

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食  
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## 食品添加剂通用法典标准

### **C O D E X   S T A N   1 9 2 - 1 9 9 5**

1995年采纳， 1997、1999、2001、2003、2004、2005、2006、2007、2008、2009、2010、2011、  
2012、2013、2014、2015、2016、2017、2018、2019、2021、2023年修订

# 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。<sup>1</sup>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）<sup>2</sup>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<sup>3</sup>，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。

本标准所涉及的食物添加剂及其最大使用量，部分是基于最初制定的 CAC 产品标准中的食物添加剂的规定，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

- 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。<sup>4</sup>
- 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。<sup>5</sup>

<sup>1</sup>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。

<sup>2</sup>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条件下使用食品添加剂，不会带来安全问题（如，明确规定的使用水平）。

<sup>3</sup>在 FAO 网站 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的 ADI 状态、JECFA 最新评估的年代、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。JECFA 的报告同时发布在 WHO 网站 JECFA 网页 <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>。

<sup>4</sup>食品法典程序手册。

<sup>5</sup>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。

- c) 未规定” (NS) 每日允许摄入量<sup>6</sup> 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<sup>7</sup>。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。

<sup>6</sup>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。

<sup>7</sup>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。

### 3.3 良好生产规范（GMP）<sup>8</sup>

本标准规定中所涉及的所有食品添加剂均需在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<sup>9</sup>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

### 4.1 适用食品添加剂从配料和原料带入食品的情况

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。

### 4.2 食品配料和原料中使用非直接允许食品添加剂使用的具体条件

如果一种食品原料或成分专门用于生产某食品，那么这种原料或成分可以按照本标准中所生产食品的规定使用或添加食品添加剂，包括不能超过适用于该食品的最大用量。

### 4.3 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<sup>10</sup>

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：

<sup>8</sup>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。

<sup>9</sup> 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.org/standards/en/>）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 FAO 网站 JECFA 网页的可查询数据库 <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/en/>。

<sup>10</sup>本标准的附录 B。

- 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。<sup>11</sup>

---

<sup>11</sup> 加工助剂指任何物质或原料（不包括设备和器具），其本身不作为食品配料消费，而是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

对于已经制定 ADI 值“不需限定”<sup>12</sup>的食品添加剂，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

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 是用于饮料中的比例）。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

<sup>12</sup> 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。

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。

### III(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 液态乳和乳制品

## 01.1.1 液态乳（原味）

## 01.1.2 其它液态乳（原味）

## 01.1.3 液态酪乳（原味）

## 01.1.4 风味液态乳饮料

## 01.2 发酵和凝乳产品（原味）

## 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

## 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 未处理的新鲜水果

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

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

04.2.1.2 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）

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、块根类豆类和棕榈树的软芯，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）

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

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 加工的碎畜、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）加工的干制碎畜、禽肉和野味制品

08.3.1.3 未经热处理的发酵加工的碎畜、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

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

#### 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

### 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”饮料及固体饮料

## 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

## 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 预制食品

## 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：

包括产乳动物（如：牛、羊、山羊和水牛）的乳所生产的所有类型的乳制品。除了食品类别 1.1.2，在这个食品类别中，“原”产品是未经调味，且不含水果、蔬菜或其它非乳成分，也不与其它非乳成分混合的产品，除非有相关标准允许。类似物指用蔬菜油脂部分或完全代替乳脂的产品。

### 01.1 液态乳和乳制品：

包括所有来源于脱脂、部分脱脂、低脂、或全脂乳的原味和调味液态乳，不包括食品类别 1.2 中的原味发酵乳和原味凝乳产品。根据 CODEX STAN 206-1999 的定义，液态乳属于“乳制品”，是通过对乳的加工得到的产品，可能含有食品添加剂和在加工过程中工艺必需的其它成分。生乳（“乳”符合 CODEX STAN 206-1999 定义）应不含有任何食品添加剂。

#### 01.1.1 液态乳（原味）：

来源于产乳动物（如：牛、羊、山羊和水牛）并经过加工的原味液态乳。包括巴氏杀菌、超高温灭菌（UHT）处理、灭菌<sup>13</sup>、均质、或乳脂调整的乳。包括且不限于脱脂、部分脱脂、低脂和全脂乳。

#### 01.1.2 其它液态乳（原味）：

包括所有原味液态乳，不包括食品类别 01.1.1 液态乳（原味）、01.1.3 液态酪乳（原味）和 01.2 发酵和凝乳产品（原味）。包括但不限于原味调制液态乳、原味复原液态乳、原味复合乳、非调味维生素和矿物质强化液态乳、蛋白调整乳、低乳糖乳、和原味乳饮料。在这个食品类别中，原味产品不含有添加的香精或其他可能影响风味的成分，但可能含有其它非乳成分。

#### 01.1.3 液态酪乳（原味）

液态酪乳是经过乳酪制备过程后几乎无乳脂的液体（即：搅拌发酵或非发酵乳或奶油）。液态酪乳也通过液态脱脂乳发酵，可能是经塑形或产香乳酸菌同时酸化，或在热处理乳中接种纯细菌培养物（培养酪乳）<sup>14</sup>制得。液态酪乳可经过巴氏杀菌或灭菌。

#### 01.1.4 风味液态乳饮料

包括所有混合和即食发酵或非发酵乳饮料，含有香精和/或可能影响风味的食品成分，不包括与可可的混合物（甜可可混合物，食品类别 05.1.1）。例如，包括但不限于，巧克力奶、巧克力麦芽饮料、草莓味酸奶饮料、乳酸菌饮料、乳清饮料、奶昔（通过搅拌乳酸发酵乳凝块，与糖或高倍甜味剂混合所制得的液体）。

### 01.2 发酵和凝乳产品（原味）：

包括所有脱脂、部分脱脂、低脂和全脂的原味发酵或凝乳产品，不包括食品类别 01.1.4。调味产品属于食品类别 01.1.4（饮料）和 01.7（甜品）。

#### 01.2.1 发酵乳（原味）：

包含所有原味产品，包括液态发酵乳、酸化乳和酸乳。原味酸乳和原味发酵乳饮料，不含调香料和着色剂，根据在发酵后是否经过热处理，可能属于食品类别 01.2.1 的一个子类别。

<sup>13</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 389.

<sup>14</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 392.

#### 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产品，例如酸奶和原味发酵乳饮料。

#### 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）：

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<sup>15</sup>。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<sup>16</sup>。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供直接食用。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）<sup>16</sup>。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（01.1.3）中所描述的乳酸发酵过程的稀奶油）<sup>17</sup>。

<sup>15</sup> 淡炼乳标准 (CODEX 281-1971)。

<sup>16</sup> 稀奶油和预制稀奶油标准 (CODEX 288-1976)。

<sup>17</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 393。

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。<sup>18</sup>包括干酪素和干蛋白酸。<sup>19</sup>

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。<sup>20</sup>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）<sup>21</sup>、奶油干酪（*rahmfrischkase*，未熟化、软的涂抹干酪）<sup>22</sup>、*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。<sup>20</sup>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，在直接食用之前保存在盐水中。<sup>23</sup>

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。

<sup>18</sup> 乳粉和奶油粉标准 (CODEX STAN 207-1999)。

<sup>19</sup> 食用酪蛋白制品标准 (CODEX 290-1995)。

<sup>20</sup> 干酪标准 (CODEX STAN 283-1978)。

<sup>21</sup> 农家干酪标准 (CODEX STAN 273-1968)。

<sup>22</sup> 奶油干酪(*Rahmfrischkase*) 法典标准 (CODEX STAN 275-1973)。

<sup>23</sup> 盐水干酪标准组 (CODEX STAN 208-1999)。

### 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可能变干。<sup>24</sup>

### 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。<sup>25</sup>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。<sup>26</sup>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<sup>25</sup>。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。包括发酵后经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）。<sup>27</sup>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）、

<sup>24</sup> 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免受微生物污染和物理损坏，在一些情况下，有助于干酪呈现有特色的外观（例如：有色的表面）。

<sup>25</sup> 乳清干酪标准 (CODEX STAN 284-1971)。

<sup>26</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 400.

<sup>27</sup> 发酵乳标准 (CODEX STAN 243-2003)。

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、干酪素或相似产品的生产过程中，乳、稀奶油、脱脂乳或酪乳在乳凝固酶的作用下凝固后，从凝块中分离出的液体。酸乳清是乳、稀奶油、脱脂乳或酪乳，主要在鲜干酪生产中使用的酸的作用下，凝固后获得。<sup>28</sup>

##### 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。<sup>28</sup>

#### 02.0 脂肪，油和脂肪乳化物：

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。<sup>29</sup>

##### 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。<sup>30</sup>

##### 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。<sup>31</sup>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。<sup>29,32</sup>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。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*）是通过屠宰

<sup>28</sup> 乳清蛋白粉标准 (CODEX STAN 289-1995)。

<sup>29</sup> 单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CODEX STAN 019-1981)。

<sup>30</sup> 乳脂制品标准 (CODEX STAN 280-1973)。

<sup>31</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 472-476。

<sup>32</sup> 粗制和精制橄榄油，及精制橄榄渣油、橄榄油和橄榄渣油标准 (CODEX STAN 033-1981)；及命名植物油标准 (CODEX STAN 210-1999)。

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。<sup>33,34</sup>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。<sup>35</sup>

### 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（脂肪涂抹物和较大量的乳脂混合）。<sup>36</sup>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）<sup>37</sup>；黄油和人造黄油的混合物；以及包括“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、动物或植物油脂的减脂涂抹物，包括黄油、人造黄油及其混合物的减脂类似产品（如，四分之三脂黄油、四分之三脂人造黄油，或四分之三脂黄油人造黄油混合物）。

## 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）<sup>13</sup>、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雪糕：

该类包括水基冰冻甜点、糖果及新型产品，例如：水果果汁雪糕、“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。

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

<sup>34</sup> 命名动物脂肪标准 (CODEX STAN 211-1999)。

<sup>35</sup> 黄油标准 (CODEX STAN 279-1971)。

<sup>36</sup> 乳脂涂抹物标准(CODEX STAN 253-2006)；脂肪涂抹物及混合涂抹物标准(CODEX STAN 256-2007)。

<sup>37</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 395.

#### 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 未处理的新鲜水果：

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：

切块或去皮并直接食用的新鲜水果。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。<sup>38</sup>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<sup>38</sup>。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：

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。<sup>39</sup>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。<sup>38</sup>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。<sup>38,40</sup>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。

<sup>38</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 613-617.

<sup>39</sup> *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.

<sup>40</sup> 果冻，果酱和果子酱标准 (CODEX STAN 296-2009)。



#### 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）。<sup>38</sup> 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。<sup>38</sup> 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。<sup>41</sup> 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、frutgroed、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：

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：

直接食用的蒸、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，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。

<sup>41</sup> 液态椰子制品-椰汁和椰奶油 (CODEX STAN 240-2003)。

#### 04.2.1.1 未处理的新鲜蔬菜（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：

直接食用的家庭烹调（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。<sup>42</sup>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。<sup>42</sup>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*）、干制海草（*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。<sup>42</sup>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。

<sup>42</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 572-576.

蔬菜泥中含有的固形物量低于蔬菜酱（见类别 04.2.2.6）。<sup>42,43</sup>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。<sup>42</sup>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。<sup>44</sup>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：

直接食用的蒸、煮、烘或炸的蔬菜，有或无涂层。例如：炖豆、预炸马铃薯、预炸秋葵荚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）、含或不含可可的其他糖果制品（05.2），口香糖（05.3）及装饰性糖果和糖衣（05.4），或仅由符合这些食品亚类的食品组合生产的食品。

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）。<sup>45,46</sup>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。

<sup>43</sup> 加工番茄浓缩物标准 (CODEX STAN 057-1981)。

<sup>44</sup> *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。

<sup>45</sup> 可可粉及可可和糖的干混物标准(CODEX STAN 105-1981);可可块(可可/巧克力液块)和可可饼标准(CODEX STAN 141-1981)。

<sup>46</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711。

### 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。<sup>48</sup> 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<sup>47</sup>、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）。<sup>46</sup> 该类别是指在*巧克力和巧克力制品法典标准*（CODEX STAN 87-1981）中定义的巧克力，以及使用符合此标准并可能包含其他配料（例如巧克力包衣的坚果和水果（如，葡萄干））的巧克力制成的糖果。此类别仅包含食品类别 05.2 范围下所有糖果的巧克力部分。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、巧克力包衣、糖衣包裹的或有彩色装饰的巧克力、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）以及添加可食用食品配料的巧克力。<sup>48</sup> 该类别不包括酸乳、谷物和蜂蜜包衣的坚果（类别 15.2）。

### 05.1.5 类巧克力、代巧克力制品：

包括可能含有或不含有可可基的、但具有与巧克力相似感官特征的巧克力类似产品。例如：角豆片和植物脂肪含量 5%以上（除了可可油）的可可基产品，这类产品不属于*巧克力和巧克力制品法典标准*（CODEX STAN 87-1981）的范畴。这些巧克力类似产品可能含有其他可选择的配料，并可能包括填充糖果。例如：复合巧克力、调味和调色复合巧克力、复合巧克力涂层及包裹坚果和水果（例如：葡萄干）的巧克力类似品。该类别仅包含食品类别 05.2 范围内所有糖果的类巧克力部分。

## 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：

包括主要含糖及其可食类似品的所有各类产品，可能含或不含可可。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，可能有或无夹心，可食类似品及含或不含可可的产品。包括：糖果锭剂（包裹、塑型及夹心糖基糖果）。<sup>49</sup> 这类产品可作为食品类别 05.1.4 和 05.1.5 范畴内的巧克力产品的夹心。

### 05.2.2 软糖：

该产品包括软的、耐咀嚼产品，例如饴糖（含糖浆、脂肪、色素和香料）及其可食类似品；可能含或不含可可和乳（如：太妃糖和调味巧克力饴糖）；果冻基糖果（如：胶质软糖，裹糖的胶质果泥，由白明胶、胶质、色素和香料制成）；及欧亚甘草什锦糖。<sup>49</sup> 还包括 *halwa tehenia* 和东方特色产品，如甜豆羹（*yokan*）和 *mitsumame* 用的琼脂冻。这类产品可用作食品类别 05.1.4 和 05.1.5 范畴内的巧克力产品的夹心。

<sup>47</sup> 可可油法典标准（CODEX STAN 86-1981）。

<sup>48</sup> 巧克力和巧克力制品法典标准（CODEX STAN 87-1981）。

<sup>49</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 634-636。

### 05.2.3 牛轧糖和杏仁蛋白软糖：

牛轧糖由可食的烤花生、糖、可可及其可食类似物组成，其可直接食用，也可作为食品类别 05.1.4 和 05.1.5 范畴内巧克力制品的夹心。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，或可用作食品类别 05.1.4 和 05.1.5 范畴内巧克力制品的夹心。<sup>49</sup>

### 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。<sup>49</sup>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，以及这些产品的混合物。还包括烘焙食品的糖和巧克力基包衣。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，豆类和棕榈树的软芯，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：烘培食品）的谷粒、块根类、豆类和棕榈树的软芯的基本碾磨产品。

##### 06.2.1 面粉：

面粉经碾磨小麦、谷类和根茎（如：木薯）或棕榈树的软芯制成。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, konnyaku-ko）、maida（精制小麦粉）和西米粉。

##### 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  $\alpha$ -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。<sup>50</sup>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。

##### 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*）<sup>51</sup>。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

<sup>50</sup> ALINORM 03/12, 第 55 段。

<sup>51</sup> *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.

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)<sup>52,53,54</sup>。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。<sup>52,55</sup>

#### 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。<sup>55,56,57</sup>

#### 06.8.3 豆腐:

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)。<sup>52,52</sup>

#### 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<sup>52</sup>。

##### 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。<sup>52</sup>

##### 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)。<sup>52,58</sup>

##### 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。<sup>52</sup>

#### 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。<sup>52</sup>

#### 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。

<sup>52</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., 1996, pp.17-18 and 123-131.

<sup>53</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 34-35.

<sup>54</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp.141-153.

<sup>55</sup> *World Food Japan*, Lonely Planet, 2002, p.35.

<sup>56</sup> *Taste of Japan*, D. Richie, Kodansha International, Tokyo, Japan, 1992, pp. 168-169.

<sup>57</sup> *The Joy of Japanese Cooking*, K. Takahashi, Shufunomoto Col., Ltd., 1996, p. 31.

<sup>58</sup> *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.

#### 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：

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酥脆面包的小饼。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）。<sup>59</sup>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。

<sup>59</sup> *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.



## 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<sup>60</sup>。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<sup>60</sup>。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、盐腌）。

#### 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。<sup>60</sup> 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<sup>60</sup>。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。

<sup>60</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 439-445.

### 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。<sup>60</sup>

## 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。<sup>61</sup>

#### 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：

这类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。<sup>61</sup> 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）。

<sup>61</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 464-468.

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：

包括在下属亚类中描述的所有即食的熟制品。

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，<sup>61</sup> 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，用新产生的锯末来熏烤而制成。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。<sup>61</sup> 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 半保藏的鱼和鱼制品，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较有限的产品。

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：“香料醋渍鲱鱼卷”（一种浸制鲱鱼），胶冻和鱼冻的海鳗（角鲛）。<sup>61</sup>

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。

<sup>61</sup> 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；以及盐渍鲱鱼和西鲱鱼。

<sup>62</sup> 速冻鱼排（“鱼指”），鱼块和鱼片—涂面包屑及托面糊法典标准（CODEX STAN 166-1989）。

### 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（如鳕鱼和鲱鱼）的鱼子加盐，加香辛料，着色，并可用防腐剂处理后制成的。<sup>61</sup> 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*)及圆鳕鱼鱼子酱。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。<sup>63</sup> 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。<sup>61</sup> 该类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。<sup>64</sup>

#### 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：

纯化的全蛋、蛋黄或蛋白经巴氏杀菌处理并冷冻保藏。

#### 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。

<sup>63</sup> *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.

<sup>64</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 411-414.

### 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）。<sup>65</sup>

### 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。也包括精制烘烤食品（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% 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。<sup>66</sup>

##### 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。<sup>66</sup>

##### 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。<sup>67</sup>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。<sup>66</sup>

###### 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。<sup>66</sup>

<sup>65</sup> *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.

<sup>66</sup> 食糖法典标准（CODEX STAN 212-1999）。

<sup>67</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 631-633.

### 11.1.5 耕地或压榨白糖：

极化度不低于 99.5% 的纯化结晶蔗糖。<sup>66</sup>

### 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），<sup>67</sup>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。<sup>68</sup>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。

<sup>68</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 636. 蜂蜜法典标准 (CODEX STAN 012-1981)。

### 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：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。

### 12.2.2 调味料和调味品：

调味料和调味品是指香草和香辛料与其他食品原料的混合物（例如盐、醋、柠檬汁、糖浆、蜂蜜或糖和甜味剂），例如包括嫩肉精、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。<sup>69</sup>

### 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）。<sup>70</sup>

### 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 乳化沙司和酱汁（如蛋黄酱，沙拉酱，洋葱汁）：

至少部分以水包脂或水包油的乳化形式存在的沙司、肉汁、调味汁和酱汁。例如：沙拉酱（如，法国、意大利、希腊、牧场风味）、脂基三明治涂抹物（如，含芥末的蛋黄酱）、沙拉稀奶油和脂肪类沙司及快餐酱汁（如培根和切德干酪汁，洋葱汁）。

#### 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：烧烤用沙司、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

<sup>69</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 719-720.

<sup>70</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 718.



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）：

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）：

该类产品由大豆，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<sup>52,71</sup>。

##### 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<sup>72</sup>。

###### 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

<sup>71</sup> Asian Foods: Science and Technology, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp. 173-181.

<sup>72</sup> Asian Foods: Science and Technology, C.Y.W. Ang, K.S. Liu, & Y.-W. Huang, Eds., Chapter 6: Oriental Soy Foods, K.S. Liu, Technomic Publishing Co., Lancaster PA 1999, pp.181-187.

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。<sup>73</sup>除 13.0 外的其他膳食食品归类于标准的对应食品类别中。

<sup>74</sup>

### 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。

#### 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品。<sup>75</sup>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。<sup>76</sup>

### 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。<sup>77</sup>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）。<sup>78</sup>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。<sup>76</sup>

<sup>73</sup> 特殊膳食用预包装食品标签与声称通用标准（CODEX STAN 146-1985）。

<sup>74</sup> 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。

<sup>75</sup> 较大婴儿配方食品和幼儿产品标准（CODEX STAN 156-1987）。

<sup>76</sup> 特殊医疗用途食品标签与声称标准（CODEX STAN 180-1991）。

<sup>77</sup> 婴幼儿加工谷基食品标准（CODEX STAN 074-1981）。

<sup>78</sup> 婴儿罐装食品标准（CODEX STAN 073-1981）。

#### 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。<sup>79</sup>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（如特殊膳食用补充食品），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。<sup>80</sup>

#### 14.0 饮料，不包括乳制品：

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）。<sup>81</sup>

##### 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（14.1.2.2））。

##### 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

<sup>79</sup> 控制体重用配方食品标准（CODEX STAN 181-1991）和减肥用超低能量配方食品标准（CODEX STAN 203-1995）。

<sup>80</sup> 食品补充剂维生素和矿物质指南（CAC/GL 55-2005）。

<sup>81</sup> 天然矿物质水标准（CODEX STAN 108-1981）。

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)。<sup>82</sup>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。<sup>82</sup>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<sup>82</sup>。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。<sup>82</sup>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。<sup>82</sup>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。

---

<sup>82</sup> 果汁和果浆通用标准 (CODEX STAN 247-2005)。

#### 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”饮料及固体饮料：

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。<sup>83</sup>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，可可饮料混合品在 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。<sup>84</sup>

<sup>83</sup> 水果和蔬菜汁 *per se* 可分别见于 14.1.2.1 和 14.1.2.2。

<sup>84</sup> *Food Chemistry*, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 644.

### 14.2.2 苹果酒和梨子酒：

由苹果（cider）和梨（perry）制得的果酒。也包括 cider bouche。<sup>85</sup>

### 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。<sup>86</sup>

#### 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）。<sup>85</sup>

#### 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。<sup>85</sup>

### 14.2.4 果酒（不包括葡萄）：

包括用除葡萄、苹果和梨以外的水果<sup>87</sup>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）及起泡和平静的果酒。

### 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。<sup>85</sup>

### 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 Kornbranntt 或者 Kornbranntwein）<sup>88</sup>，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”）<sup>88</sup>，cachaça（由发酵蒸馏的甘蔗汁制成的巴

<sup>85</sup> Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 669-679.

<sup>86</sup> Food Chemistry, H.-D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, p. 654. OIV – International Code of Oenological Practices.

<sup>87</sup> 葡萄酒包括在 14.2.3 类；苹果酒（cider）和梨酒（perry）包括在 14.2.2 类。

<sup>88</sup> The Wordsworth Dictionary of Drink, N. Halley, Wordsworth Ltd., Hertfordshire, England, 1996.

西酒)<sup>89</sup>，龙舌兰酒，威士忌酒和伏特加酒。<sup>85,90,91</sup>

#### 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）<sup>89</sup>；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）。冷却饮料类型由啤酒、麦芽饮料、葡萄酒或者蒸馏饮料、果汁和苏打水（如果碳酸化）组成。<sup>85,90,92</sup>

#### 15.0 即食小食品：

包括所有的可口的甜点食品。

#### 15.1 以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食：

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。类巧克力涂层的坚果归类在 05.1.5。

#### 15.3 以鱼为原料的零食：

本类描述了用鱼、鱼制品或者鱼味的可口脆片。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 预制食品：

这些食品没有包含在其他食品类别（01-15）中，而应基于个案考虑。预制食品是多种成分（例如，肉，酱油，粮食，奶酪，蔬菜）的混合食物；这些成分都包含在其他食品类别中。预制食品需要由消费者稍加处理（例如，加热，解冻，补水）。当需要使用添加剂时，可以在 GSFA 相应食品类别

<sup>89</sup> *Insight Guide: Rio de Janeiro*, APA Publications, GmbH & Co., Verlag KG, Singapore, 2000, p. 241.

<sup>90</sup> *OIV Lexique de la Vigne*.

<sup>91</sup> 也可见于葡萄牙术语表：[www.bar-do-binho.com/help.htm](http://www.bar-do-binho.com/help.htm)。

<sup>92</sup> *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](http://rain-tree.com/jurubeba.htm)，[www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html](http://www.florilegium.org/files/BEVERAGES/Clarea-d-Agua-art.html) 和 [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm)。

中找到对添加剂的规定：（1）只有当某种添加剂在向消费者出售的预制食品中具有某项工艺功能时；或（2）在预制食品中达到某种工艺功能的使用水平超过由单个食品组分带入后计算的使用水平。



### 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
017-1981	苹果沙司罐头	04.1.2.4
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（真菌制品）	04.2.2
038-1981	食用菌及其制品（包括冷冻干燥，真菌粗磨粉和真菌粉）	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
040R-1981	鲜“鸡油菌”（区域标准）	04.2.1.1
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（盐替代品）	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
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱罐头）	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
057-1987	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
060-1981	木莓罐头	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
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
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
074-1981	婴幼儿加工谷基食品	13.2

标准号	法典标准题目	食品类别号
075-1981	速冻桃	04.1.2.1
076-1981	速冻越桔	04.1.2.1
078-1981	什锦水果罐头	04.1.2.4
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
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
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
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
141-1983	可可（可可豆）块（可可浆）和可可饼	05.1.1
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
143-1985	枣（新鲜）	04.1.1.1
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
156-1987	幼儿产品	13.1.2
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

标准号	法典标准题目	食品类别号
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
201-1995	燕麦	06.1
202-1995	蒸粗麦粉	06.1
203-1995	用于减肥的极低能量配方食品	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	命名的植物油	02.1.2
211-1999	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 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
218-1999	生姜	04.2.1.1
219-1999	葡萄柚（ <i>Citrus paradisi</i> ）	04.1.1.1

标准号	法典标准题目	食品类别号
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（发酵乳饮料（原味））	01.2.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，经热处理））	01.2.1.2
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，未经热处理））	01.2.1.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料，调味的，经过或未经热处理）	01.1.4
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
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	鲜食葡萄	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（区域标准）	04.2.2.4
258R-2007	Foul Medames 罐头（区域标准）	04.2.2.4
259R-2007	Tehena（区域标准）	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
262-2006	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

标准号	法典标准题目	食品类别号
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
284-1971	乳清干酪（乳清干酪）	01.6.3
284-1971	乳清干酪（乳清蛋白干酪）	01.6.6
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（稠奶油），加压包装稀奶油，搅打稀奶油（生奶油））	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
291-2010	鲑鱼子酱	09.3.3
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
294-2009	果子酱	04.2.2.7
296-2009	果冻，果酱和果子酱	04.1.2.5
297-2009	特定蔬菜罐头	04.2.2.4
298R-2009	发酵大豆酱（区域标准）	12.9.1
299-2010	苹果	04.1.1.1
300-2010	苦木薯	04.2.1.1
301R-2011	可食西米粉（区域标准）	06.2.1
302-2011	鱼沙司	12.6.4
303-2011	树番茄	04.2.1.1
304R-2011	狼香菜（区域标准）	04.2.1.1
305R-2011	蛋黄果（区域标准）	04.1.1.1

标准号	法典标准题目	食品类别号
306-2011	辣椒酱	12.6.2
307-2011	辣椒	04.2.1.1
308R-2011	Harissa (区域标准)	04.2.2.6
309R-2011	Halwa Tehenia (区域标准)	05.2.2
310-2013	石榴	04.2.1.1
311-2013	熏鱼、风味熏鱼和熏鱼干	09.2.5
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼, 或即食冷冻或再加工(新鲜)鲍鱼	09.1.2
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼, 或即食冷冻或再加工(冷冻)鲍鱼	09.2.1
313R-2013	天培(区域标准)	06.8.6
314R-2013	枣泥(区域标准)	04.1.2.8
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品(新鲜)	09.1.2
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品(冷冻)	09.2.1
316-2014	百香果	04.1.1.1
317-2014	榴莲	04.1.1.1
318-2014	秋葵	04.2.1.1
319-2015	某些罐装水果	04.1.2.4
320-2015	速冻蔬菜	04.2.2.1
321-2015	人参产品(干人参, 干的煮人参, 粉状人参提取物, 粉状煮人参提取物)	04.2.2.2
321-2015	人参产品(人参提取物, 生人参提取物, 煮人参提取物)	04.2.2.6
322R-2015	非发酵豆制品(豆浆、合成/调味豆浆、豆基饮料)(区域标准)	06.8.1
322R-2015	非发酵豆制品(脱水豆腐皮)(区域标准)	06.8.2
322R-2015	非发酵豆制品(半固态豆腐、豆腐)(区域标准)	06.8.3
322R-2015	非发酵豆制品(豆腐干)(区域标准)	06.8.4
323R-2017	紫菜产品(紫菜干制品和调味紫菜干制品)(区域标准)	04.2.2.2
323R-2017	紫菜产品(烤紫菜制品和调味烤紫菜制品)(区域标准)	04.2.2.8
324R-2017	雪莲果(区域标准)	04.2.1.1
325R-2017	未加工牛油树脂(区域标准)	02.1.2
326-2017	黑、白、青胡椒标准	12.2.1
327-2017	孜然	12.2.1
328-2017	干百里香	12.2.1
329-2017	鱼油	02.1.3
330-2018	茄子(未经处理)	04.2.1.1
330-2018	茄子(经表面处理)	04.2.1.2
331-2017	乳渗透物粉	01.8.2
332R-2018	Doogh(区域标准)(原味, 未经热加工)	01.2.1.1
332R-2018	Doogh(区域标准)(原味, 热加工)	01.2.1.2
332R-2018	Doogh(区域标准)(调味, 热加工和未经热加工的)	01.1.4
333-2019	藜麦	06.1

标准号	法典标准题目	食品类别号
334R-2020	发酵的熟制木薯制品（区域标准）	04.2.2.8
335R-2020	新鲜的藜属叶子（区域标准）	04.2.1.1
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：新鲜的卡瓦产品	04.2.1.1
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：干的卡瓦产品（区域标准）	04.2.2.2
337-2020	新鲜大蒜（未经处理）	04.2.1.1
337-2020	新鲜大蒜（经表面处理）	04.2.1.2
338-2020	猕猴桃	04.1.1.1
339-2020	马铃薯（未经处理）	04.2.1.1
339-2020	马铃薯（经表面处理）	04.2.1.2
340-2020	山药	04.2.1.1
341R-2020	混合的扎塔尔（区域标准）	04.2.2.2
342-2021	干牛至	12.2.1
343-2021	干的或脱水的牛至	12.2.1
344-2021	丁香	12.2.1
345-2021	干罗勒	12.2.1
347-2019	干的或脱水的大蒜	12.2.1
348-2022	洋葱和葱	04.2.1.1
349-2022	浆果	04.1.1.1
350R-2022	肉干	08.2.
351-2022	干花部分-藏红花	12.2.1
352-2022	干种子-肉豆蔻	12.2.1
353-2022	燥的或脱水的辣椒和红辣椒	12.2.1
354R-2023	用芽孢杆菌发酵的大豆制品	06.8.6
355R-2023	粽子	06.7
356R-2023	发酵的诺丽果汁	14.1.2.1
CXG 95-2022	即食治疗食品指南	13.3

## 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
332R-2018	Doogh(区域标准)(调味, 热加工和未经热加工的)	01.1.4
332R-2018	Doogh(区域标准) (原味, 热加工)	01.2.1.2
332R-2018	Doogh(区域标准) (原味, 未经热加工)	01.2.1.1
258R-2007	Foul Medames 罐头 (区域标准)	04.2.2.4
309R-2011	Halwa Tehenia (区域标准)	05.2.2
308R-2011	Harissa (区域标准)	04.2.2.6
262-2006	Mozzarella 干酪	01.6.1
CXG 95-2022	即食治疗食品指南	13.3
259R-2007	Tehena (区域标准)	04.2.2.6
265-1966	埃丹干酪	01.6.2.1
316-2014	百香果	04.1.1.1
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
277-1973	布里白干酪	01.6.2.1
254-2007	部分柑橘类水果罐头	04.1.2.4
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 (区域标准)	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
305R-2011	蛋黄果 (区域标准)	04.1.1.1
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 (盐替代品)	12.1.2
344-2021	丁香	12.2.1
171-1989	豆类	04.2.1.1
197-1995	鳄梨	04.2.1.1
298R-2009	发酵大豆酱 (区域标准)	12.9.1
356R-2023	发酵的诺丽果汁	14.1.2.1
334R-2020	发酵的熟制木薯制品 (区域标准)	04.2.2.8
243-2003	发酵乳 (调味, 热处理和非热处理)	01.7



