

医院食堂食品安全行业管理 知识汇编

黑龙江省卫生健康委员会
黑龙江省疾病预防控制中心
2026年5月

前言

为提升医院食堂食品安全行业管理水平，切实保障就餐人员饮食健康，省卫生健康委委托省疾控中心编写了《医院食堂食品安全行业管理知识汇编》。本汇编梳理汇总了相关法律法规、政策指南等文件，供医院相关管理人员、医院食堂从业人员、卫生健康行政部门相关管理人员学习参考。

目录

- 1.《中华人民共和国食品安全法》（节选）
- 2.《中华人民共和国食品安全法实施条例》（节选）
- 3.《中华人民共和国反食品浪费法》（节选）
- 4.《中华人民共和国刑法》（节选）
- 5.《餐饮业食品卫生管理办法》
- 6.《黑龙江省食品安全条例》（节选）
- 7.中共中央 国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见
- 8.中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见
- 9.食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定
- 10.集中用餐单位落实食品安全主体责任监督管理规定
- 11.关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知
- 12.关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任加强医疗卫生行业管理保障食品安全的通知
- 13.黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治工作指南
- 14.黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒保洁指南
- 15.黑龙江省学校、医院、景区及其周边餐饮服务单位清洁厨房指引
- 16.黑龙江省市场监督管理局等五部门关于推进集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设工作的指导意见

17.黑龙江省人民政府食品安全委员会办公室等4部门关于进一步推进“互联网+明厨亮灶”有关工作的通知

18.医院食堂食品安全检查表

19.《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）

20.《食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范》（GB 31651-2021）

21.《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》（GB 14934-2016）

22.《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2024）

23.《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2022）

《中华人民共和国食品安全法》 (节选)

(2021年修订版)

涉及集中用餐单位食堂（医院食堂）行业管理内容，第五十七条、第一百二十六条

第五十七条 学校，托幼机构，养老机构，建筑工地等集中用餐单位的食堂应当严格遵守法律，法规和食品安全标准；从供餐单位订餐的，应当从取得食品生产经营许可的企业订购，并按照要求对订购的食品进行查验。供餐单位应当严格遵守法律，法规和食品安全标准，当餐加工，确保食品安全。

学校，托幼机构，养老机构，建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

第一百二十六条 违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证；

...

(十二) 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任；

...

《中华人民共和国食品安全法实施条例》 (节选)

(2019年修订版)

涉及医院食堂行业管理内容，第二十八条、第四十七条

第二十八条 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并依照食品安全法第四十七条的规定定期开展食堂食品安全自查。

承包经营集中用餐单位食堂的，应当依法取得食品经营许可证，并对食堂的食品安全负责。集中用餐单位应当督促承包方落实食品安全管理制度，承担管理责任。

第四十七条 国务院卫生行政部门依照食品安全法第九十三条的规定对境外出口商、境外生产企业或者其委托的进口商提交的相关国家(地区)标准或者国际标准进行审查，认为符合食品安全要求的，决定暂予适用并予以公布；暂予适用的标准公布前，不得进口尚无食品安全国家标准的食品。

食品安全国家标准中通用标准已经涵盖的食品不属于食品安全法第九十三条规定的尚无食品安全国家标准的食品。

《中华人民共和国反食品浪费法》 (节选)

(2021年版)

涉及集中用餐单位食堂（医院食堂）行业管理内容，第八条、第二十九条

第八条 设有食堂的单位应当建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强反食品浪费意识。

单位食堂应当加强食品采购、储存、加工动态管理，根据用餐人数采购、做餐、配餐，提高原材料利用率和烹饪水平，按照健康、经济、规范的原则提供饮食，注重饮食平衡。

单位食堂应当改进供餐方式，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，引导用餐人员适量点餐、取餐；对有浪费行为的，应当及时予以提醒、纠正。

第二十九条 违反本法规定，设有食堂的单位未制定或者未实施防止食品浪费措施的，由县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，给予警告。

《中华人民共和国刑法》 (节选)

(2020年修正版)

涉及食品安全内容，第二十八条、第四十七条

第一百四十三条 生产、销售不符合食品安全标准的食品，足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的，处三年以下有期徒刑或者拘役，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处三年以上七年以下有期徒刑，并处罚金；后果特别严重的，处七年以上有期徒刑或者无期徒刑，并处罚金或者没收财产。

第一百四十四条 在生产、销售的食品中掺入有毒、有害的非食品原料的，或者销售明知掺有有毒、有害的非食品原料的食品的，处五年以下有期徒刑，并处罚金；对人体健康造成严重危害或者有其他严重情节的，处五年以上十年以下有期徒刑，并处罚金；致人死亡或者有其他特别严重情节的，依照本法第一百四十一条的规定处罚。

第四百零八条之一 负有食品药品安全监督管理职责的国家机关工作人员，滥用职权或者玩忽职守，有下列情形之一，造成严重后果或者有其他严重情节的，处五年以下有期徒刑或者拘役；造成特别严重后果或者有其他特别严重情节的，处五年以上十年以下有期徒刑：

(一) 瞒报、谎报食品安全事故、药品安全事件的；

(二) 对发现的严重食品药品安全违法行为未按规定查处的；

(三) 在药品和特殊食品审批审评过程中，对不符合条件的申请准予许可的；

(四) 依法应当移交司法机关追究刑事责任不移交的；

(五) 有其他滥用职权或者玩忽职守行为的。

徇私舞弊犯前款罪的，从重处罚。

《餐饮业食品卫生管理办法》

(中华人民共和国卫生部令第10号)

第一章 总则

第一条 为加强餐饮业的卫生管理，保障消费者身体健康，根据《中华人民共和国食品卫生法》（以下称《食品卫生法》），制定本办法。

第二条 卫生部主管全国餐饮业食品卫生监督管理工作。县级以上地方人民政府卫生行政部门负责本行政区域内餐饮业的卫生监督管理工作。

第三条 新建、扩建、改建餐饮业应当符合《食品卫生法》的有关规定和要求。

第四条 本办法适用于一切从事餐饮业经营活动并有固定经营场所的单位和个人，也适用于单位和学校的集体食堂。

第二章 卫生管理

第五条 餐饮业经营者必须先取得卫生许可证方可向工商行政管理部门申请登记。未取得卫生许可证的不得从事餐饮业经营活动。

第六条 餐饮业经营者必须建立健全卫生管理制度，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。

第七条 餐饮业经营者应当依据《食品卫生法》有关规定，做好从业人员健康检查和培训工作。

第八条 餐饮业加工经营场所应当保持内外环境整洁，

采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

第九条 食品加工、贮存、销售、陈列的各种防护设施、设备及其运送食品的工具，应当定期维护；冷藏、冷冻及保温设施应当定期清洗、除臭，温度指示装置应当定期校验，确保正常运转和使用。

第十条 餐饮业经营者发现食物中毒或疑似食物中毒事故时，必须立即向卫生行政部门报告，并保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故调查和处理。

第三章 食品的采购和贮存

第十一条 餐饮业经营者采购的食品必须符合国家有关卫生标准和规定。禁止采购下列食品：

（一）有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或者其他感官性状异常的食品；

（二）无检验合格证明的肉类食品；

（三）超过保质期及其他不符合食品标签规定的定型包装食品；

（四）无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

第十二条 运输食品的工具应当保持清洁，运输冷冻食品应当有必要的保温设备。

第十三条 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

食品应当分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、

处理变质或超过保质期限的食品。

第四章 食品加工的卫生要求

第十四条 食品加工场所应当符合下列要求：

厨房：

（一）厨房的最小使用面积不得小于8平方米；

（二）墙壁应有1.5米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；

（三）地面应由防水、不吸潮、可洗刷的材料建造，具有一定坡度，易于清洗；

（四）配备足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠以及污水排放和符合卫生要求的存放废弃物设施。

凉菜间：

配有专用冷藏设施、洗涤消毒和符合要求的更衣设施，室内温度不得高于25℃。

蛋糕间：

用于制作裱花蛋糕的操作间，应当设置空气消毒装置和符合要求的更衣室及洗手、消毒水池。

第十五条 食品加工人员的卫生要求：

（一）工作前、处理食品原料后或接触直接入口食品之前都应当用流动清水洗手；

（二）不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指；

（三）不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为；

（四）不得在食品加工和销售场所内吸烟；

(五) 服务人员应当穿着整洁的工作服；厨房操作人员应当穿戴整洁的工作衣帽，头发应梳洗整齐并置于帽内。

第十六条 加工人员必须认真检查待加工的食品及其食品原料，发现原料有腐败变质或其他感官性状异常的，不得加工或使用。

第十七条 各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。

第十八条 用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；

第十九条 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其中心温度不低于 70℃；加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放。

第二十条 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过 2 小时）存放的食品，应当在高于 60℃或低于 10℃的条件下存放；需要冷藏的熟制品，应当在放凉后再冷藏。

凡隔餐或隔夜的熟制品必须经充分再加热后方可食用。

第二十一条 食品添加剂应当按照国家卫生标准和有关规定使用。

第二十二条 制作凉菜应当符合下列要求：

- (一) 凉菜间必须每天定时进行空气消毒；
- (二) 操作人员必须穿戴洁净的工作衣帽，并将手洗净、消毒；
- (三) 凉菜应当由专人加工制作，非凉菜间工作人员不

得擅自进入凉菜间；

（四）加工凉菜的工用具、容器必须专用，用前必须消毒，用后必须洗净并保持清洁；

（五）供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，必须洗净消毒；未经清洗处理的，不得带入凉菜间；

（六）制作肉类、水产品类凉菜拼盘的原料，应尽量当餐用完；剩余尚需使用的必须存放于专用冰箱内冷藏或冷冻。

第二十三条 奶油类原料应当低温存放；含奶、蛋的面点制品应当在 10℃ 以下或 60℃ 以上的温度条件下存放和销售。

第五章 餐饮具的卫生

第二十四条 餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

第二十五条 洗刷餐饮具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。洗涤、消毒餐饮具所使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

第二十六条 消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用；已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

第六章 餐厅服务和外卖食品的卫生要求

第二十七条 餐厅店堂应当保持整洁，在餐具摆台后或

有顾客就餐时不得清扫地面，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当回收保洁。

第二十八条 当发现或被顾客告知所提供的食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员。备餐人员应当立即检查被撤换的食品和同类食品，作出相应处理，确保就餐的安全卫生。

第二十九条 销售直接入口食品时，应当使用专用工具分检传递食品。专用工具应当定位放置，货款分开，防止污染。

第三十条 供顾客自取的调味料，应当符合相应食品卫生标准的要求。

第三十一条 外卖食品的包装、运输应当符合有关卫生要求，并注明制作时间和保质期限。禁止销售和配送超过保质期限或腐败变质的食品。

第七章 附 则

第三十二条 餐饮业经营者违反本办法应予以处罚的，由县级以上地方人民政府卫生行政部门根据《食品卫生法》的有关规定，予以处罚。

第三十三条 本办法下列用语的含义是：

餐饮业：指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品（包括饮料）、消费场所和设施的食品生产经营行业。

厨房：指进行食品切配和烹饪操作的场所。

凉菜：又称冷荤、冷菜，指对经过烹制成熟或者腌渍入

味后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

凉菜间：指加工制作凉菜的操作间。

原料：指供进一步烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

半成品：指食品原料经初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的原料。

成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

冷藏：指为保鲜和防腐的需要，将食品置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程，冷藏的温度一般在 $0\sim 10^{\circ}\text{C}$ 之间。

冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻所用的温度一般在 $-20^{\circ}\text{C}\sim -1^{\circ}\text{C}$ 之间。

中心温度：指块状或有容器存放的液态食品或食品原料的中心部位的温度；中心温度可用中心温度计测量。

第三十四条 本办法由卫生部负责解释。

第三十五条 本办法自2000年6月1日起施行。

《餐饮业食品卫生管理办法》已于1999年12月21日部务会通过，现予发布，自2000年6月1日起施行。

《黑龙江省食品安全条例》 (节选)

(2026年修订版)

涉及医院食堂行业管理内容，第二十四条、第四十五条、
第一百一十四条

第二十四条 推进食用农产品零售市场配备检验设备和检验人员，或者委托依法取得资质认定的检验机构，对进入零售市场销售的食用农产品进行检验。

推进学校、医院等大型集中用餐单位的食堂建立快速检测实验室，配备与检测项目相适应的快速检测设备和检测人员，对食品原料的农药残留、兽药残留、致病微生物以及餐用具清洗消毒效果等进行检测。

第四十五条 学校、托育机构、养老机构、儿童福利机构、建筑工地等集中用餐单位以及集体用餐配送单位，实行食品安全法定代表人（负责人）负责制，建立健全食品安全岗位责任制度、突发事件应急制度以及其他管理制度，配备专职或者兼职的食品安全管理人员，加强食品安全日常管理，消除食品安全隐患。学校、托育机构和养老机构、儿童福利机构等集中用餐单位的食堂以及集体用餐配送单位等，应当严格执行相关食品安全标准和操作规程；建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准；推行“互联网+明厨亮灶”，通过信息化技术，展示食品加

工过程，接受监督，保障用餐安全。

学校、托育机构、养老机构、儿童福利机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂以及集体用餐配送单位，应当对每餐食品成品进行留样，并保存留样记录。留样存放时间不得少于四十八小时，留样量应当满足检验检测需要，并符合国家要求。

第一百一十四条 违反本条例第四十三条规定，在保健食品宣传推介活动中，对保健食品作虚假宣传的，依照食品安全法第一百四十条规定给予处罚。

违反本条例第四十五条第三款规定，学校、托育机构、养老机构、儿童福利机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂以及集中用餐配送单位未按有关规定对每餐食品进行留样的，由市场监督管理部门责令限期改正，给予警告；逾期不改正的，处以五千元以上三万元以下罚款。

中共中央 国务院关于深化改革加强 食品安全工作的意见

(2019年5月9日)

食品安全关系人民群众身体健康和生命安全，关系中华民族未来。党的十九大报告明确提出实施食品安全战略，让人民吃得放心。这是党中央着眼党和国家事业全局，对食品安全工作作出的重大部署，是决胜全面建成小康社会、全面建设社会主义现代化国家的重大任务。现就深化改革加强食品安全工作提出如下意见。

一、深刻认识食品安全面临的形势

党的十八大以来，以习近平同志为核心的党中央坚持以人民为中心的发展思想，从党和国家事业发展全局、实现中华民族伟大复兴中国梦的战略高度，把食品安全工作放在“五位一体”总体布局和“四个全面”战略布局中统筹谋划部署，在体制机制、法律法规、产业规划、监督管理等方面采取了一系列重大举措。各地区各部门认真贯彻党中央、国务院决策部署，食品产业快速发展，安全标准体系逐步健全，检验检测能力不断提高，全过程监管体系基本建立，重大食品安全风险得到控制，人民群众饮食安全得到保障，食品安全形势不断好转。

但是，我国食品安全工作仍面临不少困难和挑战，形势依然复杂严峻。微生物和重金属污染、农药兽药残留超标、

添加剂使用不规范、制假售假等问题时有发生，环境污染对食品安全的影响逐渐显现；违法成本低，维权成本高，法制不够健全，一些生产经营者唯利是图、主体责任意识不强；新业态、新资源潜在风险增多，国际贸易带来的食品安全问题加深；食品安全标准与最严谨标准要求尚有一定差距，风险监测评估预警等基础工作薄弱，基层监管力量和技术手段跟不上；一些地方对食品安全重视不够，责任落实不到位，安全与发展的矛盾仍然突出。这些问题影响到人民群众的获得感、幸福感、安全感，成为全面建成小康社会、全面建设社会主义现代化国家的明显短板。

人民日益增长的美好生活需要对加强食品安全工作提出了新的更高要求；推进国家治理体系和治理能力现代化，推动高质量发展，实施健康中国战略和乡村振兴战略，为解决食品安全问题提供了前所未有的历史机遇。必须深化改革创新，用最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，进一步加强食品安全工作，确保人民群众“舌尖上的安全”。

二、总体要求

（一）指导思想。以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，全面贯彻党的十九大和十九届二中、三中全会精神，坚持和加强党的全面领导，坚持以人民为中心的发展思想，紧紧围绕统筹推进“五位一体”总体布局和协调推进“四个全面”战略布局，坚持稳中求进工作总基调，坚持新发展理念，遵循“四个最严”要求，建立食品安全现代化治理体

系，提高从农田到餐桌全过程监管能力，提升食品全链条质量安全保障水平，增强广大人民群众获得感、幸福感、安全感，为实现“两个一百年”奋斗目标和中华民族伟大复兴的中国梦奠定坚实基础。

（二）基本原则

——坚持安全第一。把保障人民群众食品安全放在首位，坚守安全底线，正确处理安全与发展的关系，促一方发展，保一方安全。

——坚持问题导向。以维护和促进公众健康为目标，从解决人民群众普遍关心的突出问题入手，标本兼治、综合施策，不断增强人民群众的安全感和满意度。

——坚持预防为主。牢固树立风险防范意识，强化风险监测、风险评估和供应链管理，提高风险发现与处置能力。坚持“产”出来和“管”出来两手抓，落实生产经营者主体责任，最大限度消除不安全风险。

——坚持依法监管。强化法治理念，健全法规制度、标准体系，重典治乱，加大检查执法力度，依法从严惩处违法犯罪行为，严把从农田到餐桌的每一道防线。

——坚持改革创新。深化监管体制机制改革，创新监管理念、监管方式，堵塞漏洞、补齐短板，推进食品安全领域国家治理体系和治理能力现代化。

——坚持共治共享。生产经营者自觉履行主体责任，政府部门依法加强监管，公众积极参与社会监督，形成各方各尽其责、齐抓共管、合力共治的工作格局。

（三）总体目标

到 2020 年,基于风险分析和供应链管理的食品安全监管体系初步建立。农产品和食品抽检量达到 4 批次/千人,主要农产品质量安全监测总体合格率稳定在 97%以上,食品抽检合格率稳定在 98%以上,区域性、系统性重大食品安全风险基本得到控制,公众对食品安全的安全感、满意度进一步提高,食品安全整体水平与全面建成小康社会目标基本相适应。

到 2035 年,基本实现食品安全领域国家治理体系和治理能力现代化。食品安全标准水平进入世界前列,产地环境污染得到有效治理,生产经营者责任意识、诚信意识和食品质量安全管理水平明显提高,经济利益驱动型食品安全违法犯罪明显减少。食品安全风险管控能力达到国际先进水平,从农田到餐桌全过程监管体系运行有效,食品安全状况实现根本好转,人民群众吃得健康、吃得放心。

三、建立最严谨的标准

（四）加快制修订标准。立足国情、对接国际,加快制修订农药残留、兽药残留、重金属、食品污染物、致病性微生物等食品安全通用标准,到 2020 年农药兽药残留限量指标达到 1 万项,基本与国际食品法典标准接轨。加快制修订产业发展和监管急需的食品安全基础标准、产品标准、配套检验方法标准。完善食品添加剂、食品相关产品等标准制定。及时修订完善食品标签等标准。

（五）创新标准工作机制。借鉴和转化国际食品安全标

准，简化优化食品安全国家标准制修订流程，加快制修订进度。完善食品中有害物质的临时限量值制定机制。建立企业标准公开承诺制度，完善配套管理制度，鼓励企业制定实施严于国家标准或地方标准的企业标准。支持各方参与食品安全国家标准制修订，积极参与国际食品法典标准制定，积极参与国际新兴危害因素的评估分析与管理决策。

（六）强化标准实施。加大食品安全标准解释、宣传贯彻和培训力度，督促食品生产经营者准确理解和应用食品安全标准，维护食品安全标准的强制性。对食品安全标准的使用进行跟踪评价，充分发挥食品安全标准保障食品安全、促进产业发展的基础作用。

四、实施最严格的监管

（七）严把产地环境安全关。实施耕地土壤环境治理保护重大工程。强化土壤污染管控和修复，开展重点地区涉重金属行业污染土壤风险排查和整治。强化大气污染治理，加大重点行业挥发性有机物治理力度。加强流域水污染防治工作。

（八）严把农业投入品生产使用关。严格执行农药兽药、饲料添加剂等农业投入品生产和使用规定，严禁使用国家明令禁止的农业投入品，严格落实定点经营和实名购买制度。将高毒农药禁用范围逐步扩大到所有食用农产品。落实农业生产经营记录制度、农业投入品使用记录制度，指导农户严格执行农药安全间隔期、兽药休药期有关规定，防范农药兽药残留超标。

（九）严把粮食收储质量安全关。做好粮食收购企业资格审核管理，督促企业严格落实出入厂（库）和库存质量检验制度，积极探索建立质量追溯制度，加强烘干、存储和检验监测能力建设，为农户提供粮食烘干存储服务，防止发霉变质受损。健全超标粮食收购处置长效机制，推进无害化处理和资源合理化利用，严禁不符合食品安全标准的粮食流入口粮市场和食品生产企业。

（十）严把食品加工质量安全关。实行生产企业食品安全风险分级管理，在日常监督检查全覆盖基础上，对一般风险企业实施按比例“双随机”抽查，对高风险企业实施重点检查，对问题线索企业实施飞行检查，督促企业生产过程持续合规。加强保健食品等特殊食品监管。将体系检查从婴幼儿配方乳粉逐步扩大到高风险大宗消费食品，着力解决生产过程不合规、非法添加、超范围超限量使用食品添加剂等问题。

（十一）严把流通销售质量安全关。建立覆盖基地贮藏、物流配送、市场批发、销售终端全链条的冷链配送系统，严格执行全过程温控标准和规范，落实食品运输在途监管责任，鼓励使用温控标签，防止食物脱冷变质。督促企业严格执行进货查验记录制度和保质期标识等规定，严查临期、过期食品翻新销售。严格执行畜禽屠宰检验检疫制度。加强食品集中交易市场监管，强化农产品产地准出和市场准入衔接。

（十二）严把餐饮服务质量安全关。全面落实餐饮服务

食品安全操作规范，严格执行进货查验、加工操作、清洗消毒、人员管理等规定。集体用餐单位要建立稳定的食材供应渠道和追溯记录，保证购进原料符合食品安全标准。严格落实网络订餐平台责任，保证线上线下餐饮同标同质，保证一次性餐具制品质量安全，所有提供网上订餐服务的餐饮单位必须有实体店经营资格。

五、实行最严厉的处罚

（十三）完善法律法规。研究修订食品安全法及其配套法规制度，修订完善刑法中危害食品安全犯罪和刑罚规定，加快修订农产品质量安全法，研究制定粮食安全保障法，推动农产品追溯入法。加快完善办理危害食品安全刑事案件的司法解释，推动危害食品安全的制假售假行为“直接入刑”。推动建立食品安全司法鉴定制度，明确证据衔接规则、涉案食品检验认定与处置协作配合机制、检验认定时限和费用等有关规定。加快完善食品安全民事纠纷案件司法解释，依法严肃追究故意违法者的民事赔偿责任。

（十四）严厉打击违法犯罪。落实“处罚到人”要求，综合运用各种法律手段，对违法企业及其法定代表人、实际控制人、主要负责人等直接负责的主管人员和其他直接责任人员进行严厉处罚，大幅提高违法成本，实行食品行业从业禁止、终身禁业，对再犯从严从重进行处罚。严厉打击刑事犯罪，对情节严重、影响恶劣的危害食品安全刑事案件依法从重判罚。加强行政执法与刑事司法衔接，行政执法机关发现涉嫌犯罪、依法需要追究刑事责任的，依据行刑衔接有关

规定及时移送公安机关，同时抄送检察机关；发现涉嫌职务犯罪线索的，及时移送监察机关。积极完善食品安全民事和行政公益诉讼，做好与民事和行政诉讼的衔接与配合，探索建立食品安全民事公益诉讼惩罚性赔偿制度。

（十五）加强基层综合执法。深化综合执法改革，加强基层综合执法队伍和能力建设，确保有足够资源履行食品安全监管职责。县级市场监管部门及其在乡镇（街道）的派出机构，要以食品安全为首要职责，执法力量向一线岗位倾斜，完善工作流程，提高执法效率。农业综合执法要把保障农产品质量安全作为重点任务。加强执法力量和装备配备，确保执法监管工作落实到位。公安、农业农村、市场监管等部门要落实重大案件联合督办制度，按照国家有关规定，对贡献突出的单位和个人进行表彰奖励。

（十六）强化信用联合惩戒。推进食品工业企业诚信体系建设。建立全国统一的食品生产经营企业信用档案，纳入全国信用信息共享平台和国家企业信用信息公示系统。实行食品生产经营企业信用分级分类管理。进一步完善食品安全严重失信者名单认定机制，加大对失信人员联合惩戒力度。

六、坚持最严肃的问责

（十七）明确监管事权。各省、自治区、直辖市政府要结合实际，依法依规制定食品安全监管事权清单，压实各职能部门在食品安全工作中的行业管理责任。对产品风险高、影响区域广的生产企业监督检查，对重大复杂案件查处和跨区域执法，原则上由省级监管部门负责组织和协调，市县两

级监管部门配合，也可实行委托监管、指定监管、派驻监管等制度，确保监管到位。市县两级原则上承担辖区内直接面向市场主体、直接面向消费者的食品生产经营监管和执法事项，保护消费者合法权益。上级监管部门要加强对下级监管部门的监督管理。

（十八）加强评议考核。完善对地方党委和政府食品安全工作评议考核制度，将食品安全工作考核结果作为党政领导班子和领导干部综合考核评价的重要内容，作为干部奖惩和使用、调整的重要参考。对考核达不到要求的，约谈地方党政主要负责人，并督促限期整改。

（十九）严格责任追究。依照监管事权清单，尽职照单免责、失职照单问责。对贯彻落实党中央、国务院有关食品安全工作决策部署不力、履行职责不力、给国家和人民利益造成严重损害的，依规依纪依法追究相关领导责任。对监管工作中失职失责、不作为、乱作为、慢作为、假作为的，依规依纪依法追究相关人员责任；涉嫌犯罪的，依法追究刑事责任。对参与、包庇、放纵危害食品安全违法犯罪行为，弄虚作假、干扰责任调查，帮助伪造、隐匿、毁灭证据的，依法从重追究法律责任。

七、落实生产经营者主体责任

（二十）落实质量安全管理责任。生产经营者是食品安全第一责任人，要结合实际设立食品质量安全管理岗位，配备专业技术人员，严格执行法律法规、标准规范等要求，确保生产经营过程持续合规，确保产品符合食品安全标准。食

品质量安全管理岗位人员的法规知识抽查考核合格率要达到90%以上。风险高的大型食品企业要率先建立和实施危害分析和关键控制点体系。保健食品生产经营者要严格落实质量安全主体责任，加强全面质量管理，规范生产行为，确保产品功能声称真实。

（二十一）加强生产经营过程控制。食品生产经营者应当依法对食品安全责任落实情况、食品安全状况进行自查评价。对生产经营条件不符合食品安全要求的，要立即采取整改措施；发现存在食品安全风险的，应当立即停止生产经营活动，并及时报告属地监管部门。要主动监测其上市产品质量安全状况，对存在隐患的，要及时采取风险控制措施。食品生产企业自查报告率要达到90%以上。

（二十二）建立食品安全追溯体系。食用农产品生产经营主体和食品生产企业对其产品追溯负责，依法建立食品安全追溯体系，确保记录真实完整，确保产品来源可查、去向可追。国家建立统一的食用农产品追溯平台，建立食用农产品和食品安全追溯标准和规范，完善全程追溯协作机制。加强全程追溯的示范推广，逐步实现企业信息化追溯体系与政府部门监管平台、重要产品追溯管理平台对接接受政府监督，互通互享信息。

（二十三）积极投保食品安全责任保险。因食品安全问题造成损害的，食品生产经营者要依法承担赔偿责任。推进肉蛋奶和白酒生产企业、集体用餐单位、农村集体聚餐、大宗食品配送单位、中央厨房和配餐单位主动购买食品安全责

任保险，有条件的中小企业要积极投保食品安全责任保险，发挥保险的他律作用和风险分担机制。

八、推动食品产业高质量发展

（二十四）改革许可认证制度。坚持“放管服”相结合，减少制度性交易成本。推进农产品认证制度改革，加快建立食用农产品合格证制度。深化食品生产经营许可证改革，优化许可程序，实现全程电子化。推进保健食品注册与备案双轨运行，探索对食品添加剂经营实行备案管理。制定完善食品新业态、新模式监管制度。利用现有相关信息系统，实现全国范围内食品生产经营许可证信息可查询。

（二十五）实施质量兴农计划。以乡村振兴战略为引领，以优质安全、绿色发展为目标，推动农业由增产导向转向提质导向。全面推行良好农业规范。创建农业标准化示范区。实施农业品牌提升行动。培育新型农业生产服务主体，推广面向适度规模经营主体特别是小农户的病虫害统防统治专业化服务，逐步减少自行使用农药兽药的农户。

（二十六）推动食品产业转型升级。调整优化食品产业布局，鼓励企业获得认证认可，实施增品种、提品质、创品牌行动。引导食品企业延伸产业链条，建立优质原料生产基地及配套设施，加强与电商平台深度融合，打造有影响力的百年品牌。大力发展专业化、规模化冷链物流企业，保障生鲜食品流通环节质量安全。

（二十七）加大科技支撑力度。将食品安全纳入国家科技计划，加强食品安全领域的科技创新，引导食品企业加大

科研投入，完善科技成果转化应用机制。建设一批国际一流的食品安全技术支撑机构和重点实验室，加快引进培养高层次人才和高水平创新团队，重点突破“卡脖子”关键技术。依托国家级专业技术机构，开展基础科学和前沿科学研究，提高食品安全风险发现和防范能力。

九、提高食品安全风险管理能力

（二十八）加强协调配合。完善统一领导、分工负责、分级管理的食品安全监管体制，地方各级党委和政府对本地区食品安全工作负总责。相关职能部门要各司其职、齐抓共管，健全工作协调联动机制，加强跨地区协作配合，发现问题迅速处置，并及时通报上游查明原因、下游控制危害。在城市社区和农村建立专兼职食品安全信息员（协管员）队伍，充分发挥群众监督作用。

（二十九）提高监管队伍专业化水平。强化培训和考核，依托现有资源加强职业化检查队伍建设，提高检查人员专业技能，及时发现和处置风险隐患。完善专业院校课程设置，加强食品学科建设和人才培养。加大公安机关打击食品安全犯罪专业力量、专业装备建设力度。

（三十）加强技术支撑能力建设。推进国家级、省级食品安全专业技术机构能力建设，提升食品安全标准、监测、评估、监管、应急等工作水平。根据标准分类加快建设7个食品安全风险评估与标准研制重点实验室。健全以国家级检验机构为龙头，省级检验机构为骨干，市县两级检验机构为基础的食品和农产品质量安全检验检测体系，打造国际一流

的国家检验检测平台，落实各级食品和农产品检验机构能力和装备配备标准。严格检验机构资质认定管理、跟踪评价和能力验证，发展社会检验力量。

（三十一）推进“互联网+食品”监管。建立基于大数据分析的食品安全信息平台，推进大数据、云计算、物联网、人工智能、区块链等技术在食品安全监管领域的应用，实施智慧监管，逐步实现食品安全违法犯罪线索网上排查汇聚和案件网上移送、网上受理、网上监督，提升监管工作信息化水平。

（三十二）完善问题导向的抽检监测机制。国家、省、市、县抽检事权四级统筹、各有侧重、不重不漏，统一制定计划、统一组织实施、统一数据报送、统一结果利用，力争抽检样品覆盖到所有农产品和食品企业、品种、项目，到2020年达到4批次/千人。逐步将监督抽检、风险监测与评价性抽检分离，提高监管的靶向性。完善抽检监测信息通报机制，依法及时公开抽检信息，加强不合格产品的核查处置，控制产品风险。

（三十三）强化突发事件应急处置。修订国家食品安全事故应急预案，完善事故调查、处置、报告、信息发布工作程序。完善食品安全事件预警监测、组织指挥、应急保障、信息报告制度和体系，提升应急响应、现场处置、医疗救治能力。加强舆情监测，建立重大舆情收集、分析研判和快速响应机制。

十、推进食品安全社会共治

（三十四）加强风险交流。主动发布权威信息，及时开展风险解读，鼓励研究机构、高校、协会、媒体等参与食品安全风险交流，科学解疑释惑。鼓励企业通过新闻媒体、网络平台等方式直接回应消费者咨询。建立谣言抓取、识别、分析、处置智能化平台，依法坚决打击造谣传谣、欺诈和虚假宣传行为。

（三十五）强化普法和科普宣传。落实“谁执法谁普法”普法责任制，对各类从事食品生产经营活动的单位和个人，持续加强食品安全法律法规、国家标准、科学知识的宣传教育。在中小学开展食品安全与营养教育，有条件的主流媒体可开办食品安全栏目，持续开展“食品安全宣传周”和食品安全进农村、进校园、进企业、进社区等宣传活动，提升公众食品安全素养，改变不洁饮食习俗，避免误采误食，防止发生食源性疾病。普及健康知识，倡导合理膳食，开展营养均衡配餐示范推广，提倡“减盐、减油、减糖”。

（三十六）鼓励社会监督。依法公开行政监管和处罚的标准、依据、结果，接受社会监督。支持行业协会建立行规行约和奖惩机制，强化行业自律。鼓励新闻媒体准确客观报道食品安全问题，有序开展食品安全舆论监督。

（三十七）完善投诉举报机制。畅通投诉举报渠道，落实举报奖励制度。鼓励企业内部知情人举报食品研发、生产、销售等环节中的违法犯罪行为，经查证属实的，按照有关规定给予奖励。加强对举报人的保护，对打击报复举报人的，要依法严肃查处。对恶意举报非法牟利的行为，要依法严厉

打击。

十一、开展食品安全放心工程建设攻坚行动

围绕人民群众普遍关心的突出问题，开展食品安全放心工程建设攻坚行动，用5年左右时间，以点带面治理“餐桌污染”，力争取得明显成效。

（三十八）实施风险评估和标准制定专项行动。系统开展食物消费量调查、总膳食研究、毒理学研究等基础性工作，完善风险评估基础数据库。加强食源性疾病、食品中有害物质、环境污染物、食品相关产品等风险监测，系统开展食品中主要危害因素的风险评估，建立更加适用于我国居民的健康指导值。按照最严谨要求和现阶段实际，制定实施计划，加快推进内外销食品标准互补和协调，促进国民健康公平。

（三十九）实施农药兽药使用减量和产地环境净化行动。开展高毒高风险农药淘汰工作，5年内分期分批淘汰现存的10种高毒农药。实施化肥农药减量增效行动、水产养殖用药减量行动、兽药抗菌药治理行动，遏制农药兽药残留超标问题。加强耕地土壤环境类别划分和重金属污染区耕地风险管控与修复，重度污染区域要加快退出食用农产品种植。

（四十）实施国产婴幼儿配方乳粉提升行动。在婴幼儿配方乳粉生产企业全面实施良好生产规范、危害分析和关键控制点体系，自查报告率要达到100%。完善企业批批全检的检验制度，健全安全生产规范体系检查常态化机制。禁止使用进口大包装婴幼儿配方乳粉到境内分装，规范标识标注。

支持婴幼儿配方乳粉企业兼并重组，建设自有自控奶源基地，严格奶牛养殖饲料、兽药管理。促进奶源基地实行专业化、规模化、智能化生产，提高原料奶质量。发挥骨干企业引领作用，加大产品研发力度，培育优质品牌。力争3年内显著提升国产婴幼儿配方乳粉的品质、竞争力和美誉度。

（四十一）实施校园食品安全守护行动。严格落实学校食品安全校长（园长）负责制，保证校园食品安全，防范发生群体性食源性疾病事件。全面推行“明厨亮灶”，实行大宗食品公开招标、集中定点采购，建立学校相关负责人陪餐制度，鼓励家长参与监督。对学校食堂、学生集体用餐配送单位、校园周边餐饮门店及食品销售单位实行全覆盖监督检查。落实好农村义务教育学生营养改善计划，保证学生营养餐质量。

（四十二）实施农村假冒伪劣食品治理行动。以农村地区、城乡结合部为主战场，全面清理食品生产经营主体资格，严厉打击制售“三无”食品、假冒食品、劣质食品、过期食品等违法违规行为，坚决取缔“黑工厂”、“黑窝点”和“黑作坊”，实现风险隐患排查整治常态化。用2-3年时间，建立规范的农村食品流通供应体系，净化农村消费市场，提高农村食品安全保障水平。

（四十三）实施餐饮质量安全提升行动。推广“明厨亮灶”、餐饮安全风险分级管理，支持餐饮服务企业发展连锁经营和中央厨房，提升餐饮行业标准化水平，规范快餐、团餐等大众餐饮服务。鼓励餐饮外卖对配送食品进行封签，使

用环保可降解的容器包装。大力推进餐厨废弃物资源化利用和无害化处理，防范“地沟油”流入餐桌。开展餐饮门店“厕所革命”，改善就餐环境卫生。

（四十四）实施保健食品行业专项清理整治行动。全面开展严厉打击保健食品欺诈和虚假宣传、虚假广告等违法犯罪行为。广泛开展以老年人识骗、防骗为主要内容的宣传教育活动。加大联合执法力度，大力整治保健食品市场秩序，严厉查处各种非法销售保健食品行为，打击传销。完善保健食品标准和标签标识管理。做好消费者维权服务工作。

（四十五）实施“优质粮食工程”行动。完善粮食质量安全检验监测体系，健全为农户提供专业化社会化粮食产后烘干储存销售服务体系。开展“中国好粮油”行动，提高绿色优质安全粮油产品供给水平。

（四十六）实施进口食品“国门守护”行动。将进口食品的境外生产经营企业、国内进口企业等纳入海关信用管理体系，实施差别化监管，开展科学有效的进口食品监督抽检和风险监控，完善企业信用管理、风险预警、产品追溯和快速反应机制，落实跨境电商零售进口监管政策，严防输入型食品安全风险。建立多双边国际合作信息通报机制、跨境检查执法协作机制，共同防控食品安全风险。严厉打击食品走私行为。

（四十七）实施“双安双创”示范引领行动。发挥地方党委和政府积极性，持续开展食品安全示范城市创建和农产品质量安全县创建活动，总结推广经验，落实属地管理责任

和生产经营者主体责任。

十二、加强组织领导

（四十八）落实党政同责。地方各级党委和政府要把食品安全作为一项重大政治任务来抓。落实《地方党政领导干部食品安全责任制规定》，明确党委和政府主要负责人为第一责任人，自觉履行组织领导和督促落实食品安全属地管理责任，确保不发生重大食品安全事件。强化各级食品安全委员会及其办公室统筹协调作用，及时研究部署食品安全工作，协调解决跨部门跨地区重大问题。各有关部门要按照管行业必须管安全的要求，对主管领域的食品安全工作承担管理责任。各级农业农村、海关、市场监管等部门要压实监管责任，加强全链条、全流程监管。各地区各有关部门每年12月底前要向党中央、国务院报告食品安全工作情况。

（四十九）加大投入保障。健全食品和农产品质量安全财政投入保障机制，将食品和农产品质量安全工作所需经费列入同级财政预算，保障必要的监管执法条件。企业要加大食品质量安全管理方面的投入，鼓励社会资本进入食品安全专业化服务领域，构建多元化投入保障机制。

（五十）激励干部担当。加强监管队伍思想政治建设，增强“四个意识”，坚定“四个自信”，做到“两个维护”，忠实履行监管职责，敢于同危害食品安全的不法行为作斗争。各级党委和政府要关心爱护一线监管执法干部，建立健全容错纠错机制，为敢于担当作为的干部撑腰鼓劲。对在食品安全工作中作出突出贡献的单位和个人，按照国家有关规

定给予表彰奖励，激励广大监管干部为党和人民干事创业、建功立业。

（五十一）强化组织实施。各地区各有关部门要根据本意见提出的改革任务和工作要求，结合实际认真研究制定具体措施，明确时间表、路线图、责任人，确保各项改革举措落实到位。国务院食品安全委员会办公室要会同有关部门建立协调机制，加强沟通会商，研究解决实施中遇到的问题。要严格督查督办，将实施情况纳入对地方政府食品安全工作督查考评内容，确保各项任务落实到位。

中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步 强化食品安全全链条监管的意见

(2025年3月13日)

为进一步理清食品安全监管责任，建立健全协同监管机制，强化全链条监管合力，坚决守牢食品安全底线，切实保障人民群众身体健康和生命安全，经党中央、国务院同意，现提出如下意见。

一、完善食用农产品协同监管

(一) 严格落实食用农产品质量安全监管职责。生态环境部门负责推进农用地土壤重金属污染溯源和整治。农业农村部门负责履行食用农产品从种植养殖到进入批发、零售市场或生产加工企业前的质量安全监管职责；市场监管部门负责履行食用农产品进入批发、零售市场或生产加工企业后的质量安全监管职责。县级以上地方政府要认真落实食用农产品质量安全属地管理责任，加强监管能力建设，研究解决本级食用农产品质量安全监管中的职能交叉和监管空白问题，避免出现监管漏洞和盲区。乡镇政府要落实食用农产品质量安全监管责任。

(二) 加强食用农产品产地准出与市场准入衔接。农业农村部门和市场监管部门要加强协调配合，切实发挥承诺达标合格证在食用农产品产地准出与市场准入中的衔接作用。农业农村部门要做好承诺达标合格证开具、使用相关工作的

指导服务和监督检查，对未按规定开具承诺达标合格证的依法予以查处，加强食用农产品上市前禁限用药物和易超标常规药物残留速测把关。市场监管部门要督促食品生产经营者强化进货查验，指导食用农产品批发市场依法开展入场查验和抽样检验，加大禁限用药物和易超标常规药物残留速测力度。鼓励食品生产经营者优先采购附具承诺达标合格证的食用农产品。建立承诺达标合格证问题通报协查机制，完善不合格产品闭环处置流程。

（三）强化肉类产品检验检疫出证查验。农业农村部门要强化肉类产品检验检疫出证管理，建立完善屠宰检疫出证信息化系统，推进肉类产品品质检验无纸化出证，明确检验检疫证明公开查验途径。完善禁止对牲畜、禽类注水或注入其他物质的相关规定。市场监管部门要督促食品生产经营者将肉类产品检验检疫合格证明作为肉类产品进货查验的基础凭证；积极探索应用信息化手段，加强与农业农村部门的信息共享和互联互通。

（四）加快建立食用农产品质量安全追溯协作和执法合作机制。农业农村部要会同市场监管总局等部门制定食用农产品质量安全追溯管理办法，建立健全食用农产品质量安全追溯目录。农业农村、市场监管部门要建立食用农产品质量安全监管信息共享及反馈机制，加强食用农产品质量安全风险防范，强化舆情监测和应急处置协调联动；密切食用农产品质量安全行政执法协调协作，对突出问题进行专项治理整顿。

二、强化食品生产经营许可证审查

（五）规范食品生产经营市场准入。食品生产经营许可证部门应严格落实许可审查要求，严禁擅自改变许可条件或未经审查即予许可，省级以上市场监管部门要对食品生产经营许可证实施情况进行督导检查。地方政府指定市场监管部门以外的部门实施许可的，应符合法律授权规定，明确申请受理、材料审查、现场核查、许可决定责任分工，完善许可和监管工作衔接机制。加强传统特色食品加工制作工艺保护，与现代检测技术有机衔接，确保食品特色和质量安全。

（六）完善特殊食品注册许可制度。省级以上市场监管部门依职责严格开展特殊食品注册、备案、生产许可审查，对符合条件的重点品种实施优先审评审批。市场监管总局和国家卫生健康委要加强协作，开展特殊食品技术联动、专家联审；统筹完善食品健康声称和保健食品功能声称相关工作。

（七）完善食品安全检查员制度。市场监管部门要加强食品安全检查履职能力建设，进一步完善食品安全检查员制度，做好许可审查、监督检查、注册核查等专业检查工作。强化培训考核和统一调配使用，提升专业检查能力和水平。

三、加快建立食品贮存监管机制

（八）加强食品贮存安全监管。农业农村、海关、市场监管、粮食和储备等部门依职责建立健全食品贮存监管制度，明确监管要求。加强对从事食用农产品、食品、食品添加剂及食品原料等贮存主体的监督检查，规范贮存经营行

为。

（九）落实食品贮存主体责任。食品贮存主体应建立完善食品安全管理制度，保证必备的食品贮存条件，实施食品贮存全过程记录，严格风险管控。食品贮存委托方应对受托方的食品安全保障能力进行审核，并监督受托方按照保证食品安全的要求进行贮存。食品贮存委托方和受托方应当明确入库出库交付查验要求，严格交付衔接和入库出库管理。

（十）强化食品贮存属地管理责任。县级以上地方政府应明确食品贮存的部门监管和行业管理责任，督促属地食品贮存主体落实食品安全责任。非食品生产经营者从事对温度、湿度等有特殊要求食品贮存业务的，应纳入食品安全监管范围。

四、加快建立食品运输协同监管机制

（十一）建立实施散装液态食品运输准运制度。依法建立散装液态食品运输准运制度，明确运输散装液态食品车辆的安全准入条件和技术标准，核发食品准运证明，确保专车专用。制定实行运输准运制度的散装液态食品重点品种目录。

（十二）加强食品运输全过程监管。市场监管部门要会同交通运输、农业农村、粮食和储备等部门建立健全对食品和食用农产品运输发货方、承运方、收货方的协同监管机制，研究制定运输电子联单管理要求，加强交付、装卸、运输管理和运输工具日常管理，强化从业人员教育培训，压实各方食品安全主体责任，防范污染变质风险。

五、健全食品寄递安全和配送安全管理

（十三）强化食品寄递安全管理。邮政管理部门要督促邮政企业、快递企业落实实名收寄、收寄验视、过机安检制度，防范利用寄递渠道寄递假冒伪劣食品。邮政管理部门要与市场监管等部门加强协作，加大对寄递环节涉食品安全违法线索的核查处置力度，依法打击利用寄递渠道销售假冒伪劣食品的违法行为。

（十四）加强网络订餐配送安全管理。市场监管部门要督促网络订餐平台、餐饮经营者履行食品安全法律法规规定的义务，落实网络订餐配送环节食品安全责任。人力资源社会保障部门要将掌握食品安全法律知识纳入网约配送员国家职业技能标准。网络订餐平台、餐饮经营者应根据国家职业技能标准，结合实际建立适合网络订餐配送行业劳动者的培训模式，强化食品安全法律知识培训。

六、加强网络食品销售新业态监管

（十五）压实网络食品销售从业主体责任。网络交易平台企业要按规定设置专门的食物安全管理机构或指定专职食物安全管理人人员；严格审查食物生产经营者入网销售主体资质，规范主体信息、食物信息刊载公示，依法对食用农产品承诺达标合格证展示、药物残留检测等进行检查把关；加强入网销售行为过程管控，及时发现违规行为并作出相应处置。主播及其服务机构要规范开展营销活动，依法对其推荐的食物进行查验。广告活动参与者要依法开展食物类互联网广告设计、制作、代理、发布等。食物生产经营者要严把质

量安全关，保持线上线下同标同质。从业主体明知或应知产品违法但未采取相关处置措施的，依法承担相应责任。

（十六）强化网络销售食品安全问题协同治理。市场监管部门要会同农业农村、工业和信息化、网信、广电等部门明确直播带货、私域电商、社区团购等网络食品销售新业态治理要求，依职责加强网络销售食品安全问题信息监测通报和协查处置。网信部门对各部门通报的网络销售食品安全方面的不实虚假信息配合做好相应处置工作。强化行政处罚和刑事处罚双向衔接，依法打击违法犯罪行为。

七、健全餐饮服务综合监管机制

（十七）加强网络订餐线上线下一体化监管。市场监管部门要会同工业和信息化、网信等部门对存在食品安全严重违法情形的平台依法处置。推动平台和商户实行“互联网+明厨亮灶”，强化无堂食外卖监管和社会监督。

（十八）强化集中用餐单位食品安全协同管理。教育、民政、卫生健康等部门要强化对本行业集中用餐单位的食品安全教育和日常管理。市场监管部门要强化集中用餐单位食品安全监督检查及抽检监测，依法查处违法行为并通报同级行业主管部门。

（十九）完善校园食品安全协同管理机制。教育部门要会同农业农村、市场监管部门建立健全学校食堂食品安全全过程管理制度。教育部门要加强对学校食品安全相关工作的统筹管理和指导，完善学校食堂大宗食材供应商资质评审制度，建立供应商不良记录清单，推动优质安全食材进入学校

食堂。推动学校食堂大宗食材集中招标采购，建立采购数字化平台，规范食材采购、供应、验收、结算等流程。教育部门要指导中小学校园膳食监督家长委员会高效规范运行，会同市场监管等部门及时办理反馈或直送的问题。市场监管部门要严格承包经营、食材供应、供餐等经营主体准入许可，依法查处涉及学校食品安全违法行为。

八、完善进口食品风险联防联控机制

（二十）强化进口食品部门监管联动。境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品中发现严重食品安全问题的，海关应当及时采取风险预警或者控制措施，并向同级市场监管、卫生健康、农业农村部门通报，接到通报的部门应当及时采取相应措施，并向海关反馈。市场监管部门发现国内市场上销售的进口食品存在严重食品安全问题，或者在生产加工环节发现企业将进口的非食品原料用于食品生产加工的，应当及时采取风险防控措施，依法依规处置并向同级海关通报；海关对市场监管部门通报的问题，应及时开展风险评估，并根据评估情况依法依规处置。有关部门应依职责加强对综合保税区等海关特殊监管区域内食品生产经营的安全监管。

（二十一）完善跨境电商零售进口食品监管制度。商务部要会同海关总署、市场监管总局建立跨境电商零售进口食品负面清单，将明令暂停进口的疫区食品以及因出现重大质量安全风险启动应急处置的食品等列入负面清单并实时调整。海关要根据市场监管部门需要，按规定提供跨境电商企

业、平台及境内服务商等相关信息，及时开展食品安全风险信息交流。市场监管总局、商务部等部门要进一步明确跨境电商零售进口食品召回责任。市场监管部门要加大召回监管力度，督促相关责任方及时召回。

九、加强组织实施

各地区各有关部门要高度重视食品安全工作，在党中央集中统一领导下，强化组织领导，结合实际抓好本意见贯彻落实。国务院食品安全委员会及其办公室要充分发挥统筹协调指导作用，整合优化食品安全领域技术资源，提高支撑保障能力。各有关部门要各负其责、有效协同，确保食品安全链条、各环节监管有机衔接，责任全面落实。重大事项及时按程序向党中央、国务院请示报告。

食品生产经营企业落实食品安全 主体责任监督管理规定

(2022年9月22日国家市场监督管理总局令第60号公布，
根据2025年2月23日国家市场监督管理总局令第97号《国
家市场监督管理总局关于修改〈企业落实食品安全主体责任
监督管理规定〉的决定》修正)

第一条 为了督促食品生产经营企业落实食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，保证食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 在中华人民共和国境内，食品生产经营企业及其主要负责人，以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，依法落实食品安全责任的行为及其监督管理，适用本规定。

第三条 食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。

食品生产经营企业主要负责人对本企业食品安全工作全面负责，建立落实食品安全主体责任的长效机制并推动有

效运行。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。

第四条 食品生产经营企业主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

第五条 食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关食品生产经营活动等否决建议，食品生产经营企业主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营企业应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

第六条 食品生产经营企业应当依法配备食品安全员，下列食品生产经营企业还应当配备食品安全总监：

（一）特殊食品生产企业；

（二）大中型食品生产企业；

（三）大中型食品销售企业；

（四）大中型餐饮服务企业（含中央厨房、供餐人数超过1000人的集体用餐配送单位）；

（五）连锁食品销售、连锁餐饮服务企业的总部。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合实际，指导本辖区具备条件的食品生产经营企业配备食品安全总监。

第七条 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- （一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （三）熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；
- （四）参加食品安全管理人员培训并通过考核；
- （五）其他应当具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应当由食品生产经营企业管理层人员担任。

第八条 因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得在食品生产经营企业担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得在食品生产经营企业担任食品安全总监、食品安全员。

第九条 食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

（一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正

食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况，并对检查发现的问题组织整改落实；

（六）其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全总监职责》。

食品生产经营企业按照本规定无需配备且未配备食品安全总监的，食品安全总监职责由企业主要负责人或者企业指定的食品安全员履行。

第十条 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

（一）督促落实食品生产经营过程控制要求；

（二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料；

（三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

（四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

(五) 配合有关部门调查处理食品安全事故；

(六) 其他食品安全管理责任。

食品生产经营企业应当按照前款规定，结合企业实际，细化制定《食品安全员守则》。

第十一条 食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

食品生产经营企业可以将日管控、周排查、月调度工作制度和机制与已经建立的工作制度和机制有机结合实施。

第十二条 食品生产经营企业应当建立食品安全日管控制度。生产经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第十三条 食品生产经营企业应当建立食品安全周排查制度。生产经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十四条 食品生产经营企业应当建立食品安全月调度制度。生产经营期间，主要负责人每月至少听取1次食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风

险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第十五条 食品生产经营企业应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的配备、调整情况，《食品安全风险管控清单》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

第十六条 市场监督管理部门应当将食品生产经营企业建立并落实食品安全责任制等管理制度，食品生产经营企业在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重点内容。

第十七条 食品生产经营企业应当组织对本企业职工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的企业食品安全管理人员监督抽查考核指南以及考核大纲、考试题库等，组织对本辖区食品生产经营企业的主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核的方式和内容应当与食品生产经营企业类型、人员类别、

生产经营食品种类（场所）、所在岗位（环节）等相适应，且不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。

第十八条 食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励食品生产经营企业建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

第十九条 食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

第二十条 食品生产经营企业有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对企业的法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；

（三）违法行为造成严重后果。

食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第五条提出的否决建议的，或者食品安全总监无正当理由未采纳食品安全员依照本规定第五条提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

第二十一条 本规定下列用语的含义：

食品生产经营企业主要负责人，是指本企业生产经营活动中的主要决策人，包括实际承担全面领导责任的法定代表人、负责人、实际控制人等。

直接负责的主管人员，是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员，是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

食品安全总监，是指食品生产经营企业在管理层中依法配备、承担本规定第九条所规定职责的食品安全管理人员。

食品安全员，是指食品生产经营企业依法配备、承担本规定第十条所规定职责的食品安全管理人员。

第二十二条 从事对温度、湿度等有特殊要求的食品贮存业务的非食品生产经营者，以及网络食品交易第三方平台、大型食品仓储企业、食品集中交易市场开办者、食品展销会举办者应当参照本规定执行。

省、自治区、直辖市市场监督管理部门应当根据本地区实际，参照本规定制定其他食品生产经营者落实食品安全主体责任的管理办法。

第二十三条 集中用餐单位落实食品安全主体责任的规定另行制定。

第二十四条 本规定自 2022 年 11 月 1 日起施行。

集中用餐单位落实食品安全主体责任 监督管理规定

(2025年2月23日国家市场监督管理总局令第98号公布，
自2025年4月15日起施行)

第一条 为了督促集中用餐单位落实食品安全主体责任，强化主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为，保证集中用餐单位食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》（以下简称食品安全法）及其实施条例等法律法规，制定本规定。

第二条 集中用餐单位供餐方式包括以下三类：单位食堂自营、委托承包经营、从供餐单位订餐。

集中用餐单位和单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定承担食品安全主体责任。

第三条 集中用餐单位应当依法加强对单位食堂、承包经营企业、供餐单位经营行为的管理。

学校、幼儿园食品安全实行校长（园长）负责制。学校、幼儿园应当将食品安全作为学校、幼儿园安全工作的重要内容，建立健全并落实有关食品安全管理制度和工作要求，定期组织开展食品安全隐患排查。

集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。

第四条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与供餐规模、食品经营项目、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。食品安全总监、食品安全员应当按照岗位职责协助主要负责人做好食品安全管理工作。

第五条 单位食堂主要负责人对本单位食堂的食品安全工作全面负责，建立落实食品安全主体责任的长效机制并推动有效运行。

第六条 集中用餐单位委托承包经营的，应当取得食品经营许可，并与取得食品经营许可的承包经营企业依法签订合同，明确双方在食品安全方面的权利和义务。承包经营企业应当按照法律、法规、规章、食品安全标准以及合同约定，在集中用餐单位的指导下建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，并向集中用餐单位提供真实有效的食品安全组织架构、管理制度等材料。

集中用餐单位和承包经营企业应当建立食品安全工作会商机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，承包经营企业主要负责人对承包经营食堂的食品安全工作全面负责。

第七条 集中用餐单位从供餐单位订餐的，应当从取得

食品生产经营许可的企业订购，双方应当依法签订合同，明确各自在食品安全方面的权利和义务。

集中用餐单位和供餐单位应当建立食品安全工作会商机制，定期交流沟通，共同排查和消除安全隐患，防范和管控食品安全风险。

集中用餐单位主要负责人对本单位的食品安全工作承担全面管理责任，供餐单位主要负责人对供应食品的食品安全工作全面负责。

集中用餐单位应当按照要求对订购的食品进行查验，发现食品安全问题的，应当立即停止供餐，并要求供餐单位采取有效措施整改，消除安全隐患。

第八条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位主要负责人应当支持和保障食品安全总监、食品安全员依法开展食品安全管理工作，在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取食品安全总监和食品安全员的意见和建议。

第九条 单位食堂食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，单位食堂主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，单位食堂应当立即停止餐饮服务活动，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

承包经营企业食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，集中用餐单位和承包经营企业主要负责人或者食品安

全总监应当立即共同分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，集中用餐单位和承包经营企业应当立即停止餐饮服务活动，并由集中用餐单位向所在地县级市场监督管理部门报告。

送餐单位食品安全总监、食品安全员发现有食品安全事故潜在风险的，应当提出停止相关餐饮服务活动等否决建议，送餐单位主要负责人或者食品安全总监应当立即分析研判，采取处置措施，消除风险隐患。有发生食品安全事故潜在风险的，送餐单位应当立即停止餐饮服务活动，如实告知集中用餐单位，并向所在地县级市场监督管理部门报告。

第十条 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当依法配备食品安全员，下列单位还应当配备食品安全总监：

（一）每餐次平均用餐人数 300 人以上的幼儿园食堂、承包经营企业；

（二）每餐次平均用餐人数 500 人以上的学校食堂、承包经营企业；

（三）每餐次平均用餐人数 300 人以上的养老机构食堂、承包经营企业；

（四）每餐次平均用餐人数 1000 人以上的其他单位食堂、承包经营企业；

（五）每餐次平均送餐人数 1000 人以上的送餐单位。

符合前款条件的学校、幼儿园委托承包经营的，学校、幼儿园也应当配备食品安全总监，承担相应责任。

县级以上地方市场监督管理部门应当结合实际，指导本

辖区具备条件的单位食堂、承包经营企业、供餐单位配备食品安全总监。

第十一条 食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力：

- （一）掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；
- （二）具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；
- （三）熟悉本单位食品安全相关设施设备、设计和布局、操作规程等经营过程控制要求；
- （四）参加食品安全管理人员培训并通过考核；
- （五）其他应当具备的食品安全管理能力。

食品安全总监应当由本单位管理层人员担任。

第十二条 因食品安全违法被吊销许可证的食品生产经营者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。

因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。

第十三条 食品安全总监按照职责要求直接对主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责：

- （一）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（二）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为；

（三）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（四）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（五）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况并对检查发现的问题组织整改落实；

（六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》。

按照第十条第二款规定配备食品安全总监的学校、幼儿园，应当按照本条第一款规定，结合实际，细化制定《食品安全总监职责》，建立双总监工作协调机制，及时会商处置食品安全风险隐患。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位按照本规定无需配备且未配备食品安全总监的，食品安全总监相关职责由其主要负责人或者指定的食品安全员履行。

第十四条 食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者主要负责人负责，从事食品安全管理具体工作，承担下列职责：

- （一）督促落实餐饮服务过程控制要求；
- （二）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；
- （三）对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；
- （四）记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；
- （五）配合有关部门调查处理食品安全事故；
- （六）其他食品安全管理责任。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当按照前款规定，结合各自实际，细化制定《食品安全员守则》。

第十五条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合各自实际，落实自查要求，制定《食品安全风险管控清单》，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位可以将日管控、周排查、月调度工作制度和机制与已经建立的工作制度和机制有机结合实施。

第十六条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当建立食品安全日管控制度。经营期间，食品安全员每日根据《食品安全风险管控清单》进行检查，形成《每日食品安全检查记录》，对发现的食品安全风险隐患，应当立即采取防范措施，按照程序及时上报本单位食品安全总监或者主要负责人。未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告。

第十七条 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当建立食品安全周排查制度。经营期间，食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

第十八条 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当建立食品安全月调度制度。经营期间，主要负责人每月至少听取1次本单位食品安全总监管理工作情况汇报，对当月食品安全日常管理、风险隐患排查治理等情况进行工作总结，对下个月重点工作作出调度安排，形成《每月食品安全调度会议纪要》。

第十九条 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当将主要负责人、食品安全总监、食品安全员等人员的配备、调整情况，《食品安全风险管控清单》《食品安全总监职责》《食品安全员守则》《每日食品安全检查记录》《每周食品安全排查治理报告》《每月食品安全调度会议纪要》，以及食品安全总监、食品安全员提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。

第二十条 市场监督管理部门应当将单位食堂、承包经营企业、送餐单位建立并落实食品安全责任制等管理制度，单位食堂、承包经营企业、送餐单位在日管控、周排查、月调度中发现的食品安全风险隐患以及整改情况，作为监督检查的重点内容。

第二十一条 单位食堂、承包经营企业、送餐单位应当

组织对本单位员工进行食品安全知识培训，对食品安全总监、食品安全员进行法律、法规、规章、标准和专业知识培训、考核，并对培训、考核情况予以记录，存档备查。食品安全总监、食品安全员每年参加培训时间不少于 40 小时。

县级以上地方市场监督管理部门按照国家市场监督管理总局制定的企业食品安全管理人员监督抽查考核指南以及考核大纲、考试题库等，组织对本辖区单位食堂、承包经营企业、供餐单位的主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核结果。监督抽查考核的方式和内容应当与供餐方式、人员类别、所在岗位（环节）等相适应，且不得收取费用。

抽查考核不合格，不再符合餐饮服务要求的，单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当立即采取整改措施。

第二十二条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。

鼓励单位食堂、承包经营企业、供餐单位建立对食品安全总监、食品安全员的激励机制，对工作成效显著的给予表彰和奖励。

第二十三条 集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定予以处罚。集中用餐单位有其他违法行为的，依照有关法律、行政法规的规定，由相关主管部门予以处罚。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

学校、幼儿园违反本规定的，应当从重处理。

第二十四条 单位食堂、承包经营企业、供餐单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，有下列情形之一的，对单位食堂、承包经营企业、供餐单位的法定代表人、主要负责人、食品安全总监和食品安全员等直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款：

- （一）故意实施违法行为；
- （二）违法行为性质恶劣；
- （三）违法行为造成严重后果。

单位食堂、承包经营企业、供餐单位主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照本规定第九条提出的否决建议的，或者食品安全总监无正当理由未采纳食品安全员依照本规定第九条提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。

第二十五条 本规定下列用语的含义：

主要负责人，是指集中用餐单位、单位食堂、承包经营企业、供餐单位餐饮服务活动中的主要决策人，包括实际承担全面领导责任的法定代表人、负责人、实际控制人等。

直接负责的主管人员，是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。

其他直接责任人员，是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。

食品安全总监，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位在管理层中依法配备、承担本规定第十三条所规定职责的食品安全管理人员。

