

食品添加剂通用法典标准

CODEX STAN 192-1995

前言

1. 范围

1.1 列入本标准的食品添加剂

只有在本标准中列出的、符合本标准规定的食品添加剂方可用于食品。¹只有经过联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会（JECFA）²的评估，赋予其每日允许摄入量（ADI）值或基于其他标准认为是安全的³，而且具有法典指定 INS 编码的食品添加剂方可列入本标准。按照本标准使用食品添加剂则应认为工艺上合理。

1.2 可以使用添加剂的食品

本标准规定了在各类食品中可能使用的食品添加剂的情况，无论这些食品是否已经被法典标准化。法典中标准化的食品中添加剂的使用是基于法典产品标准和本标准所规定的使用条件。食品添加剂通用标准（GSFA）应是食品添加剂唯一的权威性参考标准。法典产品委员会在制订产品标准时，有责任和能力评估和判定食品中添加剂使用的工艺需求。食品添加剂法典委员会（CCFA）在制定类似非标准化食品的食品添加剂的规定时也要考虑产品标准委员会提供的相关信息。如果某食品在产品委员会中未涉及，CCFA 将评估其工艺需求。

1.3 不得使用添加剂的食品

本标准规定了不得使用或者限制使用食品添加剂的食品类别或食品种类。

1.4 食品添加剂的最大使用量

制定食品添加剂在各种食品中最大使用量的主要目的是确保添加剂的摄入量不超过其 ADI 值。

本标准所涉及食品添加剂及其最大使用量，部分是基于最初制定的 CAC 产品标准中的食品添加剂的规定，或者由某些政府提出建议，经适当方法验证后符合 ADI 要求的最大使用量。

本标准的附件 A 可首先采用，并鼓励用实际食品消费数据进行评价。

2. 标准中所采用术语的定义

¹尽管目前版本的通用标准，缺少对特定食品添加剂或者某种食品添加剂在某种食品中的特定使用情况的规定等相关内容，并不意味着该添加剂在食品中使用是不安全的或不合适的。委员会将就在正式版本中保留此脚注的必要性进行审议，直至通用标准全部完成时删除。

²在 FAO 的 JECFA 网页 <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en> 有英文版的食品添加剂规格标准数据库，提供了食品添加剂目前 ADI 状态、JECFA 最新评估年代、INS 编码等资料。该数据库具有英、法、西班牙、阿拉伯以及中文版的查询页面和背景信息。WHO 的 JECFA 网页 <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/> 提供了 JECFA 的报告。

³本标准中“基于其他标准确定是安全的”是指，按照 JECFA 描述的不会引起毒理学关注的（如，特定条件下的使用水平）条件，使用食品添加剂不会带来安全问题。

a) **食品添加剂** 是指其本身通常不作为食品消费，不用作食品中常见的配料物质，无论其是否具有营养价值。在食品中添加该物质的原因是出于生产、加工、制备、处理、包装、装箱、运输或储藏等食品的工艺需求（包括感官），或者期望它或其副产品（直接或间接地）成为食品的一个成份，或影响食品的特性。该术语不包括污染物，或为了保持或提高营养质量而添加的物质。⁴

b) **每日允许摄入量 (ADI)** 是经 JECFA 评估提出的，在不产生明显健康风险的情况下，以体重为基础表示的人一生中每日可能摄入的食品添加剂的量。⁵

c) **“未规定” (NS) 每日允许摄入量⁶** 该术语适用于毒性极低的食品物质，指根据已有的资料（化学、生物化学、毒理学等）和该物质的总膳食摄入量，从达到预期效果所需要的用量以及食品可允许的本底含量计算摄入该物质的总量，按照 JECFA 判断此摄入量对健康不构成危害。

鉴于以上原因，并根据 JECFA 评估所阐述的理由，JECFA 认为不必要以数值形式表示其每日允许摄入量。符合上述标准的添加剂必须按第 3.3 节所规定的良好生产规范的范围使用。

d) 某种添加剂的**最大使用量**是在某种或某类食品中发挥功能作用的最高浓度，并且被食典委认为是安全的。通常以 mg 添加剂/kg 食品表示。

最大使用量通常不是最佳的、推荐的或是常见的使用量。按照 GMP 要求，最佳的、推荐的或是常见的使用量根据添加剂的具体应用而不同，取决于预期的工艺效果和该添加剂使用的具体食品。还应考虑原料类型，食品加工和生产后贮存、运输以及分销商、零售商和消费者的加工处理。

3. 使用食品添加剂的一般原则

按照本标准使用食品添加剂应符合 3.1 至 3.4 节中的所有原则。

3.1 食品添加剂的安全性

a) 只有那些根据 JECFA 现有证据，在拟定的用量范围不会对消费者健康产生危险的食品添加剂方可批准并列入本标准。

b) 将某食品添加剂列入本标准时需考虑该添加剂的 ADI，或者 JECFA 确立的等同的安全评估，以及每日所有膳食来源的可能摄入量⁷。在食品添加剂用于特定消费群体（如：糖尿病患者，需要特殊医用膳食的人群，需要配方流质膳食的病人）食用的食品时，应该考虑消费者每日可能摄入的食品添加剂的量。

c) 加入食品中添加剂的量应等于或低于最大使用量，并且应是达到预期工艺效果的最低量。最大

⁴食品法典程序手册。

⁵食品添加剂和食品污染物的安全性评估原则，世界卫生组织，（WHO 环境健康标准，第 70 号），第 111 页（1987）。本标准中“没有明显的健康风险”是指如果某种添加剂不超过本标准规定的使用水平就能够确定不会对消费者产生危害。本标准不允许以某种危害消费者健康的方式使用添加剂。

⁶每日允许摄入量“未限定” (NL) 与 ADI “未规定”具有相同含义。“每日允许摄入量”是 JECFA 评估的安全水平，该值更多的是基于可接受的处理食品的水平，以数值或者 GMP 形式表述，而不是毒理学上确定的 ADI。

⁷法典成员可以给 CCFA 提供用于制定最大使用量的摄入资料。此外，应 CCFA 请求，JECFA 将评估法典成员提交的摄入量资料。CCFA 在制定添加剂最大使用量时将考虑 JECFA 的评估结果。

使用量可根据附件 A 的申请程序，法典成员的摄入量评估或是由 CCFA 请求 JECFA 对某国摄入评估资料进行独立的评价。

3.2 添加剂使用的合理性

只有在下列情况下方能使用食品添加剂，即其使用是有益的，不会对消费者产生明显的健康危害，不会误导消费者，符合 CAC 所规定的一个或数个工艺作用以及下列从(a)到(d)所阐述的要求，而且这些目的不能通过经济和技术方面可行的其他手段实现。

a) 保持食品的营养质量；在(b)所表述的情况下，以及食品不是日常饮食中的主要食物时，才允许有意降低食品的营养质量；

b) 为了给特殊膳食消费群体加工食品提供必要的配料或成份；

c) 为了提高食品的质量或稳定性，或者改进其感官特性，但不得以此改变食品的性质、成份或者质量而欺骗消费者；

d) 为了便于食品的生产、加工、制作、处理、包装、运输或者贮藏，但不得借助添加剂以掩饰因使用有问题的原料而产生的结果，或者掩饰在上述过程中因不合乎要求（包括不卫生）的操作或工艺而产生的结果。

3.3 良好生产规范（GMP）⁸

本标准规定中所涉及的所有食品添加剂均需良好生产规范条件下使用，具体如下：

a) 加入到食品中添加剂的量应尽可能最低，以达到其预期效果为限；

b) 在食品生产加工或包装中，使用食品添加剂而使其成为食品的组成部分，但食品本身并不受到任何物理或其他技术的影响，添加剂的用量须尽可能减少至最合理的水平；

c) 添加剂应符合食品级质量，并按食品配料进行加工处理。

3.4 食品添加剂的特性和纯度的规格标准

按照本标准使用的食品添加剂应当具有相应的食品级质量，而且应始终依照食品法典委员会⁹所推荐的相关性质和纯度规格标准，若无此规格标准，则应遵循国家或国际权威机构所制定的相应标准。就安全而言，添加剂要达到食品等级质量，应符合整体规格标准（而不是仅符合个别指标），并按 GMP 生产、贮存、运输和处理。

4. 食品中食品添加剂的带入¹⁰

⁸附加信息请见食品法典委员会程序手册，商品委员会与一般委员会（食品添加剂）之间的关系。

⁹食典委采纳的所有质量规格标准的索引（CAC/MISC 6）以及采纳的时间可从法典网站(<http://www.codexalimentarius.net>)上获得。这些规格已经由 JECFA 编制完成，汇编于 2006 年出版的“食品添加剂规格汇编。” FAO JECFA No. 1 专论，该书有 4 卷，还有 JECFA 的续论。这些规格也可以在 JECFA 网站 (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>) 获得。尽管印刷版本中没有纳入香料规格，而只是纳入了很少一些具有香味以外功能作用的香料物质，但是香料物质已经列入了 JECFA 的网上可查询的数据库 http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=en。

¹⁰ 食品中添加剂的带入原则针对的是由于食品原料或者其他使用了某些添加剂的配料而使该添加剂在食品中出现的情

4.1 适用食品添加剂带入的情况

除了直接添加外，在下列情况下食品添加剂可以从食品原料和配料中带入食品：

- a) 根据本标准，允许该添加剂用于食品原料或其他配料（包括食品添加剂）；
- b) 用于食品原料或其他配料（包括食品添加剂）的添加剂用量未超过本标准规定的最大使用量；
- c) 被带入食品中的食品添加剂的量，未超过在良好技术条件或生产规范下使用的，符合本标准要求的食品原料或配料中带入的水平。

如果食品制备中必须要使用添加了某种添加剂的原料或其他配料，那么这种添加剂应符合本标准的规定。

4.2 不适宜带入食品添加剂的食品

食品添加剂由原料或配料带入食品的情况不适用于以下食品类别，除非本标准表 1 和表 2 中对这些类别有明确规定。

- a) 13.1 婴儿配方，较大婴儿配方以及特殊医用婴儿配方
- b) 13.2 婴幼儿辅助食品

5. 食品分类系统¹¹

食品分类系统是本标准食品添加剂使用中的定位系统。食品分类系统适用于所有食品。

食品类别的表述既不是法定的产品名称，也不用于产品标签。

食品分类系统基于下列的原则：

- a) 食品分类系统是分层次的，意味着当某食品添加剂允许应用于一个总的类别时，就理所当然地允许其应用于总类下的所有亚类，除非另有规定。同样，如允许一种食品添加剂应用于某一亚类，也就允许其应用于该亚类之下的所有次亚类的食品以及在此亚类下所涉及的所有食品；
- b) 食品分类系统是基于食品在市场上的产品表述名称，除非另有说明；
- c) 食品分类系统已考虑带入原则。为此，食品分类系统不需要特别提到混合类食品（如加工好的食品，例如：比萨饼，可能按成分比例含有相应成份中允许使用的所有添加剂），除非该混合食品需要使用的添加剂不允许在任何成份中使用；
- d) 食品分类系统是为了在汇编本标准时简化食品添加剂使用的表述。

6. 标准内容

本标准由 3 部分组成：

- a) 前言
- b) 附录
 - i) 附录 A 是制定有数值型 JECFA ADIs 的添加剂最大使用量的指南。
 - ii) 附录 B 是食品分类系统列表，用于制定和构建本标准的表 1、表 2 和表 3。同时也提供

况。食品法典委员会第 17 届会议（1987）采纳了该原则的修订版，将其作为法典咨询文件。带入原则适用于所有法典标准涵盖的食品，除非标准中另有规定。

¹¹本标准的附件 B。

每一食品类别和亚类的解释说明。

iii) 附录 C 是食品分类系统和 Codex 产品标准的对照资料。

c) 食品添加剂的规定

i) 表 1 特别为每种或每组有数值型 JECFA ADI 的食品添加剂（按字母顺序）列出了允许使用该添加剂的食品类别（或食品），每种食品或食品类别的最大允许使用量，及其工艺作用。表 1 也为某些非数值型 ADIs 的添加剂限定了最大使用量。

ii) 表 2 的信息与表 1 相同，但按食品类别号排序。

iii) 表 3 列出了某些未规定或未限定 JECFA ADI 值的添加剂，这些添加剂按本标准前言 3.3 节中所规定的良好生产规范，允许在食品中适量使用。

表 3 的附录列出了某些不适用于表 3 中通用条件的食品类别以及单个食品。表 3 附录中的食品类别，其添加剂的使用应遵循表 1 和表 2 的规定。

除非另有规定，表 1 和表 2 中添加剂的最大使用量适用于消费时的最终产品。

表 1、表 2 和表 3 不包括对用作加工助剂物质的使用规定。¹²

¹² 加工助剂指任何物质或原料，不包括设备和器具，本身不作为食品配料消费，有意识地在原材料加工、食品或其配料处理和加工过程中使用以达到某种确定的工艺目的，其残留物或衍生物会无意地但又不可避免地进入最终产品：食品法典委员会程序手册。

附录 A

具有数值型每日允许摄入量的食品添加剂最大使用量的制定指南

本附录旨在作为一个指南来筛选食品添加剂的使用建议，它是建立在食品添加剂的最大使用量和每天能够消费的食物和饮料的生理上限基础上的。该附录不能用于指定一种食品添加剂的使用规定，也不能用于计算食品添加剂的准确摄入量。

I 食品添加剂—计算使用量的基本原则

指南 1

预算法中使用的食品添加剂的水平和数量表示方式应当与指定 ADI 值时针对的物质（例如，一种酸或它的盐）相同。对于以浓缩物或粉形态销售的、在消费之前需要复原的食品，预算法中食品添加剂的使用水平的计算应当执行即食产品的规定。

II 使用量安全性的评价—没有数值型 ADI 值的食品添加剂

指南 2

ADI “不需限定” 的食品添加剂

某种食品添加剂被规定为 ADI “不需限定”¹³，原则上，允许在所有食品中使用，除了按照良好生产规范（GMP）使用外没有其他的限制。但是，应该指出的是 ADI 无需限定并不意味着可以无限制的摄入。JECFA 使用的这个术语是“基于已有的资料（化学、生物化学、毒理学和其他资料），按照委员会的观点，为了达到预期目的必须使用量和其在食品中的可接受的背景含量带来的每日摄入量总和不应带健康带来危害”。

因此，如果一种物质的使用量较大和/或使用的食品类别较广，超过了 JECFA 原来的评估基础，则有必要咨询 JECFA 以确保新的使用符合 JECFA 的评估内容。例如，一种物质已经作为水分保持剂进行了评价，并没有包含其后作为高倍甜味剂的使用情况，而后者可能带来相当高的摄入量。

指南 3

作为特定目的时评价为“可接受”的食品添加剂

在某些情况下，JECFA 并不能制定一个 ADI 值，但是在特定情况下使用一种物质是可接受的。在这些情况下，有争议的食品添加剂只能被批准为按照限定的条件使用。如果作为其他用途，CCFAC 应该要求 JECFA 按照新的使用信息对有争议的食品添加剂进行再评价。

III 使用量安全性的评价—有数值型 ADI 值的食品添加剂

指南 4

分别用于固体食品和饮料的 ADI 比例

¹³ 食品中食品添加剂和污染物的安全评估原则 日内瓦，世界卫生组织，1987（环境健康标准，第 70 号），P.83。

如果一种食品添加剂同时在固体食品和饮料中使用，那么在固体食品和饮料中使用时都不能使用全部的 ADI 值。因此，有必要对每种使用情况分配一定比例的 ADI 值。首先，可以假设分配给固体和液体食品的 ADI 值各占二分之一。但是，在特定情况下其他的分配方案可能更恰当，只要各部分之和不超过 ADI 的数值（例如， $FS=1/4$ 和 $FB=3/4$ ； $FS=1/6$ 和 $FB=5/6$ ，在这里 FS 是添加剂用在固体食品中的比例， FB 是用在饮料中的比例）。如果一种食品添加剂只用在固体食品中，那么 $FS=1,FB=0$ ，如果一种食品添加剂只用在饮料中，那么 $FS=0, FB=1$ 。

III (a) 固体食品中使用的食品添加剂 (FS)

指南 5

使用量低于 $FS \times ADI \times 40$

如果建议的使用量低于 $FS \times ADI \times 40$ ，这些食品添加剂一般适合在所有食品中使用。

指南 6

使用量低于 $FS \times ADI \times 80$

如果建议的使用量低于 $FS \times ADI \times 80$ ，当含有食品添加剂的食品日消费量不超过假设的固体食品总摄入量最大值的二分之一（也就是 12.5 克/公斤体重/天）时是可接受的。

指南 7

使用量低于 $FS \times ADI \times 160$

如果建议的使用量低于 $FS \times ADI \times 160$ ，当含有食品添加剂的食品日消费量通常不超过假设的固体食品总摄入量的四分之一（也就是 6.25 克/公斤体重/天）时是可接受的。

指南 8

使用量低于 $FS \times ADI \times 320$

如果使用量低于 $FS \times ADI \times 320$ ，当含有食品添加剂的食品日消费量通常不超过假设的固体食品总摄入量的八分之一（也就是 3.13 克/公斤体重/天）时是可接受的。

指南 9

使用量超过 $FS \times ADI \times 320$

如果建议的使用量高于 $FS \times ADI \times 320$ ，只有当所有来源的潜在摄入量计算结果不会超过 ADI 值时才是可接受的，或者基于更精确的摄入量估计方法（例如，食物消费调查法）得到的食品添加剂摄入量估计值表明使用水平是可接受的。

(b) 饮料中使用的食品添加剂 (FL)

指南 10

使用量低于 $FL \times ADI \times 10$

如果建议的使用量低于 $FL \times ADI \times 10$ ，添加剂一般可以在所有的饮料中使用。

指南 11

使用量低于 $FL \times ADI \times 20$

如果建议的使用量低于 $FL \times ADI \times 20$ ，当含有食品添加剂的饮料日消费量通常不超过假设的饮料最大摄入量的一半（也就是 50 毫升/公斤体重/天）时是可接受的。

指南 12

使用量低于 $FL \times ADI \times 40$

如果建议的使用量低于 $FL \times ADI \times 40$ ，当含有食品添加剂的饮料日消费量通常不超过假设的饮料最大摄入量的四分之一（也就是 25 毫升/公斤体重/每天）时是可接受的。

指南 13

使用量低于 $FL \times ADI \times 80$

如果建议的使用量低于 $FL \times ADI \times 80$ ，当含有食品添加剂的饮料日消费量通常不超过假设的饮料最大摄入量的八分之一（也就是 12.5 毫升/公斤体重/天）时是可接受的。

指南 14

使用量高于 $FL \times ADI \times 80$

使用量高于 $FL \times ADI \times 80$ ，只有当潜在摄入量计算结果显示不会超过 ADI 值（例如，高度酒精饮料）时才是可接受的。

食品分类系统

第一部分：食品分类系统

01.0 乳制品及其类似产品，不包括食品类别 02.0 的产品

01.1 乳和乳基饮料

01.1.1 乳和酪乳（原味）

01.1.1.1 乳（原味）

01.1.1.2 酪乳（原味）

01.1.2 调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）

01.2 发酵乳和凝乳制品（原味），不包括 01.1.2 的产品（乳基饮料）

01.2.1 发酵乳（原味）

01.2.1.1 发酵乳（原味），发酵后未经热处理

01.2.1.2 发酵乳（原味），发酵后经热处理

01.2.2 凝乳（原味）

01.3 炼乳及其类似产品（原味）

01.3.1 炼乳（原味）

01.3.2 饮料增白剂

01.4 稀奶油（原味）及其类似产品

01.4.1 巴氏杀菌稀奶油（原味）

01.4.2 灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打稀奶油和低脂稀奶油（原味）

01.4.3 凝固稀奶油（原味）

01.4.4 稀奶油类似产品

01.5 乳粉和稀奶油粉及其类似产品（原味）

01.5.1 乳粉和稀奶油粉（原味）

01.5.2 乳粉和稀奶油粉类似产品

01.6 干酪及其类似产品

01.6.1 非熟化干酪

01.6.2 熟化干酪

01.6.2.1 熟化干酪，包括干酪壳

01.6.2.2 熟化干酪壳

附录 B

01.6.2.3 干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）

01.6.3 乳清干酪

01.6.4 再制干酪

01.6.4.1 原味再制干酪

01.6.4.2 调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪

01.6.5 干酪类似产品

01.6.6 乳清蛋白干酪

01.7 乳基甜点（如布丁，水果或调味酸乳）

01.8 乳清和乳清制品，不包括乳清干酪

01.8.1 液体乳清和乳清制品，不包括乳清干酪

01.8.2 乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪

02.0 脂肪，油和脂肪乳化物

02.1 基本不含水的脂肪和油

02.1.1 黄油脂、无水乳脂、酥油

02.1.2 植物油脂

02.1.3 猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪

02.2 主要为油包水型的脂肪乳化物

02.2.1 黄油

02.2.2 脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物

02.3 水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品

02.4 脂基甜点，不包括 01.7 类乳基甜点制品

03.0 食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕

04.0 水果和蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类

04.1 水果

04.1.1 新鲜水果

04.1.1.1 未加工的新鲜水果

04.1.1.2 经表面处理的新鲜水果

04.1.1.3 去皮或切块的新鲜水果

04.1.2 加工水果

04.1.2.1 冷冻水果

附录 B

- 04.1.2.2 干制水果
 - 04.1.2.3 醋、油或盐水渍水果
 - 04.1.2.4 罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果
 - 04.1.2.5 果酱、果冻、柑橘果酱
 - 04.1.2.6 果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括 04.1.2.5 类的食品
 - 04.1.2.7 糖渍水果
 - 04.1.2.8 水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶
 - 04.1.2.9 果基甜点，包括水基果味甜点
 - 04.1.2.10 发酵水果制品
 - 04.1.2.11 糕饼的水果馅料
 - 04.1.2.12 熟制水果
- 04.2 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
- 04.2.1 新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.1.1 未加工的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.1.2 表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.1.3 去皮、切块或切碎的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.2 加工蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.2.1 冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.2.2 干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
 - 04.2.2.3 醋、油、盐水或酱油腌渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻
 - 04.2.2.4 罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻
 - 04.2.2.5 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）

附录 B

04.2.2.6 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟），海藻，坚果，籽类的泥及其制品（如蔬菜甜品和沙司和糖渍蔬菜），不包括 04.2.2.5 类

04.2.2.7 发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的发酵豆制品

04.2.2.8 熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻

05.0 糖果

05.1 可可制品和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力

05.1.1 可可混合物（粉）和可可块/可可饼

05.1.2 可可混合物（浆）

05.1.3 可可涂抹物，包括馅料

05.1.4 可可和巧克力制品

05.1.5 类巧克力、代巧克力制品

05.2 包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括 05.1、05.3、05.4 类

05.2.1 硬糖

05.2.2 软糖

05.2.3 牛轧糖和杏仁蛋白软糖

05.3 口香糖

05.4 装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁

06.0 谷物和谷物制品，来源于谷物、块根类和豆类，不包括 07.0 类焙烤制品

06.1 全谷、碎谷或片状谷物，包括大米

06.2 面粉和淀粉（包括豆粉）

06.2.1 面粉

06.2.2 淀粉

06.3 早餐谷物，包括燕麦片

06.4 面制品、面条及其类似产品（如米纸、米粉、豆面制品及面条）

06.4.1 生面制品、面条及其类似产品

06.4.2 干面制品、面条及其类似产品

06.4.3 预制面制品、面条及其类似产品

06.5 谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）

06.6 面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）

附录 B

06.7 预制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）

06.8 豆制品（不包括食品类别 12.9 的豆基调味品和调料）

06.8.1 豆基饮料

06.8.2 豆基饮料膜

06.8.3 豆腐

06.8.4 半脱水豆腐

06.8.4.1 浓卤煮半脱水豆腐

06.8.4.2 油炸半脱水豆腐

06.8.4.3 半脱水豆腐，不包括 06.8.4.1 和 06.8.4.2 类

06.8.5 脱水豆腐（kori 豆腐）

06.8.6 发酵大豆（例如，纳豆、tempe）

06.8.7 发酵豆腐

06.8.8 其他大豆蛋白制品

07.0 焙烤制品

07.1 面包和普通焙烤制品及其混合物

07.1.1 面包和面包卷

07.1.1.1 酵母发酵面包和特制面包

07.1.1.2 苏打面包

07.1.2 薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干

07.1.3 其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）

07.1.4 面包类制品，包括面包馅和面包屑

07.1.5 馒头和包子

07.1.6 面包和普通焙烤制品预拌粉

07.2 精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物

07.2.1 蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）

07.2.2 其他精制焙烤制品（如炸面圈饼、甜面包圈、烤饼和松饼）

07.2.3 精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）

08.0 肉和肉制品，包括禽肉和野味

08.1 鲜畜、禽肉和野味

08.1.1 整块或分割的鲜畜、禽肉和野味

附录 B

08.1.2 碎的鲜畜、禽肉和野味

08.2 整块或分割的加工畜、禽肉和野味

08.2.1 整块或分割的未经热处理加工的畜、禽肉和野味

08.2.1.1 整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）的畜、禽肉和野味

08.2.1.2 整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）干的畜、禽肉和野味

08.2.1.3 整块或分割的未经热处理加工的发酵的畜、禽肉和野味

08.2.2 整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味

08.2.3 整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味

08.3 加工碎畜、禽肉和野味制品

08.3.1 未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品

08.3.1.1 未经热处理的腌制（包括盐腌）加工碎畜、禽肉和野味制品

08.3.1.2 未经热处理的腌制（包括盐腌）加工干制碎畜、禽肉和野味制品

08.3.1.3 未经热处理的发酵加工碎畜、禽肉和野味制品

08.3.2 热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品

08.3.3 冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品

08.4 可食用肠衣（如香肠肠衣）

09.0 鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.1 鲜鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.1.1 鲜鱼

09.1.2 新鲜的软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2 加工的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.1 冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.2 冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.3 冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.4 烹调和/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.4.1 烹调的鱼和鱼制品

09.2.4.2 烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.4.3 油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.2.5 经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.3 半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

附录 B

09.3.1 浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.3.2 盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

09.3.3 三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品

09.3.4 半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括

09.3.1-09.3.3 类

09.4 全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物

10.0 蛋和蛋制品

10.1 鲜蛋

10.2 蛋制品

10.2.1 液体蛋制品

10.2.2 冷冻蛋制品

10.2.3 干制和/或热凝固的蛋制品

10.3 腌制蛋，包括用碱，盐腌或罐装的蛋类

10.4 蛋基甜点（如蛋奶甜羹）

11.0 甜味料，包括蜂蜜

11.1 精制和粗制的糖

11.1.1 白糖，脱水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖

11.1.2 糖粉，葡萄糖粉

11.1.3 绵白糖，绵红糖，葡萄糖浆，干制葡萄糖浆，粗制蔗糖

11.1.3.1 用于制造糖果的干制葡萄糖浆

11.1.3.2 用于制造糖果的葡萄糖浆

11.1.4 乳糖

11.1.5 耕地或压榨白糖

11.2 红糖，不包括 11.1.3 类

11.3 糖溶液和糖浆，以及（部分）转化糖，包括糖蜜，不包括 11.1.3 类

11.4 其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖顶饰）

11.5 蜂蜜

11.6 餐桌甜味料，包括含有高倍甜味剂的产品

12.0 盐，香辛料，汤，调味汁，沙拉，蛋白制品

12.1 盐和代盐制品

附录 B

-
- 12.1.1 盐
 - 12.1.2 代盐制品
 - 12.2 香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)
 - 12.2.1 香草和香辛料
 - 12.2.2 调味料和调味品
 - 12.3 醋
 - 12.4 芥末
 - 12.5 清汤和浓汤
 - 12.5.1 即食清汤和浓汤, 包括罐装, 瓶装和冷冻制品
 - 12.5.2 清汤和浓汤的混合物
 - 12.6 沙司及其类似产品
 - 12.6.1 乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)
 - 12.6.2 非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)
 - 12.6.3 沙司和卤汁的混合物
 - 12.6.4 清汁 (如鱼露)
 - 12.7 沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括 04.2.2.5 和 05.1.3 中的可可制品和坚果的涂抹物
 - 12.8 酵母及其类似产品
 - 12.9 豆基调味品和调料
 - 12.9.1 发酵大豆酱 (例如, 味噌)
 - 12.9.2 酱油
 - 12.9.2.1 发酵酱油
 - 12.9.2.2 非发酵酱油
 - 12.9.2.3 其他酱油
 - 12.10 非大豆来源的蛋白制品
 - 13.0 特殊营养用食品
 - 13.1 婴儿配方食品, 较大婴儿配方食品和特殊医疗用途的婴儿配方食品
 - 13.1.1 婴儿配方食品
 - 13.1.2 较大婴儿配方食品
 - 13.1.3 特殊医疗用途的婴儿配方食品

附录 B

13.2 婴幼儿的补充食品

13.3 特殊医疗用途食品（不包括 13.1 类）

13.4 瘦身和减肥配方食品

13.5 特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括 13.1 -13.4 和 13.6 类

13.6 食品补充剂

14.0 饮料，不包括乳制品

14.1 非酒精（“软”）饮料

14.1.1 水

14.1.1.1 天然矿泉水和水源水

14.1.1.2 饮用水和苏打水

14.1.2 果蔬汁

14.1.2.1 果汁

14.1.2.2 蔬菜汁

14.1.2.3 浓缩果汁

14.1.2.4 浓缩蔬菜汁

14.1.3 果蔬浆

14.1.3.1 水果浆

14.1.3.2 蔬菜浆

14.1.3.3 浓缩水果浆

14.1.3.4 浓缩蔬菜浆

14.1.4 水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料

14.1.4.1 碳酸水基调味饮料

14.1.4.2 非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料

14.1.4.3 浓缩（液体或固体）水基调味饮料

14.1.5 咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可

14.2 酒精饮料，包括无醇和低醇类产品

14.2.1 啤酒和麦芽饮料

14.2.2 苹果酒和梨子酒

14.2.3 葡萄酒

14.2.3.1 平静葡萄酒

附录 B

14.2.3.2 起泡和低泡葡萄酒

14.2.3.3 加度葡萄酒，利口葡萄酒和甜葡萄酒

14.2.4 其他酒（不包括葡萄）

14.2.5 蜂蜜酒

14.2.6 酒精含量高于 15%的蒸馏酒饮料

14.2.7 加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）

15.0 即食小食品

15.1 以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食

15.2 加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）

15.3 以鱼为原料的零食

16.0 01-15 类中未包括的复合食品品种

第二部分：食品分类描述

01.0 乳制品及其类似产品，不包括食品类别 02.0 的产品：

包括由来自泌乳动物（例如：奶牛、绵羊、山羊、水牛）的乳制成的所有类型的乳制品。在该类中，如果没有相关标准另作规定，“原味”制品是指未调香、不含水果、蔬菜或其他非乳配料，也未同其他非乳配料混合的制品。类似产品是指乳脂部分或全部由植物脂肪或油脂替代的产品。

01.1 乳和乳基饮料：

包括所有原味及调味的脱脂、部分脱脂、低脂及全脂的液态乳制品。

01.1.1 乳和酪乳（原味）：

仅包括原味液态制品。包括仅含有乳配料的复原原味乳。

01.1.1.1 乳（原味）：

从泌乳动物（如：奶牛、绵羊、山羊、水牛）中获得的液态乳。通常经巴氏杀菌、超高温处理(UHT)或灭菌等热处理。¹⁴包括脱脂、部分脱脂、低脂及全脂乳。

01.1.1.2 酪乳（原味）：

酪乳是在黄油制造过程保留下来的几乎脱乳脂的液态残留物（即，搅拌制作的发酵或非发酵乳和稀奶油）。酪乳还可通过液态脱脂乳发酵制得，可由形成乳酸或形成香味的细菌作用或用纯细菌培养物接种已加热的乳进行自发产酸（酸性酪乳）。¹⁵酪乳可经巴氏杀菌或灭菌。

01.1.2 调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）：

包括所有即饮的调味和加香的乳基液态饮料及其混合物，不包括可可粉的混合物（类别 05.1.1 可可粉-糖混合物）。例如：热巧克力、巧克力麦芽饮料，草莓味酸乳，乳酸菌饮料及 *lassi*（通过搅打从乳酸发酵乳获得的凝块，并同糖或合成甜味剂混合制得的液体）。

01.2 发酵乳和凝乳制品（原味），不包括 01.1.2 类的产品（乳基饮料）：

包括所有脱脂、部分脱脂、低脂及全脂乳的原味制品。调味制品涵盖在 01.1.2（饮料）和 01.7（甜点）中。

01.2.1 发酵乳（原味）：

包括所有原味制品，包括液态发酵乳、酸化乳和酸乳。根据发酵后是否进行热处理，将不含有香料或色素的原味酸乳归入 01.2.1 的一个亚类。

01.2.1.1 发酵乳（原味），发酵后未经热处理：

包括液态或非液态原味制品，例如酸乳和甜味酸乳¹⁶。

01.2.1.2 发酵乳（原味），发酵后经热处理：

除发酵后经过热处理（例如：灭菌或巴氏杀菌）外，产品同 01.2.1.1 类相似。

01.2.2 凝乳（原味）：

由乳凝固酶作用生产的原味凝乳。包括凝固乳。调香凝乳制品见类别 01.7。

01.3 炼乳及其类似产品（原味）：

¹⁴ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389

¹⁵ *Ibid.*, p. 392

¹⁶ 发酵乳法典标准 (CODEX STAN 243-2003)，在此标准中定义的酸乳不允许使用作为可选配料的色素和香料。

附录 B

包括原味和甜味炼乳、淡炼乳及其类似产品（包括饮料增白剂）。包括脱脂、部分脱脂、低脂和全脂产品，脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物及脱脂甜味炼乳和植物脂肪混合物。

01.3.1 炼乳（原味）：

炼乳是对可能加了糖的乳进行部分脱水制得的。对于淡炼乳，可经加热脱水¹⁷。包括部分脱水乳、淡炼乳、甜炼乳和 *khoa*（通过煮沸浓缩牛乳或水牛乳）。

01.3.2 饮料增白剂：

由水包植物脂肪-水乳状液组成的乳或稀奶油替代物，与乳蛋白、乳糖或植物蛋白在如咖啡和茶等饮料中使用。还包括粉状同类产品。包括炼乳类似产品、脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物，及甜味脱脂炼乳和植物脂肪混合物。

01.4 稀奶油（原味）及其类似产品：

稀奶油是一种液态的乳制品，与乳相比脂肪含量相对高。包括所有的原味液态、半液态和半固态稀奶油及奶油类似产品。调味稀奶油制品见 01.1.2（饮料）和 01.7（甜品）。

01.4.1 巴氏杀菌稀奶油（原味）：

稀奶油通过适当热处理进行巴氏杀菌或由巴氏杀菌乳制作而成¹⁸。包括乳稀奶油及“一半-一半”（“half-and-half”）的产品。

01.4.2 灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打和搅打的稀奶油，和低脂稀奶油（原味）：

不考虑脂肪含量，包括已进行高于巴氏杀菌温度热处理的全部稀奶油。还包括低脂的巴氏杀菌稀奶油及搅打或搅打的稀奶油。灭菌稀奶油置于容器中经适当热处理可提供给消费者。超高温灭菌（UHT）或超巴氏杀菌稀奶油在连续流动过程和无菌包装中经过适当热处理（UHT 或超巴氏杀菌）。稀奶油还可加压包装（搅打的稀奶油）¹⁸。包括搅打稀奶油、重力稀奶油、搅打巴氏杀菌稀奶油及搅打稀奶油类乳制品顶饰和馅料。用其他脂肪部分或全部替代乳脂的稀奶油或顶饰涵盖在 01.4.4（稀奶油类似产品）亚类中。

01.4.3 凝固稀奶油（原味）：

由乳凝固酶作用形成的粘稠稀奶油。包括酸稀奶油（经过了如酪乳（01.1.1.2）中所描述的乳酸发酵过程的稀奶油）¹⁹。

01.4.4 稀奶油类似产品：

由液态或粉状的植物脂肪-水乳状物组成，而非用作饮料增白剂（01.3.2）的稀奶油替代品。包括速溶搅打稀奶油顶饰和酸稀奶油替代品。

01.5 乳粉和稀奶油粉及其类似产品（原味）：

包括原味乳粉、稀奶油粉，或两者混合物，及其类似产品。包括脱脂、部分脱脂、低脂和全脂乳制品。

01.5.1 乳粉和稀奶油粉（原味）：

乳或稀奶油经部分脱水生产的粉状乳制品。²⁰包括干酪素和干蛋白酸。²¹

01.5.2 乳粉和稀奶油粉类似产品：

以脂肪-水乳状物为基础，干燥后的产品，而不作为饮料增白剂（01.3.2）使用。例如：人造干燥稀

¹⁷ 淡炼乳法典标准 (CODEX 281-1971)

¹⁸ 稀奶油和预制稀奶油法典标准 (CODEX 288-1976)

¹⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393

²⁰ 乳粉和奶油粉法典标准 (CODEX STAN 207-1999)

²¹ 食用酪蛋白制品法典标准 (CODEX 290-1995)

附录 B

奶油混合物及脱脂乳和植物脂肪粉状混合物。

01.6 干酪及其类似产品：

干酪和干酪类似产品是一类在凝固乳-蛋白构架内含有水和脂肪的产品。如干酪沙司（12.6.2）、调味干酪小食品（15.1）的产品，含以干酪作为配料的复合预制食品（如：通心面和干酪，16.0）已划分在其他类别。

01.6.1 非熟化干酪：

非熟化干酪，包括鲜干酪，生产后即用于消费。²²例如：农家干酪（一种软的、未熟化、凝块干酪）、稀奶油农家干酪（覆有乳状混合物的农家干酪）²³、奶油干酪（*rahmfrischkase*，未熟化、软的涂抹干酪）²⁴、*mozzarella* 和 *scamorza* 干酪及 *paneer*（通过加入来源于柠檬汁或酸橙汁的柠檬酸或来源于乳清的乳酸凝固形成的乳蛋白，经过滤得到的固体物质，可当作素食的汉堡包）。包括完整的非熟化干酪和非熟化干酪外皮（有“皮”的非熟化干酪，如 *mozzarella*）。大部分产品是原味的，但是一些如农家干酪和稀奶油干酪等可能是调味的，或包括如水果、蔬菜或肉等配料。不包括熟化稀奶油干酪，这类干酪要求稀奶油的脂肪含量较高。

01.6.2 熟化干酪：

熟化干酪生产后不立即用于消费，但其需在特定的温度条件下保存一定的时间，以允许该类干酪发生必需的特征性的生化和物理改变。对于霉熟化干酪，熟化过程主要通过特定霉菌在干酪内部和/或表面生长来完成。²²熟化干酪可以是软质（如：*camembert*）、半硬质（如：*edam, gouda*）、硬质（如：*cheddar*）或特硬质。包括盐水干酪，这类干酪是熟化的、质地介于半硬质和软质间，颜色介于白色至黄色间，致密、没有实际的外壳，在提供给消费者之前保存在盐水中。²⁵

01.6.2.1 熟化干酪，包括干酪壳：

指熟化（包括霉熟化）干酪，包括干酪壳或有关它的任何部分，例如切碎、磨碎、搓碎或切片干酪。熟化干酪的举例包括：蓝纹干酪、法国布里白干酪、高达、哈瓦蒂干酪、硬质碎干酪及瑞士硬干酪。

01.6.2.2 熟化干酪壳：

仅指干酪的外壳。干酪壳是干酪块的外部部分，最初与干酪的内部成分相同，但其经过盐水和熟化过程后可能变干。²⁶

01.6.2.3 干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）：

由各种或加工干酪制成的脱水产品。未包括搓碎或切碎干酪（01.6.2.1 对各种干酪；01.6.4 对再制干酪）。该产品即可用乳或水复原以制备沙司，也可作为一种配料使用（例如：与熟制通心面、乳和黄油混合制作通心面和干酪焙盘）。包括喷雾干燥干酪。

01.6.3 乳清干酪：

以乳清为原料，添加或不添加乳、稀奶油和的其他乳源原料，经浓缩及浓缩产品的霉菌发酵制得的固体或半固体产品。²⁷包括全干酪和干酪壳。与乳清蛋白干酪不同（01.6.6）。

01.6.4 再制干酪：

通过融化和乳化干酪获得的有较长货架期的产品。包括通过加热、乳化不同比例的干酪、乳脂、乳蛋

²² 干酪法典标准 (CODEX STAN 283-1978)

²³ 农家干酪法典标准 (CODEX STAN 273-1968)

²⁴ 奶油干酪(*Rahmfrischkase*) 法典标准 (CODEX STAN 275-1973)

²⁵ 盐水干酪法典标准 (CODEX STAN 208-1999)

²⁶ 干酪壳同干酪的外膜不同。干酪的外膜是（1）合成或天然原料的外膜，有助于在熟化过程中调节湿度并防止干酪受微生物污染；或（2）主要是一层蜡、石蜡或塑料，其通常具有防潮作用，可防止熟化后干酪在零售过程中受到微生物污染和物理损坏，在某些情况下，有助于干酪呈现有特色的外观（例如：有色的表面）。

²⁷ 乳清干酪法典标准 (CODEX STAN 284-1971)

附录 B

白、乳粉及水的混合物制成的产品。该产品可能包含其他添加的配料，例如：香味、调味料、水果、蔬菜及/或肉。这一产品可为涂抹状或切成薄片和片状。²⁸术语“再制”并不意味着将干酪切碎、磨碎、撕碎等。通过这些机械过程处理的干酪涵盖在食品类别01.6.2（熟制干酪）中。

01.6.4.1 原味再制干酪：

不含有添加的香料、调味料、水果、蔬菜和/或肉的再制干酪产品。例如：美国干酪，*requeson*。

01.6.4.2 调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪：

含有添加的香料、调味料、水果、蔬菜和/或肉的再制干酪产品。例如：涂抹蔬菜的法国原产软白干酪、胡椒干酪、涂抹酒的切达干酪，以及干酪球（覆有坚果、香草或香辛料的再制干酪）。

01.6.5 干酪类似产品：

类似干酪的产品，但其乳脂由其他脂肪部分或全部替代。包括人造干酪、人造干酪混合物和人造干酪粉。

01.6.6 乳清蛋白干酪：

含有从乳的乳清部分提取的蛋白制品。这些产品主要由乳清蛋白凝固而成²⁷。例如：意大利乳清干酪。与乳清干酪不同（01.6.3）。

01.7 乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）：

包括即食调味乳基甜点制品及甜点混合物。包括冷冻乳基糖果和新型制品及乳基馅料。包括发酵后加热处理或未经加热处理的调味酸乳（乳经发酵后，再添加香料和配料（如：水果、可可豆、咖啡）而制得的乳制品）。²⁹其他例子包括：冰淇淋（可能含有全脂乳、脱脂乳制品、稀奶油或黄油、食糖、植物油、蛋制品，及水果、可可豆或咖啡的冷冻甜点）、冰乳（同冰淇淋相似，低脂或脱脂乳，或无脂乳制成的产品）、凝乳、冷冻调味酸乳、乳酪（由调味乳加法国苹果制成的类似奶油冻的甜点）、焦糖牛奶（加糖并添加如椰子或巧克力等配料的已加热的奶）、奶油糖果布丁及巧克力泡沫含奶油甜点。包括由乳部分浓缩制得的、由*khoa*（通过煮沸浓缩的牛乳或水牛乳）或*chhena*（由柠檬酸、乳酸、苹果酸等辅助加热凝固的牛乳或水牛乳）、糖或合成甜味剂及其他配料（例如：*maida*（精制小麦粉）、香料和色素（例如：*peda*, *burfee*，乳蛋糕，*gulab jamun*, *rasgulla*, *rasmalai*, *basundi*）制得的传统乳基甜点。这些产品同食品类别03.0（食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕）中的甜点不同，因为食品类别01.7中的食品是乳基的，而03.0中的是水基的，不含乳成分。

01.8 乳清和乳清制品，不包括乳清干酪：

包括各种液态或粉状的乳清基制品。

01.8.1 液体乳清和乳清制品，不包括乳清干酪：

乳清是在干酪、干酪素或类似产品的生产过程中，在乳凝固酶的作用下从乳、稀奶油、脱脂乳或酪乳凝固物中分离出的液体。酸乳清是在鲜干酪生产过程中经酸类作用，经乳、稀奶油、脱脂乳或酪乳凝固后获得。³⁰

01.8.2 乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪：

乳清粉通过对已经去除大部分乳脂的乳清或酸乳清进行喷雾或滚筒干燥制得。³⁰

02.0 脂肪，油和脂肪乳化物：

²⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400. 还可见特殊命名的各类再制干酪和可涂抹再制干酪法典标准 (CODEX STAN 285-1978), 再制干酪和可涂抹再制干酪法典标准 (CODEX STAN 286-1978), 及再制干酪预制物法典标准 (再制干酪食品和再制干酪涂抹物) (CODEX STAN 287-1978).