标准号	法典标准题目	食品类别号
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味））	01.2.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，经热处理））	01.2.1.2
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，未经热处理））	01.2.1.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料，调味的，经过或未经热处理）	01.1.4
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
322R-2015	非发酵豆制品（半固态豆腐、豆腐）（区域标准）	06.8.3
322R-2015	非发酵豆制品（豆腐干）（区域标准）	06.8.4
322R-2015	非发酵豆制品（豆浆、合成/调味豆浆、豆基饮料）（区域标准）	06.8.1
322R-2015	非发酵豆制品（脱水豆腐皮）（区域标准）	06.8.2
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
328-2017	干百里香	12.2.1
347-2019	干的或脱水的大蒜	12.2.1
343-2021	干的或脱水的牛至	12.2.1
351-2022	干花部分-藏红花	12.2.1
283-1978	干酪（熟化，包括霉菌熟化）	01.6.2.1
345-2021	干罗勒	12.2.1
342-2021	干牛至	12.2.1
039-1981	干食用菌	04.2.2.2
189-1993	干鱼翅	09.2.5
352-2022	干种子-肉豆蔻	12.2.1
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用食品	13.3
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
003-1981	鲑鱼罐头	09.4
296-2009	果冻，果酱和果子酱	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
294-2009	果子酱	04.2.2.7
267-1966	哈瓦蒂干酪	01.6.2.1
242-2003	核果罐头	04.1.2.4

标准号	法典标准题目	食品类别号
326-2017	黑、白、青胡椒标准	12.2.1
246-2005	红毛丹果	04.1.1.1
200-1995	花生	04.2.1.1
279-1971	黄油	01.6.2.1
341R-2020	混合的扎塔尔（区域标准）	04.2.2.2
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼，或即食冷冻或再加工（冷冻） 鲍鱼	09.2.1
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼，或即食冷冻或再加工（新鲜） 鲍鱼	09.1.2
057-1987	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱罐头）	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
349-2022	浆果	04.1.1.1
156-1987	较大婴儿配方食品	13.1.2
070-1981	金枪鱼和鲣鱼罐头	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
141-1983	可可（可可豆）块（可可浆）和可可饼	05.1.1
105-1981	可可粉（可可）及可可和糖的干混物	05.1.1
086-1981	可可脂	05.1.3
301R-2011	可食西米粉（区域标准）	06.2.1
181-1991	控制体重用配方食品	13.4
300-2010	苦木薯	04.2.1.1
274-1969	库洛米耶尔干酪	01.6.2.1
307-2011	辣椒	04.2.1.1
3062011	辣椒酱	12.6.2
304R-2011	狼香菜（区域标准）	04.2.1.1
333-2019	藜麦	06.1
196-1995	荔枝	04.1.1.1
317-2014	榴莲	04.1.1.1
220-1999	龙眼	04.1.1.1
225-2001	芦笋	04.2.1.1
339-2020	马铃薯（经表面处理）	04.2.1.2
339-2020	马铃薯（未经处理）	04.2.1.1
184-1993	芒果	04.1.1.1
160-1987	芒果酸辣酱	04.1.2.6
338-2020	猕猴桃	04.1.1.1
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
211-1999	命名的动物脂肪	02.1.3
210-1999	命名的植物油	02.1.2

标准号	法典标准题目	食品类别号
217-1999	墨西哥酸橙	04.1.1.1
319-2015	某些罐装水果	04.1.2.4
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
299-2010	苹果	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
330-2018	茄子（经表面处理）	04.2.1.2
330-2018	茄子（未经处理）	04.2.1.1
263-1966	切达干酪	01.6.2.1
318-2014	秋葵	04.2.1.1
154-1985	全玉米粗粉	06.2.1
099-1981	热带水果沙拉罐头	04.1.2.4
321-2015	人参产品（干人参，干的煮人参，粉状人参提取物，粉状煮人参提取物）	04.2.2.2
321-2015	人参产品（人参提取物，生人参提取物，煮人参提取物）	04.2.2.6
350R-2022	肉干	08.2.
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
331-2017	乳渗透物粉	01.8.2
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
340-2020	山药	04.2.1.1
204-1997	山竹	04.1.1.1
078-1981	什锦水果罐头	04.1.2.4
292-2008	生的、活的双壳类软体动物（活的）	09.1.2

标准号	法典标准题目	食品类别号
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
310-2013	石榴	04.2.1.1
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，真菌粗磨粉和真菌粉）	04.2.2.2
038-1981	食用菌及其制品（发酵）	04.2.2.7
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（真菌制品）	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
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
303-2011	树番茄	04.2.1.1
052-1981	速冻草莓	04.1.2.1
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
191-1995	速冻生鱿鱼	09.1.2
320-2015	速冻蔬菜	04.2.2.1
075-1981	速冻桃	04.1.2.1
092-1981	速冻虾或对虾	09.2.1
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
297-2009	特定蔬菜罐头	04.2.2.4
278-1978	特硬碎干酪	01.6.2.1
313R-2013	天培（区域标准）	06.8.6

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
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
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
325R-2017	未加工牛油树脂（区域标准）	02.1.2
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（稠奶油），加压包装稀奶油，搅打稀奶油（生奶油））	01.4.2
037-1981	虾或对虾罐头	09.4
040R-1981	鲜“鸡油菌”（区域标准）	04.2.1.1
255-2007	鲜食葡萄	04.1.1.1
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
337-2020	新鲜大蒜（经表面处理）	04.2.1.2
337-2020	新鲜大蒜（未经处理）	04.2.1.1
335R-2020	新鲜的藜属叶子（区域标准）	04.2.1.1
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品（冷冻）	09.2.1
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品（新鲜）	09.1.2
130-1981	杏干	04.1.2.2
324R-2017	雪莲果（区域标准）	04.2.1.1
311-2013	熏鱼、风味熏鱼和熏鱼干	09.2.5
291-2010	鲟鱼子酱	09.3.3
185-1993	胭脂仙人掌	04.2.1.1
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
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
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

标准号	法典标准题目	食品类别号
201-1995	燕麦	06.1
187-1993	阳桃	04.1.1.1
348-2022	洋葱和葱	04.2.1.1
177-1991	椰子粉	04.1.2.2
240-2003	液态椰子制品（椰汁和椰奶油）	04.1.2.8
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	婴幼儿加工谷基食品	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
354R-2023	用芽孢杆菌发酵的大豆制品	06.8.6
203-1995	用于减肥的极低能量配方食品	13.4
156-1987	幼儿产品	13.1.2
214-1999	柚子（ <i>Citrus grandi</i> ）	04.1.1.1
302-2011	鱼沙司	12.6.4
329-2017	鱼油	02.1.3
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：新鲜的卡瓦产品	04.2.1.1
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：干的卡瓦产品（区域标准）	04.2.2.2
153-1985	玉米	06.1
188-1993	玉米笋	04.2.1.1
224-2001	芋类	04.2.1.1
143-1985	枣（新鲜）	04.1.1.1
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
314R-2013	枣泥（区域标准）	04.1.2.8
353-2022	燥的或脱水的辣椒和红辣椒	12.2.1
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
327-2017	孜然	12.2.1
323R-2017	紫菜产品（烤紫菜制品和调味烤紫菜制品）（区域标准）	04.2.2.8
323R-2017	紫菜产品（紫菜干制品和调味紫菜干制品）（区域标准）	04.2.2.2
355R-2023	粽子	06.7

## 附录 C 按 GSFA 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（发酵乳饮料（原味））	01.2.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，未经热处理））	01.2.1.1
281-1971	淡炼乳	01.3.1
282-1971	甜炼乳	01.3.1
332R-2018	Doogh(区域标准)（原味，未经热加工）	01.2.1.1
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料（原味，经热处理））	01.2.1.2
243-2003	发酵乳（发酵乳饮料，调味的，经过或未经过热处理）	01.1.4
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
332R-2018	Doogh(区域标准)（原味，热加工）	01.2.1.2
332R-2018	Doogh(区域标准)(调味，热加工和未经热加工的)	01.1.4
207-1999	乳粉和奶油粉	01.5.1
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（搅打稀奶油（稠奶油），加压包装稀奶油，搅打稀奶油（生奶油））	01.4.2
290-1995	食用酪蛋白制品	01.5.1
221-2001	非熟化干酪，包括新鲜干酪	01.6.1
243-2003	发酵乳（调味，热处理和非热处理）	01.7
251-2006	脱脂乳和植物脂肪粉状混合物	01.5.2
262-2006	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
288-1976	稀奶油和预制稀奶油（发酵稀奶油，酸化稀奶油）	01.4.3
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

标准号	法典标准题目	食品类别号
289-1995	乳清蛋白粉	01.8.2
331-2017	乳渗透物粉	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
284-1971	乳清干酪（乳清蛋白干酪）	01.6.6
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	命名的植物油	02.1.2
325R-2017	未加工牛油树脂（区域标准）	02.1.2
211-1999	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
329-2017	鱼油	02.1.3
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 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
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	鲜食葡萄	04.1.1.1
299-2010	苹果	04.1.1.1
305R-2011	蛋黄果（区域标准）	04.1.1.1
316-2014	百香果	04.1.1.1
317-2014	榴莲	04.1.1.1
338-2020	猕猴桃	04.1.1.1
349-2022	浆果	04.1.1.1
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（真菌制品）	04.2.2
040R-1981	鲜“鸡油菌”（区域标准）	04.2.1.1



标准号	法典标准题目	食品类别号
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
131-1981	开心果仁	04.2.1.1
143-1985	枣（有涂层）	04.1.1.2
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
260-2007	盐渍水果和蔬菜（发酵水果）	04.1.2.10
293-2008	番茄	04.2.1.1
300-2010	苦木薯	04.2.1.1
303-2011	树番茄	04.2.1.1
304R-2011	狼香菜（区域标准）	04.2.1.1
307-2011	辣椒	04.2.1.1
310-2013	石榴	04.2.1.1
318-2014	秋葵	04.2.1.1
324R-2017	雪莲果（区域标准）	04.2.1.1
330-2018	茄子（未经处理）	04.2.1.1
335R-2020	新鲜的藜属叶子（区域标准）	04.2.1.1
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：新鲜的卡瓦产品	04.2.1.1
337-2020	新鲜大蒜（未经处理）	04.2.1.1
339-2020	马铃薯（未经处理）	04.2.1.1
340-2020	山药	04.2.1.1
348-2022	洋葱和葱	04.2.1.1
038-1981	食用菌及其制品（速冻）	04.2.2.1
067-1981	葡萄干	04.1.2.2
130-1981	杏干	04.1.2.2
177-1991	椰子粉	04.1.2.2
320-2015	速冻蔬菜	04.2.2.1
330-2018	茄子（经表面处理）	04.2.1.2
337-2020	新鲜大蒜（经表面处理）	04.2.1.2

标准号	法典标准题目	食品类别号
339-2020	马铃薯（经表面处理）	04.2.1.2
038-1981	食用菌及其制品（包括冷冻干燥，真菌粗磨粉和真菌粉）	04.2.2.2
039-1981	干食用菌	04.2.2.2
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍水果）	04.1.2.3
321-2015	人参产品（干人参，干的煮人参，粉状人参提取物，粉状煮人参提取物）	04.2.2.2
323R-2017	紫菜产品（紫菜干制品和调味紫菜干制品）（区域标准）	04.2.2.2
336R-2020	与水混合后作为饮料使用的卡瓦产品（区域标准）：干的卡瓦产品（区域标准）	04.2.2.2
341R-2020	混合的扎塔尔（区域标准）	04.2.2.2
017-1981	苹果沙司罐头	04.1.2.4
038-1981	食用菌及其制品（盐腌，盐渍或植物油渍）	04.2.2.3
060-1981	木莓罐头	04.1.2.4
062-1987	草莓罐头	04.1.2.4
066-1981	食用橄榄	04.2.2.3
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
115-1981	腌黄瓜（黄瓜泡菜）	04.2.2.3
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
260-2007	盐渍水果和蔬菜（盐渍蔬菜）	04.2.2.3
319-2015	某些罐装水果	04.1.2.4
013-1981	番茄脯	04.2.2.4
038-1981	食用菌及其制品（灭菌）	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄酱罐头）	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（区域标准）	04.2.2.4
258R-2007	Foul Medames 罐头（区域标准）	04.2.2.4
296-2009	果冻，果酱和果子酱	04.1.2.5
297-2009	特定蔬菜罐头	04.2.2.4
057-1981	加工番茄浓缩物（番茄泥）	04.2.2.5
160-1987	芒果酸辣酱	04.1.2.6
038-1981	食用菌及其制品（浓缩，干燥浓缩或提取物）	04.2.2.6
057-1987	加工番茄浓缩物（番茄酱）	04.2.2.6
259R-2007	Tehena（区域标准）	04.2.2.6
308R-2011	Harissa（区域标准）	04.2.2.6
321-2015	人参产品（人参提取物，生人参提取物，煮人参提取物）	04.2.2.6
038-1981	食用菌及其制品（发酵）	04.2.2.7
151-1985	木薯茎粉	04.2.2.7

标准号	法典标准题目	食品类别号
223-2001	朝鲜泡菜	04.2.2.7
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（发酵蔬菜）	04.2.2.7
294-2009	果子酱	04.2.2.7
314R-2013	枣泥（区域标准）	04.1.2.8
105-1981	可可粉（可可）及可可和糖的干混物	05.1.1
141-1983	可可（可可豆）块（可可浆）和可可饼	05.1.1
323R-2017	紫菜产品（烤紫菜制品和调味烤紫菜制品）（区域标准）	04.2.2.8
334R-2020	发酵的熟制木薯制品（区域标准）	04.2.2.8
086-1981	可可脂	05.1.3
309R-2011	Halwa Tehenia（区域标准）	05.2.2
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
333-2019	藜麦	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
301R-2011	可食西米粉（区域标准）	06.2.1
249-2006	方便面	06.4.3
355R-2023	粽子	06.7
322R-2015	非发酵豆制品（豆浆、合成/调味豆浆、豆基饮料）（区域标准）	06.8.1
322R-2015	非发酵豆制品（脱水豆腐皮）（区域标准）	06.8.2
322R-2015	非发酵豆制品（半固态豆腐、豆腐）（区域标准）	06.8.3
322R-2015	非发酵豆制品（豆腐干）（区域标准）	06.8.4
313R-2013	天培（区域标准）	06.8.6
354R-2023	用芽孢杆菌发酵的大豆制品	06.8.6
175-1989	大豆蛋白制品	06.8.8
350R-2022	肉干	08.2.
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

标准号	法典标准题目	食品类别号
089-1981	午餐肉	08.3.2
098-1981	熟制腌肉末	08.3.2
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
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
292-2008	生的、活的双壳类软体动物 (生的、冷冻的)	09.2.1
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼, 或即食冷冻或再加工 (新鲜) 鲍鱼	09.1.2
312-2013	活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼, 或即食冷冻或再加工 (冷冻) 鲍鱼	09.2.1
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品 (新鲜)	09.1.2
315-2014	新鲜和速冻的生贝类产品 (冷冻)	09.2.1
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
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
291-2010	鲟鱼子酱	09.3.3
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
311-2013	熏鱼、风味熏鱼和熏鱼干	09.2.5
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
012-1981	蜂蜜	11.5
212-1999	食糖 (乳糖)	11.1.4
212-1999	食糖 (耕地或压榨白糖)	11.1.5
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
150-1985	食盐	12.1.1
053-1981	低钠特殊膳食食品, 包括盐替代品 (盐替代品)	12.1.2

标准号	法典标准题目	食品类别号
326-2017	黑、白、青胡椒标准	12.2.1
327-2017	孜然	12.2.1
328-2017	干百里香	12.2.1
342-2021	干牛至	12.2.1
343-2021	干的或脱水的牛至	12.2.1
344-2021	丁香	12.2.1
345-2021	干罗勒	12.2.1
347-2019	干的或脱水的大蒜	12.2.1
351-2022	干花部分-藏红花	12.2.1
352-2022	干种子-肉豆蔻	12.2.1
353-2022	燥的或脱水的辣椒和红辣椒	12.2.1
117-1981	肉汤和清汤	12.5
3062011	辣椒酱	12.6.2
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
298R-2009	发酵大豆酱（区域标准）	12.9.1
302-2011	鱼沙司	12.6.4
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
073-1981	罐装婴儿食品	13.2
074-1981	婴幼儿加工谷基食品	13.2
118-1981	谷蛋白不耐受人群特殊膳食食品	13.3
156-1987	较大婴儿配方食品	13.1.2
156-1987	幼儿产品	13.1.2
CXG 95-2022	即食治疗食品指南	13.3
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
181-1991	控制体重用配方食品	13.4
203-1995	用于减肥的极低能量配方食品	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
356R-2023	发酵的诺丽果汁	14.1.2.1
247-2005	果汁和果浆（果浆）	14.1.3.1
247-2005	果汁和果浆（浓缩果汁）	14.1.2.3
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

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
<b>INS 1205 碱性甲基丙烯酸共聚物 (BMC) 功能: 载体, 抛光剂</b>				
06.2.1	面粉	GMP		2021
12.1.1	盐	GMP		2021
<b>阿拉伯胶</b>				
<b>INS 414 阿拉伯胶 功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂</b>				
食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	453 & 454	2021
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	GMP	571	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014

表1

## 阿拉伯胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	10000 mg/kg	273, 592 & XS73	2023
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	160	2014
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

## 阿力甜

INS 956

阿力甜

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
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	477	2021
05.3	口香糖	300 mg/kg	477	2021
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2007
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	40 mg/kg	477	2021

表1

阿斯巴甜

**阿斯巴甜**

INS 951

阿斯巴甜

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
01.1.4	风味液态乳饮料	600 mg/kg	478, 191 & 405	2019
01.3.2	饮料增白剂	6000 mg/kg	191, 201, 478, XS250, XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	1000 mg/kg	191, 478 & 68	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	2000 mg/kg	191, 478, XS251 & 408	2021
01.6.1	非熟化干酪	1000 mg/kg	201, 478, XS221, XS262, XS273 & XS275	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	1000 mg/kg	478 & 191	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg	191 & 478	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg	478 & 191	2019
04.1.2.1	冷冻水果	2000 mg/kg	191, 478, & 358	2021
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	300 mg/kg	144 & 191	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	1000 mg/kg	191, 478 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	478 & 191	2019
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	191, 478 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	2000 mg/kg	191 & 478	2021
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	478 & 191	2019
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	1000 mg/kg	478 & 191	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	1000 mg/kg	478 & 191	2019
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	1000 mg/kg	191 & 478	2021
04.1.2.12	熟制水果	1000 mg/kg	478 & 191	2019
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	144 & 348	2023
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 & 191	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	191 & 478	2021
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	191 & 478	2021
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	191 & 478	2021
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	144, 191 & XS294	2023



表1

阿斯巴甜

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	1000 mg/kg	144, 478 & 345	2023
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	3000 mg/kg	97, 191, 478 & XS141	2016
05.1.2	可可混合物（浆）	1000 mg/kg	97, 191 & 478	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	3000 mg/kg	478, 191 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	3000 mg/kg	37, 478 & 191	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	3000 mg/kg	191 & 478	2021
05.2.1	硬糖	3000 mg/kg	148, 191 & 478	2023
05.2.2	软糖	3000 mg/kg	148, 191, 478 & XS309R	2023
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	3000 mg/kg	478 & 191	2019
05.3	口香糖	10000 mg/kg	478 & 191	2019
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	478 & 191	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	1000 mg/kg	478 & 191	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	1000 mg/kg	191 & 478	2021
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	4000 mg/kg	161 & 191	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, 191 & 478	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, 191, 478, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
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, 191 & XS291	2018
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, 191, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	1000 mg/kg	478 & 191	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	3000 mg/kg	159, 191 & 478	2007
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2023
12.2.2	调味料和调味品	2000 mg/kg	191, 478	2023
12.3	醋	3000 mg/kg	191, 478 & 277	2021
12.4	芥末	350 mg/kg	191 & 478	2007
12.5	清汤和浓汤	1200 mg/kg	478, 191 & XS117	2023

表1

## 阿斯巴甜

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	350 mg/kg	191 & 478	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	166, 191 & 478	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	1000 mg/kg	191, 478 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	800 mg/kg	191 & 478	2007
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	1000 mg/kg	191 & 478	2007
13.6	食品补充剂	5500 mg/kg	191 & 478	2007
14.1.3.1	水果浆	600 mg/kg	191 & 478	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	600 mg/kg	191 & 478	2021
14.1.3.3	浓缩水果浆	600 mg/kg	127, 191 & 478	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	600 mg/kg	127, 191, 478	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	600 mg/kg	478 & 191	2019
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, 191 & 478	2023
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	191 & 478	2007
15.0	即食小食品	500 mg/kg	191 & 478	2008

## 阿斯巴甜—乙酰磺胺酸盐

INS 962

阿斯巴甜-乙酰磺胺酸盐

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
01.1.4	风味液态乳饮料	350 mg/kg	113 & 477	2019
01.3.2	饮料增白剂	2000 mg/kg	113, 201, 477, XS250, XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	1000 mg/kg	68, 119, 477	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	1000 mg/kg	113, 477, XS251, 408	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	350 mg/kg	113 & 477	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	350 mg/kg	113 & 477	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg	119 & 477	2021
04.1.2.1	冷冻水果	500 mg/kg	113, 477, 358	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	200 mg/kg	113, 144, 477	2023
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	350 mg/kg	113, 477 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	119 & 477	2019

表1

## 阿斯巴甜—乙酰磺胺酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	119, 477 & XS160	2021
04.1.2.7	糖渍水果	500 mg/kg	113, 144, 477	2023
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	113 & 477	2019
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	350 mg/kg	113 & 477	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	350 mg/kg	113 & 477	2021
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	350 mg/kg	113, 477	2023
04.1.2.12	熟制水果	500 mg/kg	113 & 477	2021
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	113 & 144	2021
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	113, 477	2023
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	119, 477	2023
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	113 & 477	2021
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	113, 144	2023
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	350 mg/kg	97, 113, XS141	2023
05.1.2	可可混合物（浆）	350 mg/kg	97, 113, 477	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	1000 mg/kg	113, 477 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	113 & 477	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	113 & 477	2021
05.2.1	硬糖	500 mg/kg	113, 156, 477	2023
05.2.2	软糖	1000 mg/kg	113, 157, XS309R	2023
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	1000 mg/kg	114, 477	2023
05.3	口香糖	5000 mg/kg	113 & 477	2021
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	113 & 477	2021
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	1000 mg/kg	119 & 477	2021
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	350 mg/kg	113 & 477	2023
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	1000 mg/kg	77, 113 & 477	2009

表1

## 阿斯巴甜—乙酰磺胺酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	200 mg/kg	113, 144, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2023
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	113, 144 & XS291	2018
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	113, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	350 mg/kg	113 & 477	2021
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1000 mg/kg	113, 159, 477	2023
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2012
12.2.2	调味料和调味品	2000 mg/kg	119, 477	2023
12.3	醋	2000 mg/kg	113, 277, 477	2023
12.4	芥末	350 mg/kg	119 & 478	2023
12.5	清汤和浓汤	110 mg/kg	113, 138, 477 & XS117	2021
12.6	沙司及其类似产品	350 mg/kg	119, 477	2023
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	119, 166, 477	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	500 mg/kg	113, 477 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	450 mg/kg	113 & 477	2009
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	113 & 477	2009
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	113 & 477	2012
14.1.3.1	水果浆	350 mg/kg	113 & 477	2023
14.1.3.2	蔬菜浆	350 mg/kg	113, 477	2023
14.1.3.3	浓缩水果浆	350 mg/kg	113, 127, 477	2023
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	350 mg/kg	113, 127, 477	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	600 mg/kg	119 & 477	2021
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	119, 160 & 477	2021
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	113 & 477	2010
15.0	即食小食品	500 mg/kg	119 & 144	2023

表1

爱德万甜

**爱德万甜**

INS 969

爱德万甜

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
01.1.4	风味液态乳饮料	6 mg/kg	381	2023
01.3.2	饮料增白剂	60 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	10 mg/kg	48, 168	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	20 mg/kg	408, 478, XS251	2023
01.6.1	非熟化干酪	10 mg/kg	201, 478, XS251, XS262, XS273, XS275	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	10 mg/kg	478	2021
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	10 mg/kg	478	2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	10 mg/kg	478	2021
04.1.2.1	冷冻水果	20 mg/kg	358, 478	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	3 mg/kg	144	2023
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	10 mg/kg	478	2023
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	10 mg/kg	478 & XS296	2021
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	478 & XS160	2021
04.1.2.7	糖渍水果	20 mg/kg	478	2023
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	10 mg/kg	478, XS240 & XS314R	2021
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	10 mg/kg	478	2021
04.1.2.10	发酵水果制品	10 mg/kg	478	2021
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	10 mg/kg	478	2023
04.1.2.12	熟制水果	10 mg/kg	478	2021
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	10 mg/kg	144, 348	2023
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	3 mg/kg	144	2023
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	478	2023
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	478, XS257	2023
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	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321	2023
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	25 mg/kg	144	2023

表1

爱德万甜

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	10 mg/kg	144, 345, 478	2023
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	30 mg/kg	97, 478, XS141	2023
05.1.2	可可混合物（浆）	10 mg/kg	97, 478	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	10 mg/kg	478 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	20 mg/kg	478	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	30 mg/kg	478	2023
05.2.1	硬糖	40 mg/kg	114 & 478	2021
05.2.2	软糖	30 mg/kg	114, 478 & XS309R	2021
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	30 mg/kg	478	2021
05.3	口香糖	400 mg/kg	478	2021
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	20 mg/kg	478	2021
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	10 mg/kg	478	2021
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	10 mg/kg	478	2023
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	17 mg/kg	165, 478	2023
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	3 mg/kg	144	2023
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	3 mg/kg	144, XS291	2023
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	3 mg/kg	144	2023
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	10 mg/kg	478	2021
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	30 mg/kg	258, 478	2023
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2023
12.2.2	调味料和调味品	20 mg/kg	478	2023
12.3	醋	30 mg/kg	277, 478	2023
12.4	芥末	3.5 mg/kg	478	2023
12.5	清汤和浓汤	12 mg/kg	478 & XS117	2021
12.6	沙司及其类似产品	3.5 mg/kg	478	2023
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	3.5 mg/kg	166, 478	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	10 mg/kg	478	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	8 mg/kg	478	2023
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	10 mg/kg	478	2023
13.6	食品补充剂	55 mg/kg	478	2023
14.1.3.1	水果浆	6 mg/kg	478	2023

表1

爱德万甜

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.3.2	蔬菜浆	6 mg/kg	478	2023
14.1.3.3	浓缩水果浆	6 mg/kg	127, 478	2023
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	6 mg/kg	127, 478	2023
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	10 mg/kg	478	2021
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	6 mg/kg	160 & 478	2021
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)	6 mg/kg	478	2023
15.0	即食小食品	5 mg/kg	478	2023

**巴西棕榈蜡**

INS 903

巴西棕榈蜡

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 疏松剂, 载体, 抛光剂

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	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 & XS87	2017
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 & XS309R	2017
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”饮料及固体饮料	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**

INS 500(iii)

倍半碳酸钠

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 膨松剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP		2013

表1

## 倍半碳酸钠

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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）	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP	41	2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021

## 苯甲酸盐

INS 210	苯甲酸	功能: 防腐剂
INS 211	苯甲酸钠	功能: 防腐剂
INS 212	苯甲酸钾	功能: 防腐剂
INS 213	苯甲酸钙	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, 529 & XS253	2023
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 & 568	2023
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，包括水果果味甜点	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



表1

## 苯甲酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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 & XS294	2023
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 & XS86	2016
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 & XS309R	2017
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	预制面制品、面条及其类似产品	1000 mg/kg	13 & XS249	2019
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, 333, XS167, XS189, XS222 & XS236	2018
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 & XS291	2018
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, 338 & 339	2015
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 & 566	2023
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

表1

## 苯甲酸盐

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	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”饮料及固体饮料	250 mg/kg	13	2023
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
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)	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

## 蓖麻油

INS 1503

蓖麻油

功能: 抗结剂, 载体, 乳化剂, 抛光剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
05.1.4	可可是巧克力制品	350 mg/kg	XS87	2017
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	XS309R	2017
05.3	口香糖	2100 mg/kg		2007
13.6	食品补充剂	1000 mg/kg		2007

## 冰醋酸

INS 260

冰醋酸

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
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	GMP	262, 263 & XS40R	2023
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	GMP	262 & 263	2013

表1

## 冰醋酸

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS294	2023
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2015
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2015
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	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	238	2013
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	160	2013

## 丙二醇

INS 1520

丙二醇

功能: 载体, 乳化剂, 抛光剂, 水分保持剂

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	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	1000 mg/kg	XS86	2017
05.2.1	硬糖	5300 mg/kg		2017
05.2.2	软糖	4500 mg/kg	XS309R	2017
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	1000 mg/kg		2017
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2017
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	20000 mg/kg	370	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	10000 mg/kg	194	2016
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	1500 mg/kg		2016
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	1500 mg/kg		2016
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	1000 mg/kg	426	2018
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	417	2018
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	300 mg/kg		2018

表1

丙二醇脂肪酸酯

**丙二醇脂肪酸酯**

INS 477

丙二醇脂肪酸酯

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
01.1.4	风味液态乳饮料	5000 mg/kg		2001
01.3.2	饮料增白剂	1000 mg/kg	XS250 & XS252	2021
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	XS251	2021
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	XS19, XS33, XS210 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10000 mg/kg	XS19, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	20000 mg/kg	XS253	2023
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，包括水果基味甜点	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（如蔬菜甜品和沙司，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 & XS141	2016
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	XS309R	2017
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	预制面制品、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
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	20000 mg/kg	576	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	5000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	5000 mg/kg		2001

表1

## 丙二醇脂肪酸酯

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”饮料及固体饮料	500 mg/kg		2001

**丙酸**

INS 280 丙酸 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	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

**丙酸钙**

INS 282 丙酸钙 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	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

**丙酸钠**

INS 281 丙酸钠 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
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	70	2006

**菠萝蛋白酶**

INS 1101(iii) 菠萝蛋白酶 功能: 增味剂, 面粉处理剂, 稳定剂

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	GMP	16 & 326	2015

**赤藓红**

INS 127 赤藓红 功能: 着色剂

表1

赤藓红

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
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	30 mg/kg	XS294	2023
05.3	口香糖	50 mg/kg		2011
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		2011
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	30 mg/kg	4, 16, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	30 mg/kg	4, 290 & XS88	2014
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	50 mg/kg	576	2023

**赤藓糖醇**

INS 968

赤藓糖醇

功能: 增味剂, 水分保持剂, 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	GMP	478	2023
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	16000 mg/kg	160, 381 & 478	2021

**虫(紫)胶**

INS 904

虫(紫)胶, 漂白的

功能: 抛光剂

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 & XS309R	2017
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

表1

刺槐豆胶

**刺槐豆胶**

INS 410

刺槐豆胶

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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177	2014
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
13.1.1	婴儿配方食品	1000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	1000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	1000 mg/kg	381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	2000 mg/kg	271 & 272	2014
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	160	2014

**刺梧桐胶**

INS 416

刺梧桐胶

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
-------	------	-------	----	------

表1

## 刺梧桐胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	200 mg/kg	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

## 刺云实胶

INS 417

刺云实胶

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP	236	2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015



表1

## 刺云实胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	73, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	73 & XS166	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
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	160	2014

