量使用	
	硫酸铝铵（铵明矾） （06.005） Aluminum Ammonium Sulfate			
	磷酸氢钙（06.006） Calcium Hydrogen Phosphate	饼干、婴幼儿配方食品	1.0	
		发酵面制品	按生产需要适量使用	
		饮料	按生产需要适量使用	(97)
	酒石酸氢钾（06.007） Potassium Bitartrate	发酵粉	250	
	焦磷酸二氢二钠	裹粉、煎炸粉	5	
		甜汁或甜酱	5	
胶姆糖基础剂	聚乙酸乙烯酯（07.001） Polyvinyl Acetate	胶姆糖、乳化香料	60.0	
	丁苯橡胶（07.002） Butadiene Styrene Rubber	胶姆糖	按生产需要适量使用	
着色剂 Colour	苋菜红 Amaranth 苋菜红铝色淀 Amaranth Aluminum Lake (08.001)	果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品、渍制小菜 红绿丝、染色樱桃罐头（系装饰用）	0.05 0.10	
		冰淇淋、雪糕 糖果包衣	0.025 0.05	(97)
		冰棍	0.025	(98)
		威化饼干夹心	0.05	(00)
		果冻	0.05	
		果酱	0.3	(04)
		饼干夹心	0.05（以苋菜红计）	(04)
		水果调味糖浆（fruit toppings）	0.3	(04)
		固体方便汤料	0.2	(04)
	胭脂红（Poncean 4R） 胭脂红铝色淀 （Poncean 4 R Aluminum Lake） (08.002) 胭脂红（Poncean 4R） 胭脂红铝色淀 （Poncean 4 R Aluminum Lake）	果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品、渍制小菜 红绿丝、染色樱桃罐头（系装饰用）	0.05 0.10	
		豆奶饮料、红肠肠衣	0.025	
		虾（味）片	0.05	
		糖果包衣	0.10	
		风味超高温奶、风味酸	0.05	(97)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		奶		
		雪糕、膨化食品、果冻	0.025	(97)
		果酱	0.5	(04)
		水果调味糖浆（fruit toppings）	0.5	(04)
		饼干夹心	0.05（以胭脂红计）	(04)
		蛋糕夹心	0.05	(05)
		冰淇淋、雪糕、冰棍、 风味配制型液体奶	0.05	(98)
		风味配制型奶粉	0.15	
		威化饼干夹心	0.05	(00)
		金桔、嘉应子、陈皮梅、 桃脯、话梅、杨梅干	0.05	(01)
		风味炼乳	0.05	(03)
		调味糖浆	0.2	
		蛋黄酱、沙拉酱	0.2	
		半固体符合调味料（除 外蛋黄酱、沙拉酱）	0.5	
		乳饮料	0.05	
着色剂 Colour	赤藓红 Erythrosine 赤藓红铝色淀 Erythrosine Aluminum Lake (08.003)	调味酱	0.05	
		果汁（味）饮料类、碳 酸饮料、配制酒、糖果、 糕点、彩装、青梅	0.05	
		红绿丝、樱桃罐头（系 装饰用）	0.10	
		糖果包衣	0.05	(97)
		膨化食品、油炸食品	0.025	(99)
		寿桃包	0.025	(00)
	新红 New Red 新红铝色淀 New Red Aluminum Lake (08.004)	果汁（味）饮料类、碳 酸饮料、配制酒、糖果、 糕点、彩装、青梅	0.05	
		红绿丝、樱桃罐头（系 装饰用）	0.10	
		糖果包衣	0.05	(97)
	柠檬黄 Tartrazine 柠檬黄铝色淀 Tartrazine Aluminum Lake (08.005)	果汁（味）饮料类、碳 酸饮料、配制酒、糖果、 糕点、彩装、西瓜酱罐 头、青梅、虾（味）片、 渍制小菜、红绿丝	0.10	
		植物蛋白饮料、乳酸菌 饮料	0.05	
		风味酸乳	0.05	(97)
		油炸豆类	0.1	
		香橙果珍干粉	按稀释倍数计不得超 过 GB2760 规定	
		果冻	0.05	
		糖果包衣	0.1	
		冰淇淋、雪糕、冰棍 可可玉米片（即食早餐 谷类食品）	0.05 0.08	((98))

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		寿桃包	0.02	(00)
		固体饮料	0.1（稀释后）	
		膨化食品、油炸小食品	0.1（以柠檬黄计）	
		饼干夹心	0.05	
		金桔、甘草橄榄、桃片、话李、芒果干、话杏、嘉应子	0.1	(01)
		辣根膏	0.1	(02)
		风味炼乳	0.05	(03)
		固体方便汤料、固体复合调味料	0.2（液体按稀释倍数减少使用量）	
		果酱	0.5	(04)
		水果调味糖浆（fruit toppings）	0.5	(04)
		饼干夹心	0.05（以柠檬黄计）	(04)
		调味糖浆	0.3	
		蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
		半固体复合调味料	0.5	(05)
		蛋糕夹心	0.05	(05)
		抛光糖果	0.3	(06)
		裹粉、煎炸粉	0.3	(06)
		焙烤食品馅料（限于布丁、糕点）	0.3	(06)
		加工坚果与籽类	0.1	(06—7)
		熟制豆类	0.1	(06—7)
	日落黄 Sunset Yellow 日落黄铝色淀 Sunset Yellow Aluminum Lake (08.006)	果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点、彩装、西瓜酱罐头、青梅、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、虾（味）片	0.10	
		糖果包衣、红绿丝	0.20	
		冰淇淋	0.09	
		超高温风味奶、风味酸奶	0.05 0.09	(97)
		雪糕、冰棍	按稀释倍数计算不超过 GB2760 规定	
		香橙果珍饮料		
		固体饮料	0.1（稀释后）	(00)
		膨化食品、油炸小食品	0.1（以日落黄计）	
		饼干夹心	0.1	
		金桔、甘草橄榄、桃片、话李、芒果干、话杏	0.1	(01)
		果冻	0.025	(02)
		风味炼乳	0.05	(03)
		饼干夹心	0.1（以日落黄计）	(04)
		果酱	0.5	(04)
		水果调味糖浆	0.5	(04)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		固体复合调味料	0.2	(04)
		固体方便汤料		
		调味糖浆	0.3	(04)
		蛋黄酱、沙拉酱	0.5	(04)
		半固体复合调味料	0.5	(05)
		抛光糖果	0.3	(06)
		裹粉、煎炸粉	0.3	(06)
	日落黄 Sunset Yellow	焙烤食品馅料（限于布丁、糕点）	0.3	(06)
		加工坚果与籽类	0.1	(06—7)
		熟制豆类	0.1	(06—7)
	亮蓝 Brilliant Blue 亮蓝铝色淀 Brilliant Blue Aluminum Lake	果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点、彩装、染色樱桃罐头（系装饰用）、青梅、虾（味）片、冰淇淋	0.025	
		红绿丝	0.10	
		固体饮料	0.2	(97)
		油炸豆类、冰棍、果冻、雪糕、膨化食品	0.025	
		糖果包衣	0.05	
		绿芥末膏	0.01	(98)
		可可玉米片（即食早餐谷类食品）	0.015	(98)
		风味酸奶	0.025	
		风味乳饮料	0.025	(99)
		寿桃包、威化饼干夹心	0.025（以亮蓝计）	(00)
		膨化食品、油炸小食品	0.05	
		风味炼乳	0.025	(03)
		糖果	0.3	
		饼干夹心	0.025（以亮蓝计）	(04)
		果酱	0.5	(04)
		水果调味糖浆	0.5	(04)
		调味糖浆	0.025	(04)
		半固体复合调味料	0.5	(04)
		抛光糖果，糖果包衣	0.3	(06)
		加工坚果与籽类	0.025	(06—7)
		熟制豆类	0.025	(06—7)
	靛蓝 Indigo Carmine 靛蓝铝色淀 Indigo Carmine Aluminum Lake (08.008)	渍制小菜	0.01	
		果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点、彩装、染色樱桃罐头（系装饰用）、青梅	0.10	
		红绿丝	0.20	
		糖果包衣	0.1	(97)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
着色剂 Colour		膨化食品、油炸食品	0.05	(99)
		威化饼干夹心	0.1	(00)
		饼干夹心	0.1（以靛蓝计）	(04)
		抛光糖果	0.3	(06)