²⁹ 发酵乳法典标准 (CODEX STAN 243-2003).

³⁰ 乳清蛋白粉法典标准 (CODEX STAN 289-1995).

附录 B

包括所有来源于植物、动物或水产或其混合物的脂肪基制品。

02.1 基本不含水的脂肪和油：

可食脂肪和油是主要由来源于植物、动物或水产品的脂肪酸甘油三酯构成的食品。³¹

02.1.1 黄油脂、无水乳脂、酥油：

乳脂制品、无水乳脂、无水黄油脂和黄油脂是指从乳和/或乳制品经过特定工艺，几乎完全脱去水分和非脂固体的产品。酥油是特指由乳、稀奶油或黄油经几乎完全脱去水分和非脂固体过程加工的产品，其具有特殊的香味和物理结构。³²

02.1.2 植物油脂：

从可食植物来源获得的可食用油脂。该产品可能来自单一的植物来源，或通常指定作为可食、烹调、油炸、餐桌用或色拉油的市售混合油。³³粗制油是仅用热的机械方式（例如：压榨或排出）获得的，不改变油的天然成分。粗制油适合在天然状态下消费。冷压油是以不应用热的机械方式获得的。^{31,34}例如：轻榨优质橄榄油、棉籽油、花生油及（印度用植物油脂制成的）人造黄油。

02.1.3 猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪：

所有动物油脂应来源于屠宰时健康状况良好的动物，用于人类消费。猪油是从猪的脂肪组织提炼的脂肪。可食牛脂是从包裹腹腔和肾脏、心脏周围的鲜牛脂肪组织及其他紧凑的、未损坏的脂肪组织中获得的。这种在屠宰时获得的新鲜脂肪为“屠宰脂肪”。主要的牛脂（*premiere jus or oleo stock*）是通过对屠宰脂肪和所选的剔出脂肪（碎脂肪）进行低热炼制（50-55℃）获得的。*Secunda*牛脂是通过炼制（60-65℃）和纯化牛脂获得的，具有典型的牛脂香味和口味的产品。炼制猪脂肪是从猪的组织和骨头中提炼的脂肪。可食牛脂（油滴）是脂肪组织（不包括剔出脂肪和碎脂肪）经炼制生产，附带牛或羊的肌肉和骨头。鱼油来源于青鱼、沙丁鱼、鲱鱼和凤尾鱼等。^{35,36}其他如：牛脂及部分脱脂牛或猪的脂肪组织。

02.2 主要为油包水型的脂肪乳化物：

包括所有的乳化产品，除外乳制品的脂基类似产品和乳制甜品。

02.2.1 黄油：

黄油是一种主要由油包水的乳化物构成的脂肪产品，其脂肪只来源于乳和/或乳制品。³⁷

02.2.2 脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物：

包括脂肪涂抹物（主要是水和可食用油脂的乳化物），乳脂涂抹物（主要是乳脂包水型的乳化物）以及混合涂抹物（脂肪涂抹物和较大的乳脂混合）。³⁸例如人造黄油（一种主要用可食用油脂制成的可涂抹的或液状的油包水乳化物）；黄油制品（如“人造奶油”，一种可涂抹的黄油与植物油混合物）³⁹；黄油和人造黄油的混合物；以及 *minarine*（一种可涂抹的油包水乳化物，主要由水和可食用的油脂制成，并非完全来源于乳）。还包括来源于乳脂、动物或植物油脂的降脂涂抹物，包括黄油、人造黄油及其混合物的降脂类产品（如，四分之三脂黄油、四分之三脂人造黄油，或四分之三脂黄油和人造黄油的混合

³¹ 单个标准未涉及的食用油脂法典通用标准 (CODEX STAN 019-1981)

³² 乳脂制品法典标准 (CODEX STAN 280-1973)

³³ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476

³⁴ 粗制和精制橄榄油，及精制橄榄渣油、橄榄油和橄榄渣油法典标准 (CODEX STAN 033-1981)；特殊命名的植物油法典标准 (CODEX STAN 210-1999)

³⁵ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476

³⁶ 特殊命名的动物脂肪法典标准 (CODEX STAN 211-1999)

³⁷ 黄油法典标准 (CODEX STAN 279-1971)

³⁸ 乳脂涂抹物法典标准(CODEX STAN 253-2006)及脂肪涂抹物及混合涂抹物法典标准(CODEX STAN 256-2007)

³⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 395

附录 B

物)。

02.3 水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品：

包括脂肪基的乳基食品类似产品，不包括甜点制品。这些产品的脂肪部分来自乳脂以外的来源（例如：植物油脂）。例如：人造乳（一种由添加了植物脂肪（椰子、红花或玉米油）的非脂肪乳固体生产的脂肪替代乳）¹⁵、非乳搅打稀奶油、非乳顶饰及植物稀奶油。蛋黄酱涵盖在食品类别 12.6.1 中。

02.4 脂基甜点，不包括 01.7 类乳基甜点制品：

包括食品类别 01.7 乳基甜点的脂基类似产品。包括即食产品及其混合物。还包括甜点的非乳馅料。例如，由植物脂肪制成的类冰淇淋产品。

03.0 食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕：

该类包括水基冰冻甜点、糖果及新型产品，例如：水果果汁冰糕、“意大利”型冰及风味冰。主要含有乳成分的冰冻甜点涵盖在食品类别 01.7 中。

04.0 水果和蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

该类别主要划分为两类：04.1（水果）和 04.2（蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类）。这两类中的每一类又进一步划分为新鲜和加工制品亚类。

04.1 水果：

包括所有的新鲜（04.1.1）和加工（04.1.2）产品。

04.1.1 新鲜水果：

新鲜水果通常是不含添加剂的。然而，直接食用的有涂层的或切块的或去皮的新鲜水果可能含有添加剂。

04.1.1.1 未加工的新鲜水果：

收获的新鲜未加工水果。

04.1.1.2 经表面处理的新鲜水果：

某些新鲜水果的表面覆以上光剂或蜡或以其他食品添加剂处理，其作用为作为保护层和/或有助于保持水果的新鲜度和水果质量。例如：苹果、橘子、红枣和龙眼。

04.1.1.3 去皮或切块的新鲜水果：

切块或去皮并提供给消费者的新鲜水果。例如：水果沙拉中的水果。包括新鲜的切碎或切成薄片的椰子。

04.1.2 加工水果：

包括除去皮、切块和表面处理以外的所有加工新鲜水果的形式。

04.1.2.1 冷冻水果：

冷冻前可漂洗或不漂洗的水果。该产品可冷冻于果汁或糖浆中。⁴⁰例如：冷冻水果沙拉和冷冻草莓。

04.1.2.2 干制水果：

经脱水以防止微生物生长的水果⁴⁰。包括通过烘干水果浆制成的干制果皮（水果卷）。例如：干制苹果片、葡萄干、干燥切碎或切片的椰子和洋李干。

04.1.2.3 醋、油或盐水渍水果：

⁴⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617

附录 B

包括盐渍产品，例如：盐渍李子、盐渍芒果、盐渍酸橙、盐渍醋栗及盐渍西瓜皮。东方盐渍（“腌制”或“保藏”）水果有时指“糖渍”水果。⁴¹这些不是类别 04.1.2.7 中的糖渍水果制品（即：干的、包裹糖的水果）。

04.1.2.4 罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果：

是指将鲜水果清洗后放入有原汁或糖浆（包括人造甜味浆）的罐或瓶中，经热灭菌或巴氏杀菌的完全保藏产品。⁴⁰包括在杀菌袋中加工的产品。例如：罐装水果沙拉和瓶装苹果酱。

04.1.2.5 果酱、果冻、柑橘果酱：

果酱是煮沸整果、水果块、果浆或果泥制成的粘稠、可涂抹的产品，含有或不含有果汁或浓缩果汁，加糖更粘稠，还可加入胶质和水果块。果冻是透明的有弹性的产品，制备方式同果酱相似，不同的是果冻具有更光滑的密度且不含有水果块。柑橘果酱是一类由整果、果浆和泥（通常是柑橘类）制成的粘稠的、可涂抹的果浆，加糖煮沸变粘稠，可加入胶质和水果块或果皮块。^{40,42}包括用非营养型高倍甜味剂制成的类似食品，例如：橘果酱、葡萄果冻和草莓酱。

04.1.2.6 果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括 04.1.2.5 类的食品：

包括所有其他果基涂抹物，例如苹果酱和柠檬酱。还包括调味类水果制品，例如芒果酸辣酱和葡萄干酸辣酱。

04.1.2.7 糖渍水果：

包括蜜饯水果（用糖溶液处理并干燥的水果）、糖渍水果（在糖溶液中浸润并干燥的干制蜜饯，以使水果由类似冰糖的糖霜包裹）及裹糖晶体的蜜饯（裹有冰糖或砂糖并干燥的干制蜜饯）。⁴⁰例如：樱桃鸡尾酒（黑樱桃酒）、柑橘皮蜜饯、柠檬蜜饯（如用于假日水果糕饼）及芥末汁蜜饯。

04.1.2.8 水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶：

通常果浆不用于直接消费。其为略微蒸煮并挤压获得的新鲜水果的浆液，添加或不添加防腐剂。果泥（如：芒果泥、洋李子泥）用同样的方式制得，但其具有更平滑细腻的果肉组织，可用作面粉糕饼的馅料，但并非仅限于此。水果沙司（如：凤梨沙司或草莓沙司）由煮沸的果浆制成，添加或不添加甜味剂，可含有水果块。水果沙司可用于精制焙烤制品和圣代冰淇淋的顶饰。果浆（如：蓝莓果浆）是比可用作顶饰的水果沙司更稀薄的形式，如：用于薄烤饼。⁴⁰非水果顶饰涵盖在类别 05.4 中（糖和巧克力基顶饰），糖浆（如：枫糖浆）涵盖在类别 11.4 中。椰汁和椰味稀奶油是用大量的切块、整个、碎裂的浸软或粉碎的新鲜椰子的胚乳（核）制成的产品，不含有大多数可滤过的纤维和残留物，加入或不加入椰水和/或其他水。椰奶和椰味稀奶油经过巴氏杀菌、灭菌或超高温处理（UHT）过程。椰奶和椰味稀奶油还可制成浓缩或清淡的口味。⁴³该亚类的传统食品的举例还包括：罗望子浓缩汁（总可溶性固形物不低于 65%的罗望子纯提取物）、罗望子粉（与木薯淀粉混合的罗望子糊）、罗望子太妃糖（罗望子浆、糖、乳固体、抗氧化剂、香料、稳定剂和防腐剂的混合物）及水果饼（与糖、香料和防腐剂混合的果浆（包括芒果、菠萝或番石榴）混合物，干制成片）。

04.1.2.9 果基甜点，包括水基果味甜点：

包括即食产品和混合物。包括果味胶冻、rote gruze、frutgrod、烩水果、椰果和 *mitsumame*（琼脂冻、水果块和浆的类胶冻样甜点）。该类别不包括含有水果的精制焙烤制品（类别 07.2.1 和 07.2.2）、果味可食冰（类别 03.0）或含水果的冷冻乳类甜点（类别 01.7）。

04.1.2.10 发酵水果制品：

⁴¹ *Asian Food: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 10:Fruit Product, J.X. Shi & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 290

⁴² 果酱(果脯)和果冻法典标准 (CODEX STAN 079-1981) 及柑橘果酱法典标准 (CODEX STAN 080-1981)

⁴³ 液态椰子制品-椰汁和椰奶油 (CODEX STAN 240-2003)

附录 B

通过乳酸发酵、盐中保存制成的盐渍类产品。例如：发酵李子。

04.1.2.11 糕饼的水果馅料：

包括即食产品和混合产品。包括除果泥（类别 04.1.2.8）外的任何类型的馅料。这些馅料通常含有整个水果或水果块。例如：樱桃饼馅及燕麦饼干的葡萄干馅。

04.1.2.12 熟制水果：

提供给消费者的蒸、煮、烘或炸的水果，有或无涂层。例如：烤苹果、油炸苹果圈、桃面团布丁（用甜的生面团包裹的焙烤桃）。

04.2 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

包括所有新鲜的（04.2.1）和加工（04.2.2）产品。

04.2.1 新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

新鲜蔬菜通常不含添加剂。然而，提供给消费者的有涂层的或切块的或去皮的新鲜水果可能含有添加剂。

04.2.1.1 未加工的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类（包括大豆）、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

收获的新鲜未加工蔬菜。

04.2.1.2 表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

某些新鲜蔬菜的表面覆以上光剂或蜡或以其他食品添加剂处理，以作为保护层和/或有助于保持水果的新鲜度和蔬菜质量。例如鳄梨、黄瓜、青椒和开心果。

04.2.1.3 去皮、切块或切碎的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

提供给消费者的家庭烹调（例如：薯饼的制作）的新鲜蔬菜，例如：去皮的未加工的马铃薯。

04.2.2 加工蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

包括除去皮、切块和表面处理以外的所有加工新鲜蔬菜的形式。

04.2.2.1 冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

新鲜蔬菜通常经沸水焯后冷冻。⁴⁴例如：速冻玉米、速冻法式油炸马铃薯、速冻豌豆及速冻整个加工番茄。

04.2.2.2 干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类：

在不影响其重要营养素的情况下，该类产品的天然水分含量已经降低至微生物生长的临界值以下。该类产品在消费前可再水化或不水化。包括通过干燥汁液获得的植物粉，例如番茄粉和甜菜粉。⁴⁴例如：干燥马铃薯片和干燥小扁豆。东方干制产品如：干制海带（kelp; kombu）、干制调味海带（shiokombu）、干制海藻（tororo-kombu）、干制葫芦条（kampyo）、干制紫菜（nori）及干制海带（wakame）。

04.2.2.3 醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻：

用盐溶液处理未加工的蔬菜制备的产品，不包括发酵豆制品。发酵蔬菜作为一类盐渍产品划分在 04.2.2.7 中。发酵豆制品划分在 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中。例如：盐渍卷心菜、盐渍黄瓜、橄榄、盐渍洋葱、浸油蘑菇、浸泡朝鲜蓟心、achar 及辣腌菜。东方盐渍蔬菜如：如米糠盐渍蔬菜

⁴⁴ Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576

附录 B

的酱菜 (*nuka-zuke*)、日本酒曲渍蔬菜 (*koji-zuke*)、日本米酒酒糟盐渍蔬菜 (*kasu-zuke*)、味噌盐渍蔬菜 (*miso-zuke*)、酱油渍蔬菜 (*shoyu-zuke*)、醋渍蔬菜 (*su-zuke*) 及盐渍蔬菜 (*shio-zuke*)。其他如：盐渍姜、盐渍大蒜、盐渍辣椒。

04.2.2.4 罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻：

是指将新鲜蔬菜清洗、沸水焯后放入盛有液体（例如：盐、水、油或沙司）的罐或瓶中，经加热灭菌或巴氏杀菌的完全保藏产品。⁴⁴ 例如：罐装栗子、罐装栗子泥、玻璃罐装芦笋、罐装或熟制红豆、罐装番茄酱（低酸）及罐装番茄（片、块或整个）。

04.2.2.5 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）：

蔬菜泥是由可提前经过热处理（如：蒸）的蔬菜浓缩液制得的匀质浆液。该浆液可在包装前过滤。蔬菜泥中含有的固形物量低于蔬菜酱（见类别 04.2.2.6）。^{44,45} 例如：番茄泥、花生泥（用烘烤的落花生、加花生油制得的涂抹酱）、其他坚果酱（例如：腰果酱）及南瓜酱。

04.2.2.6 蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括 04.2.2.5 类：

蔬菜酱和浆的制备方法同蔬菜泥（类别 04.2.2.5）的描述。然而，酱和浆有更多的固形物，且通常作为其他食品的成分（如，沙司）。例如：马铃薯浆、山葵浆、芦荟提取物、（墨西哥烹饪中的）（辣）调味汁（如，切碎的番茄、洋葱、胡椒粉、调味品和香草）、甜红豆酱 (*an*)、甜咖啡豆酱（馅料）、番茄酱、番茄浆、番茄沙司、糖姜及豆基植物甜品 (*namagashi*)。

04.2.2.7 发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的发酵豆制品。

发酵蔬菜是一类由乳酸菌作用的、通常在盐中的盐渍产品。⁴⁴ 传统的东方发酵蔬菜是通过在空气中干燥蔬菜、将其暴露环境温度下以允许微生物繁殖，然后将蔬菜封入厌氧环境并加入盐（产生乳酸）、香辛料和调味料等制得的产品。⁴⁶ 例如：红椒酱、发酵蔬菜制品（除了类别 04.2.2.3 以外的一些 *tsukemono*）、朝鲜泡菜（发酵大白菜和蔬菜预制品）及德国泡菜（发酵卷心菜）。不包括食品类别 06.8.6（发酵大豆（例如纳豆和 *tempe*））、06.8.7（发酵豆腐）、12.9.1（发酵豆酱，如味噌）、12.9.2.1（发酵酱油）和 12.9.2.3（其他酱油）中的发酵豆制品。

04.2.2.8 熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻：

提供给消费者的蒸、煮、烤或炸的蔬菜，有或无涂层。例如：炖豆、预炸马铃薯、预炸秋葵及在酱油中蒸煮的蔬菜 (*tsukudani*)。

05.0 糖果：

包括所有可可和巧克力制品(05.1)、其他糖果制品(05.2)、口香糖(05.3)及装饰性糖果和糖衣(05.4)。

05.1 可可制品和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力：

将该类划分为可体现各种类型的标准化和非标准化的可可和巧克力基制品。

05.1.1 可可混合物（粉）和可可块/可可饼：

包括用于生产其他巧克力制品或制备可可基饮料的各类产品。大多数可可制品来源于可可粒，可可

⁴⁵ 加工番茄浓缩物法典标准 (CODEX STAN 057-1981)

⁴⁶ *Asian Food: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Product, S.L. Wang & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 320-323

附录 B

粒是从已洗过并去壳的可可豆中获得的。可可块来源于可可粒的机械粉碎。根据对巧克力终产品的预期类型，可对可可粒或块进行碱处理，使其味道更醇香。可可细粉是在精选和除核过程中作为产品生产的可可豆的细颗粒部分。可可粉的生产过程是可可块或液块通过压榨（包括压榨机挤压）降低脂肪含量并塑型为可可油饼，可可油饼粉碎为可可粉。可可液块是烘烤、干燥、碎裂和碾磨可可粒制成的均匀流动的浆状物。可可-糖混合物仅含可可粉和糖。饮料用巧克力粉是由可可液块或可可粉及糖制成的，可加入调味料（如香兰素）。^{47,48}例如：饮料用巧克力粉、早餐可可粉、可可细粉（精制）、可可粒、可可块、可可油饼、巧克力液块、可可混合物（制备热饮的粉末）、可可-糖混合物及糖-可可糖果的干混物。可可饮料和巧克力乳涵盖在类别 01.1.2 中，大多数巧克力终产品涵盖在类别 05.1.4 中。

05.1.2 可可混合物（浆）：

在可可液块中加入细菌淀粉酶生产的产品。该酶可通过溶解、糊化可可淀粉而避免浆液增稠或凝固。包括的产品例如，用于制备巧克力奶或热巧克力的巧克力浆。⁴⁸巧克力浆与牛奶软糖沙司（如：圣代冰淇淋）不同，其可见类别 05.4。

05.1.3 可可涂抹物，包括馅料：

该产品为可可与其他配料（通常为脂肪基）混合制备的可涂抹酱，用作面包涂抹物或精制焙烤制品的馅料。例如：可可油⁴⁹、小糖果和巧克力的馅料、巧克力饼馅及面包用坚果巧克力基涂抹物（*Nutella* 类产品）。

05.1.4 可可和巧克力制品：

巧克力是由可可粒、块、油饼、粉或液块制成的产品，添加或不添加糖、可可油、芳香剂或香料及可选配料（如：坚果）。⁴⁸包括巧克力包衣的坚果和水果（如：葡萄干），但不包括酸乳、谷物和蜂蜜包衣的坚果（类别 15.2）。例如：小糖果、可可油糖果（由可可油、乳固形物和糖组成）、白巧克力、巧克力片（如：用于烘焙）、牛奶巧克力、稀奶油巧克力、甜巧克力、苦巧克力、夹心巧克力（中心和外部包衣的质地截然不同的巧克力，不包括类别 07.2.1 和 07.2.2 中的糕点和面粉糕饼）及复合巧克力（添加可食用物质的巧克力，如未经特别许可，可食用物质不包括粉状淀粉和脂肪）。⁵⁰

05.1.5 类巧克力、代巧克力制品：

包括非可可基的、但具有某种相似感官特征的巧克力类似产品。例如：角豆片。

05.2 包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括 05.1、05.3、05.4 类：

包括主要含糖的各类产品，及由营养型或非营养型高倍甜味剂生产的可食类似产品。包括硬糖（05.2.1）、软糖（05.2.2）及牛轧糖和杏仁蛋白软糖（05.2.3）。

05.2.1 硬糖：

由水和糖（简易糖浆）、色素和香料制成的产品，有或无夹心。包括：糖果锭剂（包裹、塑型及夹心糖基糖果）。⁵¹

05.2.2 软糖：

该类产品包括软的、耐咀嚼的糖基产品，例如饴糖（含糖浆、脂肪、色素和香料）；果冻基糖果（如：胶质软糖，裹糖的胶质果泥，由糖、白明胶、胶质、色素和香料制成）；及欧亚干草什锦糖。⁵¹还包括东方特色产品，如甜豆羹（*yokan*）和 *mitsumame* 用的琼脂冻。

05.2.3 牛轧糖和杏仁蛋白软糖：

⁴⁷ 可可粉（可可）及可可和糖的干混物法典标准(CODEX STAN 105-1981);可可块（可可/巧克力液块）和可可饼法典标准(CODEX STAN 141-1981)

⁴⁸ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711

⁴⁹ 可可脂法典标准 (CODEX STAN 086-1981)

⁵⁰ 巧克力及其制品法典标准(CODEX STAN 087-1981)

⁵¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636

附录 B

牛轧糖由可食的烤花生、糖、可可组成，其可直接食用或用作巧克力制品的夹心。杏仁蛋白软糖是含有杏仁膏和糖的糖果，其可进行塑型和着色而直接食用，或可用作巧克力制品的夹心。⁵¹

05.3 口香糖：

该产品由含有香料、甜味剂（营养型或非营养型）、芳香物质和其他添加剂的天然或合成胶基制成的产品。⁵¹ 包括泡泡糖和呼吸清新胶基制品。

05.4 装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁：

包括用于蛋糕、饼干、派、面包和糕点以及这些制品的混合品的即食糖衣和糖霜。还包括糖、糖果和烘焙食品的糖和巧克力基包衣，例如小糖果和奶油杏仁糖的巧克力包衣，及锭剂的糖衣。甜沙司和顶饰包括如用在圣代冰淇淋上的奶油糖果沙司。这些甜沙司与类别 11.4 中涵盖的糖浆（如：枫糖、饴糖及精制焙烤冰冻制品的调味糖浆）不同。水果基顶饰涵盖在 04.1.2.8 中。巧克力沙司涵盖在 05.1.2 中。

06.0 谷物和谷物制品，来源于谷物、块根类和豆类，不包括 07.0 类焙烤制品：

包括未加工（06.1）和各种加工形式的谷物和谷基产品。

06.1 全谷、碎谷或片状谷物，包括大米：

包括全的、无谷皮的、未加工的谷粒。例如：大麦、玉米、啤酒花（用于啤酒制造）、燕麦、大米（包括强化的、速溶的和半熟的）、高粱、大豆和小麦。

06.2 面粉和淀粉（包括豆粉）：

直接销售或用作配料（如：烘焙食品）的谷粒、块根类、豆类的基本碾磨产品。

06.2.1 面粉：

面粉经碾磨小麦、谷类和根茎（如：木薯）制成。包括用于面包和糕点的面糊、用于面包、面粉糕饼、面条和意大利面制品及面粉混合物（不同谷物来源面粉的物理混合，这些混合物与焙烤食品的混合物不同（含有面粉和其他配料的干混物，类别 07.1.6（普通焙烤制品的混合物）和 07.2.3（精细焙烤制品混合物））。例如：硬质小麦粉、自发粉、强化粉、预调粉、玉米粉、玉米面、糠、谷粉、烤大豆粉（kinako）、魔芋粉（devil's tongue jelly powder, konnayaku-ko）及 maida（精制小麦粉）。

06.2.2 淀粉：

淀粉是在某些植物种系，特别是籽类（如：谷物、豆类、玉米、小麦、大米、豆、豌豆）和块根类（如木薯、马铃薯）中以颗粒形式存在的葡萄糖共聚物。聚合物包括交联的 α -D-葡萄糖酐单体。原（精）淀粉通过针对每种原料特定的加工方式分离制得。

06.3 早餐谷物，包括燕麦片：

包括所有即食、速溶及常规的热早餐谷物制品。例如：格拉诺拉麦片类早餐谷物、即食燕麦片、谷粉、玉米片、炒麦花或米花、多谷类（如：大米、小麦和玉米）早餐谷物、豆或糠制成的早餐谷物及谷粉制成的挤压式早餐谷物。

06.4 面制品、面条及其类似产品（如米纸、米粉、豆面制品及面条）：

考虑到即便在干制意大利面制品和面条中需要添加剂，也是很少的，对本食品类别作了修订。⁵² 包括所有意大利面制品、面条及其类似产品。

06.4.1 生面制品、面条及其类似产品：

未处理（即：未经加热、煮沸、蒸煮、烹煮、预凝胶或冷冻）且未脱水的制品。这些产品制备后可很快食用。例如：未煮沸的面条、春卷的外皮、馄饨和烧麦。

⁵² ALINORM 03/12, 第 55 段

附录 B

06.4.2 干面制品、面条及其类似产品：

未处理（即：未经加热、煮沸、蒸煮、烹煮、预凝胶或冷冻）且脱水的制品。例如：意大利式细面条、豆粉丝、米粉丝、通心面及米粉的干态制品。

06.4.3 预制面制品、面条及其类似产品：

经过处理（即：加热、煮沸、蒸煮、烹煮、预凝胶或冷冻）的产品。这些产品直接卖给消费者（如：食用前需加热的预烹调、冷冻汤团）或是加工好食品的淀粉成分（如：需要加热后食用的含有意大利式细面条、通心面或面条的冷冻西餐主食；罐装意大利式细面条和肉丸子）。还包括方便面（*sokuseki-men*；预烹调面条、乌冬、米粉），这类产品在出售给消费者前先进行预胶状、加热并干燥。

06.5 谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）：

该类是含有以谷类、淀粉或谷粒为主要配料的甜点制品。还包括甜点的谷基或淀粉基馅料。例如：米布丁、粗粒小麦粉布丁、木薯布丁、米粉汤团（*dango*）、蒸的酵母发酵小麦粉生面团甜点（*musipan*）及淀粉布丁甜点（*namagashi*）。

06.6 面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）：

片状或碾碎的谷物或粮食与其他配料（如：蛋、水、乳）混合，用作鱼或禽肉的涂层。该产品通常作为谷物或粮食的干混合物售卖。例如：天麸罗面浆的裹粉。生面团（如：用于面包）可见 07.1.4，其他混合物（如：用于面包或蛋糕）可分别见 07.1.6 和 07.2.3。

06.7 预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）：

由大米制成的产品，大米经过浸泡、晾干、蒸、揉捏、塑成蛋糕状（如：日本的糯米团、韩国 *teuck*）⁵³。由大米谷粒制成的脆皮小吃，也称作“米糕”，划分在 15.1 中，甜点类米糕在类别 06.5 中。类别 06.7 还包括加工大米和强化大米制品，例如：以罐装、冷却或冷冻形式售卖的预烹调产品；及以杀菌袋装形式售卖的加工米制品。这些产品与类别 06.1（全谷，碎谷或片状谷物，包括大米）不同，06.1 仅包括全、无壳、未加工的谷物。

06.8 豆制品（不包括食品类别 12.9 的豆基调味品和调味料）：

包括干燥的、熟的、油炸的或者发酵的豆制品，以及豆腐制品等。

06.8.1 豆基饮料：

由干的大豆经水浸泡，压榨，煮沸及过滤，或者用大豆粉，大豆浓缩物或大豆抽提物等制备的产品。在很多国家，该类食品包括被称作豆浆的产品。豆基饮料可直接饮用或用于制备其他豆制品，如食品类别 06.8.2（豆基饮料膜），06.8.3（豆腐）06.8.4（半脱水豆腐），以及 06.8.5（脱水豆腐）^{54,55,56}。还包括大豆制品，如豆基饮料粉，该品可直接销售，供冲调后食用，或者添加凝固剂制成混合物，供消费者购买后在家里自制软豆腐。^{54,57}

06.8.2 豆基饮料膜：

煮沸的豆浆晾干后表面形成的膜状物。在用于做汤或者水煮食品之前，可将其油炸或用水软化。也称为腐竹或者油皮。^{57,58,59}

06.8.3 豆腐：

⁵³ *Asian Food: Science and Technology* C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 1: Rice Products, B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p. 16

⁵⁴ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., 1996, pp.17-18 and 123-131

⁵⁵ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp, 34-35

⁵⁶ *Ibid.*, pp.141-153

⁵⁷ *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p.35.

⁵⁸ *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp, 168-169

⁵⁹ *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., 1996, p. 31

附录 B

豆腐是通过将干大豆浸泡于水，经磨浆、挤压制得豆基饮料，加入凝固剂并置于模具中制得的块状物。豆腐可以有多种质地（如，软、半硬、硬）。^{54,55}

06.8.4 半脱水豆腐：

放入模具时已经压制的豆腐，因此，一些水分已被去除，但是，没有完全干（见食品类别 06.8.5）。典型的半脱水豆腐含有 62% 的水，质地耐嚼⁵⁴。

06.8.4.1 浓卤煮半脱水豆腐：

用浓汁（如，味噌汤）烹调的部分脱水豆腐。典型的部分脱水豆腐吸收了汤的成分，因此恢复了它原有的质地⁵⁴。

06.8.4.2 油炸半脱水豆腐：

经过油炸的部分脱水豆腐。它可直接消费，或油炸后烹调（如，在沙司中煮）。^{54, 60}

06.8.4.3 半脱水豆腐，不包括 06.8.4.1 和 06.8.4.2 类：

除外在浓汁（如，味噌）中煮或者油炸方式制备的部分脱水豆腐。包括可以和其他成分组合（如，制作小馅饼或者面包）烤的或者碾碎的产品⁵⁴。

06.8.5 脱水豆腐（kori 豆腐）：

通过冷冻、老化、脱水等工艺除去所有水分的豆腐。可在消费时用水或沙司复原，或直接用于制备菜肴。也可以油炸或者在沙司中炖⁵⁴。

06.8.6 发酵大豆（例如，纳豆、tempe）：

大豆通过蒸或者特定的真菌或细菌（发酵剂）发酵制得的产品。软的、整豆具有独特的香味和口味。包括的产品如：豆豉（中国），纳豆（日本）和 *tempe*（印度尼西亚）。

06.8.7 发酵豆腐：

该产品通过发酵过程中将豆腐形成块状而制得。其为软的、有风味的产品，可以是红色、米黄色或者灰绿色。

06.8.8 其他大豆蛋白制品：

以挤压、造型、浓缩、分离等工艺获得的大豆蛋白为主要成分制成的其他大豆产品。

07.0 焙烤制品：

包括面包和普通焙烤制品（07.1）以及甜的、咸的、美味的精制焙烤制品（07.2）。

07.1 面包和普通焙烤制品及其混合物：

包括所有类型的非甜的焙烤制品及来源于面包的制品。

07.1.1 面包和面包卷：

包括酵母发酵和特制面包及苏打面包。

07.1.1.1 酵母发酵面包和特制面包：

包括所有类型的非甜的焙烤制品及来源于面包的制品。例如：白面包、黑面包、裸麦粉粗面包、葡萄干面包、全麦面包、*pain courant francais*、麦芽面包、汉堡包卷、全麦卷和牛奶小面包。

07.1.1.2 苏打面包：

⁶⁰*Asian Food: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 11: Vegetable Product, S.L. Wang & B.S. Luh, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 162-163

附录 B

包括苏打面包。

07.1.2 薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干：

术语“薄脆饼干”指薄、脆饼干，通常用未加糖的生面团制成。作为小食品消费的风味薄脆饼干（如：加香干酪）是在 15.1 中。例如：苏达薄脆饼干、黑麦脆饼干及逾越节薄饼。

07.1.3 其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）：

包括所有其他普通焙烤制品，例如玉米面包和饼干。此类中的术语“饼干”指用发酵粉或发酵苏打发酵的松脆面包的小饼。不是指英国的“饼干”，英国的饼干是类别 07.2.1 中的“小甜饼”或“甜饼干”。

07.1.4 面包类制品，包括面包馅和面包屑：

包括以面包为基础的制品，例如油炸面包块、面包馅料和馅料混合物及制备的生面团（如：用于饼干）。面包混合物涵盖在类别 07.1.6 中。

07.1.5 馒头和包子：

在蒸锅中蒸的，东方风味的发酵小麦或大米制品。该产品可添加或不添加馅料。在中国，不添加馅料的称作馒头，添加馅料的称作包子。还可制成各种卷曲的形状（花卷）。⁶¹例如：馄饨和带肉、果酱或其他馅料的包子（*manjyu*）。

07.1.6 面包和普通焙烤制品预拌粉：

包括所有含干配料的混合物，其中加入湿配料（如：水、乳、油、黄油、蛋）来制备食品类别 07.1.1 至 07.1.5 中焙烤食品的生面团。例如：法式面包预拌粉、模制面包预拌粉、意大利节日糕点预拌粉、查巴塔面包预拌粉及其他。精制焙烤制品的混合物（如：蛋糕、饼干、薄烤饼）见类别 07.2.3。

07.2 精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物：

包括即食食品亚类（07.2.1 和 07.2.2）及制备精制焙烤制品的混合物（07.2.3）。

07.2.1 蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）：

此类中使用的术语“薄脆甜饼干”或“甜饼干”是指可作为甜点食用的类似小甜饼的产品。例如：奶油蛋糕、酪饼、果馅谷物棒、磅饼（包括日本绿茶松糕）、松软的蛋糕（淀粉甜点类（*namagashi*））、西式蛋糕、月饼、松糕、水果馅派（如：苹果派）、麦片饼干、撒糖屑曲奇饼干和英式“饼干”（曲奇或薄脆甜饼干）。

07.2.2 其他精制焙烤制品（如炸面圈饼、甜面包圈、烤饼和松饼）：

包括可作为餐后甜点或早餐食用的产品。例如：薄烤饼、威化饼、带馅甜面包（*anpan*）、丹麦酥皮饼、冰淇淋甜筒、糕点和屈莱弗甜食。

07.2.3 精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）：

包括所有含干配料的混合物，其中加入湿配料（如：水、乳、油、黄油、鸡蛋）来制备用于精制焙烤食品的生面团。例如：蛋糕预拌粉、糕点预拌粉、薄烤饼预拌粉、派预拌粉及威化饼预拌粉。预制生面团见类别 07.1.4。普通焙烤制品预拌粉（如：面包）见类别 07.1.6。

08.0 肉和肉制品，包括禽肉和野味：

此类包括切块、分割或切碎的，新鲜（08.1）和加工（08.2 和 08.3）的所有类型的肉、禽和野味。

08.1 鲜畜、禽肉和野味：

新鲜产品通常不添加添加剂。然而，在某些情况下，添加剂是必要的。例如：用色素做新鲜切

⁶¹ *Asian Food: Science and Technology* C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 4: Wheat Products: 2. Cakes, Cookies, Pastries and Dumplings, S. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 72-73

附录 B

割肉表面的检验印章，在食品分类系统中用注释“用于产品压花、标记或印记”来表示。此外，产品涂层如上光剂或香辛料涂抹物可在售于消费者之前用于肉制品（如：上光火腿和烧烤鸡肉）。在 FCS 中，其用注释“用作上光或涂层（表面处理）”来表示。应注意的是实质上市售的涂层涵盖在食品类别 04.1.2.8（果基涂层，如用于火腿）和 12.2（香辛料涂抹物）中。

08.1.1 整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味：

未加工的生畜肉、禽肉和野味的胴体和切块。例如：牛肉、猪胴体、鲜牛血、鲜整鸡和鸡肉块、鲜牛肉切块（如：牛排）、牛肉器官（如：心脏、肾）、鲜内脏和猪排。

08.1.2 碎的鲜畜、禽肉和野味：

未加工的粉碎或机械去骨的生畜肉、禽肉和野味。例如：鲜牛肉（碎牛肉）饼、农夫香肠、生鲜早餐香肠、gehakt（肉馅）、loganiza（生制未腌制香肠）、生肉丸、机械去骨粉碎状禽肉条（有或没有裹面包屑或涂层）、生香肠（如：意大利式牛肉和猪肉）。

8.2 整块或分割的加工畜、禽肉和野味：

包括未经热处理的切割肉（08.2.1）和经热处理的切割肉（08.2.2）。

08.2.1 整块或分割的未经热处理加工的畜、禽肉和野味：

该类别描述了几种可保藏并延长肉类货架期的处理方法（如：腌制、盐腌、烘干、盐渍）。

08.2.1.1 整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）的畜、禽肉和野味：

盐腌制品经过氯化钠处理。干腌（干盐渍）制品是将盐直接撒在肉表面制成的。湿盐腌制品是将肉浸在盐水中制成的。注射腌制产品是将盐水注射至肉中制成的。也可添加添加剂达到腌制目的。烟熏制品也包含在此类⁶²。例如：培根（腌制、干腌、浸腌制、注射腌制）、单面培根、咸牛肉、浸泡牛肉和不同类型的东方盐渍产品：味噌渍肉（*miso-zuke*）、日本酒曲渍肉（*koji-zuke*）和酱油渍肉（*shoyu-zuke*）。

08.2.1.2 整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）干的畜、禽肉和野味：

如类别 08.2.1.1 所描述的，切割肉可经腌制或盐腌，然后干制或可能仅干制。可以热空气或在真空中完成干制⁶²。例如：干制盐猪肉、脱水肉、碎里脊、伊比利亚火腿和意大利式带皮熏火腿。