## 氮

INS 941

氮

功能: 发泡剂, 包装气体, 推进剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.1	液态乳 (原味)	GMP	59	2017
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	59	2018
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	59	2014
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP	59	2014
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)	GMP	59 & 278	2014
04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果	GMP	59	2014
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	GMP	59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	59	2015
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	59	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	59	2015
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	59	2015
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	59 & 160	2015

表1

蛋白酶

**蛋白酶**

INS 1101(i) 蛋白酶, 米曲霉来源 功能: 增味剂, 面粉处理剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.2.1	面粉	GMP		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	GMP	160	2018

**单淀粉磷酸酯**

INS 1410 单淀粉磷酸酯 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
01.2.1.1	发酵乳(原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳(原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳(原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油(原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & XS73	2023
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	160	2014

**从地衣芽孢杆菌中获得的糖酶**

INS 1100(vi) 淀粉酶, 地衣芽孢杆菌来源(糖化酶) 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	面粉和淀粉(包括豆粉)	GMP	XS152	2019

 **$\alpha$ -淀粉酶, 枯草芽孢杆菌来源**INS 1100(iii)  $\alpha$ -淀粉酶, 枯草芽孢杆菌来源 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	面粉和淀粉(包括豆粉)	GMP	XS152	2019

表1

α-淀粉酶, 米曲霉变种来源

**α-淀粉酶, 米曲霉变种来源**

INS 1100(i) α-淀粉酶, 米曲霉变种来源 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	面粉和淀粉 (包括豆粉)	GMP		1999

**靛蓝(食用靛蓝)**

INS 132 靛蓝 (食用靛蓝) 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
01.1.4	风味液态乳饮料	300 mg/kg	52 & 402	2017
01.6.1	非熟化干酪	200 mg/kg	3, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2009
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		2009
01.6.5	干酪类产品	200 mg/kg	3	2023
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	150 mg/kg		2009
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		2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2009
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	150 mg/kg		2009
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	300 mg/kg	161	2009
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 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	161	2009
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	150 mg/kg	161 & 182	2009
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	150 mg/kg	161	2009
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	150 mg/kg	161	2009
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	161	2009
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 & 161	2009
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	300 mg/kg	161 & XS294	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	450 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg		2009
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	XS309R	2017

表1

靛蓝(食用靛蓝)

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	300 mg/kg		2009
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		2009
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	150 mg/kg		2009
07.2	精制焙烤制品(甜的、咸的、美味的)及其混合物	200 mg/kg	161	2009
09.1.1	鲜鱼	300 mg/kg	4, 16 & 50	2009
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	300 mg/kg	95	2009
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg	16	2009
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	300 mg/kg	XS291	2018
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	161	2009
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	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	300 mg/kg	4 & 161	2009
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	300 mg/kg	161	2009
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	300 mg/kg	161	2009
12.2.2	调味料和调味品	300 mg/kg		2009
12.4	芥末	300 mg/kg		2009
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2009
12.6	沙司及其类似产品	300 mg/kg	XS302 & XS306	2023
13.3	特殊医疗用途食品(不包括13.1类)	50 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2009
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		2009
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2009
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	100 mg/kg		2009
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2009
14.2.4	果酒(不包括葡萄)	200 mg/kg		2009
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	300 mg/kg		2009
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		2009
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		2009

表1

靛蓝(食用靛蓝)

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		2009

**丁二酸二辛基磺酸钠**

INS 480 丁二酸二辛基磺酸钠 功能: 乳化剂, 水分保持剂

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，包括水果果味甜点	15 mg/kg	383, 384 & 385	2017

**对羟基苯甲酸盐**

INS 214 对羟基苯甲酸乙酯 功能: 防腐剂

INS 218 对羟基苯甲酸甲酯 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
01.6.4	再制干酪	300 mg/kg	27	2012
01.6.5	干酪类产品	500 mg/kg	27	2009
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	120 mg/kg	27	2012
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	300 mg/kg	27, XS253, XS256	2023
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	27	2012
04.1.2.2	干制水果	800 mg/kg	27	2010
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	250 mg/kg	27	2012
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	250 mg/kg	27	2012
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	27 & 570	2023
04.1.2.7	糖渍水果	1000 mg/kg	27	2010
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	800 mg/kg	27	2010
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	800 mg/kg	27	2012
04.1.2.10	发酵水果制品	800 mg/kg	27	2010
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	800 mg/kg	27	2010
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	1000 mg/kg	27	2010
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	27	2010
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	27	2010

表1

## 对羟基苯甲酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	300 mg/kg	27 & XS294	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	300 mg/kg	27 & XS86	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg	27	2009
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	27 & XS309R	2017
05.3	口香糖	1500 mg/kg	27	2010
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	27	2010
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	300 mg/kg	27	2010
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	36 mg/kg	27	2010
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	1000 mg/kg	27 & XS291	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	100 mg/kg	27	2012
12.3	醋	100 mg/kg	27	2012
12.4	芥末	300 mg/kg	27	2010
12.6	沙司及其类似产品	1000 mg/kg	27 & XS302	2018
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	500 mg/kg	27	2010
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	450 mg/kg	27 & 160	2012
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg	27	2010
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	200 mg/kg	27	2012
14.2.5	蜂蜜酒	200 mg/kg	27	2010
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	27 & 224	2012
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	300 mg/kg	27	2009
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）	300 mg/kg	27	2010

**二淀粉磷酸酯**

INS 1412 磷酸酯双淀粉

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013

表1

## 二淀粉磷酸酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
13.1.1	婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & 270	2014
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	160	2014

## 二丁基羟基甲苯

INS 321 二丁基羟基甲苯 (BHT)

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, 195, XS250 & XS252	2021
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	200 mg/kg	15, 196, XS207 & XS290	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	100 mg/kg	15 & 481	2021
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	75 mg/kg	15, 133, 171, 514	2021
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15, 130, 516	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15, 552 & 559	2023
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 & 195	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 & 196	2005
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 303	2017
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	200 mg/kg	15 & 197	2006

表1

## 二丁基羟基甲苯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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 & XS309R	2017
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 & 196	2006
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 & 180	2007
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
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, 180, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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, 180 & XS166	2017
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, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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, 180 & XS291	2018
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, 180, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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, XS326, XS327, XS328	2021
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	15, 130 & 340	2015
12.6	沙司及其类似产品	100 mg/kg	15, 130 & XS302	2018
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 196	2006
15.0	即食小食品	200 mg/kg	15 & 130	2006

**二甲基二碳酸盐**

INS 242 二甲基二碳酸盐

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”饮料及固体饮料	250 mg/kg	18	1999



表1

## 二甲基碳酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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)

INS 551 二氧化硅 (无定型) 功能: 抗结剂, 消泡剂, 载体

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)	GMP	544 & 549	2023
01.6.1	非熟化干酪	GMP	3, 488, 563, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
11.1.2	糖粉, 葡萄糖粉	15000 mg/kg	56, 465	2019
12.1.1	盐	GMP		2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
12.2.1	香草和香辛料	GMP	51 & 534	2021
13.1.1	婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	2000 mg/kg	318, 592 & XS73	2023
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	321	2015

## 二氧化碳

INS 290 二氧化碳 功能: 碳酸化剂, 发泡剂, 包装气体, 防腐剂, 推进剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	59	2014
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP	59	2014
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)	GMP	59 & 278	2014

表1

## 二氧化碳

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果	GMP	59	2014
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	59 & 211	2014
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	GMP	59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	59	2015
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	59	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	59	2015
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	59	2015
14.1.1.1	天然矿泉水和水源水	GMP	466	2019
14.1.1.2	饮用水和苏打水	GMP	466	2019
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
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	59 & 160	2015
14.2.3	葡萄酒	GMP	60	2015

## 二乙酸钠

INS 262(ii)

二乙酸钠

功能: 酸度调节剂, 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	1000 mg/kg	XS253	2016
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		2016
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg		2016
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	XS309R	2016
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	4000 mg/kg		2017
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	1000 mg/kg	XS96 & XS97	2016
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	1000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	2016
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	2000 mg/kg		2018
12.5	清汤和浓汤	500 mg/kg	XS117	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	2500 mg/kg		2018

表1

## 二乙酸钠

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	2500 mg/kg	XS306	2018
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	2500 mg/kg	127	2018
12.6.4	调味清汁（如鱼露）	2500 mg/kg	XS302	2018
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		2018

## 二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯

INS 472e 二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯 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	其它液态乳（原味）	120 mg/kg	407	2018
01.1.4	风味液态乳饮料	5000 mg/kg	399	2017
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	XS250 & XS252	2021
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	XS207 & XS290	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	10000 mg/kg	XS251	2021
01.6.1	非熟化干酪	10000 mg/kg	497, XS221, XS273	2021
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	10000 mg/kg	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2021
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	XS19, XS33, XS210 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10000 mg/kg	XS19, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg	359 & 557	2023
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

表1

## 二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	5000 mg/kg		2005
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	XS160	2023
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	XS294	2023
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	XS309R	2017
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 & XS152	2019
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
06.8.1	豆基饮料	2000 mg/kg	347	2016
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

表1

## 二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.5	清汤和浓汤	5000 mg/kg	XS117	2015
12.6	沙司及其类似产品	10000 mg/kg	XS302	2018
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	566	2023
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”饮料及固体饮料	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（不包括葡萄酒）	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

INS 460(ii) 粉状纤维素

功能: 抗结剂, 疏松剂, 乳化剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	549 & XS207	2023
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014

表1

## 粉状纤维素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2014

## 蜂蜡

INS 901

蜂蜡

功能: 载体, 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		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 & XS309R	2017
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”饮料及固体饮料	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

表1

蜂蜡

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
15.0	即食小食品	GMP	3	2001

**富马酸**

INS 297

富马酸

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
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	700 mg/kg		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
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	160	2013
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**富马酸钠**

INS 365

富马酸钠

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
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	GMP	XS294	2023
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
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	160	2013

表1

甘露醇

**甘露醇**

INS 421

甘露糖醇

功能: 抗结剂, 疏松剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
13.1.1	婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 589 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	10 mg/kg	592 & XS73	2023

**甘油**

INS 422

甘油

功能: 水分保持剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2014
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014



表1

甘油

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	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP		2014
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2015
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2015
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
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	160	2015

**谷氨酸钙，DI-, L-**

INS 623

谷氨酸钙(D,L-)

功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**谷氨酸镁**

INS 625

谷氨酸镁

功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**谷氨酸一铵**

INS 624

L-谷氨酸一铵

功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.1	鲜畜、禽肉和野味	GMP	16	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

表1

谷氨酸一钾

**谷氨酸一钾**

INS 622 L-谷氨酸一钾 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	41	2015
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**谷氨酸, L(+)-**

INS 620 L(+)-谷氨酸 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**瓜尔胶**

INS 412 瓜尔胶 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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
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	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	73, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177	2014
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015

表1

瓜尔胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	1000 mg/kg	14, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	1000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	1000 mg/kg	14, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	2000 mg/kg	271 & 272	2014
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	160	2014

**谷氨酸一钠**

INS 621

L-谷氨酸一钠

功能: 增味剂

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	GMP	201	2014
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	GMP	279	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1	鲜畜、禽肉和野味	GMP	16	2014
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	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	41	2015
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	GMP	311	2015
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	GMP	312	2015
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	GMP	29, 313, XS167, XS189, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

表1

谷氨酸一钠

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	201	2015

**硅铝酸钠**

INS 554 硅铝酸钠 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
01.3.2	饮料增白剂	570 mg/kg	6, 260, XS250 & XS252	2021
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	265 mg/kg	6 & 259	2013
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	570 mg/kg	6	2021
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	1140 mg/kg	6 & XS331	2023
05.3	口香糖	100 mg/kg	6 & 174	2013
12.1.1	盐	1000 mg/kg	6 & 254	2013
12.2.2	调味料和调味品	1000 mg/kg	6 & 255	2013
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	570 mg/kg	6 & XS117	2015
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	570 mg/kg	6	2013

**硅酸钙**

INS 552 硅酸钙 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
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	544 & 549	2023
01.6.1	非熟化干酪	GMP	488, 563, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277	2021
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	15000 mg/kg	56, 465	2019
12.1.1	盐	GMP		2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021

**硅酸镁**

INS 553(i) 硅酸镁（合成） 功能: 抗结剂

表1

硅酸镁

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）	GMP	544 & 549	2023
01.6.1	非熟化干酪	GMP	488, 563, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	15000 mg/kg	56, 465	2019
12.1.1	盐	GMP		2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021

**果胶**

INS 440

果胶

功能: 乳化剂, 胶凝剂, 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	16, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177	2014

表1

果胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.2	较大婴儿配方食品	10000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	14, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	10000 mg/kg	273, 282 & 283	2014
14.1.2.1	果汁	GMP	35	2005
14.1.2.2	蔬菜汁	GMP	35	2023
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	35 & 127	2005
14.1.2.4	浓缩蔬菜汁	GMP	35	2023
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		2014
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		2014
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	160	2014

**过氧化苯甲酰**

INS 928

过氧化苯甲酰

功能: 漂白剂, 面粉处理剂, 防腐剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.8.1	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 & XS331	2023
06.2.1	面粉	75 mg/kg	468	2019

**海藻酸**

INS 400

海藻酸

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂

表1

## 海藻酸

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	41 & 332	2015
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

**海藻酸铵**

INS 403

海藻酸铵

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014

表1

## 海藻酸铵

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2017
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014

## 海藻酸丙二醇酯

INS 405

海藻酸丙二醇酯

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	1300 mg/kg	407 & 438	2023
01.1.4	风味液态乳饮料	1300 mg/kg	XS243	2017
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	5000 mg/kg	234 & 235	2017
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	5000 mg/kg	234	2017
01.3.2	饮料增白剂	5000 mg/kg	XS250 & XS252	2016
01.4.3	凝固稀奶油 (原味)	5000 mg/kg		2016
01.4.4	稀奶油类似产品	2500 mg/kg		2016
01.6.1	非熟化干酪	5000 mg/kg	XS262	2016
01.6.2.3	干酪粉 (用水冲调复原; 如干酪沙司)	16000 mg/kg	353	2016
01.6.4	再制干酪	9000 mg/kg		2018
01.6.5	干酪类似产品	9000 mg/kg		2016
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	6000 mg/kg		2016
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	3000 mg/kg	359	2016
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	3000 mg/kg		2016
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	10000 mg/kg		2016
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	5000 mg/kg	409, XS296	2018
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	6000 mg/kg		2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	5000 mg/kg		2016
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	6000 mg/kg	386, XS38 & XS260	2017
05.1.2	可可混合物 (浆)	10000 mg/kg		2017
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	10000 mg/kg	XS86	2017



表1

## 海藻酸丙二醇酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	5000 mg/kg	XS309R	2017
05.3	口香糖	5000 mg/kg		2016
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	5000 mg/kg		2016
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	10000 mg/kg	370	2016
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	211	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	194 & 371	2016
07.1.1.1	酵母发酵面包和特制面包	4000 mg/kg		2017
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	2000 mg/kg		2017
07.1.5	馒头和包子	500 mg/kg		2017
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	20000 mg/kg	11	2017
07.2.1	蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）	3000 mg/kg		2017
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）	2000 mg/kg		2017
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）	10000 mg/kg	11	2017
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	3000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	2016
10.2.1	液体蛋制品	10000 mg/kg		2018
10.2.2	冷冻蛋制品	10000 mg/kg		2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	3000 mg/kg		2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	10000 mg/kg	258	2018
12.5.1	即食清汤和浓汤，包括罐装，瓶装和冷冻制品	10000 mg/kg	XS117	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	8000 mg/kg		2018
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	8000 mg/kg	576	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	8000 mg/kg	127	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	1200 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	1200 mg/kg		2018
13.6	食品补充剂	1000 mg/kg		2018
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	500 mg/kg		2018
14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料	500 mg/kg		2018
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	500 mg/kg	127	2018
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	160	2018
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	500 mg/kg		2018
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	3000 mg/kg		2018

表1

海藻酸钙

**海藻酸钙**

INS 404

海藻酸钙

功能: 消泡剂, 疏松剂, 载体, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2017
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014

**海藻酸钾**

INS 402

海藻酸钾

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2017
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014

表1

海藻酸钠

**海藻酸钠**

INS 401

海藻酸钠

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	453 & 454	2021
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	455 & 456	2021
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	210 & 332	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16 & 325	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
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	160	2014

**5'-核苷酸二钠**

INS 635

5'-核苷酸二钠

功能: 增味剂

表1

## 5'-核苷酸二钠

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	279 & XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	309 & XS166	2017
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	GMP	311	2015
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	312	2015
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	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
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	201	2015

## 5'-核苷酸钙

INS 634 5'-核苷酸钙 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.7	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	GMP	279 & XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

## 核黄素

INS 101(i) 核黄素，合成 功能: 着色剂  
 INS 101(ii) 核黄素5'-磷酸钠 功能: 着色剂  
 INS 101(iii) 来自枯草芽孢杆菌的核黄素 功能: 着色剂  
 INS 101(iv) 来自Ashbya gossypii的核黄素 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
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	300 mg/kg	4 & 16	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

表1

核黄素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	XS294	2023
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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 & XS166	2017
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, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.1	鲜蛋	300 mg/kg	4	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

**糊精，焙烤淀粉**

INS 1400

糊精，焙炒淀粉

功能: 载体, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
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）	GMP	236	2013
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	GMP	XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2015
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	GMP	3, 53, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017

表1

糊精，焙烤淀粉

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2015
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2018
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	90 & 160	2014

**Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛**

INS 160e

Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛

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
01.1.4	风味液态乳饮料	10 mg/kg	52	2023
01.6.1	非熟化干酪	1 mg/kg	291, 473, XS262, XS273	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	12 mg/kg	458, 301, XS208, XS278	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	50 mg/kg		2023
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	15 mg/kg		2023
01.6.4	再制干酪	18 mg/kg		2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	20 mg/kg		2023
04.1.2.7	糖渍水果	2 mg/kg		2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	10 mg/kg	XS86	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	10 mg/kg	183, 401	2023
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	50 mg/kg	XS309R	2023
05.3	口香糖	25 mg/kg		2023
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	11 mg/kg		2023
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	11 mg/kg		2023
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	15 mg/kg		2023
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	15 mg/kg	116	2023
07.1.5	馒头和包子	15 mg/kg		2023
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	20 mg/kg		2023
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	100 mg/kg	304	2023

表1

Beta-Apo-8'-胡萝卜素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	100 mg/kg	336, 439, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2023
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	20 mg/kg	95 & XS291	2023
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	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2023
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	11 mg/kg		2023
12.2.2	调味料和调味品	50 mg/kg		2023
12.5	清汤和浓汤	15 mg/kg	448	2023
12.6	沙司及其类似产品	80 mg/kg	XS302	2023
13.6	食品补充剂	210 mg/kg		2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	10 mg/kg	127	2023
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	30 mg/kg		2023

**β-胡萝卜素（蔬菜）**

INS 160a(ii) β-胡萝卜素（蔬菜）

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
01.1.4	风味液态乳饮料	20 mg/kg	52, 341, 344	2023
01.3.2	饮料增白剂	10 mg/kg	341, 344, XS250 & XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	20 mg/kg	341 & 344	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	6 mg/kg	341, 344, XS251	2023
01.6.1	非熟化干酪	3 mg/kg	341, 344, 462, 473, XS262, XS273	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	25 mg/kg	XS208, XS278, 341, 344, 458	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg	341 & 344	2023
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	20 mg/kg	381, 341, 344	2023
01.6.4	再制干酪	25 mg/kg	145, 341, 344	2023
01.6.5	干酪类似产品	25 mg/kg	341, 344, 378	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	20 mg/kg	341, 344	2023

表1

## β-胡萝卜素（蔬菜）

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	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10 mg/kg	518, XS329, 341, 344	2023
02.2.1	黄油	12 mg/kg	341, 344	2023
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	35 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	15 mg/kg	341, 344	2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	70 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	50 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	50 mg/kg	104, 341, 344	2023
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	15 mg/kg	341, 344	2023
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	XS160, 341, 344	2023
04.1.2.7	糖渍水果	30 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	18 mg/kg	341, 344, XS240	2023
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	50 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.10	发酵水果制品	10 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	10 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
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	5 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
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）	50 mg/kg	341, 344	2023
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, 341, 344	2023
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	5 mg/kg	341, 344, XS38, XS151, XS223, XS294	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	3 mg/kg	XS86, 341, 344	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	100 mg/kg	183, 341, 344	2023
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg	341, 344	2023
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	100 mg/kg	XS309R, 341, 344	2023



表1

## β-胡萝卜素（蔬菜）

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	100 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg	341, 344	2023
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	40 mg/kg	153, 341, 344	2023
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	50 mg/kg	341, 344	2023
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	50 mg/kg	341, 344	2023
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	341, 344	2023
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	30 mg/kg	116, 341, 344	2023
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	42 mg/kg	341, 344	2005
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	20 mg/kg	16, XS96, XS97, 341	2023
08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	16, 341, 344	2023
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	16, XS88, XS89, XS98, 341, 344	2023
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	15 mg/kg	16, 341	2023
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	50 mg/kg	304, 341, 344	2023
09.2	加工的和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg	336, 439, 341, 344, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2023
09.3	半防腐的和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	20 mg/kg	95, XS291, 341, 344	2023
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	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, 341, 344	2023
10.2	蛋制品	200 mg/kg	341	2023
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	15 mg/kg	341, 344	2023
12.2.2	调味料和调味品	100 mg/kg	341, 344	2023
12.4	芥末	5 mg/kg	341, 344	2023
12.5	清汤和浓汤	10 mg/kg	448, 341, 344	2023
12.6	沙司及其类似产品	80 mg/kg	XS302, 341, 344	2023
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	20 mg/kg	341, 344	2023

表1

β-胡萝卜素（蔬菜）

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg	XS118, 341, 344 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	8 mg/kg	341, 344	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	100 mg/kg	341, 344	2023
13.6	食品补充剂	220 mg/kg	341, 344, 539	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	25 mg/kg	341, 344, 127	2023
14.2.2	苹果酒和梨酒	3 mg/kg	341, 344	2023
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	3 mg/kg	341, 344	2023
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	3 mg/kg	341, 344	2023
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 mg/kg	341, 344	2023
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	30 mg/kg	341, 344	2023
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）	30 mg/kg	341, 344	2023
15.3	以鱼为原料的零食	4 mg/kg	341	2023

**滑石粉**

INS 553(iii)

滑石粉

功能: 抗结剂, 抛光剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	544 & 549	2023
01.6.1	非熟化干酪	GMP	3, 488, 563, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021

**环己基氨基磺酸盐**

INS 952(i)

环己基氨基磺酸

功能: 甜味剂

INS 952(ii)

环己基氨基磺酸钙

功能: 甜味剂

INS 952(iv)

环己基氨基磺酸钠

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
-------	------	-------	----	------

表1

## 环己氨基磺酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.4	风味液态乳饮料	250 mg/kg	17 & 477	2019
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	250 mg/kg	17 & 477	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	250 mg/kg	17 & 477	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	250 mg/kg	17 & 477	2019
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	1000 mg/kg	17, 477 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	17 & 477	2019
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, 477 & XS160	2023
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 & 477	2019
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	250 mg/kg	17 & 477	2019
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 & 477	2021
05.1.2	可可混合物（浆）	250 mg/kg	17, 127 & 477	2021
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	500 mg/kg	17, 477 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	17 & 477	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	17 & 477	2021
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, 477 & XS309R	2019
05.3	口香糖	3000 mg/kg	17 & 477	2019
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 & 477	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	250 mg/kg	17 & 477	2021
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 & 477	2007
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	250 mg/kg	17 & 477	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	500 mg/kg	17, 159 & 477	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 & 477	2021
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 & 477	2021
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	400 mg/kg	17, 477 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	400 mg/kg	17 & 477	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 & 477	2007
13.6	食品补充剂	1250 mg/kg	17 & 477	2007
14.1.3.1	水果浆	400 mg/kg	17, 122 & 477	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	400 mg/kg	17 & 477	2021

表1

## 环己氨基磺酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.1.3.3	浓缩水果浆	400 mg/kg	17, 122, 127 & 477	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	400 mg/kg	17, 127 & 477	2021
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	350 mg/kg	17, 127 & 477	2010
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)	250 mg/kg	17 & 477	2007

**β-环状糊精**

INS 459

β-环状糊精

功能: 载体, 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
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2001
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	1000 mg/kg	153	2012
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	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

**黄耆胶**

INS 413

黄耆胶

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
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP	236	2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014

表1

## 黄耨胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	41	2014
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

## 黄原胶

INS 415

黄原胶

功能: 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
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	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177	2014
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241 & 327	2015
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	GMP	41	2015

表1

黄原胶

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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	1000 mg/kg	381, 588 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	10000 mg/kg	273 & XS73	2023
14.1.2	果蔬汁	GMP	XS247	2023
14.1.3	果蔬浆	GMP	XS247	2023
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	160	2014

**己二酸**

INS 355 己二酸 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
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	1500 mg/kg	1	2016

**5'-肌苷酸二钠**

INS 631 5'-肌苷酸二钠 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.7	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	GMP	279 & XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1	鲜畜、禽肉和野味	GMP	16	2014
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	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	309 & XS166	2017
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	GMP	311	2015
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	GMP	312	2015

表1

## 5'-肌苷酸二钠

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	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
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	201	2015

## 5'-肌苷酸钙

INS 633 5'-肌苷酸钙 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

## 5'-肌苷酸钾

INS 632 5'-肌苷酸二钾 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

## 5'-肌苷酸

INS 630 5'-肌苷酸 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

## 加工琼芝属海藻胶(PES)

INS 407a 加工琼芝属海藻胶(PES) 功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.1	发酵乳(原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳(原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2015
01.2.2	凝乳(原味)	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油(原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
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	GMP	XS294	2023

表1

加工琼芝属海藻胶 (PES)

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177 & 332	2015
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
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	160	2014

**甲基纤维素**

INS 461

甲基纤维素

功能: 疏松剂, 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
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014



表1

## 甲基纤维素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177 & 332	2015
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

## 甲基乙基纤维素

INS 465

甲基乙基纤维素

功能: 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
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2014
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015

表1

甲基乙基纤维素

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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

**碱处理淀粉**

INS 1402 碱处理淀粉

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
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	160	2014

**坚牢绿FCF**

INS 143 坚牢绿FCF

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
01.1.4	风味液态乳饮料	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	XS19, XS211, XS329	2021
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg		2009
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	267	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	400 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	100 mg/kg	161 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	100 mg/kg	161	2009
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 & 182	2009
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	100 mg/kg	161	2009

表1

坚牢绿FCF

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	100 mg/kg	161	2009
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
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	161 & XS294	2023
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	100 mg/kg	XS309R	2017
05.3	口香糖	300 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	100 mg/kg		2009
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	290 mg/kg	194	2010
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	100 mg/kg	161	2009
07.0	焙烤制品	100 mg/kg	161	2009
08.1	鲜畜、禽肉和野味	100 mg/kg	3, 4 & 16	2009
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	100 mg/kg	3, 4, XS96 & XS97	2014
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	100 mg/kg	3 & 4	2009
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	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	100 mg/kg	XS291	2018
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	100 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	GMP	4	1999
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	100 mg/kg		2009
12.2.2	调味料和调味品	100 mg/kg		2009
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	100 mg/kg		2009
13.6	食品补充剂	600 mg/kg		2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	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

**姜黄素**

INS 100(i)

姜黄素

功能: 着色剂

表1

姜黄素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52 & 402	2017
01.6.1	非熟化干酪	150 mg/kg	201, 493, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	500 mg/kg	498, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2023
01.6.2.3	干酪粉 (用水冲调复原; 如干酪沙司)	100 mg/kg		2023
01.6.4.1	原味再制干酪	100 mg/kg		2023
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		2023
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg		2023
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	150 mg/kg	402	2023
02.1.2	植物油脂	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	5 mg/kg	512, XS329	2023
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	10 mg/kg	217 & 232	2023
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		2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	150 mg/kg		2023
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	300 mg/kg	XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	300 mg/kg	183	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg		2021
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		2019
05.3	口香糖	300 mg/kg	444	2019
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		2019
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	500 mg/kg	194	2019
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	99	2015
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	GMP	576	2023
13.6	食品补充剂	300 mg/kg	539	2021
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	60 mg/kg	127	2021

表1

## 姜黄素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	200 mg/kg	425	2021
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2021
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	200 mg/kg		2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	100 mg/kg		2021
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		2021

## 角黄素

INS 161g

角黄素

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
01.1.4	风味液态乳饮料	15 mg/kg	52 & 170	2011
01.6.1	非熟化干酪	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	2023
01.6.2	熟化干酪	15 mg/kg	201, XS208, XS221, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS283	2021
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	15 mg/kg		2011
01.6.5	干酪类产品	15 mg/kg		2011
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	15 mg/kg	170	2011
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	15 mg/kg	XS253 & XS256	2023
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	15 mg/kg		2011
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	15 mg/kg		2011
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg	5	2011
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	15 mg/kg	XS160	2023
04.1.2.9	果基甜点，包括水果基味甜点	15 mg/kg		2011
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	15 mg/kg		2011
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	10 mg/kg		2011
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	15 mg/kg	211	2011
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	15 mg/kg	153 & XS249	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	15 mg/kg		2011

表1

## 角黄素

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	100 mg/kg	4, 16 & 118	2011
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	35 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	15 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	15 mg/kg	XS291	2018
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	15 mg/kg	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	15 mg/kg		2011
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	15 mg/kg		2011
12.2.2	调味料和调味品	20 mg/kg		2011
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	30 mg/kg	XS117	2015
12.6	沙司及其类似产品	30 mg/kg	XS302 & XS306	2023
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	5 mg/kg		2011
14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料	5 mg/kg		2011
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	5 mg/kg	127	2011
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	5 mg/kg		2011
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）	5 mg/kg		2011
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	45 mg/kg		2011

## 焦糖色III-氨法

INS 150c

焦糖色III-氨法

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
01.1.4	风味液态乳饮料	2000 mg/kg	52	2009
01.3.2	饮料增白剂	1000 mg/kg	XS250 & XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg		2010
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5000 mg/kg	XS251	2021
01.6.1	非熟化干酪	15000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	50000 mg/kg		2010

表1

## 焦糖色III-氨法

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	50000 mg/kg		2010
01.6.5	干酪类似产品	50000 mg/kg		2010
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	2000 mg/kg		1999
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	XS253	2023
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	20000 mg/kg		2010
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	20000 mg/kg		2010
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	200 mg/kg		2010
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	200 mg/kg	267	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg		2010
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	XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg		2010
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，包括水果果味甜点	200 mg/kg		2010
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	7500 mg/kg		1999
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	50000 mg/kg	76 & 161	2010
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	50000 mg/kg	161	2010
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）	50000 mg/kg		2010
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	50000 mg/kg	161	2010
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	50000 mg/kg	161 & XS294	2023
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	50000 mg/kg	161	2010
05.1.2	可可混合物（浆）	50000 mg/kg		2010
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	50000 mg/kg	XS86	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	50000 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	50000 mg/kg		2009
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	50000 mg/kg	XS309R	2017
05.3	口香糖	20000 mg/kg		1999

表1

## 焦糖色III-氨法

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	50000 mg/kg		2012
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	50000 mg/kg	189	2009
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	50000 mg/kg	153 & 173	2010
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	50000 mg/kg		2009
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	50000 mg/kg		2009
06.7	预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）	50000 mg/kg		2009
06.8.1	豆基饮料	1500 mg/kg		2010
06.8.8	其他大豆蛋白制品	20000 mg/kg	XS175	2019
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	50000 mg/kg	161	2009
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	50000 mg/kg	161	2009
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	50000 mg/kg	161	2009
07.1.5	馒头和包子	50000 mg/kg	161	2009
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	50000 mg/kg	161	2010
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	50000 mg/kg	161	2009
08.0	肉和肉制品，包括禽肉和野味	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
09.1	鲜鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	30000 mg/kg	4, 16, XS292, XS312 & XS315	2017
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	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
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	30000 mg/kg	95 & XS291	2018
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	50, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	20000 mg/kg	4	2010
10.3	腌制蛋，包括用碱，盐腌及罐装蛋类	20000 mg/kg	4	2010
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	20000 mg/kg		2010
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	50000 mg/kg	100	2010
12.2.2	调味料和调味品	50000 mg/kg		2010
12.3	醋	1000 mg/kg	78	2010
12.4	芥末	50000 mg/kg		2010
12.5	清汤和浓汤	25000 mg/kg		2010



