

用作加工助剂物质指南

CAC/GL 75-2010

1. 目标与范围

本指南旨在提供关于安全使用作为加工助剂的物质，以及它们在食品和食品配料制备过程中的残留物的安全性信息。

2. 定义

加工助剂指有意应用于原料加工、食品或其配料中的任何物质或材料（不包括仪器或器具，且不作为食品配料使用），旨在在处理或加工过程中达到某种技术目的，并可能导致在最终产品中无意但不免存在的残留物或衍生物。¹

3. 加工助剂物质的安全使用原则

3.1 当一种物质在原料、食品或配料的处理或加工过程中发挥一项或多项技术作用时，使用这种物质作为加工助剂即被视为正当合理的。加工后残留在食品中的任何加工助剂都不应在最终产品中发挥技术作用。

3.2 作为加工助剂使用的物质，应在包括以下条件的良好生产规范（GMP）下使用：

- 所用物质的剂量应当限制在发挥所需技术作用所必需的最低限度；
- 留在食品中的物质残留物或衍生物应减少到合理可及的程度，且不应构成任何健康风险；并且
- 该物质的制备和处理方式应与食品配料相同。

3.3 用作加工助剂的物质的安全性应由该物质的供应商或使用者证明。安全性证明应包括在 GMP 条件下对该物质作为加工助剂使用所产生的任何意外或不可避免的残留物所进行的适当评估。

3.4 用作加工助剂的物质应具有食品级质量。这可以通过符合食品法典委员会推荐的适用的特性和纯度规格来证明，如果没有此类规格，则由负责的国家、国际机构或供应商制定适当的规格。

3.5 用作加工助剂的物质应符合根据《食品微生物标准制定和应用原则》（CAC/GL 21-1997）制定的任何适用的微生物标准，并应按照《推荐国际操作规范 — 食品卫生一般原则》（CAC/RCP 1-1969）及其他相关食品法典文本进行制备和处理。

5.0 标签

5.1 用作加工助剂的物质标签应符合食品法典《食品添加剂出售标签通用标准》（Codex Stan 107-1981）和食品法典《预包装食品标签通用标准》（Codex Stan 1-1985）的要求。

¹ 食品法典委员会，《程序手册》“第一节：食品法典目标的定义”