08.2.1.3 整块或分割的未经热处理加工的发酵的畜、禽肉和野味：

发酵制品是一类在盐存在下由乳酸菌作用生产的盐渍制品。例如：醉牛肉和盐渍（发酵）猪蹄。

08.2.2 整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味：

包括熟制（包括腌煮和干煮）、热处理（包括灭菌）和罐装切割肉。例如：腌制熟火腿、腌制熟猪肘、罐装鸡肉和酱油烹煮肉片（*tsukudani*）。

08.2.3 整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味：

包括冷冻的生和熟的切割肉。例如：冷冻整鸡、冷冻鸡块和冷冻牛排。

08.3 加工的碎畜、禽肉和野味制品：

包括未经热处理制品（08.3.1）和热处理制品（08.3.2）。

08.3.1 未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品：

该类描述了几种保藏和延长碎肉和机械去骨肉制品货架期的处理方法（如：腌制、盐腌、烘干、盐渍）。

⁶² *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445

附录 B

08.3.1.1 未经热处理的腌制（包括盐腌）加工碎畜、禽肉和野味制品：

盐腌制品经过氯化钠处理。干腌（干盐渍）制品是将盐直接撒在肉表面制成的。湿盐腌制品是将肉浸在盐水中制成的。注射腌制产品是将盐水注射至肉中制成的。也可添加添加剂达到腌制目的。还包括烟熏制品。⁶² 例如：口利左香肠（加调料的猪肉肠）、萨拉米香肠制品、salchichon、腌肠（新鲜腌制肠）、意大利辣香肠和烟熏香肠。

08.3.1.2 未经热处理的腌制（包括盐腌）加工的干制碎畜、禽肉和野味制品：

其如类别 08.3.1.1 所描述的，碎肉或机械去骨制品可经腌制或盐腌后干制或仅通过干制。可通过热空气干燥或真空干燥⁶²。例如：pasturmas、干制香肠、腌制和干制香肠、牛肉干、中国香肠（包括传统的腌制或烟熏猪肉肠）及咸猪肉软肠。

08.3.1.3 未经热处理的发酵加工的碎畜、禽肉和野味制品：

发酵制品是一类在盐存在下由乳酸菌作用生产的盐渍制品。某些香肠品种可能是发酵的。

08.3.2 热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品：

包括煮熟的（包括腌煮和干煮）、热处理（包括灭菌）和罐装碎肉。例如：预烤牛肉馅饼、肥鹅肝酱饼、腌猪头肉冻、煮熟的腌制猪排、红焖猪排(*tsukudani*)、罐装咸牛肉、午餐肉、肉酱、熟肉小馅饼、熟萨拉米香肠制品、熟肉丸子、saucises de strasbourg、早餐香肠、烹调上色食用的香肠和砂锅菜（熟猪排混合物）。

08.3.3 冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品：

包括已冷冻的、生的、半熟的和熟的碎肉或机械去骨肉制品。例如：冷冻碎牛肉小馅饼、冷冻裹面包屑的鸡爪。

08.4 可食用肠衣（如香肠肠衣）：

由胶原质、纤维素或食品级合成原料或含有香肠混合物的天然原料（如：肥猪或绵羊的肠）制成的包衣或管状物。⁶²

09.0 鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

该大类被分为鲜鱼（09.1）和各种加工的鱼制品（09.2-09.4）等几类。该类别包括水生的脊椎动物（鱼及水生哺乳动物（如，鲸））、水生无脊椎动物（如，水母）和软体动物（如，蛤蜊、蜗牛）、甲壳类（如，虾、螃蟹、龙虾）以及棘皮类动物（如，海胆、海参）。鱼制品售于消费者之前，可以进行涂层处理，如上光剂或香辛料涂抹物（如，上光的冷冻鱼片）。在食品分类系统中，这常用注释“用作上光或涂层（表面处理）”来表示。

09.1 鲜鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

术语“鲜”指的是在海洋、湖泊或其他水体捕捞的，除为了阻止腐败和变质而进行的冷藏、用冰保藏或冷冻外，未进行其他的加工处理的鱼及其制品。⁶³

09.1.1 鲜鱼：

包括鲜鲸鱼肉、鳕鱼、三文鱼、鳟鱼等；以及鲜鱼子。

09.1.2 鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

包括鲜虾、蛤蜊、螃蟹、龙虾、蜗牛等。

09.2 加工的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

该产品是指冷冻的并可能需要进一步烹制的鱼制品，以及即食的烹制、烟熏、干制、发酵和

⁶³ Ibid.,pp.464-468

附录 B

盐腌产品。

09.2.1 冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

新鲜的，包括半熟的，在海里和陆地上进行了冷冻或速冻处理待进一步加工的鱼。⁶³ 例如：冷冻或冰冻的蛤蜊、鳕鱼片、螃蟹、长须鲸、黑线鳕、狗鳕、龙虾、切碎的鱼、虾及对虾；冷冻鱼子；冷冻鱼糜；及冷冻鲸鱼肉。

09.2.2 冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

以鱼或鱼块为原料，以鸡蛋和面包屑或面糊敷裹而制成的未经烹调的产品。例如：冷冻的涂面包屑或拖挂面糊的生虾；以及冷冻或速冻的涂面包屑的或拖挂面糊的鱼片，鱼块及鱼排（鱼指）。

⁶⁴

09.2.3 冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

以切碎的鱼片调配稀奶油类的沙司而制成的未经烹调的产品。

09.2.4 烹调和/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

包括亚类中描述的所有即食熟制品。

09.2.4.1 烹调的鱼和鱼制品：

包括由蒸、煮及除油炸（见 09.2.4.3）外的其他任何烹调方式制成的熟制品。可以是整条鱼、鱼块或碎鱼肉。例如：鱼肠；在酱油中熬煮的熟鱼制品（*tsukudani*，日本佃煮）；熟制鱼糜制品（*kamaboko*）；熟制蟹味 *kamaboko* 制品（*kanikama*）；熟鱼子；熟鱼糜；熟制管状鱼糜制品（*chikuwa*）；及熟制鱼酱和龙虾酱（鱼糜样制品）。其他鱼酱（东方食品）见 09.3.4。

09.2.4.2 烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

烹调产品包括蒸、煮或除油炸（见 09.2.4.3）外的任何其他烹调方式制作的产品。例如：熟制 *crangon crangon* 和 *crangon vulgaris*（褐虾）；熟制虾、蛤蜊和螃蟹。

09.2.4.3 油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

以鱼或鱼块为原料，进一步包裹或不包裹蛋和面包屑或拖挂面糊，经过油炸、烘焙、烘烤或烧烤，加或不加入沙司或油，再经包装或罐装而制成的即食制品，⁶³ 例如：即食油炸鱼糜、油炸乌贼，及油炸软壳螃蟹。

09.2.5 经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

烟熏鱼通常用冷冻或冰冻的新鲜鱼经过直接干燥或在煮熟后加入或不加入盐后干燥，用新产生的锯末熏烤而制成。干制鱼是通过将鱼暴露在阳光下，或直接干燥或用某种特殊的装置煮熟后干燥而制成；鱼在干制前可先经过盐腌。盐腌鱼或用盐涂擦或将鱼置于盐水中。这种加工方式和食品类别 09.3 所描述的浸泡和盐渍鱼的加工方式有所不同。腌制鱼是先用盐腌再用烟熏的鱼。⁶³ 例如：盐腌凤尾鱼、虾和鲱鱼；烟熏白鲑、乌贼和章鱼；鱼火腿；干制和盐腌鳕鱼类；烟熏或盐腌鱼酱和鱼子；腌制和烟熏裸盖鱼、鲱鱼和鲑鱼；干制的甲壳类、干制金枪鱼（*katsuobushi*），以及煮熟的干制鱼类（*niboshi*）。

09.3 半防腐的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

包括用浸泡、盐渍和部分烹调等方法处理过的，货架期有限的产品。

09.3.1 浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

浸制产品是将鱼浸于醋或酒中，加或不加盐及香辛料制成的。将其装于坛或罐中，货架期较有

⁶⁴面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片法典标准（CODEX STAN 166-1989）

附录 B

限。胶冻产品是通过烹调或煮使鱼制品嫩化，加入醋或酒、盐及防腐剂，在胶冻中凝固而制成的。例如：“香料醋渍鲑鱼卷”（一种浸制鲑鱼），胶冻和鱼冻的海鳗（角鲛）。⁶³

09.3.2 盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

盐渍产品有时可被认为是一种浸制产品。盐渍是将鱼用盐水和醋或酒（如，葡萄酒）处理而成。⁶³ 例如：各种东方盐渍产品：日本酒曲渍鱼(*koji-zuke*)，酒糟渍鱼(*kasu-zuke*)，味噌渍鱼(*miso-zuke*)，酱油渍鱼(*shoyu-zuke*)，以及醋渍鱼(*su-zuke*)；盐渍鲸鱼肉；以及盐渍鲑鱼和西鲑鱼。

09.3.3 三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品：

鱼子通常是经过清洗、盐制、熟化至透明而制得。然后将鱼子装于玻璃或其他适当容器中。术语“鱼子酱”专指鲟类（如白鲸）的鱼子。鱼子酱替代品是由各种海洋和淡水鱼类（如鳕鱼和鲑鱼）的鱼子加盐，加香辛料，着色，并可用防腐剂处理后制成的。⁶³ 例如：盐腌三文鱼子(*sujiko*)，加工的盐腌三文鱼子(*ikura*)，鳕鱼子，盐腌鳕鱼子(*tarako*)及圆鳍鱼鱼子酱。有时鱼子可经巴氏杀菌。在这种情况下，由于它是一种全保藏产品，因此归类于食品类别 09.4。冷冻的、熟制的或烟熏的鱼子制品分别归为 09.2.1、09.2.4.1 和 09.2.5 类；新鲜鱼子见 09.1.1 类。

09.3.4 半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括 09.3.1-09.3.3 类：

例如，鱼或甲壳类的酱以及传统的东方鱼酱。后者是用鲜鱼或鱼类沙司生产的剩余物，与如小麦粉、米糠、大米或大豆等其他配料结合制成。产品可进一步发酵。⁶⁵ 熟制的鱼或甲壳类的酱（鱼糜类似产品）分别见于 09.2.4.1 和 09.2.4.2 类。

09.4 全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物：

有较长的货架期，经过巴氏杀菌或蒸汽蒸馏，包装于真空的密封容器中，从而保证无菌状态的产品。该产品可浸于自身的汁液或加入的油或沙司中。⁶³ 该产品不包括完全熟制的产品（见类别 09.2.4）。例如：罐装金枪鱼、蛤蜊、螃蟹、鱼子和沙丁鱼；鱼丸；和鱼糜（加热-巴氏杀菌）。

10.0 蛋和蛋制品：

包括带壳的鲜蛋（10.1），可替代鲜蛋的制品（10.2）及其他蛋制品（10.3 和 10.4）。

10.1 鲜蛋：

带壳的鲜蛋应不含添加剂。但是在带壳蛋的外表面可用色素进行装饰、染色或印花。在食品分类系统中，注释“用于对产品装饰、压花、标记或印记（表面处理）”适用于此。

10.2 蛋制品：

食谱中可用于取代鲜蛋或作为一种食物（如煎蛋）的产品。它们由鲜蛋通过以下方式制得：（1）混合并纯化全蛋；或（2）分离蛋白和蛋黄，然后将每一部分分别混合并纯化。提纯的全蛋、蛋白或蛋黄经进一步加工制成以下描述的液体蛋、冷冻蛋或干制蛋制品。⁶⁶

10.2.1 液体蛋制品：

纯化的全蛋、蛋黄或蛋白经巴氏杀菌处理并用化学方法（如，加入盐）保藏。

10.2.2 冷冻蛋制品：

纯净的全蛋、蛋黄或蛋白经巴氏杀菌处理并冷冻保藏。

⁶⁵ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 9: Traditional Oriental Seafood Products, Y.-W. Huang & C.-Y. Huang, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, p.264

⁶⁶ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414

附录 B

10.2.3 干制和/或热凝固的蛋制品：

将糖分从纯化的全蛋、蛋黄或蛋白中除去，然后进行巴氏杀菌和干制处理。

10.3 腌制蛋，包括用碱，盐腌及罐装蛋类：

包括传统的东方腌制产品，如咸鸭蛋（灰蛋），以及用碱处理的“千年老蛋”（皮蛋）。⁶⁷

10.4 蛋基甜点（如蛋奶甜羹）：

包括即食的产品和用干制混合品制备的产品。例如：果馅饼和奶油蛋羹。也包括精制焙烤食品（如，派）的奶油冻馅料。

11.0 甜味料，包括蜂蜜：

包括所有的标准化食糖（11.1），非标准化产品（如 11.2，11.3，11.4 和 11.6），以及天然甜味料（11.5-蜂蜜）。

11.1 精制和粗制的糖：

营养型甜味料，如完全或部分纯化的蔗糖（来源于甜菜或甘蔗），葡萄糖（来源于淀粉）或果糖，包含在 11.1.1 至 11.1.5 亚类中。

11.1.1 白糖，脱水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖：

白糖是极化度不小于 99.7°Z 的纯化和结晶的蔗糖。脱水葡萄糖是不含结晶水的纯化和结晶的 D-葡萄糖。单水葡萄糖是含有一分子结晶水的纯化和结晶的 D-葡萄糖。果糖是纯化和结晶的 D-果糖。⁶⁸

11.1.2 糖粉，葡萄糖粉：

粉状糖（糖粉）是精细研磨的白糖，加或不加抗结剂。粉状葡萄糖（葡萄糖粉）是精细研磨的无水或单水葡萄糖，或者两者混合物，加或不加抗结剂。^{68,62}

11.1.3 绵白糖，绵红糖，葡萄糖浆，干制葡萄糖浆，粗制蔗糖：

绵白糖是纯化的精细颗粒并有一定湿度的食糖，呈白色。绵红糖是精细颗粒的有一定湿度的食糖，呈浅棕色至深棕色。葡萄糖浆是由淀粉和/或菊粉制得的营养型糖类的纯化浓缩水溶液。⁶⁹干葡萄糖浆是部分去除水份的葡萄糖浆。粗制蔗糖是部分纯化的甘蔗汁未经进一步纯化而结晶制得的部分纯化蔗糖。⁶⁸

11.1.3.1 用于制造糖果的干制葡萄糖浆：

如 11.1.3 所描述的，干制葡萄糖浆用于生产包含于食品类别 05.2（如，硬糖或软糖）的糖果制品。

11.1.3.2 用于制造糖果的葡萄糖浆：

如 11.1.3 所描述的，干制葡萄糖浆，用于生产包含于食品类别 05.2（如，硬糖或软糖）的糖果制品。

11.1.4 乳糖：

通常从乳清获得的一种乳的天然成分。它可以是无水的，或者含一分子结晶水，或者是两种形式的混合物。⁶⁸

11.1.5 耕地或压榨白糖：

⁶⁷ *Asian Foods: Science and Technology*, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 8: Traditional Poultry and Egg Products, T.C. Chen, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 240-244

⁶⁸ 食糖法典标准（CODEX STAN 212-1999）

⁶⁹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633

附录 B

极化度不低于 99.5°Z 的纯化结晶蔗糖。⁶⁸

11.2 红糖，不包括 11.1.3 类：

包括大粒的，棕色或黄色的块糖，如德麦拉拉红糖。

11.3 糖溶液和糖浆，以及（部分）转化糖，包括糖蜜，不包括 11.1.3 类：

包括糖精炼过程中的副产品（如，糖蜜），转化糖（水解蔗糖生产的葡萄糖和果糖的等摩尔混合物），⁶⁹ 及其他甜味料，如高果糖玉米糖浆、高果糖的菊粉糖浆和玉米糖。

11.4 其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖顶饰）：

包括各种餐桌糖浆（如，枫糖浆），供精制焙烤食品和冰冻食品的糖浆（如，饴糖糖浆、调味糖浆），以及装饰性糖顶饰（如，制作曲奇用的彩色糖晶体）。

11.5 蜂蜜：

蜂蜜是蜜蜂用花朵的花蜜或植物的分泌物生产的天然甜味物质。蜜蜂采集花蜜或分泌物，和蜜蜂自身的特殊物质混合转化，再将其储藏在蜂巢中直至成熟。⁷⁰蜂蜜包括野花蜂蜜及苜蓿蜂蜜。

11.6 餐桌甜味料，包括含有高倍甜味剂的产品：

包括用高倍甜味剂（如，安塞蜜）和/或多羟基化合物（如，山梨糖醇）制备的产品，它们可能含有其他添加剂和/或营养成分，如碳水化合物。这些产品可能以粉状、固体（如片状或块状）、或者液体形式最终销售给消费者。

12.0 盐，香辛料，汤，沙司，沙拉，蛋白制品：

该类别很大，包括了加到食物中来增加其香味和口味的物质（12.1-盐和代盐制品；12.2-香草，香辛料，调味料和调味品（例如，方便面调味料）；12.3-醋；12.4-芥末），某些预制食品（12.5-汤和肉汤；12.6-沙司及其类似产品；12.7-沙拉（例如，通心粉沙拉，土豆沙拉）以及三明治涂抹物，不包括食品类别 04.2.2.5 和 05.1.3 中可及坚果制成的涂抹物），以大豆或其他来源（如乳、谷物或蔬菜）的蛋白质为主要原料的产品（12.9-豆基调味料和调味品；以及 12.10-非大豆来源的蛋白制品）。

12.1 盐和代盐制品：

包括作为调味料用于食品中的盐（12.1.1）和代盐制品（12.1.2）。

12.1.1 盐：

主要是食品级的氯化钠。包括餐桌盐、碘盐和氟碘盐，及星状结晶（快溶）食盐。

12.1.2 代盐制品：

代盐制品是减少了钠含量作为盐的替代品用于食品中的调味料。

12.2 香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）：

该类别中描述的产品用于增加食物的香味和口味。

12.2.1 香草和香辛料：

香草和香辛料通常是植物来源的，可经过脱水，可以是磨碎的或者是完整的。香草的例子包括：

⁷⁰ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636 蜂蜜法典标准 (CODEX STAN 012-1981)

附录 B

罗勒、牛至和百里香。香辛料的例子包括：孜然籽和葛缕籽。香辛料也可以是粉末或酱的混合物。香辛料混合物的例子包括：辣椒调味料、辣椒酱、咖喱酱、咖喱糊及用于肉类或鱼肉表面的干腌制物或涂抹物。

12.2.2 调味料和调味品：

调味品包括诸如嫩肉精、洋葱盐、咖喱盐、东方调味料混合物(*dashi*)、洒在米饭上的顶饰(*furikake*, 含有, 如,干海藻片、芝麻籽和调料), 以及面条调料等各种调味料。在食品分类系统中使用的术语“调味品”不包括调味沙司(如, 调味番茄酱、蛋黄酱, 芥末)或者开胃小菜。

12.3 醋：

用适当的原料(如：葡萄酒、苹果酒)中的酒精发酵制成的液体。例如：苹果酒醋、葡萄酒醋、麦芽醋、白酒醋、谷物醋、葡萄干醋、以及水果(酒)醋。⁷¹

12.4 芥末：

由馅状, 通常是脱脂的芥末籽和水、醋、盐、油以及其他香辛料混合成浆状物并精制成的调味品沙司。例如, 第戎芥末, “辣”芥末(由芥末籽和果实外壳制成)。⁷²

12.5 清汤和浓汤：

包括即食的汤以及混合制品。终产品可以是水基(如, 清汤)或者乳基(如, 杂脍)的。

12.5.1 即食清汤和浓汤, 包括罐装, 瓶装和冷冻制品：

含有蔬菜、肉或鱼汤, 含或不含其他成分(如, 蔬菜、肉、面条)的水基或乳基产品。例如：牛肉汤、肉汤、清汤、水基或稀奶油基的汤、杂脍, 和浓汤。

12.5.2 清汤和浓汤的混合物：

可以通过加水 and/或乳被复原的浓缩汤, 加或不加其他可选择的成分(如, 蔬菜、肉、面条)。例如：牛肉汤粉和块；粉状和浓缩的汤(如, *mentsuyu*)；原汁块和粉。

12.6 沙司及其类似产品：

包括即食的沙司、肉汁和调味汁, 及其消费前可被复原的混合物。该类即食产品可分为乳化(12.6.1)和非乳化(12.6.2)两个亚类, 而二者混和物(12.6.3)包含乳化和非乳化两类沙司混和物。

12.6.1 乳化沙司(如蛋黄酱, 沙拉酱)：

至少部分以“水包脂肪或油”的乳化形式存在的沙司、肉汁和调味汁。例如：沙拉酱(如, 法国、意大利、希腊、牧场风味)、脂基三文治涂抹物(如, 含芥末的蛋黄酱)、沙拉稀奶油和脂肪类沙司。

12.6.2 非乳化沙司(如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)：

包括水基、可可乳基和乳基的沙司、肉汁和调味汁。例如：烧调用沙司、调味番茄汁、干酪沙司、Worcestershire 沙司、东方的稠 Worcestershire 沙司(*tonkatsu sauce*)、辣椒沙司、甜和酸的浸汁, 以及白(稀奶油基)沙司(主要含有乳或稀奶油的沙司, 加入少量脂肪(如, 黄油)和面粉, 加或不加调味料或香辛料)。

12.6.3 沙司和卤汁的混合物：

通常以粉状形式存在, 并和水、乳、油或者其他液体混合制备的终态为沙司或者卤汁的浓缩产品。例如：干酪沙司、蛋黄奶油酸辣酱, 及沙拉酱(如, 意大利或牧场调料)的混合物。

12.6.4 清汁(如鱼露)：

⁷¹ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720

⁷² *Ibid.*, p.718

附录 B

包括可能是水基稀的、非乳化清汁。可以用作调味品或者配料，而不是用作肉汤（用于如，烤牛肉）。例如：蚝油、泰国鱼露（*nam pla*）。

12.7 沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括 04.2.2.5 和 05.1.3 中的可可制品和坚果的涂抹物：

包括预制沙拉、乳基三明治涂抹物，非标准化的蛋黄酱样三明治涂抹物，以及凉拌卷心菜酱汁（卷心菜沙拉）。

12.8 酵母及其类似产品：

包括在焙烤食品生产中面包师用的酵母和发酵剂。包括在酒精饮料生产中使用的东方产品日本酒曲 *koji*（用米曲霉制得麦芽生产的米或小麦类产品）。

12.9 豆基调味品和调料：

包括由大豆及其他成分制成的用作调味品或调料的产品，如发酵大豆酱及酱油。

12.9.1 发酵大豆酱（例如，味噌）：

该产品由大豆，盐，水，及其他成分经发酵工艺制成。包括豆酱（中国），豆酱（韩国），或味噌（日本），可用于做汤或调味汁，或作调味品使用^{54, 73}。

12.9.2 酱油：

通过大豆发酵或大豆非发酵（如，水解）工艺制得的，或通过植物蛋白水解制得的液体调味品。

12.9.2.1 发酵酱油：

由大豆、谷物、盐及水为原料经发酵工艺制成的清亮的非乳化调味料。

12.9.2.2 非发酵酱油：

非发酵酱油也叫非酿造酱油，可通过植物蛋白制得，如用脱脂大豆进行酸水解（如，用盐酸），中和（如，用碳酸钠）以及过滤制得⁷⁴。

12.9.2.3 其他酱油：

由发酵酱油和/或非发酵酱油制成的非乳化调味料，含或不含糖，含或不含产生焦糖色的工艺。

12.10 非大豆来源的蛋白制品：

包括乳蛋白、谷蛋白以及植物蛋白等的类似产品或如肉，鱼或乳等标准产品的替代品。例如：植物蛋白类似产品，麸（一种麸质（植物蛋白）和面粉的混合物，以干品（焙烤的）或生品出售，用作某种食品的成分，如味噌汤），蛋白质肉及鱼的替代品。

13.0 特殊营养用食品：

特殊膳食食品是经特殊加工或配方形成的，用于满足特殊体质或生理条件和/或特定的疾病和功能失调的特殊膳食需要。如果存在与特殊营养用食品本质类似的普通食品，则特殊营养用食品的组分必须和普通食品的组分有显著的差异。⁷⁵除 13.0 外的其他膳食食品归类于标准的对应食品类别中。⁷⁶

13.1 婴儿配方食品，较大婴儿配方食品和特殊医疗用途的婴儿配方食品：

亚类 13.1.1、13.1.2、13.1.3 所定义的婴儿和幼儿食用的食品。

⁷³ K.S.Liu, op.cit., pp.173-181

⁷⁴ Ibid., pp.181-187

⁷⁵ 特殊膳食预包装食品标签与声称法典通用标准（CODEX STAN 146-1985）

⁷⁶ 如，膳食苏打水归于 14.1.4.1 中，而低-焦耳果酱包括在 04.1.2.5 中

附录 B

13.1.1 婴儿配方食品：

适当的补充辅助食品前的婴儿（不超过 12 月龄）母乳替代品，其经过特殊配方，是提供生命的开始几个月中营养的唯一来源。产品以液态形式存在，可作为即食的，或从乳粉复原。该产品可以是水解蛋白和/或氨基酸为基础的，或者以乳为基础，但不包括食品类别 13.1.3 的食品。

13.1.2 较大婴儿配方食品：

用作婴儿（6 个月以上）和幼儿（1-3 岁）辅助喂养液体部分的食物。⁷⁷他们可以是即食的或者用水进行复原的粉状形式。该产品可以是豆基的水解蛋白和/或氨基酸为基础的，或以乳为基础，但不包括亚类 13.1.3 的食品。

13.1.3 特殊医疗用途的婴儿配方食品：

特殊加工或者配方的特殊用途食品，可能只能在医学监督下用于婴儿的膳食调理。用于摄入、消化、吸收或者代谢普通婴儿配方食品或其所含营养素能力有限或能力降低的婴儿，或者有其他特殊医疗目的的营养素需要的婴儿（仅依靠正常膳食、其他特殊膳食用途食品或者二者组合产品的调节无法达到膳食调理的目的）的唯一或者部分喂养的食品来源。⁷⁸

13.2 婴幼儿的补充食品：

为使 6 个月或以上的婴幼儿更好地适应普通食品而生产的食品。产品可以是即食的或者可用水、乳或其他合适的液体进行复原的粉状形式。⁷⁹这些产品不包括婴儿配方食品（13.1.1）、较大婴儿配方食品（13.1.2）和特殊医疗用途食品（13.1.3）。⁸⁰例如：谷物、水果、蔬菜、和肉为基础的供给婴儿的“婴儿食品”、“初学走路的幼儿食品”，以及“少儿食品”；儿童食用的 lactea flour、饼干和面包干等。

13.3 特殊医疗用途食品（不包括 13.1 类）：

特殊加工或配方的，用于病人的膳食调节/管理，可能只能在医学监督下使用的特殊用途食品。用于摄入、消化、吸收或者代谢普通食品或其所含营养成分的能力有限或者能力降低的病人，或者有其他特殊医疗目的的营养素需要的人（其膳食管理仅依靠正常膳食、其他特殊膳食用途食品或者二者组合产品的调节无法达到目的）的唯一或者部分膳食来源的食品。⁷¹

13.4 瘦身和减肥配方食品：

“即食”的或者符合使用目的的，作为每日膳食的全部或者部分的替代品特殊呈现的配方食品。⁸¹包括降低卡路里含量的食品，如：低蔗糖和/或脂肪、无糖或脱脂，或者含蔗糖-和/或脂肪-替代品。

13.5 特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括 13.1 -13.4 和 13.6 类：

液态或固态（如，蛋白棒）的高营养素含量的食品，由个体使用的，作为平衡膳食的一部分，提供补充营养。产品不用于减肥或者作为医学疗法的部分内容。

13.6 食品补充剂：

包括以单位剂量形式存在的维生素和矿物质补充剂，如胶囊、片剂、粉末、溶液等，各国将这些产品作为食品管理。⁸²

14.0 饮料，不包括乳制品：

⁷⁷ 较大婴儿配方粉法典标准（CODEX STAN 156-1987）

⁷⁸ 特殊医疗用途食品标签与声称法典标准（CODEX STAN 180-1991）

⁷⁹ 婴幼儿谷基加工食品法典标准（CODEX STAN 074-1981）

⁸⁰ 罐装婴儿食品法典标准（CODEX STAN 073-1981）

⁸¹ 控制体重用配方食品法典标准（CODEX STAN 181-1991）和用在减肥的极低能量膳食中的配方食品法典标准（CODEX STAN 203-1995）

⁸² 食品补充剂维生素和矿物质法典指南（CAC/GL 55-2005）

附录 B

主要分为非酒精（14.1）饮料和酒精饮料（14.2）两大类。乳基饮料归类于 01.1.2。

14.1 非酒精（“软”）饮料：

这一大类包括水和碳酸水（14.1.1）和果蔬汁（14.1.2）、果蔬浆（14.1.3），水基风味碳酸和非碳酸饮料（14.1.4），及水基酿造或者浸泡的饮料，如咖啡和茶（14.1.5）。

14.1.1 水：

包括天然水（14.1.1.1）和其他瓶装水（14.1.1.2），每类又可分为非-碳酸或碳酸型。

14.1.1.1 天然矿泉水和水源水：

直接在水源取得并在水源附近包装的水；其特征为存在相对比例的特定矿物质盐，及痕量元素或者其他组分。天然矿物质水可以是天然碳酸（用水源中的二氧化碳）化、碳酸化（用其他来源的二氧化碳），去碳酸化（用低于水源水中的二氧化碳，它不会在标准温度和压力下自发的释放二氧化碳），或者强化（添加来自水源中的二氧化碳），非-碳酸化（不含游离二氧化碳）。⁸³

14.1.1.2 饮用水和苏打水：

包括天然来源水之外的水，可能含有添加的矿物质盐，可通过添加二氧化碳碳酸化，也可通过过滤、消毒或者其他适当方法加工。风味碳酸水和非碳酸水包含在 14.1.4 类。如，饮用水、加或不加矿物质的瓶装水、纯净水、苏打水等。

14.1.2 果蔬汁：

该类只适用于水果和蔬菜汁。以果蔬汁为基础的饮料包含在食品类别 14.1.4.2。果蔬汁混和物有每种组分的各自类别（如，果汁（14.1.2.1）和蔬菜汁（14.1.2.3））。

14.1.2.1 果汁：

果汁是从优质的、适宜成熟度的新鲜水果或者在适当条件下保持良好状态的新鲜水果的可食部分获得的未经发酵但可发酵的液体。果汁通过适当过程制备，保持了它来源水果的汁液的必要的物理、化学、感官和营养学特征。汁液可以是浊或清的，或者重新具有了（相对于相同种类水果获得的正常水平）香味物质、可挥发性的风味组分，所有的这些必须通过适当的物理方法获得，必须从相同种类水果复原。可加入从相同种类水果通过适当的物理方法获得的果肉。一种水果可以获得一种果汁。混和果汁通过把来源于不同种类水果的两种或两种以上的汁液和浆汁混和制成。果汁可通过多种方式获得，如机械压榨过程直接制得，也可通过用以水复原浓缩果汁（14.1.2.3 类）制得，或者在条件有限时，可通过对整个水果提取水分获得（如，从干李子制得的李子汁）。⁸⁴例如：橙汁、苹果汁、红醋栗汁、柠檬汁、橙子-芒果汁和椰子水。

14.1.2.2 蔬菜汁：

蔬菜汁是用于直接消费的非发酵但可发酵的液体。由一种或多种优质新鲜蔬菜或仅通过物理方法储存的蔬菜通过机械压榨、碾碎、碾磨，和/或筛选制得。果汁可以是清的、浊的，或果肉状的。它可以是浓缩的，通过加水而复原。产品可基于一种蔬菜（如，胡萝卜）或者蔬菜混和物（如，胡萝卜、芹菜）。

14.1.2.3 浓缩果汁：

浓缩果汁是符合食品类别 14.1.2.1 定义的产品。它通过用物理方法从果汁中去除水分制得，白利糖度水平比相同水果中复原的果汁至少增加 50%。在浓缩果汁的生产中使用了适当的工艺，如果在浓缩程序之前，水-提取可溶性水果固体相继被加到原始的水果中，则该程序可与同时发生的果肉或果浆在水中的分散过程相组合。浓缩果汁可能重新具有（相对于相同种类水果的正常水平）香味

⁸³ 天然矿物质水法典标准（CODEX STAN 108-1981）

⁸⁴ 果汁和果浆法典通用标准（CODEX STAN 247-2005）

附录 B

物质、可挥发性的风味组分，所有的这些必须通过适当的物理方法获得，必须从相同种类水果复原。可加入从相同种类水果通过适当的物理方法获得的果肉。⁸⁴ 以液体、浆液，以及冷冻的形式销售，添水后可即饮的果汁。例如：冷冻橙汁浓缩物和柠檬汁浓缩物。

14.1.2.4 浓缩蔬菜汁：

通过物理方法去除蔬菜汁中的水制备。以液体、浆液，及冷冻的形式销售，添水后可即饮的蔬菜汁。包括胡萝卜汁浓缩物。

14.1.3 果蔬浆：

果蔬浆是果泥、果汁或其浓缩物与水和糖、蜂蜜、糖浆，和/或甜味剂混和生产的饮料⁸⁴。果蔬浆混和物可根据其成分命名（如，果浆（14.1.3.1）和蔬菜浆（14.1.3.2））。

14.1.3.1 水果浆：

果浆是非发酵但可以发酵的产品，通过向果汁、浓缩果汁、果肉或者果泥或浓缩果泥，或者这些产品的混和品中加水，添加或不添加糖、蜂蜜、糖浆，和/或甜味剂而制得。可以加入香味物质、挥发性风味成分、果浆和细胞，所有这些物质必须来自相同类型的水果，通过适当的物理方法获得。产品可以来自一种或多种水果。⁸⁴ 例如，梨浆和桃浆。

14.1.3.2 蔬菜浆：

在蔬菜汁或浓缩蔬菜汁或这些产品的混和物中添加水，添加或不添加糖、蜂蜜、果浆，和/或甜味剂制得的产品。产品可以一种蔬菜或者蔬菜混和物为基础。

14.1.3.3 浓缩水果浆：

用物理方法从水果浆或者它的起始物质中去除水分制得。⁸⁴ 以液态、浆液和冷冻形态销售，添水后可即饮的果浆。例如：梨浆浓缩物和桃浆浓缩物。

14.1.3.4 浓缩蔬菜浆：

用物理方法从蔬菜浆中去除水分制得。以液态、浆状或冷冻的形态销售，添水后可即饮的蔬菜浆。

14.1.4 水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料：

包括所有碳酸化和非碳酸化的各类产品及浓缩品。包括：果蔬汁基的产品。⁸⁵ 也包括咖啡、茶和香草基的饮料。

14.1.4.1 碳酸水基调味饮料：

包括添加二氧化碳及营养、非营养和/或高倍甜味剂和其他允许的食品添加剂的水基风味饮料。包括：*gaseosa*（添加二氧化碳、甜味剂和风味物质的水基饮料）、如 *colas*、胡椒粉类、根啤酒、柠檬-酸橙味，和柑橘类的苏打水，包括减肥/保持体重类型和常规类型。这些饮料可以是清的、浊的，或者可能含有微粒物质（如，果粒）。包括所谓的碳酸化的含有高水平营养素和其他成分的“能量”饮料（如，咖啡因、牛磺酸、肉碱）。

14.1.4.2 非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料：

包括不添加二氧化碳的水基风味饮料，果蔬汁基饮料（如，杏仁、茴香、椰子为基础的饮料，以及人参饮料），果味水（如，柠檬水、桔子水），南瓜水（柑橘为基础的软饮料），*capile groselha*，乳酸饮料，添加或不添加乳或乳固体的即饮咖啡和茶饮料，及香草基的饮料（如，冰茶，水果风味的冰茶，冷冻罐装的卡布奇诺饮料）和含电解质的“运动”饮料。这些饮料可能是清的或者含有颗粒物（如，水果粒），可能是不甜的，或加了蔗糖或者非营养型高倍甜味剂而变甜。包括所谓的

⁸⁵ 水果和蔬菜汁 *per se* 可分别见于 14.1.2.1 和 14.1.2.2

附录 B

非碳酸化的，含有高含量营养素和其他成分（如，咖啡因，牛磺酸，肉碱）的“能量”饮料。

14.1.4.3 浓缩（液体或固体）水基调味饮料：

包括通过添加水或碳酸水制备碳酸化或非碳酸化水基非酒精性饮料的粉状、浆状、液体和冷冻的浓缩物。例如：水浆（如，可乐浆）、制备软饮料用的果浆、制备柠檬水和冰茶混合物用的冷冻或粉状浓缩物。

14.1.5 咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可：

包括即饮产品（如，罐装）及其混合产品和浓缩品。例如：菊苣为基础的热饮料（postum），米茶，马黛茶/冬青茶，热咖啡和茶饮料的混合产品（如，速溶咖啡、卡布奇诺咖啡饮料粉）。生产咖啡产品所用的处理过的咖啡豆也包括在内。即饮可可饮料包括在 01.1.2 类，可可饮料混合物在 05.1.1 类。

14.2 酒精饮料，包括无醇和低醇类产品：

无醇和低醇类似产品作为酒精饮料包括在同一类别中。

14.2.1 啤酒和麦芽饮料：

用发芽的大麦（麦芽）、蛇麻草、酵母和水酿造制得的酒精饮料。例如：淡色啤酒、黑啤、白啤酒、皮尔逊型啤酒、陈贮啤酒，oud bruin 啤酒、Einfachbier、轻淡啤酒、佐餐啤酒、麦芽饮料、英国黑啤酒、烈性黑啤酒和大麦酒。⁸⁶

14.2.2 苹果酒和梨酒：

由苹果（cider）和梨（perry）制得的果酒。也包括 cider bouche。⁸⁷

14.2.3 葡萄酒：

专门由压碎或未压碎的新鲜葡萄、或者葡萄汁（液）经过部分或者完全进行酒精发酵而制得的酒精饮料。⁸⁸

14.2.3.1 平静葡萄酒：

20° C 时含有最大不超过 0.4g/100ml（4000mg/kg）二氧化碳的葡萄酒（白色、红色、玫瑰色或者亮红色，干或甜）。

14.2.3.2 起泡和低泡葡萄酒：

发酵过程（瓶装发酵或者封闭罐发酵）中进行碳酸化的葡萄酒。也包括二氧化碳部分或全部为外来的碳酸化酒。例如：意大利苏打白葡萄酒、“冷鸭”葡萄酒（“cold duck” wine）。⁸⁷

14.2.3.3 加度葡萄酒，利口葡萄酒和甜葡萄酒：

通过（i）高蔗糖浓度的葡萄汁（液）发酵；或者（ii）浓缩葡萄汁和葡萄酒混合；或者（iii）发酵的汁和酒精混合制得的葡萄酒。例如：葡萄甜酒。⁸⁷

14.2.4 果酒（不包括葡萄）：

⁸⁶ *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644

⁸⁷ *Ibid.* pp.669-679

⁸⁸ *Ibid.* p. 654. OIV—International Code of Oenological Practices

附录 B

包括用除葡萄、苹果和梨以外的水果⁸⁹和其他农产品，包括谷物（如，米）制得的酒。这些酒可以是平静的或者起泡的。例如：米酒（*sake*），起泡的和平静的果酒。

14.2.5 蜂蜜酒：

由发酵的蜂蜜、麦芽和香料，或者仅由蜂蜜制得的酒精液体。包括蜂蜜酒。⁸⁷

14.2.6 酒精含量高于 15% 的蒸馏酒饮料：

包括所有来源于谷物（如，玉米、大麦、燕麦、小麦）、茎类植物（如，土豆）、水果（如，葡萄、浆果）或者甜菜的酒精含量大于 15% 的蒸馏的酒精性饮料。例如：开胃酒、白兰地（蒸馏酒）、甜酒（兴奋性饮料）、利口酒（包括乳化的利口酒）、*bagaceira belha*（葡萄牙的格拉巴酒；*bagaceira* 是一种用 *bagaço*（葡萄的皮、籽和茎经过压制得到的产物）蒸馏得到的饮料）、*eau de vie*（一种白兰地）、杜松子酒、格拉巴酒（意大利白兰地，用压制的葡萄酒的残留物蒸馏制得）、*marc*（用葡萄或者苹果的残留物进行蒸馏制得的白兰地）、*korn*（德国的谷物酒（*schnapps*，荷兰杜松子酒），通常来源于黑麦（*Roggen*），有时来源于小麦（*Weizen*）或者二者都有（*Getreide*）；也标示为 *Kornbrannt* 或者 *Kornbranntwein*）⁹⁰，*mistela*（也称为 *mistelle*（法国）和 *jeropico*（南非）；用葡萄酒酒精进行加度的非发酵葡萄汁），*ouzo* 茴香利口酒（茴香味的希腊蒸馏酒），朗姆酒，*tsikoudia*（克利特岛的葡萄渣蒸馏酒），齐普罗酒（希腊某些地区的葡萄渣蒸馏酒），*wienbrand*（德国的 Hugo Asbach 和 Rudesheim 发明的一类葡萄白兰地，字面意思为“燃烧的葡萄酒”）⁹⁰，*cachaça*（由发酵蒸馏的甘蔗汁制成的巴西酒）⁹¹，龙舌兰酒，威士忌酒和伏特加酒。^{87, 92, 93}

14.2.7 加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）：

包括所有的非标准化酒精饮料产品。虽然这些产品的大多数酒精含量低于 15%，但一些传统的非标准化加香产品的酒精含量可能达到 24%。例如：加香葡萄酒，苹果酒和梨酒；开胃酒；*americano* 美国式鸡尾酒；*batidas*（由 *cachaça*、果汁或者椰子汁，以及可以是加糖浓缩乳制得的饮料）⁹¹；苦的苏打水和苦酒；*clarea*（也称为 *claré* 或 *clary*，由蜂蜜、白酒和香料组成的混合品；它和用红酒制成的 *hippocras* 非常接近）；*jurubeba* 酒精饮料（用巴西北部的本土植物 *Solanum paniculatum* 茄和其他产自南美的成分制成的酒精性饮料产品）；尼格斯酒（桑格利亚汽酒；一种用 Port 波尔特温葡萄酒、糖、柠檬和香料制成的热饮）；*sod*, *soft*, 和 *sodet*；*vermouth*（苦艾酒）；*zurra*（产于西班牙南部，用桃和油桃制成的一种桑格利亚汽酒）；也是西班牙对用凉的或温酒、食糖、柠檬、橙子或者香料制成的调香酒的习惯称呼）；*amazake*（一种甜的低酒精度（酒精 < 1%）饮料，由日本酒曲 *koji* 处理的米制成）；*mirin*（一种甜的酒精饮料（酒精 < 10%），由 *shochuu*（一种酒精饮料），米和日本酒曲 *koji* 混合物制成）；“*malternatives*”和制备的鸡尾酒（由蒸馏酒（*liquors*）、利口酒、葡萄酒、香精、水果和植物提取液等组成的混合物。以即饮产品或混合物销售）。冷却型饮料由啤酒、麦芽饮料、葡萄酒或者蒸馏饮料、果汁和苏打水（碳酸化）组成。^{87,92,94}

15.0 即食小食品：

包括所有香甜小食品。

⁸⁹ 葡萄酒包括在 14.2.3 类；苹果酒和梨酒包括在 14.2.2 类。

⁹⁰ *The Wordsworth Dictionary of Drink*, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996

⁹¹ *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241

⁹² *OIV Lexique de la Vigne*.