表1

## 焦糖色III-氨法

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	50000 mg/kg	579	2023
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	50000 mg/kg	89	2012
12.9.2.1	发酵酱油	20000 mg/kg	207	2011
12.9.2.2	非发酵酱油	1500 mg/kg		2011
12.9.2.3	其他酱油	20000 mg/kg		2011
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	20000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	20000 mg/kg		2010
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	20000 mg/kg		2010
13.6	食品补充剂	20000 mg/kg		2010
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	5000 mg/kg	9	2010
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	10000 mg/kg	7 & 160	2010
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	50000 mg/kg		2010
14.2.2	苹果酒和梨酒	1000 mg/kg		2010
14.2.3.3	加度葡萄酒，利口葡萄酒和甜葡萄酒	50000 mg/kg		2010
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	1000 mg/kg		2010
14.2.5	蜂蜜酒	1000 mg/kg		2010
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	50000 mg/kg		2010
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）	50000 mg/kg		2010
15.0	即食小食品	10000 mg/kg		2009

## 焦糖色II-苛性硫酸盐法

INS 150b

焦糖色II-苛性硫酸盐法

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
01.1.4	风味液态乳饮料	2000 mg/kg	52 & 400	2017
01.6.1	非熟化干酪	15000 mg/kg	201, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	50000 mg/kg		2023
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	50000 mg/kg		2023
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	50000 mg/kg	72	2023
01.6.5	干酪类似产品	50000 mg/kg		2023

表1

## 焦糖色II-苛性硫酸盐法

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）	2000 mg/kg	400 & 209	2023
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	XS253	2023
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	20000 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	20000 mg/kg		2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	8000 mg/kg		2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	50000 mg/kg	XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	50000 mg/kg	183	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	50000 mg/kg		2021
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	50000 mg/kg		2019
05.3	口香糖	20000 mg/kg		2019
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	50000 mg/kg		2019
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	50000 mg/kg	194	2019
13.6	食品补充剂	7500 mg/kg		2021
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	50000 mg/kg		2021
14.2.2	苹果酒和梨酒	1000 mg/kg		2021
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	1000 mg/kg		2021
14.2.5	蜂蜜酒	5000 mg/kg		2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	5000 mg/kg		2021
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）	4000 mg/kg		2021

## 焦糖色I-普通法

INS 150a 焦糖色I-普通法（苛性焦糖色） 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
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	GMP	41	2017
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	160 & 201	2021

## 焦糖色IV-亚硫酸氨法

INS 150d 焦糖色IV-亚硫酸氨法 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
01.1.4	风味液态乳饮料	2000 mg/kg	52	2011

表1

## 焦糖色IV-亚硫酸氨法

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	1000 mg/kg	XS250 & XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg		2009
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5000 mg/kg	XS251	2021
01.6.1	非熟化干酪	50000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	50000 mg/kg	201, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.2.2	熟化干酪壳	50000 mg/kg		2011
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	50000 mg/kg	72	2011
01.6.5	干酪类似产品	50000 mg/kg	201	2011
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	2000 mg/kg		1999
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	XS253	2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	20000 mg/kg		2009
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	7500 mg/kg		2011
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	7500 mg/kg	267	2018
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	XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	7500 mg/kg		2011
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，包括水果果味甜点	7500 mg/kg		2011
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	7500 mg/kg		1999
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	50000 mg/kg	92, 161 & XS294	2023
05.1.2	可可混合物（浆）	50000 mg/kg		2012
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	50000 mg/kg	XS86	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	50000 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	50000 mg/kg		2012

表1

## 焦糖色IV-亚硫酸氨法

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	50000 mg/kg	XS309R	2017
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	50000 mg/kg		2012
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	2500 mg/kg		1999
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	50000 mg/kg	211	2011
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	50000 mg/kg	153	2011
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	2500 mg/kg		2011
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	2500 mg/kg		2011
06.7	预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）	2500 mg/kg		2011
06.8.8	其他大豆蛋白制品	20000 mg/kg	XS175	2019
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	50000 mg/kg	161	2010
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	50000 mg/kg	161	2010
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	1200 mg/kg		2011
08.0	肉和肉制品，包括禽肉和野味	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
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	30000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
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	30000 mg/kg	95 & XS291	2018
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	30000 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	20000 mg/kg	4	2010
10.2	蛋制品	20000 mg/kg	161	2009
10.3	腌制蛋，包括用碱，盐腌及罐装蛋类	20000 mg/kg		2009
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	20000 mg/kg		2009
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	1200 mg/kg	213	2011
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	10000 mg/kg	XS326, XS327, XS328	2021
12.3	醋	50000 mg/kg		2011
12.4	芥末	50000 mg/kg		2011
12.5	清汤和浓汤	25000 mg/kg	212	2011

表1

## 焦糖色IV-亚硫酸氨法

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	30000 mg/kg	XS302 & 579	2023
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	50000 mg/kg		2011
12.9.2.1	发酵酱油	60000 mg/kg		2011
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	20000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	20000 mg/kg		2009
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	20000 mg/kg		2009
13.6	食品补充剂	20000 mg/kg		2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	50000 mg/kg		2009
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	10000 mg/kg	7 & 127	2011
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	50000 mg/kg		2011
14.2.2	苹果酒和梨酒	1000 mg/kg		2009
14.2.3.3	加度葡萄酒，利口葡萄酒和甜葡萄酒	50000 mg/kg		2011
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	1000 mg/kg		2009
14.2.5	蜂蜜酒	1000 mg/kg		2009
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	50000 mg/kg		2011
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）	50000 mg/kg		2011
15.0	即食小食品	10000 mg/kg		2009

**结冷胶**

INS 418

结冷胶

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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014

表1

## 结冷胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

## 酒石酸盐

INS 334	L(+)-酒石酸	功能:	酸度调节剂, 抗氧化剂, 增味剂, 螯合剂
INS 335(ii)	L(+)-酒石酸钠	功能:	酸度调节剂, 乳化盐, 螯合剂, 稳定剂
INS 337	L(+)-酒石酸钠钾	功能:	酸度调节剂, 乳化盐, 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
01.2.1.2	发酵乳(原味), 发酵后经热处理	2000 mg/kg	45 & 230	2016
01.6.1	非熟化干酪	1500 mg/kg	45, 351 & XS262	2023
01.6.4	再制干酪	30000 mg/kg	45	2019
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	2000 mg/kg	45 & 449	2019
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	45 & 361	2016
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	45	2016
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg	45	2016
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	4000 mg/kg	45	2016
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg	45	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	3000 mg/kg	45	2016
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	3000 mg/kg	45	2023
04.1.2.7	糖渍水果	20000 mg/kg	45	2017

表1

## 酒石酸盐

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	1000 mg/kg	45	2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	10000 mg/kg	45	2016
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	15000 mg/kg	45, XS38 & XS115	2016
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	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS259R & XS297	2017
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	5000 mg/kg	45, 97 & 128	2016
05.1.2	可可混合物（浆）	2000 mg/kg	45	2016
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	2000 mg/kg	45 & XS86	2017
05.1.4	可可和巧克力制品	5000 mg/kg	45 & 128	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	5000 mg/kg	45	2016
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	5000 mg/kg	45, XS309R & 450	2019
05.3	口香糖	30000 mg/kg	45	2016
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	8000 mg/kg	45	2016
06.2.1	面粉	5000 mg/kg	45, 186 & XS152	2019
06.2.2	淀粉	2000 mg/kg	45	2017
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	45 & 128	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	7500 mg/kg	45 & 128	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	2860 mg/kg	45	2016
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	4000 mg/kg	45 & 388	2017
07.2.1	蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）	5000 mg/kg	45	2017
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）	500 mg/kg	45	2017
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）	8000 mg/kg	11 & 45	2017
08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	45	2017
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	45, XS88, XS89 & XS98	2017
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	45	2017
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	2000 mg/kg	45 & 365	2017
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	45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	2000 mg/kg	45	2018

表1

## 酒石酸盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	2000 mg/kg	45	2018
12.2.2	调味料和调味品	7500 mg/kg	45	2018
12.4	芥末	5000 mg/kg	45	2018
12.5	清汤和浓汤	5000 mg/kg	45, XS117	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	2000 mg/kg	45	2018
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	5000 mg/kg	45	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	5000 mg/kg	45, 127	2018
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	45, 428, XS73	2023
13.6	食品补充剂	5000 mg/kg	45	2018
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
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	1600 mg/kg	45, 127, 128	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	800 mg/kg	45	2018
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	2000 mg/kg	45	2018
14.2.2	苹果酒和梨酒	2000 mg/kg	45	2018
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	4000 mg/kg	45	2018
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	3000 mg/kg	45, 431	2018
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）	4000 mg/kg	45	2018
15.0	即食小食品	2000 mg/kg	45	2018

**聚二甲基硅醚**

INS 900a

聚二甲基硅氧烷

功能: 抗结剂, 消泡剂, 乳化剂

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）	10 mg/kg	XS207 & XS290	2023
02.1.2	植物油脂	10 mg/kg	511, 524, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10 mg/kg	523, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10 mg/kg	152 & 558	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	10 mg/kg		1999



表1

## 聚二甲基硅醚

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	10 mg/kg	266	2018
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	XS160	2023
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	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	XS294	2023
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	10 mg/kg		1999
05.2	包括硬糖、软糖和牛乳糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	10 mg/kg	XS309R	2017
05.3	口香糖	100 mg/kg		1999
06.4.3	预制品、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	566	2023
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”饮料及固体饮料	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

## 聚甘油交酯化蓖麻酸酯

INS 476

聚甘油蓖麻醇酯

功能: 乳化剂

表1

## 聚甘油交酯化蓖麻酸酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5000 mg/kg	XS251	2016
01.6.4	再制干酪	500 mg/kg		2019
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg	XS243	2016
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	4000 mg/kg	359	2016
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		2016
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	2000 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	5000 mg/kg		2016
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	2000 mg/kg		2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	2000 mg/kg		2016
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	5000 mg/kg	97	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	5000 mg/kg	101	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	3000 mg/kg	366	2016
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	3000 mg/kg	XS309R	2016
05.3	口香糖	500 mg/kg		2017
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	5000 mg/kg		2016
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	500 mg/kg	194	2016
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	5000 mg/kg		2016
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	5000 mg/kg	365	2017
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	1000 mg/kg	412	2018
10.2	蛋制品	1000 mg/kg		2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	1000 mg/kg		2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	5000 mg/kg		2018
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	5000 mg/kg	127	2018

## 聚甘油脂肪酸酯

INS 475

聚甘油脂肪酸酯

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
01.1.2	其它液态乳（原味）	1000 mg/kg	410	2018
01.1.4	风味液态乳饮料	2000 mg/kg		2017
01.3.2	饮料增白剂	5000 mg/kg	352, XS250 & XS252	2016
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	6000 mg/kg		2016

表1

## 聚甘油脂肪酸酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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		2016
01.4.3	凝固稀奶油（原味）	6000 mg/kg		2016
01.4.4	稀奶油类似产品	8000 mg/kg		2016
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5000 mg/kg	XS251	2016
01.6.4	再制干酪	5000 mg/kg		2018
01.6.5	干酪类似产品	5000 mg/kg		2016
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg	354 & XS243	2016
02.1.2	植物油脂	10000 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	2023
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	5000 mg/kg	359 & 557	2023
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	20000 mg/kg	363	2016
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	2000 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	5000 mg/kg		2016
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	5000 mg/kg		2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	2000 mg/kg		2016
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	5000 mg/kg	97 & XS141	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	2000 mg/kg	366	2016
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	2000 mg/kg	367 & XS309R	2016
05.3	口香糖	5000 mg/kg		2016
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	368	2016
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	10000 mg/kg	369	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	2000 mg/kg	194	2016
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	9000 mg/kg		2016
07.1.1	面包和面包卷	10000 mg/kg	372	2016
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	6000 mg/kg		2016
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	6000 mg/kg		2016
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	10000 mg/kg		2016
07.1.5	馒头和包子	10000 mg/kg		2016
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	15000 mg/kg	11	2016
07.2.1	蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）	10000 mg/kg		2016

表1

## 聚甘油脂肪酸酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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）	10000 mg/kg		2016
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）	16000 mg/kg	451	2019
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	5000 mg/kg	365	2017
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	5000 mg/kg	241	2018
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	1000 mg/kg	412	2018
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	5000 mg/kg	41	2018
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	414	2018
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	415	2018
10.2	蛋制品	1000 mg/kg		2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	6000 mg/kg		2018
12.5.1	即食清汤和浓汤，包括罐装，瓶装和冷冻制品	400 mg/kg	XS117	2018
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	3000 mg/kg	127, XS117	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	5000 mg/kg		2018
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	5000 mg/kg	582	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	5000 mg/kg	127	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	1000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	1000 mg/kg		2018
13.6	食品补充剂	18000 mg/kg		2018
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	5000 mg/kg	127	2019
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	5000 mg/kg	127	2019
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）	20 mg/kg		2018
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	2000 mg/kg		2018

## 聚葡萄糖

INS 1200

聚葡萄糖

功能: 疏松剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2015
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015

表1

## 聚葡萄糖

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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）	GMP	236	2013
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014

## 聚山梨醇酯

INS 432	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单月桂酸酯	功能:	乳化剂, 稳定剂
INS 433	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单油酸酯	功能:	乳化剂, 稳定剂
INS 434	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯	功能:	乳化剂
INS 435	聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯	功能:	乳化剂, 稳定剂
INS 436	聚氧乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯	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
01.1.4	风味液态乳饮料	3000 mg/kg		2008
01.3.2	饮料增白剂	4000 mg/kg	XS250 & XS252	2021
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	XS251	2021
01.6.1	非熟化干酪	80 mg/kg	38, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
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, XS19, XS33, XS210 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	5000 mg/kg	102, XS19, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg	360 & 557	2023

表1

## 聚山梨醇酯

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	XS86	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	5000 mg/kg	101	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	5000 mg/kg		2007
05.2	包括硬糖、软糖和牛轧糖等在内的糖果，不包括05.1、05.3、05.4类	1000 mg/kg	XS309R	2017
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
06.4.3	预制面制品、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	XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	5000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	2014
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

表1

## 聚山梨醇酯

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	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328	2021
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	580	2023
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	XS302	2018
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	566	2023
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”饮料及固体饮料	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

## 聚氧乙烯硬脂酸酯

INS 430 聚氧乙烯(8)硬脂酸酯 功能: 乳化剂

INS 431 聚氧乙烯(40)硬脂酸酯 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
05.3	口香糖	200 mg/kg		2017
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	2 & 194	2016
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	3000 mg/kg		2016
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	3000 mg/kg		2016

## 聚乙二醇

INS 1521 聚乙二醇 功能: 消泡剂, 载体, 乳化剂, 抛光剂, 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

表1

聚乙二醇

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	70000 mg/kg		2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	1000 mg/kg		2001

**聚乙烯吡咯烷酮**

INS 1201 聚乙烯吡咯烷酮 功能: 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**

INS 1203 聚乙烯醇 功能: 抛光剂, 增稠剂

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

**聚乙烯醇(PVA)-聚乙二醇(PEG)接枝共聚物**

INS 1209 聚乙烯醇(PVA)-聚乙二醇(PEG)接枝共聚物 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	100000 mg/kg	417	2018

**卡拉胶**

INS 407 卡拉胶 功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.1.2	其它液态乳(原味)	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳(原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015



表1

## 卡拉胶

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2015
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177 & 332	2015
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16 & 325	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	300 mg/kg	381, 584 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	1000 mg/kg	381, 584 & 551	2023
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	160	2014

表1

抗坏血酸钙

**抗坏血酸钙**

INS 302 抗坏血酸钙 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
04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果	GMP		2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	256	2014
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
09.1.2	鲜软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	139 & XS166	2017
13.1.2	较大婴儿配方食品	50 mg/kg	315, 317, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	200 mg/kg	317 & XS73	2023
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**

INS 301 抗坏血酸钠 功能: 抗氧化剂, 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
01.1.2	其它液态乳(原味)	GMP	410	2018
01.5.1	乳粉和稀奶油粉(原味)	GMP	317, 545 & XS290	2023
04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果	GMP		2014
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	GMP		2014
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	GMP	XS294	2023
06.2.1	面粉	300 mg/kg		2014
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	256	2014
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	437, 307, 392, XS92, XS167, XS189, XS191, XS222, XS236, XS244, XS312 & XS315	2018
12.1.2	代盐制品	GMP	314	2015
13.1.1	婴儿配方食品	75 mg/kg	83, 381, 591 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	50 mg/kg	315, 316, 317, 381, 581 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	75 mg/kg	83, 381, 591 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	500 mg/kg	317, 319, 320 & 65	2023
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
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	160	2015

### 抗坏血酸酯

INS 304	抗坏血酸棕榈酸酯	功能: 抗氧化剂
INS 305	抗坏血酸硬脂酸酯	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, XS250 & XS252	2021
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	500 mg/kg	10, 545 & XS290	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	80 mg/kg	10	2001
01.6.1	非熟化干酪	500 mg/kg	10, XS221, XS273	2021
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	500 mg/kg	10, 112, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283	2021
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	500 mg/kg	2 & 10	2001

表1

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	10 & 171	2006
02.1.2	植物油脂	500 mg/kg	10, 511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	500 mg/kg	10, 526	2021
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
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	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, 375, XS86, XS105, XS141 & XS309R	2017
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	500 mg/kg	10 & 211	2012
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, 392, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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, XS326, XS327, XS328	2021
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 & XS306	2023
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 & XS302	2018

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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
13.1.1	婴儿配方食品	10 mg/kg	187, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	50 mg/kg	187, 315, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	187, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	200 mg/kg	15, 187	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	10 mg/kg	187 & 560	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	500 mg/kg	10	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	500 mg/kg	10	2009
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”饮料及固体饮料	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-**

INS 300

抗坏血酸, L-

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 面粉处理剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	410	2018
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	545 & XS290	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	XS19, XS211	2021
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	500 mg/kg	262 & XS40R	2023
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	GMP	110	2014
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	GMP	XS294	2023
06.2.1	面粉	300 mg/kg	472	2019
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	200 mg/kg		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	307, 392, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312 & XS315	2017
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	GMP	306 & 307	2015
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	GMP	16	2015
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	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.2	较大婴儿配方食品	50 mg/kg	242, 315, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	500 mg/kg	242	2013
14.1.2.1	果汁	GMP		2005
14.1.2.2	蔬菜汁	GMP		2013
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	127	2005
14.1.2.4	浓缩蔬菜汁	GMP		2013
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		2013
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		2013
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	160	2013
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**可得然胶**

INS 424

可得然胶

功能: 固化剂, 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
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014

**矿物油，高粘度**

INS 905d

矿物油，高粘度

功能: 消泡剂, 抛光剂

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

表1

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, XS86, XS87, XS105 & XS141	2016
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	2000 mg/kg	3 & XS309R	2017
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 & XS202	2019
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, 中粘度, I类**

INS 905e 矿物油, 中粘度 (I类) 功能: 抛光剂

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, XS86, XS87, XS105, XS309R & XS141	2017
07.1.1	面包和面包卷	3000 mg/kg	36 & 126	2004

**喹啉黄**

INS 104 喹啉黄 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
01.1.4	风味液态乳饮料	10 mg/kg	52	2017
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	150 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	9 mg/kg		2023
05.2.1	硬糖	100 mg/kg	442	2019
05.2.2	软糖	100 mg/kg		2019
05.2.3	牛轧糖和杏仁蛋白软糖	100 mg/kg		2019
05.3	口香糖	30 mg/kg	445	2019
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	445	2019
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	99	2015

表1

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	539 & 535	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	70 mg/kg	127	2021
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）	70 mg/kg		2021

## 辣椒提取物

INS 160c(ii) 辣椒提取物

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
01.1.4	风味液态乳饮料	30 mg/kg	39 & 528	2023
01.3.2	饮料增白剂	5 mg/kg	39, XS250 & XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	5 mg/kg	39	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5 mg/kg	39 & XS251	2023
01.6.1	非熟化干酪	15 mg/kg	39, 201, XS273	2023
01.6.2.1	熟化干酪，包括干酪壳	30 mg/kg	39, XS208, XS278	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	30 mg/kg	39	2023
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	140 mg/kg	39	2023
01.6.4.1	原味再制干酪	70 mg/kg	39	2023
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	39	2023
01.6.5	干酪类似产品	70 mg/kg	39	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	60 mg/kg	39	2023
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	65 mg/kg	39	2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	50 mg/kg	39	2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	55 mg/kg	39	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	95 mg/kg	39 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	95 mg/kg	39 & 183	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	95 mg/kg	39	2021
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	100 mg/kg	39	2019
05.3	口香糖	150 mg/kg	39	2019
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	39	2019
13.6	食品补充剂	100 mg/kg	39 & 539	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	30 mg/kg	39 & 127	2021



表1

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	10 mg/kg	39	2021
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	10 mg/kg	39	2021
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	39	2021

**亮黑（黑色PN）**

INS 151 亮黑(黑色PN) 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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52	2017
01.6.1	非熟化干酪	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	3	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	150 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg		2023
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	100 mg/kg		2019
05.3	口香糖	300 mg/kg		2019
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		2019
13.6	食品补充剂	530 mg/kg	539	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	10 mg/kg	127	2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2021
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）	30 mg/kg		2021

**亮蓝FCF**

INS 133 亮蓝FCF 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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52	2008
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2005
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	3	2009
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

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	200 mg/kg	161 & 267	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	100 mg/kg	161	2009
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	161 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	100 mg/kg	161	2009
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 & 182	2009
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	250 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	500 mg/kg	161	2009
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	161	2009
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	92 & 161	2009
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	92, 161 & XS294	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	100 mg/kg	XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	100 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg		2009
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	XS309R	2017
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
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	100 mg/kg	161	2009
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	200 mg/kg	161	2009
08.0	肉和肉制品，包括禽肉和野味	100 mg/kg	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	2014
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, XS292, XS312 & XS315	2017

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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 & XS166	2017
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	100 mg/kg	95	2009
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	100 mg/kg		2009
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	XS291	2018
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	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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	100 mg/kg		2009
12.4	芥末	100 mg/kg		2009
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2009
12.6	沙司及其类似产品	100 mg/kg	XS302	2018
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	50 mg/kg	566	2023
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
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”饮料及固体饮料	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, 果酒和含酒精的清涼饮料, 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

表1

**磷酸铵盐**

INS 442 磷酸铵盐 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
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg	231	2012
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	10000 mg/kg	97	2009
05.1.4	可可和巧克力制品	10000 mg/kg	101	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	10000 mg/kg		2009

**磷酸化二淀粉磷酸酯**

INS 1413 磷酸化二淀粉磷酸酯 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
13.1.1	婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & 270	2014
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	160	2014

**磷酸铝钠**

INS 541(i) 酸性磷酸铝钠 功能: 酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂

INS 541(ii) 碱式磷酸铝钠 功能: 酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 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
-------	------	-------	----	------

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.4	再制干酪	1600 mg/kg	6 & 251	2013
06.2.1	面粉	1600 mg/kg	6, 252, XS152	2019
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	1000 mg/kg	6	2013
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	100 mg/kg	6 & 246	2013
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	6, 244 & 246	2013
07.1.5	馒头和包子	40 mg/kg	6, 246 & 248	2013
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	40 mg/kg	6, 246 & 249	2013

表1

**磷酸盐**

INS 338	磷酸	功能:	酸度调节剂, 抗氧化剂, 螯合剂
INS 339(i)	磷酸二氢钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 339(ii)	磷酸氢二钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 339(iii)	磷酸三钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 水分保持剂, 防腐剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 340(i)	磷酸二氢钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 340(ii)	磷酸氢二钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 340(iii)	磷酸三钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 341(i)	磷酸二氢钙	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 固化剂, 面粉处理剂, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 341(ii)	磷酸氢二钙	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 固化剂, 面粉处理剂, 水分保持剂, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 341(iii)	磷酸三钙	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化剂, 乳化盐, 固化剂, 面粉处理剂, 水分保持剂, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 342(i)	磷酸氢铵	功能:	酸度调节剂, 面粉处理剂, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 342(ii)	磷酸氢二铵	功能:	酸度调节剂, 面粉处理剂, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 343(i)	磷酸二氢镁	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 稳定剂, 增稠剂
INS 343(ii)	磷酸氢镁	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 343(iii)	磷酸三镁	功能:	酸度调节剂, 抗结剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(i)	二磷酸二钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(ii)	二磷酸三钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(iii)	二磷酸四钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(ix)	镁二磷酸二氢	功能:	酸度调节剂, 膨松剂, 稳定剂
INS 450(v)	二磷酸四钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(vi)	二磷酸二钙	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 固化剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 450(vii)	二磷酸二氢钙	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂
INS 451(i)	三磷酸五钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 451(ii)	三磷酸五钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 452(i)	聚磷酸钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 452(ii)	聚磷酸钾	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 452(iii)	聚磷酸钙钠	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂
INS 452(iv)	聚磷酸钙	功能:	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 膨松剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂

表1

INS 452(v)	聚磷酸铵	功能: 酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂
INS 542	骨磷酸盐	功能: 抗结剂, 乳化剂, 水分保持剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.1	液态乳 (原味)	1500 mg/kg	33 & 227	2012
01.1.2	其它液态乳 (原味)	2200 mg/kg	33, 364, 411	2018
01.1.3	液态酪乳 (原味)	1500 mg/kg	33, 227 & 397	2017
01.1.4	风味液态乳饮料	1500 mg/kg	33, 364 & 398	2017
01.2	发酵和凝乳产品 (原味)	1000 mg/kg	33	2010
01.3.1	炼乳 (原味)	880 mg/kg	33, 565	2023
01.3.2	饮料增白剂	13000 mg/kg	33 & 480	2021
01.4	稀奶油 (原味) 及其类似产品	2200 mg/kg	33	2012
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	4400 mg/kg	33, 543, 548, 544 & 547	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	4400 mg/kg	33, 88, 482 & 483	2021
01.6.1	非熟化干酪	4400 mg/kg	33, 487, 495, 496, 562, 564	2023
01.6.4	再制干酪	9000 mg/kg	33	2012
01.6.5	干酪类似产品	9000 mg/kg	33	2012
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	1500 mg/kg	33	2012
01.8.1	液体乳清和乳清制品, 不包括乳清干酪	880 mg/kg	33 & 228	2012
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	4400 mg/kg	33 & XS331	2023
02.2.1	黄油	880 mg/kg	33 & 34	2008
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	2200 mg/kg	33, 530, 554, 555	2023
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	2200 mg/kg	33	2009
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	1500 mg/kg	33	2012
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	7500 mg/kg	33	2012
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	2200 mg/kg	33	2012
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	1100 mg/kg	33 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	10 mg/kg	33	2012
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	33	2012
04.1.2.9	果基甜点, 包括水基果味甜点	1500 mg/kg	33	2012
04.1.2.10	发酵水果制品	2200 mg/kg	33	2009
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	1500 mg/kg	33	2012

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	1760 mg/kg	16 & 33	2009
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	5600 mg/kg	33 & 76	2012
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	5000 mg/kg	33 & 76	2012
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	5000 mg/kg	33 & 76	2012
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	2200 mg/kg	33	2012
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	2200 mg/kg	33	2012
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）	2200 mg/kg	33 & 76	2012
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	2200 mg/kg	33	2012
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	2200 mg/kg	33 & 572	2023
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	2200 mg/kg	33 & 76	2012
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	1100 mg/kg	33, 97	2016
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	880 mg/kg	33 & XS86	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	1100 mg/kg	33	2012
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	2200 mg/kg	33	2009
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	2200 mg/kg	33 & XS309R	2017
05.3	口香糖	44000 mg/kg	33	2012
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	33	2012
06.2.1	面粉	2500 mg/kg	33, 225, 469	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	2200 mg/kg	33	2009
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	2500 mg/kg	33 & 211	2012
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	900 mg/kg	33 & 211	2012
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	2500 mg/kg	33, 211, 475	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	7000 mg/kg	33	2012
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	5600 mg/kg	33	2012
06.8.1	豆基饮料	1300 mg/kg	33	2012
06.8.3	豆腐	100 mg/kg	33	2012
07.1.1.2	苏打面包	9300 mg/kg	33 & 229	2012
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	9300 mg/kg	33 & 229	2012



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	9300 mg/kg	33 & 229	2012
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	9300 mg/kg	33 & 229	2012
07.1.5	馒头和包子	9300 mg/kg	33 & 229	2012
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	9300 mg/kg	33 & 229	2012
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	9300 mg/kg	33 & 229	2012
08.2.1	整块或分割的未经热处理加工的畜、禽肉和野味	2200 mg/kg	33	2012
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	1320 mg/kg	33 & 289	2014
08.2.3	整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味	2200 mg/kg	33	2009
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	2200 mg/kg	33, 302 & XS88	2015
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	1100 mg/kg	33	2010
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	2200 mg/kg	33, 393, 394, XS36, XS191, XS292 & XS312	2017
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	2200 mg/kg	33 & 299	2017
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	2200 mg/kg	33	2012
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	2200 mg/kg	33	2012
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	2200 mg/kg	33	2012
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	2200 mg/kg	33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 413, 420	2018
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	2200 mg/kg	33	2012
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	2200 mg/kg	33	2012
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	2200 mg/kg	33 & XS291	2018
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	2200 mg/kg	33 & 193	2010
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	2200 mg/kg	33, 436, XS3, XS94 & XS119	2018
10.2.1	液体蛋制品	4400 mg/kg	33 & 67	2009
10.2.2	冷冻蛋制品	1290 mg/kg	33	2009
10.3	腌制蛋，包括用碱，盐腌及罐装蛋类	1000 mg/kg	33	2012
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	1400 mg/kg	33	2012
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	6600 mg/kg	33, 56, 465	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1320 mg/kg	33	2009
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	1000 mg/kg	33	2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.1	盐	8800 mg/kg	33	2006
12.1.2	代盐制品	4400 mg/kg	33	2012
12.2.2	调味料和调味品	2200 mg/kg	33 & 226	2012
12.5	清汤和浓汤	1500 mg/kg	33 & 343	2015
12.6	沙司及其类似产品	2200 mg/kg	33, XS302 & 573	2023
12.9	豆基调味品和调料	1200 mg/kg	33	2012
13.1.1	婴儿配方食品	450 mg/kg	33, 230, 381, 586, 587 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	450 mg/kg	33, 230, 586, 587 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	4400 mg/kg	33, 230 & XS73	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	2200 mg/kg	33 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	2200 mg/kg	33	2009
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	2200 mg/kg	33	2009
13.6	食品补充剂	2200 mg/kg	33	2010
14.1.2.1	果汁	1000 mg/kg	33, 40 & 122	2005
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
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	1000 mg/kg	33, 40 & 127	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	1000 mg/kg	33	2012
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	33 & 160	2012
14.2.2	苹果酒和梨酒	880 mg/kg	33	2010
14.2.5	蜂蜜酒	440 mg/kg	33 & 88	2009
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	440 mg/kg	33 & 88	2009
15.0	即食小食品	2200 mg/kg	33	2009

### 硫代二丙酸盐

INS 388	硫代二丙酸	功能: 抗氧化剂
INS 389	硫代二丙酸二月桂酯	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
-------	------	-------	----	------

表1

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, 511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	46, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	46 & XS253	2023
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 & XS166	2017
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	1000 mg/kg	15 & 46	1999
15.0	即食小食品	200 mg/kg	46	1999

**硫酸钙**

INS 516

硫酸钙

功能: 酸度调节剂, 固化剂, 面粉处理剂, 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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
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	GMP	29, 323 & 324	2015
06.2.1	面粉	GMP	57	2019
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2015
14.2.3.3	加度葡萄酒, 利口葡萄酒和甜葡萄酒	GMP	517	2023