食品安全员，是指单位食堂、承包经营企业、供餐单位依法配备、承担本规定第十四条所规定职责的食品安全管理人员。

第二十六条 对用餐人数较少且参照小餐饮管理的单位食堂，省、自治区、直辖市市场监督管理部门应当指导属地市场监督管理部门参照本规定对其加强监督管理。

第二十七条 本规定自 2025 年 4 月 15 日起施行。

关于进一步加强卫生健康系统集中用餐单位及周边食品安全管理工作的通知

本文件为依申请公开文件，内容略。

关于进一步落实医疗卫生机构食堂主体责任 加强医疗卫生行业管理 保障食品安全的通知

本文件为依申请公开文件，内容略。

黑龙江省餐饮服务鼠（虫）害防治 工作指南

第一章 总则

第一条 为了有效预防和减少鼠（虫）等有害生物对餐饮服务食品安全的危害，保障食品安全，根据《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务通用卫生规范》《餐饮服务食品安全操作规范》等制定本指南。

第二条 本指南适用于黑龙江省行政区域内各类餐饮服务提供者的鼠（虫）害防治工作指导。

第三条 鼠（虫）等有害生物防治应遵循“预防为主、风险管理、综合防制”总体原则。结合有害生物习性、餐饮服务经营场所环境特点和食品安全要求，重点加强环境治理，物理防制优先，化学防制有条件使用，聘请第三方消杀机构专业防制等多措并举的措施，有效控制鼠（虫）危害。

第二章 组织管理

第四条 餐饮服务提供者应将有害生物防制知识纳入食品安全管理人员、从业人员的食品安全培训，掌握防治要求，提高对有害生物防治的重视程度和防范能力。

第五条 餐饮服务提供者宜根据自身业态、经营项目、就餐对象、就餐数量等，建立有害生物防治制度。

第六条 餐饮服务提供者应配备适宜的防鼠（虫）设施确保建筑结构能够有效防止鼠（虫）等有害生物侵入，定期开展经营场所内外环境消杀并记录消杀情况。

第七条 鼓励学校（幼儿园）、集体用餐配送单位、中央厨房、大型餐饮单位等配备专人负责有害生物防治工作，聘请具有相应能力水平的第三方消杀机构开展有害生物防治。

第八条 鼓励餐饮服务提供者运用“互联网+明厨亮灶”智慧监测、抓拍系统，对鼠（虫）等活动进行监测，抓拍鼠（虫）等有害生物活动照片，及时推送预警。

第三章 防治基本要求

第一节 建筑结构要求

第九条 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免鼠（虫）等有害生物侵入和栖息。

第十条 餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。

第十一条 食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损，与外界直接相通的门能自动关闭；人员、货物进出通道应设有防鼠板，高度不低于0.6m，门的缝隙应小于6mm；与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16mm防鼠（虫）筛网。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

第十二条 排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材

料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm；使用水封式地漏。

第二节 原料采购贮存要求

第十三条 收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。

第十四条 库房应设有通风、防潮及防止鼠（虫）等有害生物侵入的装置。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在 10cm 以上，距离墙壁宜在 10cm 以上。库房门口有挡鼠板，高度不低于 0.6m。

第十五条 定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在鼠（虫）等有害生物活动迹象。发现有害生物，应尽快将其杀灭，并查找和消除其来源途径。

第三节 场所环境卫生要求

第十六条 定期清洁食品处理区设施、设备及环境，保持地面、墙壁和门窗、天花板卫生状况良好，无鼠（虫）等有害生物活动迹象。

第十七条 定期清洁就餐区的空调、排风扇、地毯等设施或物品，保持空调、排风扇洁净，地毯无污渍，防止鼠（虫）等有害生物入侵。

第十八条 定时清洁卫生间的设施、设备，并做好记录和展示。保持卫生间地面、洗手池及台面无积水、无污物、

无垃圾，便池内外无污物、无积垢，防止有害生物孳生。

第十九条 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。废弃物存放容器应配有盖子，防止鼠（虫）等有害生物侵入、孳生，不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

第二十条 在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

第四节 鼠（虫）防治设施要求

第二十一条 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。

第二十二条 应根据餐饮服务场所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

第二十三条 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂；餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

第二十四条 防治过程中应采取有效措施，防止食品、食品接触面及包装材料等受到污染。

第五节 卫生杀虫剂和杀鼠剂使用管理要求

第二十五条 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。

第二十六条 使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型，并严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

第二十七条 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品，应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责并记录使用情况。

第四章 监督检查及应急处置

第二十八条 市场监管部门应落实监管责任，将鼠（虫）等有害生物防治作为日常监督检查的重点内容，教育、卫生健康、民政、机关事务管理部门、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等应发挥行业主管部门作用，配合市场监管部门督促学校、养老院、医院、机关单位食堂等落实有害生物防治工作主体责任。将鼠（虫）等有害生物防治纳入“日管控、周排查、月调度”，进行重点风险管控。

第二十九条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全事故，各相关部门应严格按照《黑龙江省食品安全事故应急预案》要求，积极高效组织应对，最大限度减少食品安全事故的危害，保障公众健康与生命安全。

第三十条 发生疑似鼠（虫）等有害生物引起的食品安全舆情，各相关部门应加强信息共享和联动协作，依法做好舆情监测和投诉举报受理工作，加强沟通交流和舆情引导，依法做好善后处置，避免造成严重负面影响。

黑龙江省学校食堂餐用具清洗消毒 保洁指南

为切实保障在校师生饮食安全，提高学校食品安全管理能力，严防严控餐用具安全风险，根据《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）《餐饮服务食品安全操作规范》《黑龙江省食品经营许可（餐饮类）审查细则》等相关规定，制定本指南。

一、术语和含义

1.学校食堂：实施学历教育的各级各类学校、幼儿园（以下统称学校）食堂。

2.餐用具：餐饮服务提供者给用餐者提供的用餐工具和接触直接入口食物的工具、容器和设备，包括碗、筷、杯、碟、匙、勺、刀、盆等。

3.餐用具清洗：借晚餐用具洗涤设备或手工对使用后的餐用具进行去残、分类、浸泡、预洗、洗涤等步骤的全过程。

4.餐用具消毒：利用物理（如热力、紫外、微波等）或化学（如消毒剂）方式对清洗后餐用具上的病原微生物进行杀灭或清除，使其达到无害化处理。

5.餐用具保洁：消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

温馨提示：学校食堂的餐具饮具要使用物理高温消毒。

采购餐用具等食品相关产品必须符合食品安全国家标准。餐饮加工工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料，必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染，盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。

二、人员健康和卫生要求

（一）健康管理

从业人员应每年进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗，每天进行上岗前健康检查，必要时应进行临时健康检查。

（二）培训考核

应具有食品安全的基础知识和岗位技能，能熟练操作相关设备，应培训上岗，每学期至少进行一次食品安全培训考核，培训考核内容为有关餐饮食品安全的法律法规知识及本单位的食品安全管理制度、清洗消毒设备使用说明等。

（三）个人卫生

1.应保持良好的个人卫生，作业前应洗手，需要时对手进行消毒，洗手消毒方法可参考附录《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。进行使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，应重新洗净手部。

2.从事接触直接入口食品工作的从业人员，加工制作食品前应洗净手部并进行手部消毒，手部清洗消毒应符合《餐饮服务从业人员洗手消毒方法》。加工制作过程中，应保持手部清洁出现下列情形时，应重新洗净手部：

a.加工制作不同存在形式的食品前；

- b.加工制作不同类型的食品原料前；
 - c.接触非直接入口食品后；
 - d.清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；
 - e.触摸头发、耳朵、鼻子、面部、口腔或身体其他部位后；
 - f.咳嗽、打喷嚏及撑鼻涕后；
- 使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后。

3.从业人员不宜化妆，穿戴清洁的工作衣帽，工作帽应能将头发全部遮盖住，不得披散头发，不得留长指甲、涂指甲油工作时，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。

4.必要时戴口罩和手套，如佩戴手套，佩戴前应对手部进行清洗消毒；手套应清洁、无破损，符合食品安全要求；手套使用过程中，应定时更换手套，应在重新洗手消毒后更换手套；手套应存放在清洁卫生的位置，避免受到污染。

（四）工作服

工作服宜为白色或浅色，应定点存放，工作服宜每天清洗更换。待清洗的工作服不得存放在食品处理区。工作服受到污染后，应及时更换。从业人员使用卫生间前，应更换工作服。

温馨提示:《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六

条第一款规定，违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证：（六）食品生产经营者安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作。

三、场所环境卫生要求

（一）应具备餐用具清洗、消毒、保洁专用场所。设施、设备应定期维护，出现问题及时维修或者更换。食品处理区各功能区的卫生不应对餐用具的清洗过程造成污染。

（二）场所内不应有食品腐败的气味和霉味，场所应有必要的净化或消毒设施

（三）采用洗碗机清洗消毒的，应每日对机器进行至少一次全面内部换水清洗，并定期清除机内水垢。

（四）采用消毒库消毒的，应在使用后进行擦洗打扫，保持内壁、层架、消毒车的洁净。

温馨提示：《餐饮服务食品安全操作规范》规定：学校食堂应设置独立隔间、区域或设施，存放环境卫生清扫清洁工具，与餐用具清洗消毒保洁区域区分。专用于清扫清洁工具的区域或设施，其位置不会污染食品和餐用具，并有明显的区分标识。

四、餐用具清洗消毒保洁要求

（一）餐用具清洗

1.采用机器清洗的，按使用说明进行操作，应包括但不

限于以下步骤:

a.去残,用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢;

b.分类,按餐具的类别分别放置;

c.预洗,对去残后的餐具进行预冲洗(特别注意处理紧密粘结的饭珈、干硬固化的酱料、淀粉类污渍等);

d.洗涤(包括冲洗),按设定的设备条件,对预洗后的餐具进行洗涤,然后冲洗干净。洗涤剂应符合《食品安全国家标准洗涤剂》的规定。

2.采用手工清洗的,应包括但不限于以下步骤:

a.分类,按餐具类别及形状分别放置;

b.去残,用适当的工具刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢,放入浸泡池中;

c.浸泡,将餐具内的残渣、污垢刮掉后,放入浸泡池中浸泡5-10分钟;

d.洗涤,在洗涤池里放入适量的洗涤剂,注入热水,将洗涤剂搅拌均匀,水温控制在约40℃,用洗涤刷等工具将餐具刷净。

e.冲洗,餐具洗涤完成后,在冲洗池中用流动水将餐具内外的残留洗涤剂冲洗干净,放入指定位置并沥干水份。

(二) 餐具消毒

应采用物理消毒,包含蒸汽、煮沸、红外线等热力消毒方法(因材料、大小等原因无法采用的除外)

1.餐用具消毒设备（消毒柜等）应连接电源，确保正常运转定期检查餐用具消毒设备或设施的运行状态。

2.洗净的餐用具应该侧放在消毒设备内，确保沥干积水餐用具之间应留有一定间隙，确保均匀受热。

3.采用蒸汽、煮沸消毒的，温度一般控制在100℃，并保持10分钟以上。

4.采用红外线消毒的，温度一般控制在120℃以上，并保持10分钟以上。

5.采用洗碗机、消毒库消毒的，应定期检查清洗消毒设施设备是否处于良好状态消毒温度、时间等应确保消毒效果满足国家相关食品安全标准要求。

（三）餐用具保洁

餐用具清洗消毒后宜沥干或烘干。采用擦干方式的，专用抹布经清洗消毒方可使用，防止餐用具受到污染。清洗消毒后的餐用具应统一放在专用封闭的保洁设施内，摆放整齐。保洁设备应正常运转，有明显的区分标识，保洁设备应定期进行清洁和消毒并记录，保洁设施内不应存放其它物品。鼓励按照餐用具数量配足消毒保洁一体化设备，消毒保洁一次性完成，减少消毒后人工周转产生污染宜配置大容量消毒柜或消毒库。

温馨提示:《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款规定，违反本法规定，有下列情形之一的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款；情节严重的，

责令停产停业，直至吊销许可证:（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒或者清洗消毒不合格，或者餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验

温馨提示:《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》（GB14934-2016）中规定，消毒餐（饮）具中阴离子合成洗涤剂和大肠杆菌不得检出消毒餐（饮）具检出阴离子合成洗涤剂的原因，可能是用于清洗餐（饮）具的洗涤剂不符合标准，也可能是洗涤剂未彻底冲洗干净等。消毒餐（饮）具检出大肠杆菌的原因一般是餐（饮）具消毒灭菌不彻底，也可能是餐（饮）具存放区域不洁净，造成了二次污染等。

附录

餐饮服务从业人员洗手消毒方法

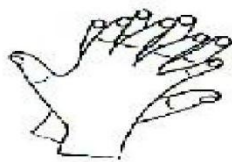
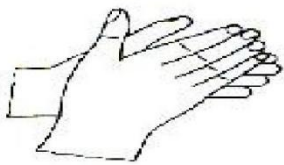
(资料性附录)

一、洗手程序

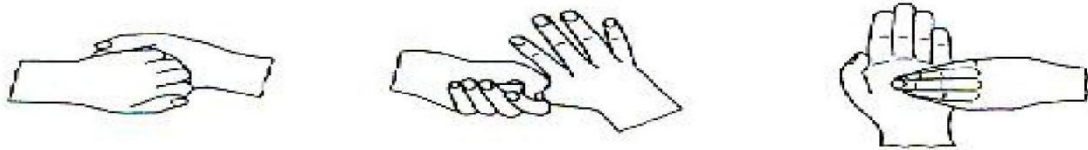
- 1.打开水龙头，用自来水（宜为温水）将双手弄湿。
- 2.双手涂上皂液或洗手液等。
- 3.双手互相搓擦 20 秒（必要时，以洁净的指甲刷清洁指甲）工作服为长袖的应洗到腕部，工作服为短袖的应洗到肘部。
- 4.用自来水冲净双手。
- 5.关闭水龙头（手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭）。
- 6.用清洁纸巾、卷轴式清洁抹布或干手机干燥双手。

二、标准的清洗手部方法

- 1.掌心对掌心搓擦
- 2.手指交错掌心对手背搓
- 3.手指交错掌心对掌心搓擦



- 4.两手互握互搓指背
- 5.拇指在掌中转动搓擦
- 6.指尖在掌心中搓擦



三、标准的消毒手部方法

消毒手部前应先洗净手部，然后参照以下方法消毒：

方法一：将洗净后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30 秒。

方法二：取适量的乙醇类等免洗手消毒剂于掌心，按照标准的清洗手部方法充分搓擦双手 20~30 秒，搓擦时保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤，直至干燥。

黑龙江省学校、医院、景区及其周边餐饮服务单位清洁厨房指引

为全面推动解决群众关注的学校、医院、景区及其周边（以下简称“三边”）餐饮服务单位厨房环境卫生突出问题，制定本指引。

一、场所布局及设施设备

1.具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设施、设备，且布局合理。

2.定期维护食品加工、贮存等设施、设备；定期清洗、校验保温设施及冷藏、冷冻设施。

3.应选择与所经营餐饮类型相适应的场所，保持该场所环境清洁。不得选择易受到污染的区域，应距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25m 以上，并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。宜选择地面干燥、有给排水条件和电力供应的区域。食品处理区应设置在室内，并采取有效措施，防止食品在存放和加工制作过程中受到污染。

4.按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局。分开设置原料通道及入口、成品通道及出口、使用后餐饮具的回收通道及入口。无法分设时，应在不同时段分别运送原料、成品、使用后的餐饮具，或者使用无污染的方式覆盖运送成品。设置独立隔间、区域或设施，存放清洁工具。专用于清洗清洁工具区域或设施，其位

置不会污染食品，并有明显的区分标识。食品处理区加工制作食品时，如使用燃煤或木炭等固体燃料，炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。饲养和宰杀畜禽等动物的区域，应位于餐饮服务场所外，并与餐饮服务场所保持适当距离。

二、场所及设施设备清洁维护

5. 建筑结构应采用适当的耐用材料建造，坚固耐用，易于维修、清洁或消毒，地面、墙面、门窗、天花板等建筑围护结构的设置应能避免有害生物侵入和栖息。天花板宜距离地面 2.5m 以上。天花板的涂覆或装修材料无毒、无异味、不吸水、易清洁。天花板无裂缝、无破损，无霉斑、无灰尘积聚、无有害生物隐匿。食品处理区天花板涂覆或装修材料耐高温、耐腐蚀。天花板与横梁或墙壁结合处宜有一定弧度。水蒸汽较多区域的天花板有适当坡度。清洁操作区、准清洁操作区及其他半成品、成品暴露区域的天花板平整。食品处理区墙壁的涂覆或铺设材料无毒、无异味、不透水。墙壁平滑、无裂缝、无破损，无霉斑、无积垢。

6. 需经常冲洗的场所（包括粗加工制作、切配、烹饪和餐用具清洗消毒等场所），应铺设 1.5m 以上、浅色、不吸水、易清洗的墙裙，各类专间的墙裙应铺设到墙顶。食品处理区的门、窗闭合严密、无变形、无破损；与外界直接相通的门和可开启的窗，应设置易拆洗、不易生锈的防蝇纱网或空气幕；与外界直接相通的门能自动关闭。需经常冲洗的场所及各类专间的门应坚固、不吸水、易清洗；专间的门、窗闭合严密、无变形、无破损；专间的门能自动关闭；专间的窗户

为封闭式（用于传递食品的除外）；专间内外运送食品的窗口应专用、可开闭，大小以可通过运送食品的容器为准。

7.食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀；地面平整、无裂缝、无破损、无积水积垢。清洁操作区不得设置明沟，地漏应能防止废弃物流入及浊气逸出。就餐区不宜铺设地毯，如铺设地毯，应定期清洁，保持卫生。

8.食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水（如冷却水、污水或废水等）的管道系统完全分离，不得有逆流或相互交接现象。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合国家相关规定。

9.排水设施应通畅，便于清洁、维护。需经常冲洗的场所和排水沟要有一定的排水坡度；排水沟内不得设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置；排水的流向宜由高清洁操作区流向低清洁操作区，并能防止污水逆流；排水沟出口设有符合要求的防止有害生物侵入的装置。

三、食品处理区通用要求

10.清洗、消毒、保洁设施设备应放置在专用区域，容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。食品工用具的清洗水池应与食品原料、清洁用具的清洗水池分开。采用化学消毒方法的，应设置接触直接入口食品的工用具的专用消毒水池。各类水池应使用不透水材料（如不锈钢、陶瓷等）制成，不易积垢，易于清洁，并以明显标识标明其用途。应设置存放消毒后餐用具的专用保洁设施，标识明显，易于清洁。

11.食品处理区应设置足够数量的洗手设施，就餐区宜设置洗手设施，宜设置热水器，提供温水。洗手池应不透水，易清洁。水龙头宜采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。洗手设施附近配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等。从业人员专用洗手设施附近应有洗手方法标识。洗手设施的排水设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。

12.卫生间不得设置在食品处理区内。卫生间出入口不应直对食品处理区，不宜直对就餐区。卫生间与外界直接相通的门能自动关闭。卫生间设置独立的排风装置，有照明；与外界直接相通的窗户设有易拆洗、不易生锈的防蝇纱网；墙壁、地面等的材料不吸水、不易积垢、易清洁；应设置冲水式便池，配备便刷。应在出口附近设置符合要求的洗手设施。排污管道与食品处理区排水管道分设，且设置有防臭气水封。排污口位于餐饮服务场所外。

13.更衣区与食品处理区处于同一建筑物内，宜为独立隔间且位于食品处理区入口处。更衣区设有足够大的更衣空间、足够数量的更衣设施（如更衣柜、挂钩、衣架等）。

14.食品处理区应有充足的自然采光或人工照明设施，工作面的光照强度不得低于 220lux，光源不得改变食品的感官颜色。其他场所的光照强度不宜低于 110lux。安装在暴露食品正上方的照明灯应有防护装置，避免照明灯爆裂后污染食品。冷冻（藏）库应使用防爆灯。

15.食品处理区（冷冻库、冷藏库除外）和就餐区应保持

空气流通。专间应设立独立的空调设施。应定期清洁消毒空调及通风设施。产生油烟的设备上方，设置机械排风及油烟过滤装置，过滤器便于清洁、更换。产生大量蒸汽的设备上方，设置机械排风排汽装置，并做好凝结水的引泄。排气口设有易清洗、耐腐蚀并设有符合要求的防止有害生物侵入的网罩。

16.要根据食品贮存条件，设置相应的食品库房或存放场所，必要时设置冷冻、冷藏柜（库）。冷冻、冷藏柜（库）有明显的区分标识。冷冻、冷藏柜（库）设有可正确显示内部温度的温度计，宜设置外显式温度计。库房应设有通风、防潮及防止有害生物侵入的装置。同一库房内贮存不同类别食品和非食品（如食品包装材料等），应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。设有存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品的独立隔间或区域。

17.要根据加工制作食品的需要，配备相应的设施、设备、容器、工具等。不得将加工制作食品的设施、设备、容器、工具用于与加工制作食品无关的用途。设备的摆放位置，应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备设施应安装牢固，与地面、墙壁无缝隙，或保留足够的清洁、维护空间。设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

四、废弃物管理

18.食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。废弃物存放容器应配有盖子，防止有害生物侵入、不良气味或污水溢出，防止污染食品、水源、地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）。废弃物存放容器的内壁光滑，易于清洁。

19.在餐饮服务场所外适宜地点，宜设置结构密闭的废弃物临时集中存放设施。餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。

五、有害生物防制

20.实施有效的有害生物防制措施，如物理防治（粘鼠板、灭蝇灯等），化学防治（滞留喷洒等）等。

21.餐饮服务场所的墙壁、地板无缝隙，天花板修葺完整。所有管道（供水、排水、供热、燃气、空调等）与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，选用水泥、不锈钢隔板、钢丝封堵材料、防火泥等封堵，孔洞填充牢固，无缝隙。使用水封式地漏。所有线槽、配电箱（柜）封闭良好。人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。

22.食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。应根据餐饮服务场

所的布局、面积及灭蝇灯使用技术要求，确定灭蝇灯的安装位置和数量。

23.餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置，不得使用杀鼠剂。餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。

24.排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于2cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。使用风幕机的，风幕应完整覆盖出入通道。

黑龙江省市场监督管理局等五部门 关于推进集中用餐单位“互联网+明厨亮灶” 建设工作的指导意见

各市（地）市场监督管理局、民政局、卫生健康委、机关事务管理部门，中国铁路哈尔滨局集团有限公司等有关单位：

为深入贯彻落实党中央、国务院决策部署，落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，践行食品安全“四个最严”要求，进一步压实餐饮服务食品安全各方责任，加快实施智慧监管，强化食品安全社会共治，根据《中华人民共和国食品安全法》《黑龙江省食品安全条例》，现就推进集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设，提出以下指导意见。

一、建设原则

坚持“政府领导、属地负责、部门联动、社会参与、共建共享”的原则，因地制宜，全力推进医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设，着力提升餐饮服务食品安全管理水平，保障餐饮服务食品安全，维护公民享有食品安全知情权、参与权、监督权，不断提高人民群众的获得感、幸福感、安全感。

二、目标任务

2024年年底以前，用餐人数在300人以上或供餐人数在500人以上的医疗机构食堂、养老机构食堂以及用餐人数或供餐人数较多的机关单位食堂“互联网+明厨亮灶”覆盖率

达到 60%以上，2025 年年底前覆盖率达到 80%以上，2026 年年底前覆盖率达到 100%，实现省市县三级互联互通。2026 年年底前，创建国家食品安全示范城市的地区，率先完成集中用餐单位食堂“互联网+明厨亮灶”建设目标，医疗机构食堂、养老机构食堂、机关单位食堂“互联网+明厨亮灶”建设示范单位，覆盖率应分别达到各自总数的 10%以上。

三、工作措施

（一）加强领导，规范建设，互联互通。市场监管、卫生健康、民政、机关事务管理、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等部门（单位）要努力推动当地党委、政府落实食品安全党政同责，重视加强集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设，统一标准、规范有序、投入资金、加快建设。“互联网+明厨亮灶”建设应基于大数据分析，包括视频监控、AI 智能违法违规行为分析抓拍、AI 智能环境分析、违法违规行为线索推送、双向语音沟通、政策播报等功能。应当融入经营单位资质、日常监督检查结果记录、从业人员健康管理、场所环境卫生、加工制作过程、食品配送、食品安全追溯、食品安全知识推送、集中用餐信息公开、食品安全自查自纠、食品安全网上评价考核、餐饮浪费、投诉举报受理等功能模块。监控摄像头安装应当覆盖食品库房、粗加工间、烹饪间、专间（专用操作区域）、备餐间、餐饮具清洗消毒间、食品留样间等重点场所。应当保证设施设备安全运行，视频图象清晰，采集的视频数据信息时时联接到市（地）、县（市、区）市场监管部门网络平台，随时调看，满足监管需要。

（二）整合资源，充分“利旧”，创新集成。按照数字政府“集约节约、利旧创新”的建设原则，建设工作充分考虑各地各部门“互联网+明厨亮灶”平台（以下简称平台）原有建设情况，可采取三种建设模式。模式一：已自建平台的，平台需满足包括视频监控、AI智能违法违规行为分析抓拍、AI智能环境分析、违法违规行为线索推送、双向语音沟通、政策播报等功能，与省市场监管局智慧监管平台对接。模式二：使用其他平台的，在充分“利旧”基础上，平台需满足包括视频监控、AI智能违法违规行为分析抓拍、AI智能环境分析、违法违规行为线索推送、双向语音沟通、政策播报等功能，与省市场监管局智慧监管平台对接。模式三：未建设平台的，可让医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集中用餐单位直接接入省市场监管局智慧监管平台。

（三）共同参与，合力推动，促进共治。市场监管、卫生健康、民政、机关事务管理、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等部门（单位）要积极引导各方社会力量参与“互联网+明厨亮灶”建设，充分利用和整合现有的互联网资源，结合当地实际，制定出台集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设方案，分片区、分步骤加速推进。在方案设计上，既立足于实际工作需求，又充分考虑大数据、云计算、物联网、AI智能、区块链等技术在集中用餐单位食品安全管理领域的应用。鼓励各类网络运营商推出集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设套餐、充值话费送摄像头、开通网络送摄像头、免费建设等活动。医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集

中用餐单位，对已开通监控视频、能够实现视频数据信息联接的，及时联接到市场监管部门网络平台，并将网络信息以网站专区（页）、登录账号、APP等形式向社会开放，形成有利于各部门、网络运营商、集中用餐单位共同获益，人民群众食品安全知情权、参与权、监督权得到保障的社会共治格局。

（四）大力宣传，营造氛围，普及认知。市场监管、卫生健康、民政、机关事务管理、中国铁路哈尔滨局集团有限公司等部门（单位）要充分利用广播、电视、报刊、互联网、自媒体等传播媒介，广泛开展“互联网+明厨亮灶”建设宣传活动。特别要发挥好“食安龙江栏目”作用，结合宣贯落实反食品浪费法、食品安全“两个责任”，宣传集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设的重要意义、建设成效等，时时展示推广各地先进经验做法。积极调动行业协会、社会团体共同参与宣传“互联网+明厨亮灶”建设，提升各类便利化服务，通过多种途径，共同营造良好的社会舆论氛围。

四、工作要求

（一）提高政治站位。要充分认识医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设是全面贯彻网络强国战略、落实食品安全“四个最严”要求、实现科技赋能食品安全的重要举措，是落实食品安全“两个责任”的重要内容，切实按照“四个体系”工作机制，抓好推动落实。

（二）坚持党政同责。要树立“一盘棋”思想，共同推

动当地党委、政府落实食品安全党政同责，争取将医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设列入党委、政府为民办实事、推动数字化政府建设、实现高质量发展的实际举措，给予政策资金支持，做好顶层设计，严格建设标准，统筹推动目标任务完成。

（三）加强评议考核。要坚持目标导向、问题导向，将医疗机构、养老机构、机关单位食堂等集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设列入到食品安全工作评议考核、食品安全示范城市创建、营商环境数字化监测等督导考评重要指标。要加大督查考评力度，视工作落实情况合理加分，进一步推进工作取得实效。

黑龙江省人民政府食品安全委员会办公室 等4部门关于进一步推进“互联网+ 明厨亮灶”有关工作的通知

各市（地）人民政府食安办，卫生健康委、民政局、市场监管局：

为贯彻党中央、国务院决策部署，完善食品安全责任体系，加强食品安全全链条监管，全面提升食品安全监管能力，纵深推进“互联网+明厨亮灶”全覆盖，现就有关要求通知如下。

一、建设范围。各地卫健、民政部门要参照《黑龙江省市场监督管理局等五部门关于推进集中用餐单位“互联网+明厨亮灶”建设工作的指导意见》，将医疗机构、养老机构食堂全部纳入“互联网+明厨亮灶”范围，应建尽建。

二、目标进度。各地卫健、民政部门要督促医疗机构、养老机构食堂，于2025年底前“互联网+明厨亮灶”与市场监管部门平台对接率达到30%以上，2026年上半年对接率达到60%以上，2026年底前对接率达到100%。

三、实现路径。各地食安办要会同卫健、民政、市场监管部门充分利用医疗机构、养老机构食堂现有监控设备，参照各地前期中小学校食堂“互联网+明厨亮灶”建设模式和接入市场监管部门方式，推动实现全部对接连通。

四、保证点位。各地市场监管部门要会同卫健、民政部门，指导医疗机构、养老机构食堂充分优化监控点位，合理

分配现有监控设备，保证视频监控系统覆盖贮存、初加工、烹饪、专间、专区、分餐、餐具清洗消毒、餐厨垃圾处理等所有关键区域。

五、加强协同。各地食安办、卫健、民政、市场监管部门要密切协同，主动对接，加强工作衔接，全力推动“互联网+明厨亮灶”建设，采取灵活方式将视频数据信息接入市场监管部门。12月20日前，将工作推进情况反馈省食安办。

《医院食堂食品安全检查表》

单位名称:

检查人员:

检查时间:

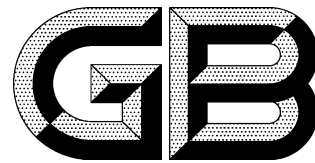
检查内容	序号	检查清单
主体责任	1	医疗机构建立落实食品安全管理单位领导负责制，明确安全责任人
	2	法定代表人或者主要负责人定期组织研究部署食品安全工作
	3	按照国家有关规定，安排专人负责食品安全管理，依法配备食品安全总监、食品安全员。
	4	制定食品安全风险管控清单，建立健全“日管控、周排查、月调度”制度机制。
	5	制定食品安全突发事件应急处置预案并定期组织演练
	6	加强对食堂承包方或自办食堂的监督管理，定期考核评价
服务资质	7	食品经营许可证合法有效、与经营场所地址一致
	8	主体业态、经营项目等事项与食品经营许可证一致
	9	在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本
从业人员健康管理	10	患有国务院卫生健康部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作
	11	从事接触直接入口食品工作的从业人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作，必要时应当进行临时健康检查

	12	执行从业人员每天上岗前检查制度并记录，患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业人员，暂停从事接触直接入口食品的工作
	13	在岗从业人员穿戴清洁工作衣帽，保持良好的个人卫生，手部清洁
	14	专间及专用操作区内的从业人员操作时，佩戴清洁的口罩，口罩应遮住口鼻
	15	在岗从业人员的“健康证”应在有效期内并在食品经营场所公示
原料控制 (含食品 添加剂、食 品相关产 品)	16	食品原料进货渠道正规、安全、可溯源，采购索证索票和进货记录符合要求
	17	不使用“无标签标识、无法说明来源以及其他明令禁止生产经营的物质”
	18	需冷冻(藏)的食品原料、半成品和成品及时按要求进行冷冻(藏)，不存在混放情形
	19	冷冻(藏)设施设有可正确显示内部温度的测温装置，温度符合要求
	20	不得采购、贮存、使用亚硝酸盐(包括亚硝酸钠、亚硝酸钾)
	21	食品贮存符合分类、分架、离墙、离地、有标识等要求
	22	对变质、超过保质期或者回收的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时进行无害化处理、销毁等，并如实记录
	23	在加工间和贮存设施内随机抽查的食品原料感官性状无异常、食品包装和标签标识符合要求
	24	未采购、贮存、使用散装食盐
25	散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或生产批号，使用期限等内容，使用密闭容器保存	

	26	食品添加剂由专人负责保管，品类、用量符合食品安全要求，出入库记录内容完整，至少包括食品添加剂名称、生产日期或批号、操作人员
加工制作 过程控制	27	具有与其加工制作的食品品种、数量相适应的加工场所及设施设备
	28	配备满足需要的清洗、消毒等设施设备
	29	食品加工制作工具区分标识明显、分开放置和使用
	30	盛放调味料的容器保持清洁，加盖存放
	31	食用油的色泽、气味、状态无异常，必要时进行检测
	32	用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用
	33	不在食品处理区内从事可能污染食品的活动，不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动
	34	接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物
	35	经过初加工的食品应当做好防护，防止污染，经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻
	36	食堂操作间应安装紫外线灯，每日定时消毒 30 分钟以上，并做好记录
食品留样	37	每餐次食品进行留样，配备留样专用密闭容器和专用冰箱
	38	每个品种留样量不少于 125 克，存入于专用冷藏设备中 48 小时以上
	39	记录留样食品名称、留样量（125g）、留样时间（精确到分钟）、留样人员等
场所和设备设施清 洁维护	40	保持餐饮经营场所环境清洁，墙壁、天花板、门窗、地面、排水沟、操作台、食品加工用具等无破损、霉斑、积油、积水、污垢等
	41	冷冻（藏）、保温、采光、通风、洗手、消毒、“三防”等设施设备能正常使用

	42	有害生物防治措施有效，不存在明显的有害生物活动迹象，有定期除虫灭害记录
	43	食品库房门口有挡鼠板，高 0.6m
餐用具清洗消毒	44	餐用具清洗水池专用，标有明显标识，满足清洗需要
	45	使用的洗涤剂符合食品安全国家标准，包装标识齐全
	46	采用物理消毒的，消毒设施（包括一体化洗碗消毒机）运转正常并能满足消毒需要；采用化学消毒的，使用的消毒剂为正规产品，消毒液使用、配制等符合要求
	47	使用的餐饮具经清洗消毒
废弃物和厨余垃圾管理	48	设置专用废弃物存放设施，废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识
	49	废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生，并易于清洁、消毒
	50	餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器
	51	建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的处置时间、种类、数量、收运者等信息
反食品浪费	52	集中用餐单位建立健全食堂用餐管理制度，制定、实施防止食品浪费措施，加强宣传教育，增强就餐人员反食品浪费意识
	53	集中用餐单位食堂经营者主动对就餐人员进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导就餐人员按需适量点餐
食品安全宣教培训	54	集中用餐单位有食品安全、食源性疾病预防等内容的宣传，不限于培训、公示栏张贴、展架、条幅、大屏提醒等形式。定期对餐饮人员、服务人员进行食品安全宣教，提高食品安全意识
	55	集中用餐单位食堂经营者建立食品安全培训制度，制定食品安全年度培训计划，对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训，并做好培训记录

食品安全 管理	56	建立并不断健全完善食品安全管理制度，包括但不限于进货查验制度、库房管理制度、健康检查制度、卫生检查制度、清洗消毒制度、安全知识培训、应急预案培训与演练等
	57	建立食品安全状况检查评价制度，有食品安全自查记录，自查内容真实反映管理现状，及时整改发现的问题



中华人民共和国国家标准

GB 31654—2021

食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

餐饮服务通用卫生规范

1 范围

本标准规定了餐饮服务活动中食品采购、贮存、加工、供应、配送和餐(饮)具、食品容器及工具清洗、消毒等环节场所、设施、设备、人员的食品安全基本要求和管理准则。

本标准适用于餐饮服务经营者和集中用餐单位的食堂从事的各类餐饮服务活动,如有必要制定某类餐饮服务活动的专项卫生规范,应当以本标准作为基础。

省、自治区、直辖市规定按小餐饮管理的餐饮服务活动可参照本标准执行。

2 术语和定义

2.1 餐饮服务

通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品或食品和消费设施的服务活动。

2.2 半成品

经初步或者部分加工,尚需进一步加工的非直接入口食品。

2.3 分离

通过在物品、设施、区域之间留有一定空间,而非通过设置物理阻断的方式进行隔离。

2.4 分隔

通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或者独立隔间等进行隔离。

2.5 食品处理区

食品贮存、整理、加工(包括烹饪)、分装以及餐用具的清洗、消毒、保洁等场所。

2.6 餐饮服务场所

与食品加工、供应相关的区域,包括食品处理区、就餐区等。

2.7 专间

为防止食品受到污染,以分隔方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作间。

2.8 专用操作区

为防止食品受到污染,以分离方式设置的清洁程度要求较高的加工直接入口食品的专用操作区域。

2.9 易腐食品

在常温下容易腐败变质,微生物易于繁殖或者形成有毒有害物质的食品。此类食品在贮存中需要控制温度-时间方可保证安全。

2.10 餐用具

餐(饮)具和接触直接入口食品的容器、工具、设备。

3 场所与布局

3.1 选址

3.1.1 餐饮服务场所应选择与经营的食物品种相适应的地点,保持该场所环境清洁。

3.1.2 餐饮服务场所不应选择对食物有污染风险,以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。

3.1.3 餐饮服务场所周围不应有可致虫害大量孳生的场所,难以避开时应采取必要的防范措施。

3.2 设计和布局

3.2.1 应具有与经营的食物品种、数量相适应的场所。食物处理区的设计应根据食物加工、供应流程合理布局,满足食物卫生操作要求,避免食物在存放、加工和传递中发生交叉污染。

3.2.2 应设置独立隔间、区域或者设施用于存放清洁工具(包括扫帚、拖把、抹布、刷子等,下同)。专用于清洗清洁工具的区域或者设施,其位置应不会污染食物,并与其他区域或设施能够明显区分。

3.2.3 食物处理区使用燃煤或者木炭等易产灰固体燃料的,炉灶应为隔墙烧火的外扒灰式。

3.3 建筑内部结构与材料

3.3.1 基本要求

3.3.1.1 建筑内部结构应易于维护、清洁、消毒,应采用适当的耐用材料建造。

3.3.1.2 地面、墙壁、门窗、天花板的结构应能避免有害生物侵入和栖息。

3.3.2 天花板

3.3.2.1 餐饮服务场所天花板涂覆或装修的材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.2.2 食物烹饪、食物冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀。

3.3.2.3 食物半成品、成品和清洁的餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,在结构上不利于冷凝水垂直下落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖。

3.3.3 墙壁

3.3.3.1 食物处理区墙壁的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易于清洁。

3.3.3.2 食物处理区内需经常冲洗的场所,在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积聚污垢且易于清洗。

3.3.4 门窗

3.3.4.1 食物处理区的门、窗应闭合严密,采用不透水、坚固、不变形的材料制成,结构上应易于维护、清洁。应采取必要的措施,防止门窗玻璃破碎后对食物和餐用具造成污染。需经常冲洗场所的门,表面还应光滑、不易积垢。

3.3.4.2 餐饮服务场所与外界直接相通的门、窗应采取有效措施(如安装空气幕、防蝇帘、防虫纱窗、防鼠板等),防止有害生物侵入。

3.3.4.3 专间与其他场所之间的门应能及时关闭。专间设置的食物传递窗应专用,可开闭。

3.3.5 地面

3.3.5.1 食品处理区地面的铺设材料应无毒、无异味、不透水、耐腐蚀,结构应有利于排污和清洗的需要。

3.3.5.2 食品处理区地面应平坦防滑,易于清洁、消毒,有利于防止积水。

4 设施与设备

4.1 供水设施

4.1.1 应能保证水质、水压、水量及其他要求符合食品加工需要。

4.1.2 食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定。对加工用水水质有特殊需要的,应符合相应规定。

4.1.3 食品加工用水与其他不与食品接触的用水(如间接冷却水、污水、废水、消防用水等)的管道系统应完全分离,防止非食品加工用水逆流至食品加工用水管道。

4.1.4 自备水源及其供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品应符合相关规定。

4.2 排水设施

4.2.1 排水设施的设计和建造应保证排水畅通,便于清洁、维护;应能保证食品加工用水不受污染。

4.2.2 需经常冲洗的场所在地面和排水沟应有一定的排水坡度。

4.2.3 排水沟应设有可拆卸的盖板,排水沟内不应设置其他管路。

4.2.4 专间、专用操作区不应设置明沟;如设置地漏,应带有水封等装置,防止废弃物进入及浊气逸出。

4.2.5 排水管道与外界相通的出口应有适当措施,以防止有害生物侵入。

4.3 餐用具清洗、消毒和存放设施设备

4.3.1 餐用具清洗、消毒、保洁设施与设备的容量和数量应能满足需要。

4.3.2 餐用具清洗设施、设备应与食品原料、清洁工具的清洗设施、设备分开并能够明显区分。采用化学消毒方法的,应设置餐用具专用消毒设施、设备。

4.3.3 餐用具清洗、消毒设施、设备应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.3.4 应设置专用保洁设施或者场所存放消毒后的餐用具。保洁设施应采用不易积垢、易于清洁的材料制成,与食品、清洁工具等存放设施能够明显区分,防止餐用具受到污染。

4.4 洗手设施

4.4.1 食品处理区应设置洗手设施。

4.4.2 洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成。

4.4.3 专间、专用操作区水龙头应采用非手动式,宜提供温水。

4.4.4 洗手设施附近应配备洗手用品和干手设施等。

4.4.5 从业人员专用洗手设施附近的显著位置还应标示简明易懂的洗手方法。

4.5 卫生间

4.5.1 卫生间不应设置在食品处理区内,出入口不应与食品处理区直接连通,不宜直对就餐区。

4.5.2 卫生间应设置独立的排风装置,排风口不应直对食品处理区或就餐区。卫生间的结构、设施与

内部材质应易于清洁。卫生间与外界直接相通的门、窗应符合 3.3.4 的要求。

4.5.3 应在卫生间出口附近设置符合 4.4.2、4.4.4 要求的洗手设施。

4.5.4 排污管道应与食品处理区排水管道分开设置,并设有防臭气水封。排污口应位于餐饮服务场所外。

4.6 更衣区

4.6.1 应与食品处理区处于同一建筑物内,宜位于食品处理区入口处。鼓励有条件的餐饮服务提供者设立独立的更衣间。

4.6.2 更衣设施的数量应当满足需要。设置洗手设施的,应当符合 4.4 的要求。

4.7 照明设施

4.7.1 食品处理区应有充足的自然采光或者人工照明,光泽和亮度应能满足食品加工需要,不应改变食品的感官色泽。

4.7.2 食品处理区内在裸露食品正上方安装照明设施的,应使用安全型照明设施或者采取防护措施。

4.8 通风排烟设施

4.8.1 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风及油烟过滤装置,过滤器应便于清洁、更换。

4.8.2 产生大量蒸汽的设备、工序上方应设置机械排风排汽装置,并做好凝结水的引泄。

4.8.3 与外界直接相通的排气口外应加装易于清洁的防虫筛网。

4.9 贮存设施

4.9.1 根据食品原料、半成品、成品的贮存要求,设置相应的食品库房或者贮存场所以及贮存设施,必要时设置冷冻、冷藏设施。

4.9.2 同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的,应分设存放区域并显著标示,分离或分隔存放,防止交叉污染。

4.9.3 库房应设通风、防潮设施,保持干燥。

4.9.4 库房设计应使贮存物品与墙壁、地面保持适当距离,以利于空气流通,避免有害生物藏匿。

4.9.5 冷冻、冷藏柜(库)应设有可正确显示内部温度的测温装置。

4.9.6 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、醇基燃料等物质的贮存设施应有醒目标识,并应与食品、食品添加剂、包装材料等分开存放或者分隔放置。

4.9.7 应设专柜(位)贮存食品添加剂,标注“食品添加剂”字样,并与食品、食品相关产品等分开存放。

4.10 废弃物存放设施

4.10.1 应设置专用废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品容器应有明显的区分标识。

4.10.2 废弃物存放设施应有盖,能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生,并易于清洁。

4.11 食品容器、工具和设备

4.11.1 根据加工食品的需要,配备相应的容器、工具和设备等。不应将食品容器、工具和设备用于与食品盛放、加工等无关的用途。

4.11.2 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。固定安装的设备应安装牢固,与地面、墙壁无缝隙,或者保留足够的清洁、维护空间。

4.11.3 与食品接触的容器、工具和设备部件,应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落的材料制成,并应易于清洁和保养。有相应食品安全国家标准的,应符合相关标准的要求。

4.11.4 与食品接触的容器、工具和设备与食品接触的表面应光滑,设计和结构上应避免零件、金属碎屑或者其他污染因素混入食品,并应易于检查和维护。

4.11.5 用于盛放和加工原料、半成品、成品的容器、工具和设备应能明显区分,分开放置和使用,避免交叉污染。

5 原料采购、运输、验收与贮存

5.1 采购

5.1.1 应制定并实施食品、食品添加剂及食品相关产品采购控制要求,采购依法取得许可资质的供货者生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品,不应采购法律、法规禁止生产经营的食品、食品添加剂及食品相关产品。

5.1.2 采购食品、食品添加剂及食品相关产品时,应按规定查验并留存供货者的许可资质证明复印件。

5.1.3 鼓励建立固定的供货渠道,确保所采购的食品、食品添加剂及食品相关产品的质量安全。

5.2 运输

5.2.1 根据食品特点选择适宜的运输工具,必要时应配备保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施。

5.2.2 运输前,应对运输工具和盛装食品的容器进行清洁,必要时还应进行消毒,防止食品受到污染。

5.2.3 运输中,应防止食品包装破损,保持食品包装完整,避免食品受到日光直射、雨淋和剧烈撞击等。运输过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.2.4 食品与食品用洗涤剂、消毒剂等非食品同车运输,或者食品原料、半成品、成品同车运输时,应进行分隔。

5.2.5 不应将食品与杀虫剂、杀鼠剂、醇基燃料等有毒、有害物品混装运输。运输食品和有毒、有害物品的车辆不应混用。

5.3 验收

5.3.1 应按规定查验并留存供货者的产品合格证明文件。

5.3.2 实行统一配送经营方式的餐饮服务企业,可由企业总部统一查验供货者的产品合格证明文件。企业总部统一查验的许可资质证明、产品合格证明文件等信息,门店应能及时查询。

5.3.3 食品原料必须经过以下验收后方可使用:

- 具有正常的感官性状,无腐败、变质、污染等现象;
- 预包装食品应包装完整、清洁、无破损,内容物与产品标识应一致;
- 标签标识完整、清晰,载明的事项应符合食品安全标准和要求;
- 食品在保质期内;
- 食品温度符合食品安全要求。

5.3.4 应尽可能缩短冷冻(藏)食品的验收时间,减少其温度变化。

5.4 贮存

5.4.1 食品原料、半成品、成品应分隔或者分离贮存。贮存过程中,应与墙壁、地面保持适当距离。

5.4.2 散装食品(食用农产品除外)贮存位置应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容,宜使用密闭容器贮存。

5.4.3 贮存过程应符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

5.4.4 按照先进、先出、先用的原则,使用食品原料、食品添加剂和食品相关产品。存在感官性状异常、超过保质期等情形的,应及时清理。

5.4.5 变质、超过保质期或者回收的食品应显著标示或者单独存放在有明确标志的场所,及时采取无害化处理、销毁等措施,并按规定记录。

6 加工过程的安全控制

6.1 基本要求

6.1.1 不应加工法律、法规禁止生产经营的食品。

6.1.2 加工过程不应有法律、法规禁止的行为。

6.1.3 加工前应对待加工食品进行感官检查,发现有腐败变质、混有异物或者其他感官性状异常等情形的,不应使用。

6.1.4 应采取并不限于下列措施,避免食品在加工过程中受到污染:

- 用于食品原料、半成品、成品的容器和工具分开放置和使用;
- 不在食品处理区内从事可能污染食品的活动;
- 不在食品处理区外从事食品加工、餐用具清洗消毒活动;
- 接触食品的容器和工具不应直接放置在地面上或者接触不洁物。

6.1.5 不应在餐饮服务场所内饲养、暂养和宰杀畜禽。

6.2 初加工

6.2.1 冷冻(藏)易腐食品从冷柜(库)中取出或者解冻后,应及时加工使用。

6.2.2 食品原料加工前应洗净。未经事先清洁的禽蛋使用前应清洁外壳,必要时消毒。

6.2.3 经过初加工的食品应当做好防护,防止污染。经过初加工的易腐食品应及时使用或者冷藏、冷冻。

6.2.4 生食蔬菜、水果和生食水产品原料应在专用区域或设施内清洗处理,必要时消毒。

6.2.5 生食蔬菜、水果清洗消毒方法参见附录 A。

6.3 烹饪

6.3.1 食品烹饪的温度和时间应能保证食品安全。

6.3.2 需要烧熟煮透的食品,加工时食品的中心温度应达到 70℃ 以上;加工时食品的中心温度低于 70℃ 的,应严格控制原料质量安全或者采取其他措施(如延长烹饪时间等),确保食品安全。

6.3.3 应尽可能减少食品在烹饪过程中产生有害物质。

6.3.4 食品煎炸所使用的食用油和煎炸过程的油温,应当有利于减缓食用油在煎炸过程中发生劣变。煎炸用油不符合食品安全要求的,应及时更换。

6.4 专间和专用操作区操作

6.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应在专间内进行(在封闭的自动设备中操作的除外)。

6.4.2 除中央厨房和集体用餐配送单位以外的餐饮服务提供者直接入口易腐食品的冷却和分装、分切等操作应按规定在专间或者专用操作区进行(在封闭的自动设备中操作和饮品的现场调配、冲泡、分装除外)。

6.4.3 每餐或每班使用专间前,应对操作台面和专间空气进行消毒。

6.4.4 进入专间的从业人员和专用操作区内从业人员操作时,应按 11.2 和 11.4 的要求穿戴工作衣帽和口罩。

6.4.5 专间和专用操作区从业人员加工食品前,应按 11.3 的要求清洗消毒手部,加工过程中应适时清

洗消毒手部。

6.4.6 专间和专用操作区使用的食品容器、工具、设备和清洁工具应专用。食品容器、工具使用前应清洗消毒并保持清洁。

6.4.7 进入专间和存放在专用操作区的食品应为直接入口食品,应避免受到存放在专间和专用操作区的非食品的污染。

6.4.8 不应在专间或者专用操作区内从事应在其他食品处理区进行或者可能污染食品的活动。

6.5 食品添加剂使用

6.5.1 使用食品添加剂的,应在技术上确有必要,并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。如使用食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

6.5.2 不应采购、贮存、使用亚硝酸盐等国家禁止在餐饮业使用的品种。

6.5.3 用容器盛放开封后的食品添加剂的,应在容器上标明食品添加剂名称、生产日期或批号、使用期限,并保留食品添加剂原包装。开封后的食品添加剂应避免受到污染。

6.5.4 使用 GB 2760 规定按生产需要适量使用品种以外的食品添加剂的,应记录食品名称、食品数量、加工时间以及使用的食品添加剂名称、生产日期或批号、使用量、使用人等信息。

6.5.5 使用 GB 2760 有最大使用量规定的食品添加剂,应采用称量等方式定量使用。

6.6 冷却

6.6.1 烹饪后需要冷冻(藏)的易腐食品应及时冷却。

6.6.2 可采取将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施,或者使用专用速冷设备,使食品尽快冷却。

6.7 再加热

6.7.1 烹饪后的易腐食品,在冷藏温度以上、60℃以下存放 2 h 以上,未发生感官性状变化的,食用前应进行再加热。

6.7.2 烹饪后的易腐食品再加热时,应当将食品的中心温度迅速加热至 70℃以上。

6.7.3 食品感官性状发生变化的应当废弃,不应再加热后供食用。

7 供餐要求

7.1 分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。

7.2 加工围边、盘花等的材料应符合食品安全要求,使用前应清洗,必要时消毒。

7.3 烹饪后的易腐食品,在冷藏温度以上、60℃以下的存放时间不应超过 2 h;存放时间超过 2 h 的,应按 6.7 要求再加热或者废弃;烹饪完毕至食用时间需超过 2 h 的,应在 60℃以上保存,或按 6.6 的要求冷却后进行冷藏。

7.4 供餐过程中,应采取有效防护措施,避免食品受到污染。用餐时,就餐区应避免受到扬尘活动的影响(如施工、打扫等)。

7.5 与餐(饮)具的食品接触面或者食品接触的垫纸、垫布、餐巾托、口布等物品应一客一换。撤换下的物品应清洗消毒,一次性用品应废弃。

7.6 事先摆放在就餐区的餐(饮)具应当避免污染。

8 配送要求

8.1 基本要求

- 8.1.1 根据食品特点选择适宜的配送工具,必要时应配备保温、冷藏等设施。配送工具应防雨、防尘。
- 8.1.2 配送的食品应有包装,或者盛装在密闭容器中。食品包装和容器应符合食品安全相关要求,食品容器的内部结构应便于清洁。
- 8.1.3 配送前应对配送工具和盛装食品的容器(一次性容器除外)进行清洁,接触直接入口食品的还应消毒,防止食品受到污染。
- 8.1.4 食品配送过程的温度等条件应当符合食品安全要求。
- 8.1.5 配送过程中,原料、半成品、成品、食品包装材料等应使用容器或者独立包装等进行分隔。包装应完整、清洁,防止交叉污染。
- 8.1.6 不应将食品与醇基燃料等有毒、有害物品混装配送。

8.2 外卖配送

- 8.2.1 送餐人员应当保持个人卫生。配送箱(包)应保持清洁,并定期消毒。
- 8.2.2 配送过程中,直接入口食品和非直接入口食品、需低温保存的食品和热食品应分隔,防止直接入口食品污染,并保证食品温度符合食品安全要求。
- 8.2.3 鼓励使用外卖包装封签,便于消费者识别配送过程外卖包装是否开启。

8.3 信息标注

- 8.3.1 中央厨房配送的食品,应在包装或者容器上标注中央厨房信息,以及食品名称、中央厨房加工时间、保存条件、保存期限等,必要时标注门店加工方法。
- 8.3.2 集体用餐配送单位配送的食品,应在包装、容器或者配送箱上标注集体用餐配送单位信息、加工时间和食用时限,冷藏保存的食品还应标注保存条件和食用方法。
- 8.3.3 鼓励外卖配送食品在容器或者包装上标注食用时限,并提醒消费者收到后尽快食用。

9 清洁维护与废弃物管理

9.1 餐用具卫生

- 9.1.1 餐用具使用后应及时清洗消毒(方法参见附录 B)。鼓励采用热力等物理方法消毒餐用具。
- 9.1.2 餐用具消毒设备和设施应正常运转。
- 9.1.3 宜沥干、烘干清洗消毒后的餐用具。使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒后方可使用。
- 9.1.4 消毒后的餐用具应符合 GB 14934 规定。
- 9.1.5 消毒后的餐用具应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施或者场所应保持清洁,防止清洗消毒后的餐用具受到污染。
- 9.1.6 不应重复使用一次性餐(饮)具。
- 9.1.7 委托餐(饮)具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的,应当查验、留存餐(饮)具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不应少于消毒餐(饮)具使用期限到期后 6 个月。

9.2 场所、设施、设备卫生和维护

- 9.2.1 餐饮服务场所、设施、设备应定期维护,出现问题及时维修或者更换。

9.2.2 餐饮服务场所、设施、设备应定期清洁,必要时消毒。

9.3 废弃物管理

9.3.1 餐厨废弃物应及时清除,不应溢出废弃物存放设施。

9.3.2 废弃物存放设施应及时清洁,必要时消毒。

9.3.3 废弃物处置应当符合法律、法规、规章的要求。

9.4 清洁和消毒

9.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 等食品安全国家标准和要求的有关规定。

9.4.2 应按照洗涤剂、消毒剂的使用说明进行操作。餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项参见附录 C。

10 有害生物防治

10.1 应保持餐饮服务场所建筑结构完好,环境整洁,防止虫害侵入及孳生。

10.2 有害生物防治应遵循优先使用物理方法,必要时使用化学方法的原则。化学药剂应存放在专门设施内,保障食品安全和人身安全。

10.3 应根据需要配备适宜的有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),防止有害生物侵入。

10.4 如发现有害生物,应尽快将其杀灭。发现有害生物痕迹的,应追查来源,消除隐患。

10.5 有害生物防治中应采取有效措施,避免食品或者食品容器、工具、设备等受到污染。食品容器、工具、设备不慎污染时,应彻底清洁,消除污染。

11 人员健康与卫生

11.1 健康管理

11.1.1 应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

11.1.2 从事切菜、配菜、烹饪、传菜、餐用具清洗消毒等接触直接入口食品工作的人员应每年进行健康检查,取得健康证明后方可上岗。

11.1.3 患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎(甲型、戊型)、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员,不应从事接触直接入口食品的工作。

11.1.4 食品从业人员每天上岗前应进行健康状况检查,发现患有发热、呕吐、腹泻、咽部严重炎症等病症及皮肤有伤口或者感染的从业人员,应暂停从事接触直接入口食品的工作,待查明原因并排除有碍食品安全的疾病后方可重新上岗。

11.2 人员卫生

11.2.1 从业人员工作时,应保持良好的个人卫生。

11.2.2 从业人员工作时,应穿清洁的工作服。

11.2.3 食品处理区内从业人员不应留长指甲、涂指甲油,不应化妆。工作时,佩戴的饰物不应外露;应戴清洁的工作帽,避免头发掉落污染食品。

11.2.4 专间和专用操作区内的从业人员操作时,应佩戴清洁的口罩。口罩应遮住口鼻。

11.2.5 从业人员个人用品应集中存放,存放位置应不影响食品安全。

11.2.6 进入食品处理区的非从业人员,应符合从业人员卫生要求。

11.3 手部清洁卫生

11.3.1 从业人员加工食品前应洗净手部。从事接触直接入口食品工作的从业人员,加工食品前还应进行手部消毒。

11.3.2 使用卫生间、接触可能污染食品的物品或者从事与食品加工无关的其他活动后,再次从事接触食品、食品容器、工具、设备等与餐饮服务相关的活动前应重新洗手,从事接触直接入口食品工作的还应重新消毒手部。

11.3.3 如佩戴手套,应事先对手部进行清洗消毒。手套应清洁、无破损,符合食品安全要求。出现11.3.2要求重新洗手消毒的情形时,应重新洗手消毒后更换手套。

11.3.4 手部清洗、消毒参见附录 D。

11.4 工作服管理

11.4.1 应根据加工品种和岗位的要求配备专用工作服,如工作衣、帽、发网等,必要时配备口罩、围裙、套袖、手套等。

11.4.2 工作服应定期清洗更换,必要时及时更换;操作中应保持清洁。

11.4.3 专间、专用操作区专用工作服与其他区域工作服,外观应有明显区分。

12 培训

12.1 餐饮服务企业应建立食品安全培训制度,对各岗位从业人员进行相应的食品安全知识培训。

12.2 应根据不同岗位的实际需求,制定和实施食品安全年度培训计划,并做好培训记录。

12.3 当食品安全相关的法律法规标准更新时,应及时开展培训。

12.4 应定期审核和修订培训计划,评估培训效果,并进行检查,以确保培训计划的有效实施。

13 食品安全管理

13.1 管理制度和事故处置

13.1.1 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应当按照法律、法规要求和本单位实际,建立并不断完善原料控制、餐用具清洗消毒、餐饮服务过程控制、从业人员健康管理、从业人员培训、食品安全自查、进货查验和记录、食品留样、场所及设施设备清洗消毒和维修保养、食品安全信息追溯、消费者投诉处理等保证食品安全的规章制度,并制定食品安全突发事件应急处置方案。

13.1.2 餐饮服务企业、网络餐饮服务第三方平台提供者、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应配备经食品安全培训,具备食品安全管理能力的专职或者兼职食品安全管理人员。

13.1.3 发生食品安全事故的单位,应对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等,立即采取封存等控制措施,按规定报告事故发生地相关部门,配合做好调查处置工作,并采取防止事态扩大的相关措施。

13.2 食品安全自查

13.2.1 应自行或者委托第三方专业机构开展食品安全自查,及时发现并消除食品安全隐患,防止发生食品安全事故。

13.2.2 自查发现条件不再符合食品安全要求的,应当立即采取整改措施;有发生食品安全事故潜在风险的,应当立即停止食品经营活动,并向所在地食品安全监督管理部门报告。

13.3 食品留样

13.3.1 学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、建筑工地食堂等集中用餐单位的食堂以及中央厨房、集体用餐配送单位、一次性集体聚餐人数超过 100 人的餐饮服务提供者,应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。每个品种的留样量应不少于 125 g。

13.3.2 留样食品应使用清洁的专用容器和专用冷藏设施进行储存,留样时间应不少于 48 h。

13.4 检验

13.4.1 中央厨房和集体用餐配送单位应自行或者委托具有资质的第三方检验机构,对食品、加工环境等进行检验。

13.4.2 鼓励其他餐饮服务提供者自行或者委托具有资质的第三方检验机构,对食品、加工环境等进行检验。

13.4.3 自行检验的,应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力。检验仪器设备应按期检定。

13.4.4 应综合考虑食品品种、工艺特点、原料控制情况等因素,合理确定检验项目、指标和频次,以有效验证加工过程中的控制措施。

13.5 记录和文件管理

13.5.1 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应建立记录制度,按照规定记录从业人员培训考核、进货查验、食品添加剂使用、食品安全自查、消费者投诉处置、变质或超过保质期或者回收食品处置、定期除虫灭害等情况。对食品、加工环境开展检验的,还应记录检验结果。记录内容应完整、真实。法律法规标准没有明确规定的,记录保存时间不少于 6 个月。

13.5.2 餐饮服务企业、中央厨房、集体用餐配送单位、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期和供货者名称、地址、联系方式等内容,并保存相关凭证。

13.5.3 实行统一配送方式经营的餐饮服务企业,由企业总部统一进行食品进货查验记录的,各门店也应对收货情况进行记录。

13.5.4 进货查验记录、收货记录和相关凭证的保存期限不少于食品保质期满后 6 个月;没有明确保质期的,保存期限不应少于 2 年。

13.5.5 鼓励采用信息化等技术手段进行记录和文件管理。

附录 A

生食蔬菜、水果清洗消毒指南

需清洗消毒的生食蔬菜、水果,可按 A.1~A.3 的步骤操作。

A.1 清洗

- A.1.1 使用自来水洗去蔬菜、水果表面的污物和杂质。
- A.1.2 叶菜应将叶子分开清洗,以便洗去较为隐蔽的污物或杂质。
- A.1.3 将清洗后的蔬菜、水果沥干。

A.2 消毒

- A.2.1 选择含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于蔬菜、水果消毒的消毒剂。
- A.2.2 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液。
- A.2.3 将清洗、沥干后的蔬菜、水果完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间严格按照产品说明书要求。
- A.2.4 定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应更换。

A.3 浸泡或冲淋

- A.3.1 用洁净饮用水浸泡消毒后的蔬菜、水果。浸泡操作可能影响质量的,可用洁净饮用水冲淋。通过浸泡或冲淋,减少蔬菜、水果表面的消毒剂残留。
- A.3.2 将浸泡或冲淋后的蔬菜、水果沥干。
- A.3.3 尽快使用或放入冷藏库、冰箱中备用。存放时应避免清洗消毒后的蔬菜、水果受到污染。

A.4 注意事项

- A.4.1 去皮后直接食用的水果可不进行清洗、消毒。
- A.4.2 接触蔬菜、水果的双手和水池、食品容器、工具、设备应事先进行清洗和消毒。
- A.4.3 采用蔬菜、水果清洗机或消毒机的,按设备使用说明操作。