⁹³ 也可见于葡萄牙术语表: www.bar-do-binho.com/help.htm

⁹⁴ *Alexis Lichinne's New Encyclopedia of Wine and Spirits*, 3rd Ed.（葡萄酒和蒸馏酒新百科全书，第3版）也可见于：

rain-tree.com/jurubeba.htm, www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html 和

wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm

附录 B

15.1 以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食：

包括所有原味和风味的甜点食品，但除外原味脆饼干（07.1.2 类）。例如：土豆片、爆米花、椒盐饼干（pretzels）、米制脆饼干（senbei），风味脆饼干（如，干酪味脆饼干），bhujia（namkeen；由面粉、玉米、土豆、盐、干制水果、花生、香料、色素、调味物质和抗氧化剂组成的混合物制成的零食），以及 papads（由浸泡的米粉或黑豆或者牛豌豆的粉，和盐及香料混合，制成球状或者扁平状的饼）。

15.2 加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）：

包括所有类型的坚果，由干烤、烤、浸泡，或煮加工制成，有壳或脱壳，盐腌或原味。酸乳酪，谷类，以及蜂蜜涂层的坚果，以及干制水果-坚果和谷类甜点（如，“trail mixes”）也归在此类。巧克力涂层的坚果归类在 05.1.4。

15.3 以鱼为原料的零食：

包括用鱼、鱼制品或者鱼味加工的香脆片。可作为小食品消费的干制鱼 *per se* 归于食品类别 09.2.5，而干制肉类制品（如，牛肉干，干肉饼）归于 08.3.1.2。

16.0 01-15 类中未包括的复合食品种类：

包括预制食品或直接添加添加剂的复合食品。添加剂也可由配料带入到食品。例如，某种添加剂用作肉饼的一种配料，而不是用在肉饼的某一种成分中（如，饼皮），则应归于本类别。复合食品的例子包括：可含有预加工蔬菜或动物性配料和香料的脱水烹饪产品，烹调前需加水复原，正餐预制品（如，冷冻小菜），砂锅菜，甜馅和快餐调味汁（如，洋葱调味汁）。

法典标准化食品和 GSFA 中用于评估的食品分类系统的互相参考

附录 C 按照法典标准号排序

标准号	法典标准题目	食品类别号
003-1981	鲑鱼罐头	09.4
012-1981	蜂蜜	11.5
013-1981	番茄脯	04.2.2.4
016-1981	青豆和黄荚菜豆罐头	04.2.2.4
017-1981	苹果沙司罐头	04.1.2.4
018-1981	甜玉米罐头	04.2.2.4
019-1981	单个标准未涉及的食用油脂通用标准	02.1
033-1981	粗制和精制橄榄油，和精制橄榄渣油，橄榄油和橄榄渣油	02.1.2
036-1981	未去内脏的和去内脏的速冻鲭鱼	09.2.1
037-1981	虾或对虾罐头	09.4
038-1981	食用菌及其制品（浓缩，干燥浓缩或提取物）	04.2.2.6
038-1981	食用菌及其制品（食用真菌）	04.2.1.1
038-1981	食用菌及其制品（发酵）	04.2.2.7
038-1981	食用菌及其制品（菌类制品）	04.2.2
038-1981	食用菌及其制品（包括冷冻干燥，菌类粗磨粉和菌粉）	04.2.2.2
038-1981	食用菌及其制品（速冻）	04.2.2.1
038-1981	食用菌及其制品（盐腌，盐渍或植物油渍）	04.2.2.3
038-1981	食用菌及其制品（灭菌）	04.2.2.4
039-1981	干食用菌	04.2.2.2
040-1981	鲜“鸡油菌”	04.2.1.1
041-1981	速冻豌豆	04.2.2.1
042-1981	菠萝罐头	04.1.2.4
052-1981	速冻草莓	04.1.2.1
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（盐代用品）	12.1.2
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（低钠特殊膳食食品）	13.0
055-1981	蘑菇罐头	04.2.2.4
056-1981	芦笋罐头	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
058-1981	青豆罐头	04.2.2.4
060-1981	木莓罐头	04.1.2.4
061-1985	梨罐头	04.1.2.4
062-1987	草莓罐头	04.1.2.4
066-1981	食用橄榄	04.2.2.3
067-1981	葡萄干	04.1.2.2
069-1981	速冻木莓	04.1.2.1
070-1981	金枪鱼和鲣鱼罐头	09.4
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品（婴儿配方食品）	13.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品（特殊医用婴儿配方食品）	13.1.3
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
074-1981	婴幼儿谷基加工食品	13.2
075-1981	速冻桃	04.1.2.1
076-1981	速冻越桔	04.1.2.1
077-1981	速冻菠菜	04.2.2.1
078-1981	什锦水果罐头	04.1.2.4
079-1981	果酱（果脯）和果冻	04.1.2.5
080-1981	柑橘果酱	04.1.2.5
081-1981	熟制豌豆罐头	04.2.2.4
086-1981	可可脂	05.1.3
087-1981	巧克力及其制品	05.1.4
088-1981	咸牛肉罐头	08.3.2
089-1981	午餐肉	08.3.2
090-1981	蟹肉罐头	09.4
092-1981	速冻虾或对虾	09.2.1
094-1981	沙丁鱼和沙丁鱼类制品罐头	09.4
095-1981	速冻龙虾	09.2.1
096-1981	熟制腌火腿	08.2.2
097-1981	熟制腌猪蹄膀	08.2.2
098-1981	熟制腌肉末	08.3.2
099-1981	热带水果沙拉罐头	04.1.2.4
103-1981	速冻蓝莓	04.1.2.1
104-1981	速冻韭菜	04.2.2.1
105-1981	可可粉（可可）及可可和糖的干混物	05.1.1
108-1981	天然矿泉水	14.1.1.1
110-1981	速冻花茎甘蓝	04.2.2.1
111-1981	速冻花椰菜	04.2.2.1
112-1981	速冻芽甘蓝	04.2.2.1
113-1981	速冻青豆和黄荚种菜豆	04.2.2.1
114-1981	速冻法式炸土豆	04.2.2.1
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
116-1981	胡萝卜罐头	04.2.2.4
117-1981	肉汤和清汤	12.5
118-1981	谷蛋白不耐受人群特殊膳食用食品	13.3
119-1981	鲭鱼罐头	09.4
130-1981	杏干	04.1.2.2
131-1981	开心果仁	04.2.1.1
132-1981	速冻玉米粒	04.2.2.1
133-1981	速冻玉米棒	04.2.2.1
140-1983	速冻胡萝卜	04.2.2.1
141-1983	可可块（可可/巧克力液块）和可可饼	05.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
143-1985	枣（新鲜）	04.1.1.1
144-1985	棕榈芯罐头	04.2.2.4
145-1985	板栗罐头和板栗泥罐头	04.2.2.4
150-1985	食盐	12.1.1
151-1985	木薯淀粉	04.2.2.7
152-1985	小麦粉	06.2.1
153-1985	玉米	06.1
154-1985	全玉米粗粉	06.2.1
155-1985	脱胚玉米粉和玉米渣	06.2.1
156-1987	较大婴儿配方食品	13.1.2
159-1987	芒果罐头	04.1.2.4
160-1987	芒果酸辣酱	04.1.2.6
163-1987	小麦蛋白制品，包括小麦谷蛋白	12.10
165-1989	速冻鱼片，鱼肉糜，鱼片和鱼肉糜的混合制品	09.2.1
166-1989	面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片	09.2.2
167-1989	盐腌鳕鱼和盐腌鳕鱼干	09.2.5
169-1989	整粒的脱壳珍珠粟米	06.1
170-1989	珍珠粟米粉	06.2.1
171-1989	豆类	04.2.1.1
172-1989	高粱	06.1
173-1989	高粱粉	06.2.1
174-1989	植物蛋白制品	12.10
175-1989	大豆蛋白制品	06.8.8
176-1989	食用木薯粉	06.2.1
177-1991	椰子粉	04.1.2.2
178-1991	粗粒硬质小麦粉和硬质小麦粉	06.2.1
181-1991	控制体重用配方食品	13.4
182-1993	菠萝	04.1.1.1
183-1993	木瓜	04.1.1.1
184-1993	芒果	04.1.1.1
185-1993	胭脂仙人掌	04.2.1.1
186-1993	刺梨	04.2.1.1
187-1993	阳桃	04.1.1.1
188-1993	玉米笋	04.2.1.1
189-1993	干鱼翅	09.2.5
190-1995	速冻鱼片	09.2.1
191-1995	速冻生鱿鱼	09.1.2
196-1995	荔枝	04.1.1.1
197-1995	鳄梨	04.2.1.1
198-1995	大米	06.1
199-1995	小麦和硬质小麦	06.1
200-1995	花生	04.2.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
201-1995	燕麦	06.1
202-1995	蒸粗麦粉	06.1
203-1995	用在减肥的极低能量膳食中的配方食品	13.4
204-1997	山竹	04.1.1.1
205-1997	香蕉	04.1.1.1
207-1999	乳粉和奶油粉	01.5.1
208-1999	盐水干酪	01.6.2.1
210-1999	特殊命名的植物油	02.1.2
211-1999	特殊命名的动物脂肪	02.1.3
212-1999	食糖（葡萄糖浆，葡萄糖粉，绵白糖，红糖，粗蔗糖）	11.1.3
212-1999	食糖（乳糖）	11.1.4
212-1999	食糖（耕地或压榨白糖）	11.1.5
212-1999	食糖（糖粉和葡萄糖粉）	11.1.2
212-1999	食糖（白糖，无水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖）	11.1.1
213-1999	酸橙	04.1.1.1
214-1999	柚子（ <i>Citrus grandis</i> ）	04.1.1.1
215-1999	番石榴	04.1.1.1
216-1999	佛手瓜	04.1.1.1
217-1999	墨西哥酸橙	04.1.1.1
218-1999	生姜	04.2.1.1
219-1999	葡萄柚（ <i>Citrus paradisi</i> ）	04.1.1.1
220-1999	龙眼	04.1.1.1
221-2001	非熟化干酪，包括新鲜干酪	01.6.1
222-2001	用海鱼、淡水鱼、甲壳类和软体贝类动物制作的脆片	09.2.5
223-2001	朝鲜泡菜	04.2.2.7
224-2001	芋类	04.2.1.1
225-2001	芦笋	04.2.1.1
226-2001	灯笼果	04.1.1.1
227-2001	瓶装/包装饮用水（不包括天然矿泉水）	14.1.1.2
236-2003	熟制盐腌凤尾鱼干	09.2.5
237-2003	皮塔饼	04.1.1.1
238-2003	甜木薯	04.2.1.1
240-2003	液态椰子制品（椰汁和椰奶油）	04.1.2.8
241-2003	竹笋罐头	04.2.2.4
242-2003	核果罐头	04.1.2.4
243-2003	发酵乳（调味，热处理和非热处理）	01.7
243-2003	发酵乳（原味）	01.2.1
243-2003	发酵乳（原味，热处理）	01.2.1.2
243-2003	发酵乳（原味，非热处理）	01.2.1.1
244-2004	盐腌大西洋鲱和小鲱鱼	09.2.5
245-2004	桔子	04.1.1.1
246-2005	红毛丹果	04.1.1.1
247-2005	果汁和果浆（果汁）	14.1.2.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
247-2005	果汁和果浆（浓缩果汁）	14.1.2.3
247-2005	果汁和果浆（果浆）	14.1.3.1
247-2005	果汁和果浆（浓缩果浆）	14.1.3.3
249-2006	方便面	06.4.3
250-2006	脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
251-2006	脱脂乳和植物脂肪粉状混合物	01.5.2
252-2006	甜炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
253-2006	乳脂涂抹物	02.2.2
254-2007	部分柑橘类水果罐头	04.1.2.4
255-2007	餐桌葡萄	04.1.1.1
256-2007	脂肪涂抹物和混合涂抹物	02.2.2
257R-2007	带 Tehena 的腐殖质罐头（地区标准）	04.2.2.4
258R-2007	Foul Medames 罐头（地区标准）	04.2.2.4
259R-2007	Tehena（地区标准）	04.2.2.6
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍水果）	04.1.2.3
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵水果）	04.1.2.10
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍蔬菜）	04.2.2.3
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵蔬菜）	04.2.2.7
262-2007	Mozzarella 干酪	01.6.1
263-1966	切达干酪	01.6.2.1
264-1966	Danbo 干酪	01.6.2.1
265-1966	埃丹干酪	01.6.2.1
266-1966	高达干酪	01.6.2.1
267-1966	哈瓦蒂干酪	01.6.2.1
268-1966	萨姆索奶油硬干酪	01.6.2.1
269-1967	瑞士（多孔）干酪	01.6.2.1
270-1968	太尔西特干酪	01.6.2.1
271-1968	塞特帕林干酪	01.6.2.1
272-1968	波萝伏洛干酪	01.6.2.1
273-1968	农家干酪	01.6.1
274-1969	库洛米耶尔干酪	01.6.2.1
275-1973	奶油干酪(Rahmfrischkäse)	01.6.1
276-1973	卡孟培尔干酪	01.6.2.1
277-1973	布里白干酪	01.6.2.1
278-1978	特硬碎干酪	01.6.2.1
279-1971	黄油	01.6.2.1
280-1973	乳脂制品	02.1.1
281-1971	淡炼乳	01.3.1
282-1971	甜炼乳	01.3.1
283-1978	干酪（熟化，包括霉菌熟化）	01.6.2.1
283-1978	干酪（非熟化，包括鲜干酪）-也可见 CODEX STAN 221-2001	01.6.1
284-1971	乳清干酪（乳清干酪）	01.6.3

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
284-1971	乳清干酪（乳清蛋白干酪）	01.6.6
285-1978	特殊命名的各类再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4
286-1978	再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4
287-1978	再制干酪预制品（再制干酪食品和再制干酪涂抹物）	01.6.4
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（发酵稀奶油，酸化稀奶油）	01.4.3
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（复原稀奶油，调配稀奶油，预包装液态稀奶油）	01.4.1
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（搅打稀奶油，加压包装稀奶油，搅打的稀奶油）	01.4.2
289-1995	乳清蛋白粉	01.8.2
290-1995	食用酪蛋白制品	01.5.1
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（活的）	09.1.2
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻去壳的）	09.1.2
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻的）	09.2.1
293-2008	番茄	04.2.1.1

附录 C 按法典标准题目（中文）排序

标准号	法典标准题目	食品类别号
264-1966	Danbo 干酪	01.6.2.1
258R-2007	Foul Medames 罐头（地区标准）	04.2.2.4
262-2007	Mozzarella 干酪	01.6.1
259R-2007	Tehena（地区标准）	04.2.2.6
265-1966	埃丹干酪	01.6.2.1
145-1985	板栗罐头和板栗泥罐头	04.2.2.4
272-1968	菠萝伏洛干酪	01.6.2.1
182-1993	菠萝	04.1.1.1
042-1981	菠萝罐头	04.1.2.4
254-2007	部分柑橘类水果罐头	04.1.2.4
277-1973	布里白干酪	01.6.2.1
255-2007	餐桌葡萄	04.1.1.1
062-1987	草莓罐头	04.1.2.4
223-2001	朝鲜泡菜	04.2.2.7
186-1993	刺梨	04.2.1.1
178-1991	粗粒硬质小麦粉和硬质小麦粉	06.2.1
033-1981	粗制和精制橄榄油，和精制橄榄渣油，橄榄油和橄榄渣油	02.1.2
175-1989	大豆蛋白制品	06.8.8
198-1995	大米	06.1
257R-2007	带 Tehena 的腐殖质罐头（地区标准）	04.2.2.4
019-1981	单个标准未涉及的食用油脂通用标准	02.1
281-1971	淡炼乳	01.3.1
226-2001	灯笼果	04.1.1.1
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（低钠特殊膳食食品）	13.0
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（盐代用品）	12.1.2
171-1989	豆类	04.2.1.1
197-1995	鳄梨	04.2.1.1
243-2003	发酵乳（调味，热处理和非热处理）	01.7
243-2003	发酵乳（原味）	01.2.1
243-2003	发酵乳（原味，非热处理）	01.2.1.1
243-2003	发酵乳（原味，热处理）	01.2.1.2
293-2008	番茄	04.2.1.1
013-1981	番茄脯	04.2.2.4
215-1999	番石榴	04.1.1.1
249-2006	方便面	06.4.3
221-2001	非熟化干酪，包括新鲜干酪	01.6.1
012-1981	蜂蜜	11.5
216-1999	佛手瓜	04.1.1.1
080-1981	柑橘果酱	04.1.2.5
283-1978	干酪（非熟化，包括鲜干酪）-也可见 CODEX STAN 221-2001	01.6.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
283-1978	干酪（熟化，包括霉菌熟化）	01.6.2.1
039-1981	干食用菌	04.2.2.2
189-1993	干鱼翅	09.2.5
266-1966	高达干酪	01.6.2.1
172-1989	高粱	06.1
173-1989	高粱粉	06.2.1
118-1981	谷蛋白不耐受人群特殊膳食食品	13.3
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
003-1981	鲑鱼罐头	09.4
079-1981	果酱（果脯）和果冻	04.1.2.5
247-2005	果汁和果浆（果浆）	14.1.3.1
247-2005	果汁和果浆（果汁）	14.1.2.1
247-2005	果汁和果浆（浓缩果浆）	14.1.3.3
247-2005	果汁和果浆（浓缩果汁）	14.1.2.3
267-1966	哈瓦蒂干酪	01.6.2.1
242-2003	核果罐头	04.1.2.4
246-2005	红毛丹果	04.1.1.1
116-1981	胡萝卜罐头	04.2.2.4
200-1995	花生	04.2.1.1
279-1971	黄油	01.6.2.1
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
156-1987	较大婴儿配方食品	13.1.2
070-1981	金枪鱼和鲱鱼罐头	09.4
245-2004	桔子	04.1.1.1
276-1973	卡孟培尔干酪	01.6.2.1
131-1981	开心果仁	04.2.1.1
105-1981	可可粉（可可）及可可和糖的干混物	05.1.1
141-1983	可可块（可可/巧克力液块）和可可饼	05.1.1
086-1981	可可脂	05.1.3
181-1991	控制体重用配方食品	13.4
274-1969	库洛米耶尔干酪	01.6.2.1
061-1985	梨罐头	04.1.2.4
196-1995	荔枝	04.1.1.1
220-1999	龙眼	04.1.1.1
225-2001	芦笋	04.2.1.1
056-1981	芦笋罐头	04.2.2.4
184-1993	芒果	04.1.1.1
159-1987	芒果罐头	04.1.2.4
160-1987	芒果酸辣酱	04.1.2.6
166-1989	面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片	09.2.2
055-1981	蘑菇罐头	04.2.2.4
217-1999	墨西哥酸橙	04.1.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
183-1993	木瓜	04.1.1.1
060-1981	木莓罐头	04.1.2.4
151-1985	木薯淀粉	04.2.2.7
275-1973	奶油干酪(Rahmfrischkäse)	01.6.1
273-1968	农家干酪	01.6.1
237-2003	皮塔饼	04.1.1.1
017-1981	苹果沙司罐头	04.1.2.4
227-2001	瓶装/包装饮用水（不包括天然矿泉水）	14.1.1.2
067-1981	葡萄干	04.1.2.2
219-1999	葡萄柚（ <i>Citrus paradisi</i> ）	04.1.1.1
119-1981	鲭鱼罐头	09.4
087-1981	巧克力及其制品	05.1.4
263-1966	切达干酪	01.6.2.1
058-1981	青豆罐头	04.2.2.4
016-1981	青豆和黄荚菜豆罐头	04.2.2.4
154-1985	全玉米粗粉	06.2.1
099-1981	热带水果沙拉罐头	04.1.2.4
117-1981	肉汤和清汤	12.5
207-1999	乳粉和奶油粉	01.5.1
289-1995	乳清蛋白粉	01.8.2
284-1971	乳清干酪（乳清蛋白干酪）	01.6.6
284-1971	乳清干酪（乳清干酪）	01.6.3
253-2006	乳脂涂抹物	02.2.2
280-1973	乳脂制品	02.1.1
269-1967	瑞士（多孔）干酪	01.6.2.1
268-1966	萨姆索奶油硬干酪	01.6.2.1
271-1968	塞特帕林干酪	01.6.2.1
094-1981	沙丁鱼和沙丁鱼类制品罐头	09.4
204-1997	山竹	04.1.1.1
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（活的）	09.1.2
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻的）	09.2.1
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻去壳的）	09.1.2
218-1999	生姜	04.2.1.1
078-1981	什锦水果罐头	04.1.2.4
212-1999	食糖（白糖，无水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖）	11.1.1
212-1999	食糖（耕地或压榨白糖）	11.1.5
212-1999	食糖（葡萄糖浆，葡萄糖粉，绵白糖，红糖，粗蔗糖）	11.1.3
212-1999	食糖（乳糖）	11.1.4
212-1999	食糖（糖粉和葡萄糖粉）	11.1.2
150-1985	食盐	12.1.1
066-1981	食用橄榄	04.2.2.3
038-1981	食用菌及其制品（包括冷冻干燥，菌类粗磨粉和菌粉）	04.2.2.2
038-1981	食用菌及其制品（发酵）	04.2.2.7

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
038-1981	食用菌及其制品（灭菌）	04.2.2.4
038-1981	食用菌及其制品（浓缩，干燥浓缩或提取物）	04.2.2.6
038-1981	食用菌及其制品（食用真菌）	04.2.1.1
038-1981	食用菌及其制品（速冻）	04.2.2.1
038-1981	食用菌及其制品（盐腌，盐渍或植物油渍）	04.2.2.3
038-1981	食用菌及其制品（菌类制品）	04.2.2
290-1995	食用酪蛋白制品	01.5.1
176-1989	食用木薯粉	06.2.1
081-1981	熟制豌豆罐头	04.2.2.4
096-1981	熟制腌火腿	08.2.2
098-1981	熟制腌肉末	08.3.2
097-1981	熟制腌猪蹄膀	08.2.2
236-2003	熟制盐腌凤尾鱼干	09.2.5
077-1981	速冻菠菜	04.2.2.1
052-1981	速冻草莓	04.1.2.1
114-1981	速冻法式炸土豆	04.2.2.1
140-1983	速冻胡萝卜	04.2.2.1
110-1981	速冻花茎甘蓝	04.2.2.1
111-1981	速冻花椰菜	04.2.2.1
104-1981	速冻韭菜	04.2.2.1
103-1981	速冻蓝莓	04.1.2.1
095-1981	速冻龙虾	09.2.1
069-1981	速冻木莓	04.1.2.1
113-1981	速冻青豆和黄荚种菜豆	04.2.2.1
191-1995	速冻生鱿鱼	09.1.2
075-1981	速冻桃	04.1.2.1
041-1981	速冻豌豆	04.2.2.1
092-1981	速冻虾或对虾	09.2.1
112-1981	速冻芽甘蓝	04.2.2.1
133-1981	速冻玉米棒	04.2.2.1
132-1981	速冻玉米粒	04.2.2.1
190-1995	速冻鱼片	09.2.1
165-1989	速冻鱼片，鱼肉糜，鱼片和鱼肉糜的混合制品	09.2.1
076-1981	速冻越桔	04.1.2.1
213-1999	酸橙	04.1.1.1
270-1968	太尔西特干酪	01.6.2.1
211-1999	特殊命名的动物脂肪	02.1.3
285-1978	特殊命名的各类再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4
210-1999	特殊命名的植物油	02.1.2
278-1978	特硬碎干酪	01.6.2.1
282-1971	甜炼乳	01.3.1
252-2006	甜炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
238-2003	甜木薯	04.2.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
108-1981	天然矿泉水	14.1.1.1
018-1981	甜玉米罐头	04.2.2.4
155-1985	脱胚玉米粉和玉米渣	06.2.1
250-2006	脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
251-2006	脱脂乳和植物脂肪粉状混合物	01.5.2
036-1981	未去内脏的和去内脏的速冻鲭鱼	09.2.1
089-1981	午餐肉	08.3.2
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（发酵稀奶油，酸化稀奶油）	01.4.3
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（复原稀奶油，调配稀奶油，预包装液态稀奶油）	01.4.1
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（搅打稀奶油，加压包装稀奶油，搅打的稀奶油）	01.4.2
037-1981	虾或对虾罐头	09.4
040-1981	鲜“鸡油菌”	04.2.1.1
088-1981	咸牛肉罐头	08.3.2
205-1997	香蕉	04.1.1.1
163-1987	小麦蛋白制品，包括小麦谷蛋白	12.10
152-1985	小麦粉	06.2.1
199-1995	小麦和硬质小麦	06.1
090-1981	蟹肉罐头	09.4
130-1981	杏干	04.1.2.2
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
201-1995	燕麦	06.1
208-1999	盐水干酪	01.6.2.1
244-2004	盐腌大西洋鲱和小鲱鱼	09.2.5
167-1989	盐腌鳕鱼和盐腌鳕鱼干	09.2.5
185-1993	胭脂仙人掌	04.2.1.1
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵蔬菜）	04.2.2.7
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵水果）	04.1.2.10
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍蔬菜）	04.2.2.3
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍水果）	04.1.2.3
187-1993	阳桃	04.1.1.1
240-2003	液态椰子制品（椰汁和椰奶油）	04.1.2.8
177-1991	椰子粉	04.1.2.2
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用的婴儿配方食品（特殊医用婴儿配方食品）	13.1.3
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品（婴儿配方食品）	13.1.1
074-1981	婴幼儿谷基加工食品	13.2
222-2001	用海鱼、淡水鱼、甲壳类和软体贝类动物制作的脆片	09.2.5
203-1995	用在减肥的极低能量膳食中的配方食品	13.4
214-1999	柚子（ <i>Citrus grandi</i> ）	04.1.1.1
153-1985	玉米	06.1
188-1993	玉米笋	04.2.1.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
224-2001	芋类	04.2.1.1
286-1978	再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4
287-1978	再制干酪预制物（再制干酪食品和再制干酪涂抹物）	01.6.4
143-1985	枣（新鲜）	04.1.1.1
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
170-1989	珍珠粟米粉	06.2.1
202-1995	蒸粗麦粉	06.1
169-1989	整粒的脱壳珍珠粟米	06.1
256-2007	脂肪涂抹物和混合涂抹物	02.2.2
174-1989	植物蛋白制品	12.10
241-2003	竹笋罐头	04.2.2.4
144-1985	棕榈芯罐头	04.2.2.4

附录 C 按 GSEA 食品类别号排序

标准号	法典标准题目	食品类别号
243-2003	发酵乳（原味）	01.2.1
243-2003	发酵乳（原味，非热处理）	01.2.1.1
243-2003	发酵乳（原味，热处理）	01.2.1.2
281-1971	淡炼乳	01.3.1
282-1971	甜炼乳	01.3.1
250-2006	脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
252-2006	甜炼乳和植物脂肪混合物	01.3.2
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（复原稀奶油，调配稀奶油，预包装液态稀奶油）	01.4.1
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（搅打稀奶油，加压包装稀奶油，搅打的稀奶油）	01.4.2
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（发酵稀奶油，酸化稀奶油）	01.4.3
207-1999	乳粉和奶油粉	01.5.1
290-1995	食用酪蛋白制品	01.5.1
251-2006	脱脂乳和植物脂肪粉状混合物	01.5.2
221-2001	非熟化干酪，包括新鲜干酪	01.6.1
262-2007	Mozzarella 干酪	01.6.1
273-1968	农家干酪	01.6.1
275-1973	奶油干酪(Rahmfrischkäse)	01.6.1
283-1978	干酪（非熟化，包括鲜干酪）-也可见 CODEX STAN 221-2001	01.6.1
208-1999	盐水干酪	01.6.2.1
263-1966	切达干酪	01.6.2.1
264-1966	Danbo 干酪	01.6.2.1
265-1966	埃丹干酪	01.6.2.1
266-1966	高达干酪	01.6.2.1
267-1966	哈瓦蒂干酪	01.6.2.1
268-1966	萨姆索奶油硬干酪	01.6.2.1
269-1967	瑞士（多孔）干酪	01.6.2.1
270-1968	太尔西特干酪	01.6.2.1
271-1968	塞特帕林干酪	01.6.2.1
272-1968	波萝伏洛干酪	01.6.2.1
274-1969	库洛米耶尔干酪	01.6.2.1
276-1973	卡孟培尔干酪	01.6.2.1
277-1973	布里白干酪	01.6.2.1
278-1978	特硬碎干酪	01.6.2.1
279-1971	黄油	01.6.2.1
283-1978	干酪（熟化，包括霉菌熟化）	01.6.2.1
284-1971	乳清干酪（乳清干酪）	01.6.3
285-1978	特殊命名的各类再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4
286-1978	再制干酪和可涂抹再制干酪	01.6.4

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
287-1978	再制干酪预制物（再制干酪食品和再制干酪涂抹物）	01.6.4
284-1971	乳清干酪（乳清蛋白干酪）	01.6.6
243-2003	发酵乳（调味，热处理和非热处理）	01.7
289-1995	乳清蛋白粉	01.8.2
019-1981	单个标准未涉及的食用油脂通用标准	02.1
280-1973	乳脂制品	02.1.1
033-1981	粗制和精制橄榄油，和精制橄榄渣油，橄榄油和橄榄渣油	02.1.2
210-1999	特殊命名的植物油	02.1.2
211-1999	特殊命名的动物脂肪	02.1.3
253-2006	乳脂涂抹物	02.2.2
256-2007	脂肪涂抹物和混合涂抹物	02.2.2
143-1985	枣（新鲜）	04.1.1.1
182-1993	菠萝	04.1.1.1
183-1993	木瓜	04.1.1.1
184-1993	芒果	04.1.1.1
187-1993	阳桃	04.1.1.1
196-1995	荔枝	04.1.1.1
204-1997	山竹	04.1.1.1
205-1997	香蕉	04.1.1.1
213-1999	酸橙	04.1.1.1
214-1999	柚子（ <i>Citrus grandi</i> ）	04.1.1.1
215-1999	番石榴	04.1.1.1
216-1999	佛手瓜	04.1.1.1
217-1999	墨西哥酸橙	04.1.1.1
219-1999	葡萄柚（ <i>Citrus paradisi</i> ）	04.1.1.1
220-1999	龙眼	04.1.1.1
226-2001	灯笼果	04.1.1.1
237-2003	皮塔饼	04.1.1.1
245-2004	桔子	04.1.1.1
246-2005	红毛丹果	04.1.1.1
255-2007	餐桌葡萄	04.1.1.1
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
052-1981	速冻草莓	04.1.2.1
069-1981	速冻木莓	04.1.2.1
075-1981	速冻桃	04.1.2.1
076-1981	速冻越桔	04.1.2.1
103-1981	速冻蓝莓	04.1.2.1
067-1981	葡萄干	04.1.2.2
177-1991	椰子粉	04.1.2.2
130-1981	杏干	04.1.2.2
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍水果）	04.1.2.3
017-1981	苹果沙司罐头	04.1.2.4
042-1981	菠萝罐头	04.1.2.4

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
060-1981	木莓罐头	04.1.2.4
061-1985	梨罐头	04.1.2.4
062-1987	草莓罐头	04.1.2.4
078-1981	什锦水果罐头	04.1.2.4
099-1981	热带水果沙拉罐头	04.1.2.4
159-1987	芒果罐头	04.1.2.4
242-2003	核果罐头	04.1.2.4
254-2007	部分柑橘类水果罐头	04.1.2.4
079-1981	果酱（果脯）和果冻	04.1.2.5
080-1981	柑橘果酱	04.1.2.5
160-1987	芒果酸辣酱	04.1.2.6
240-2003	液态椰子制品（椰汁和椰奶油）	04.1.2.8
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵水果）	04.1.2.10
038-1981	食用菌及其制品（食用真菌）	04.2.1.1
040-1981	鲜“鸡油菌”	04.2.1.1
131-1981	开心果仁	04.2.1.1
171-1989	豆类	04.2.1.1
185-1993	胭脂仙人掌	04.2.1.1
186-1993	刺梨	04.2.1.1
188-1993	玉米笋	04.2.1.1
197-1995	鳄梨	04.2.1.1
200-1995	花生	04.2.1.1
218-1999	生姜	04.2.1.1
224-2001	芋类	04.2.1.1
225-2001	芦笋	04.2.1.1
238-2003	甜木薯	04.2.1.1
293-2008	番茄	04.2.1.1
038-1981	食用菌及其制品（菌类制品）	04.2.2
038-1981	食用菌及其制品（速冻）	04.2.2.1
041-1981	速冻豌豆	04.2.2.1
077-1981	速冻菠菜	04.2.2.1
104-1981	速冻韭菜	04.2.2.1
110-1981	速冻花茎甘蓝	04.2.2.1
111-1981	速冻花椰菜	04.2.2.1
112-1981	速冻芽甘蓝	04.2.2.1
113-1981	速冻青豆和黄荚种菜豆	04.2.2.1
114-1981	速冻法式炸土豆	04.2.2.1
132-1981	速冻玉米粒	04.2.2.1
133-1981	速冻玉米棒	04.2.2.1
140-1983	速冻胡萝卜	04.2.2.1
038-1981	食用菌及其制品（包括冷冻干燥，菌类粗磨粉和菌粉）	04.2.2.2
039-1981	干食用菌	04.2.2.2
066-1981	食用橄榄	04.2.2.3

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
038-1981	食用菌及其制品（盐腌，盐渍或植物油渍）	04.2.2.3
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍蔬菜）	04.2.2.3
013-1981	番茄脯	04.2.2.4
016-1981	青豆和黄荚菜豆罐头	04.2.2.4
018-1981	甜玉米罐头	04.2.2.4
038-1981	食用菌及其制品（灭菌）	04.2.2.4
055-1981	蘑菇罐头	04.2.2.4
056-1981	芦笋罐头	04.2.2.4
058-1981	青豆罐头	04.2.2.4
081-1981	熟制豌豆罐头	04.2.2.4
116-1981	胡萝卜罐头	04.2.2.4
144-1985	棕榈芯罐头	04.2.2.4
145-1985	板栗罐头和板栗泥罐头	04.2.2.4
241-2003	竹笋罐头	04.2.2.4
257R-2007	带 Tehena 的腐殖质罐头（地区标准）	04.2.2.4
258R-2007	Foul Medames 罐头（地区标准）	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
038-1981	食用菌及其制品（浓缩，干燥浓缩或提取物）	04.2.2.6
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
259R-2007	Tehena（地区标准）	04.2.2.6
038-1981	食用菌及其制品（发酵）	04.2.2.7
151-1985	木薯淀粉	04.2.2.7
223-2001	朝鲜泡菜	04.2.2.7
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵蔬菜）	04.2.2.7
105-1981	可可粉（可可）及可可和糖的干混物	05.1.1
141-1983	可可块（可可/巧克力液块）和可可饼	05.1.1
086-1981	可可脂	05.1.3
087-1981	巧克力及其制品	05.1.4
153-1985	玉米	06.1
169-1989	整粒的脱壳珍珠粟米	06.1
172-1989	高粱	06.1
198-1995	大米	06.1
199-1995	小麦和硬质小麦	06.1
201-1995	燕麦	06.1
202-1995	蒸粗麦粉	06.1
152-1985	小麦粉	06.2.1
154-1985	全玉米粗粉	06.2.1
155-1985	脱胚玉米粉和玉米渣	06.2.1
170-1989	珍珠粟米粉	06.2.1
173-1989	高粱粉	06.2.1
176-1989	食用木薯粉	06.2.1
178-1991	粗粒硬质小麦粉和硬质小麦粉	06.2.1

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
249-2006	方便面	06.4.3
175-1989	大豆蛋白制品	06.8.8
096-1981	熟制腌火腿	08.2.2
097-1981	熟制腌猪蹄膀	08.2.2
088-1981	咸牛肉罐头	08.3.2
089-1981	午餐肉	08.3.2
098-1981	熟制腌肉末	08.3.2
191-1995	速冻生鱿鱼	09.1.2
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（活的）	09.1.2
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻去壳的）	09.1.2
036-1981	未去内脏的和去内脏的速冻鲭鱼	09.2.1
092-1981	速冻虾或对虾	09.2.1
095-1981	速冻龙虾	09.2.1
165-1989	速冻鱼片，鱼肉糜，鱼片和鱼肉糜的混合制品	09.2.1
190-1995	速冻鱼片	09.2.1
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（生的、冷冻的）	09.2.1
166-1989	面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片	09.2.2
167-1989	盐腌鳕鱼和盐腌鳕鱼干	09.2.5
189-1993	干鱼翅	09.2.5
222-2001	用海鱼、淡水鱼、甲壳类和软体贝类动物制作的脆片	09.2.5
236-2003	熟制盐腌凤尾鱼干	09.2.5
244-2004	盐腌大西洋鲱和小鲱鱼	09.2.5
003-1981	鲑鱼罐头	09.4
037-1981	虾或对虾罐头	09.4
070-1981	金枪鱼和鲣鱼罐头	09.4
090-1981	蟹肉罐头	09.4
094-1981	沙丁鱼和沙丁鱼类制品罐头	09.4
119-1981	鲭鱼罐头	09.4
212-1999	食糖（白糖，无水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖）	11.1.1
212-1999	食糖（糖粉和葡萄糖粉）	11.1.2
212-1999	食糖（葡萄糖浆，葡萄糖粉，绵白糖，红糖，粗蔗糖）	11.1.3
212-1999	食糖（乳糖）	11.1.4
212-1999	食糖（耕地或压榨白糖）	11.1.5
012-1981	蜂蜜	11.5
150-1985	食盐	12.1.1
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（盐代用品）	12.1.2
117-1981	肉汤和清汤	12.5
163-1987	小麦蛋白制品，包括小麦谷蛋白	12.10
174-1989	植物蛋白制品	12.10
053-1981	低钠特殊膳食食品，包括盐替代品（低钠特殊膳食食品）	13.0
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品（婴儿配方食品）	13.1.1
156-1987	较大婴儿配方食品	13.1.2
072-1981	婴儿配方食品和特殊医用的婴儿配方食品（特殊医用婴儿	13.1.3

附录 C

标准号	法典标准题目	食品类别号
	配方食品)	
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
074-1981	婴幼儿谷基加工食品	13.2
118-1981	谷蛋白不耐受人群特殊膳食用食品	13.3
181-1991	控制体重用配方食品	13.4
203-1995	用在减肥的极低能量膳食中的配方食品	13.4
108-1981	天然矿泉水	14.1.1.1
227-2001	瓶装/包装饮用水 (不包括天然矿泉水)	14.1.1.2
247-2005	果汁和果浆 (果汁)	14.1.2.1
247-2005	果汁和果浆 (浓缩果汁)	14.1.2.3
247-2005	果汁和果浆 (果浆)	14.1.3.1
247-2005	果汁和果浆 (浓缩果浆)	14.1.3.3

食品添加剂通用法典标准

表1

在特定条件下允许在特定食品类别或具体食品中使用的添加剂



阿力甜

阿力甜

INS: 956

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
功能: 甜味剂				
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	100 mg/kg	161	2007
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	100 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	100 mg/kg	161	2007
05.1.2	可可混合物（浆）	300 mg/kg	161	2007
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	300 mg/kg	161	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	300 mg/kg	161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg	161	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	300 mg/kg	161	2007
05.3	口香糖	300 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	300 mg/kg	161	2007
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	200 mg/kg	159	2007
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007
12.5	清汤和浓汤	40 mg/kg	161	2007
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	300 mg/kg		2007
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	40 mg/kg	161	2007

