

GB 2760-2007 《食品添加剂使用卫生标准》

扩大使用范围和量及增补品种

2007 ~ 2008 年度

目 录

中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 3 号-----	第 3 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 4 号-----	第 6 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 5 号-----	第 12 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 8 号-----	第 23 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 9 号-----	第 38 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 12 号-----	第 41 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 15 号-----	第 49 页
中华人民共和国卫生部公告 2007 年第 17 号-----	第 53 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 4 号-----	第 54 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 6 号-----	第 56 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 9 号-----	第 59 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 13 号-----	第 64 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 14 号-----	第 86 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 17 号-----	第 90 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 18 号-----	第 100 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 21 号-----	第 103 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 26 号-----	第 105 页
中华人民共和国卫生部公告 2008 年第 27 号-----	第 115 页

中华人民共和国卫生部 公 告

2007 年 第 3 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂扩大使用范围和使用量，现予以公告。

二 七年一月三十日

食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称(代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
酸度调节剂	氢氧化钾	调制乳粉	按生产需要适量使用
抗氧化剂	抗坏血酸(04.014)	甜汁甜酱	1
漂白剂	低亚硫酸钠 (05.005)	糖水栗子罐头	0.05(以二氧化硫 残留量计)
着色剂	胭脂虫红	蛋白饮料类	0.25
		配制酒	0.25
		干酪及干酪制品	0.1
乳化剂	聚氧乙烯山梨醇酐 单油酸酯(10.016)	饮料(除外包装饮用 水和固体饮料)	0.5
	聚氧乙烯山梨醇酐 单月桂酸酯 (10.025)	饮料(除外包装饮用 水和固体饮料)	0.5
	聚氧乙烯山梨醇酐 单棕榈酸酯 (10.026)	饮料(除外包装饮用 水和固体饮料)	0.5
	磷脂	即食谷物,包括碾压 燕麦	按生产需要适量 使用
水分保持剂	六偏磷酸钠 (15.002)	糖果	7
		即食谷物,包括碾压 燕麦	5
	三聚磷酸钠 (15.003)	即食谷物,包括碾压 燕麦	5
	焦磷酸钠(15.004)	即食谷物,包括碾压 燕麦	5
防腐剂	山梨酸钾(17.004)	人造奶油	1
甜味剂	环己基氨基磺酸钠 (19.022)	糖水桔、橙片罐头	0.65
增稠剂	聚葡萄糖(20.022)	调制乳、调味发酵 乳、乳酸菌饮料	按生产需要适量 使用
	槐豆胶(20.023)	复合调味料	9

类别	添加剂名称(代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
		肉灌肠	3
营养强化剂	磷酸三钙	婴幼儿配方粉	3 - 6g/kg (以钙计)
		学龄前儿童配方粉	3 - 6g/kg (以钙计)
营养强化剂	烟酸	饼干	3-6mg/100g
	氧化锌	饼干	4.5-8mg/100g(以锌计)
	维生素 B2	饼干	0.33-0.67mg/100g
	碳酸钙	饼干	267-533mg/100g (以钙计)
	维生素 D	饼干	1.67-3.33 μg/100g
	维生素 B6	饼干	0.23-0.47mg/100g
	维生素 A	饼干	233 - 400 μgRE/100g
	乳酸亚铁	饼干	4-8mg/100g(以铁计)
	维生素 B1	饼干	0.3-0.6mg/100g
	叶酸	饼干	39 - 78 μg/100g

中华人民共和国卫生部 公 告

2007年 第 4 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂扩大使用范围和使用量，现予以公告。

二 七年二月七日

食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
酸度调节剂	磷酸	可可制品、巧克力和巧克力制品 (包括类巧克力和代巧克力) 以及糖果	按生产需要适量使用
抗氧化剂	特丁基对苯二酚	烘炒坚果食品	0.2
	焦亚硫酸钠 亚硫酸钠	甜汁甜酱	50mg/kg (以 SO ₂ 残留量计)
		半固体复合调味料	50mg/kg (以 SO ₂ 残留量计)
	茶多酚	豆奶粉	0.8
		植物蛋白奶	0.1
着色剂	辣椒红	方便米面制品	按生产需要适量使用
	柠檬黄	饮料类(除包装饮用水类)	0.1
	亮兰	饮料类(除包装饮用水类)	0.02
	姜黄素	方便面	0.5
	可可壳色	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	辣椒红	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0

类别	添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
	栀子黄	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	栀子蓝	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	辣椒橙	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	红曲红	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	金樱子棕	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	紫草红	糕点	0.9
		焙烤食品馅料	1.0
	姜黄	糕点	0.5 (以姜黄素计)
		焙烤食品馅料	0.5 (以姜黄素计)
	胭脂红	糖水草莓罐头	0.1
		糖水山楂罐头	0.05
	焦糖色 (不加氨生产)	白兰地	按生产需要适量使用
乳化剂	卵磷脂	膨化食品、油炸薯片	按生产需要适量使用
	磷脂	乳制品	按生产需要适量使用

类别	添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
增味剂	氨基乙酸 (甘氨酸)	肉制品(熟肉制品、预制肉制品)	3.0
被膜剂	普鲁兰糖	预制水产品	30
水分保持剂	磷酸钙	固体复合调味料	5.0
		裹粉/炸料	5.0
	三聚磷酸钠	糖果	2.0(以磷计)
防腐剂	山梨酸钾	方便米面制品(仅限米灌肠制品)	1.5
稳定剂和凝固剂	丙二醇	生湿面制品	1.5
甜味剂	安赛蜜	水果罐头	0.3
	乙酰磺胺酸钾	水果罐头	0.3
	糖精钠	果酱	0.2
	环己基氨基磺酸钠	果酱	1.0
增稠剂	卡拉胶	稀奶油(淡奶油)	1.0
	黄原胶(汉生胶)	稀奶油(淡奶油)	1.0

类别	添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
	瓜尔胶	稀奶油 (淡奶油)	1.0
	槐豆胶	甜汁、甜酱	5.0
		复合调味酱	5.0
		半固体复合调味料	5.0
	黄原胶	香辛料酱 (如芥末酱、青芥酱)	10.0
其他	二氧化碳 (酒精发酵法)	充气糖果	按生产需要适量使用
营养强化剂	焦磷酸铁	婴儿配方粉	5.0-11.0 mg/100g
		较大婴儿和幼儿配方粉	5.0-11.0 mg/100g
		学龄前儿童配方粉	4.0-8.0 mg/d
		孕产妇配方粉	8.33-16.67 mg/d
		(以铁计)	
亚硒酸钠	儿童配方粉	6-13 μg/100g	
碳酸钙	儿童配方粉	300-600mg/100g	
氯化镁	儿童配方粉	50-167mg/d (以镁计)	
左旋肉碱	儿童配方粉	5-15 mg/100g	

类别	添加剂名称 (代码)	使用范围	最大使用量 (g/kg)
	牛磺酸	儿童配方粉	0.3-0.5
	维生素 K ₁	儿童配方粉	0.042-0.075 mg/100g
	维生素 B ₁₂	儿童配方粉	0.001-0.003 mg/100g
	肌醇	儿童配方粉	210-250mg/kg
	维生素 A	食用植物油	4000 - 8000 μ g/kg
	维生素 C	凝胶糖果	1000 - 4000mg/kg
	泛酸	果汁(味)饮料、茶饮料 和碳酸饮料	1.1-2.2mg/kg (以泛酸 计)
	磷酸钙	干酪	10 (以钙元素计)
	乙二胺四乙 酸铁钠	饼干	4 - 8mg/100g

中华人民共和国卫生部 公 告

2007 年 第 5 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂新品种及食品用香料名单，现予以公告。

二 七年二月十三日

一、食品添加剂新品种

名称	类别	使用范围	最大使用量	备注
蛋白酶（黑曲霉）	酶制剂	啤酒	0.75PPU/L	质量规格要求见附件
天然胡萝卜素	着色剂	各类食品 ^a	按生产需要适量使用	质量规格要求见附件
左旋蛋氨酸（L-甲硫氨酸）	营养强化剂	婴儿、较大婴儿配方粉	150-400mg/100g	质量规格要求见附件
液体二氧化碳（煤气化法）	防腐剂	碳酸饮料、汽酒	按生产需要适量使用	质量规格要求见附件
磷酸氢二铵	膨松剂	饼干	2.5g/kg	质量规格要求见附件

注：a 各类食品不含下列食品：

纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳

原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）

稀奶油

基本不含水的脂肪和油

黄油和浓缩黄油

新鲜水果

新鲜蔬菜

冷冻蔬菜

新鲜食用菌和藻类

冷冻食用菌和藻类

发酵蔬菜制品

原粮

大米及其制品（大米、米粉、米糕）

小麦粉

生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）

生干面制品（挂面）

杂粮粉（包括豆粉）及其制品
 食用淀粉
 生、鲜肉
 鲜水产
 预制水产品（半成品）
 鲜蛋
 脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
 冷冻蛋制品（如冰蛋）
 食糖
 其他糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆）
 蜂蜜
 盐及代盐制品
 香辛料类
 婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
 婴幼儿断奶期食品
 病人用特殊食品
 饮用天然矿泉水
 果蔬汁（浆）
 葡萄酒
 茶叶、咖啡
 二、食品用香料名单

序号	中文名称	英文名称	FE MA
1	甲基 3-甲基-1-丁烯基二硫醚	Methyl 3-methyl-1-butenyl disulfide	38 65
2	1-巯基-2-丙酮	1-Mercapto-2-propanone	38 56
3	苦艾提取物	Wormwood extract (Artemisia absinthium L.)	31 15
4	刺柏提取物	Juniper extract	26 03
5	乙酸正戊	Pentyl acetate	

序号	中文名称	英文名称	FE MA
	酯		
6	胡薄荷酮	Pulegone	29 63
7	甘草提取物(粉)	Licorice extract (powder)	26 29
8	4-甲基联苯	4-Methyl biphenyl	31 86
9	-戊基肉桂醇	-Amylcinnamyl alcohol	20 65
10	1-苯基丙醇-1	1-Phenylpropan-1-ol	28 84
11	4-苯基丁基-2-醇	4-Phenyl-2-butanol	28 79
12	1-苯基-3-甲基-戊醇-3	1-phenyl-3-methyl-3-pentanol	28 83
13	庚醇-3	Heptan-3-ol	35 47
14	5-苯基戊醇	5-Phenylpentanol	36 18
15	对- 烷醇-2	p-Menthan-2-ol (Carvomenthol)	35 62
16	3-乙酰氧基己酸甲酯	Methyl 3-acetoxy hexanoate	
17	对- -1-烯-3-醇	p-Menth-1-en-3-ol	31 79
18	4- 醇	4-Thujanol	32 39
19	脱氢二氢紫罗兰醇	Dehydrodihydroionol	34 46
20	乙基葑醇	Ethyl fenchol	34

序号	中文名称	英文名称	FE MA
			91
21	丙酮酸叶醇酯	cis-3-Hexenyl pyrovate	39 34
22	甜菜碱 (天然提取)	Betaine(Natural Extract)	42 23
23	联苯	Biphenyl	31 29
24	顺式-4-羟基-6-十二烯酸内酯	(Z)-4-Hydroxy-6-dodecenoic acid lactone	37 80
25	甲基亚磺酰甲烷	Methylsulfinylmethane	38 75
26	3,7-二甲基-2,6-辛二烯酸甲酯	Methyl 3,7-dimethyl-2,6-octadienoate(methyl geranate)	
27	(E)和(z)-4,8-二甲基-3,7-壬二烯-2-酮	(E)and(z)-4,8-Dimethyl-3,7-nonadien-2-one	39 69
28	异亚戊基异戊胺	isopentylidene isopentylamine	39 90
29	戊酸异戊酯	Isoamyl valerate	
30	松焦油	Pine tar oil(Pinus spp.)	29 07
31	橡苔净油	Oak moss absolute(Evernia spp.)	27 95

序号	中文名称	英文名称	FE MA
32	苏格兰留 兰香油	Scotch spearmint oil(Mentha cardiaca L.)	42 21
33	丙酸反式 -2-己烯 酯	trans-2-Hexenyl propionate	39 32
34	硫化氢 (仅用于 process flavors)	Hydrogen sulfide	37 79
35	海索草提 取物(神 香草提取 物)	Hyssop extract(Hyssopus officinalis L.)	25 90
36	安古树皮 提取物	Angostura extract(Galipea officinalis Hancock)	20 92
37	德国春黄 菊花(母 菊花)提 取物	Chamomile(German)extract(Matricaria chamomilla L.)	
38	石榴果汁 浓缩物	Pomegranate concentrate	
39	L-苏氨酸	L-Threonine	
40	L-丝氨酸	L-Serine	
41	辛烯基琥 珀酸单阿 拉伯胶酯	Gum Arabic,hydrogen octenylbutanedioate	42 27
42	N ₁ -((2-甲 氧基-4- 甲基)苄 基)-N ₂ -(2 -(5-甲基 -2-吡啶	N ₁ -((2-methoxy-4-methylbenzyl)-N ₂ -(2-(5-methylpyridin-2-yl)ethyl)oxalamide	42 34