	叶绿素铜钠盐 Sodium Copper Chporophyllin 叶绿素铜钾盐 (03) (08.009) Potassium Copper Chporophyllin	配制酒、糖果、青豌豆罐头、果冻、冰淇淋、冰棍、糕点彩装、雪糕、饼干	0.50	
		果蔬汁、果肉饮料 果汁（味）饮料、碳酸饮料	按生产需要适量使用 0.3	(03)
	β-胡萝卜素 (08.010) β-Carotene(合成法)（发酵法）(98)	各类食品（风味酸奶除外）	按生产需要适量使用	
		风味酸奶	0.5	(97)
	二氧化钛 (08.011) Titanium Dioxide	糖果包衣 凉果	2.0 10	
		非碳酸饮料混浊剂 膨化食品、油炸食品	10g/L 10	(99)
		口香糖 固体饮料（无甜味剂型、浓缩型除外）	5 按生产需要适量使用	(00)
		固体饮料：无甜味剂型 浓缩型	0.60 1.67	(01)
		果冻	10.0	(02)
		沙拉酱	0.5	(04)
		硬糖	10	(05)
		抛光糖果，糖果包衣	按生产需要适量使用	
		甜汁或甜酱	5	
	诱惑红及其铝色淀 Allura Red Allura Aluminum Lake (08.012)	糖果包衣 炸鸡调料 冰淇淋	0.085 0.04 0.07	
		果汁（味）饮料、碳酸饮料 固体饮料	0.1 0.6	(97)
		雪糕 冰棍、糖果、糕点彩装、红绿丝、染色樱桃罐头、红肠肠衣、配制酒（色淀除外）	0.07 0.05	(97)
		果冻粉、固体饮料 苹果干（燕麦片调香调色载体） 可可玉米片（即食早餐谷类食品）	0.025（按稀释6倍计） 0.07	(98)
		膨化食品、油炸小食品	0.1（以诱惑红计）	(00)
		糖果	0.3	(02)
		肉灌肠、西式火腿 果冻	0.015 0.025	(03)
		饼干夹心	0.1（以诱惑红计）	(04)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		西式火腿	0.025	
		调味糖浆	0.3	
		半固体复合调味料，除 外蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
		加工坚果与籽类	0.1	（06—7）
		熟制豆类	0.1	（06—7）
	甜菜红（08.101） Beet Red	各类食品（风味酸奶除 外）	按生产需要适量使用	
		风味酸奶	0.8	（97）
	姜黄（08.102） Turmeric Yellow	果汁（味）饮料类、碳 酸饮料、配制酒、糖果、 糕点、上彩装、红绿丝、 调味类罐头、青梅、冰 棍	按生产需要适量使用	
		面包、糕点、酱腌菜	0.01（以姜黄素计）	
		风味奶粉	0.4	（97）
		饼干夹心	0.05（以姜黄素计）	（00）
		调味料、油炸小食品	按生产需要适量使用	（00）
		膨化类即食早餐谷类 食品	0.03（以姜黄素计）	（02）
		雪糕	0.15（以姜黄素计）	
		油炸薯片	0.2（以姜黄素计）	
		膨化食品	0.2（以姜黄素计）	
		方便面面饼	按生产需要适量使用	
着色剂 Colour	红花黄（08.103） Carthamus Yellow	果汁（味）饮料、碳酸 饮料、配制酒、糖果、 糕点、上彩装、红绿丝、 罐头、青梅、冰淇淋、 冰棍、果冻、蜜饯	0.20	
		方便面面饼	0.5	
	紫胶红（虫胶红）（08.104） Lac Dye Red	果蔬汁饮料类、碳酸饮 料、配制酒、糖果、果酱、 调味酱	0.5	
	越桔红（08.105） Cowberry Red	果汁（味）饮料类、冰 淇淋	按生产需要适量使用	
	辣椒红（08.106） Paprika Red	冰淇淋、糕点上彩装、 雪糕、冰棍、饼干、熟 肉制品、人造蟹肉、酱 料、糖果	按生产需要适量使用	
		叉烧包馅	0.1	（00）
		膨化食品	按生产需要适量使用	（05）
		油炸小食品	按生产需要适量使用	（05）
		复合调味料	按生产需要适量使用	（05）
		裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	（06）
		果蔬汁饮料类，蛋白饮 料类，乳酸菌饮料	按生产需要适量使用	（06）
		果冻	按生产需要适量使用	（06）

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		可可制品、巧克力以及巧克力制品（包括类巧克力和代巧克力）	按生产需要适量使用	（06）
	辣椒红	方便面面饼	按生产需要适量使用	（06—7）
	辣椒橙（08.107） Paprika Orange	冰淇淋、糕点上彩装、雪糕、饼干、冰棍、熟肉制品、人造蟹肉、酱料、糖果	按生产需要适量使用	
	焦糖色（不加氨生产） （08.108） Caramel	糖果、果汁（味）饮料、饼干、酱油、食醋、雪糕、冰棍、调味酱、冰淇淋	按生产需要适量使用	
		调味粉、调味汁、可可玉米片（即食早餐谷类食品）	按生产需要适量使用	（98）
		裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	（06）
		叉烧包馅	按生产需要适量使用	（00）
		果冻	按生产需要适量使用	（01）
		风味炼乳	按生产需要适量使用	（03）
		调味糖浆	按生产需要适量使用	（04）
		果酱	1.5	（04）
		果蔬装饰	7.5	（04）
		半固体复合调味料，除外蛋黄酱、沙拉酱	1.5	（04）
		含乳饮料	按生产需要适量使用	
		白兰地、威士忌、朗姆酒	6g/L	（06）
		白兰地	按生产需要适量使用	（06—7）
	焦糖色（亚硫酸铵法） （08.109）Caramel	碳酸饮料、黄酒、葡萄酒	按生产需要适量使用	
		调味粉、调味酱、调味汁 可可玉米片（即食早餐谷类食品）		（98）
		茶饮料、糖果、饼干、风味炼乳 冰棍 汤料 冰淇淋、雪糕	按生产需要适量使用 1.0 1.5 2.0	（03）
		含乳饮料	按生产需要适量使用	
		酱油	按生产需要适量使用	
		裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	（06）
		白兰地、威士忌、朗姆酒	6g/L	（06）
		白兰地	按生产需要适量使用	（06—7）
	焦糖色（加氨生产） （08.110）Caramel	糖果、果汁（味）饮料类、饼干、食醋、雪糕、	按生产需要适量使用	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		冰棍、冰淇淋、调味类罐头		
		调味粉、调味酱、调味汁 可可玉米片（即食早餐谷类食品）	按生产需要适量使用	(98)
		果冻	按生产需要适量使用	(01)
		风味炼乳	按生产需要适量使用	(03)
		含乳饮料	按生产需要适量使用	
		裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	(06)
		白兰地、威士忌、朗姆酒	6g/L	(06)
		白兰地	按生产需要适量使用	(06—7)
	红米红（Red Rice Red）(08.111)	冰淇淋、糖果、配制酒	按生产需要适量使用	
		风味乳饮料	按生产需要适量使用	(99)
	栀子黄（08.112） Gardenia Yellow	果汁（味）饮料类、配制酒、糕点上彩装、糕点、雪糕、冰棍、蜜饯、膨化食品、果冻、面饼、糖果、栗子罐头	0.3	
		冰淇淋	0.3	(98)
		烧麦皮 奶黄包馅	1.0（以皮计） 0.2（以馅计）	(00)
		方便面面饼	1.5	(06—7)
	菊花黄浸膏(08.113) Coreopsis Yellow	果汁（味）饮料类、糖果、糕点上彩装	0.3	
着色剂 Colour	黑豆红(08.114) Black Bean Red	果汁（味）饮料类、糖果、配制酒、糕点上彩装	0.8	
	高粱红（08.115） Sorghum Red	熟肉制品、果冻、糕点上彩装、饼干、膨化食品、雪糕、冰棍	0.4	
		各类食品	按生产需要适量使用	(06—7)
	玉米黄（08.116）Corn Yellow	氢化植物油、糖果	5.0	
	萝卜红（08.117） Radish Red	果汁（味）饮料类、糖果、配制酒、果酱、调味酱、蜜饯、糕点上彩装、糕点、雪糕、冰棍、果冻	按生产需要适量使用	
	可可壳色（08.118） Cacao Husk Pigment	冰淇淋、饼干	0.04	
		豆奶饮料	0.25	
		配制酒	1.0	
		碳酸饮料	2.0	
		糖果、糕点上彩装	3.0	
	红曲米（08.119） 红曲红（08.120） Red Kojic Rice, Monascus Red	配制酒、糖果、熟肉制品、腐乳、雪糕、冰棍、饼干、果冻、膨化食品、调味酱	按生产需要适量使用	
		风味酸奶	0.8	(97)
		风味乳饮料	按生产需要适量使用	(99)
		酱油	按生产需要适量使用	(02)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		果蔬汁、果肉饮料、果汁（味）饮料、碳酸饮料	按生产需要适量使用	(03)
		风味炼乳	按生产需要适量使用	(03)
		复合调味料、水果/蔬菜甜酱、果酱	按生产需要适量使用	(05)