阿斯巴甜

阿斯巴甜

INS: 951

表1

食品添加剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
	功能: 增味剂, 甜味剂			
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	600 mg/kg	161	2007
01.3.2	饮料增白剂	6000 mg/kg	161	2008
01.4.4	稀奶油类产品	1000 mg/kg	161	2008
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类产品	2000 mg/kg	161	2007
01.6.1	非熟化干酪	1000 mg/kg	161	2008
01.6.5	干酪类产品	1000 mg/kg	161	2008
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	1000 mg/kg	161	2007
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	1000 mg/kg	161	2008
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.1	冷冻水果	2000 mg/kg	161	2008
04.1.2.2	干制水果	2000 mg/kg	161	2008
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	300 mg/kg	144	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.7	糖渍水果	2000 mg/kg	161	2007
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.10	发酵水果制品	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.12	熟制水果	1000 mg/kg	161	2007
04.2.2.1	冷冻蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	1000 mg/kg	161	2008
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	1000 mg/kg	161	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻	300 mg/kg	144	2007
04.2.2.4	罐装或瓶装 (经巴氏杀菌的) 或杀菌袋装蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	1000 mg/kg	161	2008
04.2.2.5	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱 (如花生酱)	1000 mg/kg	161	2008
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜点和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	1000 mg/kg	161	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	2500 mg/kg	161	2008
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	1000 mg/kg	161	2008

表1

食品添加剂

功能: 增味剂, 甜味剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.1.1	可可混合物(粉)和可可块/可可饼	3000 mg/kg	97	2007
05.1.2	可可混合物(浆)	1000 mg/kg	161	2007
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	3000 mg/kg	161	2008
05.1.4	可可和巧克力制品	3000 mg/kg	161	2008
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	3000 mg/kg	161	2008
05.2.1	硬糖	3000 mg/kg	161 & 148	2008
05.2.2	软糖	3000 mg/kg	161 & 148	2008
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	3000 mg/kg	161	2008
05.3	口香糖	10000 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	1000 mg/kg	161	2007
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	1000 mg/kg	161	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	1000 mg/kg	161	2007
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	4000 mg/kg	161	2008
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	1700 mg/kg	165	2007
09.2	加工的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	144	2007
09.3	半防腐的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	144	2007
09.4	全保藏的和鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	144	2007
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	1000 mg/kg	161	2007
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	3000 mg/kg	159	2007
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007
12.2.2	调味料和调味品	2000 mg/kg	161	2008
12.3	醋	3000 mg/kg	161	2008
12.4	芥末	350 mg/kg		2007
12.6	沙司及其类似产品	350 mg/kg		2007
12.7	沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	350 mg/kg	161 & 166	2007
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	1000 mg/kg		2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	800 mg/kg		2007
13.5	特殊膳食食品(如特殊膳食补充食品), 不包括13.1 - 13.4和13.6类	1000 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	5500 mg/kg		2007
14.1.3.1	水果浆	600 mg/kg		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	600 mg/kg	161	2007
14.1.3.3	浓缩水果浆	600 mg/kg	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	600 mg/kg	127 & 161	2007

表1

食品添加剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
	功能: 增味剂, 甜味剂			
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	600 mg/kg	161	2007
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	600 mg/kg	160 & 161	2007
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	600 mg/kg		2007
15.0	即食小食品	500 mg/kg		2008

巴西棕榈蜡

巴西棕榈蜡

INS: 903

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
	功能: 助剂, 抗结剂, 增容剂, 载体溶剂, 抛光剂, 脱模剂			
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	400 mg/kg		2004
04.1.2	加工水果	400 mg/kg		2004
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	400 mg/kg	79	2004
05.1.4	可可和巧克力制品	5000 mg/kg	3	2006
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	5000 mg/kg	3	2006
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	5000 mg/kg	3	2006
05.3	口香糖	1200 mg/kg	3	2003
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	4000 mg/kg		2001
07.0	焙烤制品	GMP	3	2001
13.6	食品补充剂	5000 mg/kg	3	2006
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg	131	2003
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	200 mg/kg	108	2006
15.0	即食小食品	200 mg/kg	3	2006

倍半碳酸钠

倍半碳酸钠

INS: 500(iii)

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
	功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 膨松剂			
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

苯基苯酚

邻苯基苯酚

INS: 231

邻苯基苯酚钠

INS: 232

表1

苯基苯酚

功能：防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	12 mg/kg	49	1999

苯甲酸盐

苯甲酸	INS: 210	苯甲酸钠	INS: 211
苯甲酸钾	INS: 212	苯甲酸钙	INS: 213

功能：防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	300 mg/kg	13	2001
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	1000 mg/kg	13	2001
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	1000 mg/kg	13	2001
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.2	干制水果	800 mg/kg	13	2003
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.7	糖渍水果	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.10	发酵水果制品	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	1000 mg/kg	13	2001
04.1.2.12	熟制水果	1000 mg/kg	13	2001
04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	1000 mg/kg	13	2003
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	2000 mg/kg	13	2001
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	1000 mg/kg	13	2001
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	3000 mg/kg	13	2001
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	1000 mg/kg	13	2001
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	1000 mg/kg	13	2001
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	1500 mg/kg	13	2003
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	1500 mg/kg	13	2003
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	1500 mg/kg	13	2003

表1

苯甲酸钠

功能: 防腐剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.3	口香糖	1500 mg/kg	13	2005
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	1500 mg/kg	13	2003
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	1000 mg/kg	13	2004
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	1000 mg/kg	13	2003
07.0	焙烤制品	1000 mg/kg	13	2004
08.2.1.2	整块或分割的未经热处理加工的腌制 (包括盐腌) 干的畜、禽肉和野味	1000 mg/kg	3 & 13	2005
08.3.1.2	未经热处理的腌制 (包括盐腌) 加工的干制碎畜、禽肉和野味制品	1000 mg/kg	3 & 13	2005
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	2000 mg/kg	13 & 82	2003
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	13 & 121	2004
09.3	半防腐的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	2000 mg/kg	13 & 120	2003
10.2.1	液体蛋制品	5000 mg/kg	13	2003
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	1000 mg/kg	13	2003
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	1000 mg/kg	13	2003
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	2000 mg/kg	13	2003
12.2.2	调味料和调味品	1000 mg/kg	13	2003
12.3	醋	1000 mg/kg	13	2003
12.4	芥末	1000 mg/kg	13	2003
12.5	清汤和浓汤	500 mg/kg	13	2001
12.6	沙司及其类似产品	1000 mg/kg	13	2003
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	1500 mg/kg	13	2003
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	1500 mg/kg	13	2003
13.4	瘦身和减肥配方食品	1500 mg/kg	13	2003
13.5	特殊膳食食品 (如特殊膳食补充食品), 不包括13.1 - 13.4和13.6类	2000 mg/kg	13	2003
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	13	2003
14.1.2.1	果汁	1000 mg/kg	13, 91 & 122	2004
14.1.2.3	浓缩果汁	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.1	水果浆	1000 mg/kg	13, 91 & 122	2004
14.1.3.3	浓缩水果浆	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	2004
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	600 mg/kg	13	2004
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	600 mg/kg	13, 123 & 301	2004
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	1000 mg/kg	13	2004

表1

苯甲酸钠

功能: 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.2.2	苹果酒和梨酒	1000 mg/kg	13 & 124	2004
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	1000 mg/kg	13	2003
14.2.5	蜂蜜酒	1000 mg/kg	13	2004
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	1000 mg/kg	13	2003
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	1000 mg/kg	13	2004
16.0	01-15类中未包括的复合食品种类	1000 mg/kg	13	2004

蓖麻油

蓖麻油

INS: 1503

功能: 抗结剂, 载体溶剂, 抛光剂, 脱模剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.1.4	可可和巧克力制品	350 mg/kg		2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	500 mg/kg		2007
05.3	口香糖	2100 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	1000 mg/kg		2007

冰醋酸

冰醋酸

INS: 260

功能: 酸度调节剂, 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006

丙二醇脂肪酸酯

丙二醇脂肪酸酯

INS: 477

功能: 乳化剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	5000 mg/kg		2001
01.3.2	饮料增白剂	1000 mg/kg		2001
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg	86	2001
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	100000 mg/kg		2001
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg		2001
02.1.2	植物油脂	10000 mg/kg		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10000 mg/kg		2006

表1

E11 脂肪酸酯

功能: 乳化剂, 稳定剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	20000 mg/kg		2001
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	30000 mg/kg		2001
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	40000 mg/kg		2006
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	5000 mg/kg		2001
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	40000 mg/kg		2001
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	40000 mg/kg		2001
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	40000 mg/kg		2001
04.2.2.6	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品(如蔬菜甜点和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	5000 mg/kg		2001
05.1.1	可可混合物(粉)和可可块/可可饼	5000 mg/kg	97	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	5000 mg/kg		2001
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2001
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	40000 mg/kg		2001
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	2 & 153	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	40000 mg/kg		2001
07.0	焙烤制品	15000 mg/kg	11 & 72	2001
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	40000 mg/kg		2001
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	5000 mg/kg		2001
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	5000 mg/kg		2001
13.4	瘦身和减肥配方食品	5000 mg/kg		2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	500 mg/kg		2001

丙酸

丙酸 INS: 280

功能: 防腐剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

丙酸钙

丙酸钙 INS: 282

功能: 防腐剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

表1

食品添加剂

丙酸钠

丙酸钠 INS: 281

功能: 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

赤藓红

赤藓红 INS: 127

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	54	2005

虫(紫)胶

虫(紫)胶 INS: 904

功能: 增容剂, 抛光剂, 脱模剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP		2003
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	GMP	79	2003
05.1.4	可可和巧克力制品	GMP	3	2001
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	GMP	3	2001
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	GMP	3	2001
05.3	口香糖	GMP	3	2003
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	GMP		2003
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	GMP	3	2001
13.6	食品补充剂	GMP	3	2001
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	GMP	108	2001
15.0	即食小食品	GMP	3	2001

蛋白酶

蛋白酶, 米曲霉变种来源 INS: 1101(i)

功能: 酶, 增味剂, 面粉处理剂, 抛光剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2.1	面粉	GMP		1999

表1

α-淀粉酶, 米曲霉变种来源

α-淀粉酶, 米曲霉变种来源

α-淀粉酶, 米曲霉变种来源

INS: 1100

功能: 助剂, 酶, 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2	面粉和淀粉 (包括豆粉)	GMP		1999

二丁基羟基甲苯

二丁基羟基甲苯

INS: 321

功能: 助剂, 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.3.2	饮料增白剂	100 mg/kg	15	2007
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	75 mg/kg	15, 133 & 171	2006
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15 & 130	2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg	15 & 130	2006
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	15 & 130	2006
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	200 mg/kg	15, 76 & 130	2005
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 141	2006
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	200 mg/kg	15 & 130	2006
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	200 mg/kg	15 & 130	2007
05.3	口香糖	400 mg/kg	130	2006
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	200 mg/kg	15 & 130	2007
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	100 mg/kg	15 & 130	2006
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.0	焙烤制品	200 mg/kg	15 & 130	2007
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	100 mg/kg	15, 130 & 167	2007
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	15, 130 & 162	2007
09.2.1	冷冻的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006

表1

11-巯基萘甲米

功能： 助剂，抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.3	半防腐的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.5	清汤和浓汤	100 mg/kg	15 & 130	2006
12.6	沙司及其类似产品	100 mg/kg	15 & 130	2006
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 130	2006
15.0	即食小食品	200 mg/kg	15 & 130	2006

二甲基二碳酸盐

二甲基二碳酸盐 INS: 242

功能： 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	250 mg/kg	18	1999
14.1.5	咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可	250 mg/kg	18	2004
14.2.2	苹果酒和梨酒	250 mg/kg	18	2004
14.2.3	葡萄酒	200 mg/kg	18	2004
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	250 mg/kg	18	2004
14.2.5	蜂蜜酒	200 mg/kg	18	2004

二氧化硅(无定型)

二氧化硅（无定型） INS: 551

功能： 抗结剂，助滤剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

二氧化氯

二氧化氯 INS: 926

功能： 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
-------	------	-------	----	------

表1

二氧化氮

功能：面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2.1	面粉	2500 mg/kg	87	2001

二氧化碳

二氧化碳 INS: 290

功能：助剂，碳酸化剂，包装气体

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP	69	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	69 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP	69	2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	69 & 127	2005

二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯

二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯 INS: 472e

功能：乳化剂，螯合剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	5000 mg/kg		2005
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	5000 mg/kg		2005
01.2.2	凝乳（原味）	5000 mg/kg		2005
01.3.2	饮料增白剂	5000 mg/kg		2005
01.4.2	灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打和搅打的稀奶油，和低脂稀奶油（原味）	6000 mg/kg		2007
01.4.3	凝固稀奶油（原味）	5000 mg/kg		2006
01.4.4	稀奶油类似产品	6000 mg/kg		2007
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	10000 mg/kg		2006
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	10000 mg/kg		2005
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	10000 mg/kg		2005
01.6.4	再制干酪	10000 mg/kg		2005
01.6.5	干酪类似产品	10000 mg/kg		2005
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	10000 mg/kg		2005
02.1.2	植物油脂	10000 mg/kg		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10000 mg/kg		2006
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg		2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	10000 mg/kg		2005
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	5000 mg/kg		2005

表1

11.1.2 糖、糖醇和甜味剂

功能: 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		2006
04.1.2.2	干制水果	10000 mg/kg		2005
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg		2005
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	5000 mg/kg		2005
04.1.2.7	糖渍水果	1000 mg/kg		2005
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	2500 mg/kg		2005
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	2500 mg/kg		2005
04.1.2.10	发酵水果制品	2500 mg/kg		2005
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	10000 mg/kg		2005
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻	2500 mg/kg		2005
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	2500 mg/kg		2005
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	2500 mg/kg		2005
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	2500 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	10000 mg/kg		2005
05.3	口香糖	50000 mg/kg		2005
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	10000 mg/kg		2005
06.2	面粉和淀粉 (包括豆粉)	3000 mg/kg	186	2008
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg		2008
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	10000 mg/kg		2005
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	5000 mg/kg		2005
06.6	面糊 (如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊)	5000 mg/kg		2005
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	6000 mg/kg		2006
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	20000 mg/kg		2006
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	5000 mg/kg		2005
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	5000 mg/kg		2005
12.1.2	代盐制品	16000 mg/kg		2006
12.4	芥末	10000 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	5000 mg/kg		2005
12.6	沙司及其类似产品	10000 mg/kg		2005
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	5000 mg/kg		2005
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	5000 mg/kg		2005

表1

11.1.1 食品添加剂和食品配料

功能: 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.4	瘦身和减肥配方食品	5000 mg/kg		2005
13.5	特殊膳食食品 (如特殊膳食补充食品), 不包括13.1 - 13.4和13.6类	5000 mg/kg		2005
13.6	食品补充剂	5000 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	5000 mg/kg		2005
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	500 mg/kg	142	2006
14.2.2	苹果酒和梨酒	5000 mg/kg		2005
14.2.4	果酒 (不包括葡萄)	5000 mg/kg		2005
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	5000 mg/kg		2005
14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	10000 mg/kg		2005
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉 (来自块根, 豆类) 为原料的零食	20000 mg/kg		2005
15.2	加工坚果, 包括有涂层的坚果和坚果混合物 (如与干制水果混合)	10000 mg/kg		2005

粉状纤维素

粉状纤维素

INS: 460(ii)

功能: 抗结剂, 增容剂, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006

蜂蜡

蜂蜡

INS: 901

功能: 增容剂, 混浊剂, 抛光剂, 脱模剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP		2003
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	GMP	79	2003
05.1.4	可可和巧克力制品	GMP	3	2001
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	GMP	3	2001
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	GMP	3	2001
05.3	口香糖	GMP		2003
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	GMP		2003
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	GMP	3	2001
13.6	食品补充剂	GMP	3	2001

表1

糖蜜

功能: 增容剂, 混浊剂, 抛光剂, 脱模剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg	131	2006
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	GMP	108	2001
15.0	即食小食品	GMP	3	2001

硅铝酸钠

硅铝酸钠 INS: 554

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

硅酸钙

硅酸钙 INS: 552

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

硅酸铝

硅酸铝 INS: 559

功能: 助剂, 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006

硅酸铝钙

硅酸铝钙 INS: 556

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

表1

食品添加剂

硅酸镁

硅酸镁 INS: 553(i)

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

果胶

果胶 INS: 440

功能: 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP	35	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	35 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

过氧化苯甲酰

过氧化苯甲酰 INS: 928

功能: 漂白剂 (不适用于面粉), 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.1	液体乳清和乳清制品, 不包括乳清干酪	100 mg/kg	74	2007
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	100 mg/kg	147	2005
06.2.1	面粉	75 mg/kg		2007

核黄素

核黄素, 合成 INS: 101(i) 核黄素5'-磷酸钠 INS: 101(ii)

核黄素(Bacillus subtilis) INS: 101(iii)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	300 mg/kg	52	2008
01.3.2	饮料增白剂	300 mg/kg		2005
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	300 mg/kg		2005
01.6.1	非熟化干酪	300 mg/kg		2005
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	300 mg/kg		2005

表1

色素

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.2.2	熟化干酪壳	300 mg/kg		2005
01.6.4	再制干酪	300 mg/kg		2005
01.6.5	干酪类似产品	300 mg/kg		2005
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	300 mg/kg		2005
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	300 mg/kg		2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	300 mg/kg		2008
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	300 mg/kg		2005
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	500 mg/kg		2005
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	300 mg/kg	4 & 16	2008
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	300 mg/kg		2005
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg		2005
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		2005
04.1.2.7	糖渍水果	300 mg/kg		2005
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	300 mg/kg	182	2008
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	300 mg/kg		2005
04.1.2.10	发酵水果制品	500 mg/kg		2008
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	300 mg/kg		2005
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	300 mg/kg	4 & 16	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻	500 mg/kg		2005
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	300 mg/kg	92	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	500 mg/kg		2008
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	1000 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	1000 mg/kg		2005
05.3	口香糖	1000 mg/kg		2005
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	1000 mg/kg		2005
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	300 mg/kg		2005
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	300 mg/kg	153	2008
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	300 mg/kg		2005
06.6	面糊 (如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊)	300 mg/kg		2005
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	300 mg/kg		2005
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	1000 mg/kg	16	2008

表1

色素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	1000 mg/kg	16	2008
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	1000 mg/kg	16	2008
09.2.1	冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	95	2008
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2005
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2005
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	300 mg/kg	95	2008
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg		2008
09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2005
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	22	2005
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2005
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2005
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	300 mg/kg		2005
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括09.3.1-09.3.3类	300 mg/kg		2005
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	95	2008
10.1	鲜蛋	300 mg/kg	4	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	300 mg/kg		2005
11.3	糖溶液和糖浆，以及（部分）转化糖，包括糖蜜，不包括11.1.3类	300 mg/kg		2005
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	300 mg/kg		2005
12.2.2	调味料和调味品	350 mg/kg		2005
12.4	芥末	300 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg		2005
12.6	沙司及其类似产品	350 mg/kg		2005
12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	300 mg/kg		2005
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	300 mg/kg		2005
13.4	瘦身和减肥配方食品	300 mg/kg		2005
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	300 mg/kg		2005
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	50 mg/kg		2005
14.2.2	苹果酒和梨酒	300 mg/kg		2005
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	300 mg/kg		2005

表1

色素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	100 mg/kg		2005
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	1000 mg/kg		2005
15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）	1000 mg/kg		2005

β-胡萝卜素（蔬菜）

β-胡萝卜素（蔬菜）

INS: 160a(ii)

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	1000 mg/kg	52	2008
01.3.2	饮料增白剂	1000 mg/kg		2005
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	1000 mg/kg		2005
01.6.1	非熟化干酪	600 mg/kg		2005
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	600 mg/kg		2005
01.6.2.2	熟化干酪壳	1000 mg/kg		2005
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	1000 mg/kg		2005
01.6.4	再制干酪	1000 mg/kg		2005
01.6.5	干酪类似产品	1000 mg/kg	3	2005
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	1000 mg/kg		2005
02.1.2	植物油脂	1000 mg/kg		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	1000 mg/kg		2006
02.2.1	黄油	600 mg/kg		2008
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	1000 mg/kg		2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	1000 mg/kg		2005
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg		2005
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		2005
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg		2005
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	1000 mg/kg		2005
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg		2005
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		2005
04.1.2.7	糖渍水果	1000 mg/kg		2005
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	1000 mg/kg		2005
04.1.2.10	发酵水果制品	200 mg/kg		2005

表1

 β -胡萝卜素 (橙黄)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.5	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱 (如花生酱)	1000 mg/kg		2005
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	1000 mg/kg	92	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	1000 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	500 mg/kg		2005
05.3	口香糖	500 mg/kg		2005
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	20000 mg/kg		2005
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	400 mg/kg		2005
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	1000 mg/kg		2005
06.6	面糊 (如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊)	1000 mg/kg		2005
07.1.2	薄脆饼干, 不包括甜的薄脆饼干	1000 mg/kg		2005
07.1.4	面包类制品, 包括面包馅和面包屑	1000 mg/kg		2005
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	1000 mg/kg		2005
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	5000 mg/kg	16	2005
08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	118	2005
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg		2005
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	5000 mg/kg	16	2005
08.4	可食用肠衣 (如香肠肠衣)	5000 mg/kg		2005
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	16	2005
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg		2005
09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	16	2005
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg		2005
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	16	2005
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	16	2005
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	1000 mg/kg		2005
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物 (如鱼酱), 不包括09.3.1-09.3.3类	1000 mg/kg	16	2005
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg		2005
10.1	鲜蛋	1000 mg/kg	4	2005
10.2	蛋制品	1000 mg/kg		2005
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	150 mg/kg		2005
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	50 mg/kg		2005

表1

 β -胡萝卜素 (橙黄)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.4	芥末	1000 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	1000 mg/kg		2005
12.6.1	乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)	2000 mg/kg		2005
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	2000 mg/kg		2005
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	2000 mg/kg		2005
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	1000 mg/kg		2005
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	600 mg/kg		2005
13.4	瘦身和减肥配方食品	600 mg/kg		2005
13.5	特殊膳食食品 (如特殊膳食补充食品), 不包括13.1 - 13.4和13.6类	600 mg/kg		2005
13.6	食品补充剂	600 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	2000 mg/kg		2005
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	600 mg/kg		2005
14.2.2	苹果酒和梨酒	600 mg/kg		2005
14.2.4	果酒 (不包括葡萄酒)	600 mg/kg		2005
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	600 mg/kg		2005
14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	600 mg/kg		2005

滑石粉

滑石粉

INS: 553(iii)

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006

环己基氨基磺酸盐

环己基氨基磺酸

INS: 952(i)

环己基氨基磺酸钙

INS: 952(ii)

环己基氨基磺酸钠

INS: 952(iv)

功能: 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	250 mg/kg	17 & 161	2007
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	250 mg/kg	17 & 161	2007
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	250 mg/kg	17 & 161	2007
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	250 mg/kg	17 & 161	2007

表1

环己基氨基磺酸盐

功能: 甜味剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	1000 mg/kg	17 & 161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	17 & 161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物(如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	2000 mg/kg	17 & 161	2007
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	250 mg/kg	17 & 161	2007
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	250 mg/kg	17 & 161	2007
04.2.2.6	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品(如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	250 mg/kg	17 & 161	2008
05.1.2	可可混合物(浆)	250 mg/kg	17, 127 & 161	2007
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	500 mg/kg	17 & 161	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	17 & 161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	17 & 161	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	500 mg/kg	17, 156 & 161	2007
05.3	口香糖	3000 mg/kg	17 & 161	2007
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	500 mg/kg	17 & 161	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	250 mg/kg	17 & 161	2007
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	1600 mg/kg	17 & 165	2007
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	250 mg/kg	17 & 161	2007
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	500 mg/kg	17 & 159	2007
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP	17	2007
12.6.1	乳化沙司(如蛋黄酱, 沙拉酱)	500 mg/kg	17 & 161	2008
12.7	沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	500 mg/kg	17 & 161	2008
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	400 mg/kg	17	2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	400 mg/kg	17	2007
13.5	特殊膳食食品(如特殊膳食补充食品), 不包括13.1-13.4和13.6类	400 mg/kg	17	2007
13.6	食品补充剂	1250 mg/kg	17	2007
14.1.3.1	水果浆	400 mg/kg	17 & 122	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	400 mg/kg	17 & 161	2007
14.1.3.3	浓缩水果浆	400 mg/kg	17, 122 & 127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	400 mg/kg	17, 127 & 161	2007
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清涼饮料, 低酒精度提神饮料)	250 mg/kg	17	2007

表1

β-环状糊精

β-环状糊精

β-环状糊精 INS: 459

功能: 粘合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	500 mg/kg		2001
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉(来自块根, 豆类)为原料的零食	500 mg/kg		2004

甲酸

甲酸 INS: 236

功能: 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.6	沙司及其类似产品	200 mg/kg	25	2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg	25	2001

坚牢绿FCF

坚牢绿FCF INS: 143

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料(如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	100 mg/kg	52	2008
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	100 mg/kg	2	1999
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP		1999
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg		1999
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	200 mg/kg		1999
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	400 mg/kg		1999
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜(包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟)和海藻	300 mg/kg		1999
04.2.2.4	罐装或瓶装(经巴氏杀菌的)或杀菌袋装蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)和海藻	200 mg/kg		1999
05.3	口香糖	300 mg/kg		1999
07.1.1	面包和面包卷	100 mg/kg		1999
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	100 mg/kg		1999
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	100 mg/kg		1999
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg		1999
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	100 mg/kg		1999

表1

食品添加剂

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
10.1	鲜蛋	GMP	4	1999
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg		1999
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	100 mg/kg		1999
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	100 mg/kg		1999

角黄素

角黄素 INS: 161g

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005

焦糖色III-氨法

焦糖色III-氨法 INS: 150c

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料(如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	150 mg/kg	52	2008
01.3.2	饮料增白剂	GMP		1999
01.4.3	凝固稀奶油(原味)	GMP		1999
01.4.4	稀奶油类似产品	GMP		1999
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	GMP		1999
01.6.1	非熟化干酪	GMP		1999
01.6.2.2	熟化干酪壳	GMP		1999
01.6.4	再制干酪	GMP		1999
01.6.5	干酪类似产品	GMP		1999
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	2000 mg/kg		1999
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	GMP		1999
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		1999
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	GMP		1999
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	GMP		1999
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	GMP		1999
04.1.2.6	果基涂抹物(如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		1999
04.1.2.7	糖渍水果	GMP		1999
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	7500 mg/kg	182	2008

表1

食品添加剂III-着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.9	果基甜点，包括水果基味甜点	GMP		1999
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	7500 mg/kg		1999
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	500 mg/kg		1999
04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	GMP		1999
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	GMP		1999
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	GMP	92	2008
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	GMP		1999
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	GMP		1999
05.3	口香糖	20000 mg/kg		1999
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	GMP		1999
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	6500 mg/kg		1999
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	GMP		1999
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	GMP		1999
08.0	肉和肉制品，包括禽肉和野味	GMP	3, 4 & 16	1999
09.1	鲜鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	3, 4, 16 & 50	2008
09.2	加工的和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	50	1999
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	GMP	50	1999
09.4	全保藏的和鱼制品，包括罐装或发酵的和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	50	1999
10.1	鲜蛋	GMP	4	1999
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	GMP		1999
12.2.2	调味料和调味品	GMP		1999
12.3	醋	1000 mg/kg		1999
12.4	芥末	GMP		1999
12.5	清汤和浓汤	GMP		1999
12.6	沙司及其类似产品	1500 mg/kg		1999
12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	GMP		1999
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	GMP		1999
13.4	瘦身和减肥配方食品	GMP		1999
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	GMP		1999
13.6	食品补充剂	GMP		1999
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		1999

表1

焦糖色III-羧基

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		1999
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	GMP		1999
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	GMP		1999
14.2.2	苹果酒和梨酒	GMP		1999
14.2.3.3	加度葡萄酒, 利口葡萄酒和甜葡萄酒	GMP		1999
14.2.4	果酒(不包括葡萄)	GMP		1999
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	GMP		1999
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	GMP		1999
15.0	即食小食品	GMP		1999
16.0	01-15类中未包括的复合食品种类	1000 mg/kg		1999

焦糖色IV-亚硫酸氨法

焦糖色IV-亚硫酸氨法

INS: 150d

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料(如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	150 mg/kg	52	2008
01.2.1	发酵乳(原味)	150 mg/kg	12	1999
01.2.2	凝乳(原味)	GMP		1999
01.3.2	饮料增白剂	GMP		1999
01.4.4	稀奶油类似产品	GMP		1999
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	GMP		1999
01.6.1	非熟化干酪	GMP		1999
01.6.2.2	熟化干酪壳	GMP		1999
01.6.4	再制干酪	100 mg/kg		1999
01.6.5	干酪类似产品	GMP		1999
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	2000 mg/kg		1999
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	GMP		1999
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		1999
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	GMP		1999
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	GMP		1999
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1500 mg/kg		1999
04.1.2.6	果基涂抹物(如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		1999
04.1.2.7	糖渍水果	GMP		1999

表1

食品添加剂IV-亚硫酸盐类

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	7500 mg/kg	182	2008
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	GMP		1999
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	7500 mg/kg		1999
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻	500 mg/kg		1999
04.2.2.4	罐装或瓶装 (经巴氏杀菌的) 或杀菌袋装蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	GMP		1999
04.2.2.5	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱 (如花生酱)	GMP		1999
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	GMP	92	2008
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	GMP		1999
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	GMP		1999
05.3	口香糖	20000 mg/kg		1999
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	GMP		1999
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	2500 mg/kg		1999
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	GMP		1999
07.2.1	蛋糕、饼干和派 (如: 填充水果或奶油的类型)	GMP		1999
07.2.2	其他精制焙烤制品 (如炸面圈饼、甜面包圈、烤饼和松饼)	1200 mg/kg		1999
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉 (如蛋糕、薄烤饼)	GMP		1999
08.0	肉和肉制品, 包括禽肉和野味	GMP	4 & 16	1999
09.2	加工的和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	50	1999
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	GMP	50	1999
09.4	全保藏的和鱼制品, 包括罐装或发酵的和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	50	1999
10.1	鲜蛋	GMP	4	1999
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	GMP		1999
12.2.2	调味料和调味品	GMP		1999
12.3	醋	GMP		1999
12.4	芥末	GMP		1999
12.5.1	即食清汤和浓汤, 包括罐装, 瓶装和冷冻制品	3000 mg/kg		1999
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	GMP		1999
12.6	沙司及其类似产品	1500 mg/kg		1999
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	GMP		1999
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	GMP		1999
13.4	瘦身和减肥配方食品	GMP		1999

表1

着色剂

功能：着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	GMP		1999
13.6	食品补充剂	GMP		1999
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		1999
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		1999
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	GMP		1999
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	GMP		1999
14.2.2	苹果酒和梨酒	GMP		1999
14.2.3.3	加度葡萄酒，利口葡萄酒和甜葡萄酒	GMP		1999
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	GMP		1999
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	GMP		1999
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	GMP		1999
15.0	即食小食品	GMP		1999
16.0	01-15类中未包括的复合食品种类	1000 mg/kg		1999

酒石酸盐

L(+)-酒石酸	INS: 334	酒石酸一钠	INS: 335(i)
酒石酸二钠	INS: 335(ii)	酒石酸一钾	INS: 336(i)
酒石酸二钾	INS: 336(ii)	酒石酸钠钾	INS: 337

功能：酸度调节剂，助剂，抗结剂，抗氧化剂，增容剂，乳化剂，面粉处理剂，水分保持剂，防腐剂，膨松剂，螯合剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	4000 mg/kg	45, 128 & 129	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	4000 mg/kg	45, 127, 128 & 129	2005
14.1.3.1	水果浆	4000 mg/kg	45 & 128	2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	4000 mg/kg	45, 127 & 128	2005

聚二甲基硅醚

聚二甲基硅氧烷 INS: 900a

功能：抗结剂，消泡剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	10 mg/kg		1999
02.1.2	植物油脂	10 mg/kg		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10 mg/kg		2006

表1

聚二甲基硅氧烷

功能: 抗结剂, 消泡剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	10 mg/kg	152	2007
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	10 mg/kg		1999
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	10 mg/kg		1999
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	30 mg/kg		1999
04.1.2.6	果基涂抹物(如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	10 mg/kg		1999
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	110 mg/kg		1999
04.1.2.10	发酵水果制品	10 mg/kg		2008
04.2.2.1	冷冻蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	10 mg/kg	15	1999
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜(包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟)和海藻	10 mg/kg		1999
04.2.2.4	罐装或瓶装(经巴氏杀菌的)或杀菌袋装蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)和海藻	10 mg/kg		1999
04.2.2.5	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱(如花生酱)	10 mg/kg		1999
04.2.2.6	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品(如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	50 mg/kg		2004
04.2.2.7	发酵蔬菜(包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟)和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	10 mg/kg		2008
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	10 mg/kg		1999
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	10 mg/kg		1999
05.3	口香糖	100 mg/kg		1999
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	50 mg/kg	153	2007
06.6	面糊(如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊)	10 mg/kg		1999
12.5	清汤和浓汤	10 mg/kg		1999
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	50 mg/kg		2004
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2004
13.5	特殊膳食食品(如特殊膳食补充食品), 不包括13.1-13.4和13.6类	50 mg/kg		2004
13.6	食品补充剂	50 mg/kg		2004
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	20 mg/kg		1999
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	10 mg/kg		1999
14.2.2	苹果酒和梨酒	10 mg/kg		1999
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	10 mg/kg		1999

表1

聚山梨醇酯

聚山梨醇酯

聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯	INS: 432	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯	INS: 433
聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯	INS: 434	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯	INS: 435
聚氧乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯	INS: 436		

功能: 助剂, 消泡剂, 乳化剂, 面粉处理剂, 发泡剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料(如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	3000 mg/kg		2008
01.3.2	饮料增白剂	4000 mg/kg		2007
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油(原味)	1000 mg/kg		2008
01.4.2	灭菌和超高温灭菌(UHT)的稀奶油, 搅打和搅打的稀奶油, 和低脂稀奶油(原味)	1000 mg/kg		2008
01.4.3	凝固稀奶油(原味)	1000 mg/kg		2008
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg		2005
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	4000 mg/kg		2007
01.6.1	非熟化干酪	80 mg/kg	38	2008
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	3000 mg/kg		2007
02.1.2	植物油脂	5000 mg/kg	102	2007
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	5000 mg/kg	102	2007
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	5000 mg/kg	102	2007
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	5000 mg/kg	102	2007
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	3000 mg/kg	102	2007
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		2005
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	1000 mg/kg	154	2007
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	3000 mg/kg		2007
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	3000 mg/kg		2007
04.2.2.6	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品(如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	3000 mg/kg		2007
05.1.2	可可混合物(浆)	500 mg/kg		2007
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	1000 mg/kg		2007
05.1.4	可可和巧克力制品	5000 mg/kg	101	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	5000 mg/kg		2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	1000 mg/kg		2007
05.3	口香糖	5000 mg/kg		2007
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	3000 mg/kg		2007
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg		2008

表1

聚二羧酸酯

功能: 助剂, 消泡剂, 乳化剂, 面粉处理剂, 发泡剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	153	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	3000 mg/kg		2005
06.6	面糊 (如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊)	5000 mg/kg	2	2007
07.1.1	面包和面包卷	3000 mg/kg		2008
07.1.2	薄脆饼干, 不包括甜的薄脆饼干	5000 mg/kg	11	2008
07.1.3	其他普通焙烤制品 (如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等)	3000 mg/kg	11	2008
07.1.4	面包类制品, 包括面包馅和面包屑	3000 mg/kg	11	2008
07.1.5	馒头和包子	3000 mg/kg	11	2008
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	3000 mg/kg	11	2008
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	3000 mg/kg		2008
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	5000 mg/kg		2007
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	5000 mg/kg		2007
08.4	可食用肠衣 (如香肠肠衣)	1500 mg/kg		2007
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	3000 mg/kg		2007
12.1.1	盐	10 mg/kg		2006
12.2.1	香草和香辛料	2000 mg/kg		2008
12.2.2	调味料和调味品	5000 mg/kg		2007
12.5	清汤和浓汤	1000 mg/kg		2005
12.6.1	乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)	3000 mg/kg		2007
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	5000 mg/kg		2007
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	5000 mg/kg	127	2007
12.6.4	调味清汁 (如鱼露)	5000 mg/kg		2007
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	2000 mg/kg		2007
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	1000 mg/kg		2005
13.4	瘦身和减肥配方食品	1000 mg/kg		2005
13.6	食品补充剂	25000 mg/kg		2007
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	500 mg/kg	127	2007
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	120 mg/kg		2007
14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	120 mg/kg		2007

聚乙二醇

聚乙二醇

INS: 1521

表1

聚吡咯烷

功能： 助剂，消泡剂，载体溶剂，乳化剂，增味剂，抛光剂，脱模剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP		2001
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2001
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	10000 mg/kg		2001
13.6	食品补充剂	70000 mg/kg		2001
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	1000 mg/kg		2001

聚乙烯吡咯烷酮

聚乙烯吡咯烷酮 INS: 1201

功能： 助剂，乳化剂，抛光剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP		1999
05.3	口香糖	10000 mg/kg		1999
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	3000 mg/kg		1999
12.3	醋	40 mg/kg		1999
13.6	食品补充剂	GMP		1999
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	500 mg/kg		1999
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	10 mg/kg	36	1999
14.2.2	苹果酒和梨酒	2 mg/kg	36	1999

聚乙烯醇

聚乙烯醇 INS: 1203

功能： 抛光剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.6	食品补充剂	45000 mg/kg		2007

抗坏血酸钙

抗坏血酸钙 INS: 302

功能： 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP		2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

表1

抗坏血酸衍

抗坏血酸钾

抗坏血酸钾 INS: 303

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP		2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

抗坏血酸钠

抗坏血酸钠 INS: 301

功能: 抗氧化剂, 护色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP		2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

抗坏血酸酯

抗坏血酸棕榈酸酯 INS: 304 抗坏血酸硬脂酸酯 INS: 305

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.3.2	饮料增白剂	80 mg/kg	10	2001
01.5.1	乳粉和稀奶油粉(原味)	500 mg/kg	10	2001
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	80 mg/kg	10	2001
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	500 mg/kg	10 & 112	2001
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	500 mg/kg	2 & 10	2001
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	500 mg/kg	10 & 171	2006
02.1.2	植物油脂	500 mg/kg	10	2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	500 mg/kg	10	2006
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	10	2006
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	500 mg/kg	10	2001
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	80 mg/kg	10	2001
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	200 mg/kg	10 & 15	2001
04.1.2.2	干制水果	80 mg/kg	10	2001

表1

抗坏血酸

功能: 抗氧化剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	500 mg/kg	2 & 10	2001
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	80 mg/kg	10	2001
05.0	糖果	500 mg/kg	10, 15 & 114	2001
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	200 mg/kg	10	2001
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	20 mg/kg	10	2003
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	500 mg/kg	2 & 10	2001
07.0	焙烤制品	1000 mg/kg	10 & 15	2003
08.4	可食用肠衣 (如香肠肠衣)	5000 mg/kg	10	2001
09.2.1	冷冻的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	10	2001
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg	10	2001
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	500 mg/kg	2 & 10	2001
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	200 mg/kg	10	2003
12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)	500 mg/kg	10	2001
12.4	芥末	500 mg/kg	10	2003
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	10	2001
12.6.1	乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)	500 mg/kg	10 & 15	2001
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	500 mg/kg	10	2005
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	200 mg/kg	10	2001
12.6.4	调味清汁 (如鱼露)	200 mg/kg	10	2001
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	200 mg/kg	10	2001
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	10, 15 & 72	2006
13.2	婴幼儿的补充食品	100 mg/kg	10	2001
13.4	瘦身和减肥配方食品	500 mg/kg	10	2005
13.6	食品补充剂	500 mg/kg	10	2003
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	1000 mg/kg	10 & 15	2001
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉 (来自块根, 豆类) 为原料的零食	200 mg/kg	10	2001
15.2	加工坚果, 包括有涂层的坚果和坚果混合物 (如与干制水果混合)	200 mg/kg	10	2001

抗坏血酸, L-

抗坏血酸, L-

INS: 300

功能: 抗氧化剂, 护色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份

表1

维生素E, E-

功能: 抗氧化剂, 护色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	GMP		2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

矿物油, 高粘度

矿物油, 高粘度

INS: 905d

功能: 抛光剂, 脱模剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.2	干制水果	5000 mg/kg		2005
05.1	可可制品和巧克力制品, 包括类巧克力和代巧克力	2000 mg/kg	3	2004
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	2000 mg/kg	3	2004
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2004
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	2000 mg/kg	3	2004
06.1	全谷、碎谷或片状谷物, 包括大米	800 mg/kg	98	2004
07.0	焙烤制品	3000 mg/kg	125	2004
08.2.3	整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味	950 mg/kg	3	2004
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	950 mg/kg	3	2004

矿物油, 中和低粘度(I类)

矿物油, 中和低粘度, (I类)

INS: 905e

功能: 抛光剂, 脱模剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.2	干制水果	5000 mg/kg		2005
05.0	糖果	2000 mg/kg	3	2004
07.1.1	面包和面包卷	3000 mg/kg	36 & 126	2004