序号	中文名称	英文名称	FE MA
	基)乙基) 草酰胺		
43	N ₁ -(2,4-二甲氧基苄基)-N ₂ -(2-(2-吡啶基)乙基)草酰胺	N ₁ -(2,4-dimethoxybenzyl)-N ₂ -(2-(pyridin-2-yl)ethyl)oxalamide	42 33
44	N-(4-庚基)-(3,4-亚甲二氧基)苯甲酰胺	N-(heptan-4-yl)benzo[d][1,3]dioxole-5-carboxamide	42 32

附件：

食品添加剂新品种质量规格要求

蛋白酶（黑曲酶）

1. 生产工艺

以筛选的纯黑曲霉在严格控制条件下进行水中发酵制备而成的蛋白酶。生产蛋白酶的原料为按照基因修饰技术获得的 GEP-44 黑曲霉菌株。

2. 性状

浅褐色透明液体，产品颜色随批次不同略有不同。

3. 要求

3.1 理化指标

项目	指标
酶活力	5.0-11.0 PPU/g
重金属（以铅计）	<30.0 mg/kg
铅	<5.0 mg/kg
砷	<3.0 mg/kg
镉	<0.1 mg/kg
汞	<0.03 mg/kg

3.2 微生物指标

项目	指标
菌落总数	$<5 \times 10^4$ cfu/g
大肠菌群	<30 cfu/g
沙门氏菌	不得检出（25g）
金黄色葡萄球菌	不得检出（1g）
酵母	<10/g
霉菌	<10/g

天然胡萝卜素

1. 性状

项目	指标
色泽及外观	深橙红色悬浮液
组织形态	均匀分布的乳浊液
杂质	无肉眼可见杂质
气味和滋味	特有之滋气味，无异味

2. 要求

项 目	指 标
本品的环己烷溶液在大约 450nm 下 E1% 1cm 相当于总胡萝卜素含量	10%
类胡萝卜素的组成	
- 胡萝卜素(占总胡萝卜素)	大约 60-65%
- 胡萝卜素(占总胡萝卜素)	大约 30-35%
砷(以 As 计)	3 mg/kg
重金属(以 Pb 计)	10 mg/kg

左旋蛋氨酸(L - 甲硫氨酸)

1. 性状

白色结晶或结晶性粉末。

2. 要求

项目	指标
含量	99.0% - 100.5%
比旋光度, $[\alpha]_D^{20}$	+23.0° - +24.5°
透光度(430nm)	98.0%
氯化物(以 Cl 计)	0.020%
铵盐(以 NH ₄ 计)	0.02%
硫酸盐(以 SO ₄ 计)	0.020%
铁盐(以 Fe 计)	10 mg/kg
重金属(以 Pb 计)	5 mg/kg
砷盐(以 As ₂ O ₃ 计)	1 mg/kg
其他氨基酸	0.5%

项目	指标
干燥失重	0.20%
灼烧残渣	0.10%
pH 值	5.6 ~ 6.1

液体二氧化碳（煤气化法）

1. 生产工艺

以煤气化工艺脱硫脱碳再生的二氧化碳气经净化、干燥、冷却、加压后制得食品添加剂二氧化碳。

2. 要求

项目	指标
二氧化碳含量, 10^{-2} (V/V)	99.99
水分, 10^{-6} (V/V)	10
总烃, 10^{-6} (V/V)	20
亚硫酸、亚硝酸	不得检出
一氧化碳、硫化氢、磷化氢及有机还原物	不得检出
油分	不得检出
酸度	符合检验
气味	无异味

磷酸氢二铵

1. 性状

无水，无味，白色粉末。

2. 要求

项目	指标
含量	96.0
水分	2.5%

项目	指标
砷	3.0ppm
氟	10.0ppm
重金属（以铅计）	10.0ppm
pH（1%溶液）	7.9± 0.3

中华人民共和国卫生部 公 告

2007 年 第 8 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂新品种及食品用香料名单，现予以公告。

二 七年四月十一日

一、食品添加剂新品种

类别	添加剂名称	使用范围	使用量	备注
酸度调节剂	冰乙酸 (低压羧基化法)	各类食品 ^a	按生产需要适量使用	质量规格见附件
抗氧化剂	乙二胺四乙酸二钠钙	复合调味料	75mg/kg	质量规格见附件
膨松剂	酸性磷酸铝钠	面糊、裹粉、煎炸粉、油炸食品、焙烤食品	按生产需要适量使用 (干品中铝的残留量 100mg/kg)	质量规格见附件
着色剂	叶黄素	焙烤食品	150mg/kg	质量规格见附件
		饮料类(除外包装饮用水)	50mg/kg (液态饮料中的量,固体饮料按稀释倍数折算)	
		冷冻食品	100 mg/kg	
		果冻和果酱	50 mg/kg	
增稠剂	甲基纤维素	各类食品 ^a	按生产需要适量使用	
营养强化剂	叶黄素	婴儿配方食品	300 - 2000 μg/kg	(1)使用量为在配方粉中的使用量,液体食品按稀释倍数折算(2)质量规格见附件
		较大婴儿和幼儿配方食品	1620 - 4230 μg/kg	
		学龄前儿童配方食品	1620 - 2700 μg/kg	

注 a：各类食品不含下列食品

食品分类号	食品名称
01.01.01	纯乳(全脂、部分脱脂、脱脂),包括复原乳
01.02.01	原味发酵乳(全脂、部分脱脂、脱脂)
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油

食品分类号	食品名称
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
06.01	原粮
06.02	大米及其制品（大米、米粉、米糕）
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品（挂面）
06.04	杂粮粉（包括豆粉）及其制品
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品（半成品）
10.01	鲜蛋
10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
10.03.03	冷冻蛋制品（如冰蛋）
11.01	食糖
11.01.02	其他糖和糖浆（如红糖、赤砂糖、槭树糖浆）
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
13.02	婴幼儿断奶期食品
13.03	病人用特殊食品
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.02.01	果蔬汁（浆）

食品分类号	食品名称
15.03.01	葡萄酒
16.02	茶叶、咖啡

二、食品用香料名单

序号	中文名称	英文名称	FEMA
1	灵猫净油	Civet absolute(Viverra civetta Schreber V.zibetha Schreber)	2319
2	二苄醚	Dibenzyl ether	2371
3	戊酸甲酯	Methyl valerate	2752
4	丁酸异丙酯	Isopropyl butyrate	2935
5	烯丙基甲基二硫醚	Allyl methyl disulfide	3127
6	3-壬酮	3-Nonanone	3440
7	二苄基二硫醚	Benzyl disulfide	3617
8	苯乙酸顺-3-己烯酯 (苯乙酸叶醇酯)	cis-3-Hexenyl phenylacetate	3633
9	乙酸3-(乙酰巯基)己 酯	3-Acetylmercaptohexyl acetate(passifloran)	3816
10	己酸甲硫醇酯	S-Methyl hexanethioate(methyl thiohexanoate)	3862
11	反-2-丁烯酸(巴豆酸)	(E)-2-Butenoic acid	3908
12	戊酸顺-3-己烯酯(戊 酸叶醇酯)	(Z)-3-Hexenyl valerate	3936

13	己酸苄酯	Benzyl hexanoate	4026
14	烯丙基丙基二硫醚	Allyl propyl disulfide	4073
15	2,8-表硫-顺-对 烷(4,7,7-三甲基-6- 硫杂双环[3.2.1]辛 烷)	2,8-Epithio-cis-p-menthane(4,7,7-Trime thyl-6-thiabicyclo[3.2.1]octane)	4108
16	癸酸甲酯	Methyl decanoate	——
17	5-羟基-十二酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydodecanoate	3686
18	三丁酸甘油酯	Tributyrin	2223
19	甲酸异丁酯	Isobutyl formate	2197
20	壬酸烯丙酯	Allyl nonanoate	2036
21	4-庚酮	4-Heptanone	2546
22	5-羟基癸酸甘油酯	Glyceryl 5-hydroxydecanoate	3685
23	胭脂树提取物	Annatto extract(Bixa orellana L.)	2103
24	戊酸丁酯	Butyl valerate	2217
25	卡黎皮提取物	Cascarilla bark extract(Croton spp.)	2254
26	肉桂皮油/油树脂	Cinnanon bark oil/oleoresin(Cinnamomaum spp.)	229 0
27	丁酸环己酯	Cyclohexyl butyrate	2351
28	山梨酸乙酯(2,4-己二 烯酸乙酯)	Ethyl sorbate(Ethyl 2,4-hexadienecate)	245 9
29	单油酸甘油酯	Glyceryl monooleate	2526

30	5-羟基-4-辛酮	5-Hydroxy-4-octanone	2587
31	刺梧桐树胶	Karaya gum(<i>Sterculiaurens</i>)	260 5
32	壬酸甲酯	Methyl nonanoate	2724
33	丙酸橙花酯	Neryl propionate	2777
34	桔叶油	Petitgrain mandarin oil(<i>Citrus reticulata</i> blanco var.mandarin)	285 4
35	丙酸 3-苯基丙酯	3-Phenylpropyl propionate	289 7
36	欧洲山松针叶油	Pine needle oil,dwarf,oil(<i>Pinus mugo</i> turra var.pumilio(Haenke)Zenari)	290 4
37	肉桂酸丙酯	Propyl cinnamate	2938
38	肉桂酸异丙酯	Isopropyl cinnamate	2939
39	丁酸玫瑰酯	Rhodinyl butyrate	2982
40	异丁酸玫瑰酯	Rhodinyl isobutyrate	2983
41	玫瑰果籽提取物	Rose hips extract(<i>Rosa spp.</i>)	299 0
42	夏香草油	Savory summer oil(<i>Satureja hortensis</i> L.)	3013
43	加拿大细辛油	Snakeroot oil,Canadian(<i>Asarum</i> canadense L.)	302 3
44	单宁酸	Tannic acid	3042

45	丙酸松油酯	Terpinyl propionate	3053
46	黄耆胶	Tragacanth gum(Astragalus spp.)	3079
47	丙酸糠酯	Furfuryl propionate	3346
48	2-酮基-4-丁硫醇	2-Keto-4-butanethiol	3357
49	戊酸糠酯	Furfuryl pentanoate	3397
50	异茉莉酮	Isojasmone	3552
51	苄基甲基硫醚	Benzyl methyl sulfide	3597
52	3-甲基-2-丁烯醛	3-Methyl-2-butenal	3646
53	2,4-癸二烯酸丙酯	Propyl 2,4-decadienoate	3648
54	反式-2-己烯酸己酯	Hexyl trans-2-hexenoate	3692
55	4-烯丙基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Allyl-2,6-dimethoxyphenol	3655
56	2-羟基-4-甲基戊酸甲酯	Methyl 2-hydroxy-4-methylpentanoate	3706
57	反式-2-辛烯酸甲酯	Methyl trans-2-octenoate	3712
58	2,2,6-三甲基-6-乙烯基四氢吡喃	2,2,6-Trimethyl-6-vinyltetrahydropyran	3735
59	甲基对甲苯缩水甘油酸乙酯	Ethyl methyl-p-toly glycidate	3757
60	香紫苏内酯	Sclareolide(Decahydro-3a,6,6,9a-tetrahydro-2H-naphtho(2,1b)furan-2(1H)-one)	3794
61	苯甲酸甲硫醇酯	S-Methyl benzothioate	3857

62	(E)-2-己烯酸(Z)-3-己烯酯	(Z)-3-Hexenyl(E)-2-hexenoate	3928
63	2-巯基苯甲醚	2-Mercaptoanisole	4159
64	香兰素苏和赤-2,3-丁二醇缩醛	Vanillin erythro and threo-butan-2,3-diol acetal	4023
65	反式6-甲基-3-庚烯-2-酮	(E)-6-Methyl-3-hepten-2-one	4001
66	(±)3-巯基丁酸乙酯	(±)-Ethyl-3-mercaptobutyrate	3977
67	3-巯基-2-甲基戊醇	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol	3996
68	5-羟基-8-十一碳烯酸-内酯	5-Hydroxy-8-undecenoic acid delta-lactone	3758
69	乙醛二异戊醇缩醛	Acetaldehyde diisoamyl acetal	4024
70	2-苯基-4-甲基-2-己烯醛	(+/-)-2-Phenyl-4-methyl-2-hexenal	4194
71	N-环丙基-反-2-顺-壬二烯胺	N-Cyclopropyl-(E)2,(Z)6-nonadienamide	4087
72	N-乙基-反-2-顺-6-壬二烯酰胺	N-Ethyl-(E)2,(Z)6-nonadienamide	4113
73	2-庚硫醇	2-Heptanethiol	4128
74	2-(2-羟基-4-甲基-3-环己烯基)-丙酸-内酯	2-(2-Hydroxy-4-methyl-3-cyclohexenyl)-propionic acid?-lactone (Wine Lactone)	4140