		方便面面饼	按生产需要适量使用	(06—7)
	落葵红（08.121） Basella Rubra Red	糖果 碳酸饮料 糕点彩装 果冻	0.1 0.13 0.2 0.25	
	黑加仑红（08.122） Black Currant Red	碳酸饮料、起泡葡萄酒、黑加仑酒、糕点彩装	按生产需要适量使用	
	栀子蓝（08.123） Gardenia Blue	果汁（味）饮料、糕点彩装、配制酒	0.2 0.3	
		糖果、果酱	0.5	(06—7)
		方便面面饼	0.5	
	沙棘黄（08.124） Hippophae Rhamnoides Yellow	氢化植物油 糕点彩装	1.0 1.5	
	玫瑰茄红（08.125） Roselle Red	果汁（味）饮料、糖果、配制酒	按生产需要适量使用	
	橡子壳棕（08.126） Acorn Shell Brown	配制酒 可乐型饮料	0.3 1.0	
	NP 红（08.127） NP Rred	果酒 果汁（味）饮料、碳酸饮料、果酱、冰棍	3.0 4.0 10.0	
		糕点彩装		
	多穗柯棕（08.128） Tanoak Brown	糖果、冰淇淋、配制酒 可乐型饮料	0.4 1.0	
	桑椹红（08.129） Mulberry Red	果酒、果汁（味）饮料类	1.5 2.0 5.0	
		糖果 果冻、山楂糕		
着色剂 Colour	天然苋菜红（08.130） Nature Amaranth Red	果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点彩装、红绿丝、青梅、山楂制品、染色樱桃罐头（系装饰用、不宜食用）、果冻	0.25	
	金樱子棕（08.131） Rose Laevigata Michx Brown	配制酒 碳酸饮料	0.2 1.0	
	姜黄素（08.132） Curcumin	糖果、冰淇淋、碳酸饮料、果冻	0.01 0.7	
		口香糖		
		人造奶油及类似产品	按生产需要适量使用	(04)
		冷冻饮品	0.15	(05)
		面糊、裹粉、煎炸粉	0.03	(05)
		裹粉、煎炸粉	0.3	(06)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	酸枣色（08.133） Wide Jujube Skin Extract	糖果、糕点 果汁（味）饮料类、酱 油、酱菜	0.2 1.0	
	花生衣红(08.134) Peanut Skin Red	碳酸饮料 糖果、饼干、火腿肠	0.1 0.4	
	葡萄皮红（08.135） Grape Skin Red	配制酒、碳酸饮料、果 汁（味）饮料类、冰棍 果酱 糖果、糕点	1.0 1.5 2.0	
	兰锭果红（08.136） Uguisukagura Red	起泡葡萄酒、冰淇淋、 果汁（味）饮料类 糕点、糖果 糕点上彩装	1.0 2.0 3.0	
	藻蓝（淡、海水）（08.137） Irulina Blue(Algae Blue)	雪糕、冰棍、果冻、糖 果、果汁（味）饮料类、 奶酪制品	0.8	
	植物炭黑（08.138） Vegetable Carbon Black	糖果、饼干、糕点、米、 面制品	5.0	
	密蒙黄（08.139） Buddleia Yellow	配制酒、糕点、面包、 糖果、果汁（味）饮料	按生产需要适量使用	
	紫草红（08.140） Gromwell Red	果汁（味）饮料类、雪 糕、冰棍、果酒	0.1	
		饼干、夹心饼干、糕点、 糕点上彩装	0.1	(00)
	茶黄色素（08.141） Tea Yellow Pigment	果蔬汁（味）饮料类、 配制酒、糖果、糕点上 彩装、绿丝、奶茶、果 茶	按生产需要适量使用	
	茶绿色素（08.142） Tea Green Pigment			
	柑桔黄（08.143） Orange Yellow	面饼、饼干、糕点、糖 果、果汁（味）饮料类	按生产需要适量使用	
		各类食品	按生产需要适量使用	
	胭脂树橙 （红木素、降红木素） Annatto Extract	人造奶油 糕点 饮料类、肉汤 香肠、西式火腿、巧克 力	0.05 0.015 0.02 0.025	(97)
		复合调味料 油炸薯片	0.1 0.01	(98)
		重制干酪	0.6	(01)
		膨化类即食早餐谷类 食品	0.07	(02)
	胭脂树橙	裹粉、煎炸粉	0.01	(06)
		方便面面饼	0.012	(06—7)
着色剂 Colour	胭脂虫红 Carmine Cochineal	碳酸饮料 香肠、西式火腿 布丁点心、酸奶、糖果、 调味酱 风味奶粉	0.02 0.025 0.05 0.6	(97)
		油炸薯片调味料	1（以胭脂红酸计）	(02)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		油炸薯片	0.1（以胭脂红酸计）	
		膨化类即食早餐谷类食品	0.2	
		风味炼乳	0.05	
		果汁（味）饮料	0.1	
		果肉饮料	0.1	
		乳饮料	0.15	
		裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	
		冷冻饮品	0.15	(06)
		复合调味料	0.05	(06—7)
	酸性红（偶氮玉红） Carmoisine Azorubine	糖果（包括巧克力及巧克力制品）、冰淇淋、雪糕、冰棍	0.05	(97)
护色剂 Colour Fixative	氧化铁红（黑） Iron Oxide Red(black)	威化饼干夹心	0.05	(00)
		糖果包衣	0.02	
	喹啉黄	预调酒	100 mg/L	(04)
	亚硝酸钠（钾）(09.001) Sodium Nitrate	肉制品	0.50	残留量以亚硝酸钠计，肉类罐头不得超过 0.05 g/kg；肉制品不得超过 0.03 g/kg
	亚硝酸钠（钾）(09.002) Sodium Nitrite	腌制畜禽肉类罐头、肉制品	0.15	
		腌制盐水火腿	残留量：0.07	
乳化剂 Emulifier	蔗糖脂肪酸酯（10.001） Sucrose Esters of Fatty Acid	肉制品、香肠、乳化香料、水果及鸡蛋保鲜、冰淇淋、面包	1.5	
		乳化天然色素	10.0	
		八宝粥	1.5	
		饮料	1.5	
		糖果（包括巧克力及巧克力制品）	10.0	
		调味料	5	
		即食菜肴	5	
		精制食用油脂	10	
		稀奶油及其类似品	10	
		糕点、焙烤食品	3.0	
		加工油脂	10.0	
		生湿面制品、生干面制品、方面米面制品	4.0	
		调制乳（包括调味乳和配方乳）	3	
	酪蛋白酸钠（酪朊酸钠） Sodium Caseinate（10.002）	各类食品	按生产需要适量使用	
	山梨醇酐单硬脂酸酯（10.003）(司盘 60) Sorbitan Monostearate	植物蛋白饮料、果汁型饮料、牛乳、奶糖、冰淇淋、面包、糕点、固体饮料、巧克力	3.0	
		奶油、速溶咖啡、干酵母、氢化植物油	10.0	
		豆制品工艺（复配消泡	1.6（以每千克黄豆的	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg） 使用量计）	备注
		剂用）	使用量计）	
		脂肪、油和脂肪乳剂 （除外植物油）	15.0	（06）
		饼干	3	（06—7）
	山梨醇酐叁硬脂酸酯 （10.004）（司盘 65） Sorbitan Tristearate	饮料混浊剂	0.05	
		奶油、氢化植物油、速 溶咖啡、干酵母	10.0	
		乳化脂肪制品	10.0	（06）
		巧克力制品、包括类巧 克力和代巧克力	10	（06—7）
	山梨醇酐单油酸酯（10.005） （司盘 80） Sorbitan Monoleate	果、蔬保鲜（涂膜）	按生产需要适量使用	
		果汁（味）型饮料 植物蛋白饮料、牛乳、 面包、氢化植物油、糕 点、奶糖	0.05 1.5	
	单硬脂酸甘油酯（单、双、三 甘油酯）（10.006） Glyceryl Mono(di,tri)stearate	各类食品	按生产需要适量使用	
	木糖醇酐单硬脂酸酯 （10.007） Xylitan Monostearate	糕点、面包 糖果、氢化植物油	3.0 5.0	
		乳化香精	40.0	相当于碳酸饮料中含 0.04g/kg
乳化剂 Emulsifier	山梨醇酐单棕榈酸酯 （10.008）（司盘 40） Sorbitan Monopalmitate	饮料混浊剂	0.05（以最终产品计）	
		果汁（味）型饮料	0.5	
		月饼	1.5	
		雪糕巧克力层	2.2	
		植物蛋白饮料	6.0	
	硬脂酰乳酸钙（10.009） Calcium Stearoyl Lactylate	糕点、面包	2.0	
	双乙酰酒石酸单双甘油酯 （10.010）Diacetyl Tartaric Acid Ester Of Mono(di)glycerides	各类食品	按生产需要适量使用	（00）
	硬脂酰乳酸钠（10.011） Sodium Stearoyl Lactylate	糕点、面包	2.0	
		火腿肠	2	
		水包油型的脂肪乳剂	5.0	