附 录 B

餐用具清洗消毒指南

B.1 清洗

B.1.1 采用手工方法清洗的,应按以下步骤进行:

- a) 去除餐用具表面的食物残渣;
- b) 用含洗涤剂的溶液洗净餐用具表面;
- c) 用自来水冲去餐用具表面残留的洗涤剂。

B.1.2 采用洗碗机清洗的,按设备使用说明操作。

B.2 消毒

B.2.1 物理消毒

B.2.1.1 采用蒸汽、煮沸消毒的,应在蒸汽或沸水中保持 10 min 以上。

B.2.1.2 采用红外消毒柜的,应符合设备使用说明。一般应开启消毒柜 10 min 以上。

B.2.1.3 采用热力高温消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

B.2.1.4 必要时,使用温度标签验证餐用具消毒温度。

B.2.2 化学消毒

B.2.2.1 选择各种含氯消毒剂、二氧化氯消毒剂或其他允许用于餐(饮)具、食品容器、工具和设备的消毒剂。

B.2.2.2 采用化学消毒的,应按以下步骤进行:

- a) 严格按照消毒剂产品说明书的要求配制消毒液;
- b) 将餐用具完全浸没在配制好的消毒液中。浸泡时间应符合产品说明书要求;
- c) 采用洁净的饮用水冲淋或沥干、烘干等有效方法,降低餐用具表面的消毒剂残留。

B.2.2.3 定时测量消毒液中有有效成分浓度,浓度低于要求时应更换。

B.2.2.4 采用热力与化学结合消毒洗碗机的,应符合设备使用说明。

B.3 保洁

B.3.1 使用擦拭巾擦干的,擦拭巾应专用,并经清洗消毒方可使用,防止餐用具受到污染。

B.3.2 及时将消毒后的餐用具放入专用保洁设施或场所内。

附录 C

餐饮服务常用消毒剂及化学消毒注意事项

C.1 常用消毒剂的适用范围

C.1.1 含氯消毒剂

包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠、二氯异氰尿酸钠(优氯净)、三氯异氰尿酸(强氯精)等,可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果,织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外,还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.2 二氧化氯消毒剂

可用于一般物体表面,餐(饮)具,食品容器、工具和设备,蔬菜、水果等的消毒以及生活饮用水的消毒处理。因氧化作用极强,使用时应避免接触油脂,防止加速油脂氧化。二氧化氯消毒剂使用时应现用现配。

C.1.3 过氧化物类消毒剂

主要为过氧化氢、过氧乙酸,适用于一般物体表面,食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],空气等的消毒。

C.1.4 季铵盐类消毒剂

适用于环境与物体表面(包括纤维与织物),食品容器、工具和设备[不包括餐(饮)具],手、皮肤等的消毒,不适用于蔬菜、水果的消毒。

C.1.5 乙醇消毒剂

浓度为70%~80%的乙醇可用于手和皮肤的涂抹消毒,也可用于物体表面消毒。

C.2 消毒液配制举例

以每片含有效氯0.25 g的漂粉精片,配制1 L的有效氯浓度为250 mg/L的消毒液为例:

- a) 在专用容器中事先标好1 L的刻度线;
- b) 在专用容器中加自来水至刻度线;
- c) 将1片漂粉精片碾碎后加入水中;
- d) 搅拌至漂粉精片充分溶解。

C.3 化学消毒注意事项

C.3.1 使用的消毒剂应符合食品安全标准和要求,按照规定的温度等条件贮存,处于保质期内。

C.3.2 按照消毒剂产品说明书配制消毒液。

C.3.3 固体消毒剂应充分溶解使用。

C.3.4 餐用具消毒前应清洗干净,避免污垢影响消毒效果。

C.3.5 物体应完全浸没于消毒液中。浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

C.3.6 使用时,定时测量消毒液中有有效成分的浓度。有效成分浓度低于要求时,应立即更换消毒液。

附录 D

餐饮服务从业人员洗手消毒指南

D.1 手部清洗方法

D.1.1 在流动水下淋湿双手。

D.1.2 取适量洗手液(或肥皂),均匀涂抹至整个手掌、手背、手指和指缝。

D.1.3 认真揉搓双手至少 20 s,注意清洗双手所有皮肤,包括指背、指尖和指缝。工作衣为长袖的应洗到腕部,工作衣为短袖的应洗到肘部。具体揉搓步骤为(步骤不分先后):

- a) 掌心相对,手指并拢相互揉搓(见图 D.1)。
- b) 手心对手背沿指缝相互揉搓,交换进行(见图 D.2)。
- c) 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓(见图 D.3)。
- d) 弯曲手指,使指关节在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图 D.4)。
- e) 一手握住另一手大拇指旋转揉搓,交换进行(见图 D.5)。
- f) 将五个手指尖并拢放在另一手掌心旋转揉搓,交换进行(见图 D.6)。



图 D.1 掌心相对,手指并拢相互揉搓



图 D.2 手心对手背沿指缝相互揉搓



图 D.3 掌心相对,双手交叉沿指缝相互揉搓



图 D.4 弯曲手指,指关节在掌心旋转揉搓

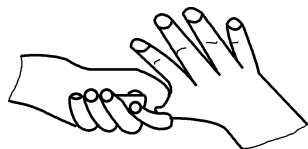


图 D.5 大拇指在掌心旋转揉搓

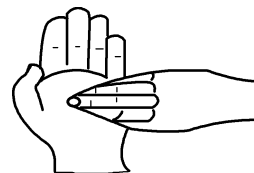


图 D.6 五指并拢,指尖在掌心旋转揉搓

D.1.4 在流动水下彻底冲净双手。

D.1.5 关闭水龙头(手动式水龙头应用肘部或以清洁纸巾包裹水龙头将其关闭)。

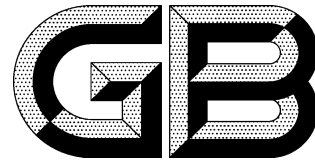
D.1.6 用一次性清洁纸巾擦干或干手机吹干双手。

D.2 手部消毒方法

洗净手部后,采用以下方法之一消毒手部:

D.2.1 取适量的免洗手消毒剂于掌心,按照本附录 D.1.3 的方法充分揉搓双手 20 s~30 s,保证手消毒剂完全覆盖双手皮肤,直至干燥。

D.2.2 将洗净后的双手在消毒液中浸泡 20 s~30 s。



中华人民共和国国家标准

GB 31651—2021

食品安全国家标准 餐(饮)具集中消毒卫生规范

2021-02-22 发布

2022-02-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

餐(饮)具集中消毒卫生规范

1 范围

本标准规定了餐(饮)具集中消毒过程中物料的要求、餐(饮)具回收、清洗、消毒、烘干、包装、储存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和准则。

本标准适用于餐(饮)具集中消毒服务单位的餐(饮)具集中清洗消毒活动。

2 术语和定义

2.1 餐(饮)具

又称餐具、饮具,指餐饮服务提供者提供给用餐者的用餐工具,包括碗、筷、杯、碟、匙、刀叉等。

2.2 餐(饮)具集中消毒服务单位

对餐饮服务提供者的餐(饮)具进行集中回收、清洗、消毒、烘干、包装、配送的经营者。

3 选址及厂区环境

3.1 选址

3.1.1 不应选择对厂区有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响,且无法通过采取措施加以改善,应避免在该地址建厂。

3.1.2 厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

3.1.3 厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区,难以避开时应设计必要的防范措施。

3.2 厂区环境

3.2.1 应考虑环境给餐(饮)具带来的潜在污染风险,并采取适当的措施将其降至最低水平。

3.2.2 厂区应合理布局,各功能区域划分明显,并有适当的分离或分隔措施,防止交叉污染。

3.2.3 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青或者其他硬质材料;空地应采取必要措施,如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式,保持环境清洁,防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

3.2.4 厂区绿化应与生产车间保持适当距离,植被应定期维护,以防止虫害的孳生。

3.2.5 厂区应有适当的排水系统。

3.2.6 宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 厂房的面积和空间应与生产能力相适应,便于设备安置、清洁消毒、物料储存及人员操作。

4.1.2 厂区应按生产、行政、生活和辅助用房等功能区域布局,且衔接合理。

4.1.3 应按照回收、除渣、浸泡、清洗、消毒、烘干、包装、储存的生产工艺流程进行布局,设置回收暂存间(区)、除渣间(区)、粗洗间(区)、清洗消毒间(区)、包装间、成品间、包装材料与物料间,设计中要考虑:

- a) 除渣间(区)与粗洗间(区)宜设置(采取)有效的分离或分隔;
- b) 设立筷子清洗消毒与包装间(区),并有专用设备;
- c) 设立周转箱清洗、消毒、晾干间(区),周转箱穿越清洗消毒间(区)、包装间等天花板上空时应设立防滴水装置。

4.1.4 出入包装间应有合理的限制和控制措施,进出包装间的人员、物料、包装材料、废弃物、设备等应有防止交叉污染的措施,如设置二次更衣室,专用物流通道等。

4.1.5 厂房、车间、仓库出入口和通风处应设置防尘、防虫、防鼠设施。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 顶棚

4.2.1.1 车间等场所的室内顶棚和顶角应易于清扫,防止灰尘积聚、长霉或脱落等情形发生。顶棚应易于清洁、消毒,在结构上不利于冷凝水垂直滴下,防止虫害和霉菌孳生。

4.2.1.2 顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造;若直接在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚,应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。

4.2.2 墙壁

4.2.2.1 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造,铁皮顶简易结构等临时建筑不应用于生产车间,在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁;若使用涂料,应无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁。

4.2.2.2 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁,能有效避免污垢积存。

4.2.3 门窗

4.2.3.1 门窗应闭合严密。门的表面应平滑、防吸附、不渗透,并易于清洁、消毒。应使用不透水、坚固、不变形的材料制成。

4.2.3.2 包装间除专用物流通道及洗手更衣室(间)设有出入口外不应设置其他出入口,洗手更衣室(间)的门应能及时关闭。

4.2.3.3 窗户玻璃应使用不易碎材料。若使用普通玻璃,应采取必要的措施防止玻璃破碎后对物料、包装材料及餐(饮)具造成污染。

4.2.3.4 窗户如设置窗台,其结构应能避免灰尘积存且易于清洁。可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱。

4.2.4 地面

4.2.4.1 地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀、耐磨损的材料建造。地面的结构应有利于排污和清洗的需要,作业中有排水或废水流经的地面以及作业环境以水洗方式清洗作业等区域的地面宜耐酸耐碱。

4.2.4.2 地面应平坦防滑、无裂缝、并易于清洁、消毒,并有一定的排水坡度和良好的排水系统,防止积水。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 供水设施

5.1.1.1 生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定,应能保证水压、水量符合生产需要。

5.1.1.2 自备水源及供水设施应符合有关规定。供水设施中使用的涉及饮用水卫生安全产品还应符合国家相关规定。

5.1.2 排水设施

5.1.2.1 排水系统应保持通畅、便于清洁维护,排水沟的侧面和底面接合处应有一定弧度,成品包装间不应设置明沟。

5.1.2.2 排水系统入口应安装带水封的地漏等装置,防止固体废弃物进入及浊气逸出。排水系统出口应安装防鼠装置,并设置食物残渣和破损餐具拦截的装置。

5.1.2.3 室内排水的流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域,且应有防止逆流的设计。

5.1.3 清洁消毒设施

成品包装间应设置空气消毒设施,如紫外线杀菌灯、空气消毒器等,空气消毒设施应符合国家相关规定。

5.1.4 废弃物存放和处理设施

5.1.4.1 应在适当地点设置食物残渣、破损餐(饮)具暂时存放设施。

5.1.4.2 应分别配备构造合理、防止渗漏、易于清洁、封闭的存放食物残渣、破损餐(饮)具的专用容器;专用容器应标识清晰。

5.1.5 个人卫生设施

5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室;更衣室应设有与同班次人员数量相匹配的更衣柜;更衣室应设置换鞋(穿戴鞋套)设施及空气消毒设施,如紫外线杀菌灯、空气消毒器等。进入包装间的入口处应设置二次更衣室并设置流动水洗手、干手和消毒设施。

5.1.5.2 应根据需要设置卫生间,卫生间宜设置在生产场所或生产车间区域外或末端工序的下方位置,排水应与生产末端排水流方向一致。卫生间应为封闭水冲式,其结构、设施与内部材质应易于保持清洁无异味;卫生间内的适当位置应设置洗手消毒设施。卫生间不应与生产场所或生产车间、包装、储存等区域直接连通,且门窗应向生产场所或生产车间反向开启。

5.1.5.3 洗手设施的水龙头开关应为非手动式,其数量应与同班次包装间人员数量相匹配;洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成,其设计及构造应易于清洁消毒。应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。

5.1.6 通风设施

5.1.6.1 应具有适宜的自然通风或机械通风措施;应通过自然通风或机械设施有效控制生产环境的温度和湿度。

5.1.6.2 应合理设置进气口位置,进气口与户外垃圾等污染源应保持适宜的距离和角度。进、排气口应

装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风设施应易于清洁、维修或更换。

5.1.7 照明设施

厂房内应有充足的自然采光或人工照明,照度应能满足生产和操作需要。如需在暴露物料的正上方安装照明设施,应使用安全型照明设施或采取防护措施。

5.1.8 仓储设施

5.1.8.1 应具有与所清洗消毒餐(饮)具储存要求相适应的仓储设施。

5.1.8.2 仓库应以无毒、坚固的材料建成;仓库地面应平整,应能易于维护和清洁。仓库内应干燥、清洁、通风,设防虫、防鼠设施与垫仓板,符合产品保存条件。

5.1.8.3 清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别存放,明确标识,并与餐(饮)具、包装材料等分隔放置。

5.1.8.4 消毒后待检餐(饮)具、检验合格餐(饮)具应分设不同储存场所或分区域码放,并有明确标识,防止交叉污染。

5.1.8.5 储存物品应与墙壁、地面保持不少于 10 cm 的距离,以利于空气流通及物品搬运。

5.2 设备

5.2.1 应具备适合餐(饮)具集中清洗、消毒特点和工艺、满足生产需要、能保证清洗消毒后的餐(饮)具符合 GB 14934 要求的生产设备。一般应符合:

- a) 采用物理法高温消毒的至少应包括自动去渣、餐(饮)具分拣与洗涤剂浸泡、自动喷淋清洗、高温消毒烘干机、自动包装机;
- b) 采用化学法浸泡消毒的至少应包括自动去渣、餐(饮)具分拣与洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡消毒、自动喷淋清洗、烘干设备、自动包装机;
- c) 采用混合法消毒的至少应包括自动去渣、餐(饮)具分拣与洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡消毒、自动喷淋清洗、高温消毒烘干机、自动包装机。

5.2.2 与餐(饮)具接触的设备与用具,应使用无毒、无味、抗腐蚀、耐强酸强碱、不易脱落的材料制作,并应易于清洁和保养。

5.2.3 所有生产设备应从设计和结构上避免零件、金属碎屑、润滑油或其他污染因素混入餐(饮)具,并应易于清洁消毒、易于检查和维护。

5.2.4 应有专门的区域储存设备备件,以便设备维修时能及时获得必要的备件;应保持备件储存区域清洁干燥。

5.2.5 生产设备应定期维护、保养和验证。设备安装、维修、保养的操作不应影响产品卫生质量。设备应进行验证或确认,确保各项性能满足工艺要求。

5.2.6 设备应不留空隙地固定在墙壁或地板上,或在安装时与地面和墙壁间保留足够空间,以便清洁和维护。

5.2.7 每次生产前应检查设备是否处于正常状态,防止影响产品卫生质量的情形发生;出现故障应及时排除并记录故障发生时间、原因及可能受影响的产品批次。

5.2.8 用于监测、控制、记录的设备,如压力表、温度计、记录仪等,应定期校准、维护。

6 卫生管理

6.1 管理制度和人员

6.1.1 应建立和完善各项标准操作规程和管理制度。

6.1.2 应设置卫生质量管理部门或配备专、兼职卫生管理员,负责企业的卫生安全管理。

6.2 厂房及设施卫生管理

6.2.1 厂房内各项设施应保持清洁,出现问题及时维修或更新;厂房地面、屋顶、天花板及墙壁有破损时,应及时修补。

6.2.2 每日生产结束后及时对生产、包装、储存等设备及工器具等进行清洁消毒,保持洁净,不应有油渍、污渍、食物残渣等残留。

6.3 清洁消毒管理制度

6.3.1 应针对生产设备和环境制定有效的清洁消毒制度,以保证生产加工场所、设备和设施等的清洁卫生,防止餐(饮)具污染。

6.3.2 清洁消毒制度应包括以下内容:清洁消毒工作的职责;清洁消毒的区域、设备或器具名称;使用的清洁剂、消毒剂;清洁消毒方法和频率;清洁消毒效果的验证及不符合的处理;清洁消毒工作及监控记录。

6.3.3 应确保实施清洁消毒制度,如实记录;及时验证消毒效果,发现问题及时纠正。

6.4 人员健康管理及卫生要求

6.4.1 人员健康管理

6.4.1.1 应建立并执行与餐(饮)具直接接触的操作人员健康管理制度。

6.4.1.2 与餐(饮)具直接接触的操作人员每年应进行健康检查,取得健康合格证明;上岗前应接受卫生(包括生产卫生、个人卫生、有关标准与规范)培训。

6.4.1.3 与餐(饮)具直接接触的操作人员如患有有碍食品安全的疾病,应当调整到其他不影响餐(饮)具消毒卫生质量的工作岗位。

6.4.2 与餐(饮)具直接接触的操作人员卫生要求

6.4.2.1 进入车间应穿着洁净的工作服,并按要求洗手、消毒;头发应藏于工作帽内或使用发网约束。包装间作业区设专人管理,限制未授权人员进入。

6.4.2.2 包装间与餐(饮)具直接接触的操作人员应穿着符合该区域卫生要求的工作服(或一次性工作服),并穿戴帽子(或头罩)、口罩和工作鞋(或鞋罩),包装间使用的工作服和工作鞋不能在包装间以外的地方穿着。

6.4.2.3 与餐(饮)具直接接触的操作人员应经更衣和手的清洁与消毒等处理程序方可进入包装间作业区。使用卫生间后、接触可能污染餐(饮)具的物品、或从事与餐(饮)具清洗消毒无关的其他活动后,再次从事餐(饮)具清洗消毒活动前应洗手消毒。

6.5 虫害控制

6.5.1 应制定和执行虫害控制措施,并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施(如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等),防止鼠类昆虫等侵入。

6.5.2 采用物理、化学或生物制剂进行处理时,不应污染餐(饮)具、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

6.6 废弃物处理

6.6.1 依食物残渣及破损餐(饮)具分类存放,临时存放的废弃物做到日产日清,对废弃物处理应符合

有关规定。

6.6.2 应防止不良气味产生及虫害孳生,工作场所地面不得有油渍、污渍、食物残渣。

7 物料的要求

7.1 采购餐(饮)具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品时应当查验索取产品合格证明文件,使用的餐(饮)具、包装材料、消毒剂、洗涤剂等相关产品应符合相关食品安全国家标准或国家有关规定。

7.2 应定期检查库存消毒剂、洗涤剂和包装材料,使用时应遵照“先进先出”或“效期先出”的原则,合理安排使用,对变质或者超过保质期的不得使用并及时清理。

8 餐具和饮具集中消毒过程的要求

8.1 一般要求

8.1.1 应通过危害分析方法明确生产过程中的关键环节,设立关键环节的控制措施。在关键环节所在区域,应配备相关的文件以落实控制措施,如消毒温度、消毒时间控制记录表、消毒剂投加量与有效成分浓度记录表、洗涤剂投加量记录表、设备检修维护清场记录表、岗位操作规程等。

8.1.2 首次投入使用的清洗消毒设备(方法)应对工艺参数(如消毒温度、消毒时间、消毒剂投加量与有效成分浓度、洗涤剂投加量)按 GB 14934 的要求进行消毒效果、洗涤剂或(和)消毒剂残留的验证试验,确定有关参数供日常生产过程监控使用。

8.1.3 已投入使用的清洗消毒设备(方法)的工艺参数(如消毒温度、消毒时间、消毒剂投加量与有效成分浓度、洗涤剂投加量)有改变的应重新按 GB 14934 的要求对消毒效果、洗涤剂或(和)消毒剂残留进行验证试验。

8.1.4 生产设备上可能直接或间接接触餐(饮)具的活动部件若需润滑,应当使用食用油脂或能保证餐(饮)具卫生质量要求的其他油脂。

8.2 回收

8.2.1 从餐饮服务提供者回收的餐(饮)具应存放在暂存间(区)。

8.2.2 回收的餐(饮)具不得污染配送给餐饮服务提供者的餐(饮)具。

8.3 除渣

8.3.1 应采用机械除渣设备进行除渣,产生的食物残渣与破碎的餐(饮)具应分别存放在不同的容器内并及时清运至废弃物暂时存放处,除渣间(区)地面不得有食物残渣或(和)破损的餐(饮)具。

8.3.2 周转箱应及时清洗与消毒并晾干或烘干,干燥后的周转箱无污迹或食物残渣。

8.4 浸泡

8.4.1 应建立洗涤剂、消毒剂等化学品的使用制度。

8.4.2 采用物理法消毒工艺加入的洗涤剂应符合 GB 14930.1 的要求,洗涤剂的加入量与浸泡时间应符合产品说明书及经验证确定的参数并记录,浸泡用水宜使用热水,配有洗涤剂的浸泡池水应当天使用。

8.4.3 采用化学法或混合法消毒工艺加入的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的要求,洗涤剂、消毒剂的加入量与浸泡时间应符合产品说明书及经验证确定的参数,浸泡用水宜使用热水,并定时测定消毒剂有效成分含量,当消毒剂有效成分含量低于规定量应及时补充消毒剂使其达到规定的有效成分含量,应记录消毒剂的加入量、浸泡时间、浸泡中消毒剂有效成分含量,配有消毒剂的浸泡池水应当天使用。

8.5 清洗

8.5.1 生产用水水源充足,同一工序用水不得循环使用但可以用于上一工序用水(洗涤剂浸泡、消毒剂浸泡水除外),如用于喷淋清洗的水不应再次用于喷淋清洗但可以用于除渣。

8.5.2 应使用流动水高压喷淋清洗以去除洗涤剂、消毒剂残留,喷淋水的水压及清洗时间要达到验证过的参数要求并记录,通过喷淋清洗的餐(饮)具表面不得有污迹或食物残渣。

8.6 消毒与烘干

8.6.1 采用物理法和混合法进行消毒的消毒温度、消毒时间应达到经验证确定参数并记录,建立监控措施和纠偏措施,确保消毒温度与消毒时间在规定范围内。

8.6.2 采用混合法进行消毒的同时还应按 8.4.3 对消毒剂浸泡液中消毒剂有效成分浓度进行监控,确保消毒剂有效成分浓度在使用范围。

8.6.3 采用化学法进行消毒的烘干温度、烘干时间应达到经验证确定参数并记录,建立监控措施和纠偏措施,确保烘干温度与烘干时间在规定范围内。

8.6.4 通过消毒烘干后的餐(饮)具不应有水渍或水珠,不应用抹布等擦拭消毒烘干后的餐(饮)具,避免污染。

8.7 包装

8.7.1 包装餐(饮)具前,应对包装间空气、台面、生产操作人员手进行消毒,消毒后卫生指标应符合 GB 15979 的规定。

8.7.2 应采用自动包装机进行包装,包装前应按 GB 14934 的要求对餐(饮)具进行感官要求检查,发现不符合要求或有碍正常使用的餐(饮)具应予以剔除。

8.8 包装材料与标识

8.8.1 包装材料应清洁、无毒,符合 GB 4806.7 的规定。

8.8.2 产品必须用密封严密的包装袋包装。每一套独立包装袋上应标注单位名称、地址、联系方式、消毒方法、消毒日期和批号、使用期限等;每一箱内必须有消毒合格证明。

9 检验

9.1 检验室应有完善的检验制度及留样制度,保留样品至保存期,留样数量不少于 2 套(筷子不少于 6 双)。

9.2 应满足纸片法检验大肠菌群要求的检验室和检验能力;由具有接受专业机构操作培训的检验人员按规定的检验方法检验;检验仪器设备应按期检定。或委托具有检验能力的第三方实验室检验。

9.3 应对每批消毒餐(饮)的消毒效果按照 GB 14934 进行出厂检验,检验合格方可出厂配送。各项检验的原始记录和检验报告应妥善保存。

10 餐(饮)具的储存和运输

10.1 应建立储存和运输卫生管理制度。

10.2 经检验后的餐(饮)具应标识其质量状态,待检品、合格品、不合格品应分区存放。

10.3 运输餐(饮)具应用专用密闭、易清洁的机动车辆,运输时同车辆配送餐(饮)具与回收的餐(饮)具应具有防止交叉污染的措施,装运回收餐(饮)具的车辆每次使用前应清洗,定期消毒,专用车辆不得储

存或运输其他物品。

10.4 产品的储存和运输应有相应的记录,产品出厂有出货记录。

11 餐(饮)具召回

11.1 应根据国家有关规定建立召回制度。

11.2 当发现餐(饮)具不符合食品安全标准时,应当立即停止生产,召回已经配送的餐(饮)具,并记录召回情况。

11.3 对被召回的餐(饮)具应重新进行清洗、消毒、包装和检验,检验合格后方可配送。

12 记录和文件管理

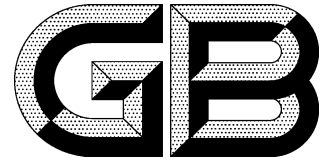
12.1 应建立记录制度,对生产中回收、采购、清洗、消毒、烘干、储存、检验、配送等环节详细记录。记录内容应完整、真实,确保从物料采购到餐(饮)具配送的所有环节都可进行有效追溯。

12.2 应如实记录物料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

12.3 应如实记录集中消毒过程(包括工艺参数、包装间空气、台面、生产操作人员手消毒情况等)、储存情况及检验情况(包括检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等)。

12.4 应如实记录出厂餐(饮)具的名称、规格、数量、生产日期、购货者名称及联系方式、配送日期等内容。

12.5 各项记录应完整,保证溯源,不得随意涂改,妥善保存至产品保存期后6个月。



中华人民共和国国家标准

GB 14934—2016

食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

2016-10-19 发布

2017-04-19 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 14934—1994《食(饮)具消毒卫生标准》。

本标准与 GB 14934—1994 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 消毒餐(饮)具”;
- 修改了范围;
- 修改了感官要求、理化指标和微生物限量;
- 取消了食(饮)具消毒卫生管理规范要求;
- 修改了附录 A、附录 B;
- 增加了附录 C。

食品安全国家标准

消毒餐(饮)具

1 范围

本标准规定了消毒餐(饮)具的卫生要求。

本标准适用于餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐(饮)具集中清洗消毒服务单位提供的消毒餐(饮)具,也适用于其他消毒食品容器和食品生产经营工具、设备。不经清洗直接使用的餐(饮)具可参照执行。

2 技术要求

2.1 感官要求

餐(饮)具应表面光洁,不得有附着物,不得有油渍、泡沫、异味。

2.2 理化指标

理化指标应符合表1的规定。

表1 洗消剂残留量^a

项 目	指 标	采样方法	检验方法
游离性余氯/(mg/100 cm ²)	≤ 0.03	附录 A 中 A.1	GB/T 5750.11—2006 第 1 章
阴离子合成洗涤剂(以十二烷基苯磺酸钠计)/ (mg/100 cm ²)	不得检出		GB/T 5750.4—2006 第 10 章
^a 仅适用于化学消毒法。			

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表2的规定。

表2 微生物限量

项 目	限 量	采样方法	检验方法
大肠菌群	发酵法/(/50 cm ²)	附录 A 中 A.2.1	附录 B
	纸片法/(/50 cm ²)	附录 A 中 A.2.2	
沙门氏菌/(/50 cm ²)	不得检出	附录 A 中 A.2.1	附录 C

2.4 其他要求

所用洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

附录 A

餐(饮)具采样方法

A.1 理化指标的餐(饮)具采样

A.1.1 将待检的餐(饮)具(碗、盘、碟、口杯、酒杯等),用蒸馏水分 3 次~5 次冲洗整个内表面(按照每 100 cm² 表面积使用 100 mL 蒸馏水的比例),制成样液备用。

A.1.2 将匙(不包括匙柄)、筷子下段(进口端约 5 cm)置入适量蒸馏水中(按照每 100 cm² 表面积使用 100 mL 蒸馏水的比例),充分振荡 20 次,制成样液备用。

A.2 微生物指标的餐(饮)具采样

A.2.1 大肠菌群(发酵法)及致病菌指标的餐(饮)具采样

A.2.1.1 筷子:以 5 根筷子为一件样品。将 5 根筷子的下段(进口端)5 cm 处(长 5 cm×周长 2 cm×5 根,50 cm²),置 10 mL 灭菌生理盐水大试管中,充分振荡 20 次后,移出筷子。视具体情况,5 根筷子可分别振荡。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在 5 根筷子的下段(进口端)5 cm 处表面范围均匀涂抹 3 次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。

A.2.1.2 其他餐(饮)具:以 1 mL 无菌生理盐水湿润 10 张 2.0 cm×2.5 cm(5 cm²)灭菌滤纸片(总面积为 50 cm²)。选择餐(饮)具通常与食物接触的内壁表面或与口唇接触处,每件样品分别贴上 10 张湿润的灭菌滤纸片。30 s 后取下,置相应的液体培养基内。或用无菌生理盐水湿润棉拭子,分别在 2 个 25 cm²(5 cm×5 cm)面积范围来回均匀涂抹整个方格 3 次后,用灭菌剪刀剪去棉拭子与手接触的部分,将棉拭子置相应的液体培养基内。4 h 内送检。

A.2.2 大肠菌群(纸片法)指标的餐(饮)具采样

A.2.2.1 筷子:以 5 根筷子为一件样品,用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即将筷子下段(进口端)(约 5 cm)涂抹纸片,每件样品涂抹两张快速检验纸片。置无菌塑料袋内。

A.2.2.2 其他餐(饮)具:用无菌生理盐水湿润餐具大肠菌群快速检验纸片后,立即贴于餐(饮)具通常与食物或口唇接触的内壁表面或与口唇接触处,每件贴两张快速检验纸片,30 s 后取下,置无菌塑料袋内。

A.2.3 质量控制

A.2.3.1 以上操作时,可用无菌磷酸盐缓冲液代替无菌生理盐水作为采样和稀释液。

A.2.3.2 采样过程中,应对纸片或棉拭子按照采样步骤同时处理,不经过采样步骤,作为空白对照。

附录 B

大肠菌群检验方法

注：本方法适用于餐(饮)具大肠菌群检验。

B.1 发酵法

B.1.1 培养基

B.1.1.1 月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管 10 mL。

B.1.1.2 双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤。分装每管 10 mL。

B.1.2 发酵和结果观察

B.1.2.1 筷子：如为棉拭子涂抹采样，直接将采样后的棉拭子置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。如为生理盐水振荡采样，直接将采样后的 10 mL 液体全部加入双料月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36 °C±1 °C 培养 24 h~48 h。

B.1.2.2 其他餐(饮)具：直接将采样后的棉拭子或全部纸片置月桂基硫酸盐胰蛋白胨(LST)肉汤内。36 °C±1 °C 培养 24 h~48 h。

B.1.2.3 结果观察及后续复发酵试验：按照 GB 4789.3 规定的方法进行。

B.2 纸片法

B.2.1 培养基

采用专用的大肠菌群快速检验纸片。纸片规格为 5 cm×5 cm(面积 25 cm²)。

B.2.2 培养和结果观察

将已采样的大肠菌群快速检验纸片置 36 °C±1 °C 培养 16 h~18 h, 观察结果。结果判定按产品说明书执行。

B.3 质量要求

B.3.1 对于餐(饮)具的大肠菌群检验, 采用发酵法和纸片法均可。以发酵法为仲裁方法。

B.3.2 若空白对照有微生物生长, 则此次检测结果无效。

B.4 结果报告

综合以上试验结果, 报告每 50 cm² 检出或未检出大肠菌群。

附录 C

沙门氏菌检验方法

注：本方法适用于餐(饮)具沙门氏菌检验。

C.1 培养基

缓冲蛋白胨水。分装每管 10 mL 或 90 mL。

C.2 预增菌

C.2.1 筷子：如为棉拭子涂抹采样，直接将采样后的棉拭子置 10 mL 缓冲蛋白胨水内。如为生理盐水振荡采样，直接将采样后的 10 mL 液体全部加入 90 mL 缓冲蛋白胨水内。36 °C ± 1 °C 培养 18 h ~ 24 h。

C.2.2 其他餐(饮)具：直接将采样后的棉拭子或全部纸片置 10 mL 缓冲蛋白胨水内。36 °C ± 1 °C 培养 18 h ~ 24 h。

C.3 后续试验

进一步的增菌、分离、生化鉴定、血清学鉴定按照 GB 4789.4 规定的方法进行。

C.4 结果报告

综合以上生化试验和血清学鉴定的结果，报告每 50 cm² 检出或未检出沙门氏菌。



中华人民共和国国家标准

GB 2760—2024

食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

2024-02-08 发布

2025-02-08 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 食品添加剂的使用原则	1
4 食品分类系统	2
5 食品添加剂的使用规定	2
6 食品用香料	2
7 食品工业用加工助剂	2
8 食品添加剂的功能类别	2
9 附录 A 中食品添加剂使用规定索引	2
10 营养强化剂	3
11 胶基糖果中基础剂物质	3
附录 A 食品添加剂的使用规定	4
附录 B 食品用香料的使用规定	148
附录 C 食品工业用加工助剂的使用规定	223
附录 D 食品添加剂功能类别	240
附录 E 食品分类系统	241
附录 F 附录 A 中食品添加剂使用规定索引	252
表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量	5
表 A.2 表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别	146
表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单	149
表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单	150
表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单	165
表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)	223
表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)	224
表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单	230
表 E.1 食品分类系统	241

前 言

本标准代替 GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

本标准与 GB 2760—2014 相比,主要变化如下:

- 增加了国家卫生健康委员会(原国家卫生和计划生育委员会)2015 年 1 号公告、2016 年 8 号公告、2016 年 9 号公告、2016 年 14 号公告、2017 年 1 号公告、2017 年 3 号公告、2017 年 8 号公告、2017 年 10 号公告、2017 年 13 号公告、2018 年 2 号公告、2018 年 8 号公告、2019 年 2 号公告、2019 年 4 号公告、2019 年 6 号公告、2020 年 4 号公告、2020 年 6 号公告、2020 年 8 号公告、2020 年 9 号公告、2021 年 2 号公告、2021 年 5 号公告、2021 年 6 号公告、2021 年 9 号公告、2022 年 1 号公告、2022 年 2 号公告、2022 年 5 号公告、2023 年 1 号公告、2023 年 3 号公告、2023 年 5 号公告的食品添加剂规定。
- 修改了正文有关内容:
 - a) 修改了 2.1 食品添加剂的定义,增加了营养强化剂;
 - b) 将原标准中 2.5“国际编码系统(INS)”和 2.6“中国编码系统(CNS)”合并为 2.5“食品添加剂编码”,并修改其定义描述;
 - c) 删除了原标准中 4“食品分类系统”中“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”,将其在附录 A 中 A.3 体现;
 - d) 增加了第 8 章“食品添加剂的功能类别”和第 9 章“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”。
- 修改了附录 A 食品添加剂的使用规定:
 - a) 修改了部分食品添加剂英文名称、INS 号、CNS 号;
 - b) 修改了附录 A 中食品添加剂使用规定的查询方式,将表 A.3 的内容在表 A.1 和 A.2 中体现,原表 A.2 合并入表 A.1;
 - c) 删除了附录 A 中消泡剂功能;
 - d) 修改部分食品添加剂的使用规定。
- 修改了附录 B 食品用香料、香精的使用规定:
 - a) 修改了食品用香料、香精的使用原则中部分描述;
 - b) 修改了部分食品用香料的规定、中文名称、英文名称和编号。
- 修改了附录 C 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)使用规定:
 - a) 将过氧化氢从表 C.1 放入表 C.2,并规定其使用功能和范围;
 - b) 修改部分加工助剂的名称和使用范围的描述。
- 修改了附录 D 食品添加剂功能类别:
 - a) 增加了营养强化剂的编号和定义;
 - b) 修改了食品用香料的定义。
- 修改了附录 E 食品分类系统:
 - a) 修改了 05.01.03、12.03、12.03.02、12.04.02、12.05、12.10.03.01 等的食品分类名称,并按照调整后的食品类别对食品添加剂使用规定进行了调整。
- 修改了附录 F“附录 A 中食品添加剂使用规定索引”:
 - a) 增加了食品添加剂的 INS 号。

食品安全国家标准

食品添加剂使用标准

1 范围

本标准规定了食品添加剂的使用原则、允许使用的食品添加剂品种、使用范围及最大使用量或残留量。

2 术语和定义

2.1 食品添加剂

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

2.2 最大使用量

食品添加剂使用时所允许的最大添加量。

2.3 最大残留量

食品添加剂或其分解产物在最终食品中的允许残留水平。

2.4 食品工业用加工助剂

保证食品加工能顺利进行的各种物质,与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂、发酵用营养物质等。

2.5 食品添加剂编码

用于代替复杂的化学结构名称表述的编码,包括食品添加剂的国际编码系统(INS)^a和中国编码系统(CNS)。

3 食品添加剂的使用原则

3.1 食品添加剂使用时应符合以下基本要求:

- 不应对人体产生任何健康危害;
- 不应掩盖食品腐败变质;
- 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;
- 不应降低食品本身的营养价值;
- 在达到预期效果的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

^a INS号是国际食品法典委员会(CAC)赋予食品添加剂的编号系统,当CAC的INS号发生变化时以CAC的INS号为准。

3.2 在下列情况下可使用食品添加剂：

- a) 保持或提高食品本身的营养价值；
- b) 作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；
- c) 提高食品的质量和稳定性,改进其感官特性；
- d) 便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

3.3 食品添加剂质量标准

按照本标准使用的食品添加剂应当符合相应的质量规格要求。

3.4 带入原则

3.4.1 在下列情况下食品添加剂可以通过食品配料(含食品添加剂)带入食品中：

- a) 根据本标准,食品配料中允许使用该食品添加剂；
- b) 食品配料中该添加剂的用量不应超过允许的最大使用量；
- c) 应在正常生产工艺条件下使用这些配料,并且食品中该添加剂的含量不应超过由配料带入的水平；
- d) 由配料带入食品中的该添加剂的含量应明显低于直接将其添加到该食品中通常所需要的水平。

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

4 食品分类系统

食品分类系统用于界定食品添加剂的使用范围,只适用于本标准,见附录 E。

5 食品添加剂的使用规定

食品添加剂的使用应符合附录 A 的规定。

6 食品用香料

用于生产食品用香精的食品用香料的使用应符合附录 B 的规定。

7 食品工业用加工助剂

食品工业用加工助剂的使用应符合附录 C 的规定。

8 食品添加剂的功能类别

食品添加剂的功能类别见附录 D。

9 附录 A 中食品添加剂使用规定索引

附录 A 中食品添加剂使用规定索引见附录 F。

10 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)和相关规定。

11 胶基糖果中基础剂物质

胶基糖果中基础剂物质及其配料的使用应符合《食品安全国家标准 食品添加剂 胶基及其配料》(GB 1886.359)的规定。

附 录 A

食品添加剂的使用规定

- A.1 表 A.1 规定了食品添加剂的允许使用品种、使用范围以及最大使用量或残留量。
- A.2 表 A.2 规定了表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别。
- A.3 表 A.1 列出的食品添加剂按照规定的使用范围和最大使用量使用。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。下级食品类别中与上级食品类别中对于同一食品添加剂的最大使用量规定不一致的,应遵守下级食品类别的规定。
- A.4 表 A.1 列出的同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(仅限相同色泽着色剂、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.5 表 A.1 未包括对食品用香料和用作食品工业用加工助剂的食品添加剂的有关规定。
- A.6 表 A.1 中的“功能”栏为该食品添加剂的主要功能,供使用时参考。

表 A.1 食品添加剂的允许使用品种、使用范围¹⁾以及最大使用量或残留量**4-己基间苯二酚****4-hexylresorcinol**

CNS 号 04.013

INS 号 586

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	残留量≤1 mg/kg

5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)**disodium 5'-ribonucleotide**

CNS 号 12.004

INS 号 635

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
— ²⁾	各类食品,表 A.2 中编号为 1-68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

5'-肌苷酸二钠**disodium 5'-inosinate**

CNS 号 12.003

INS 号 631

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

5'-鸟苷酸二钠**disodium 5'-guanylate**

CNS 号 12.002

INS 号 627

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

D-甘露糖醇**D-mannitol**

CNS 号 19.017

INS 号 421

功能 甜味剂、乳化剂、膨松剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

¹⁾ 在表 A.1 中使用范围以食品分类号和食品名称表示。

²⁾ 各类食品的食品分类号。

表 A.1 (续)

D-异抗坏血酸及其钠盐(包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠) **D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate**
 CNS号 04.004, 04.018 INS号 315, 316
 功能 抗氧化剂、护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏血酸计

DL-苹果酸 **DL-malic acid**
 CNS号 01.309 INS号 296
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

DL-苹果酸钠 **sodium DL-malate**
 CNS号 01.314 INS号 350(ii)
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

L-半胱氨酸盐酸盐 **L-cysteine hydrochlorides sodium and potassium salts**
 CNS号 13.003 INS号 920
 功能 面粉处理剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)	0.3	
06.03.02.03	发酵面制品	0.06	
06.08	冷冻米面制品	0.6	

L-丙氨酸 **L-alanine**
 CNS号 12.006 INS号 —
 功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香料类除外)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

L(+)-酒石酸, *dl*-酒石酸

CNS号 01.111, 01.313

功能 酸度调节剂

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

INS号 334, —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	3.0 g/kg	以酒石酸计
05.02	糖果	30 g/kg	以酒石酸计
06.03.02.05	油炸面制品	10.0 g/kg	以酒石酸计
06.05.02.01	粉丝、粉条	2.0 g/kg	以酒石酸计
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0 g/kg	以酒石酸计
12.10.01	固体复合调味料	10.0 g/kg	以酒石酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0 g/kg	以酒石酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.01	葡萄酒	4.0 g/L	以酒石酸计

表 A.1 (续)

L-苹果酸

CNS号 01.104

功能 酸度调节剂

L-malic acid

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

L-苹果酸钠

CNS号 01.315

功能 酸度调节剂

L-(-)-malic acid disodium salt

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

 α -环状糊精

CNS号 18.011

功能 稳定剂、增稠剂

alpha-cyclodextrin

INS号 457

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛

CNS号 08.018

功能 着色剂

 β -apo-8'-carotenal

INS号 160e

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
01.06.04	再制干酪及干酪制品	0.018	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.020	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
05.02	糖果	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
07.0	焙烤食品	0.015	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
12.10.02	半固体复合调味料	0.005	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.010	以 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

β-胡萝卜素**beta-carotene synthetic, beta-carotene, *Blakeslea trispora*,
beta-carotene, algal**

CNS 号 08.010

INS 号 160a(i), 160a(iii), 160a(iv)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	0.02	
01.06.01	非熟化干酪	0.6	
01.06.02	熟化干酪	1.0	
01.06.04	再制干酪及干酪制品	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其 预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵 乳)	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油 和浓缩黄油除外)	1.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混 合的和(或)调味的脂肪乳化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.065	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣 酱)	0.5	
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.2	
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.132	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.132	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.2	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品包括代可可脂巧克力及制品	0.1	
05.02	糖果	0.5	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	20.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	20.0	
06.03.02.05	油炸面制品	1.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.4	
06.07	方便米面制品	1.0	
06.08	冷冻米面制品	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
06.10	粮食制品馅料	1.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	1.0	
07.0	焙烤食品	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	0.02	
08.03	熟肉制品	0.02	
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	1.0	
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
09.05	水产品罐头	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	1.0	
10.04	其他蛋制品	0.15	
11.05	调味糖浆	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料类	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.6	
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	

表 A.1 (续)

 β -环状糊精

CNS 号 20.024

功能 增稠剂、其他

beta-cyclodextrin

INS 号 459

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
05.02.01	胶基糖果	20.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果(仅限压片糖果)	15.0	
06.07	方便米面制品	1.0	
08.02	预制肉制品	1.0	
08.03	熟肉制品	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.04	其他蛋白饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

 γ -环状糊精

CNS 号 18.012

功能 稳定剂、增稠剂

gamma-cyclodextrin

INS 号 458

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

 ϵ -聚赖氨酸

CNS号 17.037

功能 防腐剂

 ϵ -polylysine

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.0	焙烤食品	0.15 g/kg	
08.03	熟肉制品	0.25 g/kg	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2 g/L	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐

CNS号 17.038

功能 防腐剂

 ϵ -polylysine hydrochloride

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等(04.01.01 新鲜水果、04.01.02.04 水果罐头、04.02.01 新鲜蔬菜、04.02.02.01 冷冻蔬菜、04.02.02.04 蔬菜罐头、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、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头、04.05.02.03 坚果与籽类罐头除外)	0.30	
06.02	大米及其制品	0.25	
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	0.30	
06.04.02	杂粮制品(06.04.02.01 杂粮罐头除外)	0.40	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉、08.03.08 肉罐头类除外)	0.30	
10.02.01	卤蛋	0.50	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.50	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.20	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

阿拉伯胶 **arabic gum**
 CNS 号 20.008 INS 号 414
 功能 增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~48,50~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

阿力甜(又名 L- α -天冬氨酰-N-(2,2,4,4- **alitime**
 四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酸胺)
 CNS 号 19.013 INS 号 956
 功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.08.04	话化类	0.3	
05.02.01	胶基糖果	0.3	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)³⁾ **aspartame**
 CNS 号 19.004 INS 号 951
 功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.6	
01.02.02	风味发酵乳	1.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	2.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	1.0	

³⁾ 添加该添加剂的食品应标明:天门冬酰苯丙氨酸甲酯(含苯丙氨酸)或阿斯巴甜(含苯丙氨酸)。若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜的最大使用量。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.01	非熟化干酪	1.0	
01.06.05	干酪类似品	1.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	1.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	1.0	
02.04	脂肪类甜品	1.0	
03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	1.0	
04.01.02.01	冷冻水果	2.0	
04.01.02.02	水果干类	2.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.0	
04.01.02.06	果泥	1.0	
04.01.02.07	除04.01.02.05以外的果酱(如印度酸辣酱)	1.0	
04.01.02.08	蜜饯	2.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	1.0	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	1.0	
04.01.02.11	发酵的水果制品	1.0	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	1.0	
04.02.02.01	冷冻蔬菜	1.0	
04.02.02.02	干制蔬菜	1.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	1.0	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	1.0	
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	1.0	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	1.0	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	1.0	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	3.0	
05.02.01	胶基糖果	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	1.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	1.0	
07.01	面包	4.0	
07.02	糕点	1.7	
07.03	饼干	1.7	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
07.05	其他焙烤食品	1.7	
09.02.02	冷冻挂浆制品	0.3	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.3	
09.03	预制水产品(半成品)	0.3	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.3	
09.05	水产品罐头	0.3	
10.04	其他蛋制品	1.0	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	3.0	
12.03	食醋	3.0	
12.10.01	固体复合调味料	2.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.02	半固体复合调味料	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	1.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

爱德万甜(又名 N -[N -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- L - α -天冬氨酰]- L -苯丙氨酸-1-甲酯) **advantame**(N -[N -[3-(3-hydroxy-4-methoxyphenyl)propyl]- L - α -aspartyl]- L -phenylalanine 1-methyl ester)

CNS 号 19.026

INS 号 969

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.000 5	
04.01.02	加工水果	0.12	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.000 5	
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)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	0.000 4	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.06	其他甜味料	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	0.000 5	
14.04	碳酸饮料	0.006	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.003	
14.06	固体饮料	0.004	
16.01	果冻	0.000 4	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)⁴⁾

acesulfame potassium

CNS 号 19.011

INS 号 950

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.35	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)(仅限乳基甜品罐头)	0.3	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外)	0.3	
04.04.01.02	豆干类	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	3.0	
05.02	糖果	2.0	
05.02.01	胶基糖果	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.3	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限黑芝麻糊)	0.3	

⁴⁾ 若食品类别中同时允许使用天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量),当混合使用时,最大使用量不能超过标准规定的安赛蜜的最大使用量。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.8	
06.09	谷类和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.3	
07.0	焙烤食品	0.3	
07.02	糕点	0.5	
07.03	饼干	0.6	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
12.04	酱油	1.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.58	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.35	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

氨基乙酸(又名甘氨酸)⁵⁾

glycine

CNS 号 12.007

INS 号 640

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品	3.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

⁵⁾ 包括氨基乙酸(羟基乙腈法)。

表 A.1 (续)

铵磷脂**ammonium phosphatide**

CNS 号 10.033

INS 号 442

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	10.0	

巴西棕榈蜡**carnauba wax**

CNS 号 14.008

INS 号 903

功能 被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01	新鲜水果	0.000 4	以残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.6	

白油(又名液体石蜡)**mineral oil, white (liquid paraffin)**

CNS 号 14.003

INS 号 905a

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	5.0	
10.01	鲜蛋	5.0	

半乳甘露聚糖**galactomannan**

CNS 号 00.014

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸、苯甲酸钠)**benzoic acid, sodium benzoate**

CNS 号 17.001,17.002

INS 号 210,211

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.03	风味冰、冰棍类	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0	以苯甲酸计
04.01.02.08	蜜饯	0.5	以苯甲酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以苯甲酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	1.5	以苯甲酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.8	以苯甲酸计
11.05	调味糖浆	1.0	以苯甲酸计
12.03	食醋	1.0	以苯甲酸计
12.04	酱油	1.0	以苯甲酸计
12.05	酿造酱	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	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(浆)类饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.2	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4	以苯甲酸计
15.03.03	果酒	0.8	以苯甲酸计

表 A.1 (续)

冰结构蛋白 **ice structuring protein**

CNS号 00.020

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	

冰乙酸(低压羧基化法) **acetic acid**

CNS号 01.112

INS号 —

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03 食醋除外),表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

冰乙酸(又名冰醋酸) **acetic acid**

CNS号 01.107

INS号 260

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品(12.03 食醋除外),表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	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、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.5	
07.02	糕点	3.0	

丙二醇脂肪酸酯 **propylene glycol esters of fatty acids**

CNS号 10.020

INS号 477

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	
06.03.02.05	油炸面制品	2.0	
07.02	糕点	3.0	
07.02.02	西式糕点	10.0	
12.10	复合调味料	20.0	
16.06	膨化食品	2.0	

丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙) **propionic acid, sodium propionate, calcium propionate**

CNS 号 17.029,17.006,17.005

INS 号 280,281,282

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	2.5	以丙酸计
06.01	原粮	1.8	以丙酸计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.25	以丙酸计
07.01	面包	2.5	以丙酸计
07.02	糕点	2.5	以丙酸计
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	3.0	以丙酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类	3.0	以丙酸计
12.03	食醋	2.5	以丙酸计
12.04	酱油	2.5	以丙酸计
12.10.03	液体复合调味料	2.5	以丙酸计

表 A.1 (续)

茶多酚(又名维多酚,简称“TP”)

tea polyphenol(TP)

CNS号 04.005

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.4	以油脂中儿茶素计
04.01.02.05	果酱	0.5	以儿茶素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中儿茶素计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中儿茶素计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中儿茶素计
07.02	糕点	0.4	以油脂中儿茶素计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限含油脂馅料)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.4	以油脂中儿茶素计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	以油脂中儿茶素计
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	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
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
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以儿茶素计
12.10	复合调味料	0.1	以儿茶素计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以儿茶素计
14.06.02	蛋白固体饮料	0.8	以儿茶素计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中儿茶素计

表 A.1 (续)

茶多酚棕榈酸酯

tea polyphenol palmitate

CNS号 04.021

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.6	

茶黄素

theaflavins

CNS号 04.023

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.4	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
07.0	焙烤食品	0.4	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03	熟肉制品	0.3	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)(09.01 鲜水产除外)	0.3	
12.10	复合调味料	0.1	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.2	
14.06	固体饮料	0.8	
14.07	特殊用途饮料	0.2	
14.08	风味饮料	0.2	
14.09	其他类饮料	0.2	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红,赤藓红铝 erythrosine,erythrosine aluminum lake 色淀)

CNS 号 08.003

INS 号 127

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.05	以赤藓红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以赤藓红计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.025	以赤藓红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	以赤藓红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以赤藓红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以赤藓红计
08.03.08	肉罐头类	0.015	以赤藓红计
12.05	酿造酱	0.05	以赤藓红计
12.10	复合调味料	0.05	以赤藓红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以赤藓红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以赤藓红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以赤藓红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以赤藓红计
16.06	膨化食品	0.025	仅限使用赤藓红

表 A.1 (续)

赤藓糖醇⁶⁾

CNS 号 19.018

功能 甜味剂

erythritol

INS 号 968

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

刺梧桐胶

CNS 号 18.010

功能 稳定剂

karaya gum

INS 号 416

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	按生产需要适量使用	

刺云实胶

CNS 号 20.041

功能 增稠剂

tara gum

INS 号 417

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	8.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
07.0	焙烤食品	1.5	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	2.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

醋酸酯淀粉

CNS 号 20.039

功能 增稠剂

starch acetate

INS 号 1420

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~30,32~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

⁶⁾ 生产菌株分别为 *Moniliella pollinis*、*Trichosporonides megachiliensis* 和解脂假丝酵母 *Candida lipolytica*。

表 A.1 (续)

达瓦树胶

ghatti gum

CNS 号 10.043

INS 号 419

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
13.03	其他特殊膳食用食品(特殊医学用途配方食品,仅限 10 岁以上人群)	3.0	

单、双甘油脂肪酸酯

mono- and diglycerides of fatty acids

CNS 号 10.006

INS 号 471

功能 乳化剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~11、13~14、16~30、32~53、59~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油	20.0	
06.03.02.02	生干面制品	30.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	6.0	
12.09	香辛料类	5.0	

单辛酸甘油酯

capryl monoglyceride

CNS 号 17.031

INS 号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
07.02	糕点	1.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限豆馅)	1.0	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	

氮气(液氮)

nitrogen

CNS 号 00.024

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

淀粉磷酸酯钠(又名淀粉磷酸酯,磷酸酯淀粉,单淀粉磷酸酯) **sodium starch phosphate(monostarch phosphate)**

CNS号 20.013

INS号 1410

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品 (02.02.01.01黄油和浓缩黄油除外)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

靛蓝及其铝色淀(包括靛蓝,靛蓝铝色淀) **indigotine, indigotine aluminum lake**

CNS号 08.008

INS号 132

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.1	以靛蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以靛蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以靛蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以靛蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.1	以靛蓝计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以靛蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以靛蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以靛蓝计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以靛蓝计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.1	以靛蓝计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以靛蓝计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以靛蓝计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用靛蓝

丁基羟基茴香醚(简称“BHA”)

butylated hydroxyanisole(BHA)

CNS号 04.001

INS号 320

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.01	杂粮粉	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(包括对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯,对羟基苯甲酸乙酯钠) *p*-hydroxy benzoates and its salts (sodium methyl *p*-hydroxy benzoate, ethyl *p*-hydroxy benzoate, sodium ethyl *p*-hydroxy benzoate)

CNS号 17.032,17.007,17.036 INS号 219,214,215

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.012	以对羟基苯甲酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	0.25	以对羟基苯甲酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.012	以对羟基苯甲酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限糕点馅)	0.5	以对羟基苯甲酸计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、皮蛋肠)	0.2	以对羟基苯甲酸计
12.03	食醋	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.04	酱油	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.05	酿造酱	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.02.02	调味酱	0.25	以对羟基苯甲酸计
12.10.03	液体复合调味料	0.25	以对羟基苯甲酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以对羟基苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.2	以对羟基苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以对羟基苯甲酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

二丁基羟基甲苯(简称“BHT”) *butylated hydroxytoluene*(BHT)

CNS号 04.002 INS号 321

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

二甲基二碳酸盐(又名维果灵)**dimethyl dicarbonate**

CNS号 17.033

INS号 242

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.09	其他饮料类(仅限麦芽汁发酵的非酒精饮料)	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

二氧化硅**silicon dioxide**

CNS号 02.004

INS号 551

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01乳粉和奶油粉除外)	15.0	
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)(仅限奶片)	15.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	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)	15.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.04.03	其他豆制品(仅限豆腐花粉、大豆蛋白粉和调配大豆蛋白粉)	15.0	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	15.0	
06.01	原粮	1.2	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	20.0	
10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)	15.0	
11.06	其他甜味料(仅限糖粉)	15.0	
12.01	盐及代盐制品	20.0	
12.09	香辛料类	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	
13.03	其他特殊膳食用食品(仅限 1~10 岁特殊医学用途配方食品)	10.0	
14.06	固体饮料	15.0	

二氧化硫及亚硫酸盐(包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠) sulfur dioxide, potassium metabisulphite, sodium metabisulphite, sodium sulfite, sodium hydrogen sulfite, sodium hyposulfite

CNS 号 05.001, 05.002, 05.003, 05.004, 05.005, 05.006 INS 号 220, 224, 223, 221, 222, —

功能 漂白剂、防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.02	水果干类	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.05	果酱	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限银条菜)	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05 g/kg	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 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)	0.2 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)(仅限拉面)	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.4 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
06.05.01	食用淀粉	0.03 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.03	饼干	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
07.05	其他焙烤食品(仅限风味派)	0.05 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
09.01	鲜水产(仅限于海水虾蟹类)	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
09.02	冷冻水产品及其制品(仅限于海水虾蟹类及其制品)	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	0.04 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
11.05	调味糖浆	0.05 g/kg	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 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计
14.02.01	果蔬汁(浆)	0.05 g/kg	以即饮状态计,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,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05 g/kg	以即饮状态计,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,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25 g/L	最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.01	葡萄酒	0.25 g/L	甜型葡萄酒最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.03	果酒	0.25 g/L	甜型果酒最大使用量为 0.4 g/L,最大使用量以二氧化硫残留量计
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.01 g/kg	最大使用量以二氧化硫残留量计

二氧化钛

titanium dioxide

CNS 号 08.011

INS 号 171

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	10.0	
04.01.02.08.04	话化类	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	2.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.5	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.5	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	10.0	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	2.5	

二氧化碳

carbon dioxide

CNS号 17.014

INS号 290

功能 防腐剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01.02 饮用纯净水、14.01.03 其他类饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)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	
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

番茄红

tomato red

CNS号 08.150

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.006	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.25	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.08	以番茄红素计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.08	以番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.125	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.006	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

番茄红素

lycopene, synthetic; lycopene, *Blakeslea trispora*

CNS号 08.017

INS号 160d(i), 160d(iii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.015	以纯番茄红素计
01.02.02	风味发酵乳	0.015	以纯番茄红素计
05.02	糖果	0.06	以纯番茄红素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.05	以纯番茄红素计
07.0	焙烤食品	0.05	以纯番茄红素计
12.10.01.01	固体汤料	0.39	以纯番茄红素计
12.10.02	半固体复合调味料	0.04	以纯番茄红素计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.015	以纯番茄红素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	以纯番茄红素计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

蜂蜡

beeswax

CNS号 14.013

INS号 901

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

富马酸

fumaric acid

CNS号 01.110

INS号 297

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	8.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.6	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	2.0	
07.05	其他焙烤食品	2.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	按生产需要适量使用	
08.03.03	油炸肉类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
09.02.02	冷冻挂浆制品	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

富马酸一钠

monosodium fumarate

CNS号 01.311

INS号 365

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.0	肉及肉制品(08.01生、鲜肉除外)	按生产需要适量使用	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01鲜水产、09.03预制水产品(半成品)除外]	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01包装饮用水、14.02.01果蔬汁(浆)、14.02.02浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

改性大豆磷脂

modified soybean phospholipid

CNS号 10.019

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甘草抗氧化物

antioxidant of glycyrrhiza

CNS号 04.008

INS号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以甘草酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以甘草酸计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以甘草酸计
06.07	方便米面制品	0.2	以甘草酸计
07.03	饼干	0.2	以甘草酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以甘草酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以甘草酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.2	以甘草酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以甘草酸计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	以甘草酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以甘草酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以甘草酸计
09.03.02	腌制水产品	0.2	以甘草酸计
16.06	膨化食品	0.2	以甘草酸计

甘草酸盐(包括甘草酸铵,甘草酸一钾,甘草酸三钾) **ammonium glycyrrhizinate, monopotassium and tripotassium glycyrrhizinate**

CNS号 19.012,19.010,19.025

INS号 958

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯	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(12.01 盐及代盐制品、12.09 香料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

甘油(又名丙三醇)

glycerine(glycerol)

CNS号 15.014

INS号 422

功能 水分保持剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

柑橘黄 **orange yellow**

CNS 号 08.143 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~31、33~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

高粱红 **sorghum red**

CNS 号 08.115 INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

高锰酸钾 **potassium permanganate**

CNS 号 00.001 INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.05.01	食用淀粉	0.5	

谷氨酸钠 **monosodium glutamate**

CNS 号 12.001 INS 号 621

功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

谷氨酰胺转氨酶 **glutamine transaminase**

CNS 号 18.013 INS 号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.3	来源同表 C.3
01.06.01	非熟化干酪	0.3	来源同表 C.3
04.04	豆类制品	0.25	来源同表 C.3

表 A.1 (续)

瓜尔胶

guar gum

CNS号 20.025

INS号 412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	1.0 g/kg	
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态计

硅酸钙

calcium silicate

CNS号 02.009

INS号 552

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
16.04	酵母及酵母类制品	按生产需要适量使用	

果胶

pectins

CNS号 20.006

INS号 440

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、33~46、48~49、54~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
14.02.01	果蔬汁(浆)	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

海藻酸丙二醇酯

propylene glycol alginate

CNS号 20.010

INS号 405

功能 增稠剂、乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和01.05.01 稀奶油除外)	3.0	
01.01.03	调制乳	4.0	
01.02.02	风味发酵乳	4.0	
01.04.01	淡炼乳(原味)	5.0	
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	1.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	5.0	
06.03.02.03	发酵面制品	5.0	
06.07	方便米面制品	5.0	
06.08	冷冻米面制品	5.0	
07.01	面包	5.0	
07.02	糕点	5.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.05	其他焙烤食品	5.0	
11.05	调味糖浆	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	8.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	4.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.02	咖啡(类)饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.3	

海藻酸钙(又名褐藻酸钙)

calcium alginate

CNS号 20.046

INS号 404

功能 增稠剂、稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
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 生干面制品除外]	5.0	
07.01	面包	5.0	

海藻酸钾(又名褐藻酸钾)

potassium alginate

CNS号 20.005

INS号 402

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

海藻酸钠(又名褐藻酸钠)**sodium alginate**

CNS号 20.004

INS号 401

功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、33~49、54~61、63~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	10.0	
13.03	其他特殊膳食用食品(仅限 13 月龄~10 岁特殊医学用途配方食品中氨基酸代谢障碍配方产品)	1.0	适用于 13 月龄~36 月龄幼儿的产品
		按生产需要适量使用	适用于 37 月龄~10 岁人群的产品

核黄素**riboflavin**

CNS号 08.148

INS号 101(i),101(iii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	0.3	
06.07	方便米面制品	0.05	
12.10.01	固体复合调味料	0.05	

黑豆红**black bean red**

CNS号 08.114

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.8	
07.02.04	糕点上彩装	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.8	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.8	

表 A.1 (续)