75	基甲基醚(2-异丙基-5-甲基环己基甲基醚)	1-Menthyl methyl ether(2-Isopropyl-5-methylcyclohexyl methyl ether)	4054
76	己酸异丙酯	Isopropyl hexanoate	2950
77	2,4-二甲基-1,3-二氧戊环(乙醛 1,2-丙二醇缩醛)	2,4-Dimethyl-1,3-dioxolane	4099
78	2,4-己二烯-1-醇	2,4-Hexadien-1-ol	3922
79	十六烷酸甲酯	Methyl hexadecanoate	——
80	-萘甲醚	β -Naphthyl methyl ether	——
81	5-甲基-2-噻吩甲醛	5-Methyl-2-thiophenecarboxaldehyde	3209
82	二羟基丙酮	Dihydroxyacetone	4033
83	4-甲基-2,6-二甲氧基苯酚	4-Methyl-2,6-dimethoxyphenol	3704
84	对甲氧基肉桂醛	p-Methoxycinnamaldehyde	3567
85	2,4,5-三甲基 唑	2,4,5-Trimethyloxazole	——
86	二苯基二硫醚	Phenyl disulfide	3225
87	苯甲醛二乙缩醛	Benzaldehyde diethyl acetal	——
88	右旋新薄荷醇	d-Neo-Menthol	2666
89	2-壬烯酸 γ -内酯	2-Nonenoic acid γ -lactone	4188
90	乙基香芹酚	Ethyl carvacrol	2246
91	甘牛至油树脂/提取物	Marjoram oleoresin /extract(Majorana	2659

		hortensis Moench(<i>Origanum majorana</i> L.))	
92	反式-4-癸烯酸乙酯	Ethyl trans-4-decenoate	3642
93	甲基苯甲醛甘油缩醛 (邻-,间-,对-异构体 混合物)	Tolualdehyde glyceryl acetal (o-,m-,p-mixed isomers)	3067
94	晚香玉内酯{二氢 -5-[(Z,Z)-2,5-辛二 烯-2(3H)-呋喃酮}	Tuberose Lactone {Dihydro-5-[(Z,Z)-octa-2,5-dienyl]-2(3 H)-furanone}	4067
95	摩洛哥豆蔻提取物	Grains of paradise extract(<i>Aframomum</i> <i>melegueta</i>)	2529
96	4-甲基-2-戊基-1,3- 二氧戊环(己醛 1,2-丙 二醇缩醛)	4-Methyl-2-pentyl-1,3-dioxolane	3630
97	橙皮素	Hesperetin	4313
98	根皮素	Phloretin	4390
99	乙酸 3-巯基庚酯	3-Mercaptoheptyl acetate	4289
100	甲基纤维素	Methyl cellulose	2696
101	顺,反-4,8-二甲基 3,7-壬二烯-2-醇	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-ol	4102
102	顺,反-4,8-二甲基 -3,7-壬二烯-2-醇乙	(+/-)-trans-and cis-4,8-Dimethyl-3,7-nona-dien-2-yl	4103

	酸酯	acetate	
103	(Z 和 E)-1-甲氧基-1-癸烯	trans-and cis-1-Methoxy-1-decene	4161

附件：

食品添加剂新品种质量规格要求

冰 乙 酸

1.生产工艺

甲醇及一氧化碳为原料经低压羰基化法生产的冰乙酸。

2.要求

项 目	指 标
冰乙酸含量	99.8%
高锰酸钾试验	180 min
蒸发残渣	0.005%
结晶点	16.2
重金属（以 pb 计）	0.000 2%
砷（As）	0.000 1%

乙二胺四乙酸二钠钙

1.生产工艺

由乙二胺四乙酸二钠与钙螯合形成。

2.性状

白色粉末，淡咸味，无气味。

3.要求

项目	指标
PH 值(1%溶液)	7.0
水分	13%
含量	99.5%±2.5%
重金属（以铅计）	20 mg/kg
铅	10 mg/kg
砷	3.0 mg/kg

酸性磷酸铝钠

1. 性状

白色无臭粉末，不溶于水，溶于盐酸

2. 要求

项目	指标
含量： [Na ₃ Al ₂ H ₁₅ (PO ₄) ₈ 或 NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ · 4H ₂ O]	95%
P H	酸性至中性
灼烧失重	19.5-21% (NaAl ₃ H ₁₄ (PO ₄) ₈ · 4H ₂ O) 15-16% (Na ₃ Al ₂ H ₁₅ (PO ₄) ₈)
氟化物	25mg/kg
砷	3mg/kg
铅	2mg/kg
重金属	40mg/kg

叶黄素（着色剂）

1. 生产工艺

以天然万寿菊油树脂为原料经提取制得的天然色素叶黄素。

2. 性状

桔黄色至桔红色，粉末状，不溶于水，溶于正己烷。

3. 要求

项 目	指 标
总类胡萝卜素含量	80%
叶黄素含量	70%
玉米黄质	9%
干燥失重	1.0%

项 目	指 标
灼烧残渣	1.0%
溶剂残留： 正己烷 甲 醇 丙酮、异丙醇和丙二醇总量	50mg/kg 10 mg/kg 1000mg/kg
蜡状物	14%
铅	3mg/kg
砷	3mg/kg

甲基纤维素

1. 性状

白色或灰白色粉末，几乎无味。

2. 要求

项目	指标
甲氧基	27.5-31.5%
黏度，20 摄氏度 2%水溶液	12-18 cPs
	80-120 cPs
	300-560 cPs
	1125-2100 cPs
	3500-5600 cPs
	30000-56000 cPs
湿度	5.0%
燃烧残渣	1.5%
亚硫酸盐,以二氧化硫计	10mg/kg
铅	3mg/kg

叶黄素（营养强化剂）

1. 性状

叶黄素是一种从万寿菊中提取的膳食成分，桔红色，无刺激气味。

2. 要求

项目	指标
全部胡萝卜素	80%
叶黄素	74%
玉米黄质	4.0% - 9.0%
水分	1%
溶剂残留：	
正己烷	50mg/kg
甲 醇	10mg/kg
铅	3mg/kg

中华人民共和国卫生部
公 告

2007年 第9号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂扩大使用范围和使用量。
特此公告。

二 七年四月二十六日

食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
抗氧化剂	抗坏血酸棕榈酸酯	孕产妇配方粉	0.05(以油脂中抗坏血酸计)
	异抗坏血酸钠	茶饮料、咖啡饮料	0.5
		八宝粥	1.0
着色剂	姜黄素	甜汁甜酱、复合调味酱	0.1
	植物炭黑	冷冻饮品(食用冰除外)	5
乳化剂	聚甘油脂肪酸酯	半固体复合调味料	10
防腐剂	对羟基苯甲酸丙酯	蚝油	0.25
	乳酸链球菌素	咖啡饮料、茶饮料	0.15
		含乳饮料	0.2
甜味剂	三氯蔗糖	微波爆米花	0.9
增稠剂	羧甲基纤维素钠	饮料类(除外包装饮用水)	5
其他	氯化钾	火腿香肠制品	10
营养强化剂	维生素 B1	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	0.4-1.9 mg/100g
	维生素 B2	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	0.4-2 mg/100g
	维生素 B6	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	0.3-1.4 mg/100g
	维生素 C	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	30-270mg/100g
	烟酰胺	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	3-26 mg/100g

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
	叶酸	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	0.03-0.3mg/100g
	泛酸	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	1.5-8.5mg/100g
	亚硒酸钠	婴儿配方食品 较大婴儿和幼儿配方食品	0.006-0.017 mg/100g
	碘化钾	婴儿配方食品	0.025-0.09 mg/100g

中华人民共和国卫生部 公 告

2007 年 第 12 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂新品种和扩大使用范围、使用量的品种。

特此公告。

二 七年六月十九日

1. 食品添加剂新品种

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)	备注
营养强化剂	低聚半乳糖	婴儿配方食品,较大婴儿和幼儿配方食品	作为益生元类物质的来源之一,该类物质在婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品中总量不超过64.5g/kg	质量规格要求见附件,最大使用量以纯品计
	多聚果糖 (含低聚果糖)	婴儿配方食品,较大婴儿和幼儿配方食品	作为益生元类物质的来源之一,该类物质在婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品中总量不超过64.5g/kg	质量规格要求见附件,最大使用量以纯品计

2. 食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
着色剂	赤 藓 红 (08.003)	肉灌肠和肉罐头	0.015
着色剂	红 花 黄 (08.103)	冷冻饮品(除外食用冰)、腌制的蔬菜、粮食制品馅料、腌腊肉制品、调味品(除	0.5

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
剂		外盐及代盐制品) 油炸食品、膨化食品	
着色剂	辣椒红 (08.106)	人造黄油及其类似品、腌制的蔬菜、粮食制品馅料、腌腊肉制品、调味品(除外盐及代盐制品)	按生产需要适量使用
着色剂	栀子黄 (08.112)	人造黄油及其类似制品、腌制的蔬菜、粮食制品馅料、调味品(除外盐及代盐制品) 固体饮料、油炸食品	1.5
着色剂	红曲红 (08.120)	腌制的蔬菜、粮食制品馅料、腌腊肉制品、调味品(除外盐及代盐制品) 蛋白饮料类、固体饮料类、油炸食品	按生产需要适量使用
着色剂	栀子蓝 (08.123)	腌制的蔬菜、粮食制品馅料、调味品(除外盐及代盐制品) 果蔬汁类、蛋白饮料类、固体饮料类、油炸食品、膨化食品	0.5
着色剂	姜黄素 (08.132)	粮食制品馅料、油炸食品、膨化食品	按生产需要适量使用
着色剂	藻蓝 (08.137)	青芥辣粉	0.8

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
乳 化 剂	蔗糖脂肪酸酯 (10.001)	用于糖厂作为消泡剂	按生产需要适量使用
	琥珀酸单甘油酯	干酪类似品	10
		以乳为主要原料的即食风味甜点或其预制产品(不包括冰淇淋和调味酸奶)	5
		脂肪、油和乳化脂肪制品(不包括基本不含水的脂肪和油)	10
		焙烤食品	5
	甘油	饮料类(除外包装饮用水)	按生产需要适量使用
	磷脂	饼干	按生产需要适量使用
	聚甘油脂肪酸酯	煎炸用油	10
被膜剂	巴西棕榈蜡	新鲜水果	400 μg/kg(以残留量计)
水	三聚磷酸钠	植脂末	1.0

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
分保持剂	甘油	调味糖浆、半固体复合调味料	按生产需要适量使用
防腐剂	山梨酸钾	茶、咖啡、植物饮料类	0.5
	苯甲酸钠	茶、咖啡、植物饮料类和浓缩茶饮料原浆	1.0
甜味剂	赤藓糖醇	口香糖、固体饮料、调制乳	按生产需要适量使用
营养强化剂	烟酰胺	饼干	3 - 6mg/100g
	硫酸锰	较大婴儿及幼儿配方粉	8mg/kg (以锰元素计)

附件：

低聚半乳糖

1. 生产工艺

以乳糖为原料，经 α -半乳糖苷酶催化水解半乳糖苷键，将乳糖水解成为半乳糖和葡萄糖，同时通过转移半乳糖苷的作用，将水解下来的半乳糖苷转移到乳糖分子，生成低聚半乳糖。

2. 性状

澄清金黄色糖浆，淡淡的甜味。

3. 要求

3.1 理化要求

项 目	指 标
干物质	73%
低聚半乳糖	57%
氮	0.1%
硫酸化灰分	0.3%
无水乳糖	23%
无水葡萄糖	22%
半乳糖	0.8%
pH 值	3.2 ~ 3.8

3.2 微生物要求

微生物指标	指标
平板总计数 30	3000cfu/g
大肠菌属	0/1g
酵母菌	50cfu/g
霉菌	50cfu/g
凝固酶阳性的葡萄球菌	0/1g
沙门氏菌	0/25g

多聚果糖（含低聚果糖）

1.生产工艺

以菊苣为原料，用酸/碱过滤去除蛋白质和矿物质，蒸发干燥得到的多聚果糖粉。

2.要求

2.1 感官要求

2.2 理化要求

项目	指标
干物质	95-99%
碳水化合物占干物质	99%
其中	99 %
菊粉（ DP5 ）	0.5%

项目	指标
菊粉 (DP3- DP4) 单糖和二糖	0.5%
灰分占干物质	0.2%
平均链长	23 单体
外观	白色粉末
颗粒大小	最多 5% < 10 μ m
平均直径 (v, 0.5)	60-80 μ m
分散性	极好
pH 值 (10%在普通水中)	中性
口感	无味
密度 (轻拍后)	550 ± 100 克/升