		乳饮料	2.0	
		饼干	2.0	（06—7）
	松香甘油酯（脂胶）（10.012） Glycerol Ester of Wood Rosin	胶姆糖基础剂	1.0	
		乳化香精	100	相当于碳酸饮料中含 0.1g/kg
	氢化松香甘油酯（10.013） Glycerol Ester of Hydrogenated Rosin	果汁（味）型饮料	0.1	
		胶姆糖基础剂、乳化香 精	100	
		柑橘类水果保鲜	0.5	03
	乙酸异丁酸蔗糖酯（10.014） Sucrose Acetate Isobutyate	乳化香精	70.0	相当于碳酸饮料中含 0.14g/kg
	聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸 酯（吐温 60）（10.015） Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monostearate	乳化香精	1.5	（97）
		面包	2.5	（97）
		豆制品工艺（复配消泡 剂用）	0.05（以每千克黄豆的 使用量计）	（03）

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		半固体复合调味料	4.5	
	聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯（10.016）（吐温 80） Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monooleate	雪糕、冰淇淋	1.0	
		牛乳	1.5	
		乳化天然色素	10.0	
		稀奶油	1.0	（05）
		液体复合调味料	1	
	聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯（10.017） Polyoxyethylene Xylitan Monostearate	氢化植物油、发酵工艺用	5.0	
	辛癸酸甘油酸酯（10.018） Octyl and Decyl Glycerate	乳化香精、饮料、冰淇淋、乳粉、糖果、巧克力、胶姆糖、氢化植物油	按生产需要适量使用	（97）
	改性大豆磷脂（10.019） Modified Soybean Phospholipid	各类食品	按生产需要适量使用	
	丙二醇脂肪酸酯（10.020） Propylen Glycol Esters of Fatty Acid	糕点	2.0	
		复合调味料	20	（98）
		油炸薯片	2.0	（99）
		乳制品	5.0	
		脂肪、油和脂肪乳剂	10.0	
		冷冻饮品	5.0	
		乳化脂肪制品	10.0	
	三聚甘油单硬脂酸酯（10.021） Tripolyglyceryl Monostearate（PEG）	糕点、面包 冰淇淋	0.1 3.0	
	聚甘油单硬脂酸酯（10.022） Polyglyceryl Monostearate	乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、冰淇淋、雪糕、冰棍、乳化脂肪制品	10.0	
	聚甘油单油酸酯（10.023） Polyglyceryl Monoolein			
乳化剂 Emulsifier	山梨醇酐单月桂酸酯（司盘 20）（10.024） Sorbitan Monolaurate	果味型饮料 月饼 植物蛋白饮料 雪糕巧克力层	0.5 1.5 2.0 2.2	
	聚氧乙烯（20）—山梨醇酐单月桂酸酯（10.025）（吐温 20） Polyoxyethylene(20)Sorbitan Monolaurate	月饼 果汁饮料 雪糕 植物蛋白饮料	0.5 0.75 1.5 2.0	
	聚氧乙烯（20）—山梨醇酐单棕榈酸酯（10.026）（吐温 40） Polyoxyethylene(20) Sorbitan Monopalmitate			
	乙酰化单甘油脂肪酸酯（10.027） Acetylated Monoglyceride	用于糖厂煮糖防垢	0.01	
		复合调味料	20	（98）
		油炸薯片	2.0	（99）
		烘焙产品（饼干，蛋筒等，除外面包）	4.0	
	硬脂酸钾（10.028） Potassium Sterate	糕点	0.18	
	聚甘油蓖麻醇酯（PGPR）	巧克力及其制品	5	（97）

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	Polyglycerol Polyricinoleate	冰淇淋糖衣		
	辛烯基琥珀酸淀粉钠 Sodium Starch Octetery Succinate	乳化香精、微胶囊粉、软饮料、酸乳	按生产需要适量使用	(97)
		各类食品	按生产需要适量使用	(04)
	聚甘油脂肪酸酯 Polyglycerol Esters of Fatty Acid	薯片、油炸小食品及用于油炸小食品的淀粉及调味料	10	(01)
		含乳饮料	2.0	(04)
		植物蛋白饮料		
		稀奶油及其类似品	10	(05)
		调制乳	10.0	(05)
		调制乳粉和调制奶油粉	10.0	(05)
		脂肪、油和乳化脂肪制品（除外植物油）	20.0	(05)
		可可制品、巧克力和巧克力制品	10.0	(05)
		糖果	5.0	(05)
		即食早餐谷物	10.0	(05)
		方便米面制品	10.0	(05)
		焙烤食品	10.0	(05)
		茶、咖啡、植物饮料类	5.0	(05)
		风味饮料	10.0	(05)
		乳化脂肪制品	10.0	(06)
		果冻	10	(06—7)
	卵磷脂	固体复合调味料	按生产需要适量使用	(05)
		巧克力酱	按生产需要适量使用	(05)
	硬脂酸钙	固体复合调味料	20.0	(06)
		香辛料粉	20.0	(06)
	铵磷脂	巧克力及巧克力糖果	10	(06)
	山嵛酸单甘酯	乳化脂肪制品	10	(06)
	柠檬酸单甘酯	乳化脂肪制品	10	(06)
	不饱和脂肪酸单甘酯	乳化脂肪制品	10	(06)
	月桂酸单甘油酯	各类食品	按生产需要适量使用	(06)
	琥珀酸单甘油酯	果蔬汁饮料类	2.0	(06)
		蛋白饮料类	2.0	(06)
		茶、咖啡、植物饮料类	2.0	(06)
		固体饮料类（按稀释 10 倍计算）	2.0	(06)
		乳酸菌饮料类	2.0	(06)
酶制剂 Enzyme	木瓜蛋白酶（11.001） Papain	水解动植物蛋白、饼干、肉禽制品	按生产需要适量使用	
	固定化葡萄糖异构酶制剂（11.002） Immobilized Glucose Isomerase Streptomyces	果葡糖浆	按生产需要适量使用	
	α-淀粉酶制剂（11.003） α-Amylase Preparation（米曲霉）（Aspergillus Oryzae）	淀粉糖浆、发酵酒、蒸馏酒、酒精	按生产需要适量使用	
	α-淀粉酶（米曲霉）	焙烤、淀粉工业、酒精、	按生产需要适量使用	(98)

类别	食品添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)	备注
	α -Amylase (Aspergillus Oryzae)	酿造、果汁工业		
	α -淀粉酶(嗜酸性普鲁士兰杆菌) α -Amylase	酿造、果汁工业		
	α -淀粉酶 (淀粉液化杆菌) α -Amylase	淀粉、酒精、焙烤、酿造工业		
	α -淀粉酶制剂 (地衣芽孢杆菌) (Bacillus Licheni formis)	酿造、酒精、淀粉工业		
	α -淀粉酶制剂 (枯草芽孢杆菌 α Amylase (Bacillus Subtilis)	淀粉、焙烤工业		
	β -淀粉酶 (枯草芽孢杆菌) β Amylase (bacillus subtilis)	淀粉行业和食品加工行业	按生产需要适量使用	(02)
酶制剂 Enzyme	糖化酶制剂 (11.004) Glucoamylase Preparation (黑曲霉)	淀粉糖、发酵酒、蒸馏酒、酒精	按生产需要适量使用	
	糖化酶 (Glucoamylase) (黑曲霉) Aspergillus Niger	淀粉、酿造、果汁加工	按生产需要适量使用	(98)
	精制果胶酶 (11.005) Purified Pectinase (黑曲霉) Aspergillus niger	果酒、果汁、糖水桔子罐头 (去囊衣)	按生产需要适量使用	发酵用、澄清用
	β -葡聚糖酶 (11.006) β -Dextranase (黑曲霉) Aspergillus Niger	啤酒工业	按生产需要适量使用	
		淀粉行业	按生产需要适量使用	(02)
	葡萄糖氧化酶 Glucose Oxidase (黑曲霉) Aspergillus Niger	啤酒工艺	80ml/L	(97)
		小麦粉	780GODF	(00)
	α -乙酰脱羧酶 α -Acetolactate Decarboxylase	啤酒工艺	按正常生产需要适量使用	(97)
	蛋白酶 (Proteinase) (地衣芽孢杆菌) (Bacillus Licheni Formis)	蛋白质水解、精炼、加工和调味品工业 乳制品	按生产需要适量使用	(98)