类胡萝卜素 β -胡萝卜素(合成)

INS: 160a(i)

 β -胡萝卜素(三孢布拉霉来源)

INS: 160a(iii)

Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛

INS: 160e

 β -Apo-8'-胡萝卜素酸, 甲酯或乙酯

INS: 160f

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.1	黄油	25 mg/kg	146	2008

表1

亮蓝FCF

亮蓝FCF

亮蓝FCF

INS: 133

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	150 mg/kg	52	2008
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2005
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	150 mg/kg		2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	100 mg/kg		2005
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2005
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	150 mg/kg		2005
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	150 mg/kg		2005
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	250 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	300 mg/kg		2005
05.3	口香糖	300 mg/kg		2005
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	500 mg/kg		2005
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg		2005
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	150 mg/kg		2005
09.1.1	鲜鱼	300 mg/kg	4, 16 & 50	2008
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	4 & 16	2005
09.2.1	冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	95	2005
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	500 mg/kg		2005
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg		2005
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	150 mg/kg		2005
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg		2005
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2005
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	300 mg/kg		2005

表1

食品添加剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg		2005
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2005
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	200 mg/kg		2005
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2005
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	200 mg/kg		2005
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	200 mg/kg		2005
15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）	100 mg/kg		2005

磷酸盐

磷酸	INS: 338	磷酸一钠	INS: 339(i)
磷酸二钠	INS: 339(ii)	磷酸三钠	INS: 339(iii)
磷酸一钾	INS: 340(i)	磷酸二钾	INS: 340(ii)
磷酸三钾	INS: 340(iii)	磷酸一钙	INS: 341(i)
磷酸二钙	INS: 341(ii)	磷酸三钙	INS: 341(iii)
磷酸一铵	INS: 342(i)	磷酸二铵	INS: 342(ii)
磷酸一镁	INS: 343(i)	磷酸二镁	INS: 343(ii)
磷酸三镁	INS: 343(iii)	二磷酸二钠	INS: 450(i)
二磷酸三钠	INS: 450(ii)	二磷酸四钠	INS: 450(iii)
二磷酸四钾	INS: 450(v)	二磷酸二钙	INS: 450(vi)
二磷酸二氢钙	INS: 450(vii)	三磷酸五钠	INS: 451(i)
三磷酸五钾	INS: 451(ii)	聚磷酸钠	INS: 452(i)
聚磷酸钾	INS: 452(ii)	聚磷酸钙钠	INS: 452(iii)
聚磷酸钙	INS: 452(iv)	聚磷酸铵	INS: 452(v)
骨质磷酸盐	INS: 542		

功能：助剂，抗结剂，抗氧化剂，酸度调节剂，护色剂，乳化剂，固化剂，增味剂，面粉处理剂，水分保持剂，防腐剂，膨松剂，螯合剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	4400 mg/kg	33	2006
02.2.1	黄油	880 mg/kg	33 & 34	2008
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	6600 mg/kg	33 & 56	2006
12.1.1	盐	8800 mg/kg	33	2006
14.1.2.1	果汁	1000 mg/kg	33, 40 & 122	2005

表1

羧酸盐

功能：助剂，抗结剂，抗氧化剂，酸度调节剂，护色剂，乳化剂，固化剂，增味剂，面粉处理剂，水分保持剂，防腐剂，膨松剂，螯合剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.3	浓缩果汁	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	1000 mg/kg	33, 40 & 122	2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	2005

硫代二丙酸盐

硫代二丙酸

INS: 388

硫代二丙酸二月桂酯

INS: 389

功能：抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	46	2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	46	2006
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	46	1999
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 46	1999
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	1000 mg/kg	15 & 46	1999
15.0	即食小食品	200 mg/kg	46	1999

硫酸铝铵

硫酸铝铵

INS: 523

功能：固化剂，膨松剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	6	2001
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	35 mg/kg	6	2003
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	200 mg/kg	6	2001
09.2.4	烹调和/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	6	2001
10.2	蛋制品	30 mg/kg	6	2001
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	380 mg/kg	6	2003

六亚甲基四胺

六亚甲基四胺

INS: 239

功能：防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	25 mg/kg	66	2001

表1

食品添加剂

氯

氯 INS: 925

功能: 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2.1	面粉	2500 mg/kg	87	2001

氯化钙

氯化钙 INS: 509

功能: 固化剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

氯化钾

氯化钾 INS: 508

功能: 胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

氯化亚锡

氯化亚锡 INS: 512

功能: 抗氧化剂, 护色剂, 防腐剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	20 mg/kg	43	2001
04.2.2.4	罐装或瓶装(经巴氏杀菌的)或杀菌袋装蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)和海藻	25 mg/kg	43	2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	20 mg/kg	43	2001

没食子酸丙酯

没食子酸丙酯 INS: 310

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.5.1	乳粉和稀奶油粉(原味)	200 mg/kg	15, 75 & 130	2001
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	90 mg/kg	2, 15 & 130	2001
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	100 mg/kg	15, 133 & 171	2006
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15 & 130	2006

表1

双氧水甘油酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15 & 130	2004
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	200 mg/kg	15 & 130	2004
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg	15 & 130	2004
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	90 mg/kg	2, 15 & 130	2001
04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	50 mg/kg	15, 76 & 130	2001
05.1	可可制品和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力	200 mg/kg	15 & 130	2001
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	200 mg/kg	15 & 130	2001
05.3	口香糖	1000 mg/kg	130	2001
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	200 mg/kg	15 & 130	2001
06.1	全谷、碎谷或片状谷物，包括大米	100 mg/kg	15 & 130	2001
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg	15 & 130	2001
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	100 mg/kg	15 & 130	2001
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	90 mg/kg	2, 15 & 130	2001
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	100 mg/kg	15 & 130	2001
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）	200 mg/kg	15 & 130	2001
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	200 mg/kg	15 & 130	2001
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	15 & 130	2001
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	15 & 130	2001
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	90 mg/kg	2, 15 & 130	2001
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	200 mg/kg	15 & 130	2001
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	200 mg/kg	15 & 130	2001
12.6	沙司及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2001
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 130	2001
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	1000 mg/kg	15 & 130	2001
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	200 mg/kg	15 & 130	2005
15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）	200 mg/kg	15 & 130	2005

木松香甘油酯

木松香甘油酯

INS: 445

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
功能: 助剂, 增容剂, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂				

表1

长链中链甘油

功能: 助剂, 增容剂, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	110 mg/kg		2005
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	110 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	150 mg/kg		1999

柠檬酸

柠檬酸 INS: 330

功能: 抗氧化剂, 酸度调节剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	171	2006
14.1.2.1	果汁	3000 mg/kg	122	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	3000 mg/kg	122 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	5000 mg/kg		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	5000 mg/kg	127	2005

柠檬酸二氢钾

柠檬酸二氢钾 INS: 332(i)

功能: 抗氧化剂, 酸度调节剂, 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

柠檬酸二氢钠

柠檬酸二氢钠 INS: 331(i)

功能: 抗氧化剂, 酸度调节剂, 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	171	2006

柠檬酸三钾

柠檬酸三钾 INS: 332(ii)

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

表1

食品添加剂

柠檬酸三钠

柠檬酸三钠 INS: 331(iii)

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	171	2006

柠檬酸三乙酯

柠檬酸三乙酯 INS: 1505

功能: 消泡剂, 载体溶剂, 螯合剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
10.2.1	液体蛋制品	2500 mg/kg	47	1999
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	2500 mg/kg	47	1999
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg		1999

柠檬酸铁铵

柠檬酸铁铵 INS: 381

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4.3	浓缩(液体或固体)水基调味饮料	10 mg/kg	23	1999

柠檬酸异丙酯

柠檬酸异丙酯 INS: 384

功能: 抗氧化剂, 防腐剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg		2005
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg		2001
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg		2001
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	200 mg/kg		2001
08.2.1.2	整块或分割的未经热处理加工的腌制(包括盐腌)干的畜、禽肉和野味	200 mg/kg		2001
08.3.1.2	未经热处理的腌制(包括盐腌)加工的干制碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg		2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg		2001

表1

甜菊

纽甜

纽甜

INS: 961

功能: 增味剂, 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	20 mg/kg	161	2007
01.3.2	饮料增白剂	65 mg/kg	161	2008
01.4.4	稀奶油类似产品	33 mg/kg	161	2008
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	65 mg/kg	161	2008
01.6.5	干酪类似产品	33 mg/kg	161	2008
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	100 mg/kg	161	2007
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	10 mg/kg	161	2008
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.1	冷冻水果	100 mg/kg	161	2008
04.1.2.2	干制水果	100 mg/kg	161	2008
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	33 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	70 mg/kg	161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	70 mg/kg	161	2007
04.1.2.7	糖渍水果	65 mg/kg	161	2007
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.10	发酵水果制品	65 mg/kg	161	2007
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.12	熟制水果	65 mg/kg	161	2007
04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	33 mg/kg	161	2008
04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	33 mg/kg	161	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	10 mg/kg	144	2007
04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	33 mg/kg	161	2008
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	33 mg/kg	161	2008
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	33 mg/kg	161	2007
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	33 mg/kg	161	2007

表1

甜菊

功能: 增味剂, 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)和海藻	33 mg/kg	161	2008
05.1.2	可可混合物(浆)	33 mg/kg	97 & 161	2007
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	100 mg/kg	161	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	80 mg/kg	161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg	161	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	330 mg/kg	158 & 161	2007
05.3	口香糖	1000 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	100 mg/kg	161	2007
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	160 mg/kg	161	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	33 mg/kg	161	2007
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	70 mg/kg	161	2008
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	80 mg/kg	161 & 165	2008
09.3	半防腐的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	10 mg/kg	161	2008
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	10 mg/kg	161	2008
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	100 mg/kg	161	2007
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	70 mg/kg	159	2007
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007
12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品(如方便面调料)	32 mg/kg	161	2008
12.3	醋	12 mg/kg	161	2008
12.4	芥末	12 mg/kg		2007
12.5	清汤和浓汤	20 mg/kg	161	2007
12.6.1	乳化沙司(如蛋黄酱, 沙拉酱)	65 mg/kg		2007
12.6.2	非乳化沙司(如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	70 mg/kg		2007
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	12 mg/kg		2007
12.6.4	调味清汁(如鱼露)	12 mg/kg		2007
12.7	沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	33 mg/kg	161 & 166	2007
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	33 mg/kg		2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	33 mg/kg		2007
13.5	特殊膳食食品(如特殊膳食食用补充食品), 不包括13.1-13.4和13.6类	65 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	90 mg/kg		2007
14.1.3.2	蔬菜浆	65 mg/kg	161	2007
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	65 mg/kg	127 & 161	2007

表1

甜菊

功能: 增味剂, 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	33 mg/kg	161	2007
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	50 mg/kg	160	2007
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	33 mg/kg		2007
15.0	即食小食品	32 mg/kg		2007

偶氮甲酰胺

偶氮甲酰胺

INS: 927a

功能: 助剂, 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2.1	面粉	45 mg/kg		1999

匹马菌素(纳他霉素)

匹马菌素(纳他霉素)

INS: 235

功能: 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.1	非熟化干酪	40 mg/kg	3 & 80	2006
01.6.2	熟化干酪	40 mg/kg	3 & 80	2006
01.6.4	再制干酪	40 mg/kg	3 & 80	2006
01.6.5	干酪类似产品	40 mg/kg	3 & 80	2006
01.6.6	乳清蛋白干酪	40 mg/kg	3 & 80	2006
08.2.1.2	整块或分割的未经热处理加工的腌制(包括盐腌)干的畜、禽肉和野味	6 mg/kg		2001
08.3.1.2	未经热处理的腌制(包括盐腌)加工的干制碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	3 & 81	2001

苹果酸, DL-

苹果酸, DL-

INS: 296

功能: 酸度调节剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006
14.1.2.1	果汁	GMP	115	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	115 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005

表1

食品添加剂

葡萄糖酸亚铁

葡萄糖酸亚铁 INS: 579

功能: 酸度调节剂, 护色剂, 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	150 mg/kg	23 & 48	1999

葡萄糖酸- δ -内酯葡萄糖酸- δ -内酯 INS: 575

功能: 酸度调节剂, 膨松剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006

羟丙基二淀粉磷酸酯

羟丙基二淀粉磷酸酯 INS: 1442

功能: 增容剂, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006

氢氧化钙

氢氧化钙 INS: 526

功能: 酸度调节剂, 固化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006
02.2.1	黄油	GMP		2008

氢氧化钾

氢氧化钾 INS: 525

功能: 酸度调节剂, 稳定剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

氢氧化钠

氢氧化钠 INS: 524

表1

氢氧化铝

功能：酸度调节剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP		2006
02.2.1	黄油	GMP		2008

热氧化大豆油与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯的交联物

热氧化大豆油与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯 的交联物 INS: 479

功能：乳化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	5000 mg/kg		1999

日落黄FCF

日落黄FCF INS: 110

功能：着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	300 mg/kg	52	2008
01.6.1	非熟化干酪	300 mg/kg	3	2008
01.6.2.2	熟化干酪壳	300 mg/kg		2008
01.6.4	再制干酪	200 mg/kg	3	2008
01.6.5	干酪类似产品	300 mg/kg	3	2008
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	300 mg/kg	161	2008
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	50 mg/kg		2008
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	50 mg/kg		2008
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	300 mg/kg	161	2008
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	300 mg/kg	161	2008
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	161	2008
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	300 mg/kg	161 & 182	2008
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	50 mg/kg	161	2008
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	300 mg/kg	161	2008
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	300 mg/kg	4 & 16	2008
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	50 mg/kg	92	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	200 mg/kg	92	2008
05.1.4	可可和巧克力制品	400 mg/kg	161 & 183	2008

表1

着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg	161	2008
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	300 mg/kg	161	2008
05.3	口香糖	300 mg/kg		2008
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	300 mg/kg		2008
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	300 mg/kg	161	2008
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	300 mg/kg	153	2008
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	50 mg/kg		2008
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	50 mg/kg		2008
08.1	鲜畜、禽肉和野味	300 mg/kg	4 & 16	2008
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	300 mg/kg	16	2008
08.3.1.1	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工碎畜、禽肉和野味制品	300 mg/kg	16	2008
08.3.1.2	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工的干制碎畜、禽肉和野味制品	135 mg/kg		2008
08.3.1.3	未经热处理的发酵加工的碎畜、禽肉和野味制品	300 mg/kg	16	2008
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	300 mg/kg	16	2008
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	300 mg/kg	16	2008
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	300 mg/kg	16	2008
09.1.1	鲜鱼	300 mg/kg	4, 16 & 50	2008
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	4 & 16	2008
09.2.1	冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	95	2008
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2008
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16 & 95	2008
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	300 mg/kg	95	2008
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg		2008
09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2008
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	22	2008
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2008
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	16	2008
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	300 mg/kg		2008
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括09.3.1-09.3.3类	300 mg/kg		2008
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	95	2008
10.1	鲜蛋	GMP	4	2008

表1

着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	50 mg/kg		2008
12.2.2	调味料和调味品	300 mg/kg		2008
12.4	芥末	300 mg/kg		2008
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2008
12.6	沙司及其类似产品	300 mg/kg		2008
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg		2008
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2008
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	300 mg/kg		2008
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2008
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg	127 & 161	2008
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2008
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	200 mg/kg		2008
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	200 mg/kg		2008

溶解酵素

溶解酵素 INS: 1105

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.2	熟化干酪	GMP		1999
14.2.2	苹果酒和梨酒	500 mg/kg		2004
14.2.3	葡萄酒	500 mg/kg		2004

肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐

肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐 INS: 470(i)

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.1	盐	GMP	71	2006

乳酸（L-, D-和DL-）

乳酸（L-, D- 和 DL-） INS: 270

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份

表1

乳糖 (L-, D-和DL-)

功能: 酸度调节剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006

乳酸链球菌素

乳酸链球菌素 INS: 234

功能: 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.6	乳清蛋白干酪	12.5 mg/kg	28	2006

乳酸亚铁

乳酸亚铁 INS: 585

功能: 酸度调节剂, 护色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	150 mg/kg	23 & 48	1999

三氯蔗糖

三氯蔗糖 INS: 955

功能: 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	300 mg/kg	161	2007
01.3.2	饮料增白剂	580 mg/kg	161	2008
01.4.4	稀奶油类似产品	580 mg/kg	161	2008
01.6.5	干酪类似产品	500 mg/kg	161	2008
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	400 mg/kg	161	2007
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	400 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	320 mg/kg	161	2007
04.1.2.1	冷冻水果	400 mg/kg	161	2008
04.1.2.2	干制水果	1500 mg/kg	161	2008
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	180 mg/kg	144	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	400 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	400 mg/kg	161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	400 mg/kg	161	2007
04.1.2.7	糖渍水果	800 mg/kg	161	2007
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	400 mg/kg	161	2007

表1

甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	400 mg/kg	161	2007
04.1.2.10	发酵水果制品	150 mg/kg	161	2007
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	400 mg/kg	161	2007
04.1.2.12	熟制水果	150 mg/kg	161	2008
04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	150 mg/kg	161	2008
04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	580 mg/kg	161	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	400 mg/kg		2007
04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	580 mg/kg	161	2008
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	400 mg/kg	161 & 169	2007
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	400 mg/kg	161	2007
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	580 mg/kg	161	2008
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	150 mg/kg	144 & 161	2008
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	580 mg/kg	97	2007
05.1.2	可可混合物（浆）	400 mg/kg	97 & 161	2007
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	400 mg/kg	161 & 169	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	800 mg/kg	161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	800 mg/kg	161	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	1800 mg/kg	161 & 164	2008
05.3	口香糖	5000 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	1000 mg/kg	161	2008
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	1000 mg/kg	161	2008
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	400 mg/kg	161	2007
06.7	预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）	200 mg/kg	72	2007
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	650 mg/kg	161	2008
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	700 mg/kg	161 & 165	2008
09.3	半防腐的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	120 mg/kg	144	2007
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	120 mg/kg	144	2007
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	400 mg/kg	161	2007
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1500 mg/kg	159 & 161	2008
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007

表1

甜味剂

功能: 甜味剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.2.1	香草和香辛料	400 mg/kg	161	2008
12.2.2	调味料和调味品	700 mg/kg	161	2008
12.3	醋	400 mg/kg	161	2008
12.4	芥末	140 mg/kg		2007
12.5	清汤和浓汤	600 mg/kg	161	2008
12.6	沙司及其类似产品	450 mg/kg	127	2007
12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	1250 mg/kg	161 & 169	2007
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	400 mg/kg		2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	320 mg/kg		2007
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	400 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	2400 mg/kg		2007
14.1.3.1	水果浆	300 mg/kg		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	300 mg/kg	161	2007
14.1.3.3	浓缩水果浆	300 mg/kg	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	300 mg/kg	127 & 161	2007
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	300 mg/kg	127 & 161	2007
14.1.5	咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可	300 mg/kg	160 & 161	2007
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	700 mg/kg	161	2008
15.0	即食小食品	1000 mg/kg	161	2008

山梨酸盐

山梨酸	INS: 200	山梨酸钠	INS: 201
山梨酸钾	INS: 202	山梨酸钙	INS: 203

功能: 抗氧化剂, 防腐剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.3	乳清干酪	1000 mg/kg	42	2006
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	42	2006
14.1.2.1	果汁	1000 mg/kg	42, 91 & 122	2005
14.1.2.3	浓缩果汁	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	2005
14.1.3.1	水果浆	1000 mg/kg	42, 91 & 122	2005
14.1.3.3	浓缩水果浆	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	2005

表1

生育酚

生育酚d- α -生育酚 INS: 307a 生育酚浓缩物, 混合 INS: 307bdl- α -生育酚 INS: 307c

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	500 mg/kg	171	2006

叔丁基对羟基茴香醚

叔丁基对羟基茴香醚 INS: 320

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.3.2	饮料增白剂	100 mg/kg	15 & 133	2007
01.5.1	乳粉和稀奶油粉(原味)	100 mg/kg	15 & 130	2006
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	175 mg/kg	15, 133 & 171	2006
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15 & 130	2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg	15 & 130	2006
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	200 mg/kg	15 & 130	2006
04.2.2.2	干制蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	200 mg/kg	15, 76 & 130	2005
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 141	2006
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	200 mg/kg	15 & 130	2007
05.3	口香糖	400 mg/kg	130	2006
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	200 mg/kg	15 & 130	2007
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	200 mg/kg	15 & 130	2005
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.0	焙烤制品	200 mg/kg	15 & 130	2007
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	200 mg/kg	15 & 130	2005
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	15 & 130	2005
09.2.1	冷冻的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006

表1

叔丁基对羟基茴香醚

功能: 抗氧化剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
09.3	半防腐的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)	200 mg/kg	15 & 130	2005
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.6	沙司及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2005
12.8	酵母及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2006
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 130	2006
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉 (来自块根, 豆类) 为原料的零食	200 mg/kg	15 & 130	2005
15.2	加工坚果, 包括有涂层的坚果和坚果混合物 (如与干制水果混合)	200 mg/kg	15 & 130	2005

碳酸钙

碳酸钙 INS: 170(i)

功能: 抗结剂, 酸度调节剂, 着色剂, 乳化剂, 稳定剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
12.1.1	盐	GMP		2006

碳酸钾

碳酸钾 INS: 501(i)

功能: 酸度调节剂, 稳定剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP		2006

碳酸镁

碳酸镁 INS: 504(i)

功能: 抗结剂, 酸度调节剂, 护色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56	2006
12.1.1	盐	GMP		2006

碳酸钠

碳酸钠 INS: 500(i)

表1

卷卷卷

功能：抗结剂，酸度调节剂，膨松剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP		2006
02.2.1	黄油	GMP		2008

碳酸氢钾

碳酸氢钾 INS: 501(ii)

功能：酸度调节剂，膨松剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP		2006

碳酸氢钠

碳酸氢钠 INS: 500(ii)

功能：抗结剂，酸度调节剂，膨松剂，稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP		2006
02.2.1	黄油	GMP		2008

糖精

糖精 INS: 954(i) 糖精钙 INS: 954(ii)

糖精钾 INS: 954(iii) 糖精钠 INS: 954(iv)

功能：甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	80 mg/kg	161	2007
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	161	2008
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	100 mg/kg	161	2007
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	160 mg/kg	144	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	200 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg	161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	200 mg/kg	161	2007
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	200 mg/kg	161	2007
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	100 mg/kg	161	2007
04.1.2.10	发酵水果制品	160 mg/kg	161	2008

表1

糖精

功能: 甜味剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	500 mg/kg	161	2008
04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	500 mg/kg	161	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	160 mg/kg	144	2007
04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	160 mg/kg	144 & 161	2008
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	160 mg/kg	161	2008
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	200 mg/kg	161	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	200 mg/kg	161	2008
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	160 mg/kg	144 & 161	2008
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	100 mg/kg	97 & 161	2008
05.1.2	可可混合物（浆）	80 mg/kg	161	2007
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	200 mg/kg	161	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	161	2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	500 mg/kg	161 & 163	2007
05.3	口香糖	2500 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	500 mg/kg	161	2007
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	100 mg/kg	161	2008
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	100 mg/kg	161	2007
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	170 mg/kg	165	2007
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	500 mg/kg	161	2008
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	161	2008
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg	161	2008
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	160 mg/kg	144	2007
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	160 mg/kg	144	2007
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括09.3.1-09.3.3类	160 mg/kg	144	2007
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	144	2007
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	100 mg/kg	144	2007
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	300 mg/kg	159	2008
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007

表1

糖精

功能: 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.2.2	调味料和调味品	1500 mg/kg	161	2008
12.3	醋	300 mg/kg		2008
12.4	芥末	320 mg/kg		2007
12.5	清汤和浓汤	110 mg/kg	161	2007
12.6	沙司及其类似产品	160 mg/kg		2007
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	200 mg/kg		2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	300 mg/kg		2007
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	200 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	1200 mg/kg		2007
14.1.3.1	水果浆	80 mg/kg		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	80 mg/kg	161	2008
14.1.3.3	浓缩水果浆	80 mg/kg	127	2005
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	300 mg/kg	161	2008
14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料	300 mg/kg	161	2008
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	300 mg/kg	127 & 161	2008
14.1.5	咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可	200 mg/kg	160	2007
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	80 mg/kg		2007
15.0	即食小食品	100 mg/kg		2007

特丁基对苯二酚

特丁基对苯二酚

INS: 319

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.3.2	饮料增白剂	100 mg/kg	15 & 130	2007
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15 & 130	2006
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15 & 130	2005
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	200 mg/kg	15 & 130	2005
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg	15 & 130	2005
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	200 mg/kg	15 & 130	2006
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 141	2006
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	200 mg/kg	15 & 130	2006

表1

羧甲基纤维素

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.3	口香糖	400 mg/kg	130	2006
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	200 mg/kg	15 & 130	2006
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.1.1	面包和面包卷	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	200 mg/kg	15 & 130	2006
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	200 mg/kg	15 & 130	2006
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	100 mg/kg	15, 130 & 167	2007
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	15, 130 & 162	2007
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	200 mg/kg	15 & 130	2005
12.4	芥末	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	15 & 130	2006
12.6	沙司及其类似产品	200 mg/kg	15 & 130	2005
15.0	即食小食品	200 mg/kg	15 & 130	2005

微晶蜡

微晶蜡 INS: 905c(i)

功能: 消泡剂，增容剂，抛光剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.2.2	熟化干酪壳	30000 mg/kg		2004
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	50 mg/kg		2004
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	50 mg/kg		2004
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	GMP	3	2001
05.3	口香糖	20000 mg/kg	3	2001

微晶纤维素

微晶纤维素 INS: 460(i)

功能: 抗结剂，增容剂，乳化剂，发泡剂，稳定剂，增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006

小烛树蜡

小烛树蜡 INS: 902

表1

← 亚硫酸盐

功能: 增容剂, 载体溶剂, 混浊剂, 抛光剂, 脱模剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP		2003
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	GMP	79	2003
05.1.4	可可和巧克力制品	GMP	3	2001
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	GMP	3	2001
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	GMP	3	2001
05.3	口香糖	GMP		2003
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	GMP		2003
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	GMP	3	2001
13.6	食品补充剂	GMP	3	2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg	131	2006
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	GMP	108	2001
15.0	即食小食品	GMP	3	2001

亚硫酸盐

二氧化硫	INS: 220	亚硫酸钠	INS: 221
亚硫酸氢钠	INS: 222	焦亚硫酸钠	INS: 223
焦亚硫酸钾	INS: 224	亚硫酸钾	INS: 225
亚硫酸氢钙	INS: 227	亚硫酸氢钾	INS: 228
硫代硫酸钠	INS: 539		

功能: 抗氧化剂, 漂白剂 (不适用于面粉), 防腐剂, 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	50 mg/kg	44	2006
04.1.2.1	冷冻水果	500 mg/kg	44 & 155	2007
04.1.2.2	干制水果	1000 mg/kg	44 & 135	2006
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	100 mg/kg	44	2006
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	100 mg/kg	44	2008
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg	44	2006
04.1.2.7	糖渍水果	100 mg/kg	44	2006
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	500 mg/kg	44	2006
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	100 mg/kg	44	2008
04.1.2.10	发酵水果制品	100 mg/kg	44	2008
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	100 mg/kg	44	2006

表1

食品添加剂

功能:		抗氧化剂, 漂白剂 (不适用于面粉), 防腐剂, 面粉处理剂		
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.1.3	去皮、切块或切碎的新鲜蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	50 mg/kg	44, 76 & 136	2006
04.2.2.1	冷冻蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	50 mg/kg	44, 76, 136 & 137	2006
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	500 mg/kg	44 & 105	2006
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	100 mg/kg	44	2006
04.2.2.4	罐装或瓶装 (经巴氏杀菌的) 或杀菌袋装蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	50 mg/kg	44	2006
04.2.2.5	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱 (如花生酱)	500 mg/kg	44 & 138	2006
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	500 mg/kg	44	2006
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	500 mg/kg	44	2006
06.2.1	面粉	200 mg/kg	44	2006
06.2.2	淀粉	50 mg/kg	44	2006
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	20 mg/kg	44	2006
07.2	精制焙烤制品 (甜的、咸的、美味的) 及其混合物	50 mg/kg	44	2006
09.1.2	鲜软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	44	2006
09.2.1	冷冻的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	44 & 139	2006
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	150 mg/kg	44	2007
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	30 mg/kg	44	2007
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	150 mg/kg	44 & 140	2007
11.1.1	白糖, 脱水葡萄糖, 单水葡萄糖, 果糖	15 mg/kg	44	2005
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15 mg/kg	44	2005
11.1.3	绵白糖, 绵红糖, 葡萄糖浆, 干制葡萄糖浆, 粗制蔗糖	20 mg/kg	44 & 111	2006
11.1.5	耕地或压榨白糖	70 mg/kg	44	2005
11.2	红糖, 不包括11.1.3类	40 mg/kg	44	2006
11.3	糖溶液和糖浆, 以及 (部分) 转化糖, 包括糖蜜, 不包括11.1.3类	70 mg/kg	44	2007
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	40 mg/kg	44	2006
12.2.1	香草和香辛料	150 mg/kg	44	2006
12.2.2	调味料和调味品	200 mg/kg	44	2006
12.3	醋	100 mg/kg	44	2006
12.4	芥末	250 mg/kg	44 & 106	2007
12.6	沙司及其类似产品	300 mg/kg	44	2007

表1

亚铁氰化物

功能: 抗氧化剂, 漂白剂 (不适用于面粉), 防腐剂, 面粉处理剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.2.1	果汁	50 mg/kg	44 & 122	2005
14.1.2.2	蔬菜汁	50 mg/kg	44 & 122	2006
14.1.2.3	浓缩果汁	50 mg/kg	44, 122 & 127	2005
14.1.2.4	浓缩蔬菜汁	50 mg/kg	44, 122 & 127	2006
14.1.3.1	水果浆	50 mg/kg	44 & 122	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	50 mg/kg	44 & 122	2006
14.1.3.3	浓缩水果浆	50 mg/kg	44, 122 & 127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	50 mg/kg	44, 122 & 127	2006
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	70 mg/kg	44, 127 & 143	2006
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	50 mg/kg	44	2006
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg	44	2006
14.2.3	葡萄酒	350 mg/kg	44 & 103	2006
14.2.4	果酒 (不包括葡萄)	200 mg/kg	44	2006
14.2.5	蜂蜜酒	200 mg/kg	44	2006
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg	44	2006
14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	350 mg/kg	44 & 170	2007
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉 (来自块根, 豆类) 为原料的零食	50 mg/kg	44	2006

亚铁氰化物

亚铁氰化钠	INS: 535	亚铁氰化钾	INS: 536
亚铁氰化钙	INS: 538		

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.1	盐	14 mg/kg	24 & 107	2006
12.1.2	代盐制品	20 mg/kg	24	1999
12.2.2	调味料和调味品	20 mg/kg	24	1999

胭脂虫红

胭脂虫红 INS: 120

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	150 mg/kg	52	2008

表1

着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	125 mg/kg		2005
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	100 mg/kg		2005
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	3 & 178	2008
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	150 mg/kg		2005
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	161 & 178	2008
02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	500 mg/kg	161 & 178	2008
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2005
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	150 mg/kg		2005
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	500 mg/kg	4 & 16	2008
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	200 mg/kg		2005
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg		2005
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		2005
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg		2005
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	500 mg/kg	182	2008
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	150 mg/kg		2005
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	300 mg/kg		2005
04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类	500 mg/kg	4 & 16	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻	500 mg/kg	161 & 178	2008
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	100 mg/kg		2005
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	200 mg/kg	92	2008
05.1.2	可可混合物（浆）	300 mg/kg		2005
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	300 mg/kg		2005
05.3	口香糖	500 mg/kg	178	2008
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	500 mg/kg		2005
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg		2005
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	100 mg/kg	153 & 178	2008
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	150 mg/kg		2005
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	500 mg/kg		2005
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	178	2008
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	500 mg/kg	178	2008
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	200 mg/kg		2005

表1

食品添加剂

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	500 mg/kg	4 & 16	2008
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	100 mg/kg	4, 16 & 117	2008
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	500 mg/kg	16	2005
08.3.1.1	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	118	2005
08.3.1.2	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工的干制碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg		2005
08.3.1.3	未经热处理的发酵加工的碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg		2005
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg		2005
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	16	2005
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	500 mg/kg	16	2005
09.1.1	鲜鱼	300 mg/kg	4, 16 & 50	2008
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	4 & 16	2008
09.2.1	冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	95 & 178	2008
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16, 95 & 178	2008
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg		2005
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg		2005
09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16, 95 & 178	2008
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	300 mg/kg	22	2005
09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	500 mg/kg		2005
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括09.3.1-09.3.3类	100 mg/kg		2005
09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16	2005
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	150 mg/kg		2005
12.2.2	调味料和调味品	500 mg/kg		2005
12.4	芥末	300 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2005
12.6	沙司及其类似产品	500 mg/kg		2005
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg		2005
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2005

表1

胭脂虫红

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	300 mg/kg		2005
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg	178	2008
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	100 mg/kg		2005
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2005
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	200 mg/kg		2005
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2005
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	200 mg/kg	178	2008
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	200 mg/kg		2005
15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）	100 mg/kg		2005

胭脂红4R(胭脂虫红 A)

胭脂红4R(胭脂虫红 A)

INS: 124

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）	150 mg/kg	52 & 161	2008
01.6.1	非熟化干酪	100 mg/kg	3 & 161	2008
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2008
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	100 mg/kg		2008
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	3	2008
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	150 mg/kg	161	2008
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	50 mg/kg		2008
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	50 mg/kg		2008
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	300 mg/kg	161	2008
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	100 mg/kg	161	2008
04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg	161	2008
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	161	2008
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	50 mg/kg	161 & 182	2008
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	50 mg/kg	161	2008
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	50 mg/kg	161	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	500 mg/kg	161	2008
05.1.4	可可和巧克力制品	300 mg/kg	161 & 183	2008

表1

胭脂红4R(胭脂红A)

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	50 mg/kg		2008
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果, 不包括05. 1、05. 3、05. 4类	300 mg/kg	161	2008
05.3	口香糖	300 mg/kg		2008
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	50 mg/kg		2008
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	50 mg/kg		2008
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	50 mg/kg		2008
08.4	可食用肠衣(如香肠肠衣)	500 mg/kg	16	2008
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16 & 95	2008
09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	16 & 95	2008
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg	95	2008
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg		2008
09.2.5	经烟熏, 干制, 发酵, 和/或盐腌的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	22	2008
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	500 mg/kg		2008
09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物(如鱼酱), 不包括09. 3. 1-09. 3. 3类	100 mg/kg		2008
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg		2008
10.1	鲜蛋	500 mg/kg	4	2008
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	50 mg/kg		2008
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	300 mg/kg	159	2008
12.2.2	调味料和调味品	500 mg/kg		2008
12.4	芥末	300 mg/kg		2008
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2008
12.6	沙司及其类似产品	50 mg/kg		2008
12.7	沙拉(如通心粉沙拉, 土豆沙拉)和三明治涂抹物, 不包括04. 2. 2. 5和05. 1. 3中的可可制品和坚果的涂抹物	200 mg/kg		2008
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13. 1类)	50 mg/kg		2008
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2008
13.5	特殊膳食食品(如特殊膳食补充食品), 不包括13. 1 - 13. 4和13. 6类	300 mg/kg		2008
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2008
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	50 mg/kg		2008
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2008
14.2.7	加香酒精饮料(如啤酒, 果酒和含酒精的清涼饮料, 低酒精度提神饮料)	200 mg/kg		2008
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉(来自块根, 豆类)为原料的零食	200 mg/kg		2008

表1

胭脂红4R(胭脂红A)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
15.2	加工坚果, 包括有涂层的坚果和坚果混合物 (如与干制水果混合)	100 mg/kg		2008

胭脂树提取物, 以红木素计

胭脂树提取物, 以红木素计 INS: 160b(i)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.1	黄油	20 mg/kg	8	2008

氧化镁

氧化镁 INS: 530

功能: 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg		2006
12.1.1	盐	GMP		2006

氧化铁

氧化铁黑 INS: 172(i) 氧化铁红 INS: 172(ii)

氧化铁黄 INS: 172(iii)

功能: 着色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	20 mg/kg	52	2008
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2005
01.6.4	再制干酪	50 mg/kg		2005
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	100 mg/kg		2005
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	350 mg/kg		2005
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	300 mg/kg		2005
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	1000 mg/kg	4 & 16	2008
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	300 mg/kg		2005
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg		2005
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	500 mg/kg		2005
04.1.2.7	糖渍水果	250 mg/kg		2005
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	200 mg/kg		2005
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果, 不包括05.1、05.3、05.4类	200 mg/kg		2005

表1

羧酸盐

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	100 mg/kg		2005
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	75 mg/kg		2005
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	75 mg/kg		2005
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	100 mg/kg		2005
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	1000 mg/kg	72	2005
09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg	22	2005
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	100 mg/kg		2005
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005
12.2.2	调味料和调味品	1000 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	100 mg/kg		2005
12.6	沙司及其类似产品	75 mg/kg		2005
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	100 mg/kg		2005
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	500 mg/kg		2005
15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）	400 mg/kg		2005

叶绿素和叶绿酸，铜络合物

叶绿素铜络盐

INS: 141(i)

叶绿素铜络合物，钠和钾盐

INS: 141(ii)

功能: 着色剂				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	100 mg/kg	62	2005
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	100 mg/kg	62	2005
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	100 mg/kg	62 & 182	2008
04.1.2.10	发酵水果制品	100 mg/kg	62	2005
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	100 mg/kg	62	2005
04.1.2.12	熟制水果	100 mg/kg	62	2005
04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）	100 mg/kg	62	2005
04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类	100 mg/kg	62 & 92	2008
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	100 mg/kg	62	2005
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻	100 mg/kg	62	2005
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	64 mg/kg	62	2005

表1

N11 385 N 386

乙二胺四乙酸盐

乙二胺四乙酸二钠钙

INS: 385

乙二胺四乙酸二钠

INS: 386

功能: 抗氧化剂, 防腐剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	21	2001
04.1.2.2	干制水果	265 mg/kg	21	2001
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	250 mg/kg	21	2008
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	130 mg/kg	21	2001
04.1.2.6	果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	100 mg/kg	21	2001
04.1.2.10	发酵水果制品	250 mg/kg	21	2008
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	650 mg/kg	21	2001
04.2.2.1	冷冻蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	100 mg/kg	21 & 110	2006
04.2.2.2	干制蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果和籽类	800 mg/kg	21 & 64	2001
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻	250 mg/kg	21	2001
04.2.2.4	罐装或瓶装 (经巴氏杀菌的) 或杀菌袋装蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	365 mg/kg	21	2001
04.2.2.5	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱 (如花生酱)	250 mg/kg	21	2001
04.2.2.6	蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品 (如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	80 mg/kg	21	2001
04.2.2.7	发酵蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟) 和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	250 mg/kg	21	2001
04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜 (包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟) 和海藻	250 mg/kg	21	2001
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	50 mg/kg	21	2001
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	315 mg/kg	21	2001
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	35 mg/kg	21	2001
09.2.1	冷冻的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	75 mg/kg	21	2001
09.2.2	冷冻拖面糊的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	75 mg/kg	21	2001
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	50 mg/kg	21	2005
09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg	21	2001
09.4	全保藏的鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	340 mg/kg	21	2001
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	200 mg/kg	21 & 47	2001
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	1000 mg/kg	21 & 96	2005
12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)	70 mg/kg	21	2001
12.4	芥末	75 mg/kg	21	2001

表1

N1133333333

功能: 抗氧化剂, 防腐剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.6.1	乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)	100 mg/kg	21	2001
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	75 mg/kg	21	2001
12.7	沙拉 (如通心粉沙拉, 土豆沙拉) 和三明治涂抹物, 不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	100 mg/kg	21	2001
13.6	食品补充剂	150 mg/kg	21	2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	200 mg/kg	21	2001
14.1.5	咖啡, 咖啡替代品, 茶, 香草饮料和其他热的谷物饮料, 不包括可可	35 mg/kg	21	2001
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	25 mg/kg	21	2004
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	25 mg/kg	21	2005
14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)	25 mg/kg	21	2007

乙酸异丁酸蔗糖酯

乙酸异丁酸蔗糖酯

INS: 444

功能: 酸度调节剂, 助剂, 乳化剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	500 mg/kg		1999

乙酰磺胺酸钾

乙酰磺胺酸钾

INS: 950

功能: 增味剂, 甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料 (如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料)	350 mg/kg	161	2007
01.3.2	饮料增白剂	2000 mg/kg	161	2008
01.4.4	稀奶油类似产品	1000 mg/kg	161	2008
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	1000 mg/kg	161	2008
01.6.5	干酪类似产品	350 mg/kg	161	2008
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	350 mg/kg	161	2007
02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品	1000 mg/kg	161	2008
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	350 mg/kg	161	2007
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	800 mg/kg	161	2007
04.1.2.1	冷冻水果	500 mg/kg	161	2008
04.1.2.2	干制水果	500 mg/kg	161	2008
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	200 mg/kg	161	2007