2.3 微生物要求

项目	指标
需氧平板计数	< 1000cfu/g
嗜热菌平板计数	< 1000cfu/g
霉菌	< 20cfu/g
酵母菌	< 20cfu/g
杆状菌属	< 100cfu/g
肠道菌属	0/1g
葡萄菌属	0/1g
沙门氏菌	0/25g

中华人民共和国卫生部 公 告

2007 年 第 15 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准以下食品添加剂扩大使用范围、使用量。

特此公告。

二 七年八月七日

食品添加剂扩大使用范围、使用量的品种

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
酸 度 调 节 剂	六偏磷酸钠	碳酸饮料、运动饮料	1.0
	磷酸三钠	方便湿面调味料包	80
抗 结 剂	硅铝酸钠	乳粉和奶油粉及其调制产品、香辛料及粉、复合调味料、酵母类制品、固体饮料类、可可制品、速溶咖啡、蛋糕预拌粉、淀粉及淀粉类制品、食糖、干酪、餐桌甜味剂、盐及代盐制品	按生产需要适量使用
消 泡 剂	聚二甲基硅氧烷 乳液	食用油脂	10mg/kg
抗 氧 化	乙二胺四乙酸二 钠	软饮料	0.03

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
剂			
着色剂	日落黄	巧克力制品	0.3
	诱惑红	巧克力制品	0.3
	胭脂红	蛋卷	0.01
	柠檬黄	蛋卷	0.04
乳化剂	硬脂酰乳酸钠	发酵米面制品	2.0
水分保持剂	甘油	复合调味酱	按生产需要适量使用
防腐剂		醋	0.15
	乳酸链球菌素	酱油、酱及酱制品、复合调味料	0.2
稳定剂	六偏磷酸钠	乳及调制乳	1.0(以六偏磷酸钠计)
	三聚磷酸钠	含乳饮料	2
		茶饮料、咖啡饮料	1

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
甜味剂	山梨糖醇	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用
	麦芽糖醇	炼乳及其调制产品	按生产需要适量使用
	乙酰磺胺酸钾	冷冻饮品	0.3
营养强化剂	维生素 C	胶基糖果	630mg/kg- 13000mg/kg
	维生素 E	胶基糖果	1050mg/kg- 1450mg/kg
		儿童配方奶粉	3.3-6.0mg - TE/100g
	硫酸铜	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	1.6 - 7mg/kg
加工助剂	聚二甲基硅氧烷	面包烘烤制作工艺	30mg/dm ² (在模具中的使用量)

中华人民共和国卫生部 公告

2007 年 第 17 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，现将食品中二十二碳六烯酸和花生四烯酸使用规定调整如下，本公告自发布之日起正式实施。2008 年 12 月 1 日前，按照以往《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880）使用二十二碳六烯酸和花生四烯酸的食品可在产品保质期内继续销售。

名称	使用范围	使用量	备注
花生四 烯酸	婴儿配方食品	1%（占总脂 肪酸的百分比）	来源：高山被孢霉 （ <i>Mortierella alpina</i> ） 以纯花生四烯酸计
	较大婴儿及幼儿配方食品		
	学龄前儿童配方奶粉		
二十二 碳六烯 酸	婴儿配方食品	0.5%（占总 脂肪酸的百分 比）	来源： 双鞭甲藻 金枪鱼油 以纯二十二碳六烯酸 计
	较大婴儿及幼儿配方食品		
	儿童配方奶粉		
	学龄前儿童谷类食品		

二 00 七年十一月二十三日

中华人民共和国卫生部 公 告

2008 年 第 4 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附表所列焦糖色（不加氨生产）等 11 种食品添加剂扩大使用范围、使用量。

特此公告。

二 八年一月十一日

扩大使用范围、使用量的食品添加剂

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量
着色剂	焦糖色（不加氨生产）	固体复合调味料、半固体复合调味料	按生产需要适量使用
	栀子蓝	冷冻饮品（食用冰除外）	1.0g/kg
乳化剂	硬脂酰乳酸钠	植脂末	10g/kg
	卵磷脂	半固体复合调味料	按生产需要适量使用
	柠檬酸单甘酯	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	2.4g/100g
水分保持剂	三聚磷酸钠	植脂末	5g/kg
		裹粉、煎炸粉	3g/kg（以终产品中的含量计算）
		固体复合调味料	4.4g/kg
防腐剂	山梨酸钾	蛋制品	1.5g/kg
	脱氢醋酸钠	熟肉制品、预制肉制品	0.5g/kg
	二氧化碳	饮料类	按生产需要适量使用
增稠剂	刺槐豆胶	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	7g/kg
营养强化剂	肌醇	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	21 - 100mg/100g

中华人民共和国卫生部 公告

2008 年 第 6 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附表所列抗坏血酸等 22 种食品添加剂扩大使用范围、使用量。

特此公告。

二 八年一月二十八日

扩大使用范围、使用量的食品添加剂

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
抗氧化剂	抗坏血酸	果酱	5.0
	异抗坏血酸钠	酱油、食醋、酱类、液体复合调味料	1.0
着色剂	亮蓝	酱腌菜	0.025
		糕点	0.025
	萝卜红	食醋、调味料	按生产需要适量使用
	胭脂虫红	熟肉制品	0.5
		方便面	0.3
		果冻	0.05
焦糖色	其他饮料类(仅限鸡精饮料)	按生产需要适量使用	
乳化剂	山梨酸酐单硬脂酸酯(司盘60)	植脂末	5.0
	硬脂酰乳酸钙	面包专用粉、馒头专用粉	2.0
增味剂	琥珀酸二钠	酱油、蚝油	10.0
水分保持剂	磷酸二氢钠	生湿面条	磷酸盐使用量在生湿面制品中以磷酸根(PO_4^{3-})计不超过2.5g/kg。
	焦磷酸钠	生湿面条	磷酸盐使用量在生湿面制品中以磷酸根(PO_4^{3-})计不超过2.5g/kg。
	六偏磷酸钠	生湿面条	磷酸盐使用量在生湿面制品中以磷酸根(PO_4^{3-})计不超过2.5g/kg。
甜味剂	乙酰磺胺酸钾	焙烤食品	0.3
	甜菊糖甙	酱油、食醋、酱类、蚝油、复合调味酱	按生产需要适量使用

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
增稠剂	黄原胶	酱油、食醋	2.0
		蚝油、酱类	10.0
	羧甲基淀粉钠	方便面	0.05
	醋酸酯淀粉	生湿面条	按生产需要适量使用
营养强化剂	-胡萝卜素	固体饮料	3-6 mg/kg
	叶酸	固体饮料	157-313 μg/kg(以稀释后的液体饮料计,固体饮料使用按稀释倍数增加使用量)
	烟酸(或烟酰胺)	果汁(味)型饮料	3.3-18mg/kg(如为果汁(味)型固体饮料,则需按稀释倍数增加使用量)
	维生素 B6	果汁(味)型饮料	0.4-1.6mg/kg(如为果汁(味)型固体饮料,则需按稀释倍数增加使用量)
	核苷酸	婴幼儿配方粉	0.12-0.58g/kg(以核苷酸总量计)

中华人民共和国卫生部 公 告

2008 年 第 9 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附表所列 D-异抗坏血酸钠等 17 种食品添加剂扩大使用范围、使用量。

特此公告。

二 八年四月七日

扩大使用范围、使用量的食品添加剂

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
抗氧化剂	D-异抗坏血酸钠	凝胶糖果	1.0 (以抗坏血酸计)
漂白剂	焦亚硫酸钠	酱腌菜	0.1(以二氧化硫残留量计)
着色剂	焦糖色 (不加氨生产)	膨化食品	2.5
	栀子黄	饼干	1.5
	核黄素	固体复合调味料	0.05
	姜黄	焙烤食品	按生产需要适量使用
	叶绿素铜钠盐 叶绿素铜钾盐	焙烤食品、饮料类 (除包装饮用水)	0.5
	胭脂虫红	焙烤食品、果酱、饮料类 (除包装饮用水)、植脂奶油	0.6
	胭脂树橙	焙烤食品、冷冻饮品 (除外食用冰)、果酱、果冻、饮料类(除包装饮用水)	0.6
乳化剂	硬脂酰乳酸钠	蛋白饮料类	2.0

类别	添加剂名称	使用范围	最大使用量 (g/kg)
		特殊用途饮料 (包括“运动饮料”、“营养饮料”等)	2.0
		风味饮料 (包括果味饮料、乳味、茶味及其他味饮料)	2.0
		茶、咖啡、植物饮料类	2.0
水分保持剂	三聚磷酸钠	生湿面制品	5.0
甜味剂	乙酰磺胺酸钾 (安赛蜜)	食醋、蚝油、酱类、复合调味料	0.5
增稠剂	黄原胶	凝胶糖果	10.0
	海藻酸丙二醇酯	咖啡饮料	3.0
	羟丙基淀粉醚	各类食品 (注)	按生产需要适量使用
	酸处理淀粉	各类食品 (注)	按生产需要适量使用

注：各类食品不包括附件所列食品类别

附件：各类食品不包括的食品类别

食品分类号	食品类别名称
01.01.01	纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳
01.02.01	原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品（大米、米粉、米糕）
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品（挂面）
06.04	杂粮粉（包括豆粉）及其制品
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产品

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

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 13 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附件所列食品添加剂、食品工业用加工助剂及食品用香料新品种。

特此公告。

附件：1、食品添加剂新品种目录

2、列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

3、食品用香料新品种目录

二 八年五月二十六日

附件 1

食品添加剂新品种目录

名称：赤藓糖醇

赤藓糖醇(生产用菌株:分别为 *Moniliella pollinis* 和 *trichosporonoides megachiliensis*) Erythritol

功能：甜味剂

(一) 赤藓糖醇允许使用的食品类别及最大使用量

各类食品^a 按生产需要适量使用

(二) 赤藓糖醇的质量规格要求

1. 生产用菌株为 *Moniliella pollinis* 的赤藓糖醇

(1) 生产工艺

由食品级的碳水化合物底物经丛梗孢酵母 (*Moniliella pollinis*) 发酵, 并经纯化及干燥等工序而得。

(2) 性状

白色晶状粉末

(3) 技术要求

理化指标

项目	指标
纯度 (% , HPLC 法)	>99.50
核糖醇及丙三醇 (%)	0.10
灼烧残渣 (%)	<0.1
pH	5.0 - 7.0
还原糖 (%)	<0.30
铅(mg/kg)	< 1.0

微生物指标

项目	指标
菌落总数 (cfu/g)	< 300
酵母 (cfu/g)	< 50
霉菌(cfu/g)	< 50

2. 生产菌株为 *Trichosporonoides megachiliensis* 的赤藓糖醇

(1). 生产工艺

以取自小麦、玉米、马铃薯等中的淀粉经过化学的或酶水解所得的葡萄糖为主要原料，经 *Trichosporonoides megachiliensis* 发酵，并经纯化及干燥等工序而得。

(2) 性状

白色结晶性粉末

(3) 技术要求

理化指标

项目	指标
含量 (%)	99
干燥失重 (%)	0.2
灼烧残留 (%)	0.1
还原糖 (%，以葡萄糖计)	0.3
核糖醇及甘油 (%)	0.1
铅 (mg/kg)	0.5
重金属 (mg/kg，以 Pb 计)	5
砷 (mg/kg，以 As ₂ O ₃ 计)	2

微生物指标

项目	指标
菌落总数 (cfu/g)	300
霉菌和酵母 (cfu/g)	50
大肠菌群	阴性

1, 3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯

名称：1, 3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯 1,3-Dioleoyl 2-palmitoyl triglyceride

功能：营养强化剂

(一) 1, 3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
13.01	婴儿配方食品、较大 婴儿和幼儿配方食 品	104 - 240	

(二) 1, 3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯的质量规格要求

1. 生产工艺

由脂肪酶催化酯交换，使脂肪酸在丙三醇分子上的位置重新排列而得。

2. 性状

在 25 条件下为白色固体

3. 技术要求

项目	指标
过氧化值	2.0
2 位棕榈酸占有所有棕榈酸的比例 (%)	52
1, 3-二油酸 2-棕榈酸甘油三酯的含量 (%)	40
棕榈酸甘油三酯的含量 (%)	< 10
反式脂肪酸 (%)	< 1
二恶英 (pg/g)	0.75
总多环芳烃 (μg/kg)	25
重质多环芳烃 (μg/kg)	5
黄曲霉毒素 B1 (μg/kg)	2
黄曲霉毒素 B1+B2+G1+G2 (μg/kg)	4
总农药残留 (mg/kg)	1