	蛋白酶 (Proteinase) (Aspergillus Oryzae)	蛋白质水解、精炼加工和调味品工业 乳制品、酿造工业		
	蛋白酶 (Proteinase) 枯草芽孢杆菌 (Bacillus Subtilis)	酿造、焙烤 蛋白水解、精炼、加工和调味品工业 乳制品		
	木聚糖酶 (米曲霉) Xylanase (Aspergillus Oryzae)	焙烤、淀粉工业	按生产需要适量使用	(98)
	真菌淀粉酶制剂 Fungus Amylase Preparation	焙烤制品、发酵酒、淀粉制糖工业、果汁、蔬菜加工、酒精工业		
	脂肪酶 (米曲霉) Lipase (Thermomyces Lanuginosus)	焙烤工业、面食加工	按生产需要适量使用	(99)
	脂肪酶 Lipase 生产用菌种: 携带来自尖镰孢	油脱胶	400LENU/kg 甘油三酸酯	(02)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	(Fusarium Oxysporum)脂肪酶基因的 米曲霉(Aspergillus Oxyzae)	卵磷脂水解 蛋黄乳化 其他	10000LENU/kg 粗 卵磷脂 8000 LENU/kg 蛋黄 按生产需要适量使用	
	磷酸酯酶 A ₂ Phosphoesterase A ₂	植脂油精炼、卵磷脂修饰	按生产需要适量使用	(99)
	乳糖酶 Kluyveromyces Lactis)	牛奶	3000NLU/L	(99)
	谷氨酰胺转氨酶（品质改良剂） Glutmine Transaminase	肉制品、鱼制品、生湿及干面条	按生产需要适量使用	(99)
		豆制品、豆腐	0.25	(01) 凝固剂
	转移葡萄糖苷酶（黑曲霉） Transglucosidase L (Aspergillus niger)	低聚异麦芽糖生产工艺	按生产需要适量使用	(00)
酶制剂 Enzymes	真菌淀粉酶（米曲霉） Fungus Amylase(Aspergillus Oryzae)	低聚异麦芽糖生产工艺	按生产需要适量使用	(00)
	纤维素酶（绿色木霉） Cellulose (Trichoderma Viride)	食品发酵工艺用	5—6g/kg 干物质	(02)
	纤维素酶(李氏木霉) Cellulose(Trichoderma Reesei)	果汁、酿造、淀粉和其他食品行业	按生产需要适量使用	(03)
	纤维二糖酶（黑曲霉） Cellobiose(Aspergillus Niger)	果汁、酿造和其他食品行业	按生产需要适量使用	(03)
	菊糖酶（黑曲霉） Glycogenase(Aspergillus Niger)	淀粉和其他行业	按生产需要适量使用	(03)
	溶血磷脂酶（黑曲霉） Hemolyze Phosphatase(Aspergillus Niger)	淀粉和其他食品行业	按生产需要适量使用	(03)
增味剂 Flavour enhancer	谷氨酸钠（12.001） Sodium Glutamate	各类食品	按生产需要适量使用	
	5'-鸟苷酸二钠（12.002） Disodium 5'-Guanylate			
	5'-肌苷酸二钠（12.003） Disodium 5'-Inosinate			
	5'-呈味核苷酸二钠（12.004） Disodium 5'-Ribonucleotide			
	琥珀酸二钠（12.005） Disodium Succinate	调味料	20.0	
	L-丙氨酸（L-alanine）	调味料	按生产需要适量使用	(97)
	氨基乙酸（甘氨酸） Glycine	调味料、豆奶	1.0	(99)
面粉处理剂 Flour Treatment Agent	过氧化苯甲酰（13.001） Benzoyl Peroxide	小麦粉	0.06	磷酸钙可作为过氧化苯甲酰稀释剂
	溴酸钾（13.002） potassium bromate	小麦粉	0.03	最终食品中不得检出
	L-半胱氨酸盐酸盐（13.003） L-cysteine Monohydrochloride	发酵面制品	0.06	
	偶氮甲酰胺（13.004） Azodicarbonamide	小麦粉	0.045	
	碳酸镁（13.005） Magnesium Carbonate	小麦粉 面粉处理剂	1.5（面粉中） 5.0	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	碳酸钙（13.006） Calcium Carbonate	面粉处理剂	0.03（面粉中）	
	过氧化钙 Calcium Peroxide	面粉	0.5	(98)
被膜剂 Coating agent	紫胶（虫胶）（14.001） Shellac	巧克力糖、威化饼干	0.20	
		柑橘类水果保鲜 胶基糖果 苹果	0.5 3 0.4	(03)
被膜剂 Coating agent	石蜡（14.002）Paraffin	胶姆糖基础剂	50.0	
	白油（液体石蜡）（14.003） White Mineral Oil (Liquid Paraffin)	面包脱模、发酵工艺用	按生产需要适量使用	
		软糖、鸡蛋保鲜	5.0	
		用于粮食加工中降尘	喷雾用量 200mg/kg	
	吗啉脂肪酸盐（14.004） （果蜡）Morpholine Fatty Acid Salt(Fruit Wax)	水果保鲜	按生产需要适量使用	
	松香己戊四醇酯（14.005） Pentaerythritol	果蔬保鲜	0.09	
	辛基苯氧聚乙烯氧基 （14.006） Octylphenol Polyoxyethylene		0.075	
	聚二甲基硅氧烷（14.007） Polydimethyl Siloxane		0.0009	
	巴西棕榈蜡 Carnauba Wax	巧克力糖豆	0.18	(97)
		糖果	0.6	(99)
	硬脂酸（十八烷酸） Stearic Acid	糖果	1.2	(97)
	聚乙烯醇	糖果包衣	18	
水分保持剂 Humectant	磷酸三钠（15.001） Sodium Phosphate Tribasic	罐头、果汁饮料类、乳 制品、植物蛋白饮料	0.5	
		饮料	1.5	
		西式火腿、肉制品	3.0	
		奶酪	5.0	
	六偏磷酸钠（15.002） Sodium Hexametaphosphate	罐头、果汁（果味）饮 料类、植物蛋白饮料	1.0	
		乳制品、禽肉制品、冰 淇淋、方便面、肉制品	5.0	
		果味（不含果汁）饮料	0.15	
	三聚磷酸钠（15.003） Sodium Tripolyphosphate	罐头、果汁饮料类、植 物蛋白饮料	1.0	
		乳制品、禽肉制品、冰 淇淋、方便面、肉制品	5.0	
	焦磷酸钠（15.004） Sodium Pyrophosphate	薯类淀粉	0.025	
		虾肉、鱼肉制品	1.0	(00)
	磷酸二氢钠（15.005） Sodium Dihydrogen Phosphate	炼乳	0.5	
		各类食品	按生产需要适量使用	(97)
	磷酸氢二钠（15.006） Sodium Phosphate Dibasic	炼乳	0.5	
		发酵粉	按生产需要适量使用	
		各类食品	按生产需要适量使用	(97)
	磷酸二氢钙（磷酸钙）	面包、饼干、发酵粉	4.0（以磷酸计）	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	（15.007） Calcium Biphosphate	固体饮料	8.0	
		干酪	按生产需要适量使用	（05）
	磷酸氢钙 Calcium Hydrogen Phosphate	小麦粉	按生产需要适量使用	
		饮料		（97）
	焦磷酸二氢二钠（15.008） Disodium Dihydrogen Phosphate	面包、饼干	3.0	
		冷冻薯条、冷冻薯饼	1.5	（06—7）
水分保持剂 Humectant	磷酸氢二钾（15.009） Potassium Phosphate Dibasic	植脂性粉末	19.9	
	磷酸二氢钾（15.010） Potassium Dihydrogen Phosphate	小麦粉	5.0	
		饮料	2.0	
	乳酸钠 60% Sodium Lactate 60%	肉及禽肉类	30.0	（00）
		糖果	10.0	
		饺子皮类（以皮计）	2.4	
	乳酸钾 60% Potassium Lactate 60%	肉及禽肉类	30.0	（00）
		糖果	10.0	
	甘油 Glycerine	糖果、巧克力及巧克力制品	按生产需要适量使用	（02）
营养强化剂	（ 16.000 ） Nutritional Fortification Substance	按 GB14880 有关规定使用	按 GB14880 有关规定确定使用量	
防腐剂 Preservative	苯甲酸（17.001） Nenzoic Acid	碳酸饮料 低盐酱菜、酱类、蜜饯 葡萄酒、果酒、软糖 酱油、食醋、果酱（不包括罐头）、果汁（味）型饮料 食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	0.2 0.5 0.8 1.0 2.0	以苯甲酸计，塑料桶装浓缩果蔬汁不得超过2g/kg，苯甲酸和苯甲酸钠同时使用时，以苯甲酸计不得超过最大使用量