表1

甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
	功能: 增味剂, 甜味剂			
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	350 mg/kg	161	2007
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.6	果基涂抹物(如印度酸辣酱), 不包括04.1.2.5类的食品	1000 mg/kg	161	2007
04.1.2.7	糖渍水果	500 mg/kg	161	2007
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	350 mg/kg	161	2007
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	350 mg/kg	161	2007
04.1.2.10	发酵水果制品	350 mg/kg	161	2007
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	350 mg/kg	161	2007
04.1.2.12	熟制水果	500 mg/kg	161	2008
04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜(包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟)和海藻	200 mg/kg	144	2007
04.2.2.4	罐装或瓶装(经巴氏杀菌的)或杀菌袋装蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)和海藻	350 mg/kg	161	2008
04.2.2.5	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱(如花生酱)	1000 mg/kg		2008
04.2.2.6	蔬菜(包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟)、海藻、坚果、籽类的浆及其制品(如蔬菜甜品和沙司, 和糖渍蔬菜), 不包括04.2.2.5类	350 mg/kg	161	2007
04.2.2.7	发酵蔬菜(包括蘑菇和食用真菌, 块根类, 豆类, 芦荟)和海藻制品, 不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品	1000 mg/kg		2008
05.1.1	可可混合物(粉)和可可块/可可饼	350 mg/kg	97	2007
05.1.2	可可混合物(浆)	350 mg/kg	97 & 161	2007
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	1000 mg/kg	161	2007
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	161	2007
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	161	2007
05.2.1	硬糖	500 mg/kg	156 & 161	2007
05.2.2	软糖	1000 mg/kg	157 & 161	2007
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	1000 mg/kg	161	2007
05.3	口香糖	5000 mg/kg	161	2007
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	500 mg/kg	161	2007
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	1200 mg/kg	161	2007
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	350 mg/kg	161	2007
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	1000 mg/kg	161	2008
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	1000 mg/kg	165	2007
09.2	加工的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	144	2008
09.3	半防腐的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	144	2007
09.4	全保藏的和鱼和鱼制品, 包括罐装或发酵的和鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	144	2007

表1

甜味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	350 mg/kg	161	2007
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1000 mg/kg	159	2007
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	2000 mg/kg	161	2008
12.3	醋	2000 mg/kg	161	2008
12.4	芥末	350 mg/kg		2007
12.5	清汤和浓汤	110 mg/kg	161	2007
12.6	沙司及其类似产品	1000 mg/kg		2007
12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物	350 mg/kg	161	2007
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	500 mg/kg		2007
13.4	瘦身和减肥配方食品	450 mg/kg		2007
13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 - 13.4和13.6类	450 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg		2007
14.1.3.1	水果浆	350 mg/kg		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	350 mg/kg	161	2008
14.1.3.3	浓缩水果浆	350 mg/kg	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	350 mg/kg	127 & 161	2007
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	600 mg/kg	161	2007
14.1.5	咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可	600 mg/kg	160 & 161	2007
14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）	350 mg/kg		2007
15.0	即食小食品	350 mg/kg		2007

硬脂酰柠檬酸酯

硬脂酸柠檬酸酯

INS: 484

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.2	植物油脂	GMP		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP		2006
05.3	口香糖	15000 mg/kg		1999
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料	500 mg/kg		1999

表1

食品添加剂

愈疮树脂

愈创树脂 INS: 314

功能: 抗氧化剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.1.2	植物油脂	1000 mg/kg		2006
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	1000 mg/kg		2006
05.3	口香糖	1500 mg/kg		1999
12.6	沙司及其类似产品	600 mg/kg	15	2004

皂树皮提取物

皂树皮提取物 I型 INS: 999(i) 皂树皮提取物 2型 INS: 999(ii)

功能: 发泡剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料	50 mg/kg	132 & 168	2007

表1

食品添加剂通用标准修订版意见的注释

- 注释 1 以脂肪酸计。
- 注释 2 以干成分、干重、干混合物或浓缩物计。
- 注释 3 表面处理。
- 注释 4 用于产品装饰、压花、标记或者印记。
- 注释 5 在制造终产品的原材料中使用。
- 注释 6 以铝计。
- 注释 7 非终产品中的使用量。
- 注释 8 以红木素计。
- 注释 9 以总红木素或降红木素计。
- 注释 10 以抗坏血酸硬脂酸酯计。
- 注释 11 面粉基。
- 注释 12 由香料物质带入。
- 注释 13 以苯甲酸计。
- 注释 14 5倍以上稀释后食用。
- 注释 15 脂肪或油脂基。
- 注释 16 用于水果、蔬菜、肉或鱼的上光、被膜或装饰。
- 注释 17 以环己基氨基磺酸计。
- 注释 18 添加量；即食食品中不得检出残留。
- 注释 19 用于可可脂；即食食品中的使用量。
- 注释 20 稳定剂、增稠剂和/或胶基的总量。
- 注释 21 以无水EDTA二钠钙计。
- 注释 22 只适用于烟熏鱼制品。
- 注释 23 以铁计。
- 注释 24 以无水亚铁氰化钠计。
- 注释 25 以甲酸计。
- 注释 26 只适用于焙烤粉。
- 注释 27 以对羟基苯甲酸计。
- 注释 28 ADI换算:如果一种典型制备物含0.025 $\mu\text{g}/\text{U}$, 那么33,000 $\text{U}/\text{kg bw}$ 的ADI换算为: $[(33000 \text{ U}/\text{kg bw}) \times (0.025 \mu\text{g}/\text{U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \mu\text{g})] = 0.825 \text{ mg}/\text{kg bw}$ 。
- 注释 29 未规定报告依据。
- 注释 30 以NO₃离子残留量计。
- 注释 31 使用的捣碎物。
- 注释 32 以NO₂离子的残留量计。
- 注释 33 以磷计。
- 注释 34 无水基。
- 注释 35 只适用于混浊型果汁。
- 注释 36 残留量。
- 注释 37 以非脂乳固体重量计。
- 注释 38 在乳状混合物中的含量。
- 注释 39 仅当食品中含有黄油或其他油脂时。
- 注释 40 仅对于INS451i (三磷酸五钠),用于增强苯甲酸盐类和山梨酸盐类的作用。
- 注释 41 只适用于面包糊或面糊表层。
- 注释 42 以山梨酸计。
- 注释 43 以锡计。
- 注释 44 以SO₂残留量计。
- 注释 45 以酒石酸计。
- 注释 46 以硫代二丙酸计。
- 注释 47 以蛋黄干重计。
- 注释 48 只适用于橄榄。
- 注释 49 只适用于柑橘类水果。

表1

- 注释 50 只适用于鱼子。
- 注释 51 只适用于药草。
- 注释 52 不包括巧克力奶。
- 注释 53 只适用于涂层
- 注释 54 只适用于鸡尾酒樱桃和糖渍樱桃。
- 注释 55 单独或混合使用，在特定商品标准中规定的钠、钙、钾限值内。
- 注释 56 在没有淀粉的情况下。
- 注释 57 GMP是以重量计，1份过氧化苯甲酰和不高于6份的附属添加剂。
- 注释 58 以钙计。
- 注释 59 用作包装气体。
- 注释 60 如果用作碳酸化剂，终产品酒中的CO₂不应超过39.2 mg/kg。
- 注释 61 只适用于鱼糜。
- 注释 62 以铜计。
- 注释 63 以乳成分的量计。
- 注释 64 添加到干豆中的量；即食食品中为200mg/kg(以无水基计)。
- 注释 65 从营养制品中带入。
- 注释 66 以甲醛计。仅用于波萝伏洛干酪。
- 注释 67 不包括以8800mg/kg(以磷计)的量用于液态蛋白和以14700mg/kg(以磷计)的量用于液态全蛋的情况。
- 注释 68 仅用于不加糖的食品。
- 注释 69 用做碳酸化剂。
- 注释 70 以酸计。
- 注释 71 仅指钙、钾、钠盐。
- 注释 72 即食状态。
- 注释 73 不包括整鱼。
- 注释 74 不包括用作婴儿配方食品成分的液体乳清和乳清制品。
- 注释 75 只适用于自动售卖机中的奶粉。
- 注释 76 只适用于马铃薯。
- 注释 77 只适用于特殊营养目的。
- 注释 78 只适用于咸腌肉（新鲜、腌渍香肠）。
- 注释 79 只适用于坚果。
- 注释 80 相当于2 mg/dm² 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
- 注释 81 相当于1 mg/dm² 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
- 注释 82 用于虾；用于褐虾和普通褐虾时6000mg/kg。
- 注释 83 仅L(+)型。
- 注释 84 只适用于1岁以上幼儿。
- 注释 85 肠衣中的用量；用这种肠衣制作的肠中残留量不能超过100mg/kg。
- 注释 86 只适用于除稀奶油以外的搅打甜点顶饰。
- 注释 87 处理水平。
- 注释 88 从配料中带入。
- 注释 89 不包括以150mg/kg的量用于干海带（昆布）。
- 注释 90 用于在终产品中使用的乳-糖混合物。
- 注释 91 苯甲酸盐和山梨酸盐，单计或合计。
- 注释 92 不包括番茄基调味酱。
- 注释 93 不包括用Vitis vinifera 葡萄生产的天然葡萄酒。
- 注释 94 只适用于肉肠（新鲜、未腌渍香肠）。
- 注释 95 只适用于鱼浆和鱼子制品。
- 注释 96 以高甜度甜味剂的干重计。
- 注释 97 用在终产品/最后的可可和巧克力制品。
- 注释 98 用于粉尘控制。
- 注释 99 只适用于鱼片和鱼糜。
- 注释 100 在终产品中使用的苜蓿油中作为分散剂。
- 注释 101 单独用量，混合使用时不超过15000mg/kg。
- 注释 102 只限于用在焙烤目的的脂肪乳剂中。

表1

- 注释 103 不包括按400mg/kg的量用于特殊白葡萄酒。
- 注释 104 面包和酵母发酵焙烤食品中的最大残留为5000mg/kg。
- 注释 105 不包括以5000mg/kg的量用于干葫芦条 (KAMPYO)。
- 注释 106 不包括以500 mg/kg的量用于第戎芥末。
- 注释 107 不包括亚铁氰化钠 (INS 535)以29mg/kg (以无水亚铁氰化钠计) 的量用于食品级树枝盐。
- 注释 108 只适用于咖啡豆。
- 注释 109 使用量表示为: $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$ 。
- 注释 110 只适用于冷冻法式油炸马铃薯。
- 注释 111 不包括以150mg/kg的量用于糖果加工用的高浓度葡萄糖浆和以400mg/kg的量用于糖果加工用的葡萄糖浆的情况。
- 注释 112 只适用于搓碎干酪。
- 注释 113 使用量以乙酰磺胺酸钾等价物计。
- 注释 114 不包括可可粉。
- 注释 115 只适用于菠萝汁。
- 注释 116 只适用于生面团。
- 注释 117 不包括以1000mg/kg的量用于肉肠 (新鲜、未腌渍香肠)。
- 注释 118 不包括以1000mg/kg的量用于咸腌肉 (新鲜、腌渍香肠)的情况。
- 注释 119 用量以阿斯巴甜等价物计。
- 注释 120 不包括以2500mg/kg的量用于鱼子酱的情况。
- 注释 121 不包括以1000mg/kg的量用于发酵鱼制品的情况。
- 注释 122 按照进口国国家法规执行。
- 注释 123 在pH高于3.5的饮料中用量为1000mg/kg。
- 注释 124 只适用于乙醇含量低于7%的产品。
- 注释 125 与植物油混合使用作为烤锅的释放剂。
- 注释 126 只用于在分割或焙烤过程中面团的脱膜。
- 注释 127 直接用于消费者。
- 注释 128 仅为INS334(酒石酸)。
- 注释 129 在葡萄汁中作为酸度调节剂。
- 注释 130 单独或混合使用:叔丁基对羟基茴香醚 (INS320)、二叔丁基对甲酚(INS321)、特丁基对苯二酚(INS 319)和没食子酸丙酯 (INS 310)。
- 注释 131 作为香料载体使用的结果。
- 注释 132 不包括以130mg/kg (以干基计) 的量用于半冷冻饮料的情况。
- 注释 133 叔丁基对羟基茴香醚 (INS 320)、2,6-二叔丁基对甲酚(INS321)和没食子酸丙酯 (INS 310)的任意组合为200mg/kg, 如果单独使用不应超过其限量。
- 注释 134 不包括以500mg/kg的量用于谷基布丁中的情况。
- 注释 135 不包括以2000mg/kg的量用于杏干、以1500mg/kg的量用于漂白葡萄干和以50mg/kg的量用于椰子干的情况。
- 注释 136 只限于在白根菜中使用。
- 注释 137 不包括以300mg/kg的量用于冻鳄梨中的情况。
- 注释 138 只限于在降低能量的产品中使用。
- 注释 139 只限于在软体动物、甲壳类和棘皮动物中使用。
- 注释 140 不包括以1000mg/kg的量用在罐装鲍鱼 (PAUA)的情况。
- 注释 141 只限于在白巧克力中使用。
- 注释 142 不包括咖啡和茶。
- 注释 143 只限于在果汁饮料和干姜汁饮料中使用。
- 注释 144 只限于在甜、酸产品中使用。
- 注释 145 降低能量的或不加糖的产品。
- 注释 146 合成 β -胡萝卜素 (INS 160ai)的使用量; 对于 β -Apo-8'-胡萝卜素 (INS160e)和甲基或乙基 β -Apo-8'-胡萝卜素酯 (INS 160f)的用量为35mg/kg。
- 注释 147 不包括婴儿乳清粉。
- 注释 148 临时认可的使用情况。
- 注释 149 不包括以100mg/kg用于鱼子的情况。
- 注释 150 豆基配方粉的使用量; 对于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉使用量为25000mg/kg。

表1

- 注释 151 豆基配方粉的使用量；对于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉使用量为1000mg/kg。
- 注释 152 只限于煎炸目的。
- 注释 153 只限于在方便面中使用。
- 注释 154 只限于在椰子汁中使用。
- 注释 155 只限于在冷冻的苹果片中使用。
- 注释 156 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为2500mg/kg。
- 注释 157 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为2000mg/kg。
- 注释 158 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为1000mg/kg。
- 注释 159 只限于在薄烤饼汁和糖枫汁中使用。
- 注释 160 只限于在即饮产品和及饮产品预混物中使用。
- 注释 161 符合进口国法律的要求，尤其要与前言中的3.2部分保持一致。
- 注释 162 只限于在脱水产品和意大利腊肠类产品中使用。
- 注释 163 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为3000mg/kg。
- 注释 164 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为30000mg/kg。
- 注释 165 只限于特殊营养用产品中使用。
- 注释 166 只限于乳基三明治涂抹物。
- 注释 167 只限于脱水产品。
- 注释 168 只限于1类皂树皮提取物（INS999(i)）。允许最大使用量以皂角苷计。
- 注释 169 只限于在脂基三明治涂抹物中使用。
- 注释 170 允许的最大量以结合态的总亚硫酸盐表示，相当于游离状态时70mg/kg。
- 注释 171 不包括无水乳脂。
- 注释 172 不包括以50mg/kg的量用于水果沙司、椰子奶油、椰奶和“水果棒”的情况。
- 注释 173 不包括以1000mg/kg的量用于谷基布丁的情况。
- 注释 174 硅铝酸钠（INS 554）、硅铝酸钙（INS 556）和硅酸铝（INS 559）单独或混合使用。
- 注释 175 不包括以200mg/kg的量用于果冻类型的果基甜点的情况。
- 注释 176 只限于在番茄沙司中使用。
- 注释 177 只限于在切片的、分割的、切碎的或搓碎的干酪中使用。
- 注释 178 以胭脂红酸计。
- 注释 179 用于香肠的表面处理。
- 注释 180 以β-胡萝卜素计。
- 注释 181 以花青素计。
- 注释 182 除外用于椰奶。
- 注释 183 符合巧克力和巧克力产品标准[法典标准87-1981]的产品只能用着色剂做表面装饰。
- 注释 184 只限于用在营养涂层的大米谷物预混物。
- 注释 185 以降红木素计。
- 注释 186 只限于在含有添加剂的面粉中使用。
- 注释 301 过渡的最大量。

食品添加剂通用法典标准

表2

食品添加剂允许使用的食品类别或具体食品



食品类别号	01.1.2	调味和/或发酵乳基饮料（如巧克力奶、可可奶、蛋酒、酸乳饮料、乳清饮料）		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿力甜	956	2007	100 mg/kg	161
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg	161
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	52
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2008	1000 mg/kg	52
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161
坚牢绿FCF	143	2008	100 mg/kg	52
焦糖色III-氨法	150c	2008	150 mg/kg	52
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2008	150 mg/kg	52
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2008	150 mg/kg	52
纽甜	961	2007	20 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	52
三氯蔗糖	955	2007	300 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2007	80 mg/kg	161
胭脂虫红	120	2008	150 mg/kg	52
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	150 mg/kg	52 & 161
氧化铁	172(i)-(iii)	2008	20 mg/kg	52
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161

食品类别号	01.2.1	发酵乳（原味）		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	150 mg/kg	12

表2

食品类别号	01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
食品类别号	01.2.2	凝乳（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
食品类别号	01.3.2	饮料增白剂			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	6000 mg/kg	161	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	1000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2007	100 mg/kg	15	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	4000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
纽甜	961	2008	65 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	580 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	100 mg/kg	15 & 133	
特丁基对苯二酚	319	2007	100 mg/kg	15 & 130	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	2000 mg/kg	161	
食品类别号	01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		
食品类别号	01.4.2	灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打和搅打的稀奶油，和低脂稀奶油（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2007	6000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		
食品类别号	01.4.3	凝固稀奶油（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	5000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		

表2

食品类别号	01.4.4	稀奶油类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg	86	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2007	6000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2005	5000 mg/kg		
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	580 mg/kg	161	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	161	

食品类别号	01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	10000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10	
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15, 75 & 130	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	100 mg/kg	15 & 130	

食品类别号	01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	2000 mg/kg	161	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	100000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	4000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
纽甜	961	2008	65 mg/kg	161	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	161	

食品类别号	01.6.1	非熟化干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		

表2

食品类别号	01.6.1	非熟化干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	80 mg/kg	38	
匹马菌素(纳他霉素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	3	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg	3 & 161	

食品类别号	01.6.2	熟化干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
匹马菌素(纳他霉素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
溶解酵素	1105	1999	GMP		

食品类别号	01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10 & 112	
六亚甲基四胺	239	2001	25 mg/kg	66	
胭脂虫红	120	2005	125 mg/kg		

食品类别号	01.6.2.2	熟化干酪壳			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
微晶蜡	905c(i)	2004	30000 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		

食品类别号	01.6.2.3	干酪粉(用水冲调复原; 如干酪沙司)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		

食品类别号	01.6.3	乳清干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
山梨酸盐	200-203	2006	1000 mg/kg	42	

食品类别号	01.6.4	再制干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	01.6.4	再制干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	100 mg/kg		
匹马菌素(纳他霉素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	3	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	50 mg/kg		

食品类别号	01.6.4.2	调味再制干酪, 包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		

食品类别号	01.6.5	干酪类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	3	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161	
匹马菌素(纳他霉素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	3	
三氯蔗糖	955	2008	500 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	100 mg/kg	161	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	3 & 178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg	3	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	350 mg/kg	161	

食品类别号	01.6.6	乳清蛋白干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
冰醋酸	260	2006	GMP		
丙酸	280	2006	3000 mg/kg	70	
丙酸钙	282	2006	3000 mg/kg	70	
丙酸钠	281	2006	3000 mg/kg	70	
柠檬酸	330	2006	GMP		
匹马菌素(纳他霉素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	

表2

食品类别号	01.6.6	乳清蛋白干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苹果酸,DL-	296	2006	GMP		
葡萄糖酸- δ -内酯	575	2006	GMP		
乳酸 (L-,D-和DL-)	270	2006	GMP		
乳酸链球菌素	234	2006	12.5 mg/kg	28	
山梨酸盐	200-203	2006	3000 mg/kg	42	
食品类别号	01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	100 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	300 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β -胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg	2	
焦糖色III-氨法	150c	1999	2000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	2 & 10	
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2, 15 & 130	
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	161	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	150 mg/kg	161	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	
食品类别号	01.8.1	液体乳清和乳清制品, 不包括乳清干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
过氧化苯甲酰	928	2007	100 mg/kg	74	
食品类别号	01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
倍半碳酸钠	500(iii)	2006	GMP		
二氧化硅(无定型)	551	2006	10000 mg/kg		
粉状纤维素	460(ii)	2006	10000 mg/kg		

表2

食品类别号	01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
硅铝酸钠	554	2006	10000 mg/kg		
硅酸钙	552	2006	10000 mg/kg		
硅酸铝	559	2006	10000 mg/kg		
硅酸铝钙	556	2006	10000 mg/kg		
硅酸镁	553(i)	2006	10000 mg/kg		
过氧化苯甲酰	928	2005	100 mg/kg	147	
滑石粉	553(iii)	2006	10000 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	4400 mg/kg	33	
氯化钙	509	2006	GMP		
氯化钾	508	2006	GMP		
柠檬酸二氢钾	332(i)	2006	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2006	GMP		
柠檬酸三钾	332(ii)	2006	GMP		
柠檬酸三钠	331(iii)	2006	GMP		
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2006	10000 mg/kg		
氢氧化钙	526	2006	GMP		
氢氧化钾	525	2006	GMP		
氢氧化钠	524	2006	GMP		
碳酸钙	170(i)	2006	10000 mg/kg		
碳酸钾	501(i)	2006	GMP		
碳酸镁	504(i)	2006	10000 mg/kg		
碳酸钠	500(i)	2006	GMP		
碳酸氢钾	501(ii)	2006	GMP		
碳酸氢钠	500(ii)	2006	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2006	10000 mg/kg		
氧化镁	530	2006	10000 mg/kg		
食品类别号	02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2006	75 mg/kg	15, 133 & 171	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10 & 171	
没食子酸丙酯	310	2006	100 mg/kg	15, 133 & 171	
柠檬酸	330	2006	GMP	171	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2006	GMP	171	
柠檬酸三钠	331(iii)	2006	GMP	171	
生育酚	307a, b, c	2006	500 mg/kg	171	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	175 mg/kg	15, 133 & 171	

表2

食品类别号	02.1.2	植物油脂			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
丙二醇脂肪酸酯	477	2006	10000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	10000 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2006	1000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	2006	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10	
硫代二丙酸盐	388, 389	2006	200 mg/kg	46	
没食子酸丙酯	310	2006	200 mg/kg	15 & 130	
柠檬酸异丙酯	384	2005	200 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
硬脂酰柠檬酸酯	484	2006	GMP		
愈疮树脂	314	2006	1000 mg/kg		

食品类别号	02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
丙二醇脂肪酸酯	477	2006	10000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	10000 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2006	1000 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	2006	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10	
硫代二丙酸盐	388, 389	2006	200 mg/kg	46	
没食子酸丙酯	310	2006	200 mg/kg	15 & 130	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
硬脂酰柠檬酸酯	484	2006	GMP		
愈疮树脂	314	2006	1000 mg/kg		

食品类别号	02.2.1	黄油			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2008	600 mg/kg		
类胡萝卜素	160a(i),a(iii),e,f	2008	25 mg/kg	146	

表2

食品类别号	02.2.1	黄油			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2008	880 mg/kg	33 & 34	
氢氧化钙	526	2008	GMP		
氢氧化钠	524	2008	GMP		
碳酸钠	500(i)	2008	GMP		
碳酸氢钠	500(ii)	2008	GMP		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2008	20 mg/kg	8	
食品类别号	02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	20000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2005	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	2007	10 mg/kg	152	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10	
硫代二丙酸盐	388, 389	1999	200 mg/kg	46	
没食子酸丙酯	310	2004	200 mg/kg	15 & 130	
柠檬酸异丙酯	384	2001	100 mg/kg		
热氧化大豆油与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯的交联物	479	1999	5000 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	161 & 178	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	100 mg/kg	21	
食品类别号	02.3	水包油为主的脂肪乳化物, 包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	30000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		

表2

食品类别号	02.3	水包油为主的脂肪乳化物，包括混合和/或调味的脂肪乳化物制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2004	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2008	10 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	161 & 178	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	161	

食品类别号	02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2006	40000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2004	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	350 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	

食品类别号	03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	100 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	100 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	1000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	500 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	1000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2005	1000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10 & 15	
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	320 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	300 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	800 mg/kg	161	

食品类别号	04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
巴西棕榈蜡	903	2004	400 mg/kg		
苯基苯酚	231, 232	1999	12 mg/kg	49	
虫(紫)胶	904	2003	GMP		
蜂蜡	901	2003	GMP		
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	4 & 16	
聚乙二醇	1521	2001	GMP		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	GMP		
木松香甘油酯	445	2005	110 mg/kg		
微晶蜡	905c(i)	2004	50 mg/kg		
小烛树蜡	902	2003	GMP		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4 & 16	
氧化铁	172(i)-(iii)	2008	1000 mg/kg	4 & 16	

表2

食品类别号	04.1.2	加工水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
巴西棕榈蜡	903	2004	400 mg/kg		
食品类别号	04.1.2.1	冷冻水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	2000 mg/kg	161	
纽甜	961	2008	100 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	400 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	500 mg/kg	44 & 155	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	500 mg/kg	161	
食品类别号	04.1.2.2	干制水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	2000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	800 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
矿物油, 高粘度	905d	2005	5000 mg/kg		
矿物油, 中和低粘度(I类)	905e	2005	5000 mg/kg		
纽甜	961	2008	100 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	1500 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	1000 mg/kg	44 & 135	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	265 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	500 mg/kg	161	
食品类别号	04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	300 mg/kg	144	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	1000 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	180 mg/kg	144	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	144	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2008	250 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	200 mg/kg	161	

表2

食品类别号	04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1000 mg/kg	17 & 161
坚牢绿FCF	143	1999	200 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
氯化亚锡	512	2001	20 mg/kg	43
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	161
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg	161
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	300 mg/kg	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161

食品类别号	04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿力甜	956	2007	100 mg/kg	161
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
核黄素	101(i),(ii)	2005	200 mg/kg	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1000 mg/kg	17 & 161
坚牢绿FCF	143	1999	400 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1500 mg/kg	
聚二甲基硅醚	900a	1999	30 mg/kg	
纽甜	961	2007	70 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2008	100 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg	161
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	200 mg/kg	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	130 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	161

表2

食品类别号	04.1.2.6	果基涂抹物（如印度酸辣酱），不包括04.1.2.5类的食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	500 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	500 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	2000 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	500 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	500 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
纽甜	961	2007	70 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	161	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	500 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	100 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	161	

食品类别号	04.1.2.7	糖渍水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	2000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
赤藓红	127	2005	200 mg/kg	54	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	1000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
硫酸铝铵	523	2001	200 mg/kg	6	
纽甜	961	2007	65 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	800 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg	161	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	250 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg	161	

表2

食品类别号	04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	182
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161
焦糖色III-氨法	150c	2008	7500 mg/kg	182
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2008	7500 mg/kg	182
聚山梨醇酯	432-436	2007	1000 mg/kg	154
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161 & 182
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	182
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg	161 & 182
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2008	100 mg/kg	62 & 182
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161

食品类别号	04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	
聚二甲基硅醚	900a	1999	110 mg/kg	
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	2 & 10
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg	
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2, 15 & 130
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2008	100 mg/kg	44

表2

食品类别号	04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg	161	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	200 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	

食品类别号	04.1.2.10	发酵水果制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2008	500 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	200 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	2008	10 mg/kg		
纽甜	961	2007	65 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	150 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	160 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2008	100 mg/kg	44	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2008	250 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	

食品类别号	04.1.2.11	糕饼的水果馅料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	7500 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	7500 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	250 mg/kg		
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg	161	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	650 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	

表2

食品类别号	04.1.2.12	熟制水果			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
纽甜	961	2007	65 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	150 mg/kg	161	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	500 mg/kg	161	
食品类别号	04.2.1.2	表面处理的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
巴西棕榈蜡	903	2004	400 mg/kg	79	
虫(紫)胶	904	2003	GMP	79	
蜂蜡	901	2003	GMP	79	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	4 & 16	
木松香甘油酯	445	2005	110 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	4 & 16	
微晶蜡	905c(i)	2004	50 mg/kg		
小烛树蜡	902	2003	GMP	79	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4 & 16	
食品类别号	04.2.1.3	去皮、切块或切碎的新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、，块根类、，豆类、，芦荟）、海藻、坚果和籽类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44, 76 & 136	
食品类别号	04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	15	
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	150 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	500 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44, 76, 136 & 137	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2006	100 mg/kg	21 & 110	
食品类别号	04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161	

表2

食品类别号	04.2.2.2	干制蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13
二丁基羟基甲苯	321	2005	200 mg/kg	15, 76 & 130
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10
没食子酸丙酯	310	2001	50 mg/kg	15, 76 & 130
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2008	580 mg/kg	161
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15, 76 & 130
糖精	954(i)-(iv)	2008	500 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44 & 105
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	800 mg/kg	21 & 64

食品类别号	04.2.2.3	醋、油、盐水或酱油渍的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2007	300 mg/kg	144
苯甲酸盐	210-213	2001	2000 mg/kg	13
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2005	500 mg/kg	
坚牢绿FCF	143	1999	300 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	1999	500 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	500 mg/kg	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
硫酸铝铵	523	2003	35 mg/kg	6
纽甜	961	2007	10 mg/kg	144
葡萄糖酸亚铁	579	1999	150 mg/kg	23 & 48
乳酸亚铁	585	1999	150 mg/kg	23 & 48
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	144
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	161 & 178
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2007	200 mg/kg	144

食品类别号	04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161
坚牢绿FCF	143	1999	200 mg/kg	

表2

食品类别号	04.2.2.4	罐装或瓶装（经巴氏杀菌的）或杀菌袋装蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
氯化亚锡	512	2001	25 mg/kg	43
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2008	580 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2008	160 mg/kg	144 & 161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	365 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2008	350 mg/kg	161
食品类别号	04.2.2.5	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的泥及涂抹酱（如花生酱）		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161 & 169
糖精	954(i)-(iv)	2008	160 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44 & 138
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	
食品类别号	04.2.2.6	蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	3000 mg/kg	13
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	92

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
04.2.2.6				
蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果、籽类的浆及其制品（如蔬菜甜品和沙司，和糖渍蔬菜），不包括04.2.2.5类				
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2008	1000 mg/kg	92
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2008	250 mg/kg	17 & 161
焦糖色III-氨法	150c	2008	GMP	92
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2008	GMP	92
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg	
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	
硫酸铝铵	523	2001	200 mg/kg	6
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg	92
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2008	200 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	92
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2008	100 mg/kg	62 & 92
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	80 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161
04.2.2.7				
发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1和12.9.2.3中的发酵豆制品				
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2008	2500 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)	2008	500 mg/kg	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	
聚二甲基硅醚	900a	2008	10 mg/kg	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	92
三氯蔗糖	955	2008	580 mg/kg	161
糖精	954(i)-(iv)	2008	200 mg/kg	161
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	500 mg/kg	44
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	161
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	

表2

食品类别号	04.2.2.8	熟制或油炸的蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）和海藻		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2008	1000 mg/kg	161
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
纽甜	961	2008	33 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2008	150 mg/kg	144 & 161
糖精	954(i)-(iv)	2008	160 mg/kg	144 & 161
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	100 mg/kg	62
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21

食品类别号	05.0	糖果		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10, 15 & 114
矿物油, 中和低粘度(I类)	905e	2004	2000 mg/kg	3

食品类别号	05.1	可可制品和巧克力制品，包括类巧克力和代巧克力		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
矿物油，高粘度	905d	2004	2000 mg/kg	3
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130

食品类别号	05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2007	3000 mg/kg	97
丙二醇脂肪酸酯	477	2007	5000 mg/kg	97
三氯蔗糖	955	2007	580 mg/kg	97
糖精	954(i)-(iv)	2008	100 mg/kg	97 & 161
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	97

食品类别号	05.1.2	可可混合物（浆）		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17, 127 & 161
聚山梨醇酯	432-436	2007	500 mg/kg	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	97 & 161
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	97 & 161
糖精	954(i)-(iv)	2007	80 mg/kg	161
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	97 & 161

表2

食品类别号	05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	1000 mg/kg		
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161 & 169	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	161	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	50 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	161	

食品类别号	05.1.4	可可和巧克力制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2006	5000 mg/kg	3	
蓖麻油	1503	2007	350 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15, 130 & 141	
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17 & 161	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	101	
纽甜	961	2007	80 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	400 mg/kg	161 & 183	
三氯蔗糖	955	2007	800 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15, 130 & 141	
糖精	954(i)-(iv)	2007	500 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15, 130 & 141	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg	161 & 183	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg	161	

食品类别号	05.1.5	类巧克力、代巧克力制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2006	5000 mg/kg	3	
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	

表2

食品类别号	05.1.5	类巧克力、代巧克力制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17 & 161	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	800 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	500 mg/kg	161	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg	161	

食品类别号	05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2006	5000 mg/kg	3	
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
蓖麻油	1503	2007	500 mg/kg		
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2007	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	500 mg/kg		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17, 156 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	1000 mg/kg		
矿物油, 高粘度	905d	2004	2000 mg/kg	3	
亮蓝FCF	133	2005	300 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2007	330 mg/kg	158 & 161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	

表2

食品类别号	05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
三氯蔗糖	955	2008	1800 mg/kg	161 & 164	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	500 mg/kg	161 & 163	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
微晶蜡	905c(i)	2001	GMP	3	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg	161	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	200 mg/kg		

食品类别号	05.2.1	硬糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161 & 148	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg	156 & 161	

食品类别号	05.2.2	软糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161 & 148	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	157 & 161	

食品类别号	05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	161	

食品类别号	05.3	口香糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2007	10000 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2003	1200 mg/kg	3	
苯甲酸盐	210-213	2005	1500 mg/kg	13	
蓖麻油	1503	2007	2100 mg/kg		
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	20000 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2003	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2006	400 mg/kg	130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	50000 mg/kg		
蜂蜡	901	2003	GMP		
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	500 mg/kg		

表2

食品类别号	05.3	口香糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	3000 mg/kg	17 & 161	
β-环状糊精	459	2001	20000 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	300 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	20000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	1999	100 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
聚乙二醇	1521	2001	20000 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	10000 mg/kg		
矿物油, 高粘度	905d	2004	20000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	300 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	1000 mg/kg	130	
纽甜	961	2007	1000 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	5000 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	400 mg/kg	130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	2500 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2006	400 mg/kg	130	
微晶蜡	905c(i)	2001	20000 mg/kg	3	
小烛树蜡	902	2003	GMP		
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	5000 mg/kg	161	
硬脂酰柠檬酸酯	484	1999	15000 mg/kg		
愈疮树脂	314	1999	1500 mg/kg		

食品类别号	05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2001	4000 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2003	GMP		
二丁基羟基甲苯	321	2007	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
蜂蜡	901	2003	GMP		
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	20000 mg/kg		

表2

食品类别号	05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
矿物油，高粘度	905d	2004	2000 mg/kg	3	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	1000 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	500 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
小烛树蜡	902	2003	GMP		
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg	161	

食品类别号	06.1	全谷、碎谷或片状谷物，包括大米			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
矿物油，高粘度	905d	2004	800 mg/kg	98	
没食子酸丙酯	310	2001	100 mg/kg	15 & 130	

食品类别号	06.2	面粉和淀粉（包括豆粉）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
α-淀粉酶,米曲霉变种来源	1100	1999	GMP		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2008	3000 mg/kg	186	

食品类别号	06.2.1	面粉			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
蛋白酶	1101(i)	1999	GMP		
二氧化氯	926	2001	2500 mg/kg	87	
过氧化苯甲酰	928	2007	75 mg/kg		
氯	925	2001	2500 mg/kg	87	
偶氮甲酰胺	927a	1999	45 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	

表2

食品类别号	06.2.2	淀粉			
添加剂	INS		采纳年份	最大使用量	注释
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539		2006	50 mg/kg	44

食品类别号	06.3	早餐谷物，包括燕麦片			
添加剂	INS		采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951		2007	1000 mg/kg	161
二丁基羟基甲苯	321		2006	100 mg/kg	15 & 130
核黄素	101(i),(ii)		2005	300 mg/kg	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)		2005	400 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c		1999	6500 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d		1999	2500 mg/kg	
抗坏血酸酯	304, 305		2001	200 mg/kg	10
亮蓝FCF	133		2005	200 mg/kg	
没食子酸丙酯	310		2001	200 mg/kg	15 & 130
纽甜	961		2007	160 mg/kg	161
日落黄FCF	110		2008	300 mg/kg	161
三氯蔗糖	955		2008	1000 mg/kg	161
叔丁基对羟基茴香醚	320		2005	200 mg/kg	15 & 130
糖精	954(i)-(iv)		2008	100 mg/kg	161
胭脂虫红	120		2005	200 mg/kg	
氧化铁	172(i)-(iii)		2005	75 mg/kg	
乙酰磺胺酸钾	950		2007	1200 mg/kg	161

食品类别号	06.4.2	干面制品、面条及其类似产品			
添加剂	INS		采纳年份	最大使用量	注释
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e		2008	5000 mg/kg	
聚山梨醇酯	432-436		2008	5000 mg/kg	

食品类别号	06.4.3	预制品、面条及其类似产品			
添加剂	INS		采纳年份	最大使用量	注释
苯甲酸盐	210-213		2004	1000 mg/kg	13
丙二醇脂肪酸酯	477		2007	5000 mg/kg	2 & 153
二丁基羟基甲苯	321		2006	200 mg/kg	15 & 130
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e		2005	10000 mg/kg	
核黄素	101(i),(ii)		2008	300 mg/kg	153
聚二甲基硅醚	900a		2007	50 mg/kg	153
聚山梨醇酯	432-436		2007	5000 mg/kg	153
抗坏血酸酯	304, 305		2003	20 mg/kg	10
没食子酸丙酯	310		2001	100 mg/kg	15 & 130
日落黄FCF	110		2008	300 mg/kg	153
叔丁基对羟基茴香醚	320		2006	200 mg/kg	15 & 130

表2

食品类别号	06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	20 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	153 & 178	
食品类别号	06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2005	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	2 & 10	
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2, 15 & 130	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	161	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	75 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	315 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	
食品类别号	06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	2	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		

表2

食品类别号	06.7	预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
三氯蔗糖	955	2007	200 mg/kg	72	

食品类别号	07.0	焙烤制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
巴西棕榈蜡	903	2001	GMP	3	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	15000 mg/kg	11 & 72	
二丁基羟基甲苯	321	2007	200 mg/kg	15 & 130	
抗坏血酸酯	304, 305	2003	1000 mg/kg	10 & 15	
矿物油，高粘度	905d	2004	3000 mg/kg	125	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	200 mg/kg	15 & 130	

食品类别号	07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	4000 mg/kg	161	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	6000 mg/kg		
纽甜	961	2008	70 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	650 mg/kg	161	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	1000 mg/kg	161	

食品类别号	07.1.1	面包和面包卷			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg		
矿物油，中和低粘度(I类)	905e	2004	3000 mg/kg	36 & 126	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	

食品类别号	07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	5000 mg/kg	11	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	178	

食品类别号	07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
没食子酸丙酯	310	2001	100 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	

表2

食品类别号	07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	178	

食品类别号	07.1.5	馒头和包子			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	

食品类别号	07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	

食品类别号	07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1700 mg/kg	165	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	20000 mg/kg		
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1600 mg/kg	17 & 165	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg		
纽甜	961	2008	80 mg/kg	161 & 165	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	700 mg/kg	161 & 165	
糖精	954(i)-(iv)	2007	170 mg/kg	165	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	165	

食品类别号	07.2.1	蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		

表2

食品类别号	07.2.2	其他精制焙烤制品（如炸面圈饼、甜面包圈、烤饼和松饼）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1200 mg/kg		
食品类别号	07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
食品类别号	08.0	肉和肉制品，包括禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	3, 4 & 16	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	4 & 16	
食品类别号	08.1	鲜畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	4 & 16	
食品类别号	08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4 & 16	
食品类别号	08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	4, 16 & 117	
食品类别号	08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2007	100 mg/kg	15, 130 & 167	
核黄素	101(i),(ii)	2008	1000 mg/kg	16	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	5000 mg/kg	16	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2007	100 mg/kg	15, 130 & 167	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	
食品类别号	08.2.1.2	整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）干的畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	08.2.1.2	整块或分割的未经热处理加工的腌制（包括盐腌）干的畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2005	1000 mg/kg	3 & 13	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
匹马菌素(纳他霉素)	235	2001	6 mg/kg		
食品类别号	08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
糖精	954(i)-(iv)	2008	500 mg/kg	161	
食品类别号	08.2.3	整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
矿物油, 高粘度	905d	2004	950 mg/kg	3	
食品类别号	08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2007	100 mg/kg	15, 130 & 162	
核黄素	101(i),(ii)	2008	1000 mg/kg	16	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2007	100 mg/kg	15, 130 & 162	
食品类别号	08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	20 mg/kg	118	
食品类别号	08.3.1.1	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	118	
食品类别号	08.3.1.2	未经热处理的腌制（包括盐腌）加工的干制碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2005	1000 mg/kg	3 & 13	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
匹马菌素(纳他霉素)	235	2001	20 mg/kg	3 & 81	
日落黄FCF	110	2008	135 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		

表2

食品类别号	08.3.1.3	未经热处理的发酵加工的碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		

食品类别号	08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	20 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
糖精	954(i)-(iv)	2008	500 mg/kg	161	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	35 mg/kg	21	

食品类别号	08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	5000 mg/kg	16	
矿物油, 高粘度	905d	2004	950 mg/kg	3	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	

食品类别号	08.4	可食用肠衣(如香肠肠衣)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2008	1000 mg/kg	16	
β -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	5000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	1500 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	5000 mg/kg	10	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	16	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	1000 mg/kg	72	