硅酸钙

名称：硅酸钙 Calcium silicate

功能：抗结剂

（一）硅酸钙允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备注
01.03	乳粉和奶油粉及其 调制产品	按生产需要适量使用	
01.06	干酪	按生产需要适量使用	
05.01.01	可可制品	按生产需要适量使用	
06.03.01.03	蛋糕预拌粉	按生产需要适量使用	
06.05	淀粉及淀粉类制品	按生产需要适量使用	
11.01	食糖	按生产需要适量使用	
11.04	餐桌甜味料	按生产需要适量使用	
12.01	盐及代盐制品	按生产需要适量使用	
12.09.01	香辛料及粉	按生产需要适量使用	
12.10	复合调味料	按生产需要适量使用	
14.06	固体饮料类	按生产需要适量使用	
16.04	酵母类制品	按生产需要适量使用	

（二）硅酸钙的质量规格要求：

1. 生产工艺

硅酸钙由新熟化的石灰与含合成二氧化硅反应而得。

2. 性状

白色至灰白色易流动粉末。由不同比例的氧化钙剂二氧化硅组成，可分为有水和无水两种。不溶于水，但可与无机酸形成凝胶。

3. 技术要求

项目	指标
氧化钙含量 (%)	0.75
二氧化硅含量 (%)	40
铅 (mg/kg)	5
氟 (mg/kg)	10
干燥失重 (%)	10
灼烧失重 (%)	20

可溶性大豆多糖

名称：可溶性大豆多糖 Soluble soybean polysaccharide

功能：增稠剂、乳化剂、被膜剂、抗结剂

(一) 可溶性大豆多糖允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
02.04	脂肪类甜品	10	
03.0	冷冻饮品(除外食用冰)	10	
06.02.02	大米制品	10	
06.03.02	小麦粉制品	10	
06.05.02	淀粉制品	10	
06.07	方便米面制品	10	
06.08	冷冻米面制品	10	
07.0	焙烤食品	10	
12.0	调味品	10	
14.0	饮料(除外包装饮用水)	10	

(二) 可溶性大豆多糖的质量规格要求

1. 可溶性大豆多糖的生产工艺

以大豆或大豆粕为原料，经脱脂、提取、纯化、灭菌、干燥等工艺生产制成的粉末状产品。

2. 性状

白色至微黄色、粉末状产品

3. 技术要求

(1) 理化指标

项目	指标	
	A 型（低粘度型）	B 型（中粘度型）
水分（%）	7.0	
粗蛋白质（以干基计） （%）	8.0	
粗灰分（以干基计） （%）	10.0	
粗脂肪（%）	0.5	
可溶性多糖（%）	60.0	70.0
粘度（10%水溶液， 20±0.5）mPa·s	30	30~100
成胶性（10%水溶液）	煮沸后冷却至4时，不形成凝胶	
pH 值（1%水溶液）	5.5±1.0	
透明度（%）	40	
总砷（mg/kg，以As 计）	0.5	
铅（mg/kg，以Pb计）	1	

(2) 微生物指标

项目	指标
菌落总数 (cfu/g)	500
大肠菌群 (MPN/100g)	30
致病菌 (指肠道致病菌和致病性球菌)	不得检出
霉菌和酵母菌总数 (cfu/g)	50

酶解大豆磷脂

名称：酶解大豆磷脂 Enzymatically decomposed soybean phospholipid

功能：乳化剂

(一) 酶解大豆磷脂允许使用的食品类别及最大使用量

各类食品^a 按生产需要适量使用

(二) 酶解大豆磷脂的质量规格要求

1. 生产工艺

以大豆磷脂为原料，在适当温度条件下，用磷脂酶 A2 进行分解，再经过丙酮萃取，除去丙酮可溶物并回收丙酮不溶物，经过精制后得到的酶解大豆磷脂。

2. 性状

白色至褐色粉末、粒状或块状，或淡黄色至暗褐色粘稠状液体，有特有气味。

3. 技术要求

项目	指标
酸价	65
丙酮可溶物 (%)	60
水溶液透光率 (% , 0.1% 溶液)	80
过氧化值	10
铅 (mg/kg, 以 Pb 计)	10
砷 (mg/kg, 以 As ₂ O ₃ 计)	3
水分 (%)	4.0

棉子糖

名称：棉子糖 Raffinose

功能：营养强化剂

（一）棉子糖允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/（g/kg）	备注
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品	作为益生元类物质的来源之一，该类物质在婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品中总量不超过64.5g/kg。	

（二）棉子糖的质量规格要求

1. 生产工艺

从甜菜糖蜜中通过柱层析分离装置提取、分离、精炼、干燥等工艺制成。

2. 性状

白色粉末

3. 技术要求

（1）理化指标

项目	指标
pH(5%溶液 20)	5.0-7.0
纯度(%, 干物质含量)	98
水分(%, 烘干减量)	15
砷 (mg/kg)	1
重金属 (mg/kg)	5

(2) 微生物指标

项目	指标
菌落总数(cfu/g)	10 ³
大肠菌群数	阴性
葡萄球菌凝固酶活性	阴性
霉菌(cfu/g)	50
酵母(cfu/g)	50

杨梅红

名称：杨梅红 Mynica Red

功能：着色剂

(一) 杨梅红允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量/(g/kg)	备注
03.0	冷冻饮品(除外食用冰)	0.2	
05.02	糖果	0.2	
07.02.04	糕点彩装	0.2	
12.10.02	半固体复合调味料	0.2	
15.03.03	果酒(仅限于配制果酒)	0.2	
14.0	饮料类(除外包装饮用水)	0.1	
16.01	果冻	0.2	

(二) 杨梅红的质量规格要求

1. 生产工艺

以杨梅成熟果实为原料，用乙醇溶液提取经大孔树脂纯化的提取物，经浓缩干燥制得。

2. 性状

紫红色至红黑色粉末或固体，无肉眼可见杂质。

3.技术要求

项目	指标
PH	3.0—4.5
1% E 525 ± 5nm 1cm	40
矢车菊素-3-葡萄糖苷 (%)	5
水分 (%)	18
灰分 (%)	6
砷 (%，以 As 计)	0.0002
铅 (%，以 Pb 计)	0.0003
大孔树脂残留二乙烯苯 (ug/kg)	50

附件 2

列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

一.丙烷

(一) 性状

无色透明液体 (液化状态下)

(二) 技术要求

项 目	指 标
丙烷总含量 (%)	95.0
C ₄ 及 C ₂ 含量 (%)	4.0
C ₅ 及 C ₅ 以上组分 (%)	1.0
37.8 时饱和蒸气压 (Mpa)	1.3
含硫量 (mg/m ³)	343
蒸发残留物 (mg/m ³)	50
机械杂质及游离水	无
气味	无

二.丁烷

(一) 性状

无色透明液体 (液化状态下)

(二) 技术要求

项 目	指 标
丁烷总含量 (%)	95.0
C ₃ 及 C ₂ 含量 (%)	4.0
C ₅ 及 C ₅ 以上组分 (%)	1.0
37.8 时饱和蒸气压 (Mpa)	0.3
含硫量 (mg/m ³)	343
蒸发残留物 (mg/m ³)	50
机械杂质及游离水	无
气味	无

三.聚苯乙烯

(一) 性状

白色，无异味

(二) 技术要求

项目	指标
苯乙烯 (mg/kg)	12
水分 (%)	5.0
pH 值 (1 %悬浮液)	5 - 8
重金属(mg/kg)	10
砷(mg/kg)	2

四. 普鲁兰酶(生产用菌株 : *Bacillus licheniformis* 基因供体菌株 : *Bacillus deramificans*)

(一) 生产工艺

由经基因工程改造 (基因供体菌株 : *Bacillus deramificans*) 的地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 为生产菌株 , 经深层发酵、提取和精制而成的普鲁兰酶制剂。

(二) 性状

褐棕色液体 , 具有酶特有的气味、无异味, 允许有少量的凝聚物。

(三) 技术要求

1. 理化指标

项 目	指 标
酶活力(ASPU /g)	1000—1260
酶活力保存率(25 以下保存三个月, %)	95
pH 值 (25)	4.0 ~ 4.5
重金属 (mg/L, 以 Pb 计)	40
铅 (mg/L, 以 Pb 计) ,	5
砷 (mg/L, 以 As 计)	3
黄曲霉毒素 B1(μ g/L)	5

2. 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数(cfu/ml)	5×10^4
大肠菌群(MPN/ml)	30
霉菌(cfu/ml)	200
沙门氏菌	不得检出

备注：酶活力规格除 1000u/ml 外，还可按供需合同执行。

备注：a: 各类食品不包括以下食品类别

食品分类号	食品类别名称
01.01.01	纯乳（全脂、部分脱脂、脱脂），包括复原乳
01.02.01	原味发酵乳（全脂、部分脱脂、脱脂）
01.05.01	稀奶油
02.01	基本不含水的脂肪和油
02.02.01.01	黄油和浓缩黄油
04.01.01	新鲜水果
04.02.01	新鲜蔬菜
04.02.02.01	冷冻蔬菜
04.02.02.06	发酵蔬菜制品
04.03.01	新鲜食用菌和藻类
04.03.02.01	冷冻食用菌和藻类
06.01	原粮
06.02	大米及其制品（大米、米粉、米糕）
06.03.01	小麦粉
06.03.02.01	生湿面制品（面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）
06.03.02.02	生干面制品（挂面）

食品分类号	食品类别名称
06.04	杂粮粉（包括豆粉）及其制品
06.05.01	食用淀粉
08.01	生、鲜肉
09.01	鲜水产
09.03	预制水产品（半成品）
10.01	鲜蛋
10.03.01	脱水蛋制品（如蛋白粉、蛋黄粉、蛋白片）
10.03.03	冷冻蛋制品（如冰蛋）
11.01	食糖
11.03.01	蜂蜜
12.01	盐及代盐制品
12.09	香辛料类
13.01	婴儿配方食品、较大婴儿和幼儿配方食品
13.02	婴幼儿断奶期食品
13.03	病人用特殊食品
14.01.01	饮用天然矿泉水
14.02.01	果蔬汁（浆）
15.03.01	葡萄酒
16.02	茶叶、咖啡

附件 3

食品用香料新品种

序号	中文名称	英文名称	FEMA
1	植醇, 叶绿醇, 叶黄烯醇 (3,7,11,15-四甲基-2-十六烯-1-醇)	phytol(3,7,11,15-Tetramethyl-2-hexadecen-1-ol)	4196
2	异戊醛二乙醇缩醛	Isovaleraldehyde diethyl acetal	4371
3	癸酸 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl decanoate	4281
4	异丁酸 2-(5-甲基 4-噻唑基)乙醇酯	2-(5-Methyl-4-thiazolyl)ethyl isobutyrate	4278
5	甲酸 2-(4-甲基-5-噻唑基)乙醇酯	2-(4-Methyl-5-thiazolyl)ethyl formate	4275
6	异硫氰酸 3-丁烯酯	3-Butenyl isothiocyanate	4418
7	异硫氰酸 4-戊烯酯	4-Pentenyl isothiocyanate	4427
8	异硫氰酸 5-己烯酯	5-Hexenyl isothiocyanate	4421
9	顺-9-十八烯醇乙酸酯(乙 酸油醇酯)	cis-9-Octadecenyl acetate(Oleyl acetate)	4359
10	糠基甲醚	Furfuryl methyl ether	3159
11	3-己酮	3-Hexanone	3290

序号	中文名称	英文名称	FEMA
12	异硫氰酸 2-丁酯	2-Butyl isothiocyanate	4419
13	异硫氰酸异丁酯	Isobutyl isothiocyanate	4424
14	异硫氰酸 6-(甲硫基)己酯	6-(Methylthio)hexyl isothiocyanate	4415
15	异硫氰酸 5-(甲硫基)戊酯	5-(Methylthio)pentyl isothiocyanate	4416
16	异硫氰酸戊酯	Amyl isothiocyanate	4417
17	异硫氰酸异丙酯	Isopropyl isothiocyanate	4425
18	异硫氰酸异戊酯	Isoamyl isothiocyanate	4423
19	异戊酸 3-苯丙酯	3-Phenylpropyl isovalerate	2899
20	异丁醛丙二醇缩醛	Isobutanal propylene glycol acetal	4379
21	2,5-二甲基呋喃	2,5-Dimethylfuran	4106
22	芝麻(CO ₂)提取物	Sesame CO ₂ extract	
23	芝麻蒸馏物	Sesame dist.	
24	干制鲣鱼(CO ₂)提取物	Katsuobushi CO ₂ extract	
25	朗姆酒净油	Rum absolute	
26	豆豉油树脂	Toushi oleoresin Douchi oleoresin	
27	环紫罗兰酮	Cycloionone	3822