**硫酸铝铵**

INS 523

硫酸铝铵

功能: 酸度调节剂, 护色剂, 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
04.2.2.3	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	520 mg/kg	6, 245, 296 & XS66	2017
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	300 mg/kg	6 & 247	2013
07.1.2	薄脆饼干, 不包括甜的薄脆饼干	100 mg/kg	6 & 246	2013
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	6, 244 & 246	2013
07.1.5	馒头和包子	40 mg/kg	6, 246 & 248	2013
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	40 mg/kg	6, 246 & 249	2013
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg	6 & 250	2013

表1

**硫酸镁**

INS 518 硫酸镁 功能: 固化剂, 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**六亚甲基四胺**

INS 239 六亚甲基四胺 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, 298, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2021

**卵磷脂**

INS 322(i) 卵磷脂 功能: 抗氧化剂, 乳化剂, 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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	410	2018
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	507	2021
02.1.2	植物油脂	GMP	511, 519, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP		2018
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
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	455 & 456	2021
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	GMP	XS294	2023
06.2.1	面粉	GMP	25 & 28	2014
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2014
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	5000 mg/kg	381, 585 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	5000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	5000 mg/kg	381, 585 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	271 & 274	2014
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	160	2014

## 罗望子种子多糖

INS 437

罗望子种子多糖

功能: 乳化盐, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2021
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2021
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2021
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）	GMP		2021

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS38	2021
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2021
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2021
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241 & 327	2021
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2021
14.1.3	果蔬浆	GMP	XS247	2023

**氯**

INS 925

氯

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, 471	2019

**氯化钙**

INS 509

氯化钙

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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP	29, 323 & 324	2015
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	GMP	XS294	2023
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP	58	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	160	2014

**氯化钾**

INS 508

氯化钾

功能: 固化剂, 增味剂, 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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP		2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

**氯化镁**

INS 511

氯化镁

功能: 护色剂, 固化剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

**氯化亚锡**

INS 512 氯化亚锡 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
04.1.2.4	罐装或瓶装(巴氏杀菌)水果	20 mg/kg	43 & 141	2018
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”饮料及固体饮料	20 mg/kg	43	2001

**麦芽酚**

INS 636 麦芽酚 功能: 增味剂

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)	200 mg/kg		2016
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	200 mg/kg		2016
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	XS309R	2017
05.3	口香糖	200 mg/kg		2017

**麦芽糖醇**

INS 965(i) 麦芽糖醇 功能: 疏松剂, 乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂



表1

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	GMP	489	2023
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023
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	160 & 477	2021

### 麦芽糖醇液

INS 965(ii) 麦芽糖醇液

功能: 疏松剂, 乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

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	GMP	489	2023
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP	490	2023
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023
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	160 & 477	2021

### 酶处理淀粉

INS 1405 酶处理淀粉

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
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	160	2014

### 没食子酸丙酯

INS 310 没食子酸丙酯

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, 196, XS207 & XS290	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	90 mg/kg	2 & 15	2001
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	100 mg/kg	15, 133, 171, 514	2021

表1

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	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15, 130, 516	2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15, 552, & 559	2023
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	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 & 196	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, 303, XS86, XS105 & XS141	2016
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 & XS309R	2017
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 & XS202	2019
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	200 mg/kg	15 & 196	2001
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	15, 130 & 211	2012
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	90 mg/kg	2 & 15	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 & 196	2001
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	200 mg/kg	15, 130, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
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, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.4	蛋基甜点(如蛋奶甜羹)	90 mg/kg	2 & 15	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, XS326, XS327, XS328	2021
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	15, 127 & 130	2012
12.6	沙司及其类似产品	200 mg/kg	15, 130, XS302 & XS306	2023
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 196	2001
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	1000 mg/kg	15	2001

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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

## 魔芋粉

INS 425

魔芋粉

功能: 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP	236	2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	41, 325, 332 & XS166	2017
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

表1

**木松香甘油酯**

INS 445(iii) 木松香甘油酯

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
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”饮料及固体饮料	150 mg/kg		1999

**木糖醇**

INS 967 木糖醇

功能: 乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023

**纳他霉素（匹马菌素）**

INS 235 纳他霉素（匹马菌素）

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, 486, 561, XS273, XS275	2023
01.6.2	熟化干酪	40 mg/kg	3, 80, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
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

**5'-鸟苷酸二钾**

INS 628 5'-鸟苷酸二钾

功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

表1

**5'-鸟苷酸二钠**

INS 627 5'-鸟苷酸二钠 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.7	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	GMP	279 & XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1	鲜畜、禽肉和野味	GMP	16	2014
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	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	309 & XS166	2017
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	GMP	311	2015
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	GMP	312	2015
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	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2015
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	201	2015

**5'-鸟苷酸钙**

INS 629 5'-鸟苷酸钙 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**5'-鸟苷酸**

INS 626 5'-鸟苷酸 功能: 增味剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2015

**柠檬黄**

INS 102 柠檬黄 功能: 着色剂

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.4	风味液态乳饮料	300 mg/kg	52	2017
01.3.2	饮料增白剂	300 mg/kg	XS250 & XS252	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2023
01.6.4.1	原味再制干酪	200 mg/kg		2023
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	200 mg/kg		2023
01.6.5	干酪类似产品	300 mg/kg	3	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	300 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	40 mg/kg		2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	100 mg/kg	XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	100 mg/kg	183	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg		2021
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		2019
05.3	口香糖	300 mg/kg		2019
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		2019
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	300 mg/kg	194	2019
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	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
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	30 mg/kg	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	99	2015
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	100 mg/kg	576	2023
13.6	食品补充剂	300 mg/kg	539	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	100 mg/kg	127	2021
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	500 mg/kg	425	2021
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2021
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	200 mg/kg		2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2021
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		2021

**柠檬酸**

INS 330

柠檬酸

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 护色剂, 螯合剂

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407	2018
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP		2013
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）	GMP		2013
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
02.1.2	植物油脂	GMP	15, 511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP		2014
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	GMP	262, 264 & XS40R	2023
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	GMP	242, 262, 264 & 265	2013
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	15 & 281	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	331, 391, 392, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	61	2013
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	GMP	16	2015
09.2.4	烹调/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2015
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	GMP	437, XS167, XS189, XS222 & XS236	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	238	2013

表1

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	3000 mg/kg	122	2005
14.1.2.2	蔬菜汁	GMP		2013
14.1.2.3	浓缩果汁	3000 mg/kg	122 & 127	2005
14.1.2.4	浓缩蔬菜汁	GMP		2013
14.1.3.1	水果浆	5000 mg/kg		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		2013
14.1.3.3	浓缩水果浆	5000 mg/kg	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		2013
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	160	2013
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**柠檬酸二氢钾**

INS 332(i) 柠檬酸二氢钾

功能: 酸度调节剂, 乳化盐, 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
01.1.3	液态酪乳 (原味)	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP		2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP	29	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023
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	160	2013

## 柠檬酸二氢钠

INS 331(i) 柠檬酸一钠

功能: 酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 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
01.1.3	液态酪乳 (原味)	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	171	2006
02.1.2	植物油脂	GMP	511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	522, XS329	2021
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	GMP	262 & XS40R	2023
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	GMP	29	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	316, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	238, 319 & 320	2023
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	160	2013

## 柠檬酸钾

INS 332(ii)

柠檬酸钾

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化盐, 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
01.1.3	液态酪乳 (原味)	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	507	2021
02.1.2	植物油脂	GMP	511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	507, XS211	2021
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	GMP	29	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	160	2013

**柠檬酸三钙**

INS 333(iii) 柠檬酸三钙

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化盐, 固化剂, 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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	507	2021
02.1.2	植物油脂	GMP	511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	507, XS211	2021
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	GMP	29	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, Xs311, XS312 & XS315	2018
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**柠檬酸三钠**

INS 331(iii) 柠檬酸三钠

功能: 酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 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
01.1.1	液态乳 (原味)	GMP	227, 438, 504	2023
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	410	2018
01.1.3	液态酪乳 (原味)	GMP	261	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	171	2006

表1

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	511, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	522, XS329	2021
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	GMP	262 & XS40R	2023
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	GMP	29	2015
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	GMP	XS294	2023
06.2.1	面粉	GMP	25 & XS152	2019
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	316, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	238, 319 & 320	2023
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	160	2013

## 柠檬酸三乙酯

INS 1505

柠檬酸三乙酯

功能: 载体, 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
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”饮料及固体饮料	200 mg/kg		1999

表1

**柠檬酸铁铵**

INS 381 柠檬酸铁铵 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**

INS 384 柠檬酸异丙酯 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	511, 520, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	521	2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	XS253	2023
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”饮料及固体饮料	200 mg/kg		2001

**柠檬酸脂肪酸甘油酯**

INS 472c 柠檬酸脂肪酸甘油酯 功能: 抗氧化剂, 乳化剂, 面粉处理剂, 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	其它液态乳（原味）	GMP	407	2018
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
02.1.2	植物油脂	100 mg/kg	511, 520, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	100 mg/kg	521	2021
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	9000 mg/kg	380, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	9000 mg/kg	380, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	268 & XS73	2023
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	160	2014

**纽甜**

INS 961

纽甜

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
01.1.4	风味液态乳饮料	20 mg/kg	478	2019
01.3.2	饮料增白剂	65 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	33 mg/kg	478 & 68	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	65 mg/kg	478, XS251 & 408	2021
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	100 mg/kg	478	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg	478	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	478	2019
04.1.2.1	冷冻水果	100 mg/kg	478 & 358	2021
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	100 mg/kg	144	2021

表1

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	33 mg/kg	478 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	70 mg/kg	478	2019
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	478 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	100 mg/kg	478	2021
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	478	2019
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	100 mg/kg	478	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	65 mg/kg	478	2019
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	100 mg/kg	478	2021
04.1.2.12	熟制水果	65 mg/kg	478	2019
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	144 & 348	2021
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	478	2021
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	478	2021
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	478	2021
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	144 & XS294	2023
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	144, 478 & 345	2021
05.1.2	可可混合物（浆）	33 mg/kg	97 & 478	2021
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	100 mg/kg	478 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	80 mg/kg	478 & XS87	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg	478	2021
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, 478 & XS309R	2019
05.3	口香糖	1000 mg/kg	478	2019
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	478	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	160 mg/kg	478	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	33 mg/kg	478	2021
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	165 & 478	2021
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	144 & XS291	2021

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2021
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	100 mg/kg	478	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	70 mg/kg	159 & 478	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	32 mg/kg	478	2023
12.3	醋	12 mg/kg	478 & 277	2021
12.4	芥末	12 mg/kg	478	2007
12.5	清汤和浓汤	20 mg/kg	478 & XS117	2019
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	65 mg/kg	478	2007
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	70 mg/kg	478 & XS306	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	12 mg/kg	478	2007
12.6.4	调味清汁（如鱼露）	12 mg/kg	478 & XS302	2018
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	166 & 478	2021
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	33 mg/kg	478 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	33 mg/kg	478	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	65 mg/kg	478	2007
13.6	食品补充剂	90 mg/kg	478	2007
14.1.3.1	水果浆	65 mg/kg	478	2023
14.1.3.2	蔬菜浆	65 mg/kg	478	2021
14.1.3.3	浓缩水果浆	65 mg/kg	127, 478	2023
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	65 mg/kg	127 & 478	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	33 mg/kg	478	2019
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 & 478	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	478	2007
15.0	即食小食品	32 mg/kg	478	2007

## 偶氮甲酰胺

INS 927a

偶氮甲酰胺

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

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	467	2019

**偶氮玉红(酸性红)**

INS 122 偶氮玉红(酸性红) 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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52	2017
01.6.1	非熟化干酪	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.4.2	调味再制干酪, 包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	10 mg/kg		2023
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	3	2023
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	150 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	50 mg/kg		2023
05.2.1	硬糖	50 mg/kg	441	2019
05.2.2	软糖	100 mg/kg		2019
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	50 mg/kg		2019
05.3	口香糖	100 mg/kg		2019
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	447	2019
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	99	2015
13.6	食品补充剂	300 mg/kg	539 & 533	2021
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	95 mg/kg	127	2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg		2021
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		2021

**漂白淀粉**

INS 1403 漂白淀粉 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
01.2.1.1	发酵乳(原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳(原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳(原味)	GMP		2013
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)	GMP	236	2013

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
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	160	2014

**苹果酸钠**

INS 350(ii) DL-苹果酸钠

功能: 酸度调节剂, 水分保持剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2015
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	GMP		2015
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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	160	2013

**苹果酸, DL-**

INS 296 苹果酸, DL-

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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		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	GMP	265	2013
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	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
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	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2013

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	83 & XS73	2023
14.1.2.1	果汁	GMP	115	2005
14.1.2.2	蔬菜汁	GMP		2013
14.1.2.3	浓缩果汁	GMP	115 & 127	2005
14.1.2.4	浓缩蔬菜汁	GMP		2013
14.1.3.1	水果浆	GMP		2005
14.1.3.2	蔬菜浆	GMP		2013
14.1.3.3	浓缩水果浆	GMP	127	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	GMP		2013
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	160	2013
14.2.3	葡萄酒	GMP	517, 510	2023

**普鲁兰糖**

INS 1204

普鲁兰多糖

功能: 抛光剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.2.2.7	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	GMP	XS294	2023
06.2.1	面粉	GMP	25 & XS152	2014
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2015
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2015
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	160	2015

表1

**葡萄皮提取物**

INS 163(ii) 葡萄皮提取物

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
01.1.4	风味液态乳饮料	100 mg/kg	52, 181 & 402	2017
01.4.4	稀奶油类似产品	150 mg/kg	181 & 201	2011
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	150 mg/kg	181, 201 & XS251	2021
01.6.2.2	熟化干酪壳	1000 mg/kg		2009
01.6.4.2	调味再制干酪, 包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	1000 mg/kg		2009
01.6.5	干酪类似产品	1000 mg/kg		2009
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	200 mg/kg	181	2009
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg	181	2009
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	181	2011
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1500 mg/kg	161	2009
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	1500 mg/kg	181 & 267	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	500 mg/kg	161 & 181	2009
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, 181 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	1000 mg/kg		2011
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	179, 181 & 182	2011
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	500 mg/kg	161 & 181	2009
04.1.2.10	发酵水果制品	500 mg/kg	161 & 181	2009
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	500 mg/kg	161 & 181	2009
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	179 & 181	2011
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	179 & 181	2011
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	92 & 181	2011
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	161, 181 & XS294	2023
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	200 mg/kg	181 & XS86	2016
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	181 & 183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	200 mg/kg	181	2009
05.2.2	软糖	1700 mg/kg	181 & XS309R	2017
05.3	口香糖	500 mg/kg	181	2009

表1

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	500 mg/kg	181	2009
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg		2010
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	200 mg/kg	181	2011
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	181	2011
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	200 mg/kg	181	2011
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	1000 mg/kg	4, 16 & 94	2010
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	5000 mg/kg	16, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	5000 mg/kg	16, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	5000 mg/kg		2009
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 & XS166	2017
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	GMP	16 & 95	2009
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg	95	2009
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	1000 mg/kg		2011
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 & 95	2009
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	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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	2009
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	1500 mg/kg	16	2009
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	1500 mg/kg	XS291	2018
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	1500 mg/kg	16	2009
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	1500 mg/kg	16, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	1500 mg/kg	4	2010
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	200 mg/kg	181	2009
12.4	芥末	200 mg/kg	181	2009
12.5	清汤和浓汤	500 mg/kg	181 & XS117	2015
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	300 mg/kg	181	2009
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	300 mg/kg	181 & XS306	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	300 mg/kg	181	2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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		2009
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	250 mg/kg	181 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	250 mg/kg	181	2009
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	250 mg/kg	181	2009
13.6	食品补充剂	500 mg/kg	181	2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	300 mg/kg	181	2009
14.2.2	苹果酒和梨酒	300 mg/kg	181	2009
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	300 mg/kg	181	2009
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	300 mg/kg	181	2010
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）	300 mg/kg	181	2009
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	181	2009
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）	300 mg/kg	181	2009
15.3	以鱼为原料的零食	400 mg/kg		2011

### 葡萄糖酸钠

INS 576 葡萄糖酸钠 功能: 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
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	GMP	XS294	2023
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2017
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

### 葡萄糖酸亚铁

INS 579 葡萄糖酸亚铁 功能: 护色剂

表1

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- $\delta$ -内酯**INS 575 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯 功能: 酸度调节剂, 膨松剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**羟丙基淀粉**

INS 1440 羟丙基淀粉 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2014
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	60000 mg/kg	276 & XS74	2023
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	160	2014

### 羟丙基二淀粉磷酸酯

INS 1442 羟丙基二淀粉磷酸酯 功能: 抗结剂, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	549 & XS207	2023
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2014

### 羟丙基甲基纤维素

INS 464 羟丙基甲基纤维素 功能: 疏松剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021



表1

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	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63 & 332	2015
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

## 羟丙基纤维素

INS 463

羟丙基纤维素

功能: 乳化剂, 发泡剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63 & 332	2015

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

**氢化聚癸烯**

INS 907 氢化聚-1-癸烯 功能: 抛光剂

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	2000 mg/kg		2016
05.2.2	软糖	2000 mg/kg	XS309R	2016

**氢氧化铵**

INS 527 氢氧化铵 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013

**氢氧化钙**

INS 526 氢氧化钙 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.2.1	黄油	GMP		2008
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**氢氧化钾**

INS 525 氢氧化钾 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	410	2018
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**氢氧化镁**

INS 528 氢氧化镁 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
01.1.3	液态酪乳（原味）	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
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	160	2013

**氢氧化钠**

INS 524 氢氧化钠 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	410	2019

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.2.1	黄油	GMP		2008
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	316, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	320 & XS73	2023

**琼脂**

INS 406

琼脂

功能: 疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2015
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	453 & 454	2021
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	455 & 456	2021
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2015
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	GMP	3, 53, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	XS166	2017
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	GMP		2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	241	2015
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	GMP	41 & 325	2015

表1

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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014

### 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 热氧化大豆油交联脂肪酸单和双甘油酯 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	531 & XS253	2023

### 日落黄FCF

INS 110 日落黄FCF 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
01.1.4	风味液态乳饮料	300 mg/kg	52	2008
01.6.1	非熟化干酪	300 mg/kg	3, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
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
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	300 mg/kg		2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	300 mg/kg	XS19, XS211, XS329	2023
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 & XS160	2023
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

表1

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	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 & XS294	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	400 mg/kg	183	2016
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	XS309R	2021
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	预制面制品、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, XS96 & XS97	2014
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, XS88, XS89 & XS98	2014
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, XS292, XS312 & XS315	2017
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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 & XS166	2017
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

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
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	XS291	2018
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, 435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	GMP	4	2008
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	XS302	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg	566	2023
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”饮料及固体饮料	100 mg/kg	127	2021
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**

INS 1105

溶解酵素

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
-------	------	-------	----	------

表1

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	XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
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

INS 470(i) 肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙 功能: 抗结剂, 乳化剂, 稳定剂、钾和钠盐

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	71 & 454	2019
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	71 & 456	2019
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16, 71 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	71 & 281	2014
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	GMP	71, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16, 71 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	71 & 258	2014
12.1.1	盐	GMP	71	2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	160	2014

**乳酸, L-, D-和DL-**

INS 270 乳酸(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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP		2013
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)	GMP		2013
01.6.6	乳清蛋白干酪	GMP		2006
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	GMP	262, 264 & XS40R	2023
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	GMP	262 & 264	2013
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.1.1	婴儿配方食品	GMP	83, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	83, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	GMP	83, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	2000 mg/kg	83 & 238	2013
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**乳酸钙**

INS 327 乳酸钙 功能: 酸度调节剂, 乳化盐, 固化剂, 面粉处理剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP		2013

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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）	GMP		2013
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	10000 mg/kg	58 & XS294	2023
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2015
09.2.4	烹调/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2015
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	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236, & XS244	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	83 & XS73	2023
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	160	2013

**乳酸钾**

INS 326

乳酸钾

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化剂, 水分保持剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.3	液态酪乳（原味）	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP		2013
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）	GMP		2013
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	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	83 & XS73	2023

**乳酸链球菌素**

INS 234

乳酸链球菌素

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
01.1.4	风味液态乳饮料	12.5 mg/kg	233 & 403	2017
01.4.3	凝固稀奶油（原味）	10 mg/kg		2009
01.6.1	非熟化干酪	12.5 mg/kg	233 & 561	2023

表1

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	12.5 mg/kg	233, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
01.6.4	再制干酪	12.5 mg/kg	233	2018
01.6.5	干酪类似产品	12.5 mg/kg		2010
01.6.6	乳清蛋白干酪	12.5 mg/kg		2006
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	12.5 mg/kg	233 & 362	2016
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	3 mg/kg		2010
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	6.25 mg/kg	233	2016
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	25 mg/kg	233, 330, XS96 & XS97	2015
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	25 mg/kg	233 & 377	2016
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	7 mg/kg	233	2015
10.2.1	液体蛋制品	6.25 mg/kg	233	2018
12.5.1	即食清汤和浓汤，包括罐装，瓶装和冷冻制品	5 mg/kg	233, 339	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	5 mg/kg	233 & 538	2021
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	5 mg/kg	233, XS306 & 538	2021
12.6.4	调味清汁（如鱼露）	5 mg/kg	233, XS302 & 538	2021
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	5 mg/kg	233 & 538	2021

**乳酸钠**

INS 325

乳酸钠

功能: 酸度调节剂, 抗氧化剂, 疏松剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.3	液态酪乳（原味）	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP		2013
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）	GMP		2013
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	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41 & XS166	2017

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16	2015
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	GMP		2015
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	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	83, 320 & XS73	2023
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	160	2013

**乳酸亚铁**

INS 585 乳酸亚铁 功能: 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

**乳酸脂肪酸甘油酯**

INS 472b 乳酸脂肪酸甘油酯 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	其它液态乳（原味）	GMP	407	2018
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	268 & XS73	2023
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	160	2014

**乳糖醇**

INS 966 乳糖醇 功能: 乳化剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023

**三氯蔗糖**

INS 955 三氯蔗糖 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
01.1.4	风味液态乳饮料	300 mg/kg	478 & 404	2019
01.3.2	饮料增白剂	580 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	580 mg/kg	478 & 68	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	400 mg/kg	408, 478, XS251	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	400 mg/kg	478	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	400 mg/kg	478	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	320 mg/kg	478	2019
04.1.2.1	冷冻水果	400 mg/kg	478 & 358	2021
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	478 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	400 mg/kg	478	2019
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	478 & XS160	2023

表1

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	1500 mg/kg	478	2021
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	478	2019
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	400 mg/kg	478	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	150 mg/kg	478	2019
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	400 mg/kg	478	2021
04.1.2.12	熟制水果	150 mg/kg	478	2019
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	144 & 348	2021
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	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	580 mg/kg	478	2021
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	169 & 478	2021
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	478	2021
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	144 & XS294	2023
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, 478 & 345	2021
05.1.1	可可混合物(粉)和可可块/可可饼	580 mg/kg	97, 478 & XS141	2016
05.1.2	可可混合物(浆)	400 mg/kg	97 & 478	2021
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	400 mg/kg	478, 169 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	800 mg/kg	478 & XS87	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	800 mg/kg	478	2021
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	478, 164 & XS309R	2019
05.3	口香糖	5000 mg/kg	478	2019
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	478	2019
06.3	早餐谷物, 包括燕麦片	1000 mg/kg	478	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点(如米布丁、木薯布丁)	400 mg/kg	478	2021
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 & 478	2007
06.8.1	豆基饮料	400 mg/kg	478	2012
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	478	2023
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 & XS291	2018

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	400 mg/kg	478	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1500 mg/kg	159 & 478	2021
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	700 mg/kg	478	2023
12.3	醋	400 mg/kg	478 & 277	2021
12.4	芥末	140 mg/kg	478	2007
12.5	清汤和浓汤	600 mg/kg	478 & XS117	2019
12.6	沙司及其类似产品	450 mg/kg	127 & 478	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	169 & 478	2021
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	400 mg/kg	478 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	320 mg/kg	478	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	478	2007
13.6	食品补充剂	2400 mg/kg	478	2007
14.1.3.1	水果浆	300 mg/kg	478	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	300 mg/kg	478	2021
14.1.3.3	浓缩水果浆	300 mg/kg	127 & 478	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	300 mg/kg	127 & 478	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	300 mg/kg	127 & 478	2019
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 & 478	2019
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	478	2021
15.0	即食小食品	1000 mg/kg	478	2021

### 山梨醇酐脂肪酸酯

INS 491	山梨醇酐单硬脂酸酯	功能: 乳化剂, 稳定剂
INS 492	山梨醇酐三硬脂酸酯	功能: 乳化剂, 稳定剂
INS 493	山梨醇酐单月桂酸酯	功能: 乳化剂, 稳定剂
INS 494	山梨醇酐单油酸酯	功能: 乳化剂, 稳定剂
INS 495	山梨醇酐单棕榈酸酯	功能: 乳化剂

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.4	风味液态乳饮料	5000 mg/kg		2017
01.3.2	饮料增白剂	4000 mg/kg	XS250 & XS252	2016
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg	349	2016
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	4000 mg/kg	XS251	2016
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg	362	2019
02.1.2	植物油脂	750 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	2023
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg	359 & 557	2023
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	363	2016
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	10000 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	1000 mg/kg		2016
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
04.1.2.9	果基甜点，包括水基果味甜点	5000 mg/kg		2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	5000 mg/kg		2016
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	5000 mg/kg	76	2016
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	2000 mg/kg	97, 123 & XS141	2016
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	10000 mg/kg	XS86	2017
05.1.4	可可和巧克力制品	10000 mg/kg	101	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	10000 mg/kg		2017
05.2.1	硬糖	10000 mg/kg		2017
05.2.2	软糖	10000 mg/kg	XS309R	2017
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	10000 mg/kg		2017
05.3	口香糖	5000 mg/kg		2016
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		2016
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	11 & 211	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	2 & 194	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	5000 mg/kg		2016
07.1.1	面包和面包卷	3000 mg/kg		2017
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	10000 mg/kg	11	2016
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	10000 mg/kg	11	2016
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	10000 mg/kg	11	2016



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
07.1.5	馒头和包子	10000 mg/kg	11	2016
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	10000 mg/kg	11	2016
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	10000 mg/kg		2016
10.2.1	液体蛋制品	500 mg/kg		2019
10.2.2	冷冻蛋制品	500 mg/kg		2019
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	500 mg/kg	452	2019
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	5000 mg/kg		2018
12.5.2	清汤和浓汤的混合物	250 mg/kg	127, XS117	2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	5000 mg/kg		2018
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	50 mg/kg	127	2018
12.8	酵母及其类似产品	15000 mg/kg		2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	1000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	1000 mg/kg		2018
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		2018
13.6	食品补充剂	10000 mg/kg	364	2018
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	500 mg/kg		2018
14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料	500 mg/kg		2018
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	500 mg/kg	127	2018
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	429	2018
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	300 mg/kg		2018

### 山梨酸盐

INS 200	山梨酸	功能: 防腐剂
INS 202	山梨酸钾	功能: 防腐剂
INS 203	山梨酸钙	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
01.1.4	风味液态乳饮料	1000 mg/kg	42 & 220	2012
01.2.2	凝乳（原味）	1000 mg/kg	42	2012
01.3.2	饮料增白剂	200 mg/kg	42, XS250 & XS252	2021
01.6.1	非熟化干酪	1000 mg/kg	42, 223, 492, 494 & 561	2023

表1

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	3000 mg/kg	42, 457, 499, 501, XS208, XS274, XS276, XS277	2021
01.6.3	乳清干酪	1000 mg/kg	42	2006
01.6.4	再制干酪	3000 mg/kg	42	2012
01.6.5	干酪类似产品	3000 mg/kg	3 & 42	2010
01.6.6	乳清蛋白干酪	3000 mg/kg	42	2006
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	1000 mg/kg	42	2012
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	2000 mg/kg	42, 529 & 556	2023
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	42	2009
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	1000 mg/kg	42	2010
04.1.2.2	干制水果	500 mg/kg	42	2012
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	1000 mg/kg	42	2009
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	42	2012
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	42 & 569	2023
04.1.2.7	糖渍水果	500 mg/kg	42	2012
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	42	2012
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	1000 mg/kg	42	2012
04.1.2.10	发酵水果制品	1000 mg/kg	42	2009
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	1000 mg/kg	42	2009
04.1.2.12	熟制水果	1200 mg/kg	42	2009
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	1000 mg/kg	42	2012
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	42	2012
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	42	2012
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	42	2012
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	42 & 221	2012
05.1.2	可可混合物（浆）	1000 mg/kg	42	2012
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	1000 mg/kg	42 & XS86	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	1500 mg/kg	42	2009
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	1500 mg/kg	42 & XS309R	2017

表1

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	42	2009
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	42	2012
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	2000 mg/kg	42 & 211	2012
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	1000 mg/kg	42	2012
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	2000 mg/kg	42	2009
07.0	焙烤制品	1000 mg/kg	42	2012
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	200 mg/kg	3 & 42	2016
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	2000 mg/kg	3 & 42	2016
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	200 mg/kg	3 & 42	2016
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	200 mg/kg	3, 42, XS96 & XS97	2016
08.2.3	整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味	200 mg/kg	3 & 42	2016
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	1500 mg/kg	42, XS88, XS89 & XS98	2016
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	10000 mg/kg	42, 222 & 365	2016
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	2000 mg/kg	42	2009
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	2000 mg/kg	42 & 82	2009
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	20, 42, XS189, XS222 & XS236	2018
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	1000 mg/kg	42 & XS291	2018
10.2.1	液体蛋制品	5000 mg/kg	42	2009
10.2.2	冷冻蛋制品	1000 mg/kg	42	2009
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	1000 mg/kg	42	2009
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	1000 mg/kg	42	2009
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1000 mg/kg	42	2009
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	1000 mg/kg	42 & 192	2010
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328	2021
12.4	芥末	1000 mg/kg	42	2012
12.5	清汤和浓汤	1000 mg/kg	42, 338 & 339	2015
12.6	沙司及其类似产品	1000 mg/kg	42 & 127	2012
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	42	2009
12.9.1	发酵大豆酱（例如，味噌）	1000 mg/kg	42	2010
12.9.2.1	发酵酱油	1000 mg/kg	42	2010

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.9.2.3	其他酱油	1000 mg/kg	42	2010
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	1500 mg/kg	42 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	1500 mg/kg	42	2009
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	1500 mg/kg	42	2012
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	42	2012
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
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	500 mg/kg	42 & 127	2012
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	42 & 160	2012
14.2.2	苹果酒和梨酒	500 mg/kg	42	2012
14.2.3	葡萄酒	200 mg/kg	42	2012
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	500 mg/kg	42	2012
14.2.5	蜂蜜酒	200 mg/kg	42	2012
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）	500 mg/kg	42 & 224	2012
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	42	2009
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	42	2009

**山梨糖醇**

INS 420(i)

山梨糖醇

功能: 疏松剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16, 241	2023
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	GMP	144, 241, 322, 474, 479	2023
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	GMP		2023
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023

表1

**山梨糖醇液**

INS 420(ii) 山梨糖醇液 功能: 疏松剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16, 241	2023
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	479	2023
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	GMP		2023
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP	490	2023
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258, 477	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	477	2023

**生育酚**

INS 307a	d-α-生育酚	功能: 抗氧化剂
INS 307b	生育酚浓缩物, 混合	功能: 抗氧化剂
INS 307c	dl-α-生育酚	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
01.1.2	其它液态乳(原味)	200 mg/kg	410	2018
01.1.4	风味液态乳饮料	200 mg/kg	15	2017
01.3.2	饮料增白剂	200 mg/kg	XS250 & XS252	2017
01.4.4	稀奶油类似产品	200 mg/kg		2017
01.6.1	非熟化干酪	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS262, XS273	2023
01.6.2.3	干酪粉(用水冲调复原; 如干酪沙司)	300 mg/kg		2017
01.6.4	再制干酪	200 mg/kg		2018
01.6.5	干酪类似产品	400 mg/kg		2016
01.7	乳基甜点(如布丁、水果或调味酸乳)	500 mg/kg	XS243	2016
01.8	乳清和乳清制品, 不包括乳清干酪	200 mg/kg	XS331	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	500 mg/kg	171, 513	2021
02.1.2	植物油脂	300 mg/kg	357, 511 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	300 mg/kg	527	2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg		2009
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	900 mg/kg		2016