		果汁（果味）冰	1.0 混合或单一使用	（98）
	苯甲酸钠（17.002） Sodium Benzoate	碳酸饮料 低盐酱菜、酱类、蜜饯 葡萄酒、果酒、软糖 酱油、食醋、果酱（不包括罐头）、果汁（味）型饮料 食品工业用塑料桶装浓缩果蔬汁	0.2 0.5 0.8 1.0 2.0	
		果汁（果味）冰	1.0 混合或单一使用	（98）
		预调酒	0.2（02）	
		复合调味料	0.6	（04）
		半固体复合调味料	1.0	（05）
		调味糖浆	1.0	（05）
		液体复合调味料	1.0	（06）

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	山梨酸（17.003） Sorbic Acid	肉、鱼、蛋、禽类制品 果、蔬保鲜、碳酸饮料 胶原蛋白肠衣、低盐酱 菜、酱类、蜜饯、果汁 （味）型饮料、果冻 葡萄酒、果酒 食品工业用塑料桶装 浓缩果蔬汁	0.075 0.2 0.5 0.6 2.0	以山梨酸计，塑料桶装 浓缩果蔬汁不得超过 2g/kg，山梨酸及山梨酸 钾同时使用时，以山梨 酸计，不得超过最大使 用量
		酱油、食醋、果酱、氢 化植物油、软糖、鱼干 制品、即食豆制品、 糕点、馅、面包、蛋糕、 月饼、即食海蜇、乳酸 菌饮料	1.0	不得延长原定保质期
		果汁（果味）冰	0.5 混合或单一使用	(98)
		含乳饮料	0.5	(99)
		复合调味酱	1.0	(04)
		干酪	1.0	(04)
防腐剂 Preservative	山梨酸钾（17.004） Potassium Sorbate	肉、鱼、蛋、禽类制品 果、蔬保鲜、碳酸饮料 胶原蛋白肠衣、低盐酱 菜、酱类、蜜饯、果汁 （味）型饮料、果冻 葡萄酒、果酒 食品工业用塑料桶装 浓缩果蔬汁	0.075 0.2 0.5 0.6 2.0	以山梨酸计，塑料桶装 浓缩果蔬汁不得超过 2g/kg，山梨酸及山梨酸 钾同时使用时，以山梨 酸计，不得超过最大使 用量
		酱油、食醋、果酱、氢 化植物油、软糖、鱼干 制品、即食豆制品、 糕点、馅、面包、蛋糕、 月饼、即食海蜇、乳酸 菌饮料	1.0	不得延长原定保质期
		果汁（果味）冰	0.5 混合或单一使用	(98)
		含乳饮料	0.5	(99)
		预调酒	0.2	(02)
		肉灌肠	1.5	
		复合调味料	1.0	(04)
		调味糖浆	1.0	(05)
		液体复合调味料	1.0	(06)
		即食笋干	1.0	(06—7)
	丙酸钙（17.005） Calcium Propionate	生面湿制品 面包、食醋、酱油、糕 点、豆制品	0.25 2.5	以丙酸计。生面湿制品 指切面、馄饨皮
	丙酸钠（17.006） Sodium Propionate	糕点 杨梅罐头加工工艺	2.5 50.0	以丙酸计，应用时使用3 %—5%的溶液，加工前 必须洗净
	对羟基苯甲酸乙酯（17.007） Ethyl p-Hydroxyl Benzoate	果蔬保鲜 食醋	0.012 0.10	以对羟基苯甲酸计
	对羟基苯甲酸乙酯钠（02）	碳酸饮料	0.20	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	Sodium Ethyl-p-hydroxyl Benzoate	果汁（果味）型饮料、果酱（不包括罐头）酱油、酱料	0.25	
	对羟基苯甲酸丙酯（17.008） Propyl p-Hydroxyl Benzoate		0.5（单一用或混合用总量）	
	对羟基苯甲酸丙酯钠（02） Sodium Propyl-p-hydroxyl Benzoate		0.20	
	对羟基苯甲酸甲酯钠（02） Sodium Methyl-p-hydroxyl Benzoate			
	脱氢乙酸（17.009） Dehydroacetic Acid	腐乳、酱菜、原汁桔浆	0.30	
	脱氢醋酸钠 Sodium Dehydroacetate	奶油 面包	0.1—0.3 0.5	(99)
		汤料（调味料、速食汤料）、糕点（包括蛋糕、月饼、馅料等）	0.5	(02)
	乙氧基喹 Ethoxy Quin（17.010）	苹果保鲜	按生产需要适量使用	残留量 1mk/kg
防腐剂 Preservative	仲丁胺（17.011） Secondary Butylamine	水果保鲜	按生产需要适量使用	残留量： 柑桔（果肉）≤ 0.005mg/kg 荔枝（果肉）≤ 0.009mg/kg 苹果（果肉）≤ 0.001 mg/kg
		蒜苔、青椒	残留量 0.003g/kg	(98)
	桂醛（17.012） Cinnamaldehyde	水果保鲜	按生产需要适量使用	残留量 0.3 mg/kg
	双乙酸钠（17.013） Sodium Diacetate	谷物、即食豆制品	1.0	
		膨化食品调味料	8	(97)
		复合调味料	10.0	(98)
		油炸薯片	1.0	
		油脂 调味品 肉制品 糕点 大米保鲜	1 2.5 3 4 0.2（残留量 < 0.03g/kg）	(99)
	二氧化碳（酒精发酵法）（17.014） Carbon Dioxide	碳酸饮料、汽酒类	按生产需要适量使用	
				甲醇应 < 50 μ g/kg
	二氧化碳（石灰窑法）（17.015）			
	二氧化碳（合成氨尾气法）（17.016）			
	二氧化碳（甲醇裂解法）（17.017）			

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	液体二氧化碳（催化法） Carbon Dioxide Liquid			(97)
	噻苯咪唑（17.018） Thiabendazole(TBZ)	水果保鲜	0.02	
		蒜苔、青椒	0.01（残留量 0.002 g/kg）	(98)
	乳酸链球菌素（17.019）Nisin	罐头、植物蛋白饮料 乳制品、肉制品	0.2 0.5	
	过氧化氢（或过碳酸钠） （17.020） Hydrogen Peroxide	生牛乳保鲜	0.3 % 过氧化氢 2.0ml/L + 硫氰酸钠 15.0mg/L	生牛乳保鲜限于黑龙江、内蒙古地区使用。如果扩大使用地区，必须省级卫生部门报请卫生部审核批准并按农业部有关实施规范执行
		装袋豆腐干	0.86g/L	残留量不得检出
	乙萘酚（17.021） β-Naphthol	柑桔保鲜	0.1	残留量≤70mg/kg
	联苯醚（17.022）Diphenyl Ether		3.0	残留量≤12mg/kg
	2-苯基苯酚钠盐（17.023） Sodium 2-Phenylphenol		0.95	残留量≤12mg/kg
	4-苯基苯酚（17.024） 4-phenylphenol		1.0	残留量≤12mg/kg
防腐剂 Preservative	五碳双缩醛（戊二醛） （17.025）Glutaraldehyde	果、蔬保鲜	0.05	残留量≤5mg/kg
	十二烷基二甲基溴化胺（新洁尔灭）（17.026） Bromo Geranium		0.07	
	2,4-二氯苯氧乙酸（17.027） 2,4-Dichlorophenoxyacetic Acid		0.01	残留量≤2mg/kg
	稳定态二氧化氯（17.028） Stabilized chlorine dioxide	果、蔬保鲜 鱼类加工	0.01 0.05（水溶液）	
	丙酸 Propionic Acid	粮食	1.8	(97)
	那他霉素 Natamycin (微生物发酵法) (Fermentation Process) Natamycin(Synthesis)	乳酪、肉制品（肉汤、西式火腿）、广式月饼、糕点表面、果汁原浆表面、易发霉食品加工器皿表面	200—300mg/kg 混悬液喷雾或浸泡残留量小于 10mg/kg	(97)
		沙拉酱 发酵酒	0.02(残 留 量 : 10mg/kg) 10mg/L	(98)
	单辛酸甘油酯 Monooctyl Glycerate(Glycerin Ester)	肉肠 豆馅、蛋糕、月饼、湿切面	0.5 1.0	(98)
	二甲基二碳酸盐（维果灵）	碳酸饮料	0.25	
		果汁（味）饮料	0.25	
		茶饮料	0.25	
稳定剂 Stabilizer	硫酸钙（石膏） Calcium Sulfate(18.001)	面粉处理剂	1.5	作为过氧化苯甲酰的稀释剂
		豆制品	按生产需要适量使用	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	氯化钙（18.002） Calcium Chloride	豆制品	按生产需要适 量使用	
	氯化镁(盐卤、卤片)（18.003） Magnesium Chloride	稀奶油	按生产需要适量使用	（05）
		甜汁甜酱	0.4	（06）
		果酱	1.0	（06）
	丙二醇（18.004） Propylene Glycol	糕点	3.0	
	乙二胺四乙酸二钠（18.005） Disodium Ethylene Diamintetra Actate（EDTA）	酱菜、罐头	0.25	
		复合调味料	0.075	（05）