黑加仑红

black currant red

CNS号 08.122

INS号 163(iii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	按生产需要适量使用	

红花黄

carthamins yellow

CNS号 08.103

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.01.02.04	水果罐头	0.2	
04.01.02.08	蜜饯	0.2	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.2	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.2	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

红米红**red rice red**

CNS 号 08.111

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

红曲黄色素**monascus yellow pigment**

CNS 号 08.152

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
10.02.01	卤蛋	按生产需要适量使用	
12.10.01.02	鸡精、鸡粉	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.08	风味饮料	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	也可用于果冻粉

红曲米,红曲红**red kojic rice, monascus red**

CNS 号 08.119,08.120

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	0.8	
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.04.02.01	腐乳类	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
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)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	按生产需要适量使用	
10.04	其他蛋制品	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

琥珀酸单甘油酯

succinylated monoglycerides

CNS 号 10.038

INS 号 472g

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.06.05	干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	5.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
07.0	焙烤食品	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	
14.03.01	含乳饮料	5.0	
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	
14.06	固体饮料	20.0	按稀释 10 倍计算

表 A.1 (续)

琥珀酸二钠 **disodium succinate**
 CNS号 12.005 INS号 364(ii)
 功能 增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香料类除外)	20.0	

花生衣红 **peanut skin red**
 CNS号 08.134 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02	糖果	0.4	
07.03	饼干	0.4	
08.03.05	肉灌肠类	0.4	
14.04	碳酸饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

槐豆胶(又名刺槐豆胶) **carob bean gum**
 CNS号 20.023 INS号 410
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	7.0	以即食状态计

黄原胶(又名汉生胶) **xanthan gum**
 CNS号 20.009 INS号 415
 功能 稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~49、54~61、63~68 的食品类别除外	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	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	9.0	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

表 A.1 (续)

己二酸

adipic acid

CNS 号 01.109

INS 号 355

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.02.01	胶基糖果	4.0	
14.06	固体饮料	0.01	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

甲基纤维素

methyl cellulose

CNS 号 20.043

INS 号 461

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甲壳素(又名几丁质)

chitin

CNS 号 20.018

INS 号 —

功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	2.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	2.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	2.0	
12.03	食醋	1.0	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	0.4	

表 A.1 (续)

姜黄

turmeric

CNS 号 08.102

INS 号 100(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.4	以姜黄素计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	按生产需要适量使用	
04.01.02.09	装饰性果蔬	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	以姜黄素计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	1.2	以姜黄素计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.03	以姜黄素计
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.25	以姜黄素计
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)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	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	0.2	以姜黄素计

表 A.1 (续)

姜黄素

curcumin

CNS号 08.132

INS号 100(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.01	
05.02	糖果	0.7	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	0.5	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.3	
11.05	调味糖浆	0.5	
12.10	复合调味料	0.1	
14.04	碳酸饮料	0.01	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.01	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

焦糖色(加氨生产)

caramel colour class III-ammonia process

CNS号 08.110

INS号 150c

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	2.0 g/kg	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0 g/kg	
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(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.05.02.04	粉圆	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	12.0 g/kg	
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	食醋	1.0 g/kg	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	2.0 g/kg	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	5.0 g/kg	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	
16.01	果冻	50.0 g/kg	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

焦糖色(苛性硫酸盐法)

caramel colour class II -caustic sulfite

CNS号 08.151

INS号 150b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
15.01.03	白兰地	6.0	
15.01.04	威士忌	6.0	
15.01.06	朗姆酒	6.0	
15.02	配制酒	6.0	

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	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	1.5 g/kg	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	按生产需要适量使用	
06.11	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	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	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	食醋	按生产需要适量使用	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.01	含乳饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03.04	其他蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
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	
15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	
15.03.01.03	调香葡萄酒	按生产需要适量使用	
15.03.02	黄酒	按生产需要适量使用	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	2.5 g/kg	

焦糖色(亚硫酸铵法)

caramel colour class IV-ammonia sulphite process

CNS号 08.109

INS号 150d

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	1.0 g/kg	
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(包括代可可脂巧克力及制品)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)	2.5 g/kg	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	2.5 g/kg	
07.03	饼干	50.0 g/kg	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	7.5 g/kg	
12.04	酱油	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	10.0 g/kg	
12.07	料酒及制品	10.0 g/kg	
12.10	复合调味料	50.0 g/kg	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	
14.03.01	含乳饮料	2.0 g/kg	
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	
14.05.01	茶(类)饮料	10.0 g/kg	
14.05.02	咖啡(类)饮料	0.1 g/kg	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.05.03	植物饮料	0.1 g/kg	
14.06	固体饮料	按生产需要适量使用	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	
15.01.03	白兰地	50.0 g/L	
15.01.04	威士忌	6.0 g/L	
15.01.06	朗姆酒	6.0 g/L	
15.01.07	其他蒸馏酒(仅限龙舌兰酒)	1.0 g/L	
15.02	配制酒	50.0 g/L	
15.03.01.03	调香葡萄酒	50.0 g/L	
15.03.02	黄酒	30.0 g/L	
15.03.05	啤酒和麦芽饮料	50.0 g/L	

结冷胶**gellan gum**

CNS号 20.027

INS号 418

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

金樱子棕**rose laevigata michx brown**

CNS号 08.131

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.9	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.04	碳酸饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

酒石酸氢钾**potassium bitartrate**

CNS号 06.007

INS号 336

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
06.03	小麦粉及其制品[06.03.01 小麦粉、06.03.02.01 生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)、06.03.02.02 生干面制品除外]	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

酒石酸铁

CNS号 02.011

功能 抗结剂

iron tartrate

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.106	最大使用量以酒石酸铁含量计

菊花黄浸膏

CNS号 08.113

功能 着色剂

coreopsis yellow

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
07.02.04	糕点上彩装	0.3	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

聚丙烯酸钠

CNS号 20.036

功能 增稠剂

sodium polyacrylate

INS号 —

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷,聚二甲基硅氧烷乳液)

CNS号 03.007

功能 被膜剂

INS号 900a

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.000 9	以聚二甲基硅氧烷计

表 A.1 (续)

聚甘油蓖麻醇酸酯(简称“PGPR”)

polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of inter-esterified ricinoleic acid) (PGPR)

CNS号 10.029

INS号 476

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	5.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	5.0	
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(仅限巧克力涂层)	5.0	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	

聚甘油脂肪酸酯

polyglycerol esters of fatty acids (polyglycerol fatty acid esters)

CNS号 10.022

INS号 475

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	10.0	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.01 基本不含水的脂肪和油、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	20.0	
02.01.01.01	植物油(仅限煎炸用油)	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	10.0	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02	糖果	5.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.07	方便米面制品	10.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)(仅限用于膨化食品的调味料)	10.0	
12.10.01	固体复合调味料	10.0	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	10.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	10.0	

聚葡萄糖

polydextroses

CNS 号 20.022

INS 号 1200

功能 增稠剂、膨松剂、水分保持剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

表 A.1 (续)

聚天冬氨酸钾 **potassium polyaspartate**

CNS号 18.014 INS号 456

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
15.03.01	葡萄酒	0.3 g/L	

聚乙二醇 **polyethylene glycol**

CNS号 14.012 INS号 1521

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	

聚乙烯醇 **polyvinyl alcohol**

CNS号 14.010 INS号 1203

功能 被膜剂

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

决明胶 **cassia gum**

CNS号 20.045 INS号 427

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	2.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	2.5	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.5	
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 生干面制品除外]	3.0	
06.07	方便米面制品	2.5	
07.0	焙烤食品	2.5	
08.03.05	肉灌肠类	1.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.02	半固体复合调味料	2.5	
12.10.03	液体复合调味料	2.5	
14.03.01.03	乳酸菌饮料	2.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

咖啡因**caffeine**

CNS 号 00.007

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	0.15	以即饮状态计

卡拉胶**carrageenan**

CNS 号 20.007

INS 号 407

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~9、11~30、32~49、54~61、63~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	8.0 g/kg	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0 g/kg	
13.01	婴幼儿配方食品	0.3 g/L	以即食状态计

抗坏血酸(又名维生素 C)**ascorbic acid(vitamin C)**

CNS 号 04.014

INS 号 300

功能 面粉处理剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~5、10~62、68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	5.0	
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	5.0	
06.03.01	小麦粉	0.2	
14.02.01	果蔬汁(浆)	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

抗坏血酸钙**calcium ascorbate**

CNS 号 04.009

INS 号 302

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以抗坏血酸钙残留量计
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以抗坏血酸钙残留量计

抗坏血酸钠**sodium ascorbate**

CNS 号 04.015

INS 号 301

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~62、68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

抗坏血酸棕榈酸酯**ascorbyl palmitate**

CNS 号 04.011

INS 号 304

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	0.2	以油脂中抗坏血酸计
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.01	面包	0.2	以油脂中的含量计
13.01	婴幼儿配方食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计
13.02	婴幼儿辅助食品	0.05	以油脂中抗坏血酸计
14.05.01	茶(类)饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

抗坏血酸棕榈酸酯(酶法) **ascorbyl palmitate (enzymatic)**
 CNS号 04.024 INS号 304
 功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	
06.07	方便米面制品	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	最大使用量	备注
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.04.01.01	豆腐类	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、 大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
05.02.01	胶基糖果	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、 烧麦皮)	按生产需要适量使用	
06.03.02.02	生干面制品	按生产需要适量使用	
06.05.02.04	粉圆	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	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	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	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产 品等)	按生产需要适量使用	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	
14.03.02	植物蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.06.03	速溶咖啡	按生产需要适量使用	
14.06.04	其他固体饮料	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.07	其他(仅限人造海鲜产品,如人造鲍鱼、人造海参、人造海鲜贝类等)	按生产需要适量使用	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	按生产需要适量使用	

可可壳色**cacao husk pigment**

CNS号 08.118

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.04	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	3.0	
07.01	面包	0.5	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
07.03	饼干	0.04	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

可溶性大豆多糖**soluble soybean polysaccharide**

CNS号 20.044

INS号 —

功能 增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	6.0	
02.04	脂肪类甜品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
06.02.02	大米制品	10.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02	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 生干面制品除外]	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	5.0	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
07.0	焙烤食品	10.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	10.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	5.0	

喹啉黄及其铝色淀(包括喹啉黄,喹啉黄铝 **quinoline yellow, quinoline yellow aluminum lake 色淀**)

CNS 号 08.016

INS 号 104

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣(仅限糖果包衣)	0.3	以喹啉黄计
15.02	配制酒	0.1	

辣椒橙

paprika orange

CNS 号 08.107

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	

辣椒红**paprika red**

CNS 号 08.106

INS 号 160 c(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	2.0	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
06.11	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	
07.02	糕点	0.9	
07.02.04	糕点上彩装	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	按生产需要适量使用	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品[12.01 盐及代盐制品、12.09.01 香辛料及粉、12.09.03 香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)、12.09.04 其他香辛料加工品类除外]	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.03	蛋白饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	按生产需要适量使用	

辣椒油树脂

paprika oleoresin

CNS 号 00.012

INS 号 160c(i)

功能 增味剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪及干酪制品	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	按生产需要适量使用	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	
04.04.01.03	豆干再制品	按生产需要适量使用	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	按生产需要适量使用	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调料)	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)	按生产需要适量使用	
08.03.01.02	酱卤肉类	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.02	香辛料油	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	
16.07	其他(仅限魔芋凝胶制品)	按生产需要适量使用	

蓝锭果红**uguisukagura red**

CNS号 08.136

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
05.02	糖果	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.02.04	糕点上彩装	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)**sodium caseinate**

CNS号 10.002

INS号 —

功能 乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体

联苯醚(又名二苯醚)**diphenyl ether (diphenyl oxide)**

CNS号 17.022

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	3.0	残留量≤12 mg/kg

表 A.1 (续)

亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝,亮蓝铝色淀) **brilliant blue, brilliant blue aluminum lake**
 CNS号 08.007 INS号 133
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.025	以亮蓝计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.025	以亮蓝计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以亮蓝计
04.01.02.05	果酱	0.5	以亮蓝计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.025	以亮蓝计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以亮蓝计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.025	以亮蓝计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.025	以亮蓝计
04.04.01.06	熟制豆类	0.025	以亮蓝计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	以亮蓝计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.05	以亮蓝计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	以亮蓝计
06.05.02.02	虾味片	0.025	以亮蓝计
06.05.02.04	粉圆	0.1	以亮蓝计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可食玉米片)	0.015	以亮蓝计
07.02.04	糕点上彩装	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.025	以亮蓝计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用亮蓝
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用亮蓝
11.05	调味糖浆	0.025	以亮蓝计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以亮蓝计
12.09.01	香辛料及粉	0.01	以亮蓝计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.01	以亮蓝计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以亮蓝计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.02	以亮蓝计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.025	以亮蓝计
14.03.01	含乳饮料	0.025	以亮蓝计
14.04	碳酸饮料	0.025	以亮蓝计
14.06	固体饮料	0.2	以亮蓝计
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.025	以亮蓝计
15.02	配制酒	0.025	以亮蓝计
16.01	果冻	0.025	以亮蓝计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用亮蓝

磷酸化二淀粉磷酸酯

phosphated distarch phosphate

CNS号 20.017

INS号 1413

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	1.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	0.2	
06.07	方便米面制品	0.2	
14.06	固体饮料	0.5	

磷酸及磷酸盐〔包括磷酸⁷⁾,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙〕

phosphoric acid, disodium dihydrogen pyrophosphate, tetrasodium pyrophosphate, calcium dihydrogen phosphate, potassium dihydrogen phosphate, diammonium hydrogen phosphate, dipotassium hydrogen phosphate, calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate), tricalcium orthophosphate (calcium phosphate), tripotassium orthophosphate, trisodium orthophosphate, sodium polyphosphate, sodium tripolyphosphate, sodium dihydrogen phosphate, disodium hydrogen phosphate, tetrapotassium pyrophosphate, trisodium monohydrogen diphosphate, potassium polymetaphosphate, calcium acid pyrophosphate

⁷⁾ 包括磷酸(湿法),磷酸湿法仅用于 14.04.01 可乐型碳酸饮料,最大使用量为 5.0 g/kg(以即饮状态计,最大使用量以磷酸根(PO₄³⁻)计。

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

功能 水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳和 01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.03.01	乳粉和奶油粉	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
01.06.04	再制干酪及干酪制品	14.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.02.02.04	蔬菜罐头	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.03	小麦粉及其制品(06.03.02.02 生干面制品除外)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.01	杂粮粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限冷冻薯类制品)	1.5	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.05.01	食用淀粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.07	方便米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.08	冷冻米面制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)(仅限谷类甜品罐头)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,可按涂裹率增加使用量
07.0	焙烤食品	15.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.02	预制肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
08.03	熟肉制品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.01	冷冻水产品	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.03	预制水产品(半成品)	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
09.05	水产品罐头	1.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
10.03.02	热凝固蛋制品(如蛋黄酪、皮蛋肠)	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
11.05	调味糖浆	10.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
12.10	复合调味料	20.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10.01.03	其他固体复合调味料(仅限方便湿面调味料包)	80.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.01	婴儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	1.0	以即食状态计,仅限使用磷酸氢钙、磷酸二氢钠、磷酸,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
13.02	婴幼儿辅助食品	1.0	仅限使用磷酸氢钙和磷酸二氢钠,可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计
16.01	果冻	5.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	2.0	可单独或混合使用,最大使用量以磷酸根(PO_4^{3-})计

磷酸酯双淀粉

distarch phosphate

CNS 号 20.034

INS 号 1412

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

磷脂**phospholipid**

CNS号 04.010

INS号 322

功能 抗氧化剂、乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6、8~53、59~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

硫代二丙酸二月桂酯**dilauryl thiodipropionate**

CNS号 04.012

INS号 389

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.2	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.2	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	
16.06	膨化食品	0.2	

硫磺**sulfur (sulphur)**

CNS号 05.007

INS号 —

功能 漂白剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.01.02.08	蜜饯	0.35	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.02.02.02	干制蔬菜	0.2	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类	0.4	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖	0.03	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	0.1	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉(仅限八角)	0.15	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计
16.07	其他(仅限魔芋粉)	0.9	只限于熏蒸,最大使用量以二氧化硫残留量计

硫酸钙(又名石膏)

calcium sulfate

CNS号 18,001

INS号 516

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.03.02	小麦粉制品[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 生干面制品除外]	1.5	
06.05.02	淀粉制品	10.0	
07.01	面包	10.0	
07.02	糕点	10.0	
07.03	饼干	10.0	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	10.0	
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	5.0	
08.02.02	腌腊肉制品(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)(仅限腊肠)	5.0	
08.03.05	肉灌肠类	3.0	
08.03.09	其他熟肉制品	5.0	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	3.0	
12.10.02.04	其他半固体复合调味料	10.0	
16.01	果冻	10.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

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	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
06.03.02.05	油炸面制品	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
06.05.02.01	粉丝、粉条	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 200 mg/kg(干样品,以 Al 计)
06.05.02.02	虾味片	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 100 mg/kg(干样品,以 Al 计)
09.03.02	腌制水产品(仅限海蜇)	按生产需要适量使用	铝的残留量 \leq 500 mg/kg(以即食海蜇中 Al 计)

硫酸镁

magnesium sulfate

CNS号 00.021

INS号 518

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.05	

硫酸锌

zinc sulfate

CNS号 00.018

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.006	以 Zn 计 2.4 mg/L

硫酸亚铁

ferrous sulfate

CNS号 00.022

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/L)	备注
04.04.02	发酵豆制品(仅限臭豆腐)	0.15	以 FeSO ₄ 计

表 A.1 (续)

罗汉果甜苷 **lo-han-kuo extract**
 CNS号 19.015 INS号 —
 功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

罗望子多糖胶 **tamarind polysaccharide gum**
 CNS号 20.011 INS号 —
 功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	2.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.01.02.08.05	果糕类	20.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	2.0	
12.10.02	半固体复合调味料	7.0	
12.10.03	液体复合调味料	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	2.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

萝卜红 **radish red**
 CNS号 08.117 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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	也可用于果冻粉

氯化钙**calcium chloride**

CNS 号 18.002

INS 号 509

功能 稳定剂和凝固剂、增稠剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
01.05.03	调制稀奶油	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	1.0 g/kg	
04.01.02.05	果酱	1.0 g/kg	
04.02.02.04	蔬菜罐头	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	
11.05	调味糖浆	0.4 g/kg	
14.01.03	其他类饮用水(自然来源饮用水除外)	0.1 g/L	以 Ca 计 36 mg/L
16.07	其他(仅限畜禽血制品)	0.5 g/kg	

氯化钾**potassium chloride**

CNS 号 00.008

INS 号 508

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~60、62~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	自然来源类饮用水不能使用
12.01	盐及代盐制品	350	

氯化镁**magnesium chloride**

CNS 号 18.003

INS 号 511

功能 稳定剂和凝固剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
06.07	方便米面制品	按生产需要适量使用	
06.08	冷冻米面制品	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	

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	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, 麦芽糖醇液

maltitol and maltitol syrup

CNS号 19.005, 19.022

INS号 965(i), 965(ii)

功能 甜味剂、稳定剂、水分保持剂、乳化剂、膨松剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
01.05.04	稀奶油类似品	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品, 包括代可可脂巧克力及制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.5	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.10.02	半固体复合调味料	按生产需要适量使用	
12.10.03	液体复合调味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.01	果冻	按生产需要适量使用	也可用于果冻粉

没食子酸丙酯(简称“PG”)

propyl gallate(PG)

CNS 号 04.003

INS 号 310

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.1	以油脂中的含量计
05.02.01	胶基糖果	0.4	
06.03.02.05	油炸面制品	0.1	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.1	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.1	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	0.1	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.1	以油脂中的含量计
12.10.01	固体复合调味料(仅限鸡肉粉)	0.1	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.1	以油脂中的含量计

玫瑰茄红

roselle red

CNS 号 08.125

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.02	配制酒	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

酶解大豆磷脂

enzymatically decomposed soybean phospholipid

CNS号 10.040

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

迷迭香提取物⁸⁾

rosemary extract

CNS号 04.017

INS号 392

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01	植物油脂	0.7	
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)	0.3	
02.02.01	脂肪含量 80%以上的乳化制品	0.7	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.7	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.3	
06.03.02.05	油炸面制品	0.3	
08.02	预制肉制品	0.3	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.3	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.3	
08.03.03	油炸肉类	0.3	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3	
08.03.05	肉灌肠类	0.3	
08.03.06	发酵肉制品类	0.3	
12.10.01	固体复合调味料	0.7	
12.10.02	半固体复合调味料	0.3	
12.10.03	液体复合调味料	0.3	
14.03.02	植物蛋白饮料	0.15	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

⁸⁾ 包括迷迭香提取物(超临界二氧化碳萃取法)。

表 A.1 (续)

明胶 **gelatin**
CNS 号 20.002 INS 号 428
功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

木松香甘油酯 **glycerol ester of wood rosin**
CNS 号 10.041 INS 号 445(iii)
功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.32	

木糖醇 **xylitol**
CNS 号 19.007 INS 号 967
功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

木糖醇酐单硬脂酸酯 **xylitan monostearate**
CNS 号 10.007 INS 号 —
功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	

纳他霉素 **natamycin**
CNS 号 17.030 INS 号 235
功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类 似品	0.3 g/kg	表面使用,残留量<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<10 mg/kg

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
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<10 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.3 g/kg	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.3 g/kg	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.3 g/kg	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.3 g/kg	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.3 g/kg	表面使用,混悬液喷雾或浸泡,残留量<10 mg/kg
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.02 g/kg	残留量≤10 mg/kg
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.01 g/L	

柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝 tartrazine, tartrazine aluminum lake 色淀)

CNS 号 08.005

INS 号 102

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以柠檬黄计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以柠檬黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以柠檬黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以柠檬黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以柠檬黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以柠檬黄计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.1	以柠檬黄计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 除外)	0.1	以柠檬黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以柠檬黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以柠檬黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以柠檬黄计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.08	以柠檬黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06	以柠檬黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量
06.11	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
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以柠檬黄计
07.03.03	蛋卷	0.04	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	以柠檬黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.3	以柠檬黄计
09.03.03	鱼子制品	0.15	仅限使用柠檬黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以柠檬黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以柠檬黄计
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.1	以柠檬黄计
12.10.01	固体复合调味料	0.2	以柠檬黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以柠檬黄计
12.10.03	液体复合调味料	0.15	以柠檬黄计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以柠檬黄计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.1	以柠檬黄计
16.01	果冻	0.05	以柠檬黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用柠檬黄

表 A.1 (续)

柠檬酸**citric acid**

CNS号 01.101

INS号 330

功能 酸度调节剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~15、17~53、59~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸钾**tripotassium citrate**

CNS号 01.304

INS号 332(ii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸钠**trisodium citrate**

CNS号 01.303

INS号 331(iii)

功能 酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸铁铵**ferric ammonium citrate**

CNS号 02.010

INS号 381

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.025	

柠檬酸亚锡二钠**disodium stannous citrate**

CNS号 18.006

INS号 —

功能 稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.3	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.3	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.3	

表 A.1 (续)

柠檬酸一钠

sodium dihydrogen citrate

CNS 号 01.306

INS 号 331(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~53、59~62、64~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

柠檬酸脂肪酸甘油酯

citric and fatty acid esters of glycerol

CNS 号 10.032

INS 号 472c

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	24.0	

纽甜(又名 *N*-[*N*-(3,3-二甲基丁基)]-*L*-neotame α -天门冬氨-*L*-苯丙氨酸 1-甲酯)

CNS 号 19.019

INS 号 961

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.02	
01.02.02	风味发酵乳	0.1	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.065	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	0.033	
01.06.05	干酪类似品	0.033	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.1	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.01	
02.04	脂肪类甜品	0.1	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.01	冷冻水果	0.1	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.02	水果干类	0.1	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	0.1	
04.01.02.04	水果罐头	0.033	
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.06	果泥	0.07	
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	0.07	
04.01.02.08	蜜饯	0.3	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	0.1	
04.01.02.11	发酵的水果制品	0.065	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.065	
04.02.02	加工蔬菜(04.02.02.01 冷冻蔬菜和 04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外)	0.033	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.01	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.01	
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头	0.033	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	0.033	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	0.033	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.032	
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等	0.033	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.02 糖果除外)	0.1	
05.02.01	胶基糖果	1.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.33	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.16	
06.07	方便米面制品	0.06	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.033	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	0.08	
07.04	焙烤食品馅料及其表面用挂浆	0.1	
09.03	预制水产品(半成品)	0.01	
09.05	水产品罐头	0.01	
10.04	其他蛋制品	0.1	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
11.05	调味糖浆	0.07	
12.03	食醋	0.012	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.012	
12.10	复合调味料	0.07	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.03	复合蛋白饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.05	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.03	植物饮料	0.02	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.033	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.033	
16.01	果冻	0.1	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.032	

表 A.1 (续)

偏酒石酸 **metatartaric acid**
 CNS号 01.105 INS号 353
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	

葡萄皮红 **grape skin extract**
 CNS号 08.135 INS号 163(ii)
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	1.5	
05.02	糖果	2.0	
07.0	焙烤食品	2.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	2.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	1.0	

葡萄糖酸- δ -内酯 **glucono delta-lactone**
 CNS号 18.007 INS号 575
 功能 稳定和凝固剂、酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸钠 **sodium gluconate**
 CNS号 01.312 INS号 576
 功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

葡萄糖酸亚铁 **ferrous gluconate**
 CNS号 09.005 INS号 579
 功能 护色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜(仅限橄榄)	0.15	以铁计

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	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
05.02	糖果	50.0	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	50.0	
09.03	预制水产品(半成品)	30.0	
12.10	复合调味料	50.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	50.0	
16.07	其他(仅限膜片)	按生产需要适量使用	

羟丙基淀粉**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	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基二淀粉磷酸酯**hydroxypropyl distarch phosphate**

CNS 号 20.016

INS 号 1442

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”)**hydroxypropyl methyl cellulose**

CNS 号 20.028

INS 号 464

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)

oxystearin

CNS号 00.017

INS号 387

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	

氢化松香甘油酯

glycerol ester of hydrogenated rosin

CNS号 10.013

INS号 —

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

氢氧化钙

calcium hydroxide

CNS号 01.202

INS号 526

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

氢氧化钾

potassium hydroxide

CNS号 01.203

INS号 525

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
13.01	婴幼儿配方食品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

琼脂

agar

CNS号 20.001

INS号 406

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝 色淀)

sunset yellow, sunset yellow aluminum lake

CNS号 08.006

INS号 110

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以日落黄计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以日落黄计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以日落黄计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.09	以日落黄计
04.01.02.04	水果罐头(仅限西瓜酱罐头)	0.1	以日落黄计
04.01.02.05	果酱	0.5	以日落黄计
04.01.02.08	蜜饯	0.1	以日落黄计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.2	以日落黄计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以日落黄计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以日落黄计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01、05.04 除外)	0.1	以日落黄计
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.3	以日落黄计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	0.3	以日落黄计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.3	以日落黄计
06.05.02.02	虾味片	0.1	以日落黄计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以日落黄计
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.02	以日落黄计,如用于布丁粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.11	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
07.02.04	糕点上彩装	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以日落黄计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限布丁、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.3	以日落黄计
09.03.03	鱼子制品	0.2	仅限使用日落黄
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以日落黄计
11.05.02	其他调味糖浆	0.3	以日落黄计
12.10	复合调味料	0.2	以日落黄计
12.10.02	半固体复合调味料	0.5	以日落黄计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以日落黄计
14.03.01	含乳饮料	0.05	以日落黄计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	0.1	以日落黄计
14.03.02	植物蛋白饮料	0.1	以日落黄计
14.04	碳酸饮料	0.1	以日落黄计
14.06	固体饮料	0.6	以日落黄计
14.07	特殊用途饮料	0.1	以日落黄计
14.08	风味饮料	0.1	以日落黄计
15.02	配制酒	0.1	以日落黄计
16.01	果冻	0.025	以日落黄计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用日落黄

溶菌酶**lysozyme**

CNS号 17.035

INS号 1105

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.5	

肉桂醛**cinnamaldehyde**

CNS号 17.012

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤0.3 mg/kg

表 A.1 (续)

乳酸**lactic acid**

CNS号 01.102

INS号 270

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~53、57~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳酸钙**calcium lactate**

CNS号 01.310

INS号 327

功能 酸度调节剂、抗氧化剂、乳化剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02	加工水果	按生产需要适量使用	
04.02.02.04	蔬菜罐头(仅限酸黄瓜产品)	1.5	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料(仅限油炸薯类调味料)	10.0	
14.06	固体饮料	21.6	
16.01	果冻	6.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	1.0	

乳酸钾**potassium lactate**

CNS号 15.011

INS号 326

功能 水分保持剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳酸链球菌素**nisin**

CNS号 17.019

INS号 234

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	0.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外)	0.5	
04.04.01.03.02	卤制豆干	0.5	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限方便湿面制品)	0.25	
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	0.25	
07.01	面包	0.3	
07.02	糕点	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.5	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	0.5	
10.03	蛋制品(改变其物理性状)[10.03.01 脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	0.25	
12.03	食醋	0.15	
12.04	酱油	0.2	
12.05	酿造酱	0.2	
12.10	复合调味料	0.2	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

乳酸钠**sodium lactate**

CNS 号 15.012

INS 号 325

功能 水分保持剂、酸度调节剂、抗氧化剂、膨松剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	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)	2.4	

表 A.1 (续)

乳酸脂肪酸甘油酯

lactic and fatty acid esters of glycerol

CNS 号 10.031

INS 号 472b

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
01.05.01	稀奶油	5.0	

乳糖醇(又名 4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)

lactitol

CNS 号 19.014

INS 号 966

功能 乳化剂、稳定剂、增稠剂、甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~49、54~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乳糖酶

lactase

CNS 号 00.023

INS 号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	按生产需要适量使用	来源、供体同表 C.3

三氯蔗糖(又名蔗糖素)

sucralose

CNS 号 19.016

INS 号 955

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.3	
01.02.02	风味发酵乳	0.3	
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	1.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.04	再制干酪及干酪制品	0.2	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.25	
04.01.02.02	水果干类	0.15	
04.01.02.04	水果罐头	0.25	
04.01.02.05	果酱	0.45	
04.01.02.08	蜜饯	1.5	
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果	0.15	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类除外)	0.3	
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	0.4	
04.04.02.01	腐乳类	1.0	
04.05.02	加工坚果与籽类	1.0	
05.02	糖果	1.5	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限微波爆米花)	5.0	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	1.0	
06.07	方便米面制品	0.6	
07.0	焙烤食品	0.25	
08.03.05	肉灌肠类	0.35	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.03	食醋	0.25	
12.04	酱油	0.25	
12.05	酿造酱	0.25	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	0.4	
12.10	复合调味料	0.25	
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	1.25	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	0.65	
16.01	果冻	0.45	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

三赞胶**sanzan gum**

CNS 号 20.047

INS 号 —

功能 增稠剂、稳定剂和凝固剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.05	肉灌肠类	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)饮料	1.4	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	1.3	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量

桑椹红**mulberry red**

CNS 号 08.129

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	
05.02	糖果	2.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按照稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	1.5	
16.01	果冻	5.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

沙蒿胶

rtemisia gum(sa-hao seed gum)

CNS号 20.037

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	0.3	
06.03.02.02	生干面制品(仅限挂面)	0.3	
06.04.02	杂粮制品	0.3	
06.07	方便米面制品(仅限方便面)	0.3	
08.02	预制肉制品	0.5	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.5	
08.03.05	肉灌肠类	0.5	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	0.5	

沙棘黄

hippophae rhamnoides yellow

CNS号 08.124

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	1.0	
07.02.04	糕点彩装	1.5	

山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾) sorbic acid,potassium sorbate

CNS号 17.003,17.004

INS号 200,202

功能 防腐剂、抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.01.01.02	氢化植物油	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	1.0 g/kg	以山梨酸计
02.02.02	脂肪含量80%以下的乳化制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
03.03	风味冰、冰棍类	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.01.02.05	果酱(罐头除外)	1.0 g/kg	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0 g/kg	以山梨酸计
04.03.02	加工食用菌和藻类(04.03.02.01 冷冻食用菌和藻类、04.03.02.04 食用菌和藻类罐头除外)	0.5 g/kg	以山梨酸计
04.04.01.03	豆干再制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0 g/kg	以山梨酸计
05.02.01	胶基糖果	1.5 g/kg	以山梨酸计
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	1.0 g/kg	以山梨酸计
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限杂粮灌肠制品)	1.5 g/kg	以山梨酸计
06.07	方便米面制品(仅限米面灌肠制品)	1.5 g/kg	以山梨酸计
07.01	面包	1.0 g/kg	以山梨酸计
07.02	糕点	1.0 g/kg	以山梨酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0 g/kg	以山梨酸计
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	0.075 g/kg	以山梨酸计
08.03.05	肉灌肠类	1.5 g/kg	以山梨酸计
09.03	预制水产品(半成品)	0.075 g/kg	以山梨酸计
09.03.02	腌制水产品(仅限即食海蜇)	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0 g/kg	以山梨酸计
09.06	其他水产品及其制品	1.0 g/kg	以山梨酸计
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)、10.03.03 蛋液与液态蛋除外]	1.5 g/kg	以山梨酸计
11.05	调味糖浆	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.03	食醋	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.04	酱油	1.0 g/kg	以山梨酸计
12.05	酿造酱	0.5 g/kg	以山梨酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
12.10	复合调味料	1.0 g/kg	以山梨酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)除外]	0.5 g/kg	以山梨酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)(仅限食品工业用)	2.0 g/kg	以山梨酸计
14.03.01.03	乳酸菌饮料	1.0 g/kg	以山梨酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.4 g/kg	以山梨酸计
15.02	配制酒(仅限青稞干酒)	0.6 g/L	以山梨酸计
15.03.01	葡萄酒	0.2 g/kg	以山梨酸计
15.03.03	果酒	0.6 g/kg	以山梨酸计
16.01	果冻	0.5 g/kg	以山梨酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.5 g/kg	以山梨酸计

山梨糖醇,山梨糖醇液

sorbitol and sorbitol syrup

CNS 号 19.006,19.023

INS 号 420(i),420(ii)

功能 甜味剂、膨松剂、乳化剂、水分保持剂、稳定剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.04	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	按生产需要适量使用	
04.04	豆类制品	按生产需要适量使用	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力和巧克力制品,除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	30.0	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)	按生产需要适量使用	
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)	20.0	
09.04.01	熟干水产品	按生产需要适量使用	
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	按生产需要适量使用	

双乙酸钠(又名二醋酸钠)

sodium diacetate

CNS 号 17.013

INS 号 262(ii)

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.04.01.02	豆干类	1.0	
04.04.01.03	豆干再制品	1.0	
06.01	原粮	1.0	
06.05.02.04	粉圆	4.0	
07.02	糕点	4.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02	预制肉制品	3.0	
08.03	熟肉制品(08.03.08 肉罐头类除外)	3.0	
09.04	熟制水产品(可直接食用)	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香料类除外)	2.5	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DA- diacetyl tartaric acid esters of mono (di) glycerides (DATEM)”) (DATEM)

CNS号 10.010

INS号 472e

功能 乳化剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	5.0	
01.02.02	风味发酵乳	10.0	
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	10.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品	6.0	
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	10.0	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
02.04	脂肪类甜品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	10.0	
04.01.02.02	水果干类	10.0	
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果	1.0	
04.01.02.06	果泥	2.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)	5.0	
04.01.02.08	蜜饯	1.0	
04.01.02.09	装饰性果蔬	2.5	
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品	2.5	
04.01.02.11	发酵的水果制品	2.5	
04.02.02.02	干制蔬菜	10.0	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	2.5	
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜	2.5	
04.02.02.08	其他加工蔬菜	2.5	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	2.5	
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类	2.5	
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类	2.5	
04.04.01.06	熟制豆类	2.5	
05.02.01	胶基糖果	50.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	10.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	10.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	10.0	
06.03.02.02	生干面制品	10.0	
06.03.02.05	油炸面制品	10.0	
06.04.01	杂粮粉	3.0	
06.05.01	食用淀粉	3.0	
06.07	方便米面制品	10.0	
06.08	冷冻米面制品	10.0	
06.09	谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	5.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.0	焙烤食品	20.0	
08.02	预制肉制品	10.0	
08.03	熟肉制品	10.0	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	10.0	
10.02.05	其他再制蛋	5.0	
10.04	其他蛋制品	5.0	
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆	5.0	
12.09	香辛料类	0.001	
12.10.02	半固体复合调味料	10.0	
12.10.03	液体复合调味料	5.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03	发酵酒(15.03.01 葡萄酒除外)	10.0	
15.03.03	果酒	5.0	
16.01	果冻	2.5	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	20.0	

表 A.1 (续)

司盘类[包括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 esters of fatty acids 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

10.005

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品(01.05.01 稀奶油除外)	10.0	
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品[02.01.01.01 植物油、02.01.02 动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)、02.01.03 无水黄油、无水乳脂、02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外]	15.0	
02.01.01.02	氢化植物油	10.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	3.0	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	3.0	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	3.0	
04.04	豆类制品	1.6	以每千克豆类的使用量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	10.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.01	面包	3.0	
07.02	糕点	3.0	
07.03	饼干	3.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	3.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	6.0	
14.06	固体饮料(速溶咖啡除外)	3.0	
14.06.03	速溶咖啡	10.0	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	
16.04.01	干酵母	10.0	

表 A.1 (续)

松香季戊四醇酯**pentaerythritol ester of wood rosin**

CNS号 14.005

INS号 —

功能 被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.09	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.09	

酸处理淀粉**acid treated starch**

CNS号 20.032

INS号 1401

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

酸性红(又名偶氮玉红)**carmoisine(azorubine)**

CNS号 08.013

INS号 122

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.05	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	

羧甲基淀粉钠**sodium carboxy methyl starch**

CNS号 20.012

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.06	
04.01.02.05	果酱	0.1	
06.07	方便米面制品	15.0	
07.01	面包	0.02	
12.05	酿造酱	0.1	
12.10.02.02	调味酱	0.1	

表 A.1 (续)

羧甲基纤维素钠**sodium carboxy methyl cellulose**

CNS号 20.003

INS号 466

功能 增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

索马甜**thaumatin**

CNS号 19.020

INS号 957

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.025	
07.0	焙烤食品	0.025	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.025	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

碳酸铵**ammonium carbonate**

CNS号 06.009

INS号 503(i)

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)**calcium carbonate(light and heavy)**

CNS号 13.006

INS号 170(i)

功能 膨松剂、面粉处理剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.01	小麦粉	0.03	

表 A.1 (续)

碳酸钾 **potassium carbonate**

CNS 号 01.301 INS 号 501(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~31、33~53、57~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	60.0	

碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁) **magnesium carbonate**

CNS 号 13.005 INS 号 504(i)

功能 面粉处理剂、膨松剂、稳定剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.01	小麦粉	1.5	
14.06	固体饮料	10.0	

碳酸钠 **sodium carbonate**

CNS 号 01.302 INS 号 500(i)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~30、33~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	按生产需要适量使用	

碳酸氢铵 **ammonium hydrogen carbonate**

CNS 号 06.002 INS 号 503(ii)

功能 膨松剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~56、58~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

碳酸氢钾 **potassium hydrogen carbonate**

CNS 号 01.307 INS 号 501(ii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~53、57~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

碳酸氢钠**sodium hydrogen carbonate**

CNS号 06.001

INS号 500(ii)

功能 膨松剂、酸度调节剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~56、58~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
06.02.02	大米制品(仅限发酵大米制品)	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 500(iii)

功能 酸度调节剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)(01.01.01 巴氏杀菌乳、01.01.02 灭菌乳和高温杀菌乳、01.02.01 发酵乳、01.03.01 乳粉和奶油粉和 01.05.01 稀奶油除外)	按生产需要适量使用	仅限羊奶
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	

糖精钠**sodium saccharin**

CNS号 19.001

INS号 954(iv)

功能 甜味剂、增味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以糖精计
04.01.02.02	水果干类(仅限芒果干、无花果干)	5.0	以糖精计
04.01.02.05	果酱	0.2	以糖精计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以糖精计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.04	话化类	5.0	以糖精计
04.01.02.08.05	果糕类	5.0	以糖精计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.15	以糖精计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	1.0	以糖精计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以糖精计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	1.2	以糖精计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.0	以糖精计
12.10	复合调味料	0.15	以糖精计
15.02	配制酒	0.15	以糖精计

特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)

tertiary butylhydroquinone(TBHQ)

CNS号 04.007

INS号 319

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.0	脂肪、油和乳化脂肪制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	0.2	以油脂中的含量计
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.2	以油脂中的含量计
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.07	方便米面制品	0.2	以油脂中的含量计
07.02	糕点	0.2	以油脂中的含量计
07.03	饼干	0.2	以油脂中的含量计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	0.2	以油脂中的含量计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中 式火腿、腊肠)	0.2	以油脂中的含量计
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品	0.2	以油脂中的含量计
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸⁹⁾

aspartame-acesulfame salt

CNS号 19.021

INS号 962

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.79	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.68	

⁹⁾ 添加该添加剂的食品应标明：“天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸(含苯丙氨酸)”。若食品类别中同时允许使用阿斯巴甜或安赛蜜，混合使用时最大使用量不能超过标准规定的阿斯巴甜或安赛蜜的最大使用量。(天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸最大使用量乘以 0.64 可以转换为阿斯巴甜的用量，最大使用量乘以 0.44 可以转换为安赛蜜的用量)。

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.04	水果罐头	0.35	
04.01.02.05	果酱	0.68	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.35	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.20	
05.02	糖果	4.5	
05.02.01	胶基糖果	5.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.35	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.13	
12.04	酱油	2.0	
12.10.03	液体复合调味料	2.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.68	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

天然胡萝卜素**natural carotene**

CNS 号 08.147

INS 号 160a(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

天然苋菜红**natural amaranthus red**

CNS 号 08.130

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.25	
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.25	
05.02	糖果	0.25	
07.02.04	糕点上彩装	0.25	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04	碳酸饮料	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.25	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	
16.01	果冻	0.25	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

田菁胶**sesbania gum**

CNS号 20.021

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	5.0	
06.03.02.02	生干面制品	2.0	
06.07	方便米面制品	2.0	
07.01	面包	2.0	
14.03.02	植物蛋白饮料	1.0	以即饮状态计,相应的固体按饮料稀释倍数增加使用量

甜菜红**beet red**

CNS号 08.101

INS号 162

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

甜菊糖苷**steviol glycosides**

CNS号 19.008

INS号 960a

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.18	以甜菊醇当量计
01.02.02	风味发酵乳	0.2	以甜菊醇当量计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	以甜菊醇当量计
04.01.02.04	水果罐头	0.27	以甜菊醇当量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.22	以甜菊醇当量计
04.01.02.08	蜜饯	3.3	以甜菊醇当量计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.23	以甜菊醇当量计
04.02.02.06	发酵蔬菜制品	0.20	以甜菊醇当量计
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)	0.09	以甜菊醇当量计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类	1.0	以甜菊醇当量计
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	0.83	以甜菊醇当量计
05.02	糖果	3.5	以甜菊醇当量计
06.04.02.01	杂粮罐头	0.17	以甜菊醇当量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.17	以甜菊醇当量计
07.02	糕点	0.33	以甜菊醇当量计
07.03	饼干	0.43	以甜菊醇当量计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	以甜菊醇当量计
11.05	调味糖浆	0.91	以甜菊醇当量计
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.35	以甜菊醇当量计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.2	以甜菊醇当量计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.21	以甜菊醇当量计
16.01	果冻	0.5	以甜菊醇当量计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶类)	10.0	以甜菊醇当量计
16.06	膨化食品	0.17	以甜菊醇当量计

表 A.1 (续)

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

氨基磺酸钙

CNS号 19.002,19.024

INS号 952(iv),952(ii)

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.04	水果罐头	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.05	果酱	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08	蜜饯	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.04	话化类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.01.02.08.05	果糕类	8.0	以环己基氨基磺酸计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.01.06	熟制豆类	1.0	以环己基氨基磺酸计
04.04.02.01	腐乳类	0.65	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类	6.0	以环己基氨基磺酸计
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类	1.2	以环己基氨基磺酸计
06.07	方便米面制品(仅限调味面制品)	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.01	面包	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.02	糕点	1.6	以环己基氨基磺酸计
07.03	饼干	0.65	以环己基氨基磺酸计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限焙烤食品馅料)	2.0	以环己基氨基磺酸计
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
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、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.65	以环己基氨基磺酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.65	以环己基氨基磺酸计
16.01	果冻	0.65	以环己基氨基磺酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以环己基氨基磺酸计

表 A.1 (续)

吐温类[包括聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)]

polysorbates 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、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	1.0	
01.05.03	调制稀奶油	1.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
07.01	面包	2.5	
07.02	糕点	2.0	
12.10.01	固体复合调味料	4.5	
12.10.02	半固体复合调味料	5.0	
12.10.03	液体复合调味料	1.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)、14.06 固体饮料除外]	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.75	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠) **dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate**

CNS号 17.009(i),17.009(ii)

INS号 265,266

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.3	以脱氢乙酸计
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.3	以脱氢乙酸计
04.04.02	发酵豆制品	0.3	以脱氢乙酸计
08.03	熟肉制品(08.03.08肉罐头类除外)	0.5	以脱氢乙酸计
12.10	复合调味料	0.5	以脱氢乙酸计

脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)

deacetylated chitin(chitosan)

CNS号 20.026

INS号 —

功能 增稠剂、被膜剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	6.0	
08.03.05	肉灌肠类	6.0	

微晶纤维素

microcrystallin cellulose

CNS号 02.005

INS号 460(i)

功能 抗结剂、增稠剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

维生素 E(包括 *dl-α*-生育酚, *d-α*-生育酚,混合生育酚浓缩物) **vitamine E (*dl-α*-tocopherol, *d-α*-tocopherol, mixed tocopherol concentrate)**

CNS号 04.016

INS号 307

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.2	以油脂中的含量计
02.01	基本不含水的脂肪和油	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	0.5	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.2	以油脂中的含量计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.03.02.05	油炸面制品	0.2	以油脂中的含量计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.085	
06.07	方便米面制品	0.2	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.2	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.2	
14.04.02	其他型碳酸饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.06.02	蛋白固体饮料	0.2	
14.07	特殊用途饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.2	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.2	以油脂中的含量计

稳定态二氧化氯

stabilized chlorine dioxide

CNS号 17.028

INS号 926

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	0.01	
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜	0.01	
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)、09.05 水产品罐头除外](仅限鱼类加工)	0.05	

表 A.1 (续)

纤维素

cellulose

CNS号 02.012

INS号 460

功能 抗结剂、稳定剂和凝固剂、增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	按生产需要适量使用	
06.11	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	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
12.05	酿造酱	按生产需要适量使用	
12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)	按生产需要适量使用	
12.10.02.02	调味酱	按生产需要适量使用	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

苋菜红及其铝色淀(包括苋菜红,苋菜红铝色淀)

amaranth, amaranth aluminum lake

CNS号 08.001

INS号 123

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.025	以苋菜红计
04.01.02.05	果酱	0.3	以苋菜红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以苋菜红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以苋菜红计
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以苋菜红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.05	以苋菜红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以苋菜红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.05	以苋菜红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.3	以苋菜红计
12.10.01.01	固体汤料	0.2	以苋菜红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以苋菜红计
14.04	碳酸饮料	0.05	以苋菜红计
14.06	固体饮料	0.05	以苋菜红计,最大使用量为按稀释倍数稀释后液体中的量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以苋菜红计
15.02	配制酒	0.05	以苋菜红计
16.01	果冻	0.05	以苋菜红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

橡子壳棕

acorn shell brown

CNS号 08.126

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.04.01	可乐型碳酸饮料	1.0	以即饮状态计
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	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 \leq 30 mg/kg
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 \leq 30 mg/kg
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 \leq 30 mg/kg
08.03.03	油炸肉类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 \leq 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 \leq 30 mg/kg
08.03.05	肉灌肠类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 \leq 30 mg/kg
08.03.06	发酵肉制品类	0.5	以亚硝酸钠(钾)计,残留量 \leq 30 mg/kg

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	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品(01.03.01 乳粉和奶油粉除外)	按生产需要适量使用	
02.01.01.02	氢化植物油	按生产需要适量使用	
03.01	冰淇淋、雪糕类	按生产需要适量使用	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	按生产需要适量使用	

辛烯基琥珀酸淀粉钠 **starch sodium octenyl succinate**
 CNS号 10.030 INS号 1450
 功能 乳化剂、其他

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~4、6~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	
13.01.01	婴儿配方食品	1.0 g/L	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品	50.0 g/L	以即食状态计,作为花生四烯酸(ARA)和二十二碳六烯酸(DHA)载体
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品	150.0 g/kg	使用量仅限粉状产品,液态产品按照稀释倍数折算

新红及其铝色淀(包括新红,新红铝色淀) **new red,new red aluminum lake**
 CNS号 08.004 INS号 —
 功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以新红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.01.01 可可制品除外)	0.05	以新红计
07.02.04	糕点上彩装	0.05	以新红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以新红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以新红计

亚麻籽胶(又名富兰克胶)

linseed gum

CNS号 20.020

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	0.3	
06.03.02.02	生干面制品	1.5	
08.03	熟肉制品	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	5.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

亚铁氰化钾,亚铁氰化钠

potassium ferrocyanide, sodium ferrocyanide

CNS号 02.001,02.008

INS号 536,535

功能 抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.01	盐及代盐制品	0.01	以亚铁氰根计

亚硝酸钠,亚硝酸钾

sodium nitrite, potassium nitrite

CNS号 09.002,09.004

INS号 250,249

功能 护色剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等)	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

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	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

胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀) **carminc cochineal, carminc cochineal aluminum lake**

CNS号 08.145

INS号 120

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红酸计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.6	以胭脂红酸计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.15	以胭脂红酸计
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品	0.1	以胭脂红酸计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.15	以胭脂红酸计
04.01.02.05	果酱	0.6	以胭脂红酸计
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.1	以胭脂红酸计
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.3	以胭脂红酸计
05.02	糖果	0.3	以胭脂红酸计
06.05.02.04	粉圆	1.0	以胭脂红酸计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.2	以胭脂红酸计
06.07	方便米面制品	0.3	以胭脂红酸计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.5	以胭脂红酸计
07.0	焙烤食品	0.6	以胭脂红酸计
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)	0.08	以胭脂红酸计
08.03	熟肉制品	0.5	以胭脂红酸计
12.10	复合调味料	1.0	以胭脂红酸计
12.10.02	半固体复合调味料	0.05	以胭脂红酸计
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.6	以胭脂红酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.25	以胭脂红酸计
16.01	果冻	0.05	以胭脂红酸计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用胭脂虫红,以胭脂红酸计

胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝 ponceau 4R,ponceau 4R aluminum lake 色淀)

CNS 号 08.002

INS 号 124

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	以胭脂红计
01.02.02	风味发酵乳	0.05	以胭脂红计
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	0.15	以胭脂红计
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)	0.05	以胭脂红计
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.05	以胭脂红计
04.01.02.04	水果罐头	0.1	以胭脂红计
04.01.02.05	果酱	0.5	以胭脂红计
04.01.02.08	蜜饯	0.05	以胭脂红计
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.1	以胭脂红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.05	以胭脂红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果(05.04 装饰糖果、顶饰和甜汁除外)	0.05	以胭脂红计
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.1	以胭脂红计
06.05.02.02	虾味片	0.05	以胭脂红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以胭脂红计
07.03.03	蛋卷	0.01	以胭脂红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心、糕点用馅料及表面用挂浆)	0.05	以胭脂红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.025	以胭脂红计
09.03.03	鱼子制品	0.16	仅限使用胭脂红
11.05	调味糖浆	0.2	以胭脂红计
11.05.01	水果调味糖浆	0.5	以胭脂红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以胭脂红计
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	0.2	以胭脂红计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.01	含乳饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03.02	植物蛋白饮料	0.025	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.05	以胭脂红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	以胭脂红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.05	以胭脂红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.025	以胭脂红计
16.06	膨化食品	0.05	仅限使用胭脂红

胭脂树橙(又名红木素,降红木素)

annatto extracts

CNS号 08.144

INS号 160b

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.06.02	熟化干酪	0.6	
01.06.04	再制干酪及干酪制品	0.6	
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	0.05	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	0.02	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.6	
04.01.02.05	果酱	0.6	
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品	0.025	
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	0.6	
05.02	糖果	0.6	
06.05.02.04	粉圆	0.15	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.07	
06.07	方便米面制品	0.012	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	0.01	
07.0	焙烤食品	0.6	
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	
08.03.05	肉灌肠类	0.025	
12.10	复合调味料	0.1	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.6	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
16.01	果冻	0.6	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	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	最大使用量	备注
12.10.02.01	蛋黄酱、沙拉酱	按生产需要适量使用	

杨梅红**mynica red**

CNS号 08.149

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒(仅限配制果酒)	0.2	
16.01	果冻	0.2	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

氧化淀粉**oxidized starch**

CNS号 20.030

INS号 1404

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

氧化羟丙基淀粉**oxidized hydroxypropyl starch**

CNS号 20.033

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	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 172(i),172(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.03	糖果和巧克力制品包衣	0.02	

叶黄素**lutein**

CNS号 08.146

INS号 161b(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	0.05	
01.02.02	风味发酵乳	0.05	
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)	0.05	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
04.01.02.05	果酱	0.05	
05.02	糖果	0.15	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.05	
06.07	方便米面制品	0.15	
06.08	冷冻米面制品	0.1	
06.09	谷物和淀粉类甜品(仅限谷类甜品罐头)	0.05	
07.0	焙烤食品	0.15	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.05	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.05	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

表 A.1 (续)

叶绿素铜**copper chlorophyll**

CNS号 08.153

INS号 141(i)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.05.01	稀奶油	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
07.0	焙烤食品	按生产需要适量使用	

叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐**chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts**

CNS号 08.009,08.155

INS号 141(ii)

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.5	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.5	
04.04.01.06	熟制豆类	0.5	
04.05.02	加工坚果与籽类	0.5	
05.02	糖果	0.5	
06.05.02.04	粉圆	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.5	仅限使用叶绿素铜钠盐,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
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

液体二氧化碳(煤气化法)**carbon dioxide**

CNS号 17.034

INS号 —

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.04	碳酸饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

乙二胺四乙酸二钠

disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS号 18.005

INS号 386

功能 稳定剂、凝固剂、抗氧化剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.07	
04.01.02.08.03	果脯类(仅限地瓜果脯)	0.25	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.25	
04.02.02.04	蔬菜罐头	0.25	
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外	0.07	
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类	0.2	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.25	
06.04.02.01	杂粮罐头	0.25	
12.10	复合调味料	0.075	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.03	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

乙二胺四乙酸二钠钙

calcium disodium ethylene-diamine-tetra-acetate

CNS号 04.020

INS号 385

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.10	复合调味料	0.075	

乙酸钠(又名醋酸钠)

sodium acetate

CNS号 00.013

INS号 262(i)

功能 酸度调节剂、防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	按生产需要适量使用	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	按生产需要适量使用	
08.03.03	油炸肉类	按生产需要适量使用	
08.03.05	肉灌肠类	按生产需要适量使用	
09.02.02	冷冻挂浆制品	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
09.04.02	经烹调或油炸的水产品	按生产需要适量使用	
09.04.03	熏、烤水产品	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	10.0	
16.06	膨化食品	1.0	

乙酰化单、双甘油脂肪酸酯**acetylated mono- and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)**

CNS 号 10.027

INS 号 472a

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙酰化二淀粉磷酸酯**acetylated distarch phosphate**

CNS 号 20.015

INS 号 1414

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙酰化双淀粉己二酸酯**acetylated distarch adipate**

CNS 号 20.031

INS 号 1422

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
—	各类食品,表 A.2 中编号为 1~68 的食品类别除外	按生产需要适量使用	

乙氧基喹**ethoxy quin**

CNS 号 17.010

INS 号 324

功能 防腐剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	按生产需要适量使用	残留量≤1 mg/kg

表 A.1 (续)

异构化乳糖

isomerized lactose

CNS号 00.003

INS号 —

功能 其他

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉	15.0	
07.03	饼干	2.0	
13.01	婴幼儿配方食品	15.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

异麦芽酮糖

isomaltulose (palatinose)

CNS号 19.003

INS号 —

功能 甜味剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
01.01.03	调制乳	按生产需要适量使用	
01.02.02	风味发酵乳	按生产需要适量使用	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
04.01.02.04	水果罐头	按生产需要适量使用	
04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用	
04.01.02.08	蜜饯	按生产需要适量使用	
05.01.02	巧克力与巧克力制品,除 05.01.01 以外的可可制品	按生产需要适量使用	
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	按生产需要适量使用	
05.03	糖果和巧克力制品包衣	按生产需要适量使用	
06.04.02.02	其他杂粮制品	按生产需要适量使用	
06.10	粮食制品馅料	按生产需要适量使用	
07.01	面包	按生产需要适量使用	
07.02	糕点	按生产需要适量使用	
07.03	饼干	按生产需要适量使用	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)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

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	1.2	

硬脂酸钙**calcium stearate**

CNS 号 10.039

INS 号 —

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.09.01	香辛料及粉	20.0	
12.10.01	固体复合调味料	20.0	

硬脂酸钾**potassium stearate**

CNS 号 10.028

INS 号 —

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
07.02	糕点	0.18	
12.09.01	香辛料及粉	20.0	

硬脂酸镁**magnesium stearate**

CNS 号 02.006

INS 号 470(iii)

功能 乳化剂、抗结剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.08	蜜饯	0.8	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

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 481(i),482(i)

功能 乳化剂、稳定剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	2.0	
01.02.02	风味发酵乳	2.0	
01.05.01	稀奶油	5.0	
01.05.03	调制稀奶油	5.0	
01.05.04	稀奶油类似品	5.0	
02.01.01	植物油脂	0.3	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	5.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限植脂末)	10.0	
02.05	其他油脂或油脂制品(仅限粉末油脂)	2.0	
03.01	冰淇淋、雪糕类	2.0	
04.01.02.05	果酱	2.0	
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁	2.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	2.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0	
06.03.02.03	发酵面制品	2.0	
06.04.02.02	其他杂粮制品(仅限脱水马铃薯制品)	2.0	
07.01	面包	2.0	
07.02	糕点	2.0	
07.03	饼干	2.0	
08.03.05	肉灌肠类	2.0	
11.05	调味糖浆	2.0	
14.03	蛋白饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	2.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红,诱惑红铝 allura red,allura aluminum lake 色淀)

CNS 号 08.012

INS 号 129

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.07	以诱惑红计
04.01.02.02	水果干类(仅限苹果干)	0.07	以诱惑红计,用于燕麦片调色调香载体
04.01.02.09	装饰性果蔬	0.05	以诱惑红计
04.04.01.06	熟制豆类	0.1	以诱惑红计
04.05.02	加工坚果与籽类	0.1	以诱惑红计
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	以诱惑红计
06.05.02.04	粉圆	0.2	以诱惑红计
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.07	以诱惑红计
07.02.04	糕点彩装	0.05	以诱惑红计
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限饼干夹心)	0.1	以诱惑红计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.025	以诱惑红计
08.03.05	肉灌肠类	0.015	以诱惑红计
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类	0.05	以诱惑红计
11.05	调味糖浆	0.3	以诱惑红计
12.10.01	固体复合调味料	0.04	以诱惑红计
12.10.02	半固体复合调味料(12.10.02.01 蛋黄酱、沙拉酱除外)	0.5	以诱惑红计

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	0.1	以诱惑红计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.05	仅限使用诱惑红
16.01	果冻	0.025	以诱惑红计,如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.03	胶原蛋白肠衣	0.05	以诱惑红计
16.06	膨化食品	0.1	仅限使用诱惑红

玉米黄**corn yellow**

CNS 号 08.116

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01.01.02	氢化植物油	5.0	
05.02	糖果	5.0	

越橘红**cowberry red**

CNS 号 08.105

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	按生产需要适量使用	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	按生产需要适量使用	相应的固体饮料也可使用

藻蓝**spirulina blue**

CNS 号 08.137

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.8	
05.02	糖果	0.8	
12.09.01	香辛料及粉	0.8	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.8	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.08	风味饮料	0.8	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	0.8	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量

皂荚糖胶**gleditsia sinensis lam gum**

CNS号 20.029

INS号 —

功能 增稠剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.01	冰淇淋、雪糕类	4.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	4.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	4.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	4.0	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

皂树皮提取物**quillaia extract**

CNS号 10.042

INS号 999

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.05	以皂素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.03	蛋白饮料	0.05	以皂素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.05	以皂素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.07	特殊用途饮料	0.05	以皂素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料	0.05	以皂素计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

表 A.1 (续)

蔗糖脂肪酸酯

sucrose esters of fatty acids

CNS号 10.001

INS号 473

功能 乳化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.01.03	调制乳	3.0	
01.02.02	风味发酵乳	1.5	
01.05.01	稀奶油	2.5	
01.05.03	调制稀奶油	10.0	
01.05.04	稀奶油类似品	10.0	
02.01	基本不含水的脂肪和油	10.0	
02.02	水油状脂肪乳化制品(02.02.01.01 黄油和浓缩黄油除外)	10.0	
02.03	02.02类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	10.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果	1.5	
04.01.02.05	果酱	5.0	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	10.0	
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)	5.0	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	4.0	
06.03.02.02	生干面制品	4.0	
06.04.02.01	杂粮罐头	1.5	
06.07	方便米面制品	4.0	
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉	5.0	
07.0	焙烤食品	3.0	
08.0	肉及肉制品(08.01 生、鲜肉除外)	1.5	
10.01	鲜蛋	1.5	用于鸡蛋保鲜
11.05	调味糖浆	5.0	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	5.0	
14.0	饮料类[14.01 包装饮用水、14.02.01 果蔬汁(浆)、14.02.02 浓缩果蔬汁(浆)除外]	1.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.01	果冻	4.0	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.07	其他(仅限即食菜肴)	5.0	

栀子黄

gardenia yellow

CNS 号 08.112

INS 号 164

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)	1.5	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.3	
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	1.5	
04.05.02.03	坚果与籽类罐头	0.3	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.3	
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	1.0	
06.03.02.02	生干面制品	0.3	
06.07	方便米面制品	1.5	
06.10	粮食制品馅料	1.5	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	1.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
08.03	熟肉制品(仅限禽肉熟制品)	1.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	1.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.3	
14.06	固体饮料	1.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.3	
15.02	配制酒	0.3	
16.01	果冻	0.3	如用于果冻粉,按冲调倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.3	

栀子蓝

gardenia blue

CNS 号 08.123

INS 号 165

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	1.0	
04.01.02.05	果酱	0.3	
04.02.02.03	腌渍的蔬菜	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
05.02	糖果	0.3	
06.07	方便米面制品	0.5	
06.10	粮食制品馅料	0.5	
07.0	焙烤食品	1.0	
12.0	调味品(12.01 盐及代盐制品、12.09 香辛料类除外)	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	
14.03	蛋白饮料	0.5	
14.06	固体饮料	0.5	
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.2	
15.02	配制酒	0.2	
16.06	膨化食品	0.5	

表 A.1 (续)