序号	中文名称	英文名称	FEMA
28	D,L-薄荷脑(+/-)-1,2-丙二醇碳酸酯	D,L-Metho(+/-)-propylene glycol carbonate;D,L-Menthol 1,2-propanediol carbonate	3992
29	乙酸 1-乙氧基乙酯	1-Ethoxyethyl acetate	4069
30	N-异丁基-反-2-反-4-癸二烯酸酰胺	N-Isobutyldeca-trans-2-trans-4-dienamide	4148
31	2-异丁基-4-甲基-1,3-二氧环戊烷(异戊醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isobutyl-4-methyl-1,3-dioxolane	4286
32	2-异丙基-4-甲基-1,3-二氧环戊烷(异丁醛 1,2-丙二醇缩醛)	2-Isopropyl-4-methyl-1,3-dioxolane	4287
33	4-氨基丁酸(丙位-氨基丁酸)	4-Aminobutyric acid(Gamma-Aminobutyric acid)	4288
34	N-(2-(3,4-二甲氧基苯基)乙基)-3,4二甲氧基肉桂酸酰胺	N-[2-(3,4-Dimethoxyphenyl)ethyl]-3,4-dimethoxycinnamic acid amide	4310
35	二-(1-丙烯基)硫醚(异	Di-(1-propenyl)-sulfide(mix	4386

序号	中文名称	英文名称	FEMA
	构体混合物)	ture of isomers)	
36	药蜀葵	Althea root (Althea officinalis L.)	2048
37	香蜂草	Balm (Melissa officinalis)	2111
38	安息香(二苯乙醇酮)	Benzoin(2-Hydroxy-2-phenylacetophenone)	2132
39	白千层油	Melaleuca cajuputi Powell (Cajeput oil)	2225
40	中国肉桂皮	Cassia (Cinnamomum cassia Blume)	2256
41	丁香	Cloves (Eugenia spp.)	2327
42	玉米穗丝	Corn silk (Zea mays L.)	2335
43	毕澄茄	Cubeb (Piper cubeba L. f.)	2338
44	乙酸 2-戊酯	2-Pentyl acetate	4012
45	乙胺	Ethylamine	4236
46	2,8-二硫杂-4-壬烯-4-醛 ; 5-(甲硫基)-2-(甲硫基甲基)2-戊烯醛	2,8-Dithianon-4-en-4-carboxaldehyde ; 5-(Methylthio)-2-(methylthiomethyl)-2-pentenal ; Methialdol	3483

序号	中文名称	英文名称	FEMA
47	1-丁烯-1-基 甲基硫醚	1-Buten-1-yl methyl sulfide	3820
48	二异丙基二硫醚	Diisopropyl disulfide	3827
49	甲基异戊基二硫醚	Methyl isopentyl disulfide	4168
50	(E)-2-癸烯酸	(E)-2-Decenoic acid	3913
51	芦荟提取物	Aloe extract (Aloe spp.)	2047
52	龙涎香酊	Ambergris tincture	2049
53	黄葵酊	Ambrette tincture(Hibiscus abelmoschus L.)	2052
54	邻氨基苯甲酸烯丙酯	Allyl anthranilate	2020
55	环己基己酸烯丙酯	Allyl cyclohexanehexanoate	2025
56	环己基戊酸烯丙酯	Allyl cyclohexanevalerate	2027
57	2-乙基丁酸烯丙酯	Allyl 2-ethylbutyrate	2029
58	惕各酸烯丙酯(反式-2-甲 基-2-丁烯酸烯丙酯)	Allyl tiglate (Allyl trans-2-methyl-2-butenate)	2043
59	10-十一烯酸烯丙酯	Allyl 10-undecenoate	2044
60	-戊基肉桂醛二甲缩醛	-Amylcinnamaldehyde dimethyl acetal	2062
61	乙酸 -戊基肉桂酯	-Amylcinnamyl acetate	2064
62	甲酸 -戊基肉桂酯	-Amylcinnamyl formate	2066
63	异戊酸 -戊基肉桂酯	-Amylcinnamyl isovalerate	2067

序号	中文名称	英文名称	FEMA
64	4(2-呋喃基)丁酸异戊酯	Isoamyl 4(2-furan)butyrate	2070
65	3(2-呋喃基)丙酸异戊酯	Isoamyl 3(2-furan)propionate	2071
66	2-戊基-5或6-酮-1,4-二噁烷	2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane	2076
67	丙酮酸异戊酯	Isoamyl pyruvate	2083
68	苄基丁基醚	Benzyl butyl ether	2139
69	l-苧烯	L-Limonene	
70	N-3,7-二甲基-2,6-辛二烯-环基甲烷酰胺	N-3,7-Dimethyl-2,6-octadienylcyclopropylcarboxamide	4267
71	燕根(萝藦科植物)提取物	(Swallowroot)Decalepis hamiltonii extract	4283
72	红枣浸膏	date concrete	
73	正己硫醇	1-Hexanethiol	3842
74	N-(乙氧羰基甲基)-对-3-甲酰胺	[N-(Ethoxycarbonyl)methyl]-p-menthane-3-carboxamide	4309
75	2-癸酮	2-Decanone	4271
76	二糠基醚	Difurfuryl ether	3337
77	异丁酸乙基香兰素酯	Ethyl vanillin isobutyrate	3837
78	8-罗勒烯醇乙酸酯(2,6-二	8-Ocimenyl acetate	3886

序号	中文名称	英文名称	FEMA
	甲基-2,5,7-辛三烯-1-醇 乙酸酯)		
79	高倍天然苹果香料	Folded Apple Essence	

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 14 号

《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007，以下简称《标准》）将于 2008 年 6 月 1 日起正式施行。为做好《标准》实施工作，现就有关事宜公告如下：

一、食品企业应按照《标准》和 2007 年以后我部食品添加剂公告的要求使用食品添加剂，我部将及时公告食品添加剂新品种和扩大使用范围及使用量的食品添加剂名单。

二、食品企业现有食品标签标示的食品添加剂与《标准》和卫生部公告不符的，食品标签限使用至 2008 年 12 月 31 日，其包装食品可以销售至保质期结束。

三、《标准》实施以后，食品营养强化剂的使用仍按照《食品营养强化剂使用卫生标准》（GB14880-1994）、历年卫生部公告中关于食品营养强化剂的使用规定以及《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）附录 B 中的食品营养强化剂规定执行。

四、香精香料中使用的食品添加剂应参照《食用香精标准》（QB/T1505 - 2007）执行。

五、关于《标准》中的个别文字编辑错误，参照勘误表（见附件）予以修正。

特此公告。

附件：《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）勘误表

二 八年五月二十九日

附件：

《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）勘误表

页码	附表	原文	改为
7	A . 1	不饱和脂肪酸单甘脂	不饱和脂肪酸单甘酯
9	A . 1	单 , 双 , 三甘油脂肪酸酯(油酸 , 亚油酸 , 柠檬酸 , 亚麻酸 , 棕榈酸 , 山嵛酸 , 硬脂酸)	单 , 双 , 三甘油脂肪酸酯(油酸 , 亚油酸 , 柠檬酸 , 亚麻酸 , 棕榈酸 , 山嵛酸 , 硬脂酸 , 月桂酸)
13	A . 1	二甲基二碳酸盐	二甲基二碳酸盐(又名维果灵)
20	A . 1	海藻酸丙二醇脂	海藻酸丙二醇酯
25	A . 1	Sodium cyclamate, calcium cycalmate	Sodium cyclamate, calcium cyclamate
34	A . 1	聚甘油脂肪酸酯 (聚甘油单硬脂酸酯 , 聚甘油单油酸酯)	聚甘油脂肪酸酯 CNS:10.022
38	A . 1	抗坏血酸 (又名维生素 C) 的使用规定	删除
39	A . 1	cocoa husk pigment	cocoa husk pigment
52	A . 1	那他霉素	纳他霉素

65	A . 1	双乙酰酒石酸单双甘油酯 DATEE	双乙酰酒石酸单双甘油酯 DATEM
81	A.1	异抗坏血酸及其钠盐的使用规定	删除
181	A.3(续)	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (471e)	双乙酰酒石酸单双甘油酯 (472e)
180	A.3(续)	单 , 双 , 三甘油酯(油酸 , 亚油酸 , 柠檬酸 , 亚麻酸 , 棕榈酸 , 山嵛酸 , 硬脂酸 , 月桂酸)	单 , 双 , 三甘油脂肪酸酯(油酸 , 亚油酸 , 柠檬酸 , 亚麻酸 , 棕榈酸 , 山嵛酸 , 硬脂酸 , 月桂酸) .
106	A . 2	腌制的蔬菜	腌渍的蔬菜
229	C.1	氯化胺	氯化铵
234	C.2	脆壁克鲁维酶母	脆壁克鲁维酵母
238	D.1	苯钾酸钠	苯甲酸钠

备注：对于表 A.1 中内容的修改，表 A.2 中对应内容也做相应的修改。

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 17 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附件所列食品添加剂及食品工业用加工助剂新品种、扩大使用范围及使用量的食品添加剂及食品营养强化剂。

特此公告。

附件：1. 食品添加剂新品种目录

2. 列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

3. 扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录

4. 扩大使用范围及使用量的食品营养强化剂目录

二 八年八月七日

附件 1

食品添加剂新品种目录

名称：番茄红

番茄红 Tomato Red

功能：着色剂

（一）番茄红允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量	备注
01.02	发酵乳	6mg/kg	
14.0	饮料类（14.01 包装饮用水除外）	6mg/kg	液态饮料中的使用量，固体饮料按稀释倍数增加使用量

（二）番茄红的质量规格要求

（1）生产工艺

天然番茄为原料，以有机溶剂为萃取介质或超临界流体（包括：二氧化碳等）为萃取介质制备的番茄红合成品。

（2）性状

产品为深红色油溶性分散物，具有一定的粘性。

（3）技术要求

番茄红食品添加剂主要成分及含量

名称	含量
番茄红素 (%、w/w)	6
脂肪 (%、w/w)	83.8
维生素 E (%、w/w)	1.02
其它类胡萝卜素 (%、w/w)	0.45
磷脂 (%、w/w)	8.16

理化指标

项目	指标
$\lambda=470\text{nm}$ 色价 E1cm1%	200
番茄红素含量, %	6
砷 (以 As 计), mg/kg	1.0
铅 (以 Pb 计), mg/kg	1.5
总有机溶剂残留量, % (以正己烷计)	0.0025
灰分, %	1.0
六六六, mg/kg	不得检出
滴滴涕, mg/kg	不得检出
酸价 (以 KOH 计), g/mg	0.3
过氧化值, meq/kg	10
羰基价, meq/kg	10
黄曲霉毒素, $\mu\text{g/kg}$	5
苯并 (a) 芘, $\mu\text{g/kg}$	10

卫生指标

项目	指标
菌落总数，cfu/g	1000
大肠杆菌菌群，MPN/100g	40
霉菌，cfu/g	25
酵母，cfu/g	25
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

附件 2

列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

一. 环糊精葡萄糖苷转移酶（生产用菌株：地衣芽孢杆菌 *Bacillus licheniformis*

供体：高温厌氧杆菌 *Thermoanaerobacter* sp.）

功能：食品工业用加工助剂

（一）生产工艺

以转基因地衣芽孢杆菌生产菌在严格控制条件下进行液体深层发酵制备而成的环糊精葡萄糖苷转移酶。

（二）性状

褐色液体，产品颜色随批次不同略有不同。

（三）技术要求

项目	指标
环糊精葡萄糖苷转移酶活力， KNU-CP/g	3
总重金属，mg/kg	30
铅，mg/kg	5
砷，mg/kg	3
菌落总数，cfu/g	< 50 000
大肠菌群，MPN/g	< 30
沙门氏菌	不得检出/25g
致泻大肠埃希氏菌	不得检出/25g
抗菌素活性	不得检出
生产菌株	不得检出

备注：酶活力规格除以上规定外，还可按实际需要执行。

二. 脂肪酶（生产菌：黑曲霉 *Aspergillus niger*；供体：南极假丝酵母 *Candida Antarctica*）

功能：食品工业用加工助剂

（一）生产工艺

以转基因黑曲霉生产菌在严格控制的条件下进行液体深层发酵制备而成的脂肪酶。

（二）性状

黄色到浅棕色液体，产品颜色随批次不同略有不同。

（三）技术要求

项目	指标
假丝酵母脂肪酶活力，LU/g	5 000
总重金属，mg/kg	30
铅，mg/kg	5
砷，mg/kg	3
菌落总数，cfu/g	< 10 000
大肠菌群，MPN/g	< 30
沙门氏菌	不得检出/25g
致泻大肠埃希氏菌	不得检出/25g
抗生素活性、生产用菌、真菌毒素	不得检出