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	200 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	500 mg/kg	15	2016
04.1.2.2	干制水果	200 mg/kg	XS67, XS130	2018
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	XS160	2018
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	150 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	500 mg/kg	15	2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	150 mg/kg		2016
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	XS38	2016
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）	300 mg/kg	XS57	2017
05.1.2	可可混合物（浆）	500 mg/kg	15	2016
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	100 mg/kg	15 & XS86	2017
05.1.4	可可和巧克力制品	750 mg/kg	15 & 168	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	15	2016
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	15 & XS309R	2016
05.3	口香糖	1500 mg/kg		2016
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	15	2016
06.2.1	面粉	5000 mg/kg	15, 186 & XS152	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg		2016
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	500 mg/kg	211	2016
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	200 mg/kg	211	2016
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	500 mg/kg	15	2016
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	100 mg/kg		2016
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg		2017
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	100 mg/kg		2017
07.2.1	蛋糕、饼干和派（如：填充水果或奶油的类型）	200 mg/kg	389	2017
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）	200 mg/kg		2017
07.2.3	精制焙烤制品预拌粉（如蛋糕、薄烤饼）	200 mg/kg	11	2017
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	300 mg/kg	15 & 281	2017
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	500 mg/kg	XS96 & XS97	2016
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	2016

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	5000 mg/kg	365	2016
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, XS166	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	500 mg/kg	72	2019
12.2	香草，香辛料，调味料和调味品（如方便面调料）	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328	2018
12.4	芥末	200 mg/kg		2018
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	346	2015
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	600 mg/kg		2018
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	600 mg/kg		2018
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	300 mg/kg	127	2018
13.1.1	婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 416 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	30 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	10 mg/kg	381, 416 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	300 mg/kg	15	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	30 mg/kg	553	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	300 mg/kg		2018
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		2018
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	418	2018
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	200 mg/kg	434	2018
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）	5 mg/kg		2018
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		2018
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		2018

## 叔丁基对羟基茴香醚

INS 320 叔丁基对羟基茴香醚 (BHA) 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, 195, XS250 & XS252	2021
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	100 mg/kg	196, 546 & XS290	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	100 mg/kg	15 & 481	2021
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	175 mg/kg	15, 133, 171, 514	2021

表1

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	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15, 130, 516	2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15, 552 & 559	2023
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 & 195	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 & 196	2005
05.1.4	可可和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 303	2017
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 & XS309R	2017
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 & 196	2005
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 & 180	2007
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	200 mg/kg	15, 130, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	15, 130, XS88, XS89 & XS98	2014
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, 180, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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, 180 & XS166	2017
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, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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, 180 & XS291	2018
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, 180, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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, XS326, XS327, XS328	2021
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	15 & 130	2006



表1

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	15, 130 & XS302, 574	2023
12.8	酵母及其类似产品	200 mg/kg	15	2006
13.6	食品补充剂	400 mg/kg	15 & 196	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

### 酸处理淀粉

INS 1401 酸处理淀粉 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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
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）	GMP	236	2013
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
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	160	2014

### 羧甲基纤维素钠(纤维素胶)

INS 466 羧甲基纤维素钠（纤维素胶） 功能: 疏松剂, 乳化剂, 固化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	177 & 332	2015
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	16 & 325	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
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	160	2014
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**索马甜**

INS 957 索马甜 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
04.2.2.7	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	GMP	144	2023
11.4	其他糖和糖浆(如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258, 478	2023
12.1.2	代盐制品	GMP	491	2023
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	160 & 478	2021

**碳酸铵**

INS 503(i) 碳酸铵 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
-------	------	-------	----	------

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	41	2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	248 & XS73	2023

## 碳酸钙

INS 170(i)

碳酸钙

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 着色剂, 固化剂, 面粉处理剂, 稳定剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP		2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	GMP	544, 549 & 550	2023
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	4, 16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	4, 16 & 281	2014
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	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
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	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.1	盐	GMP		2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP		2013

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	160	2013

**碳酸钾**

INS 501(i)

碳酸钾

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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	407	2019
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	11000 mg/kg		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41	2013
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	GMP		2015
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP		2015
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	GMP	230, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
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	160	2013

**碳酸镁**

INS 504(i)

碳酸镁

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 护色剂, 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
01.1.3	液态酪乳 (原味)	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	GMP	544, 549 & 550	2023

表1

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	XS331	2023
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	5000 mg/kg	36 & XS294	2023
06.2.1	面粉	1500 mg/kg		2021
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.1.2	糖粉，葡萄糖粉	15000 mg/kg	56, 465	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2013
12.1.1	盐	GMP		2006
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2013

## 碳酸钠

INS 500(i)

碳酸钠

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 膨松剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP		2013
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）	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.2.1	黄油	GMP		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	GMP	XS294	2023
06.2.2	淀粉	GMP		2014
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	10000 mg/kg		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41	2013

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16	2015
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	GMP		2015
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	316, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	243, 295, 319 & 320	2023
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	160	2013

**碳酸氢铵**

INS 503(ii) 碳酸氢铵 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
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	GMP	63	2017
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	248 & XS73	2023

**碳酸氢钾**

INS 501(ii) 碳酸氢钾 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
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
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	GMP	41	2013
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP		2013

表1

**碳酸氢镁**

INS 504(ii) 碳酸氢氧化镁

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 载体, 护色剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.1.3	液态酪乳（原味）	GMP	261	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	550	2023
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2013
09.2.4	烹调或/或油炸的鱼和鱼制品，包括软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP		2013
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2013

**碳酸氢钠**

INS 500(ii) 碳酸氢钠

功能: 酸度调节剂, 抗结剂, 膨松剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP		2013
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）	GMP		2013
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	GMP	XS331	2023
02.2.1	黄油	GMP		2008
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41	2013
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
13.1.1	婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	GMP	316, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	2000 mg/kg	55, 381 & 551	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	319 & 320	2023
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	160	2013

## 糖精

INS 954(i)	糖精	功能:	甜味剂
INS 954(ii)	糖精钙	功能:	甜味剂
INS 954(iii)	糖精钾	功能:	甜味剂
INS 954(iv)	糖精钠	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
01.1.4	风味液态乳饮料	80 mg/kg	500, 477 & 406	2019
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	100 mg/kg	500, 477	2019
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	100 mg/kg	500, 477	2021
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	100 mg/kg	500, 477	2019
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	160 mg/kg	500, 144	2007
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	200 mg/kg	500, 477 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg	500, 477	2019
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	500, 477 & XS160	2023
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	500, 477	2019
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	100 mg/kg	500, 477	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	160 mg/kg	500, 477	2019
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	500, 144 & 348	2021
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	500, 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	500, 144 & 477	2021
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	500, 477	2021
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	500, 477	2021
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	500, 144 & XS294	2023
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	500, 144, 477 & 345	2021



表1

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	100 mg/kg	500, 97, 477 & XS141	2016
05.1.2	可可混合物（浆）	80 mg/kg	500 & 477	2021
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	200 mg/kg	500, 477 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	500, 477	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	500, 477	2021
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	500 mg/kg	500, 477, 163 & XS309R	2019
05.3	口香糖	2500 mg/kg	500, 477	2019
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	500, 477	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	100 mg/kg	500, 477	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	100 mg/kg	500, 477	2021
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	170 mg/kg	500, 165 & 477	2007
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg	500, 477 & 322	2021
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	500, 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	500, 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	500, 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	500, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	100 mg/kg	500, 144 & 477	2007
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	300 mg/kg	500, 159 & 477	2008
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	1500 mg/kg	500 & 161	2008
12.3	醋	300 mg/kg	500, 277 & 477	2008
12.4	芥末	320 mg/kg	500 & 477	2007
12.5	清汤和浓汤	110 mg/kg	500, 477 & XS117	2019
12.6	沙司及其类似产品	160 mg/kg	500, 477, 583 & XS302	2023
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	500, 166 & 477	2021
12.9.1	发酵大豆酱（例如，味噌）	200 mg/kg	500 & 477	2012
12.9.2.1	发酵酱油	500 mg/kg	500 & 477	2012
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	200 mg/kg	500, 477 & 566	2023

表1

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	300 mg/kg	500 & 477	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	500 & 477	2007
13.6	食品补充剂	1200 mg/kg	500 & 477	2007
14.1.3.1	水果浆	80 mg/kg	500 & 477	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	80 mg/kg	500 & 477	2021
14.1.3.3	浓缩水果浆	80 mg/kg	500, 127 & 477	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	80 mg/kg	500, 127 & 477	2023
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	300 mg/kg	500 & 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	500 & 161	2008
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	300 mg/kg	500, 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	500, 160 & 477	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	500 & 477	2007
15.0	即食小食品	100 mg/kg	500 & 477	2007

## 特丁基对苯二酚

INS 319

特丁基对苯二酚 (TBHQ)

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, 195, XS250 & XS252	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	100 mg/kg	15 & 481	2021
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	120 mg/kg	15, 171, 514	2021
02.1.2	植物油脂	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	2021
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	200 mg/kg	15, 130, 516	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	15, 559 & XS253	2023
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 & 195	2006
05.1.4	可可是和巧克力制品	200 mg/kg	15, 130 & 303	2017
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 & XS309R	2017
05.3	口香糖	400 mg/kg	130	2006

表1

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	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 & 195	2006
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	15 & 195	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 & 195	2006
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96 & XS97	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	2014
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, XS326, XS327, XS328	2021
12.4	芥末	200 mg/kg	15	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, XS302 & XS306	2023
15.0	即食小食品	200 mg/kg	15 & 130	2005

### 甜菊糖苷

INS 960a	来自甜叶菊的甜菊糖苷（来自甜叶菊的甜菊糖苷）	功能:	甜味剂
INS 960b	发酵法生产的甜菊糖苷	功能:	甜味剂
INS 960c	酶法生产的甜菊糖苷	功能:	甜味剂
INS 960d	葡萄糖基甜菊糖苷	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
01.1.4	风味液态乳饮料	200 mg/kg	26, 477 & XS243	2017
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	330 mg/kg	26, 408, 477 & XS251	2021
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	330 mg/kg	26 & 477	2011
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	330 mg/kg	26 & 477	2011
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	270 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.1	冷冻水果	40 mg/kg	26, 358, 477	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	100 mg/kg	26 & 144	2011
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	330 mg/kg	26, 477 & XS319	2018

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	360 mg/kg	26 & 477	2011
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	330 mg/kg	26, 477 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	40 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	330 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.9	果基甜点，包括水果基味甜点	350 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.10	发酵水果制品	115 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	330 mg/kg	26 & 477	2011
04.1.2.12	熟制水果	40 mg/kg	26 & 477	2011
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	40 mg/kg	26, 144 & 348	2011
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	330 mg/kg	26 & 144	2011
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	70 mg/kg	26 & 477	2011
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）	330 mg/kg	26 & 477	2011
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	165 mg/kg	26 & 477	2011
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	26, 144 & XS294	2023
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	40 mg/kg	26, 144, 345 & 477	2011
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	350 mg/kg	26, 97, 477, XS141	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	350 mg/kg	26, 477 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	350 mg/kg	26 & 477	2023
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	350 mg/kg	26 & 477	2023
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	700 mg/kg	26, 199, 477 & XS309R	2017
05.3	口香糖	3500 mg/kg	26 & 477	2011
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	330 mg/kg	26 & 477	2021
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	350 mg/kg	26 & 477	2011
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	165 mg/kg	26 & 477	2011
06.8.1	豆基饮料	200 mg/kg	26 & 477	2011
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	350 mg/kg	26, 477	2023
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	80 mg/kg	26 & 200	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	26, 202, 477, XS88, XS89 & XS98	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	70 mg/kg	26, 322, 477	2023
09.2.4.2	烹调的软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	165 mg/kg	26	2023
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	250 mg/kg	26, 241	2023
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	165 mg/kg	26, 208, 489	2023
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	100 mg/kg	26 & 144	2011
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	165 mg/kg	26 & 144	2011
09.3.3	三文鱼替代品, 鱼子酱及其他鱼子制品	100 mg/kg	26, 144 & XS291	2018
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	100 mg/kg	26, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点 (如蛋奶甜羹)	330 mg/kg	26 & 477	2011
11.6	餐桌甜味料, 包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP	26	2011
12.2.2	调味料和调味品	30 mg/kg	26 & 477	2011
12.4	芥末	130 mg/kg	26 & 477	2011
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	26, 477 & XS117	2015
12.6.1	乳化沙司 (如蛋黄酱, 沙拉酱)	350 mg/kg	26 & 477	2011
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	350 mg/kg	26, 477 & XS306	2023
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	350 mg/kg	26, 127 & 477	2011
12.6.4	调味清汁 (如鱼露)	350 mg/kg	26, 477 & XS302	2018
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	115 mg/kg	26 & 477	2011
12.9.2.1	发酵酱油	30 mg/kg	26 & 477	2011
12.9.2.2	非发酵酱油	165 mg/kg	26 & 477	2011
12.9.2.3	其他酱油	165 mg/kg	26 & 477	2011
13.3	特殊医疗用途食品 (不包括13.1类)	350 mg/kg	26, 477 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	270 mg/kg	26 & 477	2011
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	660 mg/kg	26, 198, 294 & 477	2011
13.6	食品补充剂	2500 mg/kg	26, 203 & 477	2011
14.1.3	果蔬浆	200 mg/kg	26 & 477	2011

表1

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”饮料及固体饮料	200 mg/kg	26 & 477	2011
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	26, 160 & 477	2011
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	70 mg/kg	26	2023
14.2.2	苹果酒和梨酒	50 mg/kg	26, 477	2023
14.2.4	果酒 (不包括葡萄)	160 mg/kg	26	2023
14.2.5	蜂蜜酒	160 mg/kg	26	2023
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	160 mg/kg	26, 477	2023
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	26 & 477	2011
15.0	即食小食品	170 mg/kg	26 & 477	2011

**微晶蜡**

INS 905c(i) 微晶石蜡 功能: 消泡剂, 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 & XS309R	2017
05.3	口香糖	20000 mg/kg	3	2001

**微晶纤维素**

INS 460(i) 微晶纤维素 功能: 抗结剂, 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	GMP	407 & 438	2019
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	GMP	549 & XS207	2023
01.8.2	乳清粉和乳清制品, 不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	41, 325, 332 & XS166	2017
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	16 & 325	2015
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	16	2015
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	GMP	41, 325 & 332	2015
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	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2014
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.2	红糖，不包括11.1.3类	GMP		2015
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2014

**苋菜红**

INS 123

苋菜红

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
01.1.4	风味液态乳饮料	50 mg/kg	52	2017
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	25 mg/kg		2023
05.3	口香糖	100 mg/kg		2019
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		2019
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	100 mg/kg	194	2019

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	30 mg/kg	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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		2021

**硝酸盐**

INS 251	硝酸钠	功能: 护色剂, 防腐剂
INS 252	硝酸钾	功能: 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
01.6.2	熟化干酪	35 mg/kg	30, 464, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278	2021

**小烛树蜡**

INS 902	小烛树蜡	功能: 载体, 乳化剂, 抛光剂, 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		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 & XS309R	2017
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”饮料及固体饮料	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

**辛烯基琥珀酸淀粉钠**

INS 1450	辛烯基琥珀酸淀粉钠	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
-------	------	-------	----	------



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2015
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2015
13.1.1	婴儿配方食品	20000 mg/kg	376, 381, 590 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	100 mg/kg	316, 381, 589 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	20000 mg/kg	376, 381, 590 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269, 49 & XS73	2023
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	160	2015

## 亚硫酸盐

INS 220	二氧化硫	功能: 抗氧化剂, 漂白剂, 面粉处理剂, 防腐剂
INS 221	亚硫酸钠	功能: 抗氧化剂, 漂白剂, 面粉处理剂, 防腐剂
INS 222	亚硫酸氢钠	功能: 抗氧化剂, 防腐剂
INS 223	焦亚硫酸钠	功能: 抗氧化剂, 漂白剂, 面粉处理剂, 防腐剂
INS 224	焦亚硫酸钾	功能: 抗氧化剂, 漂白剂, 面粉处理剂, 防腐剂
INS 225	亚硫酸钾	功能: 抗氧化剂, 防腐剂
INS 539	硫代硫酸钠	功能: 抗氧化剂, 螯合剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	30 mg/kg	44 & 204	2011
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 & 218	2011
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	100 mg/kg	44 & 567	2023
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	100 mg/kg	44 & 206	2012

表1

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	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
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	300 mg/kg	44 & 205	2011
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 & XS294	2023
06.2.1	面粉	200 mg/kg	44, 470	2019
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, 476	2019
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, 390, XS312 & XS315	2017
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	19, 44, 139, 392, XS36, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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, 532, XS327, XS328	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 & XS302	2018
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”饮料及固体饮料	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）	250 mg/kg	44	2011
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

INS 535	亚铁氰化钠	功能: 抗结剂
INS 536	亚铁氰化钾	功能: 抗结剂
INS 538	亚铁氰化钙	功能: 抗结剂

表1

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

**亚硝酸盐**

INS 249	亚硝酸钾	功能: 护色剂, 防腐剂
INS 250	亚硝酸钠	功能: 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
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	80 mg/kg	32 & 288	2014
08.3	加工的碎畜、禽肉和野味制品	80 mg/kg	32, 286 & 287	2014

**盐酸**

INS 507	盐酸	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
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**胭脂虫红**

INS 120	胭脂虫红	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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52 & 178	2008
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	125 mg/kg	178, 505, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278	2021
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	178	2005
01.6.5	干酪类产品	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	178	2005
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	500 mg/kg	178 & XS253	2023
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	150 mg/kg	178	2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg	178	2005

表1

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	150 mg/kg	178	2005
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	500 mg/kg	4, 16 & 178	2008
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	200 mg/kg	104 & 178	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg	178	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	178 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	178	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	178 & 182	2008
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	150 mg/kg	178	2005
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	300 mg/kg	178	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 & 178	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	178	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 & 178	2008
05.1.2	可可混合物（浆）	300 mg/kg	178	2005
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg	178	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	178 & XS309R	2017
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	178	2005
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg	178	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	178	2005
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	500 mg/kg	178	2005
06.8.1	豆基饮料	100 mg/kg	178	2010
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	178	2005
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	500 mg/kg	4, 16 & 178	2008
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	100 mg/kg	4, 16, 117 & 178	2008
08.2	整块或分割的加工畜、禽肉和野味	500 mg/kg	16, 178, XS96 & XS97	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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 & 178	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	178	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	178	2005
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	100 mg/kg	178, XS88, XS89 & XS98	2014
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	500 mg/kg	16 & 178	2005
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	500 mg/kg	16 & 178	2005
09.1.1	鲜鱼	300 mg/kg	4, 16, 50 & 178	2008
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	500 mg/kg	4, 16, 178, XS292, XS312 & XS315	2017
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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, & XS166	2017
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 & 178	2005
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	500 mg/kg	178	2005
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg	178	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, 178, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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 & 178	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 & 178	2005
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	500 mg/kg	178 & XS291	2018
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	178	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, 178, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	GMP	4 & 178	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	150 mg/kg	178	2005
12.2.2	调味料和调味品	500 mg/kg	178	2005
12.4	芥末	300 mg/kg	178	2005

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg	178	2005
12.6	沙司及其类似产品	500 mg/kg	178, XS302 & 577	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg	178 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg	178	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	178	2005
13.6	食品补充剂	300 mg/kg	178	2005
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	100 mg/kg	178	2008
14.2.1	啤酒和麦芽饮料	100 mg/kg	178	2005
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg	178	2005
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	200 mg/kg	178	2005
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	200 mg/kg	178	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	178	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	178	2005
15.3	以鱼为原料的零食	200 mg/kg	178	2009

**胭脂红4R(胭脂虫红 A)**

INS 124

胭脂红4R(胭脂虫红 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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52	2023
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		2023
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 & 267	2018
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 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	200 mg/kg	161	2008

表1

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	50 mg/kg	161 & 182	2008
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	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 & XS294	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	300 mg/kg	183	2016
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	100 mg/kg	XS309R	2021
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
09.2.1	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	30 mg/kg	395, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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 & XS166	2017
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, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	500 mg/kg	XS291	2018
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	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
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



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.5	清汤和浓汤	50 mg/kg		2008
12.6	沙司及其类似产品	50 mg/kg	XS302	2018
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	566	2023
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”饮料及固体饮料	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
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

INS 160b(i) 胭脂树提取物,以红木素计 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
01.1.4	风味液态乳饮料	20 mg/kg	8 & 52	2017
01.2.1	发酵乳（原味）	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210	2021
01.3.2	饮料增白剂	50 mg/kg	8, XS250 & XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	100 mg/kg	8	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	100 mg/kg	8 & XS251	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg	8	2023
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原；如干酪沙司）	50 mg/kg	8	2023
01.6.4.1	原味再制干酪	60 mg/kg	8, 145	2023
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	15 mg/kg	8, 239	2023
01.6.5	干酪类似产品	100 mg/kg	8	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	100 mg/kg	8 & 146	2023
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	100 mg/kg	8 & 240	2023
02.1.2	植物油脂	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210 & XS325R	2023

表1

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	10 mg/kg	8, 512, XS329	2021
02.2.1	黄油	20 mg/kg	8	2008
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	8 & 215	2023
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	25 mg/kg	8	2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	15 mg/kg	8	2023
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	20 mg/kg	8	2023
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	50 mg/kg	8 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	50 mg/kg	8 & 183	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	50 mg/kg	8	2021
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	8	2019
05.3	口香糖	300 mg/kg	8	2019
05.4	装饰糖果(如: 用于精制焙烤制品)、顶饰(非水果)和甜汁	80 mg/kg	8	2019
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	10 mg/kg	8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
12.6.2	非乳化沙司(如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	10 mg/kg	8 & 576	2023
13.6	食品补充剂	200 mg/kg	8 & 539	2021
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	30 mg/kg	8 & 127	2021
14.2.4	果酒(不包括葡萄)	20 mg/kg	8	2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	30 mg/kg	8	2021
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)	30 mg/kg	8	2021

### 胭脂树提取物, 以降红木素计

INS 160b(ii) 胭脂树提取物,以降红木素计 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
01.1.4	风味液态乳饮料	10 mg/kg	52 & 185	2017
01.6.1	非熟化干酪	25 mg/kg	185, 485, XS262 & XS273	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	25 mg/kg	185, 463, 506, XS208, XS278	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	20 mg/kg	185, 109	2023
01.6.2.3	干酪粉(用水冲调复原; 如干酪沙司)	50 mg/kg	185	2023
01.6.4.1	原味再制干酪	70 mg/kg	185	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.6.4.2	调味再制干酪，包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	70 mg/kg	185	2023
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	20 mg/kg	185	2023
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	185	2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	10 mg/kg	185	2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	20 mg/kg	185	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	30 mg/kg	185 & XS86	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	25 mg/kg	185	2021
05.2.1	硬糖	30 mg/kg	185, 440	2019
05.2.2	软糖	30 mg/kg	185, 440 & 443	2019
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	30 mg/kg	185	2019
05.3	口香糖	50 mg/kg	185	2019
05.4	装饰糖果（如：用于精制焙烤制品）、顶饰（非水果）和甜汁	25 mg/kg	185 & 446	2019
13.6	食品补充剂	100 mg/kg	185 & 539	2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	10 mg/kg	185	2021
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	185	2021

## 氧化淀粉

INS 1404

氧化淀粉

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP	236	2013
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2014

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & XS73	2023
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	160	2014

**氧化钙**

INS 529 氧化钙 功能: 酸度调节剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP		2013

**氧化镁**

INS 530 氧化镁 功能: 酸度调节剂, 抗结剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.5.1	乳粉和稀奶油粉（原味）	GMP	544 & 549	2023
01.8.2	乳清粉和乳清制品，不包括乳清干酪	10000 mg/kg	XS331	2023
12.1.1	盐	GMP		2006
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021

**氧化铁**

INS 172(i) 氧化铁黑 功能: 着色剂

INS 172(ii) 氧化铁红 功能: 着色剂

INS 172(iii) 氧化铁黄 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
01.1.4	风味液态乳饮料	20 mg/kg	52 & 402	2017
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2005

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	267	2018
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	XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	250 mg/kg		2005
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	200 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	200 mg/kg	XS309R	2017
05.3	口香糖	5000 mg/kg		2021
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, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	100 mg/kg	XS291	2018
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	50 mg/kg	95	2010
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	50 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.1	鲜蛋	GMP	4	2005
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	150 mg/kg		2010
12.2.2	调味料和调味品	1000 mg/kg		2005
12.5	清汤和浓汤	100 mg/kg	XS117	2015
12.6	沙司及其类似产品	75 mg/kg	XS302 & XS306	2023
13.6	食品补充剂	7500 mg/kg	3	2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	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

表1

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）	400 mg/kg		2005

**叶黄素(万寿菊来源)**

INS 161b(i) 叶黄素, 万寿菊来源 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
01.1.4	风味液态乳饮料	100 mg/kg	52 & 400	2017

**叶绿素和叶绿酸, 铜络合物**

INS 141(i) 叶绿素铜络盐 功能: 着色剂

INS 141(ii) 叶绿素铜络合物, 钠和钾盐 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
01.1.4	风味液态乳饮料	50 mg/kg	52 & 190	2009
01.6.1	非熟化干酪	50 mg/kg	484, XS273, XS275 & 237	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	15 mg/kg	62, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	2021
01.6.2.2	熟化干酪壳	75 mg/kg		2009
01.6.2.3	干酪粉（用水冲调复原; 如干酪沙司）	50 mg/kg		2009
01.6.4.2	调味再制干酪, 包括含水果、蔬菜、肉等的再制干酪	50 mg/kg		2009
01.6.5	干酪类似产品	50 mg/kg		2009
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	500 mg/kg		2009
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	500 mg/kg		2009
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	500 mg/kg		2009
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 & 267	2018
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	200 mg/kg	161	2009
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	150 mg/kg	XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	250 mg/kg		2009
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

表1

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	150 mg/kg		2009
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 & XS294	2023
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
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	6.4 mg/kg	62 & XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	700 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	700 mg/kg		2009
05.2.1	硬糖	700 mg/kg		2009
05.2.2	软糖	100 mg/kg	XS309R	2017
05.2.3	牛轧糖和杏仁蛋白软糖	100 mg/kg		2009
05.3	口香糖	700 mg/kg		2009
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		2009
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	100 mg/kg	153	2009
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	75 mg/kg		2009
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	6.4 mg/kg	62 & 161	2009
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	75 mg/kg		2009
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	40 mg/kg	95	2009
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	30 mg/kg	62 & 95	2009
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	40 mg/kg	95	2009
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	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
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	40 mg/kg	16	2009
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	40 mg/kg	16	2009
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	200 mg/kg	XS291	2018
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	75 mg/kg	95	2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	300 mg/kg	2	2009
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	64 mg/kg	62	2005
12.2.2	调味料和调味品	500 mg/kg		2009
12.4	芥末	500 mg/kg		2009
12.5	清汤和浓汤	400 mg/kg	342	2015
12.6	沙司及其类似产品	100 mg/kg	XS302 & 578	2023
13.6	食品补充剂	500 mg/kg	3	2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	300 mg/kg		2009
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	350 mg/kg		2009
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		2009
15.3	以鱼为原料的零食	350 mg/kg		2009

## 乙二胺四乙酸盐

INS 385	乙二胺四乙酸二钠钙	功能: 抗氧化剂, 护色剂, 防腐剂, 螯合剂
INS 386	乙二胺四乙酸二钠	功能: 抗氧化剂, 护色剂, 防腐剂, 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
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	21 & XS253	2023
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 & XS160	2023
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 & 297	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



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	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 & XS294	2023
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 & XS86	2016
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, XS88, XS89 & XS98	2014
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, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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 & XS166	2017
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, 310, XS3, XS70, XS94 & XS119	2018
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, XS326, XS327, XS328	2021
12.4	芥末	75 mg/kg	21	2001
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 & 575	2023
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”饮料及固体饮料	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

表1

**乙基麦芽酚**

INS 637

乙基麦芽酚

功能: 增味剂

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）	200 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	200 mg/kg		2016
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	XS309R	2017
05.3	口香糖	1000 mg/kg		2017

**异抗坏血酸**

INS 315

异抗坏血酸

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
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	139 & XS166	2017
14.2.3	葡萄酒	GMP	517	2023

**异抗坏血酸钠**

INS 316

异抗坏血酸钠

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
04.2.2.7	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	GMP	280 & XS294	2023
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017
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	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
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	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018

表1

**异麦芽糖醇**

INS 953 异麦芽糖醇 (氢化异麦芽糖) 功能: 抗结剂, 疏松剂, 增味剂, 抛光剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	322 & 478	2023
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258, 478	2023
12.2.2	调味料和调味品	GMP	478	2023

**乙酸钙**

INS 263 乙酸钙 功能: 酸度调节剂, 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
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**乙酸和脂肪酸甘油酯**

INS 472a 乙酸和脂肪酸甘油酯 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	其它液态乳 (原味)	GMP	407	2018
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP	211	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
09.2.2	冷冻拖面粉的鱼, 鱼片, 和鱼制品, 包括软体动物, 甲壳类和棘皮类动物	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	268 & XS73	2023
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	160	2014

**乙酸钾**

INS 261(i) 乙酸钾 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
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	XS73	2023

**乙酸钠**

INS 262(i) 乙酸钠 功能: 酸度调节剂, 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
04.2.2.7	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	GMP	XS294	2023
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	6000 mg/kg		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2013
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	GMP	41 & XS166	2017
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	GMP	16	2015
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	GMP		2015
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	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2013
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2013
12.1.2	代盐制品	GMP		2013
13.2	婴幼儿的补充食品	GMP	320 & XS73	2023
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	160	2013

表1

**乙酸异丁酸蔗糖酯**

INS 444 乙酸异丁酸蔗糖酯 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
14.1.4	水基调味饮料, 包括“运动”, “能量”, “电解质”饮料及固体饮料	500 mg/kg		1999

**乙酰化淀粉**

INS 1420 醋酸酯淀粉 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
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
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	GMP	63	2014
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & XS73	2023

**乙酰化二淀粉己二酸酯**

INS 1422 乙酰化双淀粉己二酸酯 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
01.2.1.1	发酵乳 (原味), 发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳 (原味), 发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳 (原味)	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油 (原味)	GMP	236	2013
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)	GMP		2013
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2015
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	GMP	63	2014
11.4	其他糖和糖浆 (如, 木糖, 枫糖浆和糖的顶饰)	GMP	258	2014
13.1.2	较大婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & 270	2014
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	160	2014

表1

**乙酰化二淀粉磷酸酯**

INS 1414 乙酰化二淀粉磷酸酯

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
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2013
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2015
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	63	2014
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2014
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	GMP	41	2014
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	2023
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & 270	2014
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	160	2014

表1

**乙酰化氧化淀粉**

INS 1451 乙酰化氧化淀粉 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
13.2	婴幼儿的补充食品	50000 mg/kg	269 & XS73	2023