植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠

phytic acid(inositol hexaphosphoric acid), sodium phytate

CNS号 04.006,04.025

INS号 391,—

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	以植酸计
04.01.02	加工水果	0.2	以植酸计
04.02.02	加工蔬菜(04.02.02.01 冷冻蔬菜和04.02.02.06 发酵蔬菜制品除外)	0.2	以植酸计
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	0.2	以植酸计
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.2	以植酸计
08.03.01	酱卤肉制品类	0.2	以植酸计
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	0.2	以植酸计
08.03.03	油炸肉类	0.2	以植酸计
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类	0.2	以植酸计
08.03.05	肉灌肠类	0.2	以植酸计
08.03.06	发酵肉制品类	0.2	以植酸计
09.01	鲜水产(仅限虾类)	按生产需要适量使用	以植酸计,残留量 ≤ 20 mg/kg
11.05	调味糖浆	0.2	以植酸计
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.2	以植酸计,以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量

植物炭黑

vegetable carbon

CNS号 08.138

INS号 153

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
01.02.02	风味发酵乳	5.0	
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	5.0	
04.01.02.05	果酱	5.0	
04.04.01.02	豆干类	按生产需要适量使用	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.05.02	加工坚果与籽类	按生产需要适量使用	
05.02	糖果	5.0	
06.05.02.04	粉圆	1.5	
07.02	糕点	5.0	
07.03	饼干	5.0	
12.10	复合调味料	5.0	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	
16.06	膨化食品	5.0	

竹叶抗氧化物

antioxidant of bamboo leaves

CNS 号 04.019

INS 号 —

功能 抗氧化剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
02.01	基本不含水的脂肪和油	0.5	
04.05.02.01	熟制坚果与籽类(仅限油炸坚果与籽类)	0.5	
06.03.02.05	油炸面制品	0.5	
06.06	即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.5	
07.0	焙烤食品	0.5	
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)	0.5	
08.03.01	酱卤肉制品类	0.5	
08.03.02	熏、烧、烤肉类(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)	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	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)[09.01 鲜水产、09.03 预制水产品(半成品)除外]	0.5	

表 A.1 (续)

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.05.01	茶(类)饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
16.06	膨化食品	0.5	

紫草红**gromwell red**

CNS 号 08.140

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.1	
07.02	糕点	0.9	
07.03	饼干	0.1	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆	1.0	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.03.03	果酒	0.1	

紫甘薯色素**purple sweet potato colour**

CNS 号 08.154

INS 号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(03.04 食用冰除外)	0.2	
05.02	糖果	0.1	
07.02.04	糕点上彩装	0.2	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.1	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.2	

表 A.1 (续)

紫胶(又名虫胶)

shellac

CNS号 14.001

INS号 904

功能 被膜剂,胶姆糖基础剂、着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限柑橘类)	0.5	
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果(仅限苹果)	0.4	
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品	0.2	
05.02.01	胶基糖果	3.0	
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果	3.0	
07.03.02	威化饼干	0.2	
16.03	胶原蛋白肠衣	按生产需要适量使用	

紫胶红(又名虫胶红)

lac dye red (lac red)

CNS号 08.104

INS号 —

功能 着色剂

食品分类号	食品名称	最大使用量/(g/kg)	备注
04.01.02.05	果酱	0.5	
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果	0.5	
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆(仅限风味派馅料)	0.5	
12.10	复合调味料	0.5	
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.04	碳酸饮料	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
14.08	风味饮料(仅限果味饮料)	0.5	以即饮状态计,相应的固体饮料按稀释倍数增加使用量
15.02	配制酒	0.5	

表 A.2 表 A.1 中例外食品编号对应的食品类别

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
1.	01.01.01	巴氏杀菌乳
2.	01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
3.	01.02.01	发酵乳
4.	01.03.01	乳粉和奶油粉
5.	01.05.01	稀奶油
6.	02.01.01.01	植物油
7.	02.01.01.02	氢化植物油
8.	02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
9.	02.01.03	无水黄油、无水乳脂
10.	02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
11.	04.01.01.01	未经加工的鲜水果
12.	04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
13.	04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
14.	04.02.01.01	未经加工的鲜蔬菜
15.	04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
16.	04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
17.	04.02.01.04	芽菜类
18.	04.02.02.01	冷冻蔬菜
19.	04.02.02.06	发酵蔬菜制品
20.	04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
21.	04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
22.	04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
23.	04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
24.	06.01	原粮
25.	06.02.01	大米
26.	06.02.02	大米制品
27.	06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
28.	06.02.04	米粉制品
29.	06.03.01.01	通用小麦粉
30.	06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
31.	06.03.02.01	生湿面制品(面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
32.	06.03.02.02	生干面制品
33.	06.04.01	杂粮粉
34.	08.01.01	生鲜肉

表 A.2 (续)

例外食品类别编号	食品分类号	食品名称
35.	08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
36.	08.01.03	冻肉
37.	09.01	鲜水产
38.	09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
39.	09.03.02	腌制水产品
40.	09.03.03	鱼子制品
41.	09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
42.	09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺皮)
43.	10.01	鲜蛋
44.	10.03.01	脱水蛋制品(如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片)
45.	10.03.03	蛋液与液态蛋
46.	11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
47.	11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
48.	11.03.01	蜂蜜
49.	12.01	盐及代盐制品
50.	12.09.01	香辛料及粉
51.	12.09.02	香辛料油
52.	12.09.03	香辛料酱(如芥末酱、青芥酱)
53.	12.09.04	其他香辛料加工品
54.	13.01.01	婴儿配方食品
55.	13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
56.	13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品
57.	13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
58.	13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
59.	14.01.01	饮用天然矿泉水
60.	14.01.02	饮用纯净水
61.	14.01.03	其他类饮用水
62.	14.02.01	果蔬汁(浆)
63.	14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
64.	15.03.01.01	无汽葡萄酒
65.	15.03.01.02	起泡葡萄酒
66.	15.03.01.03	调香葡萄酒
67.	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)
68.	16.02.01	茶叶、咖啡

附 录 B

食品用香料的使用规定

B.1 食品用香料、香精的使用原则

B.1.1 在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

B.1.2 食品用香料、香精在各类食品中按生产需要适量使用,表 B.1 中所列食品没有加香的必要,不得添加食品用香料、香精,法律、法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外。除表 B.1 所列食品外,其他食品是否可以加香应按相关食品产品标准规定执行。

B.1.3 用于配制食品用香精的食品用香料品种应符合本标准的规定。用物理方法、酶法或微生物法(所用酶制剂应符合本标准的有关规定)从食品(可以是未加工过的,也可以是经过了适合人类消费的传统食品制备工艺的加工过程)制得的具有香味特性的天然香味复合物可用于配制食品用香精。

注:天然香味复合物是一类含有食用香味物质的制剂。

B.1.4 具有其他食品添加剂功能或其他食品用途的食品用香料,应配制成食品用香精用于食品加香,在食品中发挥其他食品添加剂功能时,应符合本标准相应规定,发挥其他用途时应符合相应标准的规定。如:苯甲酸、肉桂醛、瓜拉纳提取物、双乙酸钠(又名二醋酸钠)、琥珀酸二钠、磷酸三钙、氨基酸类等。

B.1.5 食品用香精可以含有对其生产、储存和应用等所必需的食品用香精辅料(包括食品添加剂和食品)。食品用香精辅料应符合以下要求。

- a) 食品用香精中允许使用的辅料应符合《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616)的规定。在达到预期目的的前提下尽可能减少使用品种。
- b) 作为辅料添加到食品用香精中的食品添加剂不应在最终食品中发挥功能作用,在达到预期目的的前提下尽可能降低在食品中的使用量。

B.1.6 食品用香料、食品用香精的标签应符合《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》(GB 29924)的规定。

B.1.7 凡添加了食品用香料、香精的预包装食品应按照《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》(GB 7718)进行标示。

B.1.8 食品用香料质量规格应符合《食品安全国家标准 食品用香料通则》(GB 29938)及相关香料产品标准的规定。

B.2 食品用香料名单

B.2.1 食品用香料包括天然香料和合成香料两种。

B.2.2 允许使用的食品用天然香料名单见表 B.2。

B.2.3 允许使用的食品用合成香料名单见表 B.3。

表 B.1 不得添加食品用香料、香精的食品名单

食品分类号	食品名称
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
01.02.01	发酵乳
01.05.01	稀奶油
02.01.01	植物油脂
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油、无水乳脂
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02.01	大米
06.03.01	小麦粉
06.04.01	杂粮粉
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
10.01	鲜蛋
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
13.01	婴幼儿配方食品 ^a
13.02	婴幼儿辅助食品 ^a
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
16.02.01	茶叶、咖啡
<p>^a 较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏(提取物),最大使用量分别为 5 mg/100 mL、5 mg/100 mL 和按照生产需要适量使用,其中 100 mL 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量;婴幼儿谷类辅助食品中可以使用香兰素,最大使用量为 7 mg/100 g,其中 100 g 以即食食品计,生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量;凡使用范围涵盖 0~6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。</p>	

表 B.2 允许使用的食品用天然香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	N001	丁香叶油	Clove leaf oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2325
2	N002	丁香花蕾酊(提取物)	Clove bud tincture (extract) (<i>Eugenia</i> spp.)	2322
3	N003	丁香花蕾油	Clove bud oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2323
4	N004	罗勒油	Basil oil (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2119
5	N005	八角茴香油	Anise star oil (<i>Illicium verum</i> Hook, F.)	2096
6	N006	九里香浸膏	Common Jasmin orange concrete (<i>Murraya paniculata</i>)	—
7	N007	广藿香油	Patchouli oil (<i>Pogostemon cablin</i>)	2838
8	N008	万寿菊油	Tagetes oil (<i>Tagetes</i> spp.)	3040
9	N010	小豆蔻油	Cardamom oil (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2241
10	N011	小豆蔻酊	Cardamom tincture (<i>Elletaria cardamomum</i>)	2240
11	N012	小茴香酊	Fennel tincture (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.)	—
12	N013	山苍子油	<i>Litsea cubeba</i> berry oil	3846
13	N014	山楂酊	Hawthorn fruit tincture (<i>Crataegus</i> spp.)	—
14	N015	大蒜油	Garlic oil (<i>Allium sativum</i> L.)	2503
15	N016	大蒜油树脂	Garlic oleoresin (<i>Allium sativum</i> L.)	—
16	N017	天然康酿克油	Cognac oil, green	2331
17	N018	天然薄荷脑	L-Menthol, natural	2665
18	N019	云木香油	Costus root oil (<i>Saussures lappa</i> Clanke)	2336
19	N020	月桂叶油	Bay, sweet, oil (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2125
20	N021	乌梅酊	Wumei tincture (<i>Prunus mume</i>)	—
21	N022	布枯叶油	Buchu leaves oil (<i>Barosma</i> spp.)	2169
22	N023	可可酊	Cocoa tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
23	N024	可可壳酊	Cocoa husk tincture (<i>Theobroma cacao</i> Linn.)	—
24	N025	甘松油	China nardostachys oil (<i>Nardostachys chinensis</i> Batal.)	—
25	N026	甘草酊	Licorice tincture (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
26	N027	甘草流浸膏	Licorice extract (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2628
27	N028	冬青油	Wintergreen oil (<i>Gaultheria procumbens</i> L.)	3113
28	N029	白兰花油	<i>Michelia alba</i> flower oil	3950

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
29	N030	白兰叶油	<i>Michelia alba</i> leaf oil	3950
30	N031	白兰花净油	<i>Michelia alba</i> flower absolute	3950
31	N032	白兰花浸膏	<i>Michelia alba</i> flower concrete	3950
32	N033	白芷酊	<i>Angelica dahurica</i> tincture	—
33	N034	白柠檬油	Lime oil [<i>Citrus aurantifolia</i> (Christman) Swingle]	2631
34	N035	白柠檬萜烯	Lime oil terpene	—
35	N036	生姜油树脂	Ginger oleoresin (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2523
36	N037	肉豆蔻油	Nutmeg oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2793
37	N038	肉豆蔻酊	Nutmeg tincture (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	—
38	N039	中国肉桂油	Cassia oil (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2258
39	N040	中国肉桂皮酊(提取物)	Cassia bark tincture (extract) (<i>Cinnamomum cassia</i> Blume)	2257
40	N041	红茶酊	Black tea tincture (<i>Camellia sinensis</i>)	—
41	N042	印蒿油	Davana oil (<i>Artemisia pallens</i> Wall.)	2359
42	N043	吐鲁酊(提取物)	Tolu balsam tincture (extract) (<i>Myroxylon</i> spp.)	3069
43	N044	吐鲁香膏	Tolu balsam gum (<i>Myroxylon</i> spp.)	3070
44	N045	豆豉酊	Soya bean fermented tincture	—
45	N046	杜松籽油(又名刺柏子油)	Juniper berry oil (<i>Juniperus communis</i> L.)	2604
46	N047	芫荽籽油	Coriander oil (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
47	N048	芹菜花油	Celery flower oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
48	N049	芹菜籽油	Celery seed oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	2271
49	N050	牡荆叶油	<i>Vitex cannabifolia</i> leaf oil	—
50	N051	圆柚油	Grapefruit oil, expressed (<i>Citrus paradisi</i> Mact.)	2530
51	N052	苍术脂(又名苍术硬脂、苍术油)	Atractylodes oil (<i>Atractylodes lancea</i>)	—
52	N053	枣子酊	Chinese date (common Jujube) tincture (<i>Ziziphus jujuba</i> Mill.)	—
53	N054	玫瑰油	Rose oil (<i>Rosa</i> spp.)	2989
54	N055	玫瑰净油	Rose absolute (<i>Rosa</i> spp.)	2988

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
55	N056	玫瑰浸膏	Rose concrete (<i>Rosa</i> spp.)	—
56	N057	鸢尾浸膏	Orris concrete (<i>Iris florentina</i> L., <i>Iris germanica</i> L., and <i>Iris pallida</i> L.)	2829
57	N058	鸢尾脂(又名鸢尾凝脂)	Orris root extract (<i>Iris florentina</i> L., <i>Iris germanica</i> L., and <i>Iris pallida</i> L.)	2830
58	N059	杭白菊花油	Chrysanthemum Hang Zhou flower oil (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	—
59	N060	杭白菊花浸膏(又名杭菊花流浸膏)	Chrysanthemum Hang Zhou flower extract (<i>Dendranthema morifolium</i> or <i>Chrysanthemum morifolium</i>)	4689
60	N061	枫槭油	Maple oil (<i>Acer</i> spp.)	—
61	N062	枫槭浸膏	Maple concrete (<i>Acer</i> spp.)	—
62	N063	岩蔷薇浸膏(又名赖百当浸膏)	Labdanum extract(<i>Cistus ladaniferus</i>)	2610
63	N064	咖啡酊	Coffee tincture (<i>Coffee</i> spp.)	—
64	N065	罗汉果酊	Luohanfruit tincture [<i>Siraitia grosvenorii</i> (Swingle) C.Jeffrey]	—
65	N066	金合欢浸膏	Cassie concrete (<i>Acacia farnesiana</i> Willd.)	—
66	N067	依兰依兰油	Ylang ylang oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. f. and Thomas)	3119
67	N068	大花茉莉净油	<i>Jasminum grandiflorum</i> absolute	2598
68	N069	大花茉莉浸膏	<i>Jasminum grandiflorum</i> concrete	2599
69	N070	小花茉莉净油	<i>Jasminum sambac</i> absolute	—
70	N071	小花茉莉浸膏	<i>Jasminum sambac</i> concrete	—
71	N072	佛手油	Sarcodactylis oil (<i>Citrus medica</i> var. <i>Sarcodactylis</i> Swingle)	3899
72	N073	圆叶当归根酊(又名独活酊)	Angelica root tincture (extract) (<i>Angelica archangelica</i> L.)	2087
73	N074	洋葱油	Onion oil (<i>Allium cepa</i> L.)	2817
74	N075	生姜油	Ginger oil (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	2522
75	N076	姜黄油	Turmeric oil (<i>Curcuma longa</i> L.)	3085
76	N077	姜黄油树脂	Turmeric oleoresin (<i>Curcuma longa</i> L.)	3087

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
77	N078	姜黄浸膏	Turmeric extract (<i>Curcuma longa</i> L.)	3086
78	N079	葫芦巴酊	Fenugreek tincture (extract) (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
79	N080	玳玳花油	Daidai flower oil(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
80	N081	玳玳花浸膏	Daidai flower concrete(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
81	N082	玳玳果油	Daidai fruit oil(<i>Citrus aurantium</i> L.‘Daidai’)	2771
82	N083	柚皮油	Pummelo peel oil [<i>Citrus grandis</i> (L.) Osbeck]	—
83	N084	柏木叶油(北美香柏)	Cedar leaf oil (<i>Thuja occidentalis</i> L.)	2267
84	N085	枯茗籽油(又名孜然油)	Cumin seed oil (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	2343
85	N086	柠檬油	Lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2625
86	N087	无萜柠檬油	Lemon oil, terpeneless [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2626
87	N088	柠檬油萜烯	Terpenes of lemon oil	—
88	N089	柠檬叶油	Petitgrain lemon oil [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2853
89	N090	柠檬草油	Lemongrass oil (<i>Cymbopogon citratus</i> DC. and <i>C. flexuosus</i>)	2624
90	N091	梔子花浸膏	Gardenia flower concrete (<i>Gardenia jasminoides</i> Ellis)	—
91	N092	树兰花油	<i>Aglaia odorata</i> flower oil	—
92	N093	树兰花酊	<i>Aglaia odorata</i> flower tincture	—
93	N094	树兰花浸膏	<i>Aglaia odorata</i> flower concrete	—
94	N095	树苔净油	Treemoss absolute (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
95	N096	树苔浸膏	Treemoss concrete (<i>Evernia furfuraceae</i>)	—
96	N097	香叶油(又名玫瑰香叶油)	Geranium oil (geranium rose oil) (<i>Pelargonium graveolens</i> L’Her)	2508
97	N098	除萜香叶油	Geranium oil terpeneless	2508
98	N099	香风茶油(又名香茶菜油)	Xiang Feng cha oil(<i>Rabdosia</i> spp.)	—
99	N101	香柠檬油	Bergamot oil (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>bergamia</i>)	2153
100	N102	香根油	Vertiver oil (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
101	N103	香根浸膏	Vertiver concrete (<i>Vetiveria zizanioides</i> Nash.)	—
102	N104	香荚兰豆酊	Vanilla bean tincture (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
103	N105	香荚兰豆浸膏(提取物)	Vanilla bean concrete (extract) (<i>Vanilla</i> spp.)	3105
104	N106	香附子油	Cyperus oil (<i>Cyperus sempervirens</i>)	—
105	N107	香葱油	Chives oil (<i>Allium schoenoprasum</i>)	—
106	N108	香紫苏油	Clary sage oil (<i>Salvia sclarea</i> L.)	2321
107	N109	香榧子壳浸膏	<i>Torreya grandis</i> shell concrete	—
108	N110	橘子油	Mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	2657
109	N111	除萜橘子油	Mandarin oil, terpeneless	—
110	N112	酒花酊	Hops tincture (extract) (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2578
111	N113	酒花浸膏	Hops extract, solid (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2579
112	N114	桉叶油(蓝桉油)	Eucalyptus oil (<i>Eucalyptus globulus</i> Labille)	2466
113	N115	海狸酊	Castoreum tincture (extract) (<i>Castor</i> spp.)	2261
114	N116	斯里兰卡肉桂皮油	Cinnamon bark oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2291
115	N117	斯里兰卡肉桂叶油	Cinnamon leaf oil (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2292
116	N118	桂花净油	<i>Osmanthus fragrans</i> flower absolute	3750
117	N119	桂花酊	<i>Osmanthus fragrans</i> flower tincture	—
118	N120	桂花浸膏	<i>Osmanthus fragrans</i> flower concrete	—
119	N121	桂圆酊	Longan tincture (<i>Euphoria longana</i>)	—
120	N122	留兰香油	Spearmint oil (<i>Mentha spicata</i>)	3032
121	N123	核桃壳提取物	Walnut hull extract (<i>Juglans</i> spp.)	3111
122	N124	素方花净油	Common white jasmine flower absolute (<i>Jasminum officinale</i> L.)	—
123	N125	桦焦油	Birch sweet oil (<i>Betula lenta</i> L.)	2154
124	N126	蚕豆花酊	Broad bean flower tincture (<i>Vicia faba</i> Linn.)	—
125	N127	绿茶酊	Green tea tincture (<i>Thea sinensis</i> or <i>Camellia sinensis</i>)	—
126	N128	野玫瑰浸膏	Wild rose concrete (<i>Rosa multiflora</i>)	—
127	N129	甜小茴香油	Fennel oil, sweet (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. var. <i>dulce</i> D.C.)	2483

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
128	N130	甜叶菊油	<i>Stevia rebaudiana</i> oil	—
129	N131	甜橙油	Orange oil [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2821
130	N132	除萜甜橙油	Orange oil, terpeneless [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2822
131	N133	甜橙油萜烯	Terpenes of orange oil	—
132	N134	菊苣浸膏	Chicory concrete (extract) (<i>Cichorium intybus</i> L.)	2280
133	N135	晚香玉浸膏	Tuberose concrete (<i>Polianthes tuberosa</i>)	—
134	N136	紫罗兰叶净油/浸膏	Violet leaves absolute/concrete (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
135	N137	椒样薄荷油	Peppermint oil (<i>Mentha piperita</i> L.)	2848
136	N138	黑加仑酊	Black currant tincture (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
137	N139	黑加仑浸膏	Black currant concrete (<i>Ribes nigrum</i> L.)	2346
138	N140	槐树花净油	<i>Sophora japonica</i> flower absolute	—
139	N141	槐树花浸膏	<i>Sophora japonica</i> flower concrete	—
140	N142	辣椒酊	Capsicum tincture (extract) (<i>Capsicum</i> spp.)	2233
141	N143	辣椒油树脂(又名灯笼辣椒油树脂)	Paprika oleoresin (<i>Capsicum annum</i> L.)	2834
142	N144	愈疮木油	Guaiac wood oil (<i>Bulnesia sarmienti</i> Lor.)	2534
143	N145	缬草油	Valerian root oil (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3100
144	N146	墨红花净油	<i>Rose crimsonglory</i> flower absolute	—
145	N147	墨红花浸膏	<i>Rose crimsonglory</i> flower concrete	—
146	N149	橙叶油	Petitgrain bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2855
147	N150	亚洲薄荷油	<i>Mentha arvensis</i> oil (Cornmint oil)	4219
148	N151	亚洲薄荷素油	<i>Mentha arvensis</i> oil, partially dementholized	—
149	N152	檀香油	Sandalwood oil (<i>Santalum album</i> L.)	3005
150	N153	薰衣草油	Lavender oil (<i>Lavandula angustifolia</i>)	2622
151	N154	头状百里香油(又名西班牙牛至油)	Origanum oil (<i>Thymus capitatus</i>)	2828
152	N155	可乐果提取物	Kolas nut extract (<i>Cola acuminata</i> Schott et EndL.)	2607
153	N156	加州胡椒油	Schinus molle oil (<i>Schinus molle</i> L.)	3018

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
154	N157	卡黎皮油	Cascarilla bark oil (<i>Croton</i> spp.)	2255
155	N158	百里香油	Thyme oil (<i>Thymus vulgaris</i> L.)	3064
156	N159	奶油发酵起子蒸馏物(又名黄油蒸馏物)	Butter starters distillate	2173
157	N160	卡南伽油	Cananga oil (<i>Cananga odorata</i> Hook. F. and Thoms)	2232
158	N161	月桂叶提取物/油树脂	Laurel leaves extract/oleoresin (<i>Laurus nobilis</i> L.)	2613
159	N162	生姜提取物(生姜浸膏)	Ginger extract (Ginger concrete.) (<i>Zingiber officinale</i>)	2521
160	N163	白栎木屑提取物	Oak chips extract (<i>Quercus alba</i> L.)	2794
161	N164	龙蒿油	Estragon oil (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	2412
162	N165	白樟油	Camphor oil, white [<i>Cinnamomum camphora</i> (L.) Presl]	2231
163	N166	肉豆蔻衣油	Mace oil (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	2653
164	N167	众香叶油	Pimento leaf oil (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2901
165	N168	西班牙鼠尾草油	Sage oil, Spanish (<i>Salvia lavandulifolia</i> Vahl.)	3003
166	N169	红橘油	Tangerine oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco)	3041
167	N170	杂薰衣草油	Lavandin oil (<i>Lavandula hybrida</i>)	2618
168	N171	杏仁油	Apricot Kernel oil (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	2105
169	N172	苏合香油	Styrax oil (<i>Liquidambar</i> spp.)	—
170	N173	苏合香提取物	Styrax extract (<i>Liquidambar</i> spp.)	3037
171	N174	长角豆油	Locust bean oil (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	—
172	N175	角豆提取物	Carob bean extract (<i>Ceratonia siliqua</i> L.)	2243
173	N176	皂树皮提取物	Quillaia (<i>Quillaja sa ponaria</i> Molina)	2973
174	N177	乳香油	Olibanum oil (<i>Boswellia</i> spp.)	2816
175	N178	没药油	Myrrh oil (<i>Commiphora</i> spp.)	2766
176	N179	良姜根提取物	Galangal root extract (<i>Alpinia</i> spp.)	2499
177	N180	苏格兰松油	Pine oil, scotch (<i>Pinus sylvestris</i> L.)	2906
178	N181	小茴香油(又名普通小茴香油)	Fennel oil, (common) (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill)	2481
179	N182	苦杏仁油	Almond oil, bitter (<i>Prunus amygdalus</i>)	2046

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
180	N183	阿魏油	Asafoetida oil (<i>Ferula asafoetida</i> L.)	2108
181	N184	金合欢净油	Cassie absolute [<i>Acacia farnesiana</i> (L.) Willd.]	2260
182	N185	欧芹叶油	Parsley leaf oil (<i>Petroselinum crispum</i>)	2836
183	N186	松针油	Pine needle oil (<i>Abies</i> spp.)	2905
184	N187	波罗尼花净油	Boronia absolute (<i>Boronia megastigma</i> Nees)	2167
185	N188	玫瑰木油	Bois de rose oil (<i>Aniba rosaeodora</i> Ducke)	2156
186	N189	玫瑰草油	Palmarosa oil [<i>Cymbopogon martini</i> (Roxb.) Stapf]	2831
187	N190	香茅油	Citronella oil (<i>Cymbopogon nardus</i> Rendle or <i>Cymbopogon winterianus</i> Jowitt)	2308
188	N191	迷迭香油	Rosemary oil (<i>Rosemarinus officinalis</i> L.)	2992
189	N192	香脂冷杉油	Balsam fir oil [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2114
190	N193	香脂冷杉油树脂	Balsam fir oleoresin [<i>Abies balsamea</i> (L.) Mill.]	2115
191	N194	胡萝卜籽油	Carrot seed oil (<i>Daucus carota</i> L.)	2244
192	N195	春黄菊花油(罗马)	Chamomile flower oil (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2275
193	N196	春黄菊花净油(提取物) (罗马)	Chamomile flower absolute (extract) (Roman) (<i>Anthemis nobilis</i> L.)	2274
194	N197	药鼠李提取物	Cascara bitterless extract (<i>Rhamnus purshiana</i> DC.)	2253
195	N198	荜澄茄油	Cubeb oil (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2339
196	N199	胡薄荷油(又名唇萼薄荷油)	Pennyroyal oil (<i>Mentha pulegium</i> L.)	2839
197	N200	欧当归油	Lovage oil (<i>Levisticum officinale</i> Koch.)	2651
198	N201	夏至草提取物	Horehound extract (<i>Marrubium vulgare</i> L.)	2581
199	N202	莫哈弗丝兰提取物	Yucca mohave extract (<i>Yucca</i> spp.)	3121
200	N203	海草(藻)提取物	Kelp (<i>Laminaria</i> and <i>Kereocystis</i> spp.)	2606
201	N204	海索草油	Hyssop oil (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2591
202	N205	莳萝草油(又名莳萝油)	Dill herb oil (<i>Anethum graveolens</i>)	2383
203	N206	秘鲁香脂	Balsam peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2116
204	N207	格蓬油	Galbanum oil (<i>Ferula galbaniflua</i>)	2501
205	N208	脂檀油	Amyris oil (<i>Amyris balsamifera</i> L.)	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
206	N209	银白金合欢净油(又名含羞草净油)	Mimosa absolute (<i>Acacia decurrens</i> Will. var. <i>dealbata</i>)	2755
207	N210	接骨木花净油	Elder flower absolute (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S. nigra</i> L.)	—
208	N211	甘牛至油	Marjoram oil, sweet [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2663
209	N212	黄龙胆根提取物	Gentian root extract (<i>Gentiana lutea</i> L.)	2506
210	N213	黄葵籽油	Ambrette seed oil (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2051
211	N214	野黑樱桃树皮提取物	Cherry bark extract (wild) (<i>Prunus serotina</i> Ehrh.)	2276
212	N215	黑胡椒油	Pepper oil, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2845
213	N216	葛缕籽油	Caraway seed oil (<i>Carum carvi</i> L.)	2238
214	N217	榄香香树脂	Elemi resinoid (<i>Canarium</i> ssp.)	2407
215	N218	蜡菊提取物	Immortelle extract (<i>Helichrysum angustifolium</i> DC.)	2592
216	N219	香蜂花油	Balm oil (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2113
217	N220	<i>d</i> -樟脑	<i>d</i> -Camphor	2230
218	N221	橙花净油	Orange flower absolute (<i>Citrus aurantium</i> L. subsp. <i>amara</i>)	2818
219	N222	柚苷(又名柚皮甙提取物)	Naringin extract (<i>Citrus paradisi</i> Macf.)	2769
220	N223	穗薰衣草油	Spike lavender oil (<i>Lavandula latifolia</i> L.)	3033
221	N224	鹰爪豆净油	Genet absolute (<i>Spartium junceum</i> L.)	2504
222	N225	玳玳果皮油	Daidai peel oil (<i>Citrus aurantium</i> L. 'Daidai')	3823
223	N226	甜橙油(橙皮压榨法)	Orange oil, sweet, cold pressed [<i>Citrus sinensis</i> (L.) osbeck]	2825
224	N227	小米辣椒油树脂	Bush red pepper oleoresin (<i>Capsicum frutescens</i> L.)	2234
225	N228	丁香茎油	Clove stem oil (<i>Eugenia</i> spp.)	2328
226	N229	大茴香油(又名茴芹油)	Anise oil (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	2094
227	N230	L-天冬酰胺	L-Asparagine	—
228	N231	巴拉圭茶净油/提取物	Mate absolute/extract (<i>Ilex paraguariensis</i> St. Hil.)	—
229	N232	白山核桃树皮提取物	Hickory bark extract (<i>Carya</i> spp.)	2577
230	N233	瓜拉纳提取物	Guarana extract (<i>Paullinia cupana</i> HBK)	2536

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
231	N235	白百里香油	Thyme oil, white (<i>Thymus zygis</i> L.)	3065
232	N236	白胡椒油	Pepper oil, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2851
233	N237	白胡椒油树脂	Pepper oleoresin, white (<i>Piper nigrum</i> L.)	2852
234	N238	白康酿克油	Cognac oil, white	2332
235	N239	白脱酯	Butter esters	2172
236	N240	白脱酸	Butter acids	2171
237	N241	众香果油	Pimenta oil (<i>Pimenta officinalis</i>)	2018
238	N242	安息香树脂	Benzoin resinoid (<i>Styrax tonkinensis</i> Pierre)	2133
239	N243	当归籽油	Angelica seed oil (<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i>)	2090
240	N244	当归根油	Angelica root oil (<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica sinensis</i>)	2088
241	N245	肉豆蔻衣油树脂/提取物	Mace oleoresin/extract (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	2654
242	N246	西印度月桂叶提取物	Bay leaves, west Indian, extract (<i>Pimenta acris</i> Kostel)	2121
243	N247	西印度月桂叶油	Bay leaves, West Indian, oil (<i>Pimenta acris</i> Kostel)	2122
244	N248	L-阿拉伯糖	L-Arabinose	3255
245	N249	阿拉伯胶	Arabic gum	2001
246	N250	欧当归提取物	Lovage extract (<i>Levisticum officinale</i> Koch)	2650
247	N251	欧芹油树脂	Parsley oleoresin (<i>Petroselinum</i> spp.)	2837
248	N252	油酸	Oleic acid	2815
249	N253	苦木提取物	Quassia extract [<i>Picrasma excelsa</i> (sw.) Planch. <i>Quassia amara</i> L.]	2971
250	N254	苦橙叶净油	Orange leaf absolute (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2820
251	N255	苦橙油	Orange oil, bitter (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2823
252	N256	金鸡纳树皮	Cinchona bark (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2283
253	N257	金钮扣油树脂	Jambu oleoresin (<i>Spilanthes acmelia oleracea</i>)	3783
254	N258	奎宁盐酸盐	Quinine hydrochloride	2976
255	N260	洋葱油树脂	Onion oleoresin (<i>Allium cepa</i> L.)	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
256	N261	茶树油(又名互叶白千层油)	Tea tree oil (<i>Melaleuca alternifolia</i>)	3902
257	N262	除萜白柠檬油	Lime oil, expressed terpeneless (<i>Citrus aurantifolia</i> Swingle)	2632
258	N263	除萜甜橙皮油	Orange peel oil, sweet, terpeneless (<i>Citrus sinensis</i> L.Osbeck)	2826
259	N265	黄芥末提取物/黄芥末油树脂	Mustard extract/oleoresin, yellow (<i>Brassica</i> spp.)	—
260	N266	棕芥末提取物	Mustard extract, brown (<i>Brassica</i> spp.)	—
261	N267	焦木酸	Pyroligneous acid	2967
262	N268	紫苏油	Perilla leaf oil (Shiso oil) (<i>Perilla frutescens</i>)	4013
263	N269	葡萄柚油萜烯	Grapefruit oil terpenes (<i>Citrus paradisi</i> Macf)	—
264	N270	黑胡椒油树脂/黑胡椒提取物	Pepper oleoresin/extract, black (<i>Piper nigrum</i> L.)	2846
265	N271	榄香油/提取物/香树脂	Elemi oil/extract/ resinoid (<i>Canarium cimmune</i> or <i>Iuzonicum</i> Miq)	2408
266	N272	蜂蜡净油	Beeswax absolute (<i>Apis mellifera</i> L.)	2126
267	N273	赖白当净油(又名岩蔷薇净油)	Labdanum absolute (<i>Cistus</i> spp.)	2608
268	N274	鼠尾草油(又名药鼠尾草油)	Sage oil (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3001
269	N275	蜡菊净油	Helichrysum absolute (<i>Helichrysum augustifolium</i>)	—
270	N276	糖蜜提取物	Molasses extract	—
271	N277	檀香醇(包括 α -檀香醇、 β -檀香醇)	Santalol, α - and β -	3006
272	N278	山达草流浸膏	Yerba santa fluid extract [<i>Eriodictyon californicum</i> (Hook and Arn) Torr]	3118
273	N279	苜蓿提取物	Alfalfa extract (<i>Medicago sativa</i> L.)	2013
274	N281	众香子油树脂/提取物	Allspice oleoresin/extract (<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.)	2019
275	N282	黄葵籽净油	Ambrette seed absolute (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2050
276	N283	秘鲁香膏油	Balsam oil, Peru (<i>Myroxylon pereirae</i> Klotzsch)	2117

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
277	N284	罗勒提取物	Basil extract (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	2120
278	N285	芹菜籽固体提取物	Celery seed extract solid (<i>Apium graveolens</i> L.)	2270
279	N286	芹菜籽(含 CO ₂)提取物	Celery seed (CO ₂) Extract (<i>Apium graveolens</i> L.)	2269
280	N287	母菊(匈牙利春黄菊)花油	Chamomile flower oil (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	2273
281	N288	黄色金鸡纳树皮提取物	Cinchona bark extract (yellow) (<i>Cinchona</i> spp.)	2284
282	N289	丁香花蕾油树脂	Clove bud oleoresin (<i>Eugenia</i> spp.)	2324
283	N290	红三叶草提取物(固体)	Clover tops red extract solid (<i>Trifolium pratense</i> L.)	2326
284	N291	蒲公英流浸膏	Dandelion fluid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2357
285	N292	蒲公英根固体提取物	Dandelion root solid extract (<i>Taraxacum</i> spp.)	2358
286	N293	加拿大飞蓬草油	Fleabane oil(<i>Erigeron canadensis</i>)	2409
287	N294	穗花槭提取物(固体)	Mountain maple extract solid (<i>Acer spicatum</i> Lam.)	2757
288	N295	芸香油	Rue oil (<i>Ruta graveolens</i> L.)	2995
289	N296	鼠尾草油树脂/提取物	Sage oleoresin/extract (<i>Salvia officinalis</i> L.)	3002
290	N297	菝葜提取物	Sarsaparilla extract (<i>Smilax</i> spp.)	3009
291	N298	水蒸气蒸馏松节油	Turpentine, steam-distilled (<i>Pinus</i> spp.)	3089
292	N299	缬草根提取物	Valerian root extract (<i>Valeriana officinalis</i> L.)	3099
293	N300	香荚兰油树脂	Vanilla oleoresin (<i>Vanilla fragrans</i>)	3106
294	N301	紫罗兰叶净油	Violet leaves absolute (<i>Viola odorata</i> L.)	3110
295	N302	洋艾油	Wormwood oil (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3116
296	N304	橘柚油	Tangelo oil	—
297	N305	晚香玉净油	Tuberose absolute (<i>Polianthes tuberosa</i> L.)	—
298	N306	美国栗树叶提取物	Chestnut leaves extract [<i>Castanea dentate</i> (Marsh.) Borkh.]	—
299	N307	古巴香脂油	Copaiba oil (South American spp.of <i>Copai fera</i>)	—
300	N308	达迷草叶	Damiana leaves (<i>Turnera diffusa</i> Willd.)	—
301	N309	母菊(匈牙利春黄菊)花净油	Chamomile flower absolute (Hungarian) (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
302	N310	接骨木花提取物	Elder flowers extract (<i>Sambucus canadensis</i> L. and <i>S.nigra</i> L.)	—

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
303	N311	防风根油(又名没药油)	Opoponax oil (<i>Commiphora</i> spp.)	—
304	N312	藏红花提取物	Saffron extract (<i>Crocus sativus</i> L.)	2999
305	N313	香叶提取物	Geranium extract (<i>Pelargonium</i> spp.)	—
306	N314	葫芦巴油树脂	Fenugreek oleoresin (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2486
307	N315	柠檬提取物	Lemon extract [<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.]	2623
308	N316	德国鸢尾树脂	Orris resinoid (<i>Iris germanical</i> L.)	—
309	N317	罗望子提取物(浸膏)	Tamarind extract (<i>Tamarindus indica</i> L.)	—
310	N318	辣根油	Horseradish oil (<i>Armoracia laphatifolia</i> Gilib)	—
311	N319	葫芦巴籽浸膏	Fenugreek seed extract (<i>Trigonella foenum graecum</i> L.)	2485
312	N320	芹菜叶油	Celery leaf oil (<i>Apium graveolens</i> L.)	—
313	N321	柏木油萜烯	Cedarwood oil terpenes	—
314	N322	肉豆蔻油树脂	Nutmeg oleoresin (<i>Myristica fragrans</i> Houtt)	—
315	N324	芫荽油/油树脂	Coriander oil/oleoresin (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	2334
316	N326	韭葱油	Leek oil (<i>Allium porrum</i>)	—
317	N327	甜橙皮提取物	Orange peel extract, sweet [<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck]	2824
318	N329	香橙皮油	<i>Citrus junos</i> peel oil	2318
319	N330	海藻净油	<i>Algues</i> absolute	—
320	N331	墨西哥鼠尾草油树脂(又名棘枝油树脂)	Oregano oleoresin (<i>Lippia</i> spp.)	2827
321	N332	甘草酸铵	Glycyrrhizin, ammoniated (<i>Glycyrrhiza</i> spp.)	2528
322	N333	冬香草油	Savory winter oil (<i>Satureja montana</i> L.)	3016
323	N334	苏合香	Styrax (<i>Liquidambar</i> spp.)	3036
324	N335	阿魏液态提取物(流浸膏)	Asafoetida fluid extract (<i>Ferula assafoetida</i> L.)	2106
325	N336	桃树叶净油	Peach tree leaf absolute (<i>Prunus persica</i> L.Batsch)	—
326	N337	白藜牛至	Dittany of crete (<i>Origanum dictamnus</i> L.)	2399
327	N338	酒花油	Hops oil (<i>Humulus lupulus</i> L.)	2580
328	N339	赖百当油	Labdanum oil (<i>Cistus ladaniferus</i>)	2609

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
329	N340	薰衣草净油	Lavender absolute (<i>Lavandula angustidolia</i>)	2620
330	N341	没药树脂提取物	Opoponax extract resinoid (<i>Commiphora</i> spp.)	—
331	N342	花椒提取物	Ash bark, prickly, extract (<i>Zanthoxylum</i> spp.)	2110 4754
332	N343	蓖麻油	Castor oil (<i>Ricinus communis</i>)	2263
333	N344	儿茶粉	Catechu powder (<i>Acacia catechu</i> Willd.)	2265
334	N345	苦艾	Wormwood (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3114
335	N346	苦橙花油	Neroli bigarade oil (<i>Citrus aurantium</i> L.)	2771
336	N347	达瓦树胶	Ghatti gum (<i>Anogeissus latifolia</i> Wall.)	2519
337	N348	苦艾提取物	Wormwood extract (<i>Artemisia absinthium</i> L.)	3115
338	N349	刺柏提取物	Juniper extract (<i>Juniperus communis</i> L.)	2603
339	N350	甘草提取物(粉)	Licorice extract powder (<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.)	2629
340	N351	甜菜碱(天然提取)	Betaine (Natural Extract)	4223
341	N352	松焦油	Pine tar oil (<i>Pinus</i> spp.)	2907
342	N353	橡苔净油	Oakmoss absolute (<i>Evernia</i> spp.)	2795
343	N354	苏格兰留兰香油	Scotch spearmint oil (<i>Mentha cardiaca</i> L.)	4221
344	N355	海索草提取物(又名神香草提取物)	Hyssop extract (<i>Hyssopus officinalis</i> L.)	2590
345	N356	安古树皮提取物	Angostura extract (<i>Galipea officinalis</i> Hancock)	2092
346	N357	德国春黄菊花(母菊花)提取物	Chamomile (German) extract (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	—
347	N359	L-苏氨酸	L-Threonine	4710
348	N360	L-丝氨酸	L-Serine	—
349	N361	灵猫净油	Civet absolute (<i>Viverra civetta</i> Schreber V. <i>zibetha</i> Schreber)	2319
350	N362	胭脂树提取物	Annatto extract (<i>Bixa orellana</i> L.)	2103
351	N363	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract (<i>Croton</i> spp.)	2254
352	N364	肉桂皮油/油树脂	Cinnamon bark oil/oleoresin (<i>Cinnamomum</i> spp.)	2290
353	N365	刺梧桐树胶	Karaya gum (<i>Sterculia urens</i>)	2605
354	N366	橘叶油	Petitgrain mandarin oil (<i>Citrus reticulata</i> Blanco var. <i>mandarin</i>)	2854

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
355	N367	欧洲山松针叶油	Pine needle oil, dwarf, oil [<i>Pinus mugo turra</i> var. <i>pumilio</i> (Haenke) Zenari]	2904
356	N368	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract (<i>Rosa</i> spp.)	2990
357	N369	夏香草油	Savory summer oil (<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
358	N370	加拿大细辛油	Snakeroot oil, Canadian (<i>Asarum canadense</i> L.)	3023
359	N371	单宁酸	Tannic acid	3042
360	N372	黄耆胶	Tragacanth gum (<i>Astragalus</i> spp.)	3079
361	N373	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin/extract [<i>Majorana hortensis</i> Moench (<i>Origanum majorana</i> L.)]	2659
362	N374	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract [<i>Aframomum melegueta</i> (Rosc.) K.Schum]	2529
363	N375	橙皮素	Hesperetin	4313
364	N377	芝麻(CO ₂)提取物	Sesame CO ₂ extract	—
365	N378	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	—
366	N379	干制鲣鱼(CO ₂)提取物	Katsubushi CO ₂ extract	—
367	N380	朗姆酒净油	Rum absolute	—
368	N381	豆豉油树脂	Toushi oleoresin (Douchi oleoresin)	—
369	N382	药蜀葵	Althea root (<i>Althea officinalis</i> L.)	2048
370	N383	香蜂草	Balm (<i>Melissa officinalis</i> L.)	2111
371	N384	白千层油	Cajeput oil (<i>Melaleuca cajuputi</i> Powell)	2225
372	N388	毕澄茄	Cubebs (<i>Piper cubeba</i> L.f.)	2338
373	N389	芦荟提取物	Aloe extract (<i>Aloe</i> spp.)	2047
374	N390	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
375	N391	黄葵酊	Ambrette tincture (<i>Hibiscus abelmoschus</i> L.)	2052
376	N392	燕根(萝藦科植物)提取物	Swallowroot (<i>Decalepis hamiltonii</i>) extract	4283
377	N393	红枣浸膏	Date concrete (<i>Ziziphus jujuba</i>)	—
378	N394	高倍天然苹果香料	Folded apple essence	—
379	N395	β -愈疮木烯	β -Guaiene Guaia-1(5),7(11)-diene	—
380	N396	褐藻胶	Algin (<i>Laminaria</i> spp. and other kelps)	2014

表 B.2 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
381	N397	香厚壳桂皮油	Massoia bark oil (<i>Cryptocarya massoio</i>)	3747
382	N398	(—)-高圣草酚钠盐	(—)-Homoeriodictiol sodium salt	4228
383	N399	酶处理异槲皮苷	Isoquercitrin, enzymatically modified	4225
384	N400	葡萄籽提取物	Grape seed extract (<i>Vitis vinifera</i>)	4045
385	N401	留兰香提取物	Spearmint extract (<i>Mentha spicata</i> L.)	3031
386	N402	杂醇油(精制过)	Fusel oil, refined	2497
387	N403	葡萄糖基甜菊糖苷	Glucosyl steviol glycosides	4728
388	N404	非洲竹芋提取物	Katemfe fruit extract (<i>Thaumatococcus daniellii</i> fruit extract)	4831

表 B.3 允许使用的食品用合成香料名单

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1	S0001	丙二醇	1,2-Propanediol (Propylene glycol)	2940
2	S0002	甘油(又名丙三醇)	Glycerine (Glycerol)	2525
3	S0003	异丙醇	Isopropyl alcohol	2929
4	S0004	正丁醇	1-Butanol (Butyl alcohol)	2178
5	S0005	异丁醇	Isobutyl alcohol	2179
6	S0006	正戊醇	1-Pentanol (Amyl alcohol)	2056
7	S0007	2-戊醇	2-Pentanol	3316
8	S0008	异戊醇	Isoamyl alcohol	2057
9	S0009	1-戊烯-3-醇	1-Penten-3-ol	3584
10	S0010	正己醇	1-Hexanol (Hexyl alcohol)	2567
11	S0011	2-己烯-1-醇	2-Hexen-1-ol	2562
12	S0012	4-己烯-1-醇	4-Hexen-1-ol	3430
13	S0013	正庚醇	1-Heptanol (Heptyl alcohol)	2548
14	S0014	正辛醇	1-Octanol (Octyl alcohol)	2800
15	S0015	2-辛醇	2-Octanol	2801
16	S0016	1-辛烯-3-醇	1-Octen-3-ol	2805
17	S0017	顺式-5-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -5-Octen-1-ol	3722

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
18	S0018	正壬醇	1-Nonanol (Nonyl alcohol)	2789
19	S0019	顺式-6-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -6-Nonen-1-ol	3465
20	S0020	反式-2-壬烯-1-醇	<i>trans</i> -2-Nonen-1-ol	3379
21	S0021	2,6-壬二烯-1-醇	2,6-Nonadien-1-ol	2780
22	S0022	正癸醇	1-Decanol (Decyl alcohol)	2365
23	S0023	十一醇	Undecyl alcohol	3097
24	S0024	月桂醇(又名十二醇)	Lauryl alcohol (Dodecyl alcohol)	2617
25	S0025	1-十六醇	1-Hexadecanol	2554
26	S0026	小茴香醇	Fenchyl alcohol	2480
27	S0027	叶醇(又名顺式-3-己烯-1-醇)	Leaf alcohol (<i>cis</i> -3-Hexen-1-ol)	2563
28	S0028	龙脑	Borneol	2157
29	S0029	芳樟醇	Linalool	2635
30	S0030	氧化芳樟醇	Linalool oxide	3746
31	S0031	异胡薄荷醇	Isopulegol	2962
32	S0032	苏合香醇(又名 α -甲基苄醇)	Styralyl alcohol (α -Methylbenzyl alcohol)	2685
33	S0033	苯甲醇	Benzyl alcohol	2137
34	S0034	苯乙醇	Phenethyl alcohol	2858
35	S0035	苯丙醇	Phenylpropyl alcohol	2885
36	S0036	玫瑰醇	Rhodinol	2980
37	S0037	α -松油醇	α -Terpineol	3045
38	S0038	金合欢醇	Farnesol	2478
39	S0039	香叶醇	Geraniol	2507
40	S0040	<i>dl</i> -香茅醇	<i>dl</i> -Citronellol	2309
41	S0041	茴香醇	Anisyl alcohol	2099
42	S0042	肉桂醇	Cinnamic alcohol	2294
43	S0043	α -紫罗兰醇(又名甲位紫罗兰醇)	α -Ionol	3624
44	S0044	β -紫罗兰醇(又名乙位紫罗兰醇)	β -Ionol	3625
45	S0045	二氢- β -紫罗兰醇	Dihydro- β -ionol	3627
46	S0046	橙花醇	Nerol	2770

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
47	S0047	橙花叔醇	Nerolidol	2772
48	S0048	二甲基苄基原醇	Dimethyl benzyl carbinol	2393
49	S0049	正丙醇	1-Propanol (Propyl alcohol)	2928
50	S0050	3-己醇	3-Hexanol	3351
51	S0051	1-己烯-3-醇	1-Hexen-3-ol	3608
52	S0052	2-乙基己醇	2-Ethyl-1-hexanol	3151
53	S0053	2-庚醇	2-Heptanol	3288
54	S0054	3-辛醇	3-Octanol	3581
55	S0055	顺式-3-辛烯-1-醇	<i>cis</i> -3-Octen-1-ol	3467
56	S0056	2-十一醇	2-Undecanol	3246
57	S0057	对, α -二甲基苄醇	<i>p</i> , α -Dimethylbenzyl alcohol	3139
58	S0058	对-异丙基苄醇	<i>p</i> -Isopropylbenzyl alcohol	2933
59	S0059	对, α , α -三甲基苄醇	<i>p</i> , α , α -Trimethylbenzyl alcohol	3242
60	S0060	β -石竹烯醇	β -Caryophyllene alcohol	4410
61	S0061	龙蒿脑	Estragole	2411
62	S0062	四氢香叶醇	Tetrahydrogeraniol	2391
63	S0063	二氢香芹醇	Dihydrocarveol	2379
64	S0064	1-对-萜烯-4-醇(又名 1-对-薄荷烯-4-醇)	1- <i>p</i> -Menthen-4-ol	2248
65	S0065	紫苏醇	Perilla alcohol	2664
66	S0066	薄荷脑	Menthol	2665
67	S0067	3-(<i>l</i> -薄荷烷氧基)-2-甲基-1, 2-丙二醇	3-(<i>l</i> -Menthoxyl)-2-methylpropane-1, 2-diol	3849
68	S0068	3, 5, 5-三甲基环己醇	3, 5, 5-Trimethylcyclohexanol	3962
69	S0069	顺式-2-壬烯-1-醇	<i>cis</i> -2-Nonen-1-ol	3720
70	S0070	反式, 反式-2, 4-癸二烯醇	(<i>E</i> , <i>E</i>)-2, 4-Decadien-1-ol (<i>trans</i> , <i>trans</i> -2, 4-Decadien-1-ol)	3911
71	S0071	反式-2-辛烯-4-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-4-ol	3888
72	S0072	对-萜-3-烯-1-醇(又名对-3-薄荷烯-1-醇)	<i>p</i> -Menth-3-en-1-ol	3563

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
73	S0073	对-葑-1,8(10)二烯-9-醇[又名对-1,8(10)薄荷二烯-9-醇]	Menthadienol [<i>p</i> -mentha-1,8(10)-dien-9-ol]	—
74	S0074	柏木烯醇	Cedrenol	—
75	S0075	脱氢芳樟醇	Dehydrolinalool [(<i>E</i>)-3,7-Dimethyl-1,5,7-octatrien-3-ol]	3830
76	S0076	<i>d</i> -木糖	<i>d</i> -Xylose	3606
77	S0077	<i>d</i> -核糖	<i>d</i> -Ribose	3793
78	S0078	<i>l</i> -鼠李糖	<i>l</i> -Rhamnose	3730
79	S0079	二苯醚	Diphenyl ether	3667
80	S0080	对-甲酚甲醚	<i>p</i> -Cresyl methyl ether	2681
81	S0081	异丁香酚甲醚	Isoeugenyl methyl ether	2476
82	S0082	甲基苯乙醚	Methyl phenethyl ether	3198
83	S0083	朗姆醚(又名乙醇氧化水合物)	Rum ether (Ethyl oxyhydrate)	2996
84	S0084	仲丁基乙醚	<i>sec</i> -Butyl ethyl ether	3131
85	S0085	乙基苄基醚	Ethyl benzyl ether	2144
86	S0086	大茴香醚	Anisole	2097
87	S0087	邻-甲基大茴香醚	<i>o</i> -Methylanisole	2680
88	S0088	橙花醚	Nerol oxide	3661
89	S0089	2,4-二甲基大茴香醚	2,4-Dimethylanisole	3828
90	S0090	香兰基乙醚	Vanillyl ethyl ether	3815
91	S0091	丁香酚	Eugenol	2467
92	S0092	异丁香酚	Isoeugenol	2468
93	S0093	甲基丁香酚	Methyl eugenol	2475
94	S0094	对-甲酚	<i>p</i> -Cresol	2337
95	S0095	邻-甲酚	<i>o</i> -Cresol	3480
96	S0096	间-甲酚	<i>m</i> -Cresol	3530
97	S0097	百里香酚(又名麝香草酚)	Thymol	3066
98	S0098	麦芽酚	Maltol	2656
99	S0099	苯酚	Phenol	3223
100	S0100	2-甲氧基-4-甲基苯酚	2-Methoxy-4-methylphenol	2671

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
101	S0101	对-乙基苯酚	<i>p</i> -Ethylphenol	3156
102	S0102	2-甲氧基-4-乙烯基苯酚	2-Methoxy-4-vinylphenol	2675
103	S0103	对-二甲氧基苯	<i>p</i> -Dimethoxybenzene	2386
104	S0104	愈疮木酚	Guaiacol	2532
105	S0105	4-乙基愈疮木酚	4-Ethylguaiacol	2436
106	S0106	苯甲醛丙二醇缩醛	Benzaldehyde propylene glycol acetal	2130
107	S0107	2-异丙基苯酚	2-Isopropylphenol	3461
108	S0108	2,6-二甲基苯酚	2,6-Xylenol	3249
109	S0109	2,6-二甲氧基苯酚	2,6-Dimethoxyphenol	3137
110	S0110	间苯二酚	Resorcinol	3589
111	S0111	香芹酚	Carvacrol	2245
112	S0112	2-甲氧基-4-丙基苯酚	2-Methoxy-4-propylphenol	3598
113	S0113	2,5-二甲基苯酚	2,5-Xylenol	3595
114	S0114	对-乙烯基苯酚	<i>p</i> -Vinylphenol	3739
115	S0115	乙醛	Acetaldehyde	2003
116	S0116	乙醛二乙缩醛	Acetaldehyde diethyl acetal	2002
117	S0117	丙醛	Propionaldehyde	2923
118	S0118	3-(2-呋喃基)丙烯醛	3-(2-Furyl)acrolein	2494
119	S0119	丁醛	Butyraldehyde	2219
120	S0120	2-甲基丁醛	2-Methylbutyraldehyde	2691
121	S0121	2-甲基-2-丁烯醛	2-Methyl-2-butenal	3407
122	S0122	2-苯基-2-丁烯醛	2-Phenyl-2-butenal	3224
123	S0123	戊醛	Valeraldehyde	3098
124	S0124	异戊醛	Isovaleraldehyde	2692
125	S0125	2-甲基戊醛	2-Methylvaleraldehyde	3413
126	S0126	2-戊烯醛	2-Pentenal	3218
127	S0127	2-甲基-2-戊烯醛	2-Methyl-2-pentenal	3194
128	S0128	4-甲基-2-苯基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal	3200
129	S0129	2,4-戊二烯醛	2,4-Pentadienal	3217

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
130	S0130	己醛	Hexanal	2557
131	S0131	2-己烯醛(又名叶醛)	2-Hexenal (Leaf aldehyde)	2560
132	S0132	顺式-3-己烯醛	<i>cis</i> -3-Hexenal	2561
133	S0133	5-甲基-2-苯基-2-己烯醛	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal	3199
134	S0134	2-异丙基-5-甲基-2-己烯醛	2-Isopropyl-5-methyl-2-hexenal	3406
135	S0135	反式,反式-2,4-己二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Hexadienal	3429
136	S0136	庚醛	Heptyl aldehyde	2540
137	S0137	4-庚烯醛	4-Heptenal	3289
138	S0138	反式-2-庚烯醛	<i>trans</i> -2-Heptenal	3165
139	S0139	2,6-二甲基-5-庚烯醛	2,6-Dimethyl-5-heptenal	2389
140	S0140	2,4-庚二烯醛	2,4-Heptadienal	3164
141	S0141	辛醛	Octylaldehyde	2797
142	S0142	2-辛烯醛	2-Octenal	3215
143	S0143	反式,反式-2,4-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Octadienal	3721
144	S0144	反式,反式-2,6-辛二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,6-Octadienal	3466
145	S0145	壬醛	Nonanal	2782
146	S0146	甲基壬乙醛(又名 2-甲基十一醛)	Methylnonylacetaldehyde (2-Methylundecanal)	2749
147	S0147	2-壬烯醛	2-Nonenal	3213
148	S0148	顺式-6-壬烯醛	<i>cis</i> -6-Nonenal	3580
149	S0149	反式-2-反式-4-壬二烯醛	2,4-Nonadienal (<i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-Nonadienal)	3212
150	S0150	反式-2-顺式-6-壬二烯醛	Nona-2- <i>trans</i> -6- <i>cis</i> -dienal	3377
151	S0151	甲酸桃金娘烯酯	Myrtenyl formate	3405
152	S0152	正癸醛(又名癸醛)	<i>n</i> -Decyl aldehyde (Decanal)	2362
153	S0153	2-癸烯醛	2-Decenal	2366
154	S0154	2,4-癸二烯醛	2,4-Decadienal	3135
155	S0155	十一醛	Undecanal	3092
156	S0156	2-十一烯醛	2-Undecenal	3423
157	S0157	2,4-十一碳二烯醛	2,4-Undecadienal	3422

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
158	S0158	月桂醛	Lauric aldehyde	2615
159	S0159	2-十二碳烯醛	2-Dodecenal	2402
160	S0160	反式-2-顺式-6-十二碳二烯醛	2-trans-6-cis-Dodecadienal	3637
161	S0161	十四醛	Tetradecyl aldehyde	2763
162	S0162	桃醛(又名 γ -十一烷内酯)	Peach aldehyde (γ -Undecalactone)	3091
163	S0163	大茴香醛	<i>p</i> -Anisaldehyde	2670
164	S0164	水杨醛	Salicylaldehyde	3004
165	S0165	苯甲醛	Benzaldehyde	2127
166	S0166	甲基苯甲醛(邻、对、间位混合物)	Tolualdehydes(mixed <i>o, m, p</i>)	3068
167	S0167	3,4-二甲氧基苯甲醛	3,4-Dimethoxybenzenecarbonal	3109
168	S0168	苯乙醛	Phenylacetaldehyde	2874
169	S0169	苯乙醛二甲缩醛	Phenylacetaldehyde dimethyl acetal	2876
170	S0170	苯丙醛(又名 3-苯基丙醛)	Phenylpropyl aldehyde (3-Phenylpropionaldehyde)	2887
171	S0171	枯茗醛	Cuminaldehyde	2341
172	S0172	香兰素	Vanillin	3107
173	S0173	香茅醛	Citronellal	2307
174	S0174	柠檬醛	Citral	2303
175	S0175	洋茉莉醛(又名胡椒醛)	Heliotropin (Piperonal)	2911
176	S0176	肉桂醛	Cinnamic aldehyde	2286
177	S0177	乙二醇缩肉桂醛	Cinnamaldehyde ethylene glycol acetal	2287
178	S0178	紫苏醛	Perillaldehyde	3557
179	S0179	对-葑-1-烯-9-醛(又名对-1-薄荷烯-9-醛)	<i>p</i> -Menth-1-en-9-al	3178
180	S0180	糠醛	Furfural	2489
181	S0181	5-甲基糠醛	5-Methylfurfural	2702
182	S0182	1,1-二甲氧基乙烷	1,1-Dimethoxyethane	3426
183	S0183	2,6,6-三甲基环己-1,3-二烯基甲醛	(2,6,6-Trimethylcyclohexa-1,3-dienyl)- methanal	3389

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
184	S0184	异丁醛	Isobutyraldehyde	2220
185	S0185	顺式-4-己烯醛	<i>cis</i> -4-Hexenal	3496
186	S0186	顺式-5-辛烯醛	<i>cis</i> -5-Octenal	3749
187	S0187	4-癸烯醛	4-Decenal	3264
188	S0188	反式,反式-2,4-十二碳二烯醛	<i>trans,trans</i> -2,4-Dodecadienal	3670
189	S0189	2-十三烯醛	2-Tridecenal	3082
190	S0190	4-乙基苯甲醛	4-Ethylbenzaldehyde	3756
191	S0191	2-羟基-4-甲基苯甲醛	2-Hydroxy-4-methylbenzaldehyde	3697
192	S0192	邻-甲氧基肉桂醛	<i>o</i> -Methoxycinnamaldehyde	3181
193	S0193	龙脑烯醛	Campholenic aldehyde	3592
194	S0194	α -己基肉桂醛	α -Hexylcinnamaldehyde	2569
195	S0195	香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Vanillin propylene glycol acetal	3905
196	S0196	乙醛乙醇顺式-3-己烯醇缩醛	Acetaldehyde ethyl <i>cis</i> -3-hexenyl acetal	3775
197	S0197	反式,反式-2,6-壬二烯醛	2- <i>trans</i> -6- <i>trans</i> -Nonadienal	3766
198	S0198	2,4,7-癸三烯醛	2,4,7-Decatrienal	4089
199	S0199	β -甜橙醛	β -Sinensal	3141
200	S0200	4-羟基苯甲醛	4-Hydroxy benzaldehyde	3984
201	S0201	邻-甲氧基苯甲醛	<i>o</i> -Methoxybenzaldehyde	4077
202	S0202	12-甲基十三醛	12-Methyltridecanal	4005
203	S0203	甲乙酮	Methyl ethyl ketone	2170
204	S0204	3-羟基-2-丁酮(又名乙偶姻)	3-Hydroxy-2-butanone (Acetoin)	2008
205	S0205	4-(对-甲氧基苯基)-2-丁酮	4-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-butanone	2672
206	S0206	4-苯基-3-丁烯-2-酮	4-Phenyl-3-buten-2-one	2881
207	S0207	丁二酮 2,3-丁二酮	Diacetyl 2,3-Diketo butane	2370
208	S0208	2-戊酮	2-Pentanone	2842
209	S0209	1-戊烯-3-酮	1-Penten-3-one	3382
210	S0210	2,3-戊二酮	2,3-Pentanedione	2841
211	S0211	3-乙基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one	3152