备注：酶活力规格除以上规定外，还可按实际需要执行。

附件 3

扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录

食品添加剂中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
氨基乙酸 (甘氨酸)	增味剂	14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	1.0	
苯甲酸钠	防腐剂	15.02	配制酒(仅限预调酒)	0.4	以苯甲酸计
二氧化硅	抗结剂	03.0	冷冻饮品(03.04食用冰除外)	0.5	
焦磷酸二氢二钠	膨松剂	07.02	糕点	5.0	
焦亚硫酸钠	漂白剂	06.02.04	米粉制品(仅限水磨年糕)	0.05	以二氧化硫残留量计
聚丙烯酸钠	增稠剂	06.03.02.01	生湿面制品(如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮)	2.0	
聚甘油蓖麻醇酯	乳化剂	02.02	水油状脂肪乳化制品	10.0	
聚甘油脂肪酸酯	乳化剂	14.0	饮料类(14.01包装饮用水类除外)	10.0	
抗坏血酸钙	抗氧化剂	04.01.01.03	去皮或预切的鲜水果	1.0	以水果中抗坏酸钙残留量计
		04.02.01.03	去皮、切块或切丝的蔬菜	1.0	以蔬菜中抗坏酸钙残留量计
硫酸钙	酸度调节剂	07.01	面包	10.0	
		07.02	糕点	10.0	
		07.03	饼干	10.0	

食品添加剂中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量(g/kg)	备注
六偏磷酸钠	乳化剂	14.07	乳酸菌饮料	1.0	
普鲁兰多糖	增稠剂	05.02.03	乳脂糖果	50	
		05.02.05	凝胶糖果	50	
		05.02.08	胶基糖果	50	
乳酸链球菌素	防腐剂	06.07	方便米面制品(仅限方便湿面制品)	0.15	
		10.03	蛋制品(改变其物理性状)	0.25	
三聚磷酸钠	稳定剂	14.07	乳酸菌饮料	2.0	
山梨酸钾	防腐剂	15.02	配制酒(仅限预调酒)	0.4	以山梨酸计
碳酸钠	酸度调节剂	08.02	预制肉制品	按生产需要适量使用	
		08.03	熟肉制品	按生产需要适量使用	
天然维生素E	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
		12.10	复合调味料(仅限方便米面制品中的调味酱包及调味油包)	0.2	
		14.02.03	果蔬汁(肉)饮料	0.2	
		14.03	蛋白饮料类	0.2	
		14.04.01.02	其他型碳酸饮料	0.2	
		14.04.02	非碳酸饮料(包括特殊用途饮料、风	0.2	

食品添加剂中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量(g/kg)	备注
			味饮料)		
		14.05	茶、咖啡、植物饮料类	0.2	
		14.06.02	蛋白型固体饮料	0.2	
		14.07	乳酸菌饮料	0.2	
胭脂虫红	着色剂	01.04.02	调制炼乳(包括甜炼乳、调味炼乳及其他使用了非乳原料的调制炼乳)	0.15	
硬脂酰乳酸钠	乳化剂	14.07	乳酸菌饮料	2.0	
		02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0	

附件 4

扩大使用范围及使用量的食品营养强化剂目录

名称	使用范围	强化量	备注
二十二碳六烯酸	婴幼儿配方谷粉 学龄前儿童谷类食品	66mg/100g	二十二碳六烯酸来源： 双鞭甲藻 金枪鱼油 使用量以纯二十二碳六烯酸计
碳酸钙	冰淇淋类、雪糕类	2400-3000mg/kg	以元素钙计
维生素 A	面粉、大米	600 μgRE-1200 μgRE/kg	

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 18 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，制定《运动营养食品中食品添加剂和食品营养强化剂使用规定》，现予发布，自发布之日起施行。

特此公告。

附件：运动营养食品中食品添加剂和食品营养强化剂使用规定

二 八年八月七日

附件：

运动营养食品中食品添加剂和食品营养强化剂使用规定

运动营养食品指为适应运动员（系指专门从事某项体育运动训练和参加比赛的人员）的生理、代谢需要或某些特殊营养素的需求，按特殊配方而专门加工、调制的食品或营养补充食品。为了规范运动营养食品中食品添加剂和食品营养强化剂的使用，现制定以下关于运动营养食品中食品添加剂和食品营养强化剂的使用规定。

一、食品添加剂：不同食品类别的运动营养食品中食品添加剂的使用参照《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）中相同或相近类别的食品。

二、营养强化剂：建议运动营养食品中食品营养强化剂的使用按《运动营养食品中营养强化剂使用规定》（附表）中规定执行。

附表：运动营养食品中营养强化剂使用规定

营养强化剂名称 ^a	使用范围	强化量 ^b
维生素 A/(μ gRE)	运动营养食品	120 - 1000
维生素 D/(μ g)	运动营养食品	1.5 - 12.5
维生素 E/(mg -TE)	运动营养食品	2.1 - 150
维生素 K/(μ g)	运动营养食品	20 - 100
维生素 B ₁ /(mg)	运动营养食品	0.2 - 20
维生素 B ₂ /(mg)	运动营养食品	0.2 - 20
维生素 B ₆ /(mg)	运动营养食品	0.2 - 10
维生素 B ₁₂ /(μ g)	运动营养食品	0.4 - 10

营养强化剂名称 ^a	使用范围	强化量 ^b
维生素 C / (mg)	运动营养食品	15 - 500
叶酸 / (μg)	运动营养食品	60 - 400
烟酸 / (mg)	运动营养食品	2.1 - 30
胆碱 / (mg)	运动营养食品	75 - 1500
生物素 / (μg)	运动营养食品	4.5 - 100
泛酸 / (mg)	运动营养食品	0.8 - 20
钙 / (mg)	运动营养食品	150 - 1500
钾 / (mg)	运动营养食品	300 - 3000
镁 / (mg)	运动营养食品	53 - 500
铁 / (mg)	运动营养食品	2.3 - 25
锌 / (mg)	运动营养食品	1.7 - 25
硒 / (μg)	运动营养食品	7.5 - 150
铜 / (mg)	运动营养食品	0.3 - 1.5
碘 / (μg)	运动营养食品	22.5 - 100
锰 / (mg)	运动营养食品	0.5 - 3.0
磷 / (mg)	运动营养食品	105 - 1000
左旋肉碱 / (g)	运动营养食品	1 - 4
牛磺酸 / (g)	运动营养食品	1 - 6

a : 营养强化剂的来源使用《食品营养强化剂使用卫生标准》

(GB14880-1994) 批准的营养素来源

b : 强化量以运动员的每天营养素摄入量计

中华人民共和国卫生部 公 告

2008 年 第 21 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，制定《婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用规定》，现予发布，自发布之日起施行。

特此公告。

附件：婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用规定

二 八年九月九日

附件

婴幼儿配方食品和谷类食品中 香料使用规定

为保护婴幼儿身体健康，进一步规范婴幼儿配方食品和谷类食品中香料使用，现规定如下：

一、较大婴儿和幼儿配方食品中可以使用香兰素、乙基香兰素和香荚兰豆浸膏，最大使用量分别为 5mg / 100ml、5mg / 100ml 和按照生产需要适量使用，其中 100ml 以即食食品计，生产企业应按照冲调比例折算成配方食品中的使用量。

二、婴幼儿谷类食品（婴幼儿配方谷粉除外）中可以使用香兰素，最大使用量为每 7mg / 100g，其中 100g 以即食食品计，生产企业应按照冲调比例折算成谷类食品中的使用量。

三、凡适用范围涵盖 0 至 6 个月婴幼儿配方食品不得添加任何食用香料。

四、本规定自发布之日起实施。2009 年 9 月 1 日之前，按照以往《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-2007）使用上述香料的婴幼儿配方食品和谷类食品可在保质期内继续销售。

分送：各省、自治区、直辖市卫生厅局，新疆生产建设兵团
卫生局，部直属各单位。

卫生部办公厅

2008 年 9 月 10 日印发

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 26 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附表所列的食品添加剂及食品工业用加工助剂新品种、扩大使用范围及使用量的食品添加剂和食品营养强化剂。

特此公告。

- 附件：
1. 品添加剂新品种目录
 2. 入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录
 3. 扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录
 4. 使用范围及使用量的食品营养强化剂目录

二 八年十月二十七日

附件 1

食品添加剂新品种目录

名称：刺梧桐胶

刺梧桐胶 Karaya gum

功能：稳定剂

（一）刺梧桐胶允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
01.01.02	调制乳	按生产需要适量使用	
02.02	水油状脂肪乳化制品	按生产需要适量使用	

（二）刺梧桐胶的质量规格要求

（1）生产工艺

由罗克斯伯氏 (Roxburgh) 刺楸 (Sterculia urens) 及其他刺楸属种植物，划破树干、采集其渗出的胶状分泌物，经干燥、粉碎而成。

（2）性状

淡黄至淡红褐色粉末或片状。

（3）技术要求

项目	指标
干燥减重，%	20.0
灰分，%	8.0
酸不溶性灰分，%	1.0

项目	指标
重金属 , mg/kg	40
砷 , mg/kg	4
铅 , mg/kg	10
大肠菌群	不得检出

附件 2

列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

名称：单宁酶（来源：曲霉素）

单宁酶 Tannase

功能：酶制剂

（一）单宁酶允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
14.05.01	茶饮料类	按生产需要适量使用	

（二）单宁酶的质量规格要求

（1）生产工艺

曲霉素通过过滤、浓缩、葡萄糖标准化等工艺制成的单宁酶。

（2）性状

白色粉末，最适 P H 值为 4.0-6.0，最适温度为 20 - 50 。

（3）技术要求

项目	指标
酶活力，U/g	500
干燥失重，%	5.0
强热残留，%	1.0
重金属，mg/kg	10
砷，mg/kg	1
菌落总数，cfu/g	1×10^3
大肠杆菌	不得检出

名称：磷脂酶 A2（来源：黑曲霉供体：猪胰腺）

磷脂酶 A2 Phospholipase A2

功能：酶制剂

（一）生产工艺

以精选、纯化的黑曲霉菌株在严格控制的条件下进行液体深层发酵制备而成的磷脂酶 A2。

（二）性状

浅黄色至褐色透明液体或白色至黄色颗粒粉末，产品颜色随批次不同而略有不同。

（三）技术要求

（1）理化指标

项目	指 标	
	颗粒粉末	液体
酶活力	4750 - 5250 CPU/g	9950 - 11050 CPU/ml
铅，mg/kg	≤5	
砷，mg/kg	≤3	
镉，mg/kg	≤0.5	
汞，mg/kg	≤0.5	

(2) 微生物指标

项目	指标
菌落总数, cfu/g	≤50000
大肠菌群, cfu/g	≤30
沙门氏菌/25g	不得检出
大肠杆菌/25g	不得检出
金黄色葡萄球菌/1g	不得检出

附件 3

扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录

食品添加剂 中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)
茶多酚	抗氧化剂	06.06	即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)	0.2
海藻酸丙二醇酯	乳化剂	02.02	水油状脂肪乳化制品	5.0
		02.03	02.02 类以外的脂肪乳化制品, 包括混合的和(或)调味的脂肪乳化制品	5.0
环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)	甜味剂	04.05.02.01	烘焙/炒制坚果与籽类(仅限瓜子)	6.0
姜黄	着色剂	14.0	饮料类(除 14.1 包装饮用水类)	按生产需要适量使用
		04.01.02.05	果酱	按生产需要适量使用
		16.01	果冻	按生产需要适量

食品添加剂 中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)
				使用
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	06.06	即食谷物，包括碾轧燕麦（片）	0.2
麦芽糖醇	甜味剂	07.04	焙烤食品馅料	按生产需要适量使用
乳酸链球菌素	防腐剂	06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	0.25
		06.07	方便米面制品（仅限米面灌肠制品）	0.25
山梨酸钾	防腐剂	06.04.02.02	其他杂粮制品（仅限杂粮灌肠制品）	1.5
		06.07	方便米面制品（仅限米面灌肠制品）	1.5
硬脂酰乳酸钠	乳化剂	06.03.02.01	生湿面制品	2.0
		01.01.02	调制乳	2.0

食品添加剂 中文名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)
硬脂酰乳酸 钙		01.02	发酵乳	2.0
蔗糖脂肪酸 酯	乳化剂	02.03	02.02 类以外的 脂肪乳化制品， 包括混合的和 (或)调味的脂 肪乳化制品	10.0

附件 4

扩大使用范围及使用量的食品营养强化剂目录

名称	使用范围	强化量	备注
维生素 B1	西式糕点	0.3-0.6mg/100g	
维生素 B2	西式糕点	0.33-0.70mg/100g	
维生素 A	西式糕点	233-400 μ gRE/100g	
焦磷酸铁	西式糕点	4-8mg/100g (以铁计)	
碳酸钙	西式糕点	267-533mg/100g (以钙计)	
氧化锌	西式糕点	4.5-8mg/100g (以锌计)	