		水果/蔬菜甜酱	0.07	（05）
		蛋黄酱，沙拉酱	0.075	
	柠檬酸亚锡二钠（18.006） Disodium Starnous Citrate	蘑菇罐头、果蔬类罐头	0.3	
	葡萄糖酸δ内酯（18.007） Glucono Deltalactone (微生物发酵法) Fermentation Process,Synthesis)	鱼虾保鲜	0.1	残留量 0.01mg/kg
		香肠（肉肠）、鱼糜制 品、葡萄汁、豆制品（豆 腐、豆花）	3.0	
		发酵粉	按生产需要适量使用	
		西式火腿	3.0	
	不溶性聚乙烯吡咯烷酮 （18.008）(PVPP) Insolube Polyvinylpyrrolidone	啤酒	按生产需要适量使用	
	六偏磷酸钠 Sodium Hexametaphosphate	植脂末	5	（02）
		茶饮料	0.5	
	薪草提取物 Mesona Chinensis Benth	豆腐	按生产需要适量使用	（02）
	磷酸三钠	植脂末	4.0	（06—7）
		即食谷物	5.0	
甜味剂 sweetener	糖精钠（19.001） Sodium Saccharin	饮料、酱菜类、复合调 味料、蜜饯、配制酒、 雪糕、冰淇淋、冰棍、 糕点、饼干、面包	0.15	以糖精计，高糖果汁 （味）饮料按稀释倍数 的80%加入
		瓜子	1.2	
		话梅、陈皮	5.0	可与规定的其他甜味剂 混合使用
		干果、果仁、五香豆、 炒豆类	1.0	（00）
		话李、话杏、甘草橄榄、 甘草金桔	5.0	（00）
		芒果干、无花果干	1.5	
		杨梅干、芒果干、无花 果干	5	（02）
		花生果	1.0	（03）
		带壳炒货食品	1.2	
		去壳炒货食品	1.0	
	环己基氨基酸钠（甜蜜素） （19.002）Sodium Cyclamate 环己基氨基磺酸钙 Calcium Cycalmate(98)	酱菜、调味酱汁、配制 酒、糕点、饼干、面包、 雪糕、冰淇淋、冰棍、 饮料 蜜饯	0.65	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		陈皮、话梅、话李、杨梅干	1.0 8.0	
		果冻	0.65	(97)
		瓜子	2.0	(02)
		腐乳	0.65	(03)
		炒货：去壳 带壳	1.2 2.0	
		带壳炒货	6	
	异麦芽酮糖（帕拉金糖） （19.003）Isomalt(Palatinose)	雪糕、冰棍、糖果、饮料、糕点、饼干、面包、果酱（不包括罐头）、配制酒	按生产需要适量使用	
	天门冬酰苯丙胺酸甲酯(甜味素或阿巴斯甜)（19.004） Aspartame	各类食品（罐头食品除外）	按生产需要适量使用	添加甜味素或阿巴斯甜制品应该标明“甜味素或阿巴斯甜”（含苯丙胺酸）
	麦芽糖醇（19.005）Maltitol 山梨糖醇（液）（19.006） Sorbitol Solution	雪糕、冰棍、糕点、饮料、饼干、面包、酱菜、糖果	按生产需要适量使用	
		鱼糜及其制品 糕点 豆制品工艺用、制糖工艺用、酿造工艺用	0.5 5.0 按生产需要适量使用	
	麦芽糖醇（19.005）Maltitol	植脂奶油	按生产需要适量使用	(04)
		果冻、调制乳	按生产需要适量使用	(04)
	山梨糖醇（液）（19.006）	植脂奶油	按生产需要适量使用	(03)
	山梨糖醇 D—sorbitol	胶基糖果 油炸小食品、调味料	按生产需要适量使用	(97) (00)
	木糖醇（19.007） Xylitol	糖果、糕点、饮料	代替糖、按生产需要适量使用	
		八宝粥罐头	35	(00)
		各类食品	按生产需要适量使用	(04)
	甜菊糖甙（19.008） Stevioside	糖果、糕点、饮料	按生产需要适量使用	
		固体饮料、油炸小食品、调味料		(00)
		蜜饯		(01)
		瓜子		(02)
类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
甜味剂 sweetener	甘草（19.009）Licorice root	禽肉罐头、调味料、糖果、饼干、蜜饯、凉果、饮料	按生产需要适量使用	
	甘草酸一钾及三钾（19.010） Monopotassium and Tripotassium Glycyrrhinate			
	乙酰磺胺酸钾（安赛蜜） （19.011）Acesulfame-K	饮料、冰淇淋、糖果、糕点、果酱（不包括罐头）、酱菜、蜜饯、胶姆糖	0.30	
		餐桌用甜料（片状、粉	每片、每包 40mg	(98)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		状）		
		八宝粥罐头、果冻、面包	0.30	(99)
		风味酸奶	0.35	
		调味料	0.50	
		无糖（低糖）糖果、低糖胶姆糖	2.0	
		无糖口香糖	4	(00)
		瓜子炒货食品、炒制坚果食品	3.0	(04)
		什锦水果罐头	0.3	
	甘草酸铵（19.012） Ammonium Glyeyrrhizinate	肉类罐头、调味料、饼干、糖果、凉果、饮料	按生产需要适量使用	
	L-α-天冬酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙胺酰胺（阿力甜）（19.013）Alitame	饮料、冰淇淋、雪糕	0.10	
		胶姆糖、陈皮、话梅、话李、杨梅干	0.30	
		餐桌甜味剂	0.15g/包，片	
		果冻	0.10	(01)
	乳糖醇（4-β-D吡喃半乳糖-D-山梨醇） Lactitol	果汁（味）型饮料、冰淇淋、糕点、乳饮料	按生产需要适量使用	(97)
		口香糖		(02)
		各类食品		(03)
	罗汉果甜甙 Lo-Han-Kuo Extract	各类食品	按生产需要适量使用	(97)
	三氯蔗糖（蔗糖素）Sucralose	餐桌甜味剂	0.05g/包，片	(97)
		果汁（味）型饮料、酱菜类、复合调味料、配制酒、雪糕、冰棍、糕点、饼干、面包、不加糖的甜罐头水果	0.25	
		改性口香糖、蜜饯	1.50	
		饮料	0.25	(98)
		固体饮料、浓缩果蔬汁、色拉酱	1.25	(02)
		芥末酱	0.40	
		早餐谷物、甜乳粉	1.00	
		糖果	1.50	
		风味或果料酸奶	0.30	
		发酵酒	0.65	
		果酱类	0.45	
		水果馅	0.25	
		热加工过的水果或脱水水果	0.15	
		果冻类食品	0.45	
		调味乳	0.3	(05)
		酱及酱制品	0.25	(05)
		醋	0.25	(05)
		蚝油	0.25	(05)
		酱油	0.25	(05)
		无糖口香糖	200	(00)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	D-甘露糖醇 D-mannitol			
类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
甜味剂 sweeter	赤藓糖醇（Erythritol） 生产用菌株：解脂假丝酵母（Candida Lipolytica）	饮料、糖果、糕点	0.30	（01）
	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨-L-苯丙氨酸1-甲酯（纽甜）Neotane	各类食品	按生产需要适量使用	（03）
增稠剂 Thickeners	琼脂 Agar(20.001)	各类食品	按生产需要适量使用	
	明胶 Gelatin(20.002)	各类食品	按生产需要适量使用	
	羧甲基纤维素钠（20.003） Sodium Carboxy Methyl Cellulose	饮料（不包括固体饮料）	1.2 5.0	
		方便面		
		雪糕、冰棍、糕点、饼干、果冻、膨化食品	按生产需要适量使用	
		方便汤料、复合调味料、固体饮料	按生产需要适量使用	
		稀奶油	按生产需要适量使用	（05）
	海藻酸钠（20.004） Sodium Alginate	各类食品	按生产需要适量使用	
	海藻酸钾（20.005） Potassium Alginate			
	果胶（20.006）petin			
	卡拉胶（20.007） Carrageenan(carrageenin)			
	阿拉伯胶（20.008） Arabic Gum			（97）
	黄原胶（汉生胶）（20.009） Xanthan Gum	饮料	1.0 2.0	
		面包、乳制品、肉制品、果酱、果冻、花色酱汁	10.0	
		面条、糕点、饼干、起酥油、速溶咖啡、鱼制品、雪糕、冰棍、冰淇淋		
		饺皮类（虾饺、鱼皮饺等）	1.0（以皮计）	（00）
		饮料及固体饮料、油炸小食品	按生产需要适量使用	（00）
	海藻酸丙二醇酯（20.010） Propylene Glycol Alginate	啤酒、饮料	0.3	
		冰淇淋	1.0	
		乳化香精	2.0	
		乳制品、果汁	3.0	
		胶姆糖、巧克力、炼乳、氢化植物油、沙司、植物蛋白饮料	5.0	
	罗望子多糖胶（20.011） Tamarind seed Polysaccharide Gum	冰淇淋、果冻、糖果	2.0	