**乙酰磺胺酸钾**

INS 950 乙酰磺胺酸钾 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
01.1.4	风味液态乳饮料	350 mg/kg	478 & 188	2019
01.3.2	饮料增白剂	2000 mg/kg	188, 201, 478, XS250, XS252	2021
01.4.4	稀奶油类似产品	1000 mg/kg	188, 478 & 68	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	1000 mg/kg	188, 478, XS251 & 408	2021
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	350 mg/kg	478 & 188	2019
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	350 mg/kg	188 & 478	2021
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	800 mg/kg	478 & 188	2019
04.1.2.1	冷冻水果	500 mg/kg	188, 478 & 358	2021
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	200 mg/kg	144 & 188	2021
04.1.2.4	罐装或瓶装（巴氏杀菌）水果	350 mg/kg	188, 478 & XS319	2021
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	1000 mg/kg	478 & 188	2019
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	188, 478 & XS160	2023
04.1.2.7	糖渍水果	500 mg/kg	188 & 478	2021
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	478 & 188	2019
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	350 mg/kg	478 & 188	2019
04.1.2.10	发酵水果制品	350 mg/kg	478 & 188	2019
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	350 mg/kg	188 & 478	2021
04.1.2.12	熟制水果	500 mg/kg	478 & 188	2019
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 & 188	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	188 & 478	2021
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	188, 478	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	188 & 478	2021
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	144, 188 & XS294	2023
05.1.1	可可混合物（粉）和可可块/可可饼	350 mg/kg	97, 188, 478 & XS141	2016
05.1.2	可可混合物（浆）	350 mg/kg	97, 188 & 478	2021
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	1000 mg/kg	478, 188 & XS86	2019
05.1.4	可可和巧克力制品	500 mg/kg	478 & 188	2019
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	500 mg/kg	188 & 478	2021
05.2.1	硬糖	500 mg/kg	156, 478 & 188	2019
05.2.2	软糖	1000 mg/kg	157, 478, 188 & XS309R	2019
05.2.3	牛乳糖和杏仁蛋白软糖	1000 mg/kg	478 & 188	2019
05.3	口香糖	5000 mg/kg	478 & 188	2019
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	478 & 188	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	1200 mg/kg	478 & 188	2019
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	350 mg/kg	188 & 478	2021
06.8.1	豆基饮料	500 mg/kg	478	2023
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	1000 mg/kg	161 & 188	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, 188 & 478	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, 188, 478, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2018
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, 188 & XS291	2018
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, 188, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	2018
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	350 mg/kg	478 & 188	2019
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	1000 mg/kg	159, 188 & 478	2007
11.6	餐桌甜味料，包括含有高浓度甜味剂的产品	GMP		2023
12.2.2	调味料和调味品	2000 mg/kg	188, 478	2023



表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
12.3	醋	2000 mg/kg	188, 478 & 277	2021
12.4	芥末	350 mg/kg	188 & 478	2007
12.5	清汤和浓汤	110 mg/kg	478, 188 & XS117	2019
12.6	沙司及其类似产品	1000 mg/kg	188 & 478	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	166, 188 & 478	2023
12.9.1	发酵大豆酱（例如，味噌）	350 mg/kg	478	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	500 mg/kg	188, 478 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	450 mg/kg	188 & 478	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	188 & 478	2007
13.6	食品补充剂	2000 mg/kg	188 & 478	2007
14.1.3.1	水果浆	350 mg/kg	188 & 478	2005
14.1.3.2	蔬菜浆	350 mg/kg	188 & 478	2021
14.1.3.3	浓缩水果浆	350 mg/kg	127, 188 & 478	2005
14.1.3.4	浓缩蔬菜浆	350 mg/kg	127, 188 & 478	2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	600 mg/kg	161 & 188	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 & 188	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	188 & 478	2007
15.0	即食小食品	350 mg/kg	188 & 478	2007

## 一氧化二氮

INS 942

一氧化二氮

功能: 抗氧化剂, 发泡剂, 包装气体, 推进剂

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	59	2014
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）	GMP	59 & 278	2014
04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果	GMP		2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
09.1.2	鲜软体动物，甲壳类和棘皮类动物	GMP	390, XS312 & XS315	2017

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	2017
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP		2015

**硬脂酸镁**

INS 470(iii) 硬脂酸镁 功能: 抗结剂, 乳化剂, 增稠剂

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	GMP	534	2021

**硬脂酰柠檬酸酯**

INS 484 硬脂酰柠檬酸酯 功能: 抗氧化剂, 乳化剂, 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	GMP	XS19, XS33, XS210 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	XS19, XS211	2021
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	100 mg/kg	15 & XS253	2023
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”饮料及固体饮料	500 mg/kg		1999

**硬脂酰乳酸盐**

INS 481(i) 硬脂酰乳酸钠 功能: 乳化剂, 面粉处理剂, 发泡剂, 稳定剂

INS 482(i) 硬脂酰乳酸钙 功能: 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
01.1.4	风味液态乳饮料	1000 mg/kg		2017
01.3.2	饮料增白剂	3000 mg/kg	XS250 & XS252	2016
01.4.4	稀奶油类似产品	5000 mg/kg	2	2016
01.6.5	干酪类似产品	2000 mg/kg		2016
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	5000 mg/kg	355	2016
02.1.2	植物油脂	300 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	2023
02.2.2	脂肪涂抹物，乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg	359 & 557	2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	3000 mg/kg		2016
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	5000 mg/kg		2016
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	5000 mg/kg	15	2016
04.1.2.8	水果预制品，包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	2016
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	5000 mg/kg		2016
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	2000 mg/kg		2016
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	5000 mg/kg	76	2016
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	XS309R	2016
05.3	口香糖	2000 mg/kg		2016
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		2016
06.2.1	面粉	5000 mg/kg	186 & XS152	2019
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	5000 mg/kg		2016
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	211	2016
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	5000 mg/kg	194 & 371	2016
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	6000 mg/kg		2016
07.1.1.1	酵母发酵面包和特制面包	3000 mg/kg	388	2017
07.1.1.2	苏打面包	3000 mg/kg		2016
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	3000 mg/kg		2016
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	5000 mg/kg		2016
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	5000 mg/kg		2016
07.1.5	馒头和包子	3000 mg/kg		2016
07.1.6	面包和普通焙烤制品预拌粉	5000 mg/kg		2016
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	5000 mg/kg		2016
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	2000 mg/kg	373, XS96 & XS97	2016
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	2000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	2016
10.2.1	液体蛋制品	500 mg/kg		2018
10.2.2	冷冻蛋制品	500 mg/kg		2018
10.2.3	干制和/或热凝固的蛋制品	5000 mg/kg		2018
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	2500 mg/kg	427	2018
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	2500 mg/kg	XS306	2018

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	2000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	2000 mg/kg		2018
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	8000 mg/kg	430	2018
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	5000 mg/kg	432	2018

**诱惑红 AC**

INS 129

诱惑红AC

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
01.1.4	风味液态乳饮料	100 mg/kg	52 & 540	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg		2009
01.6.4	再制干酪	100 mg/kg		2023
01.6.5	干酪类产品	100 mg/kg	3	2009
01.7	乳基甜点（如布丁、水果或调味酸乳）	300 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点，不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
03.0	食用冰，包括冰冻果子露和果汁冰糕	150 mg/kg		2009
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	100 mg/kg	161	2009
04.1.2.7	糖渍水果	300 mg/kg	161	2009
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	2009
04.1.2.9	果基甜点，包括水果果味甜点	300 mg/kg	161	2009
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	300 mg/kg	161	2009
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	161	2009
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	161	2009
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 & 161	2009
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	300 mg/kg	XS86	2021
05.1.4	可可和巧克力制品	300 mg/kg	183	2016
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	300 mg/kg		2009
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	XS309R	2017
05.3	口香糖	300 mg/kg		2009
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		2009
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	300 mg/kg		2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	300 mg/kg		2009
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	300 mg/kg	161	2009
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	300 mg/kg	161	2009
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	300 mg/kg	161	2009
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	25 mg/kg	161, XS88, XS89 & XS98	2014
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	300 mg/kg	16	2009
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, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	300 mg/kg	95	2009
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	250 mg/kg		2009
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	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244	2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	300 mg/kg	XS291	2018
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		2009
10.1	鲜蛋	100 mg/kg	4	2009
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	300 mg/kg	161	2009
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	300 mg/kg	161	2009
12.2.2	调味料和调味品	300 mg/kg		2009
12.4	芥末	300 mg/kg		2009
12.5	清汤和浓汤	300 mg/kg	161 & 337	2015
12.6	沙司及其类似产品	300 mg/kg	XS302	2018
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	50 mg/kg		2009
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		2009
13.6	食品补充剂	300 mg/kg		2009
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	150 mg/kg	127	2021
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2009
14.2.4	果酒（不包括葡萄）	200 mg/kg		2009
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	300 mg/kg		2009
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		2009

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	161	2009
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		2009

### 油酸的钙、钾和钠盐

INS 470(ii) 油酸的钙、钾和钠盐

功能: 抗结剂, 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
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2013
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2013
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	454	2021
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	456	2021
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	2017
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	GMP	16 & XS166	2017
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	GMP	16	2014
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
12.2.1	香草和香辛料	GMP	534	2021
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	160	2014

### 愈疮树脂

INS 314

愈疮树脂

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
-------	------	-------	----	------

表1

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	XS19, XS33, XS210 & XS325R	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	1000 mg/kg	XS19, XS211	2021
05.3	口香糖	1500 mg/kg		1999
12.6	沙司及其类似产品	600 mg/kg	15, XS302 & XS306	2023

**玉米黄质, 合成**

INS 161h(i) 玉米黄质 (合成) 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
01.1.4	风味液态乳饮料	100 mg/kg	52 & 400	2017

**月桂酰精氨酸乙酯**

INS 243 月桂酰精氨酸乙酯 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	200 mg/kg	XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	200 mg/kg	XS274, XS276, XS277	2023
01.6.3	乳清干酪	200 mg/kg		2011
01.6.4	再制干酪	200 mg/kg		2011
01.6.5	干酪类产品	200 mg/kg		2011
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	200 mg/kg	170	2011
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	200 mg/kg	XS253 & XS256	2023
04.1.2.2	干制水果	200 mg/kg		2011
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	200 mg/kg		2011
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	200 mg/kg		2011
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	200 mg/kg		2011
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		2011
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	200 mg/kg	XS86	2016
05.3	口香糖	225 mg/kg		2011
06.5	谷物和淀粉类甜点 (如米布丁、木薯布丁)	200 mg/kg		2011
08.2.1	整块或分割的未经热处理加工的畜、禽肉和野味	200 mg/kg		2016

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	200 mg/kg	396	2019
08.2.3	整块或分割的冷冻加工的畜、禽肉和野味	200 mg/kg	3 & 374	2016
08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	315 mg/kg		2016
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	200 mg/kg	377	2019
08.3.3	冷冻的加工碎畜、禽肉和野味制品	315 mg/kg	3 & 374	2016
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	200 mg/kg		2018
09.2.4.2	烹调的软体动物，甲壳类和棘皮类动物	200 mg/kg		2018
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	200 mg/kg	419	2018
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	333, XS189, XS222 & XS236	2021
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	200 mg/kg		2018
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	200 mg/kg		2018
09.3.3	三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品	200 mg/kg	XS291	2018
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	200 mg/kg		2018
10.2	蛋制品	200 mg/kg		2011
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	200 mg/kg		2011
12.2.2	调味料和调味品	200 mg/kg		2011
12.5	清汤和浓汤	200 mg/kg	XS117	2015
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	200 mg/kg		2011
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	200 mg/kg	XS306	2023
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		2011
14.1.4.1	碳酸水基调味饮料	50 mg/kg		2011
14.1.4.2	非碳酸水基调味饮料，包括潘趣酒和果汁饮料	50 mg/kg		2011
14.1.4.3	浓缩（液体或固体）水基调味饮料	50 mg/kg	127	2011

### 皂树皮提取物

INS 999(i)	皂树皮提取物 1型	功能: 乳化剂, 发泡剂
INS 999(ii)	皂树皮提取物 2型	功能: 乳化剂, 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”饮料及固体饮料	50 mg/kg	132 & 293	2016



表1

**蔗糖酯**

INS 473	蔗糖脂肪酸酯	功能: 乳化剂, 发泡剂, 抛光剂, 稳定剂
INS 473a	蔗糖低聚酯, I类和II类	功能: 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂
INS 474	蔗糖甘油酯	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
01.1.2	其它液态乳 (原味)	1000 mg/kg	410	2021
01.1.4	风味液态乳饮料	5000 mg/kg		2021
01.3.2	饮料增白剂	20000 mg/kg	XS250 & XS252	2021
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)	5000 mg/kg		2021
01.4.4	稀奶油类似产品	10000 mg/kg		2021
01.5.1	乳粉和稀奶油粉 (原味)	10000 mg/kg	536, XS207 & XS290	2021
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	5000 mg/kg	350 & XS251	2021
01.6.4	再制干酪	3000 mg/kg		2021
01.6.5	干酪类似产品	10000 mg/kg		2021
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	5000 mg/kg		2021
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	10000 mg/kg	360 & 557	2023
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 & 363	2021
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	5000 mg/kg		2021
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	5000 mg/kg		2021
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	1500 mg/kg	454	2021
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	1500 mg/kg	XS314R	2021
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	5000 mg/kg		2021
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	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & 536	2021
05.1.1	可可混合物 (粉) 和可可块/可可饼	10000 mg/kg	97 & XS141	2021
05.1.2	可可混合物 (浆)	10000 mg/kg		2021
05.1.3	可可涂抹物, 包括馅料	10000 mg/kg	XS86	2021
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	6000 mg/kg		2021
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	XS309R	2021
05.3	口香糖	12000 mg/kg		2021
05.4	装饰糖果 (如: 用于精制焙烤制品)、顶饰 (非水果) 和甜汁	5000 mg/kg	387	2021

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	10000 mg/kg		2021
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	2000 mg/kg	370	2021
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	4000 mg/kg	211	2021
06.4.3	预制面制品、面条及其类似产品	2000 mg/kg	194	2021
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	5000 mg/kg		2021
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	10000 mg/kg		2021
06.7	预熟制或加工的大米制品，包括米糕（仅限东方食品）	10000 mg/kg		2021
06.8.1	豆基饮料	20000 mg/kg		2021
07.1	面包和普通焙烤制品及其混合物	3000 mg/kg		2021
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	10000 mg/kg		2021
08.2.2	整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味	5000 mg/kg	15, XS96 & XS97	2021
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	5000 mg/kg	15, 373, XS88, XS89 & XS98	2021
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	4500 mg/kg	241	2021
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	5000 mg/kg		2021
12.2.1	香草和香辛料	2000 mg/kg	422, XS326, XS327 & XS328	2021
12.2.2	调味料和调味品	20000 mg/kg	423 & 424	2021
12.5	清汤和浓汤	2000 mg/kg		2021
12.6.1	乳化沙司（如蛋黄酱，沙拉酱）	2000 mg/kg	426	2021
12.6.2	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）	10000 mg/kg	537	2021
12.6.3	沙司和卤汁的混合物	10000 mg/kg	127	2021
12.6.4	调味清汁（如鱼露）	10000 mg/kg	XS302	2021
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	5000 mg/kg	566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	5000 mg/kg		2021
13.6	食品补充剂	20000 mg/kg		2021
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	200 mg/kg	219	2021
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	176	2021
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	5000 mg/kg	431	2021
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）	5000 mg/kg	536	2021
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	5000 mg/kg	433	2021

表1

**脂肪酸单甘油酯和双甘油酯**

INS 471

脂肪酸单甘油酯和双甘油酯

功能: 消泡剂, 乳化剂, 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
01.1.2	其它液态乳（原味）	GMP	410	2018
01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理	GMP	234 & 235	2015
01.2.1.2	发酵乳（原味），发酵后经热处理	GMP	234	2015
01.2.2	凝乳（原味）	GMP		2015
01.4.1	巴氏杀菌稀奶油（原味）	GMP	236	2013
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）	GMP		2013
02.1.1	黄油脂、无水乳脂、酥油	GMP	507	2021
02.1.2	植物油脂	10000 mg/kg	356, XS33, XS325R & 541	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	GMP	525	2021
04.1.1.2	经表面处理的新鲜水果	GMP	453	2019
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	455	2019
06.4.1	生面制品、面条及其类似产品	GMP		2014
06.4.2	干面制品、面条及其类似产品	GMP	256	2014
08.1.1	整块或分割的生鲜畜、禽肉和野味	GMP	16 & 326	2015
08.1.2	碎的鲜畜、禽肉和野味	GMP	281	2014
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	GMP	41	2015
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	GMP		2015
09.2.4.1	烹调的鱼和鱼制品	GMP	241	2015
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	GMP	41	2015
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	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	2018
10.2.1	液体蛋制品	GMP		2015
10.2.2	冷冻蛋制品	GMP		2014
11.4	其他糖和糖浆（如，木糖，枫糖浆和糖的顶饰）	GMP	258	2014
12.1.2	代盐制品	GMP		2014
13.1.1	婴儿配方食品	4000 mg/kg	381, 585 & 551	2023
13.1.2	较大婴儿配方食品	4000 mg/kg	381 & 551	2023
13.1.3	特殊医疗用途的婴儿配方食品	4000 mg/kg	381, 585 & 551	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
13.2	婴幼儿的补充食品	5000 mg/kg	268 & 275	2014
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	160	2014

**棕色HT**

INS 155 棕色HT 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
01.1.4	风味液态乳饮料	150 mg/kg	52	2017
01.6.1	非熟化干酪	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	2023
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	150 mg/kg		2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	150 mg/kg		2023
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	50 mg/kg		2019
05.3	口香糖	300 mg/kg		2019
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		2019
12.6.2	非乳化沙司 (如番茄酱, 干酪汁, 奶油汁, 卤汁)	50 mg/kg	576	2023
13.6	食品补充剂	300 mg/kg	539	2021
14.2.2	苹果酒和梨酒	200 mg/kg		2021
14.2.4	果酒 (不包括葡萄)	200 mg/kg		2021
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		2021

**贝塔胡萝卜素**

INS 160a(i)  $\beta$ -胡萝卜素(合成) 功能: 着色剂

INS 160a(iii)  $\beta$ -胡萝卜素(三孢布拉霉来源) 功能: 着色剂

INS 160a(iv) 杜氏盐藻来源富含 $\beta$ -胡萝卜素的提取物 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
01.1.4	风味液态乳饮料	20 mg/kg	52, 341, 344	2023
01.3.2	饮料增白剂	10 mg/kg	341, 344, XS250 & XS252	2023
01.4.4	稀奶油类似产品	20 mg/kg	341 & 344	2023
01.5.2	乳粉和稀奶油粉类似产品	6 mg/kg	341, 344, XS251	2023

表1

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	3 mg/kg	341, 344, 462, 473, XS262, XS273	2023
01.6.2.1	熟化干酪, 包括干酪壳	25 mg/kg	XS208, XS278, 341, 344, 458	2023
01.6.2.2	熟化干酪壳	100 mg/kg	341 & 344	2023
01.6.2.3	干酪粉 (用水冲调复原; 如干酪沙司)	20 mg/kg	381, 341, 344	2023
01.6.4	再制干酪	25 mg/kg	145, 341, 344	2023
01.6.5	干酪类产品	25 mg/kg	341, 344, 378	2023
01.7	乳基甜点 (如布丁、水果或调味酸乳)	20 mg/kg	341, 344	2023
02.1.2	植物油脂	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R, 341, 344	2023
02.1.3	猪油、牛油、鱼油和其他动物脂肪	10 mg/kg	518, XS329, 341, 344	2023
02.2.1	黄油	12 mg/kg	341, 344	2023
02.2.2	脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物	35 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
02.4	脂基甜点, 不包括01.7类乳基甜点制品	15 mg/kg	341, 344	2023
03.0	食用冰, 包括冰冻果子露和果汁冰糕	70 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.3	醋、油或盐水渍水果	50 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.4	罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果	50 mg/kg	104, 341, 344	2023
04.1.2.5	果酱、果冻、柑橘果酱	15 mg/kg	341, 344	2023
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	XS160, 341, 344	2023
04.1.2.7	糖渍水果	30 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.8	水果预制品, 包括果浆、果泥、水果顶饰和椰奶	18 mg/kg	341, 344, XS240	2023
04.1.2.9	果基甜点, 包括水果果味甜点	50 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.10	发酵水果制品	10 mg/kg	341, 344	2023
04.1.2.11	糕饼的水果馅料	10 mg/kg	341, 344	2023
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	4, 16, 341	2023
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	341, 344	2023
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	5 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023

表1

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）	50 mg/kg	341, 344	2023
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, 341, 344	2023
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	5 mg/kg	341, 344, XS38, XS151, XS223, XS294	2023
05.1.3	可可涂抹物，包括馅料	3 mg/kg	XS86, 341, 344	2023
05.1.4	可可和巧克力制品	100 mg/kg	183, 341, 344	2023
05.1.5	类巧克力、代巧克力制品	100 mg/kg	341, 344	2023
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	100 mg/kg	XS309R, 341, 344	2023
05.3	口香糖	100 mg/kg	341, 344	2023
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	341, 344	2023
06.3	早餐谷物，包括燕麦片	200 mg/kg	341, 344	2023
06.4.3	预制品、面条及其类似产品	40 mg/kg	153, 341, 344	2023
06.5	谷物和淀粉类甜点（如米布丁、木薯布丁）	50 mg/kg	341, 344	2023
06.6	面糊（如用于鱼或禽肉用的裹粉或面糊）	50 mg/kg	341, 344	2023
07.1.2	薄脆饼干，不包括甜的薄脆饼干	200 mg/kg	341, 344	2023
07.1.3	其他普通焙烤制品（如百吉饼、皮塔饼、英式松饼等）	60 mg/kg	341, 344	2023
07.1.4	面包类制品，包括面包馅和面包屑	30 mg/kg	116, 341, 344	2023
07.1.5	馒头和包子	1 mg/kg	341, 344, 379	2023
07.2	精制焙烤制品（甜的、咸的、美味的）及其混合物	42 mg/kg	341, 344	2023
08.3.1	未经热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	16, 341, 344	2023
08.3.2	热处理的加工碎畜、禽肉和野味制品	20 mg/kg	16, XS88, XS89, XS98, 341, 344	2023
08.4	可食用肠衣（如香肠肠衣）	50 mg/kg	304, 341, 344	2023
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	100 mg/kg	341, 344, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	2023
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	20 mg/kg	95, XS291, 341, 344	2023

表1

食品类别号	食品类别	最大使用量	注释	采纳年份
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	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, 341, 344	2023
10.4	蛋基甜点（如蛋奶甜羹）	15 mg/kg	341, 344	2023
12.2.2	调味料和调味品	100 mg/kg	341, 344	2023
12.4	芥末	5 mg/kg	341, 344	2023
12.5	清汤和浓汤	10 mg/kg	448, 341, 344	2023
12.6	沙司及其类似产品	80 mg/kg	XS302, 341, 344	2023
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	20 mg/kg	341, 344	2023
13.3	特殊医疗用途食品（不包括13.1类）	50 mg/kg	XS118, 341, 344 & 566	2023
13.4	瘦身和减肥配方食品	8 mg/kg	341, 344	2009
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	100 mg/kg	341, 344	2023
13.6	食品补充剂	220 mg/kg	341, 344, 539	2023
14.1.4	水基调味饮料，包括“运动”，“能量”，“电解质”饮料及固体饮料	25 mg/kg	341, 344, 127	2023
14.2.2	苹果酒和梨酒	3 mg/kg	341, 344	2023
14.2.4	果酒（不包括葡萄酒）	3 mg/kg	341, 344	2023
14.2.6	酒精含量高于15%的蒸馏酒饮料	3 mg/kg	341, 344	2023
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 mg/kg	341, 344	2023
15.1	以土豆、谷物、面粉或淀粉（来自块根，豆类）为原料的零食	30 mg/kg	341, 344	2023
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）	30 mg/kg	341, 344	2023

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	仅限用于表面处理。
注释 4	仅限用于产品装饰、印花、标记或者印记。
注释 5	不包含符合《果酱、果冻和柑橘果酱标准》(CODEX STAN 296-2009)的产品。
注释 6	以铝计。
注释 7	仅限用于咖啡代替品。
注释 8	以红木素计。
注释 9	以10,000 mg/kg用于即饮咖啡产品时除外。
注释 10	以抗坏血酸硬脂酸酯计。
注释 11	以面粉为基础。
注释 12	作为以香料物质带入的结果。
注释 13	以苯甲酸计。
注释 14	5倍以上稀释后食用。
注释 15	以脂肪或油脂为基础。
注释 16	仅限用于水果、蔬菜、肉类或鱼类的上光、包裹或装饰。
注释 17	以环己基氨基磺酸计。
注释 18	添加量下,即食食品不得检出残留。
注释 19	作为防腐剂,用于符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)和《速冻龙虾标准》(CODEX STAN 95-1981)的产品,用量为100 mg/kg(以生产品的可食部分计)或用量为30 mg/kg(以熟制产品可食用部分计),包括二氧化硫(INS 220),亚硫酸钠(INS221),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)。
注释 20	当用于符合盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准(CODEX STAN 167-1989)和盐腌大西洋鲱鱼和盐腌鲱鱼标准(CODEX STAN 244-2004)的产品时,最大用量为200 mg/kg;为了阻隔氧气,用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准(CODEX STAN 311-2013)的熏鱼和烟熏风味鱼,最大用量为2000 mg/kg。
注释 21	以无水EDTA二钠钙计。
注释 22	仅限用于熏鱼酱。
注释 23	以铁计。
注释 24	以无水亚铁氰化钠计。
注释 25	仅限用于GMP下的全脂豆粉。
注释 26	以甜菊糖苷等价物计。
注释 27	以对羟基苯甲酸计。
注释 28	以2,000 mg/kg用于符合《小麦粉标准》(CODEX STAN 152-1985)的小麦粉时除外。
注释 29	仅限用于非标准化食品。
注释 30	以NO <sub>3</sub> 离子残留量计。
注释 31	以使用糊状物为基础。
注释 32	以NO <sub>2</sub> 离子的残留量计。
注释 33	以磷计。
注释 34	以无水为基础。
注释 35	只适用于混浊型果汁。
注释 36	以残留量为基础。
注释 37	
注释 38	以乳状混合物为基础。
注释 39	
注释 40	仅对于三磷酸五钠(INS 451(i)),用于增强苯甲酸盐和山梨酸酯的效果。



表1

注释	41	仅限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 <sub>2</sub> 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	以干蛋黄重量计。
注释	48	仅限用于橄榄。
注释	49	用作原料或其他成分中的营养载体，用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》（CXS 74-1981）的食品，用量为100 mg/kg。
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	在《婴儿配方食品和特殊用途婴儿配方食品标准》（CXS 72-1981）中钠、钙和钾的限量之内：单独或与其他钠、钙和/或钾盐混合使用。
注释	56	不包括出现含淀粉的食品。
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	仅限用做包装气体。
注释	60	在20℃温度下，成品平静葡萄酒中的CO <sub>2</sub> 含量不得超过4000mg/kg。
注释	61	只适用于鱼糜。
注释	62	以铜计。
注释	63	用于非标准化的食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的挂面包屑或涂面糊。
注释	64	仅限用于干豆。
注释	65	用作含有多不饱和脂肪酸的营养制剂涂层中的营养载体，用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》（CXS 74-1981）的食品，用量为75 mg/kg。
注释	66	以甲醛计。
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	仅用于调味和/或加糖产品。
注释	69	仅限用做碳酸化剂。
注释	70	以酸计。
注释	71	仅指钙、钾、钠盐。
注释	72	以即食状态为基础。
注释	73	不包括整条鱼。
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	仅限用于自动售卖机中的奶粉。
注释	76	仅限用于马铃薯。
注释	77	只适用于特殊营养目的。
注释	78	以50,000 mg/kg用于腌渍醋和甜醋时除外。
注释	79	只适用于坚果。
注释	80	相当于2 mg/dm <sup>2</sup> 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
注释	81	相当于1 mg/dm <sup>2</sup> 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
注释	82	以6,000 mg/kg用于虾（褐虾和普通褐虾）时除外。
注释	83	仅L(+)型。
注释	84	仅限用于供1岁以上幼儿的食品。

表1

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	仅限用于除稀奶油外的搅打甜点顶饰。
注释	87	以处理水平为基础。
注释	88	作为从配料中带入的结果。
注释	89	仅限用于三明治涂抹物。
注释	90	仅限用于终产品中使用的乳-糖混合物。
注释	91	单独或混合使用：苯甲酸盐和山梨酸盐。
注释	92	不包括番茄基调味酱。
注释	93	不包括用酿酒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	用于非标准化的食品：仅限用于鱼糜和鱼子产品。
注释	96	以高甜度甜味剂干重为基础上。
注释	97	以可可和巧克力的终产品为基础。
注释	98	仅限用于防尘。
注释	99	仅限用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品。
注释	100	仅限用于结晶糖和糖的顶饰。
注释	101	作为乳化剂共同使用时：磷酸铵盐（INS 442）、聚甘油蓖麻醇酯（INS 476）、山梨糖醇酐单硬脂酸酯（INS 491）、山梨糖醇酐三硬脂酸酯（INS 492）、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)山梨醇酐单硬脂（INS 435）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯（INS 436），总使用量不能超过15000mg/kg。
注释	102	只限于用在焙烤目的的脂肪乳剂中。
注释	103	不包括按400mg/kg的量用于特殊白葡萄酒。
注释	104	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的梨罐头（特殊假日包装除外）和菠萝罐头除外。
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	橙色外皮除外。
注释	110	只适用于冷冻法式油炸马铃薯。
注释	111	除了以150 mg/kg用于糖果加工的高浓度葡萄糖浆和以400 mg/kg用于糖果加工的葡萄糖浆之外。
注释	112	只适用于搓碎干酪。
注释	113	作为乙酰磺胺酸钾等价物（最大使用量除以0.44可以转换为阿斯巴甜-乙酰磺胺盐的用量）。阿斯巴甜-乙酰磺胺盐与阿斯巴甜或者乙酰磺胺酸钾混合使用不得超过阿斯巴甜或乙酰磺胺酸钾的最大量（最大使用量除以0.68可以转换为阿斯巴甜的用量）。
注释	114	以100 mg/kg用于微甜和口气清新薄荷糖时除外。
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	作为阿斯巴甜等价物（最大使用量除以0.64可以转换为阿斯巴甜-乙酰磺胺盐的用量）。阿斯巴甜-乙酰磺胺盐与阿斯巴甜或者乙酰磺胺酸钾混合使用不得超过阿斯巴甜或乙酰磺胺酸钾的最大量（最大使用量乘以0.68可以转换为乙酰磺胺酸钾的用量）。
注释	120	不包括以2500mg/kg的量用于鱼子酱的情况。
注释	121	以1,000 mg/kg用于发酵鱼制品时除外。
注释	122	按照进口国国家法规执行。

表1

注释	123	山梨醇单硬脂酸酯 (INS 491)、山梨糖醇酐三硬脂酸酯 (INS 492)、山梨醇酐单棕榈酸酯 (INS 493)、山梨糖醇酐单油酸酯 (INS 494)、山梨坦单棕榈酸酯 (INS 495)，单独或混合使用，在符合《可可粉和加糖干可可粉标准》(CODEX STAN 105-1981)的可可和巧克力终产品中作为乳化剂最大用量为2000mg/kg。
注释	124	仅限用于乙醇含量低于7%的产品。
注释	125	仅限用于与植物油混合时，作为烘烤盘的脱模剂。
注释	126	仅用于分割或烘烤中面团的脱模。
注释	127	直接提供给消费者。
注释	128	仅限酒石酸 (INS 334)。
注释	129	仅限用于葡萄汁中的酸度调节剂。
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	仅限用于香料载体。
注释	132	干燥的基础上以130mg/kg用于半冷冻饮料时除外。
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、以200mg/kg的量用于椰子粉和以50mg/kg的量用于已提取部分椰油的椰子的情况。
注释	136	仅限用于防止特定浅色蔬菜的褐变。
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	符合特定罐装水果标准 (CODEX STAN 319-2015)的梨罐头和菠萝罐头除外。
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	以100 mg/kg用于切片再制干酪时除外。
注释	146	以20 mg/kg用于符合《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)规定的非素食食品时除外。
注释	147	不包括婴儿乳清粉。
注释	148	以10,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释	149	不包括以100mg/kg用于鱼子的情况。
注释	150	仅限用于豆基配方粉。
注释	151	以1,000 mg/kg用于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉时除外。
注释	152	仅限用于煎炸。
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	以2,500 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释	157	以2,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释	158	以1,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
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	以3,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释	164	以30,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释	165	只限于特殊营养用产品中使用。