食品类别号	09.1	鲜鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2008	GMP	3, 4, 16 & 50	

食品类别号	09.1.1	鲜鱼			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亮蓝FCF	133	2008	300 mg/kg	4, 16 & 50	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	4, 16 & 50	
胭脂虫红	120	2008	300 mg/kg	4, 16 & 50	

表2

食品类别号	09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	4 & 16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	4 & 16	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4 & 16	

食品类别号	09.2	加工的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	300 mg/kg	144	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	50	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	50	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	200 mg/kg	144	

食品类别号	09.2.1	冷冻的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
核黄素	101(i),(ii)	2008	1000 mg/kg	95	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	1000 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	95	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	95	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44 & 139	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	95 & 178	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	75 mg/kg	21	

食品类别号	09.2.2	冷冻拖面糊的鱼，鱼片，和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	16	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	1000 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
硫代二丙酸盐	388, 389	1999	200 mg/kg	15 & 46	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	16, 95 & 178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	16 & 95	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	75 mg/kg	21	

表2

食品类别号	09.2.3	冷冻切碎的加稀奶油的鱼糜制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	16	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	16	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16 & 95	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	16 & 95	

食品类别号	09.2.4	烹调和/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
硫酸铝铵	523	2001	200 mg/kg	6	

食品类别号	09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg	95	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	95	
糖精	954(i)-(iv)	2008	500 mg/kg	161	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	95	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	50 mg/kg	21	

食品类别号	09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13 & 82	
核黄素	101(i),(ii)	2008	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	250 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	150 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	250 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	250 mg/kg		

食品类别号	09.2.4.3	油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	16	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	16	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	16, 95 & 178	

表2

食品类别号	09.2.5	经烟熏，干制，发酵，和/或盐腌的鱼和鱼制品， 包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	200 mg/kg	13 & 121	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	22	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	100 mg/kg	15 & 130	
日落黄FCF	110	2008	100 mg/kg	22	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	30 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	22	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg	22	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	250 mg/kg	22	

食品类别号	09.3	半防腐的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	300 mg/kg	144	
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13 & 120	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2008	10 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	120 mg/kg	144	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	200 mg/kg	144	

食品类别号	09.3.1	浸制的和/或胶冻的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	16	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	16	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	144	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	

食品类别号	09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	16	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	16	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	

表2

食品类别号	09.3.2	盐渍和/或盐水渍的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	144	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21	

食品类别号	09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β -胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	50	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	50	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		

食品类别号	09.3.4	半保藏的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物（如鱼酱），不包括09.3.1-09.3.3类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β -胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	144	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		

食品类别号	09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	300 mg/kg	144	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
核黄素	101(i),(ii)	2008	500 mg/kg	95	
β -胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	500 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	500 mg/kg	50	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	500 mg/kg	50	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg		
纽甜	961	2008	10 mg/kg	161	

表2

食品类别号	09.4	全保藏的鱼和鱼制品，包括罐装或发酵的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	95	
三氯蔗糖	955	2007	120 mg/kg	144	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	144	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	150 mg/kg	44 & 140	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	340 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	200 mg/kg	144	

食品类别号	10.1	鲜蛋			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg	4	
β -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg	4	
坚牢绿FCF	143	1999	GMP	4	
角黄素	161g	2005	GMP	4	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP	4	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP	4	
亮蓝FCF	133	2005	GMP	4	
日落黄FCF	110	2008	GMP	4	
胭脂虫红	120	2005	GMP	4	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	4	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	GMP	4	

食品类别号	10.2	蛋制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
硫酸铝铵	523	2001	30 mg/kg	6	

食品类别号	10.2.1	液体蛋制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2003	5000 mg/kg	13	
柠檬酸三乙酯	1505	1999	2500 mg/kg	47	

食品类别号	10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
柠檬酸三乙酯	1505	1999	2500 mg/kg	47	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	200 mg/kg	21 & 47	

表2

食品类别号	10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	150 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	2 & 10	
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
硫酸铝铵	523	2003	380 mg/kg	6	
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2, 15 & 130	
纽甜	961	2007	100 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	144	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	
食品类别号	11.1.1	白糖，脱水葡萄糖，单水葡萄糖，果糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	15 mg/kg	44	
食品类别号	11.1.2	糖粉，葡萄糖粉			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二氧化硅(无定型)	551	2006	15000 mg/kg	56	
硅铝酸钠	554	2006	15000 mg/kg	56	
硅酸钙	552	2006	15000 mg/kg	56	
硅酸铝钙	556	2006	15000 mg/kg	56	
硅酸镁	553(i)	2006	15000 mg/kg	56	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	6600 mg/kg	33 & 56	
碳酸镁	504(i)	2006	15000 mg/kg	56	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	15 mg/kg	44	

表2

食品类别号	11.1.3	绵白糖，绵红糖，葡萄糖浆，干制葡萄糖浆，粗制蔗糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	20 mg/kg	44 & 111	
食品类别号	11.1.5	耕地或压榨白糖			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	70 mg/kg	44	
食品类别号	11.2	红糖，不包括11.1.3类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	40 mg/kg	44	
食品类别号	11.3	糖溶液和糖浆，以及（部分）转化糖，包括糖蜜，不包括11.1.3类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	70 mg/kg	44	
食品类别号	11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	200 mg/kg	159	
阿斯巴甜	951	2007	3000 mg/kg	159	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	50 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17 & 159	
抗坏血酸酯	304, 305	2003	200 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	70 mg/kg	159	
三氯蔗糖	955	2008	1500 mg/kg	159 & 161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	159	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	40 mg/kg	44	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg	159	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	64 mg/kg	62	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	159	
食品类别号	11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	GMP		
阿斯巴甜	951	2007	GMP		
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	GMP	17	

表2

食品类别号	11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚乙二醇	1521	2001	10000 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	3000 mg/kg		
纽甜	961	2007	GMP		
三氯蔗糖	955	2007	GMP		
糖精	954(i)-(iv)	2007	GMP		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	1000 mg/kg	21 & 96	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	GMP		

食品类别号	12.1.1	盐			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二氧化硅(无定型)	551	2006	GMP		
硅铝酸钠	554	2006	GMP		
硅酸钙	552	2006	GMP		
硅酸铝钙	556	2006	GMP		
硅酸镁	553(i)	2006	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2006	10 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2006	8800 mg/kg	33	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2006	GMP	71	
碳酸钙	170(i)	2006	GMP		
碳酸镁	504(i)	2006	GMP		
亚铁氰化物	535, 536, 538	2006	14 mg/kg	24 & 107	
氧化镁	530	2006	GMP		

食品类别号	12.1.2	代盐制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	16000 mg/kg		
亚铁氰化物	535, 536, 538	1999	20 mg/kg	24	

食品类别号	12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10	
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2008	32 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	

表2

食品类别号	12.2	香草, 香辛料, 调味料和调味品 (如方便面调料)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	70 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	2000 mg/kg	161	

食品类别号	12.2.1	香草和香辛料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2008	2000 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	400 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	150 mg/kg	44	

食品类别号	12.2.2	调味料和调味品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	2000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
核黄素	101(i),(ii)	2005	350 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	700 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	1500 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	
亚铁氰化物	535, 536, 538	1999	20 mg/kg	24	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	1000 mg/kg		

食品类别号	12.3	醋			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	3000 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
焦糖色III-氨法	150c	1999	1000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	40 mg/kg		
纽甜	961	2008	12 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2008	400 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	100 mg/kg	44	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	2000 mg/kg	161	

表2

食品类别号	12.4	芥末			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	350 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
抗坏血酸酯	304, 305	2003	500 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	12 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	140 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	320 mg/kg		
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	250 mg/kg	44 & 106	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	75 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg		

食品类别号	12.5	清汤和浓汤			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	40 mg/kg	161	
苯甲酸盐	210-213	2001	500 mg/kg	13	
二丁基羟基甲苯	321	2006	100 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	200 mg/kg		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2005	1000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	20 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	600 mg/kg	161	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	110 mg/kg	161	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2005	50 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		

表2

食品类别号	12.5	清汤和浓汤			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	110 mg/kg	161	

食品类别号	12.5.1	即食清汤和浓汤，包括罐装，瓶装和冷冻制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	3000 mg/kg		

食品类别号	12.5.2	清汤和浓汤的混合物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	

食品类别号	12.6	沙司及其类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	350 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
二丁基羟基甲苯	321	2006	100 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	350 mg/kg		
甲酸	236	2001	200 mg/kg	25	
焦糖色III-氨法	150c	1999	1500 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1500 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	450 mg/kg	127	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg		
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	300 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	75 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg		
愈疮树脂	314	2004	600 mg/kg	15	

食品类别号	12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	2000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2008	500 mg/kg	17 & 161	
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10 & 15	

表2

食品类别号	12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
纽甜	961	2007	65 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	100 mg/kg	21	
食品类别号	12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2005	500 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	70 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	75 mg/kg	21	
食品类别号	12.6.3	沙司和卤汁的混合物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	127	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	12 mg/kg		
食品类别号	12.6.4	调味清汁（如鱼露）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	12 mg/kg		
食品类别号	12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04. 2. 2. 5和05. 1. 3中的可可制品和坚果的涂抹物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	350 mg/kg	161 & 166	
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	1000 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2008	500 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	2000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161 & 166	
三氯蔗糖	955	2007	1250 mg/kg	161 & 169	

表2

食品类别号	12.7	沙拉（如通心粉沙拉，土豆沙拉）和三明治涂抹物，不包括04.2.2.5和05.1.3中的可可制品和坚果的涂抹物			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	100 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	161	
食品类别号	12.8	酵母及其类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
食品类别号	13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	10 mg/kg	10, 15 & 72	
食品类别号	13.2	婴幼儿的补充食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	100 mg/kg	10	
食品类别号	13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2005	1000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	50 mg/kg		
纽甜	961	2007	33 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	50 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	500 mg/kg		

表2

食品类别号	13.4	瘦身和减肥配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	800 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2005	1000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2005	500 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	50 mg/kg		
纽甜	961	2007	33 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	320 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	300 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	50 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	450 mg/kg		

食品类别号	13.5	特殊膳食食品 (如特殊膳食用补充食品), 不包括13.1 -13.4和13.6类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	300 mg/kg		
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	300 mg/kg		
纽甜	961	2007	65 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		

表2

食品类别号	13.5	特殊膳食食品（如特殊膳食补充食品），不包括13.1 -13.4和13.6类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	450 mg/kg		
食品类别号	13.6	食品补充剂			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	5500 mg/kg		
巴西棕榈蜡	903	2006	5000 mg/kg	3	
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13	
蓖麻油	1503	2007	1000 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2006	400 mg/kg	15 & 130	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1250 mg/kg	17	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	25000 mg/kg		
聚乙二醇	1521	2001	70000 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	GMP		
聚乙烯醇	1203	2007	45000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2003	500 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	300 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	400 mg/kg	15 & 130	
纽甜	961	2007	90 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	2400 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	400 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2007	1200 mg/kg		
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	150 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	2000 mg/kg		
食品类别号	14.1.2.1	果汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	14.1.2.1	果汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91 & 122	
二氧化碳	290	2005	GMP	69	
果胶	440	2005	GMP	35	
酒石酸盐	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000 mg/kg	45, 128 & 129	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP		
抗坏血酸钾	303	2005	GMP		
抗坏血酸钠	301	2005	GMP		
抗坏血酸, L- 磷酸盐	300 338; 339(i)-(iii); 340(i)- (ii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40 & 122	
柠檬酸	330	2005	3000 mg/kg	122	
苹果酸,DL-	296	2005	GMP	115	
山梨酸盐	200-203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	50 mg/kg	44 & 122	
食品类别号	14.1.2.2	蔬菜汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44 & 122	
食品类别号	14.1.2.3	浓缩果汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	
二氧化碳	290	2005	GMP	69 & 127	
果胶	440	2005	GMP	35 & 127	
酒石酸盐	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000 mg/kg	45, 127, 128 & 129	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP	127	
抗坏血酸钾	303	2005	GMP	127	
抗坏血酸钠	301	2005	GMP	127	
抗坏血酸, L- 磷酸盐	300 338; 339(i)-(iii); 340(i)- (ii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	
柠檬酸	330	2005	3000 mg/kg	122 & 127	
苹果酸,DL-	296	2005	GMP	115 & 127	
山梨酸盐	200-203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	

表2

食品类别号	14.1.2.4	浓缩蔬菜汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44, 122 & 127	

食品类别号	14.1.3.1	水果浆			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2005	600 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91 & 122	
二氧化碳	290	2005	GMP	69	
果胶	440	2005	GMP		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17 & 122	
酒石酸盐	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000 mg/kg	45 & 128	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP		
抗坏血酸钾	303	2005	GMP		
抗坏血酸钠	301	2005	GMP		
抗坏血酸, L-	300	2005	GMP		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40 & 122	
柠檬酸	330	2005	5000 mg/kg		
苹果酸,DL-	296	2005	GMP		
三氯蔗糖	955	2005	300 mg/kg		
山梨酸盐	200-203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	
糖精	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	50 mg/kg	44 & 122	
乙酰磺胺酸钾	950	2005	350 mg/kg		

食品类别号	14.1.3.2	蔬菜浆			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg	161	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
纽甜	961	2007	65 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	300 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2008	80 mg/kg	161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44 & 122	
乙酰磺胺酸钾	950	2008	350 mg/kg	161	

表2

食品类别号	14.1.3.3	浓缩水果浆			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2005	600 mg/kg	127	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13, 91, 122 & 127	
二氧化碳	290	2005	GMP	69 & 127	
果胶	440	2005	GMP	127	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17, 122 & 127	
酒石酸盐	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	2005	4000 mg/kg	45, 127 & 128	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP	127	
抗坏血酸钾	303	2005	GMP	127	
抗坏血酸钠	301	2005	GMP	127	
抗坏血酸, L- 磷酸盐	300 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	
柠檬酸	330	2005	5000 mg/kg	127	
苹果酸,DL-	296	2005	GMP	127	
三氯蔗糖	955	2005	300 mg/kg	127	
山梨酸盐	200-203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	
糖精	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg	127	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	
乙酰磺胺酸钾	950	2005	350 mg/kg	127	
食品类别号	14.1.3.4	浓缩蔬菜浆			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg	127 & 161	
苯甲酸盐	210-213	2004	600 mg/kg	13	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17, 127 & 161	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
纽甜	961	2007	65 mg/kg	127 & 161	
三氯蔗糖	955	2007	300 mg/kg	127 & 161	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44, 122 & 127	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	127 & 161	
食品类别号	14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及特制饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2007	40 mg/kg	161	
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg	161	
巴西棕榈蜡	903	2003	200 mg/kg	131	

表2

食品类别号	14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及特制饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	600 mg/kg	13, 123 & 301	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	500 mg/kg		
二甲基二碳酸盐	242	1999	250 mg/kg	18	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
蜂蜡	901	2006	200 mg/kg	131	
核黄素	101(i),(ii)	2005	50 mg/kg		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	2000 mg/kg		
β-环状糊精	459	2001	500 mg/kg		
甲酸	236	2001	100 mg/kg	25	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	20 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	500 mg/kg	127	
聚乙二醇	1521	2001	1000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	1000 mg/kg	10 & 15	
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
硫代二丙酸盐	388, 389	1999	1000 mg/kg	15 & 46	
氯化亚锡	512	2001	20 mg/kg	43	
没食子酸丙酯	310	2001	1000 mg/kg	15 & 130	
木松香甘油酯	445	1999	150 mg/kg		
柠檬酸三乙酯	1505	1999	200 mg/kg		
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
纽甜	961	2007	33 mg/kg	161	
日落黄FCF	110	2008	100 mg/kg	127 & 161	
三氯蔗糖	955	2007	300 mg/kg	127 & 161	
小烛树蜡	902	2006	200 mg/kg	131	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	70 mg/kg	44, 127 & 143	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	200 mg/kg	21	
乙酸异丁酸蔗糖酯	444	1999	500 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	600 mg/kg	161	
硬脂酰柠檬酸酯	484	1999	500 mg/kg		
皂树皮提取物	999(i),(ii)	2007	50 mg/kg	132 & 168	

食品类别号	14.1.4.1	碳酸水基调味饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	14.1.4.1	碳酸水基调味饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	161	
食品类别号	14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	161	
食品类别号	14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	500 mg/kg		
柠檬酸铁铵	381	1999	10 mg/kg	23	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	127 & 161	
食品类别号	14.1.5	咖啡，咖啡替代品，茶，香草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg	160 & 161	
巴西棕榈蜡	903	2006	200 mg/kg	108	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	108	
二甲基二碳酸盐	242	2004	250 mg/kg	18	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	500 mg/kg	142	
蜂蜡	901	2001	GMP	108	
纽甜	961	2007	50 mg/kg	160	
三氯蔗糖	955	2007	300 mg/kg	160 & 161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	160	
小烛树蜡	902	2001	GMP	108	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	35 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	600 mg/kg	160 & 161	
食品类别号	14.2.1	啤酒和麦芽饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	10 mg/kg	36	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2004	25 mg/kg	21	

表2

食品类别号	14.2.2	苹果酒和梨酒			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13 & 124	
二甲基二碳酸盐	242	2004	250 mg/kg	18	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	2 mg/kg	36	
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
溶解酵素	1105	2004	500 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
食品类别号	14.2.3	葡萄酒			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二甲基二碳酸盐	242	2004	200 mg/kg	18	
溶解酵素	1105	2004	500 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	350 mg/kg	44 & 103	
食品类别号	14.2.3.3	加度葡萄酒, 利口葡萄酒和甜葡萄酒			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
食品类别号	14.2.4	果酒 (不包括葡萄)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
二甲基二碳酸盐	242	2004	250 mg/kg	18	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	300 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
食品类别号	14.2.5	蜂蜜酒			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	14.2.5	蜂蜜酒			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13	
二甲基二碳酸盐	242	2004	200 mg/kg	18	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	
食品类别号	14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚山梨醇酯	432-436	2007	120 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	200 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	25 mg/kg	21	
食品类别号	14.2.7	加香酒精饮料 (如啤酒, 果酒和含酒精的清凉饮料, 低酒精度提神饮料)			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2007	600 mg/kg		
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	100 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	600 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	120 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
纽甜	961	2007	33 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	700 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	80 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2007	350 mg/kg	44 & 170	
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	178	

表2

食品类别号	14.2.7	加香酒精饮料（如啤酒，果酒和含酒精的清凉饮料，低酒精度提神饮料）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2007	25 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg		
食品类别号	15.0	即食小食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2008	500 mg/kg		
巴西棕榈蜡	903	2006	200 mg/kg	3	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
焦糖色III-氨法	150c	1999	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
硫代二丙酸盐	388, 389	1999	200 mg/kg	46	
纽甜	961	2007	32 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2008	1000 mg/kg	161	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg		
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg		
食品类别号	15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	20000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
β -环状糊精	459	2004	500 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2005	200 mg/kg	15 & 130	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
亚硫酸盐	220-225, 227, 228, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	500 mg/kg		

表2

食品类别号	15.2	加工坚果，包括有涂层的坚果和坚果混合物（如与干制水果混合）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
核黄素	101(i),(ii)	2005	1000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2005	200 mg/kg	15 & 130	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg		
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	400 mg/kg		

食品类别号	16.0	01-15类中未包括的复合食品种类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13	
焦糖色III-氨法	150c	1999	1000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1000 mg/kg		

表2

食品添加剂通用标准修订版意见的注释

- 注释 1 以脂肪酸计。
- 注释 2 以干成分、干重、干混合物或浓缩物计。
- 注释 3 表面处理。
- 注释 4 用于产品装饰、压花、标记或者印记。
- 注释 5 在制造终产品的原材料中使用。
- 注释 6 以铝计。
- 注释 7 非终产品中的使用量。
- 注释 8 以红木素计。
- 注释 9 以总红木素或降红木素计。
- 注释 10 以抗坏血酸硬脂酸酯计。
- 注释 11 面粉基。
- 注释 12 由香料物质带入。
- 注释 13 以苯甲酸计。
- 注释 14 5倍以上稀释后食用。
- 注释 15 脂肪或油脂基。
- 注释 16 用于水果、蔬菜、肉或鱼的上光、被膜或装饰。
- 注释 17 以环己基氨基磺酸计。
- 注释 18 添加量；即食食品中不得检出残留。
- 注释 19 用于可可脂；即食食品中的使用量。
- 注释 20 稳定剂、增稠剂和/或胶基的总量。
- 注释 21 以无水EDTA二钠钙计。
- 注释 22 只适用于烟熏鱼制品。
- 注释 23 以铁计。
- 注释 24 以无水亚铁氰化钠计。
- 注释 25 以甲酸计。
- 注释 26 只适用于焙烤粉。
- 注释 27 以对羟基苯甲酸计。
- 注释 28 ADI换算:如果一种典型制备物含 $0.025 \mu\text{g}/\text{U}$, 那么 $33,000 \text{ U}/\text{kg bw}$ 的ADI换算为: $[(33000 \text{ U}/\text{kg bw}) \times (0.025 \mu\text{g}/\text{U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \mu\text{g})] = 0.825 \text{ mg}/\text{kg bw}$ 。
- 注释 29 未按规定报告依据。
- 注释 30 以 NO_3 离子残留量计。
- 注释 31 使用的捣碎物。
- 注释 32 以 NO_2 离子的残留量计。
- 注释 33 以磷计。
- 注释 34 无水基。
- 注释 35 只适用于混浊型果汁。
- 注释 36 残留量。
- 注释 37 以非脂乳固体重量计。
- 注释 38 在乳状混合物中的含量。
- 注释 39 仅当食品中含有黄油或其他油脂时。
- 注释 40 仅对于INS451i (三磷酸五钠), 用于增强苯甲酸盐类和山梨酸盐类的作用。
- 注释 41 只适用于面包糊或面糊表层。
- 注释 42 以山梨酸计。
- 注释 43 以锡计。
- 注释 44 以 SO_2 残留量计。
- 注释 45 以酒石酸计。
- 注释 46 以硫代二丙酸计。
- 注释 47 以蛋黄干重计。
- 注释 48 只适用于橄榄。
- 注释 49 只适用于柑橘类水果。

表2

- 注释 50 只适用于鱼子。
- 注释 51 只适用于药草。
- 注释 52 不包括巧克力奶。
- 注释 53 只适用于涂层。
- 注释 54 只适用于鸡尾酒樱桃和糖渍樱桃。
- 注释 55 单独或混合使用，在特定商品标准中规定的钠、钙、钾限值内。
- 注释 56 在没有淀粉的情况下。
- 注释 57 GMP是以重量计，1份过氧化苯甲酰和不高于6份的附属添加剂。
- 注释 58 以钙计。
- 注释 59 用作包装气体。
- 注释 60 如果用作碳酸化剂，终产品酒中的CO₂不应超过39.2 mg/kg。
- 注释 61 只适用于鱼糜。
- 注释 62 以铜计。
- 注释 63 以乳成分的量计。
- 注释 64 添加到干豆中的量；即食食品中为200mg/kg(以无水基计)。
- 注释 65 从营养制品中带入。
- 注释 66 以甲醛计。仅用于波萝伏洛干酪。
- 注释 67 不包括以8800mg/kg(以磷计)的量用于液态蛋白和以14700mg/kg(以磷计)的量用于液态全蛋的情况。
- 注释 68 仅用于不加糖的食品。
- 注释 69 用做碳酸化剂。
- 注释 70 以酸计。
- 注释 71 仅指钙、钾、钠盐。
- 注释 72 即食状态。
- 注释 73 不包括整鱼。
- 注释 74 不包括用作婴儿配方食品成分的液体乳清和乳清制品。
- 注释 75 只适用于自动售卖机中的奶粉。
- 注释 76 只适用于马铃薯。
- 注释 77 只适用于特殊营养目的。
- 注释 78 只适用于咸腌肉（新鲜、腌渍香肠）。
- 注释 79 只适用于坚果。
- 注释 80 相当于2 mg/dm² 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
- 注释 81 相当于1 mg/dm² 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
- 注释 82 用于虾；用于褐虾和普通褐虾时6000mg/kg。
- 注释 83 仅L(+)型。
- 注释 84 只适用于1岁以上幼儿。
- 注释 85 肠衣中的用量；用这种肠衣制作的肠中残留量不能超过100mg/kg。
- 注释 86 只适用于除稀奶油以外的搅打甜点顶饰。
- 注释 87 处理水平。
- 注释 88 从配料中带入。
- 注释 89 不包括以150mg/kg的量用于干海带（昆布）。
- 注释 90 用于在终产品中使用的乳-糖混合物。
- 注释 91 苯甲酸盐和山梨酸盐，单计或合计。
- 注释 92 不包括番茄基调味酱。
- 注释 93 不包括用Vitis vinifera 葡萄生产的天然葡萄酒。
- 注释 94 只适用于肉肠（新鲜、未腌渍香肠）。
- 注释 95 只适用于鱼浆和鱼子制品。
- 注释 96 以高甜度甜味剂的干重计。
- 注释 97 用在终产品/最后的可可和巧克力制品。
- 注释 98 用于粉尘控制。
- 注释 99 只适用于鱼片和鱼糜。
- 注释 100 在终产品中使用的苜蓿油中作为分散剂。
- 注释 101 单独用量，混合使用时不超过15000mg/kg。
- 注释 102 只限于用在焙烤目的的脂肪乳剂中。

表2

- 注释 103 不包括按400mg/kg的量用于特殊白葡萄酒。
- 注释 104 面包和酵母发酵焙烤食品中的最大残留为5000mg/kg。
- 注释 105 不包括以5000mg/kg的量用于干葫芦条 (KAMPYO)。
- 注释 106 不包括以500 mg/kg的量用于第戎芥末。
- 注释 107 不包括亚铁氰化钠 (INS 535)以29mg/kg (以无水亚铁氰化钠计) 的量用于食品级树枝盐。
- 注释 108 只适用于咖啡豆。
- 注释 109 使用量表示为: $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (10\text{E}6 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$ 。
- 注释 110 只适用于冷冻法式油炸马铃薯。
- 注释 111 不包括以150mg/kg的量用于糖果加工用的高浓度葡萄糖浆和以400mg/kg的量用于糖果加工用的葡萄糖浆的情况。
- 注释 112 只适用于搓碎干酪。
- 注释 113 使用量以乙酰磺胺酸钾等价物计。
- 注释 114 不包括可可粉。
- 注释 115 只适用于菠萝汁。
- 注释 116 只适用于生面团。
- 注释 117 不包括以1000mg/kg的量用于肉肠 (新鲜、未腌渍香肠)。
- 注释 118 不包括以1000mg/kg的量用于咸腌肉 (新鲜、腌渍香肠) 的情况。
- 注释 119 用量以阿斯巴甜等价物计。
- 注释 120 不包括以2500mg/kg的量用于鱼子酱的情况。
- 注释 121 不包括以1000mg/kg的量用于发酵鱼制品的情况。
- 注释 122 按照进口国国家法规执行。
- 注释 123 在pH高于3.5的饮料中用量为1000mg/kg。
- 注释 124 只适用于乙醇含量低于7%的产品。
- 注释 125 与植物油混合使用作为烤锅的释放剂。
- 注释 126 只用于在分割或焙烤过程中面团的脱膜。
- 注释 127 直接用于消费者。
- 注释 128 仅为INS334(酒石酸)。
- 注释 129 在葡萄汁中作为酸度调节剂。
- 注释 130 单独或混合使用:叔丁基对羟基茴香醚 (INS320)、二叔丁基对甲酚(INS321)、特丁基对苯二酚(INS 319)和没食子酸丙酯 (INS 310)。
- 注释 131 作为香料载体使用的结果。
- 注释 132 不包括以130mg/kg (以干基计) 的量用于半冷冻饮料的情况。
- 注释 133 叔丁基对羟基茴香醚(INS 320)、2,6-二叔丁基对甲酚(INS321)和没食子酸丙酯 (INS 310)的任意组合为200mg/kg, 如果单独使用不应超过其限量。
- 注释 134 不包括以500mg/kg的量用于谷基布丁中的情况。
- 注释 135 不包括以2000mg/kg的量用于杏干、以1500mg/kg的量用于漂白葡萄干和以50mg/kg的量用于椰子干的情况。
- 注释 136 只限于在白根菜中使用。
- 注释 137 不包括以300mg/kg的量用于冻鳄梨中的情况。
- 注释 138 只限于在降低能量的产品中使用。
- 注释 139 只限于在软体动物、甲壳类和棘皮动物中使用。
- 注释 140 不包括以1000mg/kg的量用在罐装鲍鱼 (PAUA)的情况。
- 注释 141 只限于在白巧克力中使用。
- 注释 142 不包括咖啡和茶。
- 注释 143 只限于在果汁饮料和干姜汁饮料中使用。
- 注释 144 只限于在甜、酸产品中使用。
- 注释 145 降低能量的或不加糖的产品。
- 注释 146 合成β-胡萝卜素 (INS 160ai)的使用量; 对于β-Apo-8-胡萝卜素 (INS160e)和甲基或乙基β-Apo-8-胡萝卜素酸酯 (INS 160f)的用量为35mg/kg。
- 注释 147 不包括婴儿乳清粉。
- 注释 148 临时认可的使用情况。
- 注释 149 不包括以100mg/kg用于鱼子的情况。
- 注释 150 豆基配方粉的使用量; 对于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉使用量为25000mg/kg。

表2

- 注释 151 豆基配方粉的使用量；对于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉使用量为1000mg/kg。
- 注释 152 只限于煎炸目的。
- 注释 153 只限于在方便面中使用。
- 注释 154 只限于在椰子汁中使用。
- 注释 155 只限于在冷冻的苹果片中使用。
- 注释 156 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为2500mg/kg。
- 注释 157 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为2000mg/kg。
- 注释 158 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为1000mg/kg。
- 注释 159 只限于在薄烤饼汁和糖枫汁中使用。
- 注释 160 只限于在即饮产品和及饮产品预混物中使用。
- 注释 161 符合进口国法律的要求，尤其要与前言中的3.2部分保持一致。
- 注释 162 只限于在脱水产品和意大利腊肠类产品中使用。
- 注释 163 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为3000mg/kg。
- 注释 164 在微型糖果和清新薄荷糖中的用量为30000mg/kg。
- 注释 165 只限于特殊营养用产品中使用。
- 注释 166 只限于乳基三明治涂抹物。
- 注释 167 只限于脱水产品。
- 注释 168 只限于1类皂树皮提取物（INS999(i)）。允许最大使用量以皂角苷计。
- 注释 169 只限于在脂基三明治涂抹物中使用。
- 注释 170 允许的最大量以结合态的总亚硫酸盐表示，相当于游离状态时70mg/kg。
- 注释 171 不包括无水乳脂。
- 注释 172 不包括以50mg/kg的量用于水果沙司、椰子奶油、椰奶和“水果棒”的情况。
- 注释 173 不包括以1000mg/kg的量用于谷基布丁的情况。
- 注释 174 硅铝酸钠（INS 554）、硅铝酸钙（INS 556）和硅酸铝（INS 559）单独或混合使用。
- 注释 175 不包括以200mg/kg的量用于果冻类型的果基甜点的情况。
- 注释 176 只限于在番茄沙司中使用。
- 注释 177 只限于在切片的、分割的、切碎的或搓碎的干酪中使用。
- 注释 178 以胭脂红酸计。
- 注释 179 用于香肠的表面处理。
- 注释 180 以 β -胡萝卜素计。
- 注释 181 以花青素计。
- 注释 182 除外用于椰奶。
- 注释 183 符合巧克力和巧克力产品标准[法典标准87-1981]的产品只能用着色剂做表面装饰。
- 注释 184 只限于用在营养涂层的大米谷物预混物。
- 注释 185 以降红木素计。
- 注释 186 只限于在含有添加剂的面粉中使用。
- 注释 301 过渡的最大量。

食品添加剂通用法典标准

表3



除非特别规定, 根据GMP允许在食品中使用的添加剂

INS	添加剂	采纳年份
414	阿拉伯胶	1999
500(iii)	倍半碳酸钠	1999
260	冰醋酸	1999
280	丙酸	1999
282	丙酸钙	1999
283	丙酸钾	1999
281	丙酸钠	1999
944	丙烷	1999
1101(iii)	菠萝蛋白酶	1999
968	赤藓糖醇	2001
410	刺槐豆胶	1999
416	刺梧桐胶	1999
941	氮	1999
1101(i)	蛋白酶, 米曲霉变种来源	1999
1001	胆碱盐和酯	1999
1100	α -淀粉酶, 嗜热脂肪芽胞杆菌来源	1999
1100	α -淀粉酶, 地衣芽胞杆菌来源(糖化酶)	1999
1100	α -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌来源	1999
1100	α -淀粉酶, 米曲霉变种来源	1999
1100	α -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌表达的巨大芽胞杆菌来源	1999
1100	α -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌表达的嗜热脂肪芽胞杆菌来源	1999
1405	淀粉, 酶处理	1999
1412	二淀粉磷酸酯	1999
551	二氧化硅(无定型)	1999

表3

INS	添加剂	采纳年份
171	二氧化钛	1999
290	二氧化碳	1999
460(ii)	粉状纤维素	1999
297	富马酸	1999
365	富马酸钠	1999
421	甘露醇	1999
422	甘油	1999
623	谷氨酸钙(D, L-)	1999
625	谷氨酸镁	1999
624	谷氨酸一铵	1999
622	谷氨酸一钾	1999
621	谷氨酸一钠	1999
620	L(+)-谷氨酸	1999
412	瓜尔胶	1999
554	硅铝酸钠	1999
552	硅酸钙	1999
559	硅酸铝	1999
556	硅酸铝钙	1999
553(i)	硅酸镁	1999
440	果胶	1999
400	海藻酸	1999
403	海藻酸铵	1999
404	海藻酸钙	1999
402	海藻酸钾	1999
401	海藻酸钠	1999
635	5'-核苷酸二钠	1999
634	5'-核苷酸钙	1999
1400	糊精, 焙炒淀粉	1999
553(iii)	滑石粉	1999
457	α -环状糊精	2005
458	γ -环状糊精	2001
413	黄耆胶	1999
415	黄原胶	1999
630	肌苷酸	1999
631	5'-肌苷酸二钠	1999

表3

INS	添加剂	采纳年份
633	5'-肌苷酸钙	1999
632	肌苷酸钾	1999
407a	加工琼芝属海藻胶 (PES)	2001
461	甲基纤维素	1999
465	甲基乙基纤维素	1999
1402	碱处理淀粉	1999
468	交联羧甲基纤维素 (交联纤维素胶)	2005
150a	焦糖色I-普通法	1999
418	结冷胶	1999
1200	聚葡萄糖A和N	1999
964	聚葡萄糖醇液	2001
1202	聚乙烯吡咯烷酮 (不溶)	1999
407	卡拉胶及其铵、钙、镁、钾、和钠盐 (包括红藻胶)	1999
302	抗坏血酸钙	1999
303	抗坏血酸钾	1999
301	抗坏血酸钠	1999
300	抗坏血酸, L-	1999
424	可得然胶	2001
1410	磷酸单淀粉	1999
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	1999
516	硫酸钙	1999
515	硫酸钾	1999
514	硫酸钠	2001
322(i)	卵磷脂	1999
510	氯化铵	1999
509	氯化钙	1999
508	氯化钾	1999
511	氯化镁	1999
965(i)	麦芽糖醇	1999
965(ii)	麦芽糖醇液	1999
425	魔芋粉	1999
1101(ii)	木瓜蛋白酶	1999
967	木糖醇	1999
628	5'-鸟苷酸二钾	1999
627	5'-鸟苷酸二钠	1999

表3

INS	添加剂	采纳年份
629	5'-鸟苷酸钙	1999
626	5'-鸟苷酸	1999
332(ii)	柠檬酸三钾	1999
330	柠檬酸	1999
332(i)	柠檬酸二氢钾	1999
331(i)	柠檬酸二氢钠	1999
333(iii)	柠檬酸钙	1999
472c	柠檬酸和脂肪酸甘油酯	1999
380	柠檬酸三铵	1999
331(iii)	柠檬酸三钠	1999
1403	漂白淀粉	1999
296	苹果酸, DL-	1999
352(ii)	苹果酸钙 (DL-)	1999
351(ii)	苹果酸钾	1999
350(ii)	苹果酸钠	1999
351(i)	苹果酸氢钾	1999
350(i)	苹果酸氢钠	1999
578	葡萄糖酸钙	1999
577	葡萄糖酸钾	1999
580	葡萄糖酸镁	1999
576	葡萄糖酸钠	1999
575	葡萄糖酸- δ -内酯	1999
1102	葡萄糖氧化酶, 黑曲霉变种来源	1999
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	1999
1440	羟丙基淀粉	1999
464	羟丙基甲基纤维素	1999
463	羟丙基纤维素	1999
527	氢氧化铵	1999
526	氢氧化钙	1999
525	氢氧化钾	1999
528	氢氧化镁	1999
524	氢氧化钠	1999
406	琼脂	1999
470(i)	肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	1999
270	乳酸 (L-, D- 和 DL-)	1999

表3

INS	添加剂	采纳年份
328	乳酸铵	1999
327	乳酸钙	1999
472b	乳酸和脂肪酸甘油酯	1999
326	乳酸钾	1999
329	乳酸镁(DL-)	1999
325	乳酸钠	1999
966	乳糖醇	1999
420(i)	山梨糖醇	1999
420(ii)	山梨糖醇液	1999
1401	酸处理淀粉	1999
466	羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	1999
469	羧甲基纤维素钠, 酶水解(纤维素胶, 酶水解)	2001
957	索马甜	1999
417	塔拉胶	1999
503(i)	碳酸铵	1999
170(i)	碳酸钙	1999
501(i)	碳酸钾	1999
504(i)	碳酸镁	1999
500(i)	碳酸钠	1999
503(ii)	碳酸氢铵	1999
501(ii)	碳酸氢钾	1999
504(ii)	碳酸氢镁	1999
500(ii)	碳酸氢钠	1999
162	甜菜红	1999
460(i)	微晶纤维素	1999
1450	辛烯基琥珀酸淀粉钠	1999
507	盐酸	1999
1404	氧化淀粉	1999
529	氧化钙	1999
530	氧化镁	1999
140	叶绿素	1999
467	乙基羟乙基纤维素	1999
462	乙基纤维素	1999
315	异抗坏血酸	1999
316	异抗坏血酸钠	1999

表3

INS	添加剂	采纳年份
953	异麦芽糖醇	1999
264	乙酸铵	1999
263	乙酸钙	1999
1518	乙酸甘油酯	1999
472a	乙酸和脂肪酸甘油酯	1999
261	乙酸钾	1999
262(i)	乙酸钠	1999
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	1999
1422	乙酰化二淀粉己二酸酯	1999
1451	乙酰化氧化淀粉	2005
942	一氧化二氮	1999
1420	乙酰化淀粉	1999
470(ii)	油酸的钙、钾和钠盐	1999
1104	脂肪酶，动物来源	1999
471	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	1999

表 3 规定的一般条件除外的食品类别或品种

下列食品使用表 3 中的食品添加剂应该遵守表 1 和表 2 的规定

食品分类号	食品类别
01.1.1	乳和酪乳（原味） <u>（不包括热处理的酪乳）</u>
01.2	发酵乳和凝乳制品（原味），不包括 01.1.2 的产品（乳基饮料）
01.4.1	巴氏消毒稀奶油（原味）
01.4.2	灭菌和超高温灭菌（UHT）的稀奶油，搅打稀奶油，和低脂稀奶油（原味）
01.6.3	乳清干酪
01.6.6	乳清蛋白干酪
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪
02.1	基本不含水的脂肪和油
02.2.1	黄油
04.1.1	新鲜水果
04.2.1	新鲜蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
04.2.2.1	冷冻蔬菜（包括蘑菇和食用真菌、块根类、豆类、芦荟）、海藻、坚果和籽类
04.2.2.7	发酵蔬菜（包括蘑菇和食用真菌，块根类，豆类，芦荟）和海藻制品，不包括食品类别 06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1 和 12.9.2.3 中的发酵豆制品
06.1	全谷、碎谷或片状谷物，包括大米
06.2	面粉和淀粉（包括豆粉）
06.4.1	生面制品、面条及其类似制品
06.4.2	干面制品、面条及其类似制品
08.1	鲜畜、禽肉和野味
09.1	鲜鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物
09.2	加工的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物
10.1	鲜蛋

表 3 附录

- 10.2.1 液体蛋制品
- 10.2.2 冷冻蛋制品
- 11.1 精制和粗制的糖
- 11.2 红糖，不包括 11.1.3 类（绵白糖，绵红糖，葡萄糖浆，干制葡萄糖浆，粗制蔗糖）
- 11.3 糖溶液和糖浆，以及（部分）转化糖，包括糖蜜，不包括 11.1.3 类（绵白糖，绵红糖，葡萄糖浆，干制葡萄糖浆，粗制蔗糖）
- 11.4 其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖顶饰）
- 11.5 蜂蜜
- 12.1 盐和代盐制品
- 12.2.1 药草和香辛料 （仅限药草）
- 13.1 婴儿配方食品，较大婴儿配方食品和特殊医疗用途的婴儿配方食品
- 13.2 婴幼儿的补充食品
- 14.1.1 水
- 14.1.2 果蔬汁
- 14.1.3 果蔬浆
- 14.1.5 咖啡，咖啡替代品，茶，药草饮料和其他热的谷物饮料，不包括可可
- 14.2.3 葡萄酒