	羧甲基淀粉钠（20.012） Sodium Carboxy Methyl Starch	面包 冰淇淋 酱类、果酱	0.02 0.06 0.1	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	淀粉磷酸酯钠（20.013） Sodium Starch Phosphate	粮食制品、果酱、饮料、 汤料、冰淇淋、奶油、 调味料	按生产需要适量使用	粮食制品：以粮食为主要原料加工制造的食品
	羟丙基淀粉酶 Hydroxypropyl Starch (20.014)	冰淇淋 果酱、果冻、午餐肉、 汤料	12.0 30.0	(01)
类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
增稠剂 Thickeners	乙酰化二淀粉磷酸酯 Acetylated Distarch Phosphate(20.015)	各类食品	按生产需要适量使用 (可同时经过酸化处 理、漂白处理或酶处 理)	(01)
	羟丙基二淀粉磷酸酯 Hydroxypropyl Distarch Phosphate(20.016)	冰淇淋 果冻	0.3 2.5	
		鱼糜制品、肉糜制品、 奶酪、果酱、沙拉、蛋 糕预拌粉、酸奶、酱类、 饼干、鱼罐头、冷冻米 面制品	按生产需要适量使用 (可同时经过酸化处 理、漂白处理或酶处 理)	(01)
		各类食品	按生产需要适量使用	
	磷酸化二淀粉磷酸酯 Phosphated Distarch Phosphate(20.0017)	方便面、面条 固体饮料 果酱	0.2 0.5 1.0	
	甲壳素（几丁质）Chitin (20.018)	啤酒 食醋 蛋黄酱、花生酱、芝麻 酱、氢化植物油、冰淇 淋、植脂性粉末 乳酸菌饮料 果酱	0.4 1.0 2.0 2.5 5.0	
		肉灌肠（方火腿、圆火 腿）	6	(99)
		大米保鲜(被膜剂)	0.1	(03)
		冰淇淋、雪糕、冰棍 面包、饼干、糕点、果 酱	5.0 10.0	
	亚麻籽胶（富兰克胶） Linseed Gum(20.020)	冰淇淋 挂面	0.3 1.5	
		灌肠、火腿肠等肉类制 品	3.0	(04)
		熟肉制品	5.0	(05)
		饮料	5.0	(05)
	田菁胶 Sesbania Gum(20.021)	植物蛋白饮料 挂面、方便面、面包 冰淇淋	1.0 2.0 5.0	
		烘烤食品、糖果、色拉 调味料、糕点、雪糕、 冰棍、果胶、胶姆胶	按生产需要适量使用	
	聚葡萄糖 Polydextrose(20.022)	饮料（液、固体）	25~50	作为可溶性纤维素物质
		果冻、果酱、冰淇淋 雪糕、冰棍 糖果（包括巧克力及其	5.0 5 25	(98)

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
		制品）		
		干酪	按生产需要适量使用	
	β-环状糊精 β-Cyclodextrin (20.024)	烘烤食品 汤料	2.5 100	
	瓜尔胶 Guar Gum(20.025)	各类食品	按正常生产需要适量使用	(97)
	结冷胶 Gellan Gum	各类食品	按正常生产需要适量使用	(97)
	羟丙基甲基纤维素 Hydroxypropyl Methyl Cellulose (HPMC)	各类食品	按正常生产需要适量使用	(97)
	皂荚糖胶 Gleditsia Sinensis Lam Gum	冰淇淋、调味料、饺子粉、饮料	4	(97)
	氧化淀粉 Oxidized starch	各类食品	按生产需要适量使用 (可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理)	(01)
类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
增稠剂 Thickeners	乙酰化己二酸双淀粉钠 Acetylated Distarch Adipate	调味料（酱汁粉）、汤料、巧克力制品	25	(97)
		各类食品	按生产需要适量使用	(01)
	酸处理淀粉 Acid Treated Starch	调味料（酱汁粉）、汤料	25	(97)
		雪糕、冰棍 糖果（包括巧克力及其制品）	5 25	(98)
		果冻、果冻粉、非碳酸饮料、裹粉、方便面、果酱、酱油粉、奶酪制品	按生产需要适量使用	(01)
	氧化羟丙基淀粉 Oxidized Hydropropyl Starch	各类食品	按生产需要适量使用	(00)
	磷酸酯双淀粉 Distarch Phosphate	各类食品	按生产需要适量使用	
	葫芦巴胶 Fenugreek Gum	冷冻饮品 烘烤食品 糖果 面粉	0.1 0.15 0.2 0.3	(00)
	聚丙烯酸钠 Sodium Polyacrylate	各类食品	2.0	(00)
	沙蒿胶 Artemisia Gum	饺子粉、挂面、杂粮面、方便面 火腿肠	0.3 0.5	(00)
		高温蒸煮肠、低温蒸煮肠、西式火腿类及肉丸、鱼丸	0.5	
	辛烯基琥珀酸铝淀粉 Starch Aluminum Octenylsuccinate	方便面、烧烤酱粉、裹粉、糖果、汤料、粉末饮料	按生产需要适量使用	(01) 可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	醋酸酯淀粉 Starch Acetate	肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力、方便面、果冻、鱼丸	按生产需要适量使用	（01）可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理
		各类食品	按生产需要适量使用	
	海藻胶	胶基糖果	10	（04）
	刺云实胶	冰淇淋、雪糕、冰棍、果酱、果冻、冷冻食品	5.0	
		肉制品	10.0	
		干酪	8.0	
		烘焙食品	1.5	
		非酒精饮料	2.5	
	普鲁兰多糖	糖果、巧克力包衣	50	
		膜片	按生产需要适量使用	
		复合调味料	50	
		果蔬汁饮料	3	
	可得然胶	生干面制品，生湿面制品，方便面制品	按生产需要适量使用	
		豆腐类制品	按生产需要适量使用	
		熟肉制品，西式火腿，肉灌肠类	按生产需要适量使用	
其他 Miscellaneous	高锰酸钾 Potassium Permanganate (00.001)	酒、淀粉	0.5	酒中残留量以锰计：≤2mg/kg
	4-氯苯氧乙酸钠 Sodium 4-Chlorophenoxyacetate (00.002)	豆芽		残留量：≤1mg/kg
	异构化乳糖液 Lactulose Liquid(00.003)	鲜乳、饮料（液、固体） 饼干 乳粉	1.5 2.0 15.0	以异构化乳糖干物质计
	食品工业用机械润滑油 Lubricating Grease for Food Machinery(00.004)	润滑食品工业机械用	按生产需要适量使用	
	蔗糖聚丙烯酯（糖助剂 10） Sucrose (00.005) Polyoxypropylene Ester	制糖工业用	0.1	
	固化单宁 Immobilized tannin (00.006)	低度白酒、果酒	按生产需要适量使用	
	咖啡因 Caffeine(00.007)	可乐型饮料	0.15	
其他 Miscellaneous	氯化钾 Potassium Chloride(00.008)	矿物质饮料 运动饮料 低钠盐酱油 低钠盐	0.052 0.2 60.0 350.0	
	6-苄基腺嘌呤 6- Benzylaminopurine(00.009)	发黄豆芽、绿豆芽用	0.01	残留量：≤0.2mg/kg
	凹凸棒粘土 Attapulgite	过滤助剂、吸附剂	按生产需要适量使用	

类别	食品添加剂名称（代码）	使用范围	最大使用量（g/kg）	备注
	Clay (00.010)			
	月桂酸 Lauric Acid(00.011)	果、蔬脱皮	3.0	(98)
	辣椒油树脂 Paptika Oleoresin	复合调味料 油炸薯片	10.0 1.0	
	乙酸钠 Sodium Acetate	复合调味料 油炸薯片	10.0 1.0	
	半乳甘露聚糖 Semi-Galactomannan	各类食品	按生产需要适量使用	(98)
	酪蛋白钙肽 Casein calcium peptide (CCP)	饮料、乳饮料 谷类及其制品	1.6 1.6	(98)
	酪蛋白磷酸肽 Casein Phosphopeptides(CPP)	婴幼儿食品	3.0	
	羟基硬脂精 Hydroxystearic Acid	油脂	0.5	(97)
	碳酸氢钠 Sodium Bicarbonate	调制水	50mg/L(以 Na 计 13.7mg/L)	(01)
	氯化钙 Calcium Chloride	调制水	100mg/L(以 Ca 计 36mg/L)	(01)
	硫酸锌 Zinc Sulfate		6mg/L(以 Zn 计 2.4mg/L)	
	乳铁蛋白	婴儿配方奶粉、较大婴儿和幼儿配方奶粉	30-100mg/100g	(04)
其他	冰结构蛋白	冷冻饮品（食用冰除外）	0.5	