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
212	S0212	甲基环戊烯醇酮(又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮)	Methylcyclopentenolone (3-methyl-2-hydroxy-2-cyclopenten-1-one)	2700
213	S0213	4-己烯-3-酮	4-Hexene-3-one	3352
214	S0214	5-甲基-3-己烯-2-酮	5-Methyl-3-hexen-2-one	3409
215	S0215	3,4-己二酮	3,4-Hexanedione	3168
216	S0216	2-庚酮	2-Heptanone	2544
217	S0217	3-庚烯-2-酮	3-Hepten-2-one (Methyl pentenyl ketone)	3400
218	S0218	6-甲基-5-庚烯-2-酮	6-Methyl-5-hepten-2-one	2707
219	S0219	1-辛烯-3-酮	1-Octen-3-one	3515
220	S0220	2-壬酮	2-Nonanone	2785
221	S0221	2-十一酮	2-Undecanone	3093
222	S0222	2-十三酮	2-Tridecanone	3388
223	S0223	圆柚酮	Nootkatone	3166
224	S0224	<i>l</i> -香芹酮	<i>l</i> -Carvone	2249
225	S0225	苯乙酮	Acetophenone	2009
226	S0226	4-甲基苯乙酮 对-甲基苯乙酮	4-Methylacetophenone <i>p</i> -Methylacetophenone	2677
227	S0227	对-甲氧基苯乙酮	<i>p</i> -Methoxyacetophenone	2005
228	S0228	顺式茉莉酮	<i>cis</i> -Jasmone	3196
229	S0229	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	Raspberry ketone [4-(<i>p</i> -Hydroxyphenyl)-2-butanone]	2588
230	S0230	α -突厥酮	α -Damascone	3659
231	S0231	突厥烯酮	Damascenone	3420
232	S0232	苯甲醛甘油缩醛	Benzaldehyde glyceryl acetal	2129
233	S0233	α -鸢尾酮	α -Irone	2597
234	S0234	α -紫罗兰酮	α -Ionone	2594
235	S0235	β -紫罗兰酮	β -Ionone	2595
236	S0236	<i>dl</i> -樟脑	<i>dl</i> -Camphor	4513
237	S0237	薄荷酮	Menthone	2667
238	S0238	<i>d,l</i> -异薄荷酮	<i>d,l</i> -Isomenthone	3460

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
239	S0239	4-(2-呋喃基)-3-丁烯-2-酮	4-(2-Furyl)-3-buten-2-one	2495
240	S0240	2-乙基-4-羟基-5-甲基-3(2H)-呋喃酮	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3 (2H)-furanone	3623
241	S0241	4,5-二甲基-3-羟基-2,5-二氢呋喃-2-酮	4,5-Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one	3634
242	S0242	2-乙基-3-甲基-4-羟基二氢-2,5-呋喃-5-酮	2-Ethyl-3-methyl-4-hydroxydihydro-2,5-furan-5-one	3153
243	S0243	4,5-二氢-3(2H)-噻吩酮(四氢噻吩-3-酮)	4,5-Dihydro-3-(2H) thiophenone (Tetrahydrothiophen-3-one)	3266
244	S0244	2-乙基呋喃	2-Ethylfuran	3673
245	S0245	2-乙酰基呋喃	2-Acetylfuran	3163
246	S0246	2-乙酰基-5-甲基呋喃	2-Acetyl-5-methylfuran	3609
247	S0247	丙酮	Acetone	3326
248	S0248	1-苯基-1,2-丙二酮	1-Phenyl-1,2-propanedione	3226
249	S0249	3,4-二甲基-1,2-环戊二酮	3,4-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3268
250	S0250	3,5-二甲基-1,2-环戊二酮	3,5-Dimethyl-1,2-cyclopentadione	3269
251	S0251	2,3-己二酮	2,3-Hexanedione	2558
252	S0252	1-甲基-2,3-环己二酮	1-Methyl-2,3-cyclohexadione	3305
253	S0253	2,2,6-三甲基环己酮	2,2,6-Trimethylcyclohexanone	3473
254	S0254	2,6,6-三甲基-2-环己烯-1,4-二酮	2,6,6-Trimethylcyclohex-2-ene-1,4-dione	3421
255	S0255	3-庚酮	3-Heptanone	2545
256	S0256	5-甲基-2-庚烯-4-酮	5-Methyl-2-hepten-4-one	3761
257	S0257	6-甲基-3,5-庚二烯-2-酮	6-Methyl-3,5-heptadien-2-one	3363
258	S0258	2-辛酮	2-Octanone	2802
259	S0259	3-辛酮	3-Octanone	2803
260	S0260	3-辛烯-2-酮	3-Octen-2-one	3416
261	S0261	6,10-二甲基-5,9-十一碳二烯-2-酮	6,10-Dimethyl-5,9-undecadien-2-one	3542
262	S0262	2-十五酮	2-Pentadecanone	3724
263	S0263	3-甲基环十五酮	3-Methyl-1-cyclopentadecanone	3434

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
264	S0264	环十七-9-烯-1-酮	Cycloheptadeca-9-en-1-one	3425
265	S0265	二苯甲酮	Benzophenone	2134
266	S0266	2-羟基苯乙酮	2-Hydroxyacetophenone	3548
267	S0267	异弗尔酮	Isophorone	3553
268	S0268	二氢茉莉酮(又名 2-戊基-3-甲基-2-环戊烯-1-酮)	Dihydrojasnone (2-Pentyl-3-methyl-2-cyclopenten-1-one)	3763
269	S0269	新甲基橙皮苷二氢查耳酮	Neohesperidin dihydrochalcone Neohesperidin DHC	3811
270	S0270	姜油酮	Zingerone	3124
271	S0271	β -突厥酮[又名 4-(2,6,6-三甲基环己-1-烯基)丁-2-烯-4-酮]	β -Damascone [4-(2,6,6-Trimethylcyclohex-1-enyl)but-2-en-4-one]	3243
272	S0272	3-甲硫基丁醛	3-(Methylthio) butanal	3374
273	S0273	α -戊基肉桂醛	α -Amylcinnamaldehyde	2061
274	S0274	<i>d</i> -葑酮	<i>d</i> -Fenchone	2479
275	S0275	2-甲基四氢呋喃-3-酮	2-Methyltetrahydrofuran-3-one	3373
276	S0276	4-羟基-2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2 <i>H</i>)-furanone	3174
277	S0277	2,5-二甲基-4-甲氧基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	3664
278	S0278	2-戊基呋喃	2-Pentylfuran	3317
279	S0279	4,5,6,7-四氢-3,6-二甲基苯并呋喃(又名薄荷呋喃)	4,5,6,7-Tetrahydro-3,6-dimethylbenzofuran (Menthofuran)	3235
280	S0280	1,5,5,9-四甲基-13-氧杂三环[8.3.0.0(4,9)]十三烷	1,5,5,9-Tetramethyl-13-oxatricyclo[8.3.0.0(4,9)]tridecane	3471
281	S0281	顺式-二氢香芹酮	<i>cis</i> -Dihydrocarvone	3565
282	S0282	3-巯基-2-丁酮(又名 3-巯基-丁-2-酮)	3-Mercapto-2-butanone	3298
283	S0283	胡椒基丙酮	Piperonyl acetone	2701
284	S0284	二氢- β -紫罗兰酮	Dihydro- β -ionone	3626
285	S0285	4-甲基-2,3-戊二酮	4-Methyl-2,3-pentanedione	2730
286	S0286	反式-7-甲基-3-辛烯-2-酮	(<i>E</i>)-7-Methyl-3-octen-2-one	3868
287	S0287	3-乙酰硫基-2-甲基呋喃	3-(Acetylthio)-2-methylfuran	3973

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
288	S0288	4-乙酰氧基-2,5-二甲基-3(2H)- -呋喃酮	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone	3797
289	S0289	3-乙基-2-羟基-4-甲基-2-环戊烯- 1-酮	3-Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en- 1-one	3453
290	S0290	环己酮	Cyclohexanone	3909
291	S0291	2,3-庚二酮	2,3-Heptanedione	2543
292	S0292	2,3-辛二酮	2,3-Octanedione	4060
293	S0293	乙酸	Acetic acid	2006
294	S0294	丙酸	Propionic acid	2924
295	S0295	丙酮酸	Pyruvic acid	2970
296	S0296	丁酸	Butyric acid	2221
297	S0297	异丁酸	Isobutyric acid	2222
298	S0298	2-甲基丁酸	2-Methylbutyric acid	2695
299	S0299	2-乙基丁酸	2-Ethylbutyric acid	2429
300	S0300	戊酸	Valeric acid	3101
301	S0301	2-甲基戊酸	2-Methylvaleric acid	2754
302	S0302	2-甲基-2-戊烯酸(又名草莓酸)	2-Methyl-2-pentenoic acid (Strawberriff)	3195
303	S0303	异戊酸	Isovaleric acid	3102
304	S0304	己酸	Hexanoic acid	2559
305	S0305	己二酸	Adipic acid	2011
306	S0306	反式-2-己烯酸	<i>trans</i> -2-Hexenoic acid	3169
307	S0307	3-己烯酸	3-Hexenoic acid	3170
308	S0308	庚酸	Heptanoic acid	3348
309	S0309	辛酸	Octanoic acid	2799
310	S0310	壬酸	Nonoic acid	2784
311	S0311	癸酸	Decanoic acid	2364
312	S0312	十二酸(又名月桂酸)	Dodecanoic acid (Lauric acid)	2614
313	S0313	十四酸(又名肉豆蔻酸)	Tetradecanoic acid (Myristic acid)	2764
314	S0314	十六酸(又名棕榈酸)	Hexadecylic acid (Palmitic acid)	2832
315	S0315	苯甲酸	Benzoic acid	2131

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
316	S0316	苯乙酸	Phenylacetic acid	2878
317	S0317	柠檬酸	Citric acid	2306
318	S0318	肉桂酸	Cinnamic acid	2288
319	S0319	富马酸	Fumaric acid	2488
320	S0320	3-甲基戊酸(又名酞酪酸)	3-Methylpentanoic acid	3437
321	S0321	β -丙氨酸	β -Alanine	3252
322	S0322	L-苯基丙氨酸(又名 L-苯丙氨酸)	L-Phenylalanine	3585
323	S0323	L-半胱氨酸	L-Cysteine	3263
324	S0324	甘氨酸	Glycine	3287
325	S0325	L-谷氨酸	L-Glutamic acid	3285
326	S0326	L-亮氨酸	L-Leucine	3297
327	S0327	DL-蛋氨酸	DL-Methionine	3301
328	S0328	乙酰丙酸	Levulinic acid	2627
329	S0329	2-氧代丁酸	2-Oxobutyric acid	3723
330	S0330	2-甲基己酸	2-Methylhexanoic acid	3191
331	S0331	2-甲基庚酸	2-Methylheptanoic acid	2706
332	S0332	4-甲基辛酸	4-Methyloctanoic acid	3575
333	S0333	3,7-二甲基-6-辛烯酸	3,7-Dimethyl-6-octenoic acid	3142
334	S0334	9-癸烯酸	9-Decenoic acid	3660
335	S0335	十一酸	Undecanoic acid	3245
336	S0336	10-十一碳烯酸	10-Undecenoic acid	3247
337	S0337	3-苯丙酸	3-Phenylpropionic acid	2889
338	S0338	乳酸	Lactic acid	2611
339	S0339	L-脯氨酸	L-Proline	3319
340	S0340	DL-缬氨酸	DL-Valine	3444
341	S0341	2-(4-甲氧基苯氧基)-丙酸钠	Sodium 2-(4-methoxy-phenoxy)propanoate	3773
342	S0342	L-和 DL-丙氨酸	L-and DL-Alanine	3818
343	S0343	L-精氨酸	L-Arginine	3819

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
344	S0344	L-赖氨酸	L-Lysine	3847
345	S0345	3-甲基巴豆酸	3-Methylcrotonic acid	3187
346	S0346	甲酸	Formic acid	2487
347	S0347	4-甲基壬酸	4-Methylnonanoic acid	3574
348	S0348	异己酸	Isohexanoic acid	3463
349	S0349	2-羟基苯甲酸(又名水杨酸)	2-Hydroxybenzoic acid (Salicylic acid)	3985
350	S0350	惕各酸	Tiglic acid	3599
351	S0351	琥珀酸	Succinic acid	4719
352	S0352	硬脂酸	Stearic acid	3035
353	S0353	甲酸乙酯	Ethyl formate	2434
354	S0354	甲酸丁酯	Butyl formate	2196
355	S0355	甲酸戊酯	Amyl formate	2068
356	S0356	甲酸异戊酯	Isoamyl formate	2069
357	S0357	甲酸己酯	Hexyl formate	2570
358	S0358	甲酸苄酯	Benzyl formate	2145
359	S0359	甲酸香叶酯	Geranyl formate	2514
360	S0360	甲酸香茅酯	Citronellyl formate	2314
361	S0361	甲酸苯乙酯	Phenethyl formate	2864
362	S0362	甲酸芳樟酯	Linalyl formate	2642
363	S0363	乙酸甲酯	Methyl acetate	2676
364	S0364	乙酸乙酯	Ethyl acetate	2414
365	S0365	乙酰乙酸乙酯	Ethyl acetoacetate	2415
366	S0366	乙酸丙酯	Propyl acetate	2925
367	S0367	乙酸异丙酯	Isopropyl acetate	2926
368	S0368	乙酸烯丙酯	Allyl acetate	—
369	S0369	乙酰丙酸乙酯	Ethyl acetylpropanoate	2442
370	S0370	乙酸丁酯	Butyl acetate	2174
371	S0371	乙酸异丁酯	Isobutyl acetate	2175
372	S0372	乙酸异戊酯	Isoamyl acetate	2055

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
373	S0373	乙酸己酯	Hexyl acetate	2565
374	S0374	乙酸 2-己烯酯	2-Hexen-1-yl acetate	2564
375	S0375	乙酸庚酯	Heptyl acetate	2547
376	S0376	乙酸辛酯	Octyl acetate	2806
377	S0377	乙酸 3-辛酯	3-Octyl acetate	3583
378	S0378	1-辛烯-3-醇乙酸酯	1-Octen-3-yl acetate	3582
379	S0379	乙酸壬酯	Nonyl acetate	2788
380	S0380	2-丁烯酸己酯	<i>n</i> -Hexyl 2-butenate	3354
381	S0381	乙酸癸酯	Decyl acetate	2367
382	S0382	乙酸苄酯	Benzyl acetate	2135
383	S0383	乙酸苯乙酯	Phenethyl acetate	2857
384	S0384	乙酸茴香酯	Anisyl acetate	2098
385	S0385	乙酸龙脑酯	Bornyl acetate	2159
386	S0386	乙酸薄荷酯	Menthol acetate	2668
387	S0387	乙酸肉桂酯	Cinnamyl acetate	2293
388	S0388	乙酸香茅酯	Citronellyl acetate	2311
389	S0389	乙酸香叶酯	Geranyl acetate	2509
390	S0390	乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl acetate	3073
391	S0391	乙酸苏合香酯	Styrallyl acetate	2684
392	S0392	乙酸橙花酯	Neryl acetate	2773
393	S0393	乙酸松油酯	Terpinyl acetate	3047
394	S0394	异丁酸肉桂酯	Cinnamyl isobutyrate	2297
395	S0395	顺式-3-己烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexen-1-yl acetate (Leaf acetate)	3171
396	S0396	乙酸糠酯	Furfuryl acetate	2490
397	S0397	庚酸烯丙酯	Allyl heptanoate	2031
398	S0398	乙酸芳樟酯	Linalyl acetate	2636
399	S0399	乙酸葛缕酯	Carvyl acetate	2250
400	S0400	乙酸二氢葛缕酯	Dihydrocarvyl acetate	2380

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
401	S0401	苯乙酸丁酯	Butyl phenylacetate	2209
402	S0402	丙酸乙酯	Ethyl propionate	2456
403	S0403	丙二酸二乙酯	Diethyl malonate	2375
404	S0404	丙酸异丁酯	Isobutyl propionate	2212
405	S0405	丙酸异戊酯	Isoamyl propionate	2082
406	S0406	丙酸顺式-3-己烯酯和丙酸反式-2-己烯酯	<i>cis</i> -3-Hexenyl propionate and <i>trans</i> -2-Hexenyl propionate	3778
407	S0407	丙酸香叶酯	Geranyl propionate	2517
408	S0408	丙酸香茅酯	Citronellyl propionate	2316
409	S0409	丙酸苜蓿酯	Benzyl propionate	2150
410	S0410	丙酸苯乙酯	Phenethyl propionate	2867
411	S0411	丙酸芳樟酯	Linalyl propionate	2645
412	S0412	丁酸甲酯	Methyl butyrate	2693
413	S0413	2-甲基丁酸甲酯	Methyl 2-methylbutyrate	2719
414	S0414	丁酸乙酯	Ethyl butyrate	2427
415	S0415	异丁酸乙酯	Ethyl isobutyrate	2428
416	S0416	2-甲基丁酸乙酯	Ethyl 2-methylbutyrate	2443
417	S0417	3-羟基丁酸乙酯	Ethyl 3-hydroxybutyrate	3428
418	S0418	丁二酸二乙酯	Diethyl succinate	2377
419	S0419	异丁酸甲酯	Methyl isobutyrate	2694
420	S0420	丁酸丁酯	Butyl butyrate	2186
421	S0421	丁酸异丁酯	Isobutyl butyrate	2187
422	S0422	2-甲基丁酸丁酯	<i>n</i> -Butyl 2-methylbutyrate	3393
423	S0423	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl 2-methylbutyrate	3359
424	S0424	异丁酸丁酯	Butyl isobutyrate	2188
425	S0425	丁酸戊酯	Amyl butyrate	2059
426	S0426	丁酸异戊酯	Isoamyl butyrate	2060
427	S0427	2-甲基丁酸异戊酯	Isoamyl 2-methylbutanoate	3505
428	S0428	异丁酸异戊酯	Isopentyl isobutyrate	3507

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
429	S0429	丁酸己酯	Hexyl butyrate	2568
430	S0430	2-甲基丁酸己酯	Hexyl 2-methylbutyrate	3499
431	S0431	丁酸顺式-3-己烯酯(又名丁酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl butyrate (Leaf butyrate)	3402
432	S0432	2-甲基丁酸-3-己烯酯	3-Hexenyl 2-methylbutanoate	3497
433	S0433	异丁酸庚酯	Heptyl isobutyrate	2550
434	S0434	2-甲基丁酸辛酯	Octyl 2-methylbutyrate	3604
435	S0435	1-辛烯-3-醇丁酸酯	1-Octen-3-yl butyrate	3612
436	S0436	丁酸苄酯	Benzyl butyrate	2140
437	S0437	异丁酸苄酯	Benzyl isobutyrate	2141
438	S0438	丁酸苯乙酯	Phenethyl butyrate	2861
439	S0439	2-甲基丁酸苯乙酯	Phenethyl 2-methylbutyrate	3632
440	S0440	异丁酸苯乙酯	Phenethyl isobutyrate	2862
441	S0441	丁酸香叶酯	Geranyl butyrate	2512
442	S0442	异丁酸香叶酯	Geranyl isobutyrate	2513
443	S0443	丁酸芳樟酯	Linalyl butyrate	2639
444	S0444	异丁酸芳樟酯	Linalyl isobutyrate	2640
445	S0445	当归酸异丁酯	Isobutyl angelate	2180
446	S0446	异丁酸橙花酯	Neryl isobutyrate	2775
447	S0447	正戊酸乙酯	Ethyl valerate	2462
448	S0448	丁酰乳酸丁酯	Butyl butyryllactate	2190
449	S0449	异戊酸乙酯	Ethyl isovalerate	2463
450	S0450	水杨酸丁酯(又名柳酸丁酯)	Butyl salicylate	3650
451	S0451	异戊酸丁酯	Butyl isovalerate	2218
452	S0452	异戊酸异戊酯	Isoamyl isovalerate	2085
453	S0453	异戊酸 3-己烯酯	3-Hexenyl isovalerate	3498
454	S0454	异戊酸壬酯	Nonyl isovalerate	2791
455	S0455	异戊酸苯乙酯	Phenethyl isovalerate	2871
456	S0456	异戊酸香叶酯	Geranyl isovalerate	2518

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
457	S0457	己酸甲酯	Methyl hexanoate	2708
458	S0458	2-己烯酸甲酯	Methyl 2-hexenoate	2709
459	S0459	己酸乙酯	Ethyl hexanoate(Ethyl caproate)	2439
460	S0460	3-己烯酸乙酯	Ethyl 3-hexenoate	3342
461	S0461	3-羟基己酸乙酯	Ethyl 3-hydroxyhexanoate	3545
462	S0462	反式-2-己烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3675
463	S0463	己酸丙酯	Propyl hexanoate	2949
464	S0464	己酸戊酯	Amyl hexanoate	2074
465	S0465	己酸异戊酯	Isoamyl hexanoate	2075
466	S0466	己酸己酯	Hexyl hexanoate	2572
467	S0467	己酸顺式-3-己烯酯(又名己酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl hexanoate (Leaf hexanoate)	3403
468	S0468	庚酸乙酯	Ethyl heptanoate	2437
469	S0469	庚酸丙酯	Propyl heptanoate	2948
470	S0470	庚酸丁酯	Butyl heptanoate	2199
471	S0471	2-甲基-3-巯基呋喃	2-Methyl-3-furanthiol	3188
472	S0472	辛酸甲酯	Methyl caprylate	2728
473	S0473	辛酸乙酯	Ethyl caprylate	2449
474	S0474	顺式-4-辛烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4-octenoate	3344
475	S0475	顺式-4,7-辛二烯酸乙酯	Ethyl <i>cis</i> -4,7-octadienoate	3682
476	S0476	辛酸异戊酯	Isoamyl octanoate	2080
477	S0477	辛酸壬酯	Nonyl octanoate	2790
478	S0478	辛酸苯乙酯	Phenethyl octanoate	3222
479	S0479	2-壬烯酸甲酯	Methyl 2-nonenoate	2725
480	S0480	壬酸乙酯	Ethyl nonanoate	2447
481	S0481	癸酸乙酯	Ethyl decanoate	2432
482	S0482	反式-2-顺式-4-癸二烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2, <i>cis</i> -4-decadienoate	3148
483	S0483	十二酸乙酯(又名月桂酸乙酯)	Ethyl dodecanoate (Ethyl laurate)	2441
484	S0484	十四酸甲酯(又名肉豆蔻酸甲酯)	Methyl tetradecanoate (Methyl myristate)	2722

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
485	S0485	苯甲酸甲酯	Methyl benzoate	2683
486	S0486	苯甲酸乙酯	Ethyl benzoate	2422
487	S0487	苯甲酸丙酯	Propyl benzoate	2931
488	S0488	苯甲酸己酯	Hexyl benzoate	3691
489	S0489	苯甲酸苄酯	Benzyl benzoate	2138
490	S0490	苯甲酸顺式-3-己烯酯(又名苯甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl benzoate (Leaf benzoate)	3688
491	S0491	邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl anthranilate	2682
492	S0492	苯乙酸甲酯	Methyl phenylacetate	2733
493	S0493	苯乙酸乙酯	Ethyl phenylacetate	2452
494	S0494	苯乙酸异戊酯	Isoamyl phenylacetate	2081
495	S0495	苯乙酸苯乙酯	Phenethyl phenylacetate	2866
496	S0496	惕各酸乙酯	Ethyl tiglate	2460
497	S0497	惕各酸苄酯	Benzyl tiglate	3330
498	S0498	乳酸乙酯	Ethyl lactate	2440
499	S0499	乳酸丁酯	Butyl lactate	2205
500	S0500	肉桂酸甲酯	Methyl cinnamate	2698
501	S0501	肉桂酸乙酯	Ethyl cinnamate	2430
502	S0502	肉桂酸苄酯	Benzyl cinnamate	2142
503	S0503	肉桂酸苯乙酯	Phenethyl cinnamate	2863
504	S0504	肉桂酸肉桂酯	Cinnamyl cinnamate	2298
505	S0505	水杨酸甲酯(又名柳酸甲酯)	Methyl salicylate	2745
506	S0506	水杨酸乙酯(又名柳酸乙酯)	Ethyl salicylate	2458
507	S0507	水杨酸异戊酯(又名柳酸异戊酯)	Isoamyl salicylate	2084
508	S0508	十四酸乙酯(又名肉豆蔻酸乙酯)	Ethyl tetradecanoate (Ethyl myristate)	2445
509	S0509	油酸乙酯	Ethyl oleate	2450
510	S0510	棕榈酸乙酯	Ethyl palmitate	2451
511	S0511	二氢茉莉酮酸甲酯	Methyl dihydrojasmonate	3408

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
512	S0512	椰子油混合酸乙酯	Ethyl ester of coconut oil mixed acid	—
513	S0513	柠檬酸三乙酯	Triethyl citrate	3083
514	S0514	甲酸大茴香酯	Anisyl formate	2101
515	S0515	甲酸顺式-3-己烯酯(又名甲酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl formate (Leaf formate)	3353
516	S0516	乙酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl acetate	3644
517	S0517	乙酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl acetate	2890
518	S0518	乙酸丁香酯	Eugenyl acetate	2469
519	S0519	4,5-二甲基-2-异丁基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-isobutyl-3-thiazoline	3621
520	S0520	乙酸异胡薄荷酯	Isopulegyl acetate	2965
521	S0521	乙酸 1,3,3-三甲基-2-降龙脑酯	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate	3390
522	S0522	丙酸甲酯	Methyl propionate	2742
523	S0523	丙烯酸乙酯	Ethyl acrylate	2418
524	S0524	乳酸顺式-3-己烯酯(又名乳酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl lactate (Leaf lactate)	3690
525	S0525	丙酸癸酯	Decyl propionate	2369
526	S0526	反式-2-丁烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-butenate	3486
527	S0527	丁酸丙酯	Propyl butyrate	2934
528	S0528	异丁酸异丙酯	Isopropyl isobutyrate	2937
529	S0529	2-甲基丁酸异丙酯	Isopropyl 2-methylbutyrate	3699
530	S0530	异丁酸己酯	Hexyl isobutyrate	3172
531	S0531	丁酸庚酯	Heptyl butyrate	2549
532	S0532	异丁酸辛酯	Octyl isobutyrate	2808
533	S0533	异丁酸-3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isobutyrate	2893
534	S0534	丁酸香茅酯	Citronellyl butyrate	2312
535	S0535	丁酸肉桂酯	Cinnamyl butyrate	2296
536	S0536	异戊酸甲酯	Methyl isovalerate	2753
537	S0537	异戊酸异丁酯	Isobutyl isovalerate	3369
538	S0538	异戊酸 2-甲基丁酯	2-Methylbutyl isovalerate	3506
539	S0539	异戊酸苄酯	Benzyl isovalerate	2152

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
540	S0540	2-戊基吡啶	2-Pentylpyridine	3383
541	S0541	异戊酸肉桂酯	Cinnamyl isovalerate	2302
542	S0542	异戊酸薄荷酯	Menthyl isovalerate	2669
543	S0543	3-己烯酸甲酯	Methyl 3-hexenoate	3364
544	S0544	正己酸异丁酯	Isobutyl caproate	2202
545	S0545	己酸烯丙酯	Allyl hexanoate	2032
546	S0546	己酸芳樟酯	Linalyl hexanoate	2643
547	S0547	3,7-二甲基-6-辛烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate	3361
548	S0548	3-壬烯酸甲酯	Methyl 3-nonenoate	3710
549	S0549	9-十一烯酸甲酯	Methyl 9-undecenoate	2750
550	S0550	十一酸乙酯	Ethyl undecanoate	3492
551	S0551	十四酸异丙酯(又名肉豆蔻酸异丙酯)	Isopropyl tetradecanoate (Isopropyl myristate)	3556
552	S0552	N-甲基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl N-methylantranilate (Dimethyl anthranilate)	2718
553	S0553	邻氨基苯甲酸乙酯	Ethyl anthranilate	2421
554	S0554	苯甲酸异戊酯	Isoamyl benzoate	2058
555	S0555	苯甲酸苯乙酯	Phenethyl benzoate	2860
556	S0556	苯乙酸异丁酯	Isobutyl phenylacetate	2210
557	S0557	苯乙酸己酯	Hexyl phenylacetate	3457
558	S0558	苯丙酸乙酯(又名氢化肉桂酸乙酯)	Ethyl 3-phenylpropionate (Ethyl hydrocinnamate)	2455
559	S0559	环己基羧酸甲酯	Methyl cyclohexanecarboxylate	3568
560	S0560	大茴香酸甲酯	Methyl <i>p</i> -anisate	2679
561	S0561	大茴香酸乙酯	Ethyl <i>p</i> -anisate	2420
562	S0562	水杨酸苯乙酯	Phenethyl salicylate	2868
563	S0563	十二酸异戊酯(又名月桂酸异戊酯)	Isoamyl dodecanoate (Isoamyl laurate)	2077
564	S0564	亚油酸甲酯(48%),亚麻酸甲酯(52%)混合物	Methyl linoleate (48%) methyl linolenate (52%) mixture	3411
565	S0565	茉莉酮酸甲酯	Methyl jasmonate	3410

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
566	S0566	水杨酸苄酯(又名柳酸苄酯)	Benzyl salicylate	2151
567	S0567	肉桂酸异丁酯	Isobutyl cinnamate	2193
568	S0568	肉桂酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl cinnamate	2894
569	S0569	酒石酸二乙酯	Diethyl tartrate	2378
570	S0570	菸酸甲酯	Methyl nicotinate	3709
571	S0571	惕各酸苯乙酯	Phenethyl tiglate	2870
572	S0573	3,5,5-三甲基-1-己醇	3,5,5-Trimethyl-1-hexanol	3324
573	S0574	丁酸茴香酯	Anisyl butyrate	2100
574	S0575	异戊酸龙脑酯	Bornyl isovalerate	2165
575	S0576	2,6-二甲基-4-庚醇	2,6-Dimethyl-4-heptanol	3140
576	S0577	苯甲酸异丁酯	Isobutyl benzoate	2185
577	S0578	甲酸橙花酯	Neryl formate	2776
578	S0579	乙酸甲基苄醇酯(邻、间、对位混合物)	Methylbenzyl acetate(mixed <i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -)	3702
579	S0580	乙酸顺式和反式-对 1(7),8-蒎二烯-2-醇酯[又名乙酸顺式和反式-对 1(7),8-薄荷二烯-2-醇酯]	<i>cis</i> -and- <i>trans</i> - <i>p</i> -1(7),8-Menthadien-2-yl acetate	3848
580	S0581	乙酸龙脑烯醇酯	Campholene acetate	3657
581	S0582	丙酸丙酯	Propyl propionate	2958
582	S0583	丙酸丁酯	Butyl propionate	2211
583	S0584	丙酸己酯	Hexyl propionate	2576
584	S0585	丙酮酸乙酯	Ethyl pyruvate	2457
585	S0586	丁酸辛酯	Octyl butyrate	2807
586	S0587	异丁酸丙酯	<i>n</i> -Propyl isobutyrate	2936
587	S0588	异丁酸异丁酯	Isobutyl isobutyrate	2189
588	S0589	异丁酸香茅酯	Citronellyl isobutyrate	2313
589	S0590	反式-2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名反式-2-丁烯酸叶醇酯)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl(<i>E</i>)-2-butenolate [Leaf (<i>E</i>)-2-butenolate]	3982
590	S0591	丁二酸单薄荷酯(又名琥珀酸单薄荷酯)	Diethyl butanedioate (Mono-menthyl succinate)	3810
591	S0592	正戊酸正戊酯	Pentyl valerate	—

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
592	S0593	异戊酸辛酯	Octyl isovalerate	2814
593	S0594	己酸丁酯	Butyl hexanoate	2201
594	S0595	己酸苯乙酯	Phenethyl hexanoate	3221
595	S0596	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
596	S0597	辛酸己酯	Hexyl octanoate	2575
597	S0598	2-辛烯酸乙酯	Ethyl 2-octenoate	3643
598	S0599	2,4,7-癸三烯酸乙酯	Ethyl 2,4,7-decatrienoate	3832
599	S0600	苯甲酸芳樟酯	Linalyl benzoate	2638
600	S0601	反式-2-甲基 2-丁烯酸顺式-3-己烯酯(又名惕各酸叶醇酯)	(Z)-3-Hexenyl (E)-2-methyl 2-butenate (Leaf tiglate)	3931
601	S0602	2-丁烯酸异丁酯	Isobutyl 2-butenate	3432
602	S0603	3-甲基丁酸己酯	Hexyl 3-methyl butanoate	3500
603	S0604	顺式-3-己烯酸顺式-3-己烯酯(又名顺式-3-己烯酸叶醇酯)	cis-3-Hexenyl cis-3-hexenoate (Leaf cis-3-hexenoate)	3689
604	S0605	3-羟基己酸甲酯	Methyl 3-hydroxyhexanoate	3508
605	S0606	苯甲酸香叶酯	Geranyl benzoate	2511
606	S0607	琥珀酸二甲酯	Dimethyl succinate	2396
607	S0608	硬脂酸乙酯	Ethyl stearate	3490
608	S0609	3-甲基-2-丁烯-1-醇乙酸酯(又名乙酸异戊烯酯)	3-Methyl-2-buten-1-ol acetate (Prenyl acetate)	4202
609	S0610	己酸反式-2-己烯酯	trans-2-Hexenyl hexanoate	3983
610	S0611	甲酸龙脑酯	Bornyl formate	2161
611	S0612	顺式-4-庚烯酸乙酯	Ethyl (Z)-hept-4-enoate	3975
612	S0613	辛酸戊酯	Amyl octanoate	2079
613	S0614	4-甲基戊酸甲酯	Methyl 4-methylvalerate	2721
614	S0615	乙酸胡椒醛酯	Heliotropin acetate	2912
615	S0616	丙酸肉桂酯	Cinnamyl propionate	2301
616	S0617	异丁酸甲基苯基原酯(又名异丁酸苏合香酯)	Methyl phenyl carbonyl isobutyrate (Styralyl isobutyrate)	2687
617	S0618	异丁酸十二酯	Dodecyl isobutyrate	3452

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
618	S0619	异丁酸松油酯	Terpinyl isobutyrate	3050
619	S0620	水杨酸异丁酯	Isobutyl salicylate	2213
620	S0621	肉桂酸异戊酯	Isoamyl cinnamate	2063
621	S0622	乙酸异龙脑酯	Isobornyl acetate	2160
622	S0623	γ -戊内酯	γ -Valerolactone	3103
623	S0624	γ -己内酯	γ -Hexalactone	2556
624	S0625	γ -庚内酯	γ -Heptalactone	2539
625	S0626	γ -辛内酯	γ -Octalactone	2796
626	S0627	γ -壬内酯	γ -Nonalactone	2781
627	S0628	γ -癸内酯	γ -Decalactone	2360
628	S0629	γ -十二内酯	γ -Dodecalactone	2400
629	S0630	γ -丁内酯	γ -Butyrolactone	3291
630	S0631	δ -己内酯	δ -Hexalactone	3167
631	S0632	δ -辛内酯	δ -Octalactone	3214
632	S0633	δ -壬内酯	δ -Nonalactone	3356
633	S0634	δ -癸内酯	δ -Decalactone	2361
634	S0635	δ -十一内酯	δ -Undecalactone	3294
635	S0636	δ -十二内酯	δ -Dodecalactone	2401
636	S0637	十五内酯	Pentadecanolide	2840
637	S0638	5-羟基-2-癸烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-2-decenoic acid δ -lactone (Coco-lactone)	3744
638	S0639	3-丙叉苯酐	3-Propylidene-phthalide	2952
639	S0640	3-丁叉苯酐	3-Butylidene-phthalide	3333
640	S0641	薄荷内酯	Mintlactone	3764
641	S0642	δ -十三内酯	δ -Tridecalactone	—
642	S0643	δ -十四内酯	δ -Tetradecalactone	3590
643	S0644	5-羟基-2,4-癸二烯酸内酯(又名6-戊基- α -吡喃酮)	5-Hydroxy-2,4-decadienoic acid lactone (6-Pentyl- α -pyrone)	3696
644	S0645	5-羟基-7-癸烯酸内酯(又名茉莉内酯)	5-Hydroxy-7-decenoic acid lactone (Jasmine lactone)	3745

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
645	S0646	威士忌内酯	Whiskey lactone	3803
646	S0647	二氢猕猴桃内酯[又名(+/-)-2,6,6-三甲基-2-羟基环亚己基乙酸 γ -内酯]	Dihydroactinidiolide [(+/-)-(2,6,6-Trimethyl-2-hydroxycyclohexylidene) acetic acid γ -lactone]	4020
647	S0648	黄葵内酯	Ambrettolide	2555
648	S0649	α -当归内酯	α -Angelica lactone	3293
649	S0650	γ -甲基癸内酯	γ -Methyldecalactone	3786
650	S0651	β -石竹烯	β -Caryophyllene	2252
651	S0652	巴伦西亚橘烯	Valencene	3443
652	S0653	月桂烯	Myrcene	2762
653	S0654	<i>d</i> -苧烯	<i>d</i> -Limonene	2633
654	S0655	异松油烯	Terpinolene	3046
655	S0656	罗勒烯	Ocimene	3539
656	S0657	菝烯	Camphene	2229
657	S0658	α -蒎烯	α -Pinene	2902
658	S0659	β -蒎烯	β -Pinene	2903
659	S0660	1,8-桉叶素	1,8-Cineole	2465
660	S0661	1,4-桉叶素	1,4-Cineole	3658
661	S0662	二氢香豆素	Dihydrocoumarin	2381
662	S0663	1,4-二甲基-4-乙酰基-1-环己烯	1,4-Dimethyl-4-acetyl-1-cyclohexene	3449
663	S0664	2-甲酰基-6,6-二甲基双环[3.1.1]庚-2-烯(又名桃金娘烯醛)	2-Formyl-6,6-dimethylbicyclo[3.1.1]-hept-2-ene (Myrtenal)	3395
664	S0665	茶螺烷[又名 1-氧杂螺-(4,5)-2,6,10,10-四甲基-6-癸烯]	Theaspirane [2,6,10,10-Tetramethyl-1-ox-aspiro(4,5)-dec-6-ene]	3774
665	S0666	1,3,5-十一碳三烯	1,3,5-Undecatriene	3795
666	S0667	对, α -二甲基苯乙烯	<i>p</i> , α -Dimethylstyrene	3144
667	S0668	α -水芹烯	α -Phellandrene	2856
668	S0669	红没药烯	Bisabolene	3331
669	S0670	γ -松油烯	γ -Terpinene	3559
670	S0671	6-羟基二氢茶螺烷	6-Hydroxydihydrotheaspirane	3549

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
671	S0672	1-甲基-3-甲氧基-4-异丙基苯	1-Methyl-3-methoxy-4-isopropylbenzene	3436
672	S0673	间-二甲氧基苯	<i>m</i> -Dimethoxybenzene	2385
673	S0674	对-异丙基甲苯	<i>p</i> -Cymene	2356
674	S0675	3,4-二甲酚	3,4-Dimethylphenol	3596
675	S0676	1-甲基萘	1-Methylnaphthalene	3193
676	S0677	1,2-二甲氧基苯	1,2-Dimethoxybenzene	3799
677	S0678	α -金合欢烯	α -Farnesene	3839
678	S0679	苏合香烯	Styrene	3233
679	S0680	α -松油烯	α -Terpinene	3558
680	S0681	3-萜烯	3-Carene	3821
681	S0682	聚苧烯	Polylimonene	—
682	S0683	香菇素	Lenthionine	—
683	S0684	氧化石竹烯	Caryophyllene oxide	4085
684	S0685	2,4,6-三甲基-1,3,5-三氧杂环己烷(又名三聚乙醛)	2,4,6-Trimethyl-1,3,5-trioxacyclohexane (Paraldehyde)	4010
685	S0686	甲硫醇	Methyl mercaptan	2716
686	S0687	3-甲硫基丙醇	3-(Methylthio)propanol	3415
687	S0688	正丁硫醇	1-Butanethiol	3478
688	S0689	2-甲基-1-丁硫醇	2-Methyl-1-butanethiol	3303
689	S0690	3-(甲硫基)-1-己醇	3-(Methylthio)-1-hexanol	3438
690	S0691	1,6-己二硫醇	1,6-Hexanedithiol	3495
691	S0692	糠基硫醇(又名咖啡醛)	Furfuryl mercaptan	2493
692	S0693	二甲基硫醚	Dimethyl sulfide	2746
693	S0694	二甲基二硫醚	Dimethyl disulfide	3536
694	S0695	二甲基三硫醚	Dimethyl trisulfide	3275
695	S0696	二丁基硫醚	Dibutyl sulfide	2215
696	S0697	2,2'-(硫代二亚甲基)-二呋喃 二糠基硫醚	2,2'-(Thiodimethylene)-difuran 2-Furfuryl monosulfide Bis(2-furfuryl)sulfide Difurfuryl sulphide	3238

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
697	S0698	二糠基二硫醚	Difurfuryl disulphide	3146
698	S0699	邻-甲硫基苯酚	<i>o</i> -(Methylthio)-phenol	3210
699	S0700	3-甲硫基丙醛	3-(Methylthio) propionaldehyde	2747
700	S0701	8-巯基薄荷酮	<i>p</i> -Mentha-8-thiol-3-one	3177
701	S0702	硫代乙酸糠酯	Furfuryl thioacetate	3162
702	S0703	3-甲硫基丙酸甲酯	Methyl 3-methylthiopropionate	2720
703	S0704	3-甲硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-methylthiopropionate	3343
704	S0705	吲哚	Indole	2593
705	S0706	三甲基胺	Trimethylamine	3241
706	S0707	玫瑰醚	Rose oxide	3236
707	S0708	羟基香茅醇	Hydroxycitronellol	2586
708	S0709	3,5-二甲基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Dimethyl-1,2,4-trithiolane	3541
709	S0710	2-甲基吡嗪	2-Methylpyrazine	3309
710	S0711	2,3-二甲基吡嗪	2,3-Dimethylpyrazine	3271
711	S0712	2,5-二甲基吡嗪	2,5-Dimethylpyrazine	3272
712	S0713	2,3,5-三甲基吡嗪	2,3,5-Trimethylpyrazine	3244
713	S0714	对-甲苯基乙醛	<i>p</i> -Tolylacetaldehyde	3071
714	S0715	2,6,6-三甲基-1或2-环己烯-1-甲醛	2,6,6-Trimethyl-1or 2-cyclohexen-1-carboxaldehyde	3639
715	S0716	2-异丁基-3-甲基吡嗪	2-Isobutyl 3-methylpyrazine	3133
716	S0717	2-甲氧基-3-仲丁基吡嗪	2-Methoxy-3- <i>sec</i> -butylpyrazine	3433
717	S0718	2,3-二乙基吡嗪	2,3-Diethylpyrazine	3136
718	S0719	3-乙基-2,6-二甲基吡嗪	3-Ethyl-2,6-dimethylpyrazine	3150
719	S0720	2-乙酰基吡嗪	Acetylpyrazine	3126
720	S0721	2-乙酰基-3-乙基吡嗪	2-Acetyl-3-ethylpyrazine	3250
721	S0722	2,3-二乙基-5-甲基吡嗪	2,3-Diethyl-5-methylpyrazine	3336
722	S0723	5-异丙基-2-甲基吡嗪	5-Isopropyl-2-methylpyrazine	3554
723	S0724	2,6-二甲基吡啶	2,6-Dimethylpyridine	3540
724	S0725	4-甲基噻唑	4-Methylthiazole	3716

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
725	S0726	α -甲基肉桂醛	α -Methylcinnamaldehyde	2697
726	S0727	5-羟乙基-4-甲基噻唑	5-Hydroxyethyl-4-methylthiazole	3204
727	S0728	2,4,5-三甲基噻唑	2,4,5-Trimethylthiazole	3325
728	S0729	2-乙基-4-甲基噻唑	2-Ethyl-4-methylthiazole	3680
729	S0730	5-乙烯基-4-甲基噻唑	4-Methyl-5-vinylthiazole	3313
730	S0731	2-乙酰基噻唑	2-Acetylthiazole	3328
731	S0732	2-异丙基-4-甲基噻唑	2-Isopropyl-4-methylthiazole	3555
732	S0733	2-异丁基噻唑	2-Isobutylthiazole	3134
733	S0734	苯并噻唑	Benzothiazole	3256
734	S0735	N-糠基吡咯	N-Furfuryl pyrrole	3284
735	S0736	2-乙酰基吡咯	2-Acetylpyrrole	3202
736	S0737	5,6,7,8-四氢喹啉	5,6,7,8-Tetrahydroquinoxaline	3321
737	S0738	2,4,5-三甲基-3-噁唑啉	2,4,5-Trimethyl-3-oxazoline	3525
738	S0739	2-甲基-4-丙基-1,3-噁唑烷	2-Methyl-4-propyl-1,3-oxathiane	3578
739	S0740	吡啶	Pyridine	2966
740	S0741	二丙基二硫醚	Propyl disulfide	3228
741	S0742	2-戊基硫醇	2-Pentanethiol	3792
742	S0743	邻-甲基苯硫酚	<i>o</i> -Toluenethiol	3240
743	S0744	苄基硫醇	Benzyl mercaptan	2147
744	S0745	1-对-萜烯-8-硫醇(又名 1-对-薄荷烯-8-硫醇)	1- <i>p</i> -Menthene-8-thiol	3700
745	S0746	甲基丙基二硫醚	Methyl propyl disulfide	3201
746	S0747	甲基苄基二硫醚	Methyl benzyl disulfide	3504
747	S0748	甲基糠基二硫醚	Methyl furfuryl disulfide	3362
748	S0749	烯丙基二硫醚	Allyl disulfide	2028
749	S0750	双(2-甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl)disulfide	3259
750	S0751	糠基甲基硫醚	Furfuryl methyl sulfide	3160
751	S0752	2,6-二甲基苯硫酚	2,6-Dimethylthiophenol	3666
752	S0753	2-甲基-3-(2-呋喃基)丙烯醛	2-Methyl-3(2-furyl)acrolein	2704

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
753	S0754	2-甲基四氢噻吩-3-酮	2-Methyltetrahydrothiophen-3-one	3512
754	S0755	2-甲基-5-(甲硫基)呋喃	2-Methyl-5-(methylthio)furan	3366
755	S0756	2-羟基-3,5,5-三甲基-2-环己烯酮	2-Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexenone	3459
756	S0757	糠酸甲酯	Methyl 2-furoate	2703
757	S0758	硫代乙酸乙酯	Ethyl thioacetate	3282
758	S0759	硫代乙酸丙酯	Propyl thioacetate	3385
759	S0760	3-巯基丙酸乙酯	Ethyl 3-mercaptopropionate	3677
760	S0761	硫代丁酸甲酯	Methyl thiobutyrate	3310
761	S0762	异硫氰酸烯丙酯	Allyl isothiocyanate	2034
762	S0763	2-硫代糠酸甲酯	Methyl 2-thiofuroate	3311
763	S0764	3-甲基-1,2,4-三噻烷	3-Methyl-1,2,4-trithiane	3718
764	S0765	2,3,5,6-四甲基吡嗪	2,3,5,6-Tetramethylpyrazine	3237
765	S0766	2-乙基吡嗪	2-Ethylpyrazine	3281
766	S0767	2-乙基-3,(5或6)-二甲基吡嗪	2-Ethyl-3(5 or 6)-dimethylpyrazine	3149
767	S0768	2-甲氧基-3-异丁基吡嗪	2-Methoxy-3-isobutylpyrazine	3132
768	S0769	1-甲基-2-乙酰基吡咯	1-Methyl-2-acetylpyrrole	3184
769	S0770	N-乙基-2-乙酰基吡咯	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	3147
770	S0771	喹啉	Quinoline	3470
771	S0772	6-甲基喹啉	6-Methylquinoline	2744
772	S0773	5-甲基喹啉	5-Methylquinoxaline	3203
773	S0774	哌啶	Piperidine	2908
774	S0775	β -甲基吲哚	β -Methylindole	3019
775	S0776	5-乙基-2-甲基吡啶	5-Ethyl-2-methylpyridine	3546
776	S0777	3-乙基吡啶	3-Ethylpyridine	3394
777	S0778	2-乙酰基吡啶	2-Acetylpyridine	3251
778	S0779	3-乙酰基吡啶	3-Acetylpyridine	3424
779	S0780	甲酸肉桂酯	Cinnamyl formate	2299
780	S0781	异戊胺	Isopentylamine	3219
781	S0782	苯乙胺	Phenethylamine	3220

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
782	S0783	2-甲基-1,3-二硫环戊烷	2-Methyl-1,3-dithiolane	3705
783	S0784	6-乙酰氧基二氢茶螺烷	6-Acetoxydihydrotheaspirane	3651
784	S0785	4,5-二甲基噻唑	4,5-Dimethyl thiazole	3274
785	S0786	3-巯基己醇	3-Mercaptohexanol	3850
786	S0787	三硫丙酮	Trithioacetone	3475
787	S0788	2,6-二甲基吡嗪	2,6-Dimethylpyrazine	3273
788	S0789	2-(甲硫基)乙酸乙酯	Ethyl 2-(methylthio) acetate	3835
789	S0790	乙酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl acetate	3851
790	S0791	2-(甲基二硫基)丙酸乙酯	Ethyl 2-(methyldithio) propionate	3834
791	S0792	3-(甲硫基)丁酸乙酯	Ethyl 3-(methylthio) butyrate	3836
792	S0793	丁酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl butyrate	3852
793	S0794	己酸 3-巯基己酯	3-Mercaptohexyl hexanoate	3853
794	S0795	糠醇	Furfuryl alcohol	2491
795	S0796	四氢糠醇	Tetrahydro furfuryl alcohol	3056
796	S0797	牛磺酸(又名 2-氨基乙基磺酸)	Taurine (2-Aminoethylsulfonic Acid)	3813
797	S0798	2-乙基-3-甲基吡嗪	2-Ethyl-3-Methylpyrazine	3155
798	S0799	3-甲基-2-丁硫醇	3-Methyl-2-butanethiol	3304
799	S0800	2-甲基-3-四氢呋喃硫醇	2-Methyl-3-tetrahydrofuranthiol	3787
800	S0801	丙硫醇	Propanethiol	3521
801	S0802	1,3-丙二硫醇	1,3-Propanedithiol	3588
802	S0803	烯丙基硫醇(又名 2-丙烯基-1-硫醇)	Allyl mercaptan (2-propen-1-thiol)	2035
803	S0804	4-甲氧基-2-甲基-2-丁硫醇	4-Methoxy-2-methyl-2-butanethiol	3785
804	S0805	2-苯乙硫醇	2-Phenylethyl mercaptan	3894
805	S0806	3-巯基-3-甲基-1-丁醇	3-Mercapto-3-methyl-1-butanol	3854
806	S0807	甲基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Methyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3573
807	S0808	甲基乙基硫醚	Methyl ethyl sulfide	3860
808	S0809	甲基苯基二硫醚	Methyl phenyl disulfide	3872
809	S0810	二乙基硫醚	Diethyl sulfide	3825

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
810	S0811	二丙基三硫醚	Dipropyl trisulfide	3276
811	S0812	丙烯基丙基二硫醚	Propenyl propyl disulfide	3227
812	S0813	二烯丙基硫醚	Allyl sulfide	2042
813	S0814	二烯丙基三硫醚	Diallyl trisulfide	3265
814	S0815	二烯丙基四硫醚(又名二烯丙基聚硫醚)	Diallyl tetrasulfide (Diallyl polysulfide)	3533
815	S0816	2-甲硫甲基-2-丁烯醛	2-(Methylthio)methyl-2-butenal	3601
816	S0817	3-甲硫基己醛	3-Methylthio hexanal	3877
817	S0818	乙酸环己酯	Cyclohexyl acetate	2349
818	S0819	邻-氨基苯乙酮	<i>o</i> -Amino acetophenone	3906
819	S0820	2-甲基-3-甲硫基呋喃	2-Methyl-3-(methylthio) furan	3949
820	S0821	甲酸 3-巯基 3-甲基丁酯	3-Mercapto-3-methyl-butyl formate	3855
821	S0822	乙酸 3-甲硫基丙酯	3-(Methylthio) propyl acetate	3883
822	S0823	3-甲基硫代丁酸 S-甲酯(又名异戊酸甲硫醇酯)	S-Methyl 3-methylbutanethioate (Methylthiol isovalerate)	3864
823	S0824	甲硫磺酸 S-甲酯	S-Methyl methanethiosulfonate	—
824	S0825	2-甲硫基丁酸甲酯	Methyl 2-methylthio butyrate	3708
825	S0826	3-甲硫基-1-己醇乙酸酯	3-(Methylthio)-1-hexyl acetate	3789
826	S0827	甲硫醇乙酸酯	S-methyl thioacetate	3876
827	S0828	(5 <i>H</i>)-5-甲基-6,7-二氢环戊基并(b)吡嗪	(5 <i>H</i>)-5-Methyl-6,7-dihydro-cyclopenta (b) pyrazine	3306
828	S0829	2-甲氧基吡嗪	2-Methoxypyrazine	3302
829	S0830	2-,5 或 6-甲氧基-3-甲基吡嗪	2-,5 or 6-Methoxy-3-methylpyrazine	3183
830	S0831	2-乙酰基-3,5(或 6)-二甲基吡嗪	2-Acetyl-3,5(or 6)dimethyl pyrazine	3327
831	S0832	2-乙酰基 3-甲基吡嗪	2-Acetyl 3-methyl pyrazine	3964
832	S0833	四氢吡咯(吡咯烷)	Tetrahydropyrrole (Pyrrolidine)	3523
833	S0834	2-异丁基吡啶	2-Isobutyl pyridine	3370
834	S0835	2-乙基-4,5-二甲基噁唑	2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole	3672
835	S0836	硫化铵	Ammonium sulfide	2053
836	S0837	2-巯基丙酸乙酯	Ethyl 2-mercaptopropionate	3279

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
837	S0838	N-(4-羟基-3-甲氧基苄基)壬酰胺	N-(4-Hydroxy-3-methoxybenzyl)-nonanamide	2787
838	S0839	1,4-二噻烷	1,4-Dithiane	3831
839	S0840	桃金娘烯醇	Myrtenol	3439
840	S0841	胡椒碱	Piperine	2909
841	S0842	2,3-二甲基苯并呋喃	2,3-Dimethylbenzofuran	3535
842	S0843	4-羟基-5-甲基-3(2H)-呋喃酮	4-Hydroxy-5-methyl-3-(2H)-furanone	3635
843	S0844	γ -紫罗兰酮	γ -Ionone	3175
844	S0845	α -二氢紫罗兰酮	Dihydro-Alpha-ionone	3628
845	S0846	<i>d</i> -胡椒酮(又名对-蒎-1-烯-3-酮)	<i>d</i> -Piperitone (<i>p</i> -mentha-1-en-3-one)	2910
846	S0847	胡椒烯酮[又名对-蒎-1,4(8)-二烯-3-酮]	Piperitenone (<i>p</i> -Mentha-1,4(8)-dien-3-one)	3560
847	S0848	L-天冬氨酸	L-Aspartic acid	3656
848	S0849	DL-异亮氨酸	DL-Isoleucine	3295
849	S0850	焦木酸提取物	Pyroigneous acid extract	2968
850	S0851	乙酸钠(又名醋酸钠)	Sodium acetate	3024
851	S0852	双乙酸钠(又名二醋酸钠)	Sodium diacetate	3900
852	S0853	琥珀酸二钠	Disodium succinate	3277
853	S0854	5'-鸟苷酸二钠	Disodium 5'-guanylate	3668
854	S0855	5'-肌苷酸二钠	Disodium 5'-inosinate	3669
855	S0856	磷酸三钙	Tricalcium phosphate	3081
856	S0857	δ -十六内酯	δ -Hexadecalactone	4673
857	S0858	(+/-)二氢薄荷内酯	(+/-)Dihydromintlactone	4032
858	S0859	顺式-4-十二烯醛	(Z)-4-Dodecenal	4036
859	S0860	4,5-环氧反式-2-癸烯醛	4,5-Epoxy <i>trans</i> -2-decenal	4037
860	S0861	2-乙基-5-甲基吡嗪	2-Ethyl-5-methylpyrazine	3154
861	S0862	顺式-3-顺式-6-壬二烯-1-醇	<i>cis</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadien-1-ol	3885
862	S0863	2-甲基-1-丁醇	2-Methyl-1-butanol	3998
863	S0864	异龙脑	Isoborneol	2158
864	S0865	2-壬醇	2-Nonanol	3315

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
865	S0866	反式-2-辛烯-1-醇	(<i>E</i>)-2-Octen-1-ol (<i>trans</i> -2-Octen-1-ol)	3887
866	S0867	香芹醇	Carveol	2247
867	S0868	对-蒈烷-2-酮(又名对-薄荷烷-2-酮)	<i>p</i> -Menthan-2-one	3176
868	S0869	4-甲基-3-戊烯-2-酮	4-Methyl-3-penten-2-one	3368
869	S0870	反式,反式-3,5-辛二烯-2-酮	<i>trans,trans</i> -3,5-Octadien-2-one	4008
870	S0871	2-甲基呋喃	2-Methyl furan	4179
871	S0872	3-癸烯-2-酮	3-Decen-2-one	3532
872	S0873	2-辛烯-4-酮	2-Octen-4-one	3603
873	S0874	2-呋喃基-2-丙酮	(2-Furyl)-2-propanone	2496
874	S0875	5-甲基-2,3-己二酮	5-Methyl-2,3-hexanedione	3190
875	S0876	2-甲基-3-戊烯酸	2-Methyl-3-pentenoic acid	3464
876	S0877	L-酪氨酸	L-Tyrosine	3736
877	S0878	2-氧代戊二酸	2-Oxopentanedioic acid	3891
878	S0879	4-茴香酸	4-Anisic acid	3945
879	S0880	亚油酸	Linoleic acid	3380
880	S0881	甘草酸	Glycyrrhizic acid	—
881	S0882	L-胱氨酸	L-Cystine	—
882	S0883	L-蛋氨酸	L-Methionine	—
883	S0884	L-谷氨酰胺	L-Glutamine	3684
884	S0885	2-丙硫醇	2-Propanethiol	3897
885	S0886	4-巯基-4-甲基-2-戊酮	4-Mercapto-4-methyl-2-pentanone	3997
886	S0887	1,2-乙二硫醇	1,2-Ethanedithiol	3484
887	S0888	异戊烯基硫醇	Prenyl mercaptan	3896
888	S0889	<i>d,l</i> -(3-氨基-3-羧基丙基)二甲基氯化硫(又名甲基蛋氨酸-氯化硫)	<i>d, l</i> -(3-Amino-3-carboxypropyl) dimethyl-sulfonium chloride (<i>d, l</i> -Methylmethionine sulfonium chloride)	3445
889	S0890	2-甲基-3-硫代乙酰氧基-4,5-二氢呋喃	2-Methyl-3-thioacetoxy-4,5-dihydrofuran	3636
890	S0891	异丁基硫醇	Isobutyl mercaptan	3874

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
891	S0892	苯硫酚(原名称为苄基硫醇)	Benzenethiol	3616
892	S0893	异硫氰酸苄酯	Benzyl isothiocyanate	—
893	S0894	甲基烯丙基三硫醚	Allyl methyl trisulfide	3253
894	S0895	2-戊基噻吩	2-Pentyl thiophene	4387
895	S0896	3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷	3,5-Diethyl-1,2,4-trithiolane	4030
896	S0897	噻吩	Thiophene	—
897	S0898	2,4,6-三甲基二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Trimethyldihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4018
898	S0899	异硫氰酸 3-甲硫基丙酯	3-Methylthiopropyl isothiocyanate	3312
899	S0900	3-甲基丁基硫醇	3-Methylbutanethiol	3858
900	S0901	2-乙酰基-2-噻唑啉	2-Acetyl-2-thiazoline	3817
901	S0902	甲基丙基三硫醚	Methyl propyl trisulfide	3308
902	S0903	噻唑	Thiazole	3615
903	S0904	吡嗪	Pyrazine	4015
904	S0905	甲基 1-丙烯基二硫醚	Methyl 1-propenyl disulfide	3576
905	S0906	甲酸丙酯	Propyl formate	2943
906	S0907	香兰素 3-(<i>l</i> -苄氧基)丙-1,2-二醇缩醛[又名香兰素 3-(<i>l</i> -薄荷烷氧基)丙-1,2-二醇缩醛]	Vanillin 3-(<i>l</i> -menthoxy) propane-1,2-diol acetal	3904
907	S0908	3-戊烯-2-酮	3-Penten-2-one	3417
908	S0909	十二酸甲酯(又名月桂酸甲酯)	Methyl dodecanoate (Methyl laurate)	2715
909	S0910	乙酸紫苏酯(又名对-1,8-苄二烯-7-醇乙酸酯)	Perillyl acetate(<i>p</i> -Mentha-1,8-dien-7-yl acetate)	3561
910	S0911	苹果酸二乙酯	Diethyl malate	2374
911	S0912	甲硫基乙酸甲酯	Methyl (methylthio) acetate	4003
912	S0913	2-乙酰基-1-吡咯啉	2-Acetyl-1-pyrroline	4249
913	S0914	甲酸异丙酯	Isopropyl formate	2944
914	S0915	4-甲基-2-戊烯醛	4-Methyl-2-pentenal	3510
915	S0916	亚油酸乙酯	Ethyl linoleate	—

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
916	S0917	2,4,6-三异丁基-5,6-二氢-4 <i>H</i> -1,3,5-二噻嗪	2,4,6-Triisobutyl-5,6-dihydro-4 <i>H</i> -1,3,5-dithiazine	4017
917	S0918	乙酸十二醇酯	Dodecyl acetate	2616
918	S0919	2-乙基丁醛	2-Ethyl butyraldehyde	2426
919	S0920	辛酸辛酯	Octyl caprylate	2811
920	S0921	己醛二乙缩醛	Hexanal diethyl acetal	—
921	S0922	丙酸异丙酯	Isopropyl propionate	2959
922	S0923	丁酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl butyrate	3926
923	S0924	异硫氰酸丁酯	Butyl Isothiocyanate	4082
924	S0925	<i>N</i> -葡萄糖酰基乙醇胺	<i>N</i> -Gluconyl ethanolamine	4254
925	S0926	<i>N</i> -乳酰基乙醇胺	<i>N</i> -Lactoyl ethanolamine	4256
926	S0927	1-庚烯-3-醇	1-Hepten-3-ol	4129
927	S0928	乙硫醇	Ethanethiol	4258
928	S0929	多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)	Sodium polyphosphate	3027
929	S0930	乙酸 <i>l</i> -龙脑酯	<i>l</i> -Bornyl acetate	4080
930	S0931	反式- α -突厥酮	<i>trans</i> - α -Damascone	4088
931	S0932	二乙基二硫醚	Diethyl disulfide	4093
932	S0933	2,5-二甲基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-Dimethyl-3(2 <i>H</i>)furanone	4101
933	S0934	香叶酸	Geranic acid	4121
934	S0935	1-(3-羟基-5-甲基-2-噻吩)乙酮	1-(3-Hydroxy-5-methyl-2-thienyl)ethanone	4142
935	S0936	异黄葵内酯	Isoambrettolide	4145
936	S0937	异丁酸异龙脑酯	Isobornyl isobutyrate	4146
937	S0938	<i>N</i> -甲基邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl <i>N</i> -methylantranilate	4149
938	S0939	丁酸 3-(甲硫基)丙酯	Methionyl butyrate [3-(Methylthio) propyl butyrate]	4160
939	S0940	(S1)-甲氧基-3-庚硫醇	(S1)-Methoxy-3-heptanethiol	4162
940	S0941	5- <i>Z</i> -辛酸酯	Methyl 5- <i>Z</i> -octenoate	4165
941	S0942	<i>N</i> -乙酰基邻氨基苯甲酸甲酯	Methyl <i>N</i> -acetylantranilate	4170
942	S0943	3-甲基-2-(3-甲基-2-丁烯)呋喃	3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl) furan	4174
943	S0944	乙酸植醇酯	Phytyl acetate	4197