中华人民共和国卫生部

公 告

2008 年 第 27 号

根据《中华人民共和国食品卫生法》和《食品添加剂卫生管理办法》的规定，批准附件所列食品添加剂新品种、食品用香料新品种、食品工业用加工助剂新品种、扩大使用范围及使用量的食品添加剂。

特此公告。

- 附件：1. 食品添加剂新品种目录
2. 食品用香料新品种目录
3. 列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录
4. 扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录

二 八年十二月十一日

附件 1

食品添加剂新品种目录

番茄红素（合成）

名称：番茄红素 Lycopene

功能：着色剂

一、番茄红素允许使用的食品类别及最大使用量

食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (mg/kg)	备注
14.0	饮料类（除外 14.01 包装饮用 水类）	15	以纯番茄红素计
05.02	糖果	60	
12.10.01.01	固体汤料	390	
12.10.02	半固体复合调味 料	40	

二、番茄红素的质量规格要求

1. 生产工艺

由用于食品的其他类胡萝卜素生产中常用的合成中间体，经过维蒂希聚合反应制备而成的合成番茄红素。商业上用于食品的配方型番茄红素制剂，是将其配制成悬浮于食用油中的乳液或水溶型的粉末。

2. 性状

番茄红素晶体为红色，几乎不溶于水，溶于氯仿等有机溶剂，对热、光、空气和湿度均敏感，容易氧化。

3. 技术要求

理化指标

项 目		指 标
番茄红素含量，%	总番茄红素	96
	全反式 - 番茄红素	70

项 目	指 标
干燥失重, %	0.5
铅, mg/kg	1
阿朴-12'-番茄红素醛, %	0.15
三苯基氧磷, %	0.01

附件 2

食品用香料新品种目录

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
N395	-愈疮木烯	-Guaiene ; Guaiene-1(5),7(11)-diene	—
N396	褐藻胶	Algin (Laminaria spp. and other kelps)	2014
I2209	丁胺	Butylamine	3130
I2210	1-氨基-2-丙醇	1-Amino-2-propanol	3965
I2211	反-1,5-辛二烯-3-酮	(E)-1,5-Octadien-3-one	4405
I2212	2,5-二甲基-4-乙氧基-3(2H)呋喃酮	2,5-dimethyl-4-ethoxy-3(2H)furanone	4104
I2213	反-2-顺-4-顺-7-十三碳三烯醛	2-trans-4-cis-7-cis-Tridecatrienal	3638
I2214	反-2-顺-4-癸二烯酸甲酯	Methyl (E)-2-(Z)-4-decadienoate	3859
I2215	2-(4-甲基-2-羟基苯基)-丙酸-γ-内酯	2-(4-Methyl-2-hydroxyphenyl)propionic acid-γ-lactone	3863
I2216	丙酸顺-5-辛烯酯	(Z)-5-Octenyl propionate	3890
I2217	3-甲基-2-丁烯硫醇乙	3-Methyl-2-butenyl	3895

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
	酸酯	thioacetate; (Prenyl thioacetate)	
I2218	1-吡咯啉	1-Pyrroline	3898
I2219	2,3,4-三甲基-3-戊醇	2,3,4-Trimethyl-3-pentanol	3903
I2220	二异丙基三硫醚	Diisopropyl trisulfide	3968
I2221	2-丙酰基-1-吡咯啉	2-Propionyl-1-pyrroline	4063
I2222	3,6-二乙基-1,2,4,5-四硫杂环己烷与3,5-二乙基-1,2,4-三硫杂环戊烷的混合物	Mixture of 3,6-Diethyl-1,2,4,5-tetra thiane and 3,5-diethyl-1,2,4-trithiolane	4094
I2223	2,5-二羟基-1,4-二噻烷(巯基乙醛二聚体)	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane	3826
I2224	3-己烯醛(反式/顺式混合物)	3-Hexenal (trans/cis mix)	3923
I2225	4-羟基-3,5-二甲氧基苯甲醛	4-Hydroxy-3,5-dimethoxybenzaldehyde	4049
I2226	2-十一烯-1-醇	2-Undecen-1-ol	4068
I2227	2-(4-羟基苯基)-乙	2-(4-hydroxyphenyl)ethyl	4215

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
	胺；(酪胺)	amine; (Tyramine)	
I2228	4[(2-呋喃甲基)硫基]-2-戊酮；(4-糠硫基-2-戊酮)	4-[(2-Furanmethyl)thio]-2-pentanone; (4-Furfurylthio-2-pentanone)	3840
I2229	己酸甲硫基甲酯	Methylthiomethyl hexanoate	3880
I2230	2,6-二甲基-4-庚酮	2,6-Dimethyl-4-heptanone ; Diisobutyl ketone	3537
A3273	硬木烟熏香味料 SmokEz C-10	SmokEz C-10	—
A3274	硬木烟熏香味料 SEF 7525	Scansmoke SEF 7525	—
A3275	(反,顺)-2,6-壬二烯-1-醇乙酸酯	(E,Z)-2,6-Nonadien-1-ol acetate	3952
A3276	邻氨基苯甲酸苯乙酯	Phenylethyl anthranilate	2859
A3277	2-丙酰基-2-噻唑啉	2-Propionyl-2-thiazoline	4064
A3278	顺-8-十四烯醛	(Z)-8-Tetradecenal	4066
A3279	烯丙硫醇己酸酯	Allyl thiohexanoate	4076
A3280	双香兰素	Divanillin	4107

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
A3281	顺式和反式-2-庚基环丙烷羧酸	cis and trans-2-Heptylcyclopropane carboxylic acid	4130
A3282	5-羟基-4-甲基己酸丁位内酯	5-Hydroxy-4-methylhexanoic acid - lactone	4141
A3283	4-巯基-2-戊酮	4-Mercapto-2-pentanone	4157
A3284	2,4,6-三硫杂庚烷	2,4,6-Trithiaheptane	4214
A3285	1-(4-甲氧苯基)-4-甲基-1-戊烯-3-酮	1-(4-Methoxyphenyl)-4-methyl-1-penten-3-one	3760
A3286	3(2)-羟基-5-甲基-2(3)-己酮	3(2)-Hydroxy-5-methyl-2(3)-hexanone	3989
A3287	二巯基甲烷	Dimercaptomethane	4097
A3288	4-羟基-2-丁烯酸丙位内酯；2(5H)-呋喃酮	4-Hydroxy-2-butenoic acid - lactone; 2(5H)-furanone	4138
A3289	(+/-)-3-甲硫基丁酸异丁酯	(+/-)-Isobutyl 3-methylthiobutyrate	4150
A3290	3-甲硫基-2-丁酮	3-(Methylthio)-2-butanone	4181
A3291	顺式-及反式-5-乙基	cis- and	4319

编码	香料中文名称	香料英文名称	FEMA 编号
	-4-甲基-2-(2-甲基丙基)-噻唑啉	trans-5-Ethyl-4-methyl-2-(2-methylpropyl)-thiazoline	
A3292	1-戊硫醇	1-Pentanethiol	4333

附件 3

列入食品工业用加工助剂使用名单的物质目录

一、二氧化硅

二、硫磺

三、 α -淀粉酶（来源：地衣芽孢杆菌、枯草芽胞杆）

附件 4

扩大使用范围及使用量的食品添加剂目录

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
L-半胱氨酸盐 酸盐	面粉处理剂	06.08	冷冻米面制品	0.6 (以L-半胱氨酸盐酸盐计)	
丁基羟基茴香醚	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
二丁基羟基甲苯	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
二氧化硫, 焦亚硫酸钾, 焦亚硫酸钠, 亚硫酸	漂白剂, 防腐剂, 抗氧化剂	04.03.02.02	干制的食用菌和藻类	0.05	以二氧化硫残留量计
		15.03.01	葡萄酒	0.25g/L	以二氧化硫残留量计
		15.03.03	果酒	0.25g/L	以二氧

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
钠, 亚硫酸氢钠, 低亚硫酸钠					化硫残留量计
二氧化钛	着色剂	04.01.02.05	果酱	5.0	
		04.02.02.02	干制蔬菜(仅限脱水马铃薯)	0.5	
		16.07	其他(仅限魔芋凝胶食品)	2.5	
		11.05	调味糖浆	5.0	
富马酸	酸度调节剂	07.0	焙烤制品	0.6	
海藻酸丙二醇酯	增稠剂、稳定剂、乳化剂	01.01.02.01	调味乳	4.0	
		01.02.02	调味和果料发酵乳	4.0	
		04.01.02.05	果酱	5.0	

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
		06.03.02.01	生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）	5.0	
		06.03.02.02	生干面制品	5.0	
		11.05	调味糖浆	5.0	
		14.03.01	含乳饮料	4.0	
		14.07	乳酸菌饮料	4.0	
核黄素	着色剂	04.02.02.02	干制蔬菜（仅限脱水马铃薯）	0.3	
红曲米，红曲红	着色剂	05.04	装饰糖果（如工艺造型，或用于蛋糕装饰）、顶饰（非水果材料）和甜汁	按生产需要适量使用	
		11.05	调味糖浆	按生产需要适量使用	
焦糖色（普通	着色剂	07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	按生产需要适	

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
法)				量使用	
焦糖色 (加氨生产)	着色剂	06.05.02	淀粉制品(仅限粉圆)	按生产需要适量使用	
抗坏血酸棕榈酸酯	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
辣椒红	着色剂	04.02.02.03	腌渍的蔬菜	1.0	
亮蓝及其铝色淀	着色剂	07.04	焙烤食品馅料(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用亮蓝
硫代二丙酸二月桂酸酯	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
硫酸钙	稳定剂和凝固	08.02.02	腌腊肉制品(如咸	5.0	

肉、腊肉、板鸭、

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
	剂、增稠剂、酸度调节剂		中式火腿、腊肠等) (仅限腊肠)		
		08.03.05	肉灌肠类	3.0	
硫酸镁	其他	14.01.04	矿物质水	0.05	
氯化钙	稳定剂	11.05	调味糖浆	0.4	
没食子酸丙酯	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.1	
木糖醇	甜味剂	06.04.02.0 1	八宝粥罐头	按生产需要适量使用	
柠檬黄及其铝色淀	着色剂	07.04	焙烤食品馅料(仅限风味派馅料)	0.05	仅限使用柠檬黄
葡萄糖酸亚铁	护色剂	04.02.02.0 3	腌渍的蔬菜(仅限橄榄)	0.15(以铁计)	
三氯蔗糖(又名)	甜味剂	04.04.02.0 1	腐乳类	1.0	

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
名蔗糖素)		06.04.02.01	八宝粥罐头	0.25	
双乙酸钠	防腐剂	06.05.02	淀粉制品(仅限粉圆)	4.0	
羧甲基淀粉钠	增稠剂	06.07	方便米面制品	15.0	
碳酸镁	抗结剂	14.06.02	蛋白型固体饮料 (可可粉固体饮料)	10.0	
碳酸钠	酸度调节剂	06.07	方便米面制品	按生产 适量使用	
特丁基对苯二酚	抗氧化剂	02.01	基本不含水的脂肪和油	0.2	
胭脂虫红	着色剂	05.01.03	类巧克和代巧克力及使用可可代用品的巧克力类似品		
		05.02	糖果	0.3	

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
		07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	0.5	以胭脂红酸计
胭脂红	着色剂	05.03	糖果、巧克力制品包衣	0.1	
胭脂树橙	着色剂	05.01.03	类巧克和代巧克力及使用可可代用品的巧克力类似品	0.6	
		05.02	糖果	0.6	
		07.04	焙烤食品馅料（仅限风味派馅料）	0.15	
叶黄素	着色剂	06.07	方便米面制品	0.15	
乙酰磺胺酸钾 （又名安赛蜜）	甜味剂	06.04.02.0 2	其他杂粮制品（仅限黑芝麻糊）	0.3	
异抗坏血酸及其钠盐	抗氧化剂、护色剂	06.04.02.0 1	八宝粥罐头	1.0	以抗坏血酸计
		15.03.01	葡萄酒	0.15	以抗坏

食品添加剂名称	功能	食品分类号	食品名称/分类	最大使用量 (g/kg)	备注
					血酸计
硬脂酸钙	乳化剂、抗结剂	12.09.01	香辛料及粉	20.0	
硬脂酰乳酸钙	乳化剂	04.01.02.0 5	果酱	2.0	
硬脂酰乳酸钠		11.05	调味糖浆	2.0	
蔗糖脂 肪酸酯	乳化剂	04.01.02.0 5	果酱	5.0	
		11.05	调味糖浆	5.0	
植酸	抗氧化剂	04.01.02.0 5	果酱	0.2	
		11.05	调味糖浆	0.2	
紫胶红 (又名虫胶红)	着色剂	07.04	焙烤食品馅料(仅限风味派馅料)	0.5	