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
944	S0945	3,7,11-三甲基十二碳-2,6,10-三烯醇乙酸酯	3,7,11-Trimethyldodeca-2,6,10-trienyl acetate	4213
945	S0946	三乙胺	Triethylamine	4246
946	S0947	丙酸茴香酯	Anisyl propionate	2102
947	S0948	丁酸 3-丁酮-2-醇酯	Butan-3-one-2-yl butanoate	3332
948	S0949	异喹啉	Isoquinoline	2978
949	S0950	2-丙酰噻唑	2-Propionylthiazole	3611
950	S0951	2(4)-异丙基-4(2),6-二甲基二氢(4H)-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Isopropyl-4(2),6-dimethyldihydro(4H)-1,3,5-dithiazine	3782
951	S0952	丁酸松油酯	Terpinyl butyrate	3049
952	S0953	3-正丁基苯酞	3- <i>n</i> -Butylphthalide	3334
953	S0954	2,2-二甲基-5-(1-甲基-1-丙烯基)四氢呋喃	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl) tetrahydrofuran	3665
954	S0955	(6R)-3-甲基-6-(1-甲基乙基)-2-环己烯-1-酮	2-Cyclohexen-1-one,3-methyl-6-(1-methylethyl)-, (6R)-	4200
955	S0956	3-甲基-2-丁烯-1-醇	3-Methyl-2-buten-1-ol	3647
956	S0957	对萜-1-烯-9-醇乙酸酯(又名对-1-薄荷烯-9-醇乙酸酯)	1- <i>p</i> -Menthen-9-yl acetate	3566
957	S0958	乙酸 2-辛烯醇酯	2-Octen-1-yl acetate	3516
958	S0959	1-(对-甲氧基苯基)-2-丙酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-2-propanone	2674
959	S0960	十八酸丁酯(又名硬脂酸丁酯)	Butyl octadecanoate (Butyl stearate)	2214
960	S0961	(+/-)-1-苯乙基硫醇	(+/-)-1-Phenylethylmercaptan	4061
961	S0962	4-异丙基-2-环己烯酮	4-Isopropyl-2-cyclohexenone	3939
962	S0963	邻-甲氧基苯甲酸甲酯	Methyl <i>o</i> -methoxybenzoate	2717
963	S0964	丙酮醛	Pyruvaldehyde	2969
964	S0965	甲基乙基三硫醚	Methyl ethyl trisulfide	3861
965	S0966	2-甲基-2-(甲二硫基)-丙醛	2-Methyl-2-(methyldithio) propanal	3866
966	S0967	二(甲硫基)甲烷	Bis-(Methylthio) methane	3878
967	S0968	2,3,5-三硫杂己烷	2,3,5-Trithiahexane	4021
968	S0969	4-乙基辛酸	4-Ethyl octanoic acid	3800
969	S0970	二氢诺卡酮	Dihydronootkatone	3776

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
970	S0971	1-乙氧基-3-甲基-2-丁烯	1-Ethoxy-3-methyl-2-butene	3777
971	S0972	2-乙烯基-2-甲基-5-(1-甲基乙烯基)四氢呋喃	2-Ethenyl-2-methyl-5-(1-methylethenyl)-tetrahydrofuran	3759
972	S0973	异戊酸糠酯	Furfuryl isovalerate	3283
973	S0974	异戊酸芳樟酯	Linalyl isovalerate	2646
974	S0975	3-甲基-2-丁醇	3-Methyl-2-butanol	3703
975	S0976	3-甲基-1-戊醇	3-Methyl-1-pentanol	3762
976	S0977	4-甲基-2-戊酮	4-Methyl-2-pentanone	2731
977	S0978	反式-3-顺式-6-壬二烯醇	<i>trans</i> -3- <i>cis</i> -6-Nonadienol	3884
978	S0979	庚酸甲酯	Methyl heptanoate	2705
979	S0980	顺式-3-己烯醇丙酸酯	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl propionate	3933
980	S0981	反式-2-癸烯酸乙酯	Ethyl <i>trans</i> -2-decenoate	3641
981	S0982	2-乙基苯酚	2-Ethyl phenol	—
982	S0983	盐酸硫胺素	Thiamine hydrochloride	3322
983	S0984	N-甲基吡咯-2-甲醛	N-Methyl pyrrol-2-carboxaldehyde	4332
984	S0985	乙酸香兰素酯	Vanillin acetate	3108
985	S0986	L-组氨酸	L-Histidine	3694
986	S0987	δ -突厥酮	δ -Damascone	3622
987	S0988	2-甲基戊酸乙酯	Ethyl 2-methylpentanoate	3488
988	S0989	4-甲硫基-2-丁酮	4-Methylthio-2-butanone	3375
989	S0990	乳酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl lactate	3748
990	S0991	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	3865
991	S0992	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	3856
992	S0993	乙酸正戊酯	Pentyl acetate	—
993	S0994	胡薄荷酮	Pulegone	2963
994	S0995	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	2884
995	S0996	4-苯基-2-丁醇	4-Phenyl-2-butanol	2879
996	S0997	庚醇-3	Heptan-3-ol	3547
997	S0998	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	—

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
998	S0999	对-萜-1-烯-3-醇(又名对-1-薄荷烯-3-醇)	<i>p</i> -Menth-1-en-3-ol	3179
999	S1000	4-萜醇(又名 4-侧柏醇)	4-Thujanol	3239
1000	S1001	丙酮酸顺式-3-己烯酯(又名丙酮酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl pyrovate (Leaf pyrovate)	3934
1001	S1002	联苯	Biphenyl	3129
1002	S1003	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(<i>Z</i>)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	3780
1003	S1004	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	3875
1004	S1005	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯(又名香叶酸甲酯)	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate (methyl geranate)	—
1005	S1006	反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	(<i>E</i>) and (<i>Z</i>)-4, 8-Dimethyl-3, 7-nonadien-2-one	3969
1006	S1007	异亚戊基异戊胺	Isopentylidene isopentylamine	3990
1007	S1008	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	—
1008	S1009	丙酸反式-2-己烯酯	<i>trans</i> -2-Hexenyl propionate 2-Hexen-1-ol, propanoate, (<i>E</i>)	3932
1009	S1010	硫化氢(仅用于热反应香料)	Hydrogen sulfide	3779
1010	S1011	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
1011	S1012	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
1012	S1013	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
1013	S1014	3-壬酮	3-Nonanone	3440
1014	S1015	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
1015	S1016	苯乙酸顺式-3-己烯酯(又名苯乙酸叶醇酯)	<i>cis</i> -3-Hexenyl phenylacetate (Leaf phenylacetate)	3633
1016	S1017	乙酸 3-(乙酰巯基)己酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate	3816
1017	S1018	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate (methyl thiohexanoate)	3862
1018	S1019	反式-2-丁烯酸(又名巴豆酸)	(<i>E</i>)-2-Butenoic acid (Crotonic acid)	3908
1019	S1020	戊酸顺式-3-己烯酯(又名戊酸叶醇酯)	(<i>Z</i>)-3-Hexenyl valerate (Leaf valerate)	3936
1020	S1021	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
1021	S1022	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1022	S1023	2,8-表硫-顺式-对-莜烷 4,7,7-三甲基-6-硫杂双环[3.2.1]辛烷 硫代桉叶素	2,8-Epithio- <i>cis-p</i> -menthane 4,7,7-Trimethyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane Thiocineole	4108
1023	S1024	癸酸甲酯	Methyl decanoate	—
1024	S1025	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
1025	S1026	4-庚酮	4-Heptanone	2546
1026	S1027	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
1027	S1028	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
1028	S1029	山梨酸乙酯(又名 2,4-己二烯酸乙酯)	Ethyl sorbate (Ethyl 2,4-hexadienate)	2459
1029	S1030	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526
1030	S1031	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
1031	S1032	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
1032	S1033	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
1033	S1034	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
1034	S1035	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
1035	S1036	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983
1036	S1037	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
1037	S1038	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
1038	S1039	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
1039	S1040	异茉莉酮	Isojasmone	3552
1040	S1041	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
1041	S1042	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
1042	S1043	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
1043	S1044	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl <i>trans</i> -2-hexenoate	3692
1044	S1045	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
1045	S1046	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
1046	S1047	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl <i>trans</i> -2-octenoate	3712
1047	S1048	2,2,6-三甲基-6-乙基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1048	S1049	香紫苏内酯	Sclareolide[Decahydro-3a,6,6,9a-tetramethyl-naphtho(2,1b)furan-2(1H)-one]	3794
1049	S1050	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857
1050	S1051	反式-2-己烯酸顺式-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
1051	S1052	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
1052	S1053	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
1053	S1054	反式 6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
1054	S1055	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl 3-mercaptobutyrate	3977
1055	S1056	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
1056	S1057	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
1057	S1058	(+/-)-2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
1058	S1059	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
1059	S1060	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸 γ-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid γ-lactone (Wine Lactone)	4140
1060	S1061	l-薄荷基甲基醚(又名 2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	l-Menthyl methyl ether (2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
1061	S1062	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
1062	S1063	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
1063	S1064	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	—
1064	S1065	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
1065	S1066	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
1066	S1067	对-甲氧基肉桂醛	p-Methoxycinnamaldehyde	3567
1067	S1068	2,4,5-三甲基噁唑	2,4,5-Trimethyloxazole	4394
1068	S1069	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	—
1069	S1070	d-新薄荷醇	d-Neo-Menthol	2666
1070	S1071	2-壬烯酸 γ-内酯	2-Nonenoic acid gamma-lactone	4188
1071	S1072	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl trans-4-decenoate	3642

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1072	S1073	晚香玉内酯 {又名二氢-5-[(Z,Z)-2,5-辛二烯-2(3H)-呋喃酮]}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dienyl]-2(3H)-furanone}	4067
1073	S1074	4-甲基-2-戊基-1,3-二氧戊环(又名己醛 1,2-丙二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane (Hexanal propylene glycol acetal)	3630
1074	S1075	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
1075	S1076	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
1076	S1077	植醇(又名叶绿醇、叶黄烯醇)(3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol (3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
1077	S1078	异戊醛二乙缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
1078	S1079	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
1079	S1080	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
1080	S1081	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
1081	S1082	顺式-9-十八烯醇乙酸酯(又名乙酸油醇酯)	<i>cis</i> -9-Octadecenyl acetate (Oleyl acetate)	4359
1082	S1083	糠基甲基醚	Furfuryl methyl ether	3159
1083	S1084	3-己酮	3-Hexanone	3290
1084	S1085	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
1085	S1086	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
1086	S1087	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio) hexyl isothiocyanate	4415
1087	S1088	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio) pentyl isothiocyanate	4416
1088	S1089	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
1089	S1090	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
1090	S1091	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
1091	S1092	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
1092	S1093	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822
1093	S1094	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isovaleraldehyde propylene glycol acetal)	4286
1094	S1095	顺式和反式-2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧戊环(又名异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	<i>cis</i> -and <i>trans</i> -2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane (Isobutyraldehyde propylene glycol acetal)	4287

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1095	S1096	4-氨基丁酸(又名 γ -氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid (Gamma-Aminobutyric acid)	4288
1096	S1097	<i>N</i> -[2-(3,4-二甲氧基苯基)乙基]-3,4-二甲氧基肉桂酸酰胺	<i>N</i> -[2-(3,4-Dimethoxyphenyl) ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
1097	S1098	二-(1-丙烯基)硫醚(异构体混合物)	Di-(1-propenyl)-sulfide (mixture of isomers)	4386
1098	S1099	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
1099	S1100	乙胺	Ethylamine	4236
1100	S1101	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-甲醛 [5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)-2-戊烯醛]	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal Methylaldol	3483
1101	S1102	1-丁烯-1-基甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
1102	S1103	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
1103	S1104	(<i>E</i>)-2-癸烯酸	(<i>E</i>)-2-Decenoic acid	3913
1104	S1105	<i>l</i> -苧烯	<i>l</i> -Limonene	—
1105	S1106	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
1106	S1107	2-癸酮	2-Decanone	4271
1107	S1108	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
1108	S1109	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
1109	S1110	8-罗勒烯醇乙酸酯(又名 2,6-二甲基-2,5,7-辛三烯-1-醇乙酸酯)	8-Ocimenyl acetate (2,6-Dimethyl-2,5,7-octatriene-1-yl acetate)	3886
1110	S1111	丁胺	Butylamine	3130
1111	S1112	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
1112	S1113	反式-1,5-辛二烯-3-酮	(<i>E</i>)-1,5-Octadien-3-one	4405
1113	S1114	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2 <i>H</i>)-呋喃酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2 <i>H</i>)-furanone	4104
1114	S1115	反式-2-顺式-4-顺式-7-十三碳三烯醛	2- <i>trans</i> -4- <i>cis</i> -7- <i>cis</i> -Tridecatrienal	3638
1115	S1116	反式-2-顺式-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (<i>E</i>)-2-(<i>Z</i>)-4-decadienoate	3859
1116	S1117	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸- γ -内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl) propionic acid- γ -lactone	3863
1117	S1118	丙酸顺式-5-辛烯酯	(<i>Z</i>)-5-Octenyl propionate	3890

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1118	S1119	3-甲基-2-丁烯硫醇乙酸酯	3-Methyl-2-butenyl thioacetate (Prenyl thioacetate)	3895
1119	S1120	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
1120	S1121	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
1121	S1122	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
1122	S1123	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
1123	S1124	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与 3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
1124	S1125	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(又名巯基乙醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane (Mercaptoacetaldehyde dimer)	3826
1125	S1126	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal (<i>trans/cis</i> mix)	3923
1126	S1127	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
1127	S1128	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
1128	S1129	2-(4-羟基苯基)-乙胺(又名酪胺)	2-(4-hydroxyphenyl)ethylamine (Tyramine)	4215
1129	S1130	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮(又名 4-糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl) thio]-2-pentanone (4-Furfurylthio -2-pentanone)	3840
1130	S1131	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
1131	S1132	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone (Diisobutyl ketone)	3537
1132	S1133	<i>d</i> -香芹酮	<i>d</i> -carvone	2249
1133	S1134	反式-3-己烯醇	<i>trans</i> -3-hexenol	4356
1134	S1135	甲酸松油酯	terpinyl formate	3052
1135	S1136	脱氢圆柚酮	dehydronootkatone	4091
1136	S1137	己酸香叶酯	geranyl hexanoate	2515
1137	S1138	3-甲基己醛	3-methyl hexanal	4261
1138	S1139	(反式,反式)-2,4-壬二烯	(<i>E,E</i>)-2,4-nonadiene	4292
1139	S1140	1-辛烯	1-octene	4293
1140	S1141	2-甲基苯乙酮	2-methyl acetophenone	4316
1141	S1142	1-乙基-2-甲酰基吡咯(又名茶吡咯)	1-ethyl-2-formylpyrrole (Tea pyrrole)	4317

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1142	S1143	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇辛酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl octanoate	4280
1143	S1144	2-乙基-6-甲基吡嗪	2-ethyl-6-methylpyrazine	3919
1144	S1145	对-丙基苯酚	<i>p</i> -propylphenol	3649
1145	S1146	3,5-二乙基-2-甲基吡嗪	3,5-diethyl-2-methylpyrazine	3916
1146	S1147	马鞭草烯酮	verbenone	4216
1147	S1148	4-戊烯醛	4-pentenal	4262
1148	S1149	乙酰乙酸乙酯丙二醇缩酮	ethyl acetoacetate propylene glycol ketal	4294
1149	S1150	山梨酸甲酯	methyl sorbate	3714
1150	S1151	2,5-二乙基四氢呋喃	2,5-diethyl tetrahydrofurane	3743
1151	S1152	脱氢薄荷呋喃内酯	dehydromenthofurolactone	3755
1152	S1153	乙酸桃金娘烯酯	myrtenyl acetate	3765
1153	S1154	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇己酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl) ethyl hexanoate	4279
1154	S1155	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丁酸酯	2-(4-methyl-5-thiazolyl)ethyl butyrate	4277
1155	S1156	吡咯	pyrrole	3386
1156	S1157	S-烯丙基-L-半胱氨酸	S-allyl-L-cysteine	4322
1157	S1158	2-巯基-3-丁醇	2-Mercapto-3-butanol	3502
1158	S1159	硫代香叶醇	Thiogeraniol	3472
1159	S1160	蒎烷硫醇	Pinanyl mercaptan	3503
1160	S1161	α -甲基- β -羟基丙基 α -甲基- β -巯丙基硫醚	α -Methyl- β -hydroxypropyl α -methyl- β -mercaptopropyl sulfide	3509
1161	S1162	乙基麦芽酚	Ethyl maltol	3487
1162	S1163	柠檬醛二乙缩醛	Citral diethyl acetal	2304
1163	S1164	3-丙烯基-6-乙氧基苯酚(又名丙烯基乙基愈创木酚)	3-Propenyl-6-ethoxyphenol (Propenylguaethol)	2922
1164	S1165	β -甲基紫罗兰酮	Methyl- β -ionone	2712
1165	S1166	δ -甲基紫罗兰酮	Methyl- δ -ionone	2713
1166	S1167	2,6-壬二烯醛二乙缩醛	2,6-Nonadienal diethyl acetal	3378
1167	S1168	9-十一烯醛	9-Undecenal	3094
1168	S1169	10-十一烯醛	10-Undecenal	3095

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1169	S1170	十六醛(又名杨梅醛)	Aldehyde C-16 pure (so called) (Strawberry aldehyde)	2444
1170	S1171	乙基香兰素	Ethyl vanillin	2464
1171	S1172	兔耳草醛(又名仙客来醛)	Cyclamen aldehyde	2743
1172	S1173	羟基香茅醛	Hydroxycitronellal	2583
1173	S1174	β -环高柠檬醛	β -Homocyclocitral	3474
1174	S1175	<i>l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3807
1175	S1176	4-甲硫基-4-甲基-2-戊酮	4-(Methylthio)-4-methyl-2-pentanone	3376
1176	S1177	3-巯基-2-戊酮	3-Mercapto-2-pentanone	3300
1177	S1178	<i>d,l</i> -薄荷酮甘油缩酮	<i>d,l</i> -Menthone 1,2-glycerol Ketal	3808
1178	S1179	α -甲基紫罗兰酮	Methyl- α -ionone	2711
1179	S1180	α -异甲基紫罗兰酮	α -iso-Methylionone	2714
1180	S1181	烯丙基 α -紫罗兰酮	Allyl α -ionone	2033
1181	S1182	6-甲基香豆素	6-Methylcoumarin	2699
1182	S1183	2-巯基丙酸	2-Mercaptopropionic acid	3180
1183	S1184	2-甲基-4-戊烯酸	2-Methyl-4-pentenoic acid	3511
1184	S1185	乙酸二甲苄基原酯	Benzyl dimethyl carbinyl acetate	2392
1185	S1186	环己基乙酸烯丙酯	Allyl cyclohexaneacetate	2023
1186	S1187	乙酸玫瑰酯	Rhodinyl acetate	2981
1187	S1188	3-(2-呋喃基)丙酸乙酯	Ethyl 3(2-furyl)propanoate	2435
1188	S1189	丙酸烯丙酯	Allyl propionate	2040
1189	S1190	3-环己基丙酸烯丙酯	Allyl 3-cyclohexylpropionate	2026
1190	S1191	3-(2-呋喃基)丙酸异丁酯	Isobutyl 3-(2-furan)propionate	2198
1191	S1192	硫代丙酸糠酯	Furfuryl thiopropionate	3347
1192	S1193	丁酸二甲苄基原酯	Dimethyl benzyl carbinyl butyrate	2394
1193	S1194	环己基丁酸烯丙酯	Allyl cyclohexanebutyrate	2024
1194	S1195	1,3-壬二醇乙酸酯(混合酯)	1,3-Nonanediol acetate(mixed esters)	2783
1195	S1196	丁酸苏合香酯	Styralyl butyrate	2686
1196	S1197	乙酸柏木酯	Cedryl acetate	—

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1197	S1198	异丁酸麦芽酚酯	Maltol isobutyrate	3462
1198	S1199	2-甲基-4-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate	3489
1199	S1200	乙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl acetate	3055
1200	S1201	庚炔羧酸甲酯	Methyl heptine carbonate	2729
1201	S1202	辛炔羧酸甲酯	Methyl octyne carbonate	2726
1202	S1203	癸二酸二乙酯	Diethyl sebacate	2376
1203	S1204	10-十一烯酸乙酯	Ethyl 10-undecenoate	2461
1204	S1205	苯乙酸烯丙酯	Allyl phenylacetate	2039
1205	S1206	三乙酸甘油酯	Triacetin	2007
1206	S1207	苯乙酸香叶酯	Geranyl phenylacetate	2516
1207	S1208	苯乙酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Cresyl phenylacetate	3077
1208	S1209	4-苯基丁酸甲酯(又名苯丁酸甲酯)	Methyl 4-phenylbutyrate	2739
1209	S1210	4-苯基丁酸乙酯(又名苯丁酸乙酯)	Ethyl 4-phenylbutyrate	2453
1210	S1211	肉桂酸烯丙酯	Allyl cinnamate	2022
1211	S1212	2-甲基-3-戊烯酸乙酯	Ethyl 2-methyl-3-pentenoate	3456
1212	S1213	亚硝酸乙酯	Ethyl nitrite	2446
1213	S1214	庚酸戊酯	Amyl heptanoate	2073
1214	S1215	3-乙酰基-2,5-二甲基呋喃	3-Acetyl-2,5-dimethylfuran	3391
1215	S1216	2,5-二甲基-3-氧代(2 <i>H</i>)-4-呋喃丁酸酯	2,5-Dimethyl-3-Oxo-(2 <i>H</i>)-fur-4-yl butyrate	3970
1216	S1217	2-甲氧基-3(5或6)-异丙基吡嗪	2-Methoxy-3(5 or 6)-isopropylpyrazine	3358
1217	S1218	2-甲基-3(5或6)-糠硫基吡嗪	2-Methyl-3,5-or 6-(furfurylthio)-pyrazine (mixture of isomers)	3189
1218	S1219	2-甲基(或乙基)-3(5或6)-甲氧基吡嗪	2-Methyl(or ethyl)- 3(5 or 6)-methoxy-pyrazine	3280
1219	S1220	2,5-二甲基-2,5-二羟基-1,4-二硫代环己烷	2,5-Dimethyl-2,5-dihydroxy-1,4-dithiane	3450
1220	S1221	5,7-二氢-2-甲基噻吩并(3,4- <i>d</i>)嘧啶	5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4- <i>d</i>)pyrimidine	3338

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1221	S1222	2-乙氧基噻唑	2-Ethoxythiazole	3340
1222	S1223	2,4-二甲基-5-乙酰基噻唑	2,4-Dimethyl-5-acetylthiazole	3267
1223	S1224	乙酸异丁香酯	Isoeugenyl acetate	2470
1224	S1225	3-甲基丁酸对-甲酚酯(又名异戊酸对甲酚酯)	<i>p</i> -Methylphenyl 3-methylbutyrate (<i>p</i> -Cresyl isovalerate)	3387
1225	S1226	<i>l</i> -薄荷醇乙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol ethylene glycol carbonate	3805
1226	S1227	3-(2-甲基丙基)吡啶	3-(2-Methylpropyl) pyridine	3371
1227	S1228	乙基香兰素 1,2-丙二醇缩醛	Ethylvanillin propylene glycol acetal	3838
1228	S1229	人造康乃克油	Artificial cognac oil	—
1229	S1230	山楂核烟熏香味料 I 号	Smoking flavorings No. I made from hawthorn kernels	—
1230	S1231	山楂核烟熏香味料 II 号	Smoking flavorings No. II made from hawthorn kernels	—
1231	S1232	苜基异丁基原醇(又名 α -异丁基苯乙醇)	Isobutyl benzyl carbinol (α -Butyl iso phenethyl alcohol)	2208
1232	S1233	4-苯基-3-丁烯-2-醇	4-Phenyl-3-buten-2-ol	2880
1233	S1234	2-甲基-4-苯基-2-丁醇	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol	3629
1234	S1235	<i>l</i> -薄荷醇丙二醇碳酸酯	<i>l</i> -Menthol 1-(or 2)-propylene glycol carbonate	3806
1235	S1236	辛酸烯丙酯	Allyl octanoate	2037
1236	S1237	α -丙基苯乙醇	α -Propylphenethyl alcohol	2953
1237	S1238	龙葵醇(又名 β -甲基苯乙醇)	Hydratropyl alcohol (β -Methylphenethyl alcohol)	2732
1238	S1239	四氢芳樟醇	Tetrahydrolinalool	3060
1239	S1240	2,3-二巯基丁烷	2,3-Dimercaptobutane	3477
1240	S1241	β -萘乙醚	β -Naphthyl ethyl ether	2768
1241	S1242	异丁基 β -萘醚	β -Naphthyl isobutyl ether	3719
1242	S1243	邻-丙基苯酚	<i>o</i> -Propylphenol	3522
1243	S1244	苜基异丁香酚	Isoeugenyl benzyl ether	3698
1244	S1245	2-甲基-3(5 或 6)-甲硫基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-(methylthio) pyrazine	3208
1245	S1246	香茅氧基乙醛	Citronellyloxyacetaldehyde	2310

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1246	S1247	乙醛苯乙醇丙醇缩醛	Acetaldehyde phenylethyl propyl acetal	2004
1247	S1248	2-甲基-3-(对甲基苯基)丙醛	2-Methyl-3-(<i>p</i> -methylphenyl) propanal Sati-naldehyde	2748
1248	S1249	2-苯基-3-(2-呋喃基)丙-2-烯醛	2-Phenyl-3-(2-furyl) prop-2-enal	3586
1249	S1250	3,5,5-三甲基己醛	3,5,5-Trimethylhexanal	3524
1250	S1251	2-甲基-3(5或6)-乙氧基吡嗪	2-Methyl-3(5 or 6)-ethoxypyrazine	3569
1251	S1252	庚醛甘油缩醛	Heptanal glyceryl acetal	2542
1252	S1253	苯乙醛甘油缩醛	Phenylacetaldehyde glyceryl acetal	2877
1253	S1254	对-异丙基苯乙醛	<i>p</i> -Isopropyl phenylacetaldehyde	2954
1254	S1255	2-甲基-4-苯丁醛	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde	2737
1255	S1256	龙葵醛	Hydratropic aldehyde	2886
1256	S1257	龙葵醛二甲缩醛	Hydratropic aldehyde dimethyl acetal	2888
1257	S1258	羟基香茅醛二乙缩醛	Hydroxycitronellal diethyl acetal	2584
1258	S1259	柠檬醛二甲缩醛	Citral dimethyl acetal	2305
1259	S1260	4-甲基-5-(2-乙酰氧乙基)-噻唑	4-Methyl-5-(2-acetoxyethyl) thiazole	3205
1260	S1261	α -丁基肉桂醛	α -Butylcinnamaldehyde	2191
1261	S1262	4-庚烯-3-酮	4-Heptene-3-one	—
1262	S1263	4-甲基-1-苯基-2-戊酮	4-Methyl-1-phenyl-2-pentanone	2740
1263	S1264	1-(对-甲氧基苯基)-1-戊烯-3-酮	1-(<i>p</i> -Methoxyphenyl)-1-penten-3-one	2673
1264	S1265	α -己叉基环戊酮	α -Hexylidenecyclopentanone	2573
1265	S1266	四甲基乙基环己烯酮	Tetramethyl ethylcyclohexenone	3061
1266	S1267	糠硫醇甲酸酯	Furfurylthiol formate	3158
1267	S1268	甲基 β -萘酮	Methyl β -naphthyl ketone	2723
1268	S1269	2-(3-苯丙基)四氢呋喃	2-(3-Phenylpropyl) tetrahydrofuran	2898
1269	S1270	烯丙基乙酸	Allyl acetic acid	2843
1270	S1271	甲酸二甲基苄基原酯	Dimethyl benzyl carbonyl formate	2395
1271	S1272	4-乙酰基-6-叔丁基-1,1-二甲基茛满	4-Acetyl-6- <i>t</i> -butyl-1,1-dimethylindane	3653
1272	S1273	癸醛二甲缩醛(又名 1,1-二甲氧基癸烷)	Decanal dimethyl acetal (1,1-Dimethoxyde-cane)	2363

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1273	S1274	乙酸环己基乙酯	Cyclohexaneethyl acetate	2348
1274	S1275	对-甲苯氧基乙酸乙酯	Ethyl (<i>p</i> -tolxyloxy) acetate	3157
1275	S1276	乙酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl acetate	2735
1276	S1277	丙酸甲基苯基原酯	Methyl phenylcarbinyl propionate	2689
1277	S1278	2-呋喃基丙烯酸丙酯	Propyl 2-furanacrylate	2945
1278	S1279	异丁酸二甲基苯乙基原酯	Dimethyl phenethyl carbinyl isobutyrate	2736
1279	S1280	异丁酸 2-苯氧基乙酯	2-Phenoxyethyl isobutyrate	2873
1280	S1281	十三碳二酸环乙二醇二酯	Ethylene brassylate	3543
1281	S1282	邻氨基苯甲酸异丁酯	Isobutyl anthranilate	2182
1282	S1283	对-叔丁基苯乙酸甲酯	Methyl <i>p-tert</i> -butylphenylacetate	2690
1283	S1284	苯氧乙酸烯丙酯	Allyl phenoxyacetate	2038
1284	S1285	苯乙酸辛酯	Octyl phenylacetate	2812
1285	S1286	苯乙酸苄酯	Benzyl phenylacetate	2149
1286	S1287	苯乙酸芳樟酯	Linalyl phenylacetate	3501
1287	S1288	苯乙酸香茅酯	Citronellyl phenylacetate	2315
1288	S1289	苯乙酸愈创木酚酯	Guaiacyl phenylacetate	2535
1289	S1290	3-甲基 2-丁烯酸 2-苯乙酯(又名千里酸苯乙酯)	2-phenethyl 3-Methyl-2-butenate (Phenethyl senecioate)	2869
1290	S1291	3-苯基缩水甘油酸乙酯	Ethyl 3-phenylglycidate	2454
1291	S1292	肉桂酸芳樟酯	Linalyl cinnamate	2641
1292	S1293	1,2-二[(1'-乙氧基)-乙氧基]丙烷	1,2-Di[(1'-ethoxy) ethoxy]propane	3534
1293	S1294	<i>N</i> ,2,3-三甲基-2-异丙基丁酰胺	2-Isopropyl- <i>N</i> ,2,3-trimethylbutyramide	3804
1294	S1295	<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺	<i>N</i> -Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexane carboxamide	3455
1295	S1296	3- <i>l</i> -薄荷氧基-1,2-丙二醇(又名 3- <i>l</i> -薄荷烷氧基-1,2-丙二醇)	3- <i>l</i> -Menthoxyp propane-1,2-diol	3784
1296	S1297	香兰基丁醚	Vanillyl butyl ether	3796
1297	S1298	9-癸烯醛	9-Decenal	3912
1298	S1299	2-仲丁基环己酮	2- <i>sec</i> -Butylcyclohexanone	3261

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1299	S1300	2,3-十一碳二酮	2,3-Undecadione	3090
1300	S1301	环己烷基甲酸	Cyclohexanecarboxylic acid	3531
1301	S1302	5 和 6-癸烯酸(又名牛奶内酯)	5-and 6-Decenoic acid (Milk lactone)	3742
1302	S1303	八乙酸蔗糖酯	Sucrose octaacetate	3038
1303	S1304	丁酸烯丙酯	Allyl butyrate	2021
1304	S1305	异丁酸香兰素酯	Vanillin isobutyrate	3754
1305	S1306	戊二酸单 <i>l</i> -薄荷醇酯	<i>l</i> -Monomenthyl glutarate	4006
1306	S1307	苯甲酰基乙酸乙酯	Ethyl benzoylacetate	2423
1307	S1308	ϵ -十二内酯	ϵ -Dodecalactone	3610
1308	S1309	八氢香豆素	Octahydrocoumarin	3791
1309	S1310	2,5-二甲基-3-呋喃硫醇	2,5-Dimethyl-3-furathiol	3451
1310	S1311	1,2-丁二硫醇	1,2-Butanedithiol	3528
1311	S1312	双-(2,5-二甲基-3-呋喃基)二硫醚	Bis(2,5-dimethyl-3-furyl) disulfide	3476
1312	S1313	丙基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Propyl 2-methyl-3-furyl disulfide	3607
1313	S1314	二环己基二硫醚	Dicyclohexyl disulfide	3448
1314	S1315	糠基异丙基硫醚	Furfuryl isopropyl sulfide	3161
1315	S1316	2-乙基苯硫酚	2-Ethyl thiophenol	3345
1316	S1317	2-(乙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(acetyloxy) propionate	3788
1317	S1318	2-(丙酰氧基)丙酸甲硫醇酯	Methylthio 2-(propionyloxy) propionate	3790
1318	S1319	3-糠硫基丙酸乙酯	Ethyl 3-(furfurylthio)propionate	3674
1319	S1320	2-甲硫基吡嗪	2-Methylthiopyrazine	3231
1320	S1321	异硫氰酸苯乙酯	Phenethyl isothiocyanate	4014
1321	S1322	2-(3-苯丙基)吡啶	2-(3-Phenylpropyl) pyridine	3751
1322	S1323	4,5-二甲基-2-乙基-3-噻唑啉	4,5-Dimethyl-2-ethyl-3-thiazoline	3620
1323	S1324	2-仲丁基-4,5-二甲基-3-噻唑啉	2-(2-Butyl)-4,5-dimethyl-3-thiazoline	3619
1324	S1325	吡嗪乙硫醇	Pyrazine ethanethiol	3230
1325	S1326	水杨酸苯酯	Phenyl salicylate	3960
1326	S1327	庚醛二甲缩醛	Heptanal dimethyl acetal	2541

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1327	S1328	羟基香茅醛二甲缩醛	Hydroxy citronellal dimethyl acetal	2585
1328	S1329	对-丙基茴香醚	<i>p</i> -Propyl anisole	2930
1329	S1330	异丁酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl isobutyrate	3075
1330	S1331	异丁酸邻-甲酚酯	<i>o</i> -Tolyl isobutyrate	3753
1331	S1332	柠檬醛丙二醇缩醛	Citral propylene glycol acetal	—
1332	S1333	反式-2-己烯醛二乙缩醛	<i>trans</i> -2-Hexenal diethyl acetal	4047
1333	S1334	2-巯基噻吩	2-Mercaptothiophene	3062
1334	S1335	对-葑-3,8-二醇(又名对-3,8-薄荷烷二醇)	<i>p</i> -Menth-3,8-diol	4053
1335	S1336	1,8-辛二硫醇	1,8-Octanedithiol	3514
1336	S1337	螺[2,4-二硫杂-1-甲基-8-氧杂双环[3.3.0]-辛烷-3,3'-(1'-氧杂-2'-甲基)环戊烷]	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8-oxabicyclo [3.3.0]octane-3,3'-(1'-oxa-2'-methyl) cyclopentane]	3270
1337	S1338	3-壬烯-2-酮	3-Nonen-2-one	3955
1338	S1339	3-甲基-2,4-壬二酮	3-Methyl-2,4-nonadione	4057
1339	S1340	2,5-二甲基-3-硫代乙酰氧基呋喃	2,5-Dimethyl-3-thioacetoxyfuran	4034
1340	S1341	反式-4-己烯醛	<i>trans</i> -4-Hexenal	4046
1341	S1342	3-[(2-甲基-3-呋喃)硫基]-2-丁酮	(+/-)-3-[(2-Methyl-3-furyl) thio]-2-butanone	4056
1342	S1343	3-巯基-2-甲基戊醛	3-Mercapto-2-methylpentanal	3994
1343	S1344	2-(<i>l</i> -葑氧基)乙醇[又名 2-(<i>l</i> -薄荷烷氧基乙醇)]	2-(<i>l</i> -Menthoxy) ethanol	4154
1344	S1345	丙酸四氢糠酯	Tetrahydrofurfuryl propionate	3058
1345	S1346	异戊酸烯丙酯	Allyl isovalerate	2045
1346	S1347	3-羟甲基-2-庚酮	3-(hydroxymethyl)-2-heptanone	2804
1347	S1348	三丙酸甘油酯	Glyceryl tripropanoate	3286
1348	S1349	辛酸糠酯	Furfuryl octanoate	3396
1349	S1350	丁酸反式-2-辛烯醇酯	<i>trans</i> -2-Octen-1-yl butanoate	3517
1350	S1351	苯乙醛二异丁缩醛	Phenylacetaldehyde diisobutyl acetal	3384
1351	S1352	1,3-二苯基-2-丙酮	1,3-Diphenyl-2-propanone	2397

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1352	S1353	10-十一烯酸丁酯	Butyl 10-undecylenate	2216
1353	S1354	乙酸檀香酯	Santalyl acetate	3007
1354	S1355	2-乙基丁酸香叶酯	Geranyl 2-ethylbutyrate	3339
1355	S1356	3-羟甲基-2-辛酮	3-Hydroxymethyl-2-octanone	3292
1356	S1357	1,2-环己二酮	1,2-Cyclohexanedione	3458
1357	S1358	松香酸甘油酯	Glycerol ester of rosin	4226
1358	S1359	赤、苏-3-巯基-2-甲基丁-1-醇(又名 3-巯基-2-甲基丁醇)	rythro and threo-3-Mercapto-2-methylbutan-1-ol (3-Mercapto-2-methylbutyl alcohol)	3993
1359	S1360	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	3186
1360	S1361	α -戊基肉桂醇	α -Amylcinnamyl alcohol	2065
1361	S1362	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	2883
1362	S1363	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	3618
1363	S1364	对-莰烷醇-2(又名对-薄荷烷醇-2)	<i>p</i> -Menthan-2-ol	3562
1364	S1365	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	3446
1365	S1366	乙基葑醇	Ethyl fenchol	3491
1366	S1367	辛烯基琥珀酸单阿拉伯胶酯	Gum Arabic, hydrogen octenylbutane dioate	4227
1367	S1368	N1-(2-甲氧基-4-甲基苄基)-N2-[2-(5-甲基-2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2-methoxy-4-methylbenzyl)-N2-[2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4234
1368	S1369	N1-(2,4-二甲氧基苄基)-N2-[2-(2-吡啶基)乙基]草酰胺	N1-(2,4-dimethoxybenzyl)-N2-[2-(pyridin-2-yl)ethyl]oxalamide	4233
1369	S1370	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl) benzo [d] [1,3] dioxole-5-carboxamide	4232
1370	S1371	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
1371	S1372	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
1372	S1373	三丁酸甘油酯	Tributyryl	2223
1373	S1374	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
1374	S1375	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
1375	S1376	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	2897
1376	S1377	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1377	S1378	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
1378	S1379	甲基-对-甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl- <i>p</i> -toly glycidate	3757
1379	S1380	5-羟基-8-十一碳烯酸 δ -内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
1380	S1381	<i>N</i> -环丙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	<i>N</i> -Cyclopropyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamide	4087
1381	S1382	<i>N</i> -乙基-反式-2-顺式-6-壬二烯酰胺	<i>N</i> -Ethyl-(<i>E</i>)2,(<i>Z</i>)6-nonadienamide	4113
1382	S1383	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(又名乙醛 1,2-丙二醇缩醛)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane (Acetaldehyde propylene glycol acetal)	4099
1383	S1384	β -萘甲醚	β -Naphthyl methyl ether	4704
1384	S1385	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
1385	S1386	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
1386	S1387	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
1387	S1388	甲基苯甲醛甘油缩醛(邻、间、对异构体混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal (<i>o</i> -, <i>m</i> -, <i>p</i> -mixed isomers)	3067
1388	S1389	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102
1389	S1390	(+/-)-反式和顺式-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-醇乙酸酯	(+/-)- <i>trans</i> -and <i>cis</i> -4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl acetate	4103
1390	S1391	(反式和顺式)-1-甲氧基-1-癸烯	<i>trans</i> -and <i>cis</i> -1-Methoxy-1-decene	4161
1391	S1392	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇癸酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
1392	S1393	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇异丁酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
1393	S1394	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇甲酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
1394	S1395	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
1395	S1396	<i>dl</i> -薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	<i>dl</i> -Metho(+/-)-propylene glycol carbonate	3992
1396	S1397	乙酸 1-乙氧基乙醇酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
1397	S1398	<i>N</i> -异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	<i>N</i> -Isobutyldeca- <i>trans</i> -2- <i>trans</i> -4-dienamide	4148
1398	S1399	二苯乙醇酮(又名 2-羟基-2-苯基苯乙酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1399	S1400	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
1400	S1401	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
1401	S1402	6-环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
1402	S1403	5-环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
1403	S1404	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
1404	S1405	惕各酸烯丙酯(又名反式-2-甲基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate (Allyl <i>trans</i> -2-methyl-2-butenate)	2043
1405	S1406	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
1406	S1407	α -戊基肉桂醛二甲缩醛	α -Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
1407	S1408	乙酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl acetate	2064
1408	S1409	甲酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl formate	2066
1409	S1410	异戊酸 α -戊基肉桂酯	α -Amylcinnamyl isovalerate	2067
1410	S1411	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan) butyrate	2070
1411	S1412	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan) propionate	2071
1412	S1413	2-戊基-5 或 6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
1413	S1414	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
1414	S1415	苜基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
1415	S1416	N-3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环丙基甲酰胺	N-3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropyl-carboxamide	4267
1416	S1417	N-(乙氧羰基甲基)-对-莴烷-3-甲酰胺[又名 N-(乙氧羰基甲基)-对-薄荷烷-3-甲酰胺]	[N-(Ethoxycarbonyl) methyl]- <i>p</i> -menthane-3-carboxamide	4309
1417	S1418	硬木烟熏香料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
1418	S1419	硬木烟熏香料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
1419	S1420	(反式,顺式)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(<i>E,Z</i>)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
1420	S1421	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
1421	S1422	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
1422	S1423	顺式-8-十四烯醛	(<i>Z</i>)-8-Tetradecenal	4066
1423	S1424	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
1424	S1425	双香兰素	Divanillin	4107

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1425	S1426	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
1426	S1427	5-羟基-4-甲基己酸 δ -内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid δ - lactone	4141
1427	S1428	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
1428	S1429	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
1429	S1430	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
1430	S1431	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
1431	S1432	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
1432	S1433	4-羟基-2-丁烯酸 γ -内酯[又名 2(5H)-呋喃酮]	4-Hydroxy-2-butenic acid γ -lactone [2(5H)-furanone]	4138
1433	S1434	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
1434	S1435	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
1435	S1436	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	4319
1436	S1437	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333
1437	S1438	(+/-)-4-巯基-4-甲基-2-戊醇	(+/-)-4-Mercapto-4-methyl-2-pentanol	4158
1438	S1439	异戊酸环己酯	Cyclohexyl isovalerate	2355
1439	S1440	2-噻吩基二硫醚	2-Thienyl disulfide	3323
1440	S1441	双(2-甲基-3-呋喃基)四硫醚	Bis(2-methyl-3-furyl) tetrasulfide	3260
1441	S1442	辛酸对-甲酚酯	<i>p</i> -Tolyl octanoate	3733
1442	S1443	丙酸麦芽酚酯	Maltol propionate	3941
1443	S1444	顺式-2-己烯-1-醇	(<i>Z</i>)-2-Hexen-1-ol	3924
1444	S1445	(+/-)反式和顺式-2-己烯醛丙二醇缩醛	(+/-) <i>trans</i> - and <i>cis</i> -2-Hexenal propylene glycol acetal	4272
1445	S1446	乙酸 2-乙基丁酯	2-Ethylbutyl acetate	2425
1446	S1447	2,5-二乙基-3-甲基吡嗪	2,5-Diethyl-3-methylpyrazine	3915
1447	S1448	4-(甲硫基)-2-戊酮	4-(Methylthio)-2-pentanone	4182
1448	S1449	甲硫基甲硫醇	Methylthiomethylmercaptan	4185
1449	S1450	顺式和反式-5-乙基-4-甲基-2-(1-甲基丙基)-噻唑啉	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -5-Ethyl-4-methyl-2-(1-methylpropyl)-thiazoline	4318

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1450	S1451	辛醛二甲缩醛	Octanal dimethyl acetal	2798
1451	S1452	3-巯基-3-甲基-1-丁醇乙酸酯	3-Mercapto-3-methyl-1-butyl acetate	4324
1452	S1453	(<i>R,S</i>)-3-羟基丁酸 <i>l</i> -薄荷酯	<i>l</i> -Menthyl (<i>R,S</i>)-3-hydroxybutyrate	4308
1453	S1454	异戊酸异丙酯	Isopropyl isovalerate	2961
1454	S1455	顺式-4-癸烯醇乙酸酯	<i>cis</i> -4-Decenyl acetate	3967
1455	S1456	惕各酸香叶酯	Geranyl tiglate	4044
1456	S1457	<i>N</i> -苯甲酰邻氨基苯甲酸	<i>N</i> -Benzoylanthranilic acid	4078
1457	S1458	2,6,10-三甲基-2,6,10-十五碳三烯-14-酮	2,6,10-Trimethyl-2,6,10-pentadecatrien-14-one	3442
1458	S1459	2,5-二甲基噻唑	2,5-Dimethylthiazole	4035
1459	S1460	甲硫基甲醇丁酸酯	Methylthiomethyl butyrate	3879
1460	S1461	2-甲硫基乙醇	2-(Methylthio) ethanol	4004
1461	S1462	二乙基三硫醚	Diethyl trisulfide	4029
1462	S1463	顺式和反式-1-巯基-对-葑烷-3-酮 (又名顺式和反式-1-巯基-对-薄荷烷-3-酮)	<i>cis</i> - and <i>trans</i> -1-Mercapto- <i>p</i> - menthan-3-one	4300
1463	S1464	4-羟基-4-甲基-7-顺式-癸烯酸 γ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-7- <i>cis</i> -decenoic acid gamma lactone	3937
1464	S1465	2-甲基辛醛	2-Methyloctanal	2727
1465	S1466	3-甲基-5-丙基-2-环己烯-1-酮	3-Methyl-5-propyl-2-cyclohexen-1-one	3577
1466	S1467	2,4-壬二烯-1-醇	2,4-Nonadien-1-ol	3951
1467	S1468	环戊硫醇	Cyclopentanethiol	3262
1468	S1469	<i>N</i> -对苯乙腈基薄荷烷基甲酰胺	<i>N-p</i> -Benzeneacetonitrile menthanecarboxamide	4496
1469	S1470	<i>N</i> -[2-(吡啶-2-基)乙基]薄荷烷基甲酰胺	<i>N</i> -[2-(Pyridin-2-yl) ethyl]-3- <i>p</i> -menthane-carboxamide	4549
1470	S1471	4-氨基-5,6-二甲基噻吩并[2,3- <i>d</i>]嘧啶-2(1 <i>H</i>)-酮盐酸盐	4-Amino-5,6-dimethylthieno[2,3- <i>d</i>]pyrimidin-2(1 <i>H</i>)-one hydrochloride	4669
1471	S1472	3-[(4-氨基-2,2-二氧化-1 <i>H</i> -2,1,3-苯并噻二嗪-5-基)氧]-2,2-二甲基- <i>N</i> -丙基丙酰胺	3-[(4-Amino-2,2-dioxido-1 <i>H</i> -2,1,3-benzothiadiazin-5-yl) oxy]-2,2-dimethyl- <i>N</i> -propylpropanamide	4701
1472	S1473	<i>L</i> -蛋氨酸基甘氨酸	<i>L</i> -Methionylglycine	4692
1473	S1474	5-戊基-3 <i>H</i> -呋喃-2-酮	5-Pentyl-3 <i>H</i> -furan-2-one	4323

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1474	S1475	2,5-二硫杂己烷	2,5-Dithiahexane	4298
1475	S1476	(2S,5R)-N-[4-(2-氨基-2-氧代乙基)苯基]-5-甲基-2-(丙基-2-)-环己烷甲酰胺	(2S,5R)-N-[4-(2-Amino-2-oxoethyl)phenyl]-5-methyl-2-(propan-2-yl)cyclohexanecarboxamide	4684
1476	S1477	5-甲基-2-呋喃甲硫醇(又名 5-甲基糠硫醇)	5-Methyl-2-furanmethanethiol (5-Methylfurfylmercaptan)	4697
1477	S1478	6-甲基辛醛	6-Methyloctanal	4433
1478	S1479	2(4)-乙基-4(2),6-二甲基二氢-1,3,5-二噻嗪	2(4)-Ethyl-4(2),6-dimethyldihydro-1,3,5-dithiazinane	4667
1479	S1480	3-庚基二氢-5-甲基-2(3H)-呋喃酮	3-Heptyldihydro-5-methyl-2(3H)-furanone	3350
1480	S1481	香兰醇	Vanillyl alcohol	3737
1481	S1482	6-[5(6)-癸烯酰氧基]癸酸	6-[5(6)-Decenoyloxy]decanoic acid	4442
1482	S1484	3-{1-[(3,5-二甲基-1,2-噁唑-4-基)甲基]-1H-吡唑-4-基}-1-(3-羟基苄基)咪唑啉-2,4-二酮	3-{1-[(3,5-Dimethyl-1,2-oxazol-4-yl)methyl]-1H-pyrazol-4-yl}-1-(3-hydroxybenzyl)imidazolidine-2,4-dione	4725
1483	S1485	4-氨基-5-[3-(异丙基氨基)-2,2-二甲基-3-氧代丙氧基]-2-甲基喹啉-3-羧酸硫酸盐	4-Amino-5-(3-(isopropylamino)-2,2-dimethyl-3-oxopropoxy)-2-methylquinoline-3-carboxylic acid sulfate	4774
1484	S1486	9-癸烯-2-酮	9-Decen-2-one	4706
1485	S1487	6-甲基庚醛	6-Methylheptanal	4498
1486	S1488	N-(2-异丙基-5-甲基环己基)环丙基甲酰胺	Cyclopropanecarboxylic acid (2-isopropyl-5-methyl-cyclohexyl)-amide	4558
1487	S1489	4-羟基-4-甲基-5-己烯酸 γ -内酯	4-Hydroxy-4-methyl-5-hexenoic acid γ lactone	4051
1488	S1490	糠基 2-甲基-3-呋喃基二硫醚	Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide	4119
1489	S1491	4-癸烯酸	4-Decenoic acid	3914
1490	S1492	2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇丙酸酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl propionate	4276
1491	S1493	4,5-辛二酮	4,5-Octanedione	4533
1492	S1494	5-羟基癸酸乙酯	Ethyl 5-hydroxydecanoate	4444
1493	S1495	己二酸二辛酯	Dioctyl adipate	4476
1494	S1496	乙基芳樟基醚	Ethyl linalyl ether	4591

表 B.3 (续)

序号	编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
1495	S1497	大茴香脑	<i>trans</i> -Anethole Anise camphor	2086
1496	S1498	根皮素	Phloretin	4390
1497	S1499	2-丙酰吡咯	2-Propionylpyrrole	3614
1498	S1500	烯丙基 1-丙烯基二硫醚	Ally 1-propenyl disulfide	4823
1499	S1501	2-乙酰氧基-3-丁酮	2-Acetoxy-3-butanone	3526
1500	S1502	(+/-)-1-环己基乙醇	(+/-)-1-Cyclohexylethanol	4794
1501	S1503	L- γ -谷氨酰-L-缬氨酰-甘氨酸	Glutamyl-valyl-glycine (L-gamma-glutamyl-L-valyl-glycine)	4709
1502	S1504	(1R,2S,5R)-N-(4-甲氧苯基)-5-甲基-2-(1-甲基乙基)环己基甲酰胺	(1R,2S,5R)-N-(4-Methoxyphenyl)-5-methyl-2-(1-methylethyl)cyclohexanecarboxamide	4681
1503	S1505	2-(4-甲基苯氧基)-N-(1H-吡唑-3-基)-N-(噻吩-2-基甲基)乙酰胺	2-(4-Methylphenoxy)-N-(1H-pyrazol-3-yl)-N-(thiophen-2-ylmethyl)acetamide	4809
1504	S1506	2-己基吡啶	2-Hexylpyridine	4948

注 1: 凡列入合成香料目录的香料,其对应的天然物(即结构完全相同的对应物)应视作已被批准使用的香料。

注 2: 凡列入合成香料目录的香料,若存在相应的铵盐、钠盐、钾盐、钙盐和盐酸盐、碳酸盐、硫酸盐,且具有香料特性的化合物,应视作已被批准使用的香料。

注 3: 如果列入合成香料目录的香料为消旋体,那么其左旋和右旋结构应视作已被批准使用的香料。如果列入合成香料目录的香料为左旋结构,则其右旋结构不应视作已被批准使用的香料;反之亦然。

附 录 C

食品工业用加工助剂的使用规定

C.1 食品工业用加工助剂(以下简称“加工助剂”)的使用原则

C.1.1 加工助剂应在食品生产加工过程中使用,使用时应具有工艺必要性,在达到预期目的前提下应尽可能降低使用量。

C.1.2 加工助剂一般应在制成最终成品之前除去,无法完全除去的,应尽可能降低其残留量,其残留量不应对人体健康产生危害,不应在最终食品中发挥功能作用。

C.1.3 加工助剂应符合相应的质量规格要求。

C.2 食品工业用加工助剂的使用规定

C.2.1 表 C.1 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.2 表 C.2 以加工助剂名称汉语拼音排序规定了需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)。

C.2.3 表 C.3 以酶制剂名称汉语拼音排序规定了食品加工中允许使用的酶。各种酶的来源和供体应符合表中的规定。

表 C.1 可在各类食品加工过程中使用,残留量不需限定的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
1	氨水及液氨	ammonia
2	甘油(又名丙三醇)	glycerine (glycerol)
3	丙酮	acetone
4	丙烷	propane
5	单,双甘油脂肪酸酯	mono-and diglycerides of fatty acids
6	氮气(液氮)	nitrogen
7	二氧化硅	silicon dioxide
8	二氧化碳	carbon dioxide
9	硅藻土	diatomaceous earth
10	活性炭	activated carbon
11	磷脂	phospholipid
12	硫酸钙	calcium sulfate
13	硫酸镁	magnesium sulfate
14	硫酸钠	sodium sulfate
15	氯化铵	ammonium chloride
16	氯化钙	calcium chloride

表 C.1 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称
17	氯化钾	potassium chloride
18	柠檬酸	citric acid
19	氢气	hydrogen
20	氢氧化钙	calcium hydroxide
21	氢氧化钾	potassium hydroxide
22	氢氧化钠	sodium hydroxide
23	乳酸	lactic acid
24	硅酸镁	magnesium trisilicate
25	碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)	calcium carbonate(light,heavy)
26	碳酸钾	potassium carbonate
27	碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁)	magnesium carbonate (light,heavy)
28	碳酸钠	sodium carbonate
29	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate
30	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate
31	纤维素	cellulose
32	盐酸	hydrochloric acid
33	氧化钙	calcium oxide
34	氧化镁(包括重质氧化镁,轻质氧化镁)	magnesium oxide (heavy,light)
35	乙醇	ethanol
36	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid
37	植物活性炭	vegetable carbon(activated)

表 C.2 需要规定功能和使用范围的加工助剂名单(不含酶制剂)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
1	1-丁醇	1-butanol	萃取溶剂	发酵工艺
2	植物油抽提溶剂	vegetable oils extraction solvent	浸油溶剂、提取溶剂	发酵工艺、油脂加工提取工艺
3	D-甘露糖醇	D-mannitol	防黏剂	糖果的加工工艺
4	DL-苹果酸钠	sodium DL-malate	发酵用营养物质	发酵工艺
5	L-苹果酸	L-malic acid	发酵用营养物质	发酵工艺
6	β -环状糊精	β -cyclodextrin	胆固醇提取剂	调制乳、发酵乳和风味发酵乳、稀奶油(淡奶油)及其类似品、干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品的加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
7	阿拉伯胶	arabic gum	澄清剂	葡萄酒加工工艺
8	凹凸棒黏土	attapulgate clay	脱色剂	油脂加工工艺
9	丙二醇	1,2-propanediol	冷却剂、消泡剂、提取溶剂	啤酒加工工艺、提取工艺
10	巴西棕榈蜡	carnauba wax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺、蜜饯果糕的加工工艺
11	白油(液体石蜡)	white mineral oil	消泡剂、脱模剂、防黏剂、润滑剂	薯类的加工工艺、油脂加工工艺、糖果的加工工艺、胶原蛋白肠衣的加工工艺、膨化食品加工工艺、粮食加工工艺(用于防尘)、发酵工艺、豆制品的加工工艺、鲜酵母制品加工工艺(最大使用量为 0.1 g/kg)
12	不溶性聚乙烯吡咯烷酮	insoluble polyvinylpyrrolidone (PVPP)	吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺和发酵工艺,茶(类)饮料加工工艺
13	丙酸及其钠盐、钙盐	Propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	发酵用营养物质	酵母的生产工艺,残留量 \leq 0.1 g/kg
14	单宁(包括食用单宁,固化单宁)	edible tannin	助滤剂、澄清剂、脱色剂	黄酒、啤酒、葡萄酒和配制酒的加工工艺、油脂脱色工艺、发酵工艺
15	丁烷	butane	提取溶剂、推进剂	提取工艺、焙烤食品用喷雾脱模油的加工工艺
16	蜂蜡	beeswax	脱模剂	焙烤食品加工工艺、膨化食品加工工艺
17	高岭土	kaolin	澄清剂、助滤剂	葡萄酒、果酒、黄酒、配制酒的加工工艺、发酵工艺
18	高碳醇脂肪酸酯复合物	higher alcohol fatty acid ester complex	消泡剂	发酵工艺、大豆蛋白加工工艺
19	硅胶	silica gel	澄清剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒和黄酒的加工工艺
20	硅酸钙	calcium silicate	助滤剂	煎炸油加工工艺,最大使用量为 40 g/kg
21	过氧化氢	hydrogen peroxide	脱硫剂、脱色剂、去碘剂	淀粉糖和淀粉加工工艺、油脂加工工艺、海藻加工工艺、胶原蛋白肠衣加工工艺、乳清粉和乳清蛋白粉的加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
22	滑石粉	talc	脱模剂、防黏剂	糖果的加工工艺、发酵提取工艺
23	活性白土	activated clay	澄清剂、食用油脱色剂、吸附剂	配制酒的加工工艺和发酵工艺、油脂加工工艺、水处理工艺
24	甲醇钠	sodium methylate	油脂酯交换催化剂	油脂加工工艺
25	甲酸钠	sodium formate	发酵用营养物质	发酵工艺
26	焦亚硫酸钠	sodium metabisulphite	黏度调节剂	大豆蛋白的加工工艺(仅限大豆分离蛋白、大豆浓缩蛋白),最大使用量为 0.03 g/kg(以二氧化硫残留量计)
27	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	结晶剂	葡萄酒加工工艺
28	聚苯乙烯	polystyrene	助滤剂	啤酒加工工艺
29	聚丙烯酰胺	polyacrylamide	絮凝剂、助滤剂	饮料加工工艺的水处理工艺、制糖工艺和发酵工艺、制盐工艺
30	聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷,聚二甲基硅氧烷乳液)	polydimethyl siloxane	消泡剂、脱模剂	豆制品加工工艺(最大使用量 0.3 g/kg,以每千克豆类的使用量计,以聚二甲基硅氧烷计),肉制品、啤酒加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.2 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),焙烤食品工艺(在模具中的最大使用量 30 mg/dm ² ,以聚二甲基硅氧烷计),油脂加工及煎炸工艺(最大使用量 0.01 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺(上述加工工艺最大使用量 0.05 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),发酵工艺(最大使用量 0.1 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),薯类加工工艺(最大使用量为按生产需要适量使用),畜禽血制品加工工艺(最大使用量为 0.2 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),酵母加工制品生产加工工艺(最大使用量 0.1 g/kg,以聚二甲基硅氧烷计),胶原蛋白肠衣加工工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
31	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺
32	聚氧丙烯甘油醚	Polyoxypropylene glycerol ether (GP)	消泡剂	发酵工艺
33	聚氧丙烯氧化乙烯甘油醚	Polyoxypropylene oxyethylene glycerolether(GPE)	消泡剂	发酵工艺
34	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate	分散剂、提取溶剂、消泡剂	制糖工艺、发酵工艺、提取工艺、果蔬汁(浆)饮料加工工艺(最大使用量为 0.75 g/kg)、植物蛋白饮料加工工艺(最大使用量为 2.0 g/kg)、豆类制品加工工艺(最大使用量为 0.05 g/kg,最大使用量以每千克豆类的使用量计)
35	聚氧乙烯聚氧丙烯胺醚	polyoxyethylene polyoxypropylene amine ether(BAPE)	消泡剂	发酵工艺
36	聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚	polyoxyethylene polyoxypropylene pentaerythritol ether (PPE)	消泡剂	发酵工艺
37	卡拉胶	carrageenan	澄清剂	啤酒加工工艺
38	离子交换树脂	ion exchange resins	脱色剂、吸附剂	啤酒、葡萄酒、果酒、配制酒、黄酒、罐头食品的加工工艺、水处理工艺、制糖工艺及糖处理工艺和发酵工艺
39	磷酸 ¹⁰⁾	phosphoric acid	澄清剂、精炼脱胶、发酵用营养物质、自溶促进剂	制糖工艺和油脂加工工艺、发酵工艺、酵母加工制品的生产工艺
40	磷酸二氢铵	ammonium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
41	磷酸氢二铵	diammonium hydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺
42	磷酸二氢钾	potassium phosphate, mono-basic	发酵用营养物质	发酵工艺
43	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	发酵用营养物质	发酵工艺

¹⁰⁾ 包括磷酸(湿法),磷酸湿法仅用于制糖工艺、油脂加工工艺、发酵工艺。

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
44	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	分散剂	乳制品加工工艺
45	磷酸氢二钠	disodium hydrogen phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
46	磷酸三钠	trisodium phosphate	絮凝剂、发酵用营养物质	饮料加工工艺的水处理工艺、发酵工艺
47	多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠)	sodium polyphosphate	螯合剂	乳糖加工工艺(残留量为0.2 g/kg)
48	硫磺	sulfur	澄清剂、助分离剂	制糖工艺、淀粉加工工艺
49	硫酸	sulfuric acid	絮凝剂、发酵用营养物质、中和除皂	啤酒的加工工艺、发酵工艺、淀粉加工工艺、乳制品加工工艺、油脂加工工艺
50	硫酸铵	ammonium sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
51	硫酸锰	manganese sulfate	发酵用营养物质	发酵工艺
52	硫酸铜	copper sulphate	澄清剂、螯合剂、发酵用营养物质	葡萄酒的加工工艺、皮蛋的加工工艺、发酵工艺
53	硫酸锌	zinc sulphate	螯合剂、絮凝剂、发酵用营养物质	皮蛋的加工工艺、啤酒的加工工艺、发酵工艺
54	硫酸亚铁	ferrous sulfate	絮凝剂	饮料加工工艺的水处理工艺和啤酒的加工工艺
55	氯化镁	magnesium chloride	发酵用营养物质	发酵工艺
56	明胶	gelatin	澄清剂	果酒的加工工艺、葡萄酒的加工工艺
57	镍	nickel	催化剂	发酵工艺、油脂加工工艺、糖醇加工工艺
58	膨润土	bentonite	吸附剂、助滤剂、澄清剂、脱色剂	葡萄酒、果酒、黄酒和配制酒、油脂、调味品、果蔬汁、茶饮料、固体饮料的加工工艺、发酵工艺
59	石蜡	paraffin	脱模剂、脱毛剂	糖果、焙烤食品加工工艺、畜禽脱毛处理工艺
60	石油醚	petroleum ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、提取工艺
61	松香甘油酯	glycerol ester of rosin	脱毛剂	畜禽脱毛处理工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
62	脱乙酰甲壳素	deacetylated chitin(chitosan)	澄清剂	果蔬汁类加工工艺、植物饮料类的加工工艺、啤酒和麦芽饮料的加工工艺
63	维生素 B 族	vitamin B family	发酵用营养物质	发酵工艺
64	五水硫化钠	sodium sulfide pentahydrate	脱酸剂、脱色剂、沉降剂	制盐工艺(最大使用量 0.065 g/kg)
65	五碳双缩醛(又名戊二醛)	glutaraldehyde	交联剂	胶原蛋白肠衣的加工工艺
66	辛,癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	防黏剂	糖果、蜜饯果糕、胶原蛋白肠衣的加工工艺,巧克力和巧克力制品加工工艺(最大使用量为 0.08 g/kg)
67	辛烯基琥珀酸淀粉钠	starch sodium octenylsuccinate	防黏剂	胶基糖果加工工艺
68	氧化亚氮	nitrous oxide	推进剂、起泡剂	水油状脂肪乳化制品(仅限植脂乳)和 02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品(仅限植脂奶油)的加工工艺、稀奶油(淡奶油)及其类似品的加工工艺
69	异丙醇	isopropyl alcohol	提取溶剂	提取工艺
70	乙二胺四乙酸二钠	disodium EDTA	吸附剂、螯合剂	熟制坚果与籽类、啤酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺,饮料的加工工艺
71	乙醚	ether	提取溶剂	配制酒的加工工艺、米糠油加工工艺(残留量为 ≤ 2 mg/kg)
72	乙酸钠(又名醋酸钠)	sodium acetate	螯合剂	发酵工艺、淀粉加工工艺
73	乙酸乙酯	ethyl acetate	提取溶剂	配制酒的加工工艺、酵母抽提物的加工工艺
74	硬脂酸镁	magnesium stearate	润滑剂、脱模剂、防粘剂	泡腾片压片工艺
75	月桂酸	lauric acid	脱皮剂	果蔬脱皮
76	蔗糖聚氧丙烯醚	sucrose polyoxypropylene ester	消泡剂	发酵工艺和制糖工艺

表 C.2 (续)

序号	助剂中文名称	助剂英文名称	功能	使用范围
77	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	消泡剂	制糖工艺、豆制品加工工艺
78	珍珠岩	pearl rock	助滤剂	啤酒、葡萄酒、果酒和配制酒的加工工艺、发酵工艺, 油脂加工工艺, 淀粉糖加工工艺
79	正己烷	n-hexane	提取溶剂	提取工艺、大豆蛋白加工工艺
80	植物活性炭(稻壳来源)	Vegetable activated carbon (Source of rice husk)	助滤剂	油脂加工工艺

表 C.3 食品用酶制剂及其来源名单

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
1	D-阿洛酮糖-3-差向异构酶 D-psicose 3-epimerase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	瘤胃球菌 CAG55 <i>Ruminococcus</i> sp.CAG55
2	α -半乳糖苷酶 Alpha-galactosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
3	α -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	
猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas			

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
3	α -淀粉酶 Alpha-amylase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜纤维菌 <i>Cytophaga</i> sp.
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	微小根毛霉 <i>Rhizomucor pusillus</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	白曲霉 <i>Aspergillus kawachii</i>
4	α -乙酰乳酸脱羧酶 Alpha-acetolactate decarboxylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	短小芽孢杆菌 <i>Bacillus brevis</i>
5	β -淀粉酶 beta-amylase	大麦、山芋、大豆、小麦和麦芽 barley, taro, soya, wheat and malted barley	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</i>
		弯曲芽孢杆菌 <i>Bacillus flexus</i>	
6	β -果糖基转移酶 beta-fructofuranosidase	<i>Aspergillus fijiensis</i>	
7	β -葡聚糖酶 beta-glucanase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		哈次木霉 <i>Trichoderma harzianum</i>	
		黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		两型孢双侧孢霉 <i>Disporotrichum dimorphosporum</i>	
		<i>Rasamsonia emersonii</i> (原名为埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>)	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
绳状青霉 <i>Penicillium funiculosum</i>			
枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>		
8	阿拉伯呋喃糖苷酶 Arabinofuranosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Talaromyces pinophilus</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
9	氨基肽酶 Aminopeptidase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
10	半纤维素酶 Hemicellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
11	菠萝蛋白酶 Bromelain	菠萝 <i>Ananas</i> spp.	
12	蛋白酶(包括乳凝块酶) Protease (including milk clotting enzymes)	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		寄生内座壳(栗疫菌) <i>Cryphonectria parasitica</i> (<i>Endothia parasitica</i>)	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛胃 Calf stomach
		微小毛霉 <i>Mucor pusillus</i>	
		蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
		嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	水生栖热菌 <i>Thermus Aquaticus</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
		热解蛋白无氧芽孢杆菌 <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i>	
枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	克劳氏碱性卤杆菌 <i>Alkalihalobacillus clausii</i>		
李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	樟绒枝霉 <i>Malbranchea sulfurea</i>		
李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>		

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
13	蛋白质谷氨酰胺酶 Protein-glutaminase	解脲金黄杆菌 <i>Chryseobacterium proteolyticum</i>	
14	单宁酶 Tannase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
15	多聚半乳糖醛酸酶 Polygalacturonase	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</i>
16	甘油磷脂胆固醇酰基转移酶 Glycerophospholipid Cholesterol Acyltransferase (GCAT)	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	杀鲑气单胞菌杀鲑亚种 <i>Aeromonas salmonicida</i> subsp. <i>Salmonicida</i>
17	谷氨酰胺酶 Glutaminase	解淀粉芽孢杆菌 <i>Bacillus amyloliquefaciens</i>	
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>
18	谷氨酰胺转氨酶 Glutamine Transaminase	茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌) <i>Streptomyces mobaraensis</i>	
19	果胶裂解酶 Pectinlyase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
20	果胶酶 Pectinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
21	果胶酯酶(果胶甲基酯酶) Pectinesterase (Pectin methylesterase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</i>
22	过氧化氢酶 Catalase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		牛、猪或马的肝脏 bovine, pig or horse liver	
		溶壁微球菌 <i>Micrococcus lysode-icticus</i>	
23	核酸酶 Nuclease	橘青霉 <i>penicillium citrinum</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
24	海藻糖酶 Trehalase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>
25	环糊精葡萄糖苷转移酶 Cyclomaltodextrin glucanotransferase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	高温厌氧杆菌 <i>Thermoanaerobacter</i> sp.
26	己糖氧化酶 Hexose oxidase	(多形)汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	皱波角叉菜 <i>Chondrus crispus</i>
27	菊糖酶 Inulinase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
28	壳聚糖酶 Chitosanase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
29	磷脂酶 Phospholipase	胰腺 pancreas	
30	磷脂酶 A1 Phospholipase A1	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	红聚颈腔菌 <i>Valsaria rubricosa</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Talaromyces leycettanus</i>
31	磷脂酶 A2 Phospholipase A2	猪胰腺组织 porcine pancreas	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	烟曲霉 <i>Aspergillus fumigatus</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	猪胰腺组织 porcine pancreas
32	磷脂酶 C Phospholipase C	巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	从土壤中分离的编码磷脂酶 C 基因的微生物
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	苏云金芽孢杆菌 <i>Bacillus thuringiensis</i>
33	磷酸肌醇磷脂酶 C Phosphoinositide phospholipase C	荧光假单胞菌 <i>Pseudomonas fluorescens</i>	从土壤中分离的编码磷酸肌醇磷脂酶 C 基因的微生物
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	假单胞菌 <i>Pseudomonas</i> sp.
34	麦芽碳水化合物水解酶(α -、 β -淀粉酶) Malt carbohydrases (alpha- and beta-amylase)	麦芽和大麦 malted barley and barley	
35	麦芽糖淀粉酶 Maltogenic amylase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>
		酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	嗜热脂解地芽孢杆菌 <i>Geobacillus stearothermophilus</i>

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
36	麦芽四糖水解酶 Maltotetraohydrolase	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	施氏假单胞菌 <i>Pseudomonas stutzeri</i>
37	木瓜蛋白酶 Papain	木瓜 <i>Carica papaya</i>	
38	木聚糖酶 Xylanase	<i>Fusarium venenatum</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	
		孤独腐质霉 <i>Humicola insolens</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 ^c <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Talaromyces leycettanus</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉塔宾变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>tubingensis</i>
李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	柔曲高温多孢菌 <i>Thermopolyspora flexuosa</i>		
地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>		
39	凝乳酶 A Chymosin A	大肠杆菌 K-12 <i>Escherichia Coli</i> K-12	小牛前凝乳酶 A 基因 calf prochymosin A gene
40	凝乳酶 B Chymosin B	黑曲霉泡盛变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	小牛前凝乳酶 B 基因 calf prochymosin B gene
41	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	
42	葡糖淀粉酶(淀粉葡萄糖苷酶) Glucoamylase(amyloglucosidase)	戴尔根霉 <i>Rhizopus delemar</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	<i>Rasamsonia emersonii</i> (原名为埃默森篮状菌 <i>Talaromyces emersonii</i>)
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
42	葡糖淀粉酶(淀粉葡糖苷酶) Glucoamylase(amyloglucosidase)	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	密粘褶菌 <i>Gloeophyllum trabeum</i>
43	葡糖氧化酶 Glucose oxidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	产黄青霉 <i>Penicillium chrysogenum</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	尼崎青霉菌 <i>Penicillium amagasakiense</i>
44	葡糖异构酶(木糖异构酶) Glucose isomerase (xylose isomerase)	橄榄产色链霉菌 <i>Streptomyces olivochromogenes</i>	
		橄榄色链霉菌 <i>Streptomyces olivaceus</i>	
		密苏里游动放线菌 <i>Actinoplanes missouriensis</i>	
		凝结芽孢杆菌 <i>Bacillus coagulans</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	
		紫黑吸水链霉菌 <i>Streptomyces violaceoniger</i>	
		鼠灰链霉菌 <i>Streptomyces murinus</i>	
		锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>	锈棕色链霉菌 <i>Streptomyces rubiginosus</i>
45	β -葡糖苷酶 beta-glucosidase(又名纤维二糖酶 Cellobiase)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
46	α -葡糖苷酶 Alpha-glucosidase	李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
47	普鲁兰酶 Pullulanase	产气克雷伯氏菌 <i>Klebsiella aerogenes</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>
		嗜酸普鲁兰芽孢杆菌 <i>Bacillus acidopullulyticus</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
47	普鲁兰酶 Pullulanase	枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	<i>Bacillus deramificans</i>
		长野解普鲁兰杆菌 <i>Pullulanibacillus naganoensis</i>	
48	漆酶 Laccase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	嗜热毁丝霉 <i>Myceliophthora thermophila</i>
49	溶血磷脂酶(磷脂酶 B) Lysophospholipase (lecithinase B)	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	<i>Aspergillus nishimurae</i>
50	乳糖酶 (β -半乳糖苷酶) Lactase (beta-galactosidase)	脆壁克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces fragilis</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	
		乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>	乳克鲁维酵母 <i>Kluyveromyces lactis</i>
		巴斯德毕赤酵母 <i>Pichia pastoris</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
		两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>
		枯草芽孢杆菌 <i>Bacillus subtilis</i>	德氏乳杆菌保加利亚亚种 <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
		<i>Papiliotrema terrestris</i>	
	地衣芽孢杆菌 <i>Bacillus licheniformis</i>	两歧双歧杆菌 <i>Bifidobacterium bifidum</i>	
51	羧肽酶 Carboxypeptidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
52	4- α -糖基转移酶 4- α -glucanotransferase	苍白空气芽孢杆菌 <i>Aeribacillus pallidus</i>	

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
53	天门冬酰胺酶 Asparaginase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>
54	脱氨酶 Deaminase	蜂蜜曲霉 <i>Aspergillus melleus</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
55	胃蛋白酶 Pepsin	猪、小牛、小羊、禽类的胃组织 hog, calf, lamb (kid) or poultry stomach	
56	无花果蛋白酶 Ficin	无花果 <i>Ficus</i> spp.	
57	纤维素酶 Cellulase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		绿色木霉 <i>Trichoderma viride</i>	
58	右旋糖酐酶 Dextranase	无定毛壳菌 <i>Chaetomium erraticum</i> (又名细丽毛壳 <i>Chaetomium gracile</i>)	
59	胰蛋白酶 Trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
60	胰凝乳蛋白酶(糜蛋白酶) Chymo- trypsin	猪或牛的胰腺 porcine or bovine pancreas	
61	蔗糖 1-果糖转移酶(又名果糖基转 移酶) Sucrose 1-fructosyltrans- ferase	米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
62	脂肪酶 Lipase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	南极假丝酵母 <i>Candida antarctica</i>
		米根霉 <i>Rhizopus oryzae</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	棉状嗜热丝孢菌 <i>Thermomyces lanuginosus</i>
		小牛或小羊的唾液腺或前胃组织 salivary glands or forestomach of calf, kid, or lamb	
雪白根霉 <i>Rhizopus niveus</i>			

表 C.3 (续)

序号	酶	来源 ^a	供体 ^b
62	脂肪酶 Lipase	羊咽喉 goat gullets	
		猪或牛的胰腺 hog or bovine pancreas	
		米曲霉 <i>Aspergillus oryzae</i>	米黑根霉 <i>Rhizomucor miehei</i>
		柱晶假丝酵母 <i>Candida cylindracea</i>	
		卷枝毛霉 <i>Mucor circinelloides</i> (又名:爪哇毛霉 <i>Mucor javanicus</i>)	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	黄色镰刀菌 <i>Fusarium culmorum</i>
		多形汉逊酵母 <i>Hansenula polymorpha</i>	异孢镰刀菌 <i>Fusarium heterosporum</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	黑曲霉塔宾变种 <i>Aspergillus niger</i> var. <i>tubingensis</i>
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	尖孢镰刀菌 <i>Fusarium oxysporum</i>
63	酯酶 Esterase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		李氏木霉 <i>Trichoderma reesei</i>	
		米黑根毛霉 <i>Rhizomucor miehei</i>	
64	植酸酶 phytase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
		黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	塔宾曲霉 <i>Aspergillus tubingensis</i>
65	转化酶(蔗糖酶) Invertase (saccharase)	酿酒酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
66	转葡萄糖苷酶 Transglucosidase	黑曲霉 <i>Aspergillus niger</i>	
^a 用于提取酶制剂的动物、植物或微生物。 ^b 为酶制剂的生物技术来源提供基因片段的动物、植物或微生物。 ^c 包括针尾曲霉 <i>Aspergillus aculeatus</i> 和泡盛曲霉 <i>A. awamori</i> 。			

附 录 D

食品添加剂功能类别

注：每种食品添加剂在食品中常常具有一种或多种功能。在本标准每种食品添加剂的具体规定中，仅列出了该食品添加剂常用的功能，并未详尽列举。

- D.1 酸度调节剂：用以维持或改变食品酸碱度的物质。
- D.2 抗结剂：用于防止颗粒或粉状食品聚集结块，保持其松散或自由流动的物质。
- D.3 消泡剂：在食品加工过程中降低表面张力，消除泡沫的物质。
- D.4 抗氧化剂：能防止或延缓油脂或食品成分氧化分解、变质，提高食品稳定性的物质。
- D.5 漂白剂：能够破坏、抑制食品的发色因素，使其褪色或使食品免于褐变的物质。
- D.6 膨松剂：在食品加工过程中加入的，能使产品发起形成致密多孔组织，从而使制品具有膨松、柔软或酥脆的物质。
- D.7 胶基糖果中基础剂物质：赋予胶基糖果起泡、增塑、耐咀嚼等作用的物质。
- D.8 着色剂：使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。
- D.9 护色剂：能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致被分解、破坏，呈现良好色泽的物质。
- D.10 乳化剂：能改善乳化体中各种构成相之间的表面张力，形成均匀分散体或乳化体的物质。
- D.11 酶制剂：由动物或植物的可食或非可食部分直接提取，或由传统或通过基因修饰的微生物（包括但不限于细菌、放线菌、真菌菌种）发酵、提取制得，用于食品加工，具有特殊催化功能的生物制品。
- D.12 增味剂：补充或增强食品原有风味的物质。
- D.13 面粉处理剂：促进面粉的熟化和提高制品质量的物质。
- D.14 被膜剂：涂抹于食品外表，起保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用的物质。
- D.15 水分保持剂：有助于保持食品中水分而加入的物质。
- D.16 营养强化剂：其定义符合《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》(GB 14880)中的规定。
- D.17 防腐剂：防止食品腐败变质、延长食品储存期的物质。
- D.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，增强黏性固形物的物质。
- D.19 甜味剂：赋予食品甜味的物质。
- D.20 增稠剂：可以提高食品的黏稠度或形成凝胶，从而改变食品的物理性状，赋予食品黏润、适宜的口感，并兼有乳化、稳定或使呈悬浮状态作用的物质。
- D.21 食品用香料：添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。
- D.22 食品工业用加工助剂：有助于食品加工能顺利进行的各种物质，与食品本身无关。如助滤、澄清、吸附、脱模、脱色、脱皮、提取溶剂等。
- D.23 其他：上述功能类别中不能涵盖的其他功能。

附录 E

食品分类系统

食品分类系统见表 E.1。

表 E.1 食品分类系统

食品分类号	食品类别/名称
01.0	乳及乳制品(13.0 特殊膳食用食品涉及品种除外)
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳、高温杀菌乳和调制乳
01.01.01	巴氏杀菌乳
01.01.02	灭菌乳和高温杀菌乳
01.01.03	调制乳
01.02	发酵乳和风味发酵乳
01.02.01	发酵乳
01.02.02	风味发酵乳
01.03	乳粉和奶油粉及其调制产品
01.03.01	乳粉和奶油粉
01.03.02	调制乳粉和调制奶油粉
01.04	炼乳及其调制产品
01.04.01	淡炼乳(原味)
01.04.02	调制炼乳(包括加糖炼乳及使用了非乳原料的调制炼乳等)
01.05	稀奶油(淡奶油)及其类似品
01.05.01	稀奶油
01.05.02	—
01.05.03	调制稀奶油
01.05.04	稀奶油类似品
01.06	干酪、再制干酪、干酪制品及干酪类似品
01.06.01	非熟化干酪
01.06.02	熟化干酪
01.06.03	乳清干酪
01.06.04	再制干酪及干酪制品
01.06.04.01	普通再制干酪
01.06.04.02	调味再制干酪
01.06.05	干酪类似品
01.06.06	乳清蛋白干酪
01.07	以乳为主要配料的即食风味食品或其预制产品(不包括冰淇淋和风味发酵乳)

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
01.08	其他乳制品(如乳清粉、酪蛋白粉等)
02.0	脂肪,油和乳化脂肪制品
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.01.01	植物油脂
02.01.01.01	植物油
02.01.01.02	氢化植物油
02.01.02	动物油脂(包括猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪等)
02.01.03	无水黄油,无水乳脂
02.02	水油状脂肪乳化制品
02.02.01	脂肪含量 80% 以上的乳化制品
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
02.02.01.02	人造黄油(人造奶油)及其类似制品(如黄油和人造黄油混合品)
02.02.02	脂肪含量 80% 以下的乳化制品
02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品,包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品
02.04	脂肪类甜品
02.05	其他油脂或油脂制品
03.0	冷冻饮品
03.01	冰淇淋、雪糕类
03.02	—
03.03	风味冰、冰棍类
03.04	食用冰
03.05	其他冷冻饮品
04.0	水果、蔬菜(包括块根类)、豆类、食用菌、藻类、坚果以及籽类等
04.01	水果
04.01.01	新鲜水果
04.01.01.01	未经加工的鲜水果
04.01.01.02	经表面处理的鲜水果
04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果
04.01.02	加工水果
04.01.02.01	冷冻水果
04.01.02.02	水果干类
04.01.02.03	醋、油或盐渍水果
04.01.02.04	水果罐头
04.01.02.05	果酱

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.01.02.06	果泥
04.01.02.07	除 04.01.02.05 以外的果酱(如印度酸辣酱)
04.01.02.08	蜜饯
04.01.02.08.01	蜜饯类、凉果类
04.01.02.08.02	—
04.01.02.08.03	果脯类
04.01.02.08.04	话化类
04.01.02.08.05	果糕类
04.01.02.09	装饰性果蔬
04.01.02.10	水果甜品,包括果味液体甜品
04.01.02.11	发酵的水果制品
04.01.02.12	煮熟的或油炸的水果
04.01.02.13	其他加工水果
04.02	蔬菜
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.01.01	未经加工鲜蔬菜
04.02.01.02	经表面处理的新鲜蔬菜
04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜
04.02.01.04	芽菜类
04.02.02	加工蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.02	干制蔬菜
04.02.02.03	腌渍的蔬菜
04.02.02.04	蔬菜罐头
04.02.02.05	蔬菜泥(酱),番茄沙司除外
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.02.02.07	经水煮或油炸的蔬菜
04.02.02.08	其他加工蔬菜
04.03	食用菌和藻类
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.01.01	未经加工鲜食用菌和藻类
04.03.01.02	经表面处理的鲜食用菌和藻类
04.03.01.03	去皮、切块或切丝的食用菌和藻类
04.03.02	加工食用菌和藻类

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.03.02.02	干制食用菌和藻类
04.03.02.03	腌渍的食用菌和藻类
04.03.02.04	食用菌和藻类罐头
04.03.02.05	经水煮或油炸的藻类
04.03.02.06	其他加工食用菌和藻类
04.04	豆类制品
04.04.01	非发酵豆制品
04.04.01.01	豆腐类
04.04.01.02	豆干类
04.04.01.03	豆干再制品
04.04.01.03.01	炸制豆干
04.04.01.03.02	卤制豆干
04.04.01.03.03	熏制豆干
04.04.01.03.04	其他豆干
04.04.01.04	腐竹类(包括腐竹、油皮等)
04.04.01.05	新型豆制品(大豆蛋白及其膨化食品、大豆素肉等)
04.04.01.06	熟制豆类
04.04.02	发酵豆制品
04.04.02.01	腐乳类
04.04.02.02	豆豉及其制品(包括纳豆)
04.04.03	其他豆制品
04.05	坚果和籽类
04.05.01	新鲜坚果与籽类
04.05.02	加工坚果与籽类
04.05.02.01	熟制坚果与籽类
04.05.02.01.01	带壳熟制坚果与籽类
04.05.02.01.02	脱壳熟制坚果与籽类
04.05.02.02	—
04.05.02.03	坚果与籽类罐头
04.05.02.04	坚果与籽类的泥(酱),包括花生酱等
04.05.02.05	其他加工的坚果与籽类(如腌渍的果仁)
05.0	可可制品、巧克力和巧克力制品(包括代可可脂巧克力及制品)以及糖果
05.01	可可制品、巧克力和巧克力制品,包括代可可脂巧克力及制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
05.01.01	可可制品(包括以可可为主要原料的脂、粉、浆、酱、馅等)
05.01.02	巧克力和巧克力制品、除 05.01.01 以外的可可制品
05.01.03	代可可脂巧克力及其制品
05.02	糖果
05.02.01	胶基糖果
05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果
05.03	糖果和巧克力制品包衣
05.04	装饰糖果(如工艺造型,或用于蛋糕装饰)、顶饰(非水果材料)和甜汁
06.0	粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、块根植物、豆类和玉米提取的淀粉等(不包括 07.0 类焙烤制品)
06.01	原粮
06.02	大米及其制品
06.02.01	大米
06.02.02	大米制品
06.02.03	米粉(包括汤圆粉等)
06.02.04	米粉制品
06.03	小麦粉及其制品
06.03.01	小麦粉
06.03.01.01	通用小麦粉
06.03.01.02	专用小麦粉(如自发粉、饺子粉等)
06.03.02	小麦粉制品
06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)
06.03.02.02	生干面制品
06.03.02.03	发酵面制品
06.03.02.04	—
06.03.02.05	油炸面制品
06.03.02.06	其他小麦粉制品(如面筋等)
06.04	杂粮粉及其制品
06.04.01	杂粮粉
06.04.02	杂粮制品
06.04.02.01	杂粮罐头
06.04.02.02	其他杂粮制品
06.05	淀粉及淀粉类制品
06.05.01	食用淀粉

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
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
06.05.02.04	粉圆
06.05.02.05	其他淀粉制品(如凉粉等)
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
06.11	面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉
06.12	其他粮食制品
07.0	焙烤食品
07.01	面包
07.02	糕点
07.02.01	中式糕点(月饼除外)
07.02.02	西式糕点
07.02.03	月饼
07.02.04	糕点上彩装
07.03	饼干
07.03.01	夹心及装饰类饼干
07.03.02	威化饼干
07.03.03	蛋卷
07.03.04	其他饼干
07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆
07.05	其他焙烤食品
08.0	肉及肉制品
08.01	生、鲜肉
08.01.01	生鲜肉
08.01.02	冷却肉、冰鲜肉
08.01.03	冻肉
08.02	预制肉制品
08.02.01	调理肉制品(生肉添加调味料)

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
08.02.02	腌腊肉制品类(如咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠)
08.02.03	肉丸类
08.02.04	其他预制肉制品
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(熏肉、叉烧肉、烤鸭、肉脯等)
08.03.03	油炸肉类
08.03.04	西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类
08.03.05	肉灌肠类
08.03.06	发酵肉制品类
08.03.07	熟肉干制品
08.03.07.01	肉松类
08.03.07.02	肉干类
08.03.07.03	—
08.03.08	肉罐头类
08.03.09	其他熟肉制品
08.04	肉制品的可食用动物肠衣类
09.0	水产及其制品(包括鱼类、甲壳类、贝类、软体类、棘皮类等水产及其加工制品等)
09.01	鲜水产
09.02	冷冻水产品及其制品
09.02.01	冷冻水产品
09.02.02	冷冻挂浆制品
09.02.03	冷冻水产糜及其制品(包括冷冻丸类产品等)
09.03	预制水产品(半成品)
09.03.01	醋渍或肉冻状水产品
09.03.02	腌制水产品
09.03.03	鱼子制品
09.03.04	风干、烘干、压干等水产品
09.03.05	其他预制水产品(如鱼肉饺子)
09.04	熟制水产品(可直接食用)
09.04.01	熟干水产品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
09.04.02	经烹调或油炸的水产品
09.04.03	熏、烤水产品
09.04.04	发酵水产品
09.04.05	鱼肉灌肠类
09.05	水产品罐头
09.06	其他水产品及其制品
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、皮蛋肠)
10.03.03	蛋液与液态蛋
10.04	其他蛋制品
11.0	甜味料,包括蜂蜜
11.01	食糖
11.01.01	白砂糖及白砂糖制品、绵白糖、红糖、冰片糖
11.01.02	赤砂糖、原糖、其他糖和糖浆
11.02	淀粉糖(食用葡萄糖、低聚异麦芽糖、果葡糖浆、麦芽糖、麦芽糊精、葡萄糖浆等)
11.03	蜂蜜及花粉
11.03.01	蜂蜜
11.03.02	花粉
11.04	餐桌甜味料
11.05	调味糖浆
11.05.01	水果调味糖浆
11.05.02	其他调味糖浆
11.06	其他甜味料
12.0	调味品
12.01	盐及代盐制品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
12.02	鲜味剂和助鲜剂
12.03	食醋
12.04	酱油
12.05	酿造酱
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	调味酱
12.10.02.03	—
12.10.02.04	其他半固体复合调味料
12.10.03	液体复合调味料
12.10.03.01	浓缩汤
12.10.03.02	肉汤、骨汤
12.10.03.03	调味汁
12.10.03.04	蚝油、虾油、鱼露等
12.10.03.05	其他液体复合调味料
12.11	其他调味品
13.0	特殊膳食用食品
13.01	婴幼儿配方食品
13.01.01	婴儿配方食品
13.01.02	较大婴儿和幼儿配方食品
13.01.03	特殊医学用途婴儿配方食品

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
13.02	婴幼儿辅助食品
13.02.01	婴幼儿谷类辅助食品
13.02.02	婴幼儿罐装辅助食品
13.03	其他特殊膳食用食品
14.0	饮料类
14.01	包装饮用水
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.01.02	饮用纯净水
14.01.03	其他类饮用水
14.02	果蔬汁类及其饮料
14.02.01	果蔬汁(浆)
14.02.02	浓缩果蔬汁(浆)
14.02.03	果蔬汁(浆)类饮料
14.03	蛋白饮料
14.03.01	含乳饮料
14.03.01.01	发酵型含乳饮料
14.03.01.02	配制型含乳饮料
14.03.01.03	乳酸菌饮料
14.03.02	植物蛋白饮料
14.03.03	复合蛋白饮料
14.03.04	其他蛋白饮料
14.04	碳酸饮料
14.04.01	可乐型碳酸饮料
14.04.02	其他型碳酸饮料
14.05	茶、咖啡、植物(类)饮料
14.05.01	茶(类)饮料
14.05.02	咖啡(类)饮料
14.05.03	植物饮料
14.06	固体饮料
14.06.01	—
14.06.02	蛋白固体饮料
14.06.03	速溶咖啡
14.06.04	其他固体饮料
14.07	特殊用途饮料

表 E.1 (续)

食品分类号	食品类别/名称
14.08	风味饮料
14.09	其他类饮料
15.0	酒类
15.01	蒸馏酒
15.01.01	白酒
15.01.02	调香蒸馏酒
15.01.03	白兰地
15.01.04	威士忌
15.01.05	伏特加
15.01.06	朗姆酒
15.01.07	其他蒸馏酒
15.02	配制酒
15.03	发酵酒
15.03.01	葡萄酒
15.03.01.01	无汽葡萄酒
15.03.01.02	起泡葡萄酒
15.03.01.03	调香葡萄酒
15.03.01.04	特种葡萄酒(按特殊工艺加工制作的葡萄酒,如在葡萄原酒中加入白兰地、浓缩葡萄汁等)
15.03.02	黄酒
15.03.03	果酒
15.03.04	蜂蜜酒
15.03.05	啤酒和麦芽饮料
15.03.06	其他发酵酒类(充气型)
16.0	其他类(01.0~15.0 除外)
16.01	果冻
16.02	茶叶、咖啡和茶制品
16.02.01	茶叶、咖啡
16.02.02	茶制品(包括调味茶和代用茶)
16.03	胶原蛋白肠衣
16.04	酵母及酵母类制品
16.04.01	干酵母
16.04.02	其他酵母及酵母类制品
16.05	食品加工用菌种制剂(16.04 除外)
16.06	膨化食品
16.07	其他

附录 F

附录 A 中食品添加剂使用规定索引
(按食品添加剂名称汉语拼音顺序排列)

食品添加剂中文名称	INS 号	页码
4-己基间苯二酚	586	5
5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	635	5
5'-肌苷酸二钠	631	5
5'-鸟苷酸二钠	627	5
D-甘露糖醇	421	5
D-异抗坏血酸及其钠盐(包括 D-异抗坏血酸, D-异抗坏血酸钠)	315, 316	6
DL-苹果酸	296	6
DL-苹果酸钠	350(ii)	6
L-半胱氨酸盐酸盐	920	6
L-丙氨酸	—	6
L(+)-酒石酸, dl-酒石酸	334, —	7
L-苹果酸	—	8
L-苹果酸钠	—	8
α -环状糊精	457	8
β -阿朴-8'-胡萝卜素醛	160e	8
β -胡萝卜素	160a(i), 160a(iii), 160a(iv)	9
β -环状糊精	459	12
γ -环状糊精	458	12
ϵ -聚赖氨酸	—	13
ϵ -聚赖氨酸盐酸盐	—	13
阿拉伯胶	414	14
阿力甜(又名 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)	956	14
阿斯巴甜(又名天门冬酰苯丙氨酸甲酯)	951	14

爱德万甜(又名 <i>N</i> -{ <i>N</i> -[3-(3-羟基-4-甲氧基苯基)丙基]- <i>L</i> - α -天冬氨酰}- <i>L</i> -苯丙氨酸-1-甲酯)	969	17
安赛蜜(又名乙酰磺胺酸钾)	950	18
氨基乙酸(又名甘氨酸)	640	19
铵磷脂	442	20
巴西棕榈蜡	903	20
白油(又名液体石蜡)	905a	20
半乳甘露聚糖	—	20
苯甲酸及其钠盐(包括苯甲酸,苯甲酸钠)	210,211	20
冰结构蛋白	—	22
冰乙酸(低压羰基化法)	—	22
冰乙酸(又名冰醋酸)	260	22
丙二醇	1520	22
丙二醇脂肪酸酯	477	22
丙酸及其钠盐、钙盐(包括丙酸,丙酸钠,丙酸钙)	280,281, 282	23
茶多酚(又名维多酚,简称“TP”)	—	24
茶多酚棕榈酸酯	—	25
茶黄素	—	25
赤藓红及其铝色淀(包括赤藓红,赤藓红铝色淀)	127	26
赤藓糖醇	968	27
刺梧桐胶	416	27
刺云实胶	417	27
醋酸酯淀粉	1420	27
达瓦树胶	419	28
单,双甘油脂肪酸酯	471	28
单辛酸甘油酯	—	28
氮气(液氮)	—	28
淀粉磷酸酯钠(又名淀粉磷酸酯,磷酸酯淀粉,单淀粉磷酸酯)	1410	29
靛蓝及其铝色淀(包括靛蓝,靛蓝铝色淀)	132	29
丁基羟基茴香醚(简称“BHA”)	320	30

对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(包括对羟基苯甲酸甲酯钠,对羟基苯甲酸乙酯,对羟基苯甲酸乙酯钠)	219,214,215	31
二丁基羟基甲苯(简称“BHT”)	321	31
二甲基二碳酸盐(又名维果灵)	242	32
二氧化硅	551	32
二氧化硫及亚硫酸盐 (包括二氧化硫,焦亚硫酸钾,焦亚硫酸钠,亚硫酸钠,亚硫酸氢钠,低亚硫酸钠)	220,224, 223,221, 222,—	33
二氧化钛	171	35
二氧化碳	290	36
番茄红	—	37
番茄红素	160d(i), 160d(iii)	37
蜂蜡	901	38
富马酸	297	38
富马酸一钠	365	39
改性大豆磷脂	—	39
甘草抗氧化物	—	39
甘草酸盐(包括甘草酸铵,甘草酸一钾,甘草酸三钾)	958	40
甘油(又名丙三醇)	422	40
柑橘黄	—	41
高粱红	—	41
高锰酸钾	—	41
谷氨酸钠	621	41
谷氨酰胺转氨酶	—	41
瓜尔胶	412	42
硅酸钙	552	42
果胶	440	42
海藻酸丙二醇酯	405	43
海藻酸钙(又名褐藻酸钙)	404	44
海藻酸钾(又名褐藻酸钾)	402	44
海藻酸钠(又名褐藻酸钠)	401	45

核黄素	101(i), 101(iii)	45
黑豆红	—	45
黑加仑红	163(iii)	46
红花黄	—	46
红米红	—	47
红曲黄色素	—	47
红曲米,红曲红	—	48
琥珀酸单甘油酯	472g	49
琥珀酸二钠	364(ii)	50
花生衣红	—	50
槐豆胶(又名刺槐豆胶)	410	50
黄原胶(又名汉生胶)	415	50
己二酸	355	51
甲基纤维素	461	51
甲壳素(又名几丁质)	—	51
姜黄	100(ii)	52
姜黄素	100(i)	53
焦糖色(加氨生产)	150c	53
焦糖色(苛性硫酸盐法)	150b	54
焦糖色(普通法)	150a	55
焦糖色(亚硫酸铵法)	150d	56
结冷胶	418	57
金樱子棕	—	57
酒石酸氢钾	336	57
酒石酸铁	—	58
菊花黄浸膏	—	58
聚丙烯酸钠	—	58
聚二甲基硅氧烷及其乳液(包括聚二甲基硅氧烷,聚二甲基硅氧烷乳液)	900a	58
聚甘油蓖麻醇酸酯(简称“PGPR”)	476	59
聚甘油脂肪酸酯	475	59

聚葡萄糖	1200	60
聚天冬氨酸钾	456	61
聚乙二醇	1521	61
聚乙烯醇	1203	61
决明胶	427	61
咖啡因	—	62
卡拉胶	407	62
抗坏血酸(又名维生素 C)	300	62
抗坏血酸钙	302	63
抗坏血酸钠	301	63
抗坏血酸棕榈酸酯	304	63
抗坏血酸棕榈酸酯(酶法)	304	64
可得然胶	424	64
可可壳色	—	65
可溶性大豆多糖	—	65
喹啉黄及其铝色淀(包括喹啉黄,喹啉黄铝色淀)	104	66
辣椒橙	—	66
辣椒红	—	67
辣椒油树脂	160c(i)	68
蓝锭果红	—	69
酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	—	69
联苯醚(又名二苯醚)	—	69
亮蓝及其铝色淀(包括亮蓝,亮蓝铝色淀)	133	70
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	71
	338,450(i),	
	450(iii),341(i),	
	340(i),342(ii),	
	340(ii),341(ii),	
	341(iii),340(iii),	71
	339(iii),452(i),	
	451(i),339(i),	
	339(ii),450(v),	
	450(ii),452(ii),	
	450(vii)	
磷酸及磷酸盐[包括磷酸,焦磷酸二氢二钠,焦磷酸钠,磷酸二氢钙,磷酸二氢钾,磷酸氢二铵,磷酸氢二钾,磷酸氢钙,磷酸三钙,磷酸三钾,磷酸三钠,多聚磷酸钠(包括六偏磷酸钠),三聚磷酸钠,磷酸二氢钠,磷酸氢二钠,焦磷酸四钾,焦磷酸一氢三钠,聚偏磷酸钾,酸式焦磷酸钙]		

磷酸酯双淀粉	1412	74
磷脂	322	75
硫代二丙酸二月桂酯	389	75
硫磺	—	75
硫酸钙(又名石膏)	516	76
硫酸铝钾(又名钾明矾),硫酸铝铵(又名铵明矾)	522,523	77
硫酸镁	518	77
硫酸锌	—	77
硫酸亚铁	—	77
罗汉果甜苷	—	78
罗望子多糖胶	—	78
萝卜红	—	78
氯化钙	509	79
氯化钾	508	79
氯化镁	511	79
吗啉脂肪酸盐果蜡	—	80
麦芽糖醇,麦芽糖醇液	965(i),965(ii)	80
没食子酸丙酯(简称“PG”)	310	81
玫瑰茄红	—	81
酶解大豆磷脂	—	82
迷迭香提取物	392	82
明胶	428	83
木松香甘油酯	445(iii)	83
木糖醇	967	83
木糖醇酐单硬脂酸酯	—	83
纳他霉素	235	83
柠檬黄及其铝色淀(包括柠檬黄,柠檬黄铝色淀)	102	84
柠檬酸	330	86
柠檬酸钾	332(ii)	86
柠檬酸钠	331(iii)	86
柠檬酸铁铵	381	86
柠檬酸亚锡二钠	—	86

柠檬酸一钠	331(i)	87
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	87
纽甜(又名 <i>N</i> -[<i>N</i> -(3,3-二甲基丁基)]- <i>L</i> - α -天门冬氨- <i>L</i> -苯丙氨酸 1-甲酯)	961	87
偏酒石酸	353	90
葡萄皮红	163(ii)	90
葡萄糖酸- δ -内酯	575	90
葡萄糖酸钠	576	90
葡萄糖酸亚铁	579	90
普鲁兰多糖	1204	91
羟丙基淀粉	1440	91
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	91
羟丙基甲基纤维素(简称“HPMC”)	464	91
羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)	387	92
氢化松香甘油酯	—	92
氢氧化钙	526	92
氢氧化钾	525	92
琼脂	406	93
日落黄及其铝色淀(包括日落黄,日落黄铝色淀)	110	93
溶菌酶	1105	94
肉桂醛	—	94
乳酸	270	95
乳酸钙	327	95
乳酸钾	326	95
乳酸链球菌素	324	95
乳酸钠	325	96
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	97
乳糖醇(又名 4- β -D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	966	97
乳糖酶	—	97
三氯蔗糖(又名蔗糖素)	955	97
三赞胶	—	99
桑椹红	—	99

沙蒿胶	—	100
沙棘黄	—	100
山梨酸及其钾盐(包括山梨酸,山梨酸钾)	200,202	100
山梨糖醇,山梨糖醇液	420(i),420(ii)	102
双乙酸钠(又名二醋酸钠)	262(ii)	103
双乙酰酒石酸单双甘油酯(简称“DATEM”)	472e	104
司盘类[包括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)]	493,495,491, 492,494	107
松香季戊四醇酯	—	108
酸处理淀粉	1401	108
酸性红(又名偶氮玉红)	122	108
羧甲基淀粉钠	—	108
羧甲基纤维素钠	466	109
索马甜	957	109
碳酸铵	503(i)	109
碳酸钙(包括轻质碳酸钙,重质碳酸钙)	170(i)	109
碳酸钾	501(i)	110
碳酸镁(包括轻质碳酸镁,重质碳酸镁)	504(i)	110
碳酸钠	500(i)	110
碳酸氢铵	503(ii)	110
碳酸氢钾	501(ii)	110
碳酸氢钠	500(ii)	111
碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	500(iii)	111
糖精钠	954(iv)	111
特丁基对苯二酚(简称“TBHQ”)	319	112
天门冬酰苯丙氨酸甲酯乙酰磺胺酸	962	112
天然胡萝卜素	160a(ii)	113
天然苋菜红	—	113
田菁胶	—	114
甜菜红	162	114

甜菊糖苷	960	114
甜蜜素(又名环己基氨基磺酸钠),环己基氨基磺酸钙	952(iv), 952(ii)	116
吐温类[聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60),聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)]	432,434, 435,433	117
脱氢乙酸及其钠盐(包括脱氢乙酸,脱氢乙酸钠)	265,266	118
脱乙酰甲壳素(又名壳聚糖)	—	118
微晶纤维素	460(i)	118
维生素 E(包括 <i>dl</i> - <i>a</i> -生育酚, <i>d</i> - <i>a</i> -生育酚,混合生育酚浓缩物)	307	118
稳定态二氧化氯	926	119
纤维素	460	120
苋菜红及其铝色淀(包括苋菜红,苋菜红铝色淀)	123	120
橡子壳棕	—	121
硝酸钠,硝酸钾	251,252	121
辛,癸酸甘油酯	—	122
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	122
新红及其铝色淀(包括新红,新红铝色淀)	—	122
亚麻籽胶(又名富兰克胶)	—	123
亚铁氰化钾,亚铁氰化钠	536,535	123
亚硝酸钠,亚硝酸钾	250,249	123
胭脂虫红及其铝色淀(包括胭脂虫红,胭脂虫红铝色淀)	120	124
胭脂红及其铝色淀(包括胭脂红,胭脂红铝色淀)	124	125
胭脂树橙(又名红木素,降红木素)	160b	127
盐酸	507	128
杨梅红	—	128
氧化淀粉	1404	128
氧化羟丙基淀粉	—	129
氧化铁黑,氧化铁红	172(i),172(ii)	129
叶黄素	161b(i)	129
叶绿素铜	141(i)	130
叶绿素铜钠盐,叶绿素铜钾盐	141(ii)	130

液体二氧化碳(煤气化法)	—	130
乙二胺四乙酸二钠	386	131
乙二胺四乙酸二钠钙	385	131
乙酸钠(又名醋酸钠)	262(i)	131
乙酰化单,双甘油脂肪酸酯	472a	132
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	132
乙酰化双淀粉己二酸酯	1422	132
乙氧基喹	324	132
异构化乳糖	—	133
异麦芽酮糖	—	133
硬脂酸(又名十八烷酸)	570	134
硬脂酸钙	—	134
硬脂酸钾	—	134
硬脂酸镁	470(iii)	134
硬脂酰乳酸钠,硬脂酰乳酸钙	481(i),482(i)	135
诱惑红及其铝色淀(包括诱惑红,诱惑红铝色淀)	129	136
玉米黄	—	137
越橘红	—	137
藻蓝	—	137
皂荚糖胶	—	138
皂树皮提取物	999	138
蔗糖脂肪酸酯	473	139
栀子黄	164	140
栀子蓝	165	141
植酸(又名肌醇六磷酸),植酸钠	391,—	142
植物炭黑	153	142
竹叶抗氧化物	—	143
紫草红	—	144
紫甘薯色素	—	144
紫胶(又名虫胶)	904	145
紫胶红(又名虫胶红)	—	145



中华人民共和国国家标准

GB 5749—2022

代替 GB 5749—2006

生活饮用水卫生标准

Standards for drinking water quality

2022-03-15 发布

2023-04-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB 5749—2006《生活饮用水卫生标准》，与 GB 5749—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下。

- a) 水质指标由 GB 5749—2006 的 106 项调整为 97 项，包括常规指标 43 项和扩展指标 54 项（见第 4 章）。其中：
- 增加了 4 项指标，包括高氯酸盐、乙草胺、2-甲基异茨醇、土臭素；
 - 删除了 13 项指标，包括耐热大肠菌群、三氯乙醛、硫化物、氯化氰（以 CN^- 计）、六六六（总量）、对硫磷、甲基对硫磷、林丹、滴滴涕、甲醛、1,1,1-三氯乙烷、1,2-二氯苯、乙苯；
 - 更改了 3 项指标的名称，包括耗氧量（ COD_{Mn} 法，以 O_2 计）名称修改为高锰酸盐指数（以 O_2 计）、氨氮（以 N 计）名称修改为氨（以 N 计）、1,2-二氯乙烯名称修改为 1,2-二氯乙烯（总量）；
 - 更改了 8 项指标的限值，包括硝酸盐（以 N 计）、浑浊度、高锰酸盐指数（以 O_2 计）、游离氯、硼、氯乙烯、三氯乙烯、乐果；
 - 增加了总 β 放射性指标进行核素分析评价的具体要求及微囊藻毒素-LR 指标的适用情况；
 - 删除了小型集中式供水和分散式供水部分水质指标及限值的暂行规定（见 2006 年版的第 4 章）。
- b) 水质参考指标由 GB 5749—2006 的 28 项调整为 55 项（见附录 A）。其中：
- 增加了 29 项指标，包括钒、六六六（总量）、对硫磷、甲基对硫磷、林丹、滴滴涕、敌百虫、甲基硫菌灵、稻瘟灵、氟乐灵、甲霜灵、西草净、乙酰甲胺磷、甲醛、三氯乙醛、氯化氰（以 CN^- 计）、亚硝基二甲胺、碘乙酸、1,1,1-三氯乙烷、乙苯、1,2-二氯苯、全氟辛酸、全氟辛烷磺酸、二甲基二硫醚、二甲基三硫醚、碘化物、硫化物、铀、镭-226；
 - 删除了 2 项指标，包括 2-甲基异茨醇、土臭素；
 - 更改了 3 项指标的名称，包括二溴乙烯名称修改为 1,2-二溴乙烷、亚硝酸盐名称修改为亚硝酸盐（以 N 计）、石棉（ $>10 \mu\text{m}$ ）名称修改为石棉（纤维 $>10 \mu\text{m}$ ）；
 - 更改了 1 项指标的限值，为石油类（总量）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国国家卫生健康委员会提出并归口。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1985 年首次发布为 GB 5749—1985，2006 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

生活饮用水卫生标准

1 范围

本文件规定了生活饮用水水质要求、生活饮用水水源水质要求、集中式供水单位卫生要求、二次供水卫生要求、涉及饮用水卫生安全的产品卫生要求、水质检验方法。

本文件适用于各类生活饮用水。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 3838 地表水环境质量标准

GB/T 5750.1~GB/T 5750.13 生活饮用水标准检验方法

GB/T 14848—2017 地下水质量标准

GB 17051 二次供水设施卫生规范

GB/T 17218—1998 饮用水化学处理剂卫生安全性评价

GB/T 17219—1998 生活饮用水输配水设备及防护材料的安全性评价标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生活饮用水 drinking water

供人生活的饮水和用水。

3.2

集中式供水 centralized water supply

自水源集中取水，通过输配水管网送到用户或者公共取水点的供水方式。

3.3

小型集中式供水 small centralized water supply

设计日供水量在 1 000 m³ 以下或供水人口在 1 万人以下的集中式供水。

3.4

分散式供水 decentralized water supply

用户直接从水源取水，未经任何处理或仅有简易设施处理的供水方式。

3.5

出厂水 finished water

集中式供水单位完成处理工艺流程后即将进入输配水管网的水。

3.6

末梢水 tap water

出厂水经输配水管网输送至用户水龙头的水。

3.7

常规指标 regular indices

反映生活饮用水水质基本状况的指标。

3.8

扩展指标 expanded indices

反映地区生活饮用水水质特征及在一定时间内或特殊情况下水质状况的指标。

4 生活饮用水水质要求

4.1 生活饮用水水质应符合下列基本要求,保证用户饮用安全:

- a) 生活饮用水中不应含有病原微生物;
- b) 生活饮用水中化学物质不应危害人体健康;
- c) 生活饮用水中放射性物质不应危害人体健康;
- d) 生活饮用水的感官性状良好;
- e) 生活饮用水应经消毒处理。

4.2 生活饮用水水质应符合表 1 和表 3 要求。出厂水和末梢水中消毒剂限值、消毒剂余量均应符合表 2 要求。

注:当生活饮用水中含有附录 A 所列指标时,可参考表 A.1 中该指标的限值评价。

表 1 生活饮用水水质常规指标及限值

序号	指标	限值
一、微生物指标		
1	总大肠菌群/(MPN/100 mL 或 CFU/100 mL) ^a	不应检出
2	大肠埃希氏菌/(MPN/100 mL 或 CFU/100 mL) ^a	不应检出
3	菌落总数/(MPN/mL 或 CFU/mL) ^b	100
二、毒理指标		
4	砷/(mg/L)	0.01
5	镉/(mg/L)	0.005
6	铬(六价)/(mg/L)	0.05
7	铅/(mg/L)	0.01
8	汞/(mg/L)	0.001
9	氰化物/(mg/L)	0.05
10	氟化物/(mg/L) ^b	1.0
11	硝酸盐(以 N 计)/(mg/L) ^b	10
12	三氯甲烷/(mg/L) ^c	0.06
13	一氯二溴甲烷/(mg/L) ^c	0.1

表 1 生活饮用水水质常规指标及限值(续)

序号	指标	限值
14	二氯一溴甲烷/(mg/L) ^c	0.06
15	三溴甲烷/(mg/L) ^c	0.1
16	三卤甲烷(三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷的总和) ^c	该类化合物中各种化合物的实测浓度与其各自限值的比值之和不超过 1
17	二氯乙酸/(mg/L) ^c	0.05
18	三氯乙酸/(mg/L) ^c	0.1
19	溴酸盐/(mg/L) ^c	0.01
20	亚氯酸盐/(mg/L) ^c	0.7
21	氯酸盐/(mg/L) ^c	0.7
三、感官性状和一般化学指标 ^d		
22	色度(铂钴色度单位)/度	15
23	浊度(散射浊度单位)/NTU ^b	1
24	臭和味	无异臭、异味
25	肉眼可见物	无
26	pH	不小于 6.5 且不大于 8.5
27	铝/(mg/L)	0.2
28	铁/(mg/L)	0.3
29	锰/(mg/L)	0.1
30	铜/(mg/L)	1.0
31	锌/(mg/L)	1.0
32	氯化物/(mg/L)	250
33	硫酸盐/(mg/L)	250
34	溶解性总固体/(mg/L)	1 000
35	总硬度(以 CaCO ₃ 计)/(mg/L)	450
36	高锰酸盐指数(以 O ₂ 计)/(mg/L)	3
37	氨(以 N 计)/(mg/L)	0.5
四、放射性指标 ^e		
38	总 α 放射性/(Bq/L)	0.5(指导值)

表 1 生活饮用水水质常规指标及限值 (续)

序号	指标	限值
39	总 β 放射性/(Bq/L)	1(指导值)
<p>^a MPN 表示最可能数;CFU 表示菌落形成单位。当水样检出总大肠菌群时,应进一步检验大肠埃希氏菌;当水样未检出总大肠菌群时,不必检验大肠埃希氏菌。</p> <p>^b 小型集中式供水和分散式供水因水源与净水技术受限时,菌落总数指标限值按 500 MPN/mL 或 500 CFU/mL 执行,氟化物指标限值按 1.2 mg/L 执行,硝酸盐(以 N 计)指标限值按 20 mg/L 执行,浑浊度指标限值按 3 NTU 执行。</p> <p>^c 水处理工艺流程中预氧化或消毒方式:</p> <p>——采用液氯、次氯酸钙及氯胺时,应测定三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷、二氯乙酸、三氯乙酸;</p> <p>——采用次氯酸钠时,应测定三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷、二氯乙酸、三氯乙酸、氯酸盐;</p> <p>——采用臭氧时,应测定溴酸盐;</p> <p>——采用二氧化氯时,应测定亚氯酸盐;</p> <p>——采用二氧化氯与氯混合消毒剂发生器时,应测定亚氯酸盐、氯酸盐、三氯甲烷、一氯二溴甲烷、二氯一溴甲烷、三溴甲烷、三卤甲烷、二氯乙酸、三氯乙酸;</p> <p>——当原水中含有上述污染物,可能导致出厂水和末梢水的超标风险时,无论采用何种预氧化或消毒方式,都应对其进行测定。</p> <p>^d 当发生影响水质的突发公共事件时,经风险评估,感官性状和一般化学指标可暂时适当放宽。</p> <p>^e 放射性指标超过指导值(总 β 放射性扣除⁴⁰K 后仍然大于 1 Bq/L),应进行核素分析和评价,判定能否饮用。</p>		

表 2 生活饮用水消毒剂常规指标及要求

序号	指标	与水接触时间/ min	出厂水和末梢水 限值/(mg/L)	出厂水余量/ (mg/L)	末梢水余量/ (mg/L)
40	游离氯 ^{a,d}	≥30	≤2	≥0.3	≥0.05
41	总氯 ^b	≥120	≤3	≥0.5	≥0.05
42	臭氧 ^c	≥12	≤0.3	—	≥0.02 如采用其他协同消毒方式,消毒剂限值及余量应满足相应要求
43	二氧化氯 ^d	≥30	≤0.8	≥0.1	≥0.02
<p>^a 采用液氯、次氯酸钠、次氯酸钙消毒方式时,应测定游离氯。</p> <p>^b 采用氯胺消毒方式时,应测定总氯。</p> <p>^c 采用臭氧消毒方式时,应测定臭氧。</p> <p>^d 采用二氧化氯消毒方式时,应测定二氧化氯;采用二氧化氯与氯混合消毒剂发生器消毒方式时,应测定二氧化氯和游离氯。两项指标均应满足限值要求,至少一项指标应满足余量要求。</p>					

表 3 生活饮用水水质扩展指标及限值

序号	指标	限值
一、微生物指标		
44	贾第鞭毛虫/(个/10 L)	<1
45	隐孢子虫/(个/10 L)	<1
二、毒理指标		
46	锑/(mg/L)	0.005
47	钡/(mg/L)	0.7
48	铍/(mg/L)	0.002
49	硼/(mg/L)	1.0
50	钼/(mg/L)	0.07
51	镍/(mg/L)	0.02
52	银/(mg/L)	0.05
53	铊/(mg/L)	0.000 1
54	硒/(mg/L)	0.01
55	高氯酸盐/(mg/L)	0.07
56	二氯甲烷/(mg/L)	0.02
57	1,2-二氯乙烷/(mg/L)	0.03
58	四氯化碳/(mg/L)	0.002
59	氯乙烯/(mg/L)	0.001
60	1,1-二氯乙烯/(mg/L)	0.03
61	1,2-二氯乙烯(总量)/(mg/L)	0.05
62	三氯乙烯/(mg/L)	0.02
63	四氯乙烯/(mg/L)	0.04
64	六氯丁二烯/(mg/L)	0.000 6
65	苯/(mg/L)	0.01
66	甲苯/(mg/L)	0.7
67	二甲苯(总量)/(mg/L)	0.5
68	苯乙烯/(mg/L)	0.02
69	氯苯/(mg/L)	0.3
70	1,4-二氯苯/(mg/L)	0.3
71	三氯苯(总量)/(mg/L)	0.02
72	六氯苯/(mg/L)	0.001
73	七氯/(mg/L)	0.000 4
74	马拉硫磷/(mg/L)	0.25
75	乐果/(mg/L)	0.006

表 3 生活饮用水水质扩展指标及限值（续）

序号	指标	限值
76	灭草松/(mg/L)	0.3
77	百菌清/(mg/L)	0.01
78	呋喃丹/(mg/L)	0.007
79	毒死蜱/(mg/L)	0.03
80	草甘膦/(mg/L)	0.7
81	敌敌畏/(mg/L)	0.001
82	莠去津/(mg/L)	0.002
83	溴氰菊酯/(mg/L)	0.02
84	2,4-滴/(mg/L)	0.03
85	乙草胺/(mg/L)	0.02
86	五氯酚/(mg/L)	0.009
87	2,4,6-三氯酚/(mg/L)	0.2
88	苯并(a)芘/(mg/L)	0.000 01
89	邻苯二甲酸二(2-乙基己基)酯/(mg/L)	0.008
90	丙烯酰胺/(mg/L)	0.000 5
91	环氧氯丙烷/(mg/L)	0.000 4
92	微囊藻毒素-LR(藻类暴发情况发生时)/(mg/L)	0.001
三、感官性状和一般化学指标 ^a		
93	钠/(mg/L)	200
94	挥发酚类(以苯酚计)/(mg/L)	0.002
95	阴离子合成洗涤剂/(mg/L)	0.3
96	2-甲基异莰醇/(mg/L)	0.000 01
97	土臭素/(mg/L)	0.000 01
^a 当发生影响水质的突发公共事件时,经风险评估,感官性状和一般化学指标可暂时适当放宽。		

5 生活饮用水水源水质要求

5.1 采用地表水为生活饮用水水源时,水源水质应符合 GB 3838 要求。

5.2 采用地下水为生活饮用水水源时,水源水质应符合 GB/T 14848—2017 中第 4 章的要求。

5.3 水源水质不能满足 5.1 或 5.2 要求,不宜作为生活饮用水水源。但限于条件限制需加以利用时,应采用相应的净水工艺进行处理,处理后的水质应满足本文件要求。

6 集中式供水单位卫生要求

集中式供水单位卫生要求应符合《生活饮用水集中式供水单位卫生规范》规定。

7 二次供水卫生要求

二次供水的设施和处理要求应符合 GB 17051 规定。

8 涉及饮用水卫生安全的产品卫生要求

8.1 处理生活饮用水采用的絮凝、助凝、消毒、氧化、吸附、pH 调节、防锈、阻垢等化学处理剂不应污染生活饮用水,应符合 GB/T 17218—1998 中第 3 章的规定;消毒剂和消毒设备应符合《生活饮用水消毒剂和消毒设备卫生安全评价规范(试行)》规定。

8.2 生活饮用水的输配水设备、防护材料和水处理材料不应污染生活饮用水,应符合 GB/T 17219—1998 中第 3 章的规定。

9 水质检验方法

各指标水质检验的基本原则和要求按照 GB/T 5750.1 执行,水样的采集与保存按照 GB/T 5750.2 执行,水质分析质量控制按照 GB/T 5750.3 执行,对应的检验方法按照 GB/T 5750.4~GB/T 5750.13 执行。



附录 A

(资料性)

生活饮用水水质参考指标及限值

生活饮用水水质参考指标及限值见表 A.1。

表 A.1 生活饮用水水质参考指标及限值

序号	指标	限值
1	肠球菌/(CFU/100 mL 或 MPN/100 mL)	不应检出
2	产气荚膜梭状芽孢杆菌/(CFU/100 mL)	不应检出
3	钒/(mg/L)	0.01
4	氯化乙基汞/(mg/L)	0.000 1
5	四乙基铅/(mg/L)	0.000 1
6	六六六(总量)/(mg/L)	0.005
7	对硫磷/(mg/L)	0.003
8	甲基对硫磷/(mg/L)	0.009
9	林丹/(mg/L)	0.002
10	滴滴涕/(mg/L)	0.001
11	敌百虫/(mg/L)	0.05
12	甲基硫菌灵/(mg/L)	0.3
13	稻瘟灵/(mg/L)	0.3
14	氟乐灵/(mg/L)	0.02
15	甲霜灵/(mg/L)	0.05
16	西草净/(mg/L)	0.03
17	乙酰甲胺磷/(mg/L)	0.08
18	甲醛/(mg/L)	0.9
19	三氯乙醛/(mg/L)	0.1
20	氯化氰(以 CN ⁻ 计)/(mg/L)	0.07
21	亚硝基二甲胺/(mg/L)	0.000 1
22	碘乙酸/(mg/L)	0.02
23	1,1,1-三氯乙烷/(mg/L)	2
24	1,2-二溴乙烷/(mg/L)	0.000 05
25	五氯丙烷/(mg/L)	0.03
26	乙苯/(mg/L)	0.3
27	1,2-二氯苯/(mg/L)	1
28	硝基苯/(mg/L)	0.017
29	双酚 A/(mg/L)	0.01

表 A.1 生活饮用水水质参考指标及限值（续）

序号	指标	限值
30	丙烯腈/(mg/L)	0.1
31	丙烯醛/(mg/L)	0.1
32	戊二醛/(mg/L)	0.07
33	二(2-乙基己基)己二酸酯/(mg/L)	0.4
34	邻苯二甲酸二乙酯/(mg/L)	0.3
35	邻苯二甲酸二丁酯/(mg/L)	0.003
36	多环芳烃(总量)/(mg/L)	0.002
37	多氯联苯(总量)/(mg/L)	0.000 5
38	二噁英(2,3,7,8-四氯二苯并对二噁英)/(mg/L)	0.000 000 03
39	全氟辛酸/(mg/L)	0.000 08
40	全氟辛烷磺酸/(mg/L)	0.000 04
41	丙烯酸/(mg/L)	0.5
42	环烷酸/(mg/L)	1.0
43	丁基黄原酸/(mg/L)	0.001
44	β -萘酚/(mg/L)	0.4
45	二甲基二硫醚/(mg/L)	0.000 03
46	二甲基三硫醚/(mg/L)	0.000 03
47	苯甲醚/(mg/L)	0.05
48	石油类(总量)/(mg/L)	0.05
49	总有机碳/(mg/L)	5
50	碘化物/(mg/L)	0.1
51	硫化物/(mg/L)	0.02
52	亚硝酸盐(以 N 计)/(mg/L)	1
53	石棉(纤维 $>10 \mu\text{m}$)/(万个/L)	700
54	铀/(mg/L)	0.03
55	镭-226/(Bq/L)	1

参 考 文 献

- [1] 生活饮用水集中式供水单位卫生规范(卫法监发〔2001〕161号)
 - [2] 生活饮用水消毒剂和消毒设备卫生安全评价规范(试行)(卫监督发〔2005〕336号)
-