表1

注释	166	仅限用于乳基三明治涂抹物。
注释	167	仅限用于脱水产品。
注释	168	单独或混合使用：d- $\alpha$ -生育酚（INS 307a）、混合生育酚浓缩物（INS 307b）、dl- $\alpha$ -生育酚（INS 307c）。
注释	169	只限于在脂基三明治涂抹物中使用。
注释	170	不包含符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的产品。
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	不包括含有蔬菜和鸡蛋的方便面。
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	只限于灌装液态咖啡中使用。
注释	177	用于非标准化食品、碎鱼肉和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的挂面包屑或涂面糊。
注释	178	以胭脂红酸计。
注释	179	仅限用于还原在加工过程中褪去的自然色。
注释	180	单独或混合使用：丁基羟基苯甲醚（BHA, INS 320），丁基羟基甲苯（BHT, INS 321）。
注释	181	以花青素计。
注释	182	除用于椰奶外。
注释	183	仅用于表面装饰。
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	187	仅限抗坏血酸棕榈酸酯（INS 304）。
注释	188	如果和阿斯巴甜-乙酰磺胺盐（INS 962）混合使用，最大使用量不应超过以乙酰磺胺酸钾计时的使用量。
注释	189	碾压燕麦片除外。
注释	190	除外在发酵乳饮料中的使用量为500mg/kg。
注释	191	如果和阿斯巴甜-乙酰磺胺盐（INS 962）混合使用，最大使用量不应超过以阿斯巴甜计时的使用量。
注释	192	仅限用于液态食品。
注释	193	只限于虾酱和鱼酱。
注释	194	仅限用于符合《方便面标准》（CODEX STAN 249-2006）的方便面。
注释	195	单独或混合使用：丁基羟基苯甲醚（BHA, INS 320），丁基羟基甲苯（BHT, INS 321），和三代丁基对苯二酚（TBHQ, INS 319）。
注释	196	单独或混合使用：丁基羟基苯甲醚（BHA, INS 320），丁基羟基甲苯（BHT, INS 321）以及没食子酸丙酯（INS 310）。
注释	197	单独或混合使用：丁基羟基甲苯（BHT, INS 321）和没食子酸丙酯（INS 310）。
注释	198	仅限用于固体产品（如：能量棒、餐点替代品或强化棒）。
注释	199	作为甜菊糖苷等价物，以6,000 mg/kg在微型糖果和清晰薄荷糖中使用除外。
注释	200	除外在日式猪里脊肉lachs火腿（熏制和非热处理的）中使用以甜菊糖苷等价物计为120 mg/kg。
注释	201	仅适于在调味产品中使用。
注释	202	仅适于在香肠生产中用的卤汁中使用。
注释	203	仅适于在咀嚼替代品中使用。
注释	204	以50 mg/kg在龙眼和荔枝中使用除外。
注释	205	以50 mg/kg在特定浅色蔬菜中用于防止褐变时除外。
注释	206	以30mg/kg在产品中作为漂白剂使用并符合《液态椰子制品标准》（CODEX STAN 240-2003）规定时除外。

表1

注释	207	以50,000 mg/kg用于酱油深加工时除外。
注释	208	仅适于在干燥和脱水产品中使用。
注释	209	以3600 mg/kg用于浅棕色冰淇淋时除外。
注释	210	用于非标准化食品，作为水分保持剂用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的鱼片和碎鱼肉；作为增稠剂用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的挂面包屑或涂面糊。
注释	211	仅适于在面条中使用。
注释	212	符合《肉汤和清汤标准》(CODEX STAN 117-1981)，以3,000 mg/kg在产品中使用除外。
注释	213	仅适于在含高倍甜味剂的液态产品中使用。
注释	214	不包含符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN253-2006)的产品。
注释	215	以20 mg/kg用于符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006)的产品时除外。
注释	216	仅适于在玉米基产品中使用。
注释	217	以5 mg/kg用于符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006)的产品时除外。
注释	218	在椰子粉标准(CODEX STAN 177-1991)规定的产品中，仅可使用亚硫酸盐作为防腐剂和抗氧化剂。
注释	219	以5,000 mg/kg用于非酒精茴香饮料、椰子饮料、巴旦木饮料时除外。
注释	220	仅用于调味食品发酵后的热处理。
注释	221	仅用于土豆饼和预炸土豆条。
注释	222	仅用于水活性大于0.6的胶原蛋白肠衣。
注释	223	以3,000 mg/kg用于含有添加水果、蔬菜或肉类的产品时除外。
注释	224	不包括加香啤酒。
注释	225	除了在自发面粉中使用量为12000 mg/kg。
注释	226	除了在肉嫩化剂中使用量为35000 mg/kg。
注释	227	仅用于在灭菌乳和高温加工乳中。
注释	228	以1,320 mg/kg用于稳定高蛋白液体乳清，用于深加工浓缩乳清蛋白时除外。
注释	229	仅限用做面粉处理剂、膨松剂或发酵剂。
注释	230	仅作为酸度调节剂使用。
注释	231	仅限用于风味发酵乳及其经过发酵后的热处理。
注释	232	以30 mg/kg用于芥末味产品时除外。
注释	233	以乳酸链球菌素计。
注释	234	仅限用做稳定剂或增稠剂。
注释	235	仅限用于重构和重组产品。
注释	XS288	不包括适用于奶油和精炼奶油（还原奶油、重组奶油和预包装液态奶油）法典标准(CODEX STAN 288-1976)的产品。
注释	237	仅在干酪中使用，用量为5 mg/kg，以获得产品的颜色特征。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。
注释	238	符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)的食品，在GMP条件下使用时除外。
注释	239	以100 mg/kg用于切片再制干酪时除外。
注释	240	用于加工过程中失去的天然颜色或标准化颜色，用量为10 mg/kg。符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品除外。
注释	241	仅限用于鱼糜制品。
注释	242	仅限用做抗氧化剂。
注释	243	仅限用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)的食品，作为膨松剂。
注释	244	仅限用于饼干面团。
注释	245	仅限用于酱腌菜。

表1

注释	246	单独或混合使用：硫酸铝钾（INS 523）以及磷酸铝钠（酸性和碱性）（INS 541(i), (ii)）。
注释	247	仅限于在葛粉丝和粉丝中使用。
注释	248	仅限用做膨松剂。
注释	249	仅限用于馒头和包子的混合物，作为膨松剂。
注释	250	仅限于在煮制软体动物和佃煮中使用。
注释	251	仅限于在美式加工乳酪中使用。
注释	252	仅限于在自发面粉和自发玉米粉中使用。
注释	253	用于非标准化食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的涂有面包屑或面糊的碎鱼肉。
注释	254	仅限于在干腌奶酪生产过程中所用的盐中使用。
注释	255	以1,700 mg/kg用于食品类别15.1中的食品的调味料时除外。
注释	256	仅限于在面条、无麸意面和用于低蛋白质膳食的意面中使用。
注释	257	除了用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的挂面包屑或涂面糊，用量为25 mg/kg，以胭脂树橙计。
注释	258	不包括枫糖浆。
注释	259	单独或混合使用：铝硅酸钠（INS 554）和硅酸铝钙（INS 556）。
注释	260	仅限于在饮料增白粉中使用。
注释	261	仅限于在热处理酪乳中使用。
注释	262	仅限用于食用菌类及其制品。
注释	263	以20,000 mg/kg用于腌制菌类时除外。
注释	264	以5,000 mg/kg用于灭菌的食用菌制品时除外：柠檬酸（INS 330）和乳酸（INS 270），单独或混合使用。
注释	265	仅限用于速冻炸薯条，作为螯合剂。
注释	266	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的芒果罐头和梨罐头除外。
注释	267	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的产品除外。但可用于出于特殊假日包装目的的符合相应标准的梨罐头。
注释	268	单独或混合使用：INS 471, 472a, 472b 和472c用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的产品。
注释	269	单独或混合使用：INS 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1450 和1451用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CXS 74-1981）的产品。
注释	270	单独或混合使用60 000 mg/kg：INS 1404、1410、1412、1413、1414、1420、1422、1450 和 1451，用于符合罐装婴儿食品标准（CXS 73-1981）的产品。
注释	271	适用于符合《罐装婴儿食品标准》（CODEX STAN 73-1981）的产品。
注释	272	单独或混合使用：INS 410, 412, 414, 415 和 440，以20,000 mg/kg用于不含麸质的谷类食品，以10,000 mg/kg用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的其他产品。
注释	273	单独或混合使用：INS 410, 412, 414, 415 和 440，用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的产品，以20,000 mg/kg用于不含麸质的谷类食品时除外。
注释	274	以15,000 mg/kg用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的产品。
注释	275	以1,500 mg/kg用于符合《罐装婴儿食品标准》（CODEX STAN 73-1981）的产品。
注释	276	单独或与其他改性淀粉混合作为增稠剂用于符合《罐装婴儿食品标准》（CODEX STAN 73-1981）的产品。
注释	277	仅用于调味醋和米醋。
注释	278	仅限用于搅打稀奶油和加压包装稀奶油。
注释	279	符合《食用菌及其制品标准》（CODEX STAN 038-1981）的产品除外。
注释	280	仅限用于腌制萝卜。
注释	281	仅限用于含有除肉末外其他成分的鲜肉馅。
注释	282	仅非酰胺化果胶可用于符合《罐装婴儿食品标准》（CODEX STAN 73-1981）的产品。

表1

注释	283	仅限用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的罐装水果婴儿食品。
注释	284	单独或混合使用: INS 1412, 1413, 1414 和 1440, 用于符合《婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品标准》(CODEX STAN 72-1981)的产品。
注释	285	单独或混合使用: INS 1412, 1413, 1414 和1422, 用于符合《较大婴儿配方粉和幼儿产品标准》(CXS 156-1987)的产品。
注释	286	适用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。
注释	287	符合《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981), NO <sub>2</sub> 离子残留量在30 mg/kg的产品除外。
注释	288	适用于符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)、《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。
注释	289	磷酸二氢钠 (INS 339 (i)), 磷酸氢二钠 (INS 339 (ii)), 磷酸三钠 (INS 339 (iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340 (i)), 磷酸氢二钾 (INS 340 (ii)), 磷酸三钾 (INS 340 (iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341 (i)), 磷酸氢二钙 (INS 341 (ii)), 磷酸三钙 (INS 341 (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)), 和骨磷酸盐 (INS 542) 作为水分保持剂, 适用于符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)、《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。磷酸盐的总量以磷计(自然存在的和添加的)不应超过3,520mg/kg。
注释	290	仅限用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品, 以15mg/kg用于替代因使用粘合剂而失去的颜色。
注释	291	以35 mg/kg用于符合《非熟化干酪, 包括新鲜干酪标准》(CXS 221-2001)的产品时除外。
注释	292	以25,000 mg/kg用于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方食品时除外。
注释	293	以皂角苷计。
注释	294	以600 mg/kg作为甜菊糖苷等价物在液态产品中使用时除外。
注释	295	仅限作为酸度调节剂, 用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	296	卤水中以780 mg/kg使用于紫苏时除外。
注释	297	以无水基计, 即食食品中的使用量不应超过200 mg/kg。
注释	298	仅限用于符合波萝伏洛干酪(CXS 272-1968)标准的产品。
注释	299	用于非标准化食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒(鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的产品, 作为水分保持剂用量为2200 mg/kg(以磷计)包括: INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542;作为膨松剂在面包或面糊中用量为440 mg/kg(以磷计), 包括: INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) and 452(iv)。
注释	300	仅限用于咸鱿鱼。
注释	301	以35 mg/kg用于符合《干酪通用标准》(CXS-283-1978)的产品时除外。

表1

注释 302	磷酸二氢钠 (INS 339 (i)), 磷酸氢二钠 (INS 339 (ii)), 磷酸三钠 (INS 339 (iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340 (i)), 磷酸氢二钾 (INS 340 (ii)), 磷酸三钾 (INS 340 (iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341 (i)), 磷酸氢二钙 (INS 341 (ii)), 磷酸三钙 (INS 341 (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)), 和骨磷酸盐 (INS 542) 作为水分保持剂以磷计在1,320 mg/kg下适用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)和《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。磷酸盐总量(天然出现的和添加的)以磷计不应超过3,520 mg/kg。
注释 303	不包括符合《巧克力和巧克力制品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品(除了白巧克力)。
注释 304	颜色等级对应于消费的成品(例如香肠)。
注释 305	除了用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒(鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的挂面包屑或涂面糊,用量为25 mg/kg(以降红木素计)。
注释 306	不包括符合以下标准的产品:《干鱼翅标准》(CODEX STAN 189-1993)、《海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片法典标准》(CODEX STAN 222-2001)、《煮制干咸凤尾鱼标准》(CODEX STAN 236-2003)、《供直接食用或进一步加工的活鲍鱼以及生鲜冷藏或冷冻鲍鱼的标准》(CODEX STAN 312-2013)、和《新鲜和快速冷冻的生扇贝产品的标准》(CODEX STAN 315-2014)。
注释 307	不包括生鱿鱼。
注释 308	仅用于生软体动物。
注释 309	仅限用于面包屑或面糊包裹的非标准化食品。
注释 310	除了用于符合《罐装虾/对虾标准》(CODEX STAN 37-1981)的产品,用量为250 mg/kg。
注释 311	仅限用于肉批。
注释 312	仅限用于佃煮和鱼糜产品。
注释 313	用于符合《海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片法典标准》(CODEX STAN 222-2001)的产品。
注释 314	用于酵母提取物。
注释 315	单独或混合使用:抗坏血酸(INS 300)、抗坏血酸钠(INS 301)、抗坏血酸钙(INS 302)和抗坏血酸棕榈酸酯(INS 304)。
注释 316	在《较大婴儿配方粉和幼儿产品标准》(CXS 156-1987)中规定的钠限量范围内:单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 317	以抗坏血酸计。
注释 318	仅限干谷类食物。
注释 319	处于《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)中所列的钠限量范围内,针对与该标准对应的食品:单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 320	处于《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)中所列的钠限量范围内,针对与该标准对应的食品:单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 321	仅用于粉末状混合物。
注释 322	仅用于用酱油煮的熟食。
注释 323	用作固化剂。
注释 324	仅限用于芦荟。
注释 325	用于鱼糜产品。
注释 326	仅限用于新鲜肉类、禽肉和猎肉产品。
注释 327	用于在酱油中烹饪的鱼肉产品。
注释 328	单独使用或与其它增稠剂混合使用。
注释 329	仅为奶制品和豆制品中的用量。
注释 330	在罐装产品中使用除外。
注释 331	用于非标准化食品:仅供鱼肉碎、虾和对虾使用。



表1

注释	332	用作增亮剂。
注释	333	为了阻隔氧气，用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准（CODEX STAN 311-2013）的烟熏鱼和烟熏风味鱼制品。
注释	334	用于加工过程中盐含量大于或等于百分之十八的咸鱼。
注释	335	仅限用于含植物蛋白的产品。
注释	336	用于非标准化食品：仅用于鱼糜、鱼卵制品、软体动物和甲壳类动物干。
注释	337	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981），用量为50mg/kg。
注释	338	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981），单独使用或混合使用：山梨酸（INS 200）、山梨酸钾（INS 202）、山梨酸钙（INS 203）、苯甲酸（INS 210）、苯甲酸钠（INS 211）、苯甲酸钾（INS 212）、和苯甲酸钙（INS 213），用量为500mg/kg，以山梨酸计（INS 200-203）或以苯甲酸计（INS 210-213）。
注释	339	不包括在罐装肉汤和清汤中的使用。
注释	340	除不符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品之外，用量为100mg/kg。
注释	341	以β-胡萝卜素计。
注释	342	叶绿素铜络合物（INS 141(i)）仅限用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品。
注释	343	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品：磷酸二氢钠（INS 339(i)）、磷酸氢二钠（INS 339(ii)）、磷酸三钠（INS 339(iii)）、磷酸二氢钾（INS 340(i)）、磷酸氢二钾（INS 340(ii)）、磷酸三钾（INS 340(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)）、三磷酸五钠（INS 451(i)）、三磷酸五钾（INS 451(ii)）、聚磷酸钠（INS 452(i)）和聚磷酸钾（INS 452(ii)）用作酸度调节剂，用量为440mg/kg，以磷计；磷酸二氢钙（INS 341(i)）、磷酸氢钙（INS 341(ii)）、和磷酸三钙（INS 341(iii)）用作抗凝剂，用量为800mg/kg，以磷计，按脱水产品中的干物质计算；以及二磷酸二钙（INS 450(vi)）和聚磷酸钙（INS 452(iv)）用作乳化剂、稳定剂和增稠剂，用量为1320mg/kg，以磷计。
注释	344	β-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)）、β-胡萝卜素（杜氏盐藻提取物）（INS 160a(iv)）和β-胡萝卜素（蔬菜）（INS 160a(ii)），单独或混合使用。
注释	345	仅用于咖喱制品。
注释	346	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品，单独或混合使用：d-α-生育酚（INS 307a）、混合生育酚浓缩物（INS 307b）、和d1-阿尔法-生育酚（INS 307c），用量为50mg/kg。
注释	347	仅用于非发酵酸化乳中。
注释	348	一般仅用于干海藻。
注释	349	仅在焙烤奶油馅料中用量为7000mg/kg。
注释	350	仅在奶油粉类似物中用量为10000mg/kg。
注释	351	仅限于在符合《奶油干酪标准》（CODEX STAN 275-1973）的产品中使用。
注释	352	除了在脂肪成分大于20%的产品中用量为6000mg/kg。
注释	353	以干基计。
注释	354	仅在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的调味产品中用量为2000mg/kg。
注释	355	仅在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的调味产品中用量为10000mg/kg。
注释	356	不包括初榨油和冷榨油。
注释	357	不包括在精炼橄榄油、橄榄油、精炼橄榄果渣油和橄榄果渣油中用量为200mg/kg，用于补偿生产造成的天然维生素E损失。
注释	358	仅用于糖浆或果汁产品。
注释	359	不包括乳脂成分大于70%的乳脂涂抹物。
注释	360	仅限于在脂肪成分小于70%或用于焙烤目的的乳脂涂抹物产品中。
注释	361	在符合《乳脂涂抹物标准》（CODEX STAN 253-2006）的产品中使用，以酒石酸计用量为5000mg/kg。
注释	362	不包括在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的原味产品。

表1

注释	363	在面条或焙烤产品中使用的乳化油中用量为50000mg/kg。
注释	364	单独或混合使用。
注释	365	以肠衣计。
注释	366	在水分大于5%的仿制巧克力中用量为10000mg/kg。
注释	367	在含油量不低于10%的糖果中用量为10000mg/kg。
注释	368	在搅拌装饰物中使用量为10000mg/kg。
注释	369	仅限于在燕麦类早餐谷物中使用。
注释	370	仅限于在面条、春卷皮或外皮、馄饨和烧麦中使用。
注释	371	仅在煮面中用量为10000mg/kg。
注释	372	仅限在肉卷中使用。
注释	373	仅限在香肠中使用。
注释	374	仅限在冷冻熟肉制品中使用。
注释	375	不包括符合《巧克力和和巧克力产品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品,除了白巧克力中,抗坏血酸棕榈酸酯(INS 304)可能仅作为抗氧化剂使用量为200mg/kg,以脂肪含量计。
注释	376	仅限于在水解蛋白和/或氨基酸基液态婴儿配方食品中使用。
注释	377	仅限于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉肠标准》(CODEX STAN 98-1981)、《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981)的需要冷冻的即食产品中使用。
注释	378	以100 mg/kg用于切片干酪类似物时除外。
注释	379	以60 mg/kg用于玉米基产品时除外。
注释	380	除了在婴儿配方粉中使用量为7500mg/kg。
注释	381	以即食状态计。
注释	382	仅限用于符合《熏鱼、风味熏鱼和熏鱼干标准》(CODEX STAN 311-2013)的熏鱼和风味熏鱼产品。
注释	383	仅限用于明胶粉。
注释	384	以明胶粉计。
注释	385	作为湿润富马酸(INS 297)的水分保持剂。
注释	386	除了在《酸黄瓜(黄瓜酱菜)标准》(CODEX STAN 115-1981)的产品中用量为500 mg/kg,可以单独使用或者跟其他乳化剂混合使用。
注释	387	除了在用于焙烤食品的糖粉中用量为20000 mg/kg。
注释	388	除了仅由小麦粉、水、酵母、盐制成的面包半成品。
注释	389	除了在含有坚果酱的产品中用量为500 mg/kg。
注释	390	作为抗氧化剂用于非标准化食品和符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的未加工的冷冻去壳软体动物。
注释	391	用于非标准化食品和符合《速冻鱼片,鱼肉糜,鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的鱼肉碎。
注释	392	用于非标准化食品和符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的产品,作为抗氧化剂用于生的冷冻软体动物。
注释	393	用于符合《新鲜和速冻的生贝类产品标准》(CODEX STAN 315-2014)的用磷酸盐处理过的速冻扇贝肉和速冻鱼子扇贝。以下磷酸盐用量为2200 mg/kg(以磷计),作为酸度调节剂使用INS338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); 作为水分保持剂使用: IN 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vii), 451(i, ii), INS 452(i, ii, iii, iv, v), 542; 以下作为螯合剂: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i), 450(i, ii, iii, v, vi, vii), 451(i, ii, ), 452(i, ii, iii, iv, v); 作为稳定剂使用: INS339(i, ii, ii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 1450(i), INS 450(ii), INS 450(iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v), 542。

表1

注释 394	作为水分保持剂，用于非标准化食品；符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的产品；符合《速冻龙虾标准》(CODEX STAN 95-1981)的产品；符合《速冻鱼片，鱼肉糜，鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的产品；符合《速冻鱼片标准》(CODEX STAN 190-1995)的产品，用量为2200 mg/kg (以磷计)，包括：INS 339(i)，INS 339(ii)，INS 339(iii)，INS 340(i)，INS 340(ii)，INS 340(iii)，INS 341(i)，INS 341(ii)，INS 450(iii)，INS 450(v)，INS 450(vii)，INS 451(i)，INS 451(ii)，INS 452(i)，INS 452(ii)，INS 452(iii)，INS 452(iv)，INS 452(v)，and INS 542。
注释 395	用于符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的经热处理产品。
注释 396	对于符合熟制火腿标准(CODEX STAN 96-1981)和熟制猪肘标准(CODEX STAN 97-1981)的产品，使用时仅限于需冷藏的即食产品。
注释 397	用于非超高温灭菌(UHT)和非灭菌酪乳的用量为1000mg/kg。
注释 398	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为1000 mg/kg。
注释 399	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为10000 mg/kg。
注释 400	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为150 mg/kg。
注释 401	以50mg/kg用于巧克力豆时除外。
注释 402	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为100 mg/kg。
注释 403	不包括发酵后未经加热的发酵乳和饮料。
注释 404	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为400 mg/kg。
注释 405	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为1000 mg/kg。
注释 406	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为100 mg/kg。
注释 407	不包括非维生素或矿物质强化的液体乳。
注释 408	仅用于调味和/或加糖乳粉类似物。
注释 409	仅用于深加工或标明供特殊膳食食用的产品、减糖或低糖产品，或者甜味成分全部或部分由甜味剂替代的产品。
注释 410	低乳糖乳除外。
注释 411	当用于低乳糖乳时，用量为500 mg/kg。
注释 412	仅限用于鱼香肠。
注释 413	INS 452 (i-v) 仅限用于符合海洋和淡水鱼类、甲壳类和软体动物贝类饼干标准(CODEX STAN 222-2001)的产品。
注释 414	仅限用于腌制产品。
注释 415	仅限用于腌制产品。
注释 416	仅限混合生育酚浓缩物(INS 307b)。
注释 417	仅用于胶囊和片剂形式。
注释 418	用量为6000 mg/kg，单独或混合使用，以鱼油基计。
注释 419	仅限用于需冷藏的即食产品。
注释 420	当用于熏制软体动物和盐渍软体动物产品时，用量为700 mg/kg。
注释 421	仅限用于含植物油的调味酱。
注释 422	仅限用于咖喱酱。
注释 423	仅限用于狐鲣鱼汤和日式香松。
注释 424	用作上光剂。
注释 425	仅用于麦芽酒。
注释 426	当用于浓缩腌泡汁时，用量为20000 mg/kg。
注释 427	当用于浓缩腌泡汁时，用量为10000 mg/kg。
注释 428	以饼干和干面包中的残留量计。
注释 429	当用于含乳罐装咖啡时，用量为2000 mg/kg。
注释 430	仅限用于乳化酒。
注释 431	威士忌除外。

表1

注释	432	仅限用于谷类咸味零食的面团。
注释	433	仅限用于米饼和土豆零食。
注释	434	由含有抗氧化剂的香精、着色剂、果汁成分和营养素制剂带入。
注释	435	柠檬黄 (INS 102)、日落黄FCF (INS 110)、苋菜红 (INS 123) 和朱红4R (胭脂红A) (INS 124) 作为着色剂, 单独或混合使用, 在最终产品中的最高限量为30 mg/kg。仅限用于符合虾或对虾罐头标准 (CODEX STAN 37-1991) 的产品恢复加工过程中损失的颜色。
注释	436	仅用作酸度调节剂: 仅限磷酸 (INS 338) 用于符合虾或对虾罐头标准 (CODEX STAN 37-1991) 的产品, 最大使用量为540 mg/kg (以P计); 仅限二磷酸二钠 (INS 450 (i)) 用于符合金枪鱼罐头和鲣鱼标准 (CODEX STAN 70-1981) 的产品, 最大使用量为4400 mg/kg (以P计, 包括天然本底磷); 仅限磷酸 (INS 338) 和二磷酸二钠 (INS 450 (i)) 用于符合罐装蟹肉标准 (CODEX STAN 90-1981) 的产品, 最大使用量为4400 mg/kg (单独或混合使用, 以P计, 包括天然本底磷)。
注释	437	用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准 (CODEX STAN 311-2013) 的熏干鱼中的情况除外。
注释	438	仅限用作乳化剂或稳定剂。
注释	439	$\beta$ -胡萝卜素 ( $\beta$ -胡萝卜素 (合成) (INS 160a (i))、 $\beta$ -胡萝卜素 (三孢布拉霉来源) (INS 160a (iii))、 $\beta$ -胡萝卜素 (杜氏盐藻提取物) (INS 160a (iv)) 和 $\beta$ -胡萝卜素 (蔬菜) (INS 160a (ii))) , 单独或混合使用, 仅用于符合《速冻鱼排 (“鱼指”)、鱼块和鱼片—涂面包屑屑及拖面糊标准》 (CODEX STAN 166-1989) 的涂面包屑屑或拖面糊。
注释	440	以200 mg/kg用于具有硬糖炒涂层的糖果时除外。
注释	441	以300 mg/kg用于红色水果味的糖果时除外。
注释	442	以300 mg/kg用于柠檬味的糖果时除外。
注释	443	以200 mg/kg用于牛奶太妃糖时除外。
注释	444	以700 mg/kg用于黄色水果味或香料味的口香糖时除外。
注释	445	以300 mg/kg用于柠檬味和柑橘味产品时除外。
注释	446	以100 mg/kg用于糖基糖衣时除外。
注释	447	以500 mg/kg用于脂基或充气产品时除外。
注释	448	$\beta$ -胡萝卜素 ( $\beta$ -胡萝卜素 (合成) (INS 160a (i))、 $\beta$ -胡萝卜素 (杜氏盐藻提取物) (INS 160a (iv)) 和 $\beta$ -胡萝卜素 (蔬菜) (INS 160a (ii))) , 单独或混合使用, 用量为50 mg/kg。用于符合《肉汤和清汤标准》 (Codex STAN 117-1981) 的产品。
注释	449	不包括符合CXS-243-2003标准、发酵后未经热处理的基于发酵乳的原味发酵乳。
注释	450	以20,000 mg/kg用于水果甜点产品时除外。
注释	451	以干混合物计。
注释	452	以5200 mg/kg用于需要进一步加工的干蛋清时除外。
注释	453	作为上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜水果表面。
注释	454	用于蜡类、涂层或上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜水果表面。
注释	455	作为上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜蔬菜、海藻或坚果和籽类表面。
注释	456	用于蜡类、涂层或上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜蔬菜、海藻或坚果和籽类表面。
注释	457	作为表面处理剂, 以1000 mg/kg最大使用量用于符合切达干酪 (CXS 263-1966)、Danbo 干酪 (CXS 264-1966)、埃丹干酪 (CXS 265-1966)、高达干酪 (CXS 266-1966)、哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966)、萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966)、瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968)、塞特帕林干酪 (CXS 271-1968)、波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外。
注释	458	以35 mg/kg用于符合切达干酪 (CXS 263-1966)、Danbo干酪 (CXS 264-1966)、埃丹干酪 (CXS 265-1966)、高达干酪 (CXS 266-1966)、哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966)、萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966)、瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967)、太尔西特干酪 (CXS 270-1968)、塞特帕林干酪 (CXS 271-1968)、波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968)、库洛米耶尔干酪 (CXS 274-1969)、卡孟培尔干酪 (CXS 276-1973) 和布里白干酪 (CXS 277-1973) 标准的干酪块产品时除外。

表1

注释 459	无定型二氧化硅(INS 551)、硅酸钙 (INS 552), 合成硅酸镁 (INS 553(i)) 和滑石粉 (INS 553(iii)), 仅作为抗结剂, 以10, 000 mg/kg单独或混合用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外, 硅酸盐以二氧化硅计。
注释 460	丙酸 (INS 280), 丙酸钠 (INS 281) 和丙酸钙 (INS 282), 以3000 mg/kg单独或混合用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外。
注释 461	仅作为抗结剂, 用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。
注释 462	以25 mg/kg用于符合《非熟化干酪, 包括新鲜干酪》(CXS 221-2001)的产品时除外。
注释 463	仅用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968), 库洛米耶尔干酪 (CXS 274-1969), 卡孟培尔干酪 (CXS 276-1973) 和布里白干酪 (CXS 277-1973) 标准的干酪块产品。
注释 464	仅作为防腐剂, 用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品。
注释 465	磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙(INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 磷酸三镁 (INS 343(iii)), 碳酸镁(INS 504(i)), 骨磷酸盐(INS 542), 无定型二氧化硅 (INS 551), 硅酸钙 (INS 552), 和合成硅酸镁 (INS 553(i)), 仅作为抗结剂, 用于符合食糖(CXS 212-1999)标准的产品, 单独或混合使用, 但是不能超过单独使用的最大使用量。
注释 466	仅用于生产碳酸产品。
注释 467	仅用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的发酵面包用面粉产品。
注释 468	仅作为面粉处理剂, 以60 mg/kg最大使用量用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的产品时除外。
注释 469	磷酸二氢钙(INS 341(i)), 磷酸氢钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙(INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i))和磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的产品。
注释 470	二氧化硫 (INS 220), 亚硫酸钠(INS 221), 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224), 仅作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的饼干和面包用面粉产品。
注释 471	仅用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的高比例蛋糕粉产品。
注释 472	仅作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的产品。
注释 473	以35 mg/kg用于符合《奶油干酪标准》(CXS 275-1973)的产品时除外。
注释 474	仅芥末章鱼除外。

表1

- 注释 475 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii))、磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i))、磷酸氢钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 二磷酸二钠 (INS 450(i)), 二磷酸三钠 (INS 450(ii))、二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钾 (INS 450(iv)), 二磷酸四钾 (INS 450(v)), 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 (INS452(iv)), 和聚磷酸铵 (INS 452(v)), 单独或混合使用, 以磷计, 仅作为水分保持剂以2,000 mg/kg用于符合方便面(CXS 249-2006)标准的产品时除外。
- 注释 476 二氧化硫 (INS 220), 亚硫酸钠 (INS 221), 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224), 仅作为面粉处理剂用于符合方便面(CXS 249-2006)标准的产品。
- 注释 477 一些食典委成员允许具有甜味剂功能的添加剂在该食品类别的所有食品中使用, 而其他食品成员则限制具有甜味剂功能的添加剂在具有显著能量减少或不添加糖的那些食品中使用。
- 注释 478 一些食典委成员允许具有甜味剂功能的添加剂在该食品类别的所有食品中使用, 而其他食品成员则限制具有甜味剂功能的添加剂在具有显著能量减少或不添加糖的那些食品中使用。该限制可能不适用于作为增味剂功能的情况。
- 注释 479 仅用于煮熟的软体动物。
- 注释 480 仅作为酸度调节剂, 4,400 mg/kg (以磷计), 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii))、磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i))、磷酸氢钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 二磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS450(ii))、二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钾 (INS 450(iv)), 二磷酸四钾 (INS450(v)), 磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 三磷酸五钠 (INS451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i)), 聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 INS 452(iii), 聚磷酸钙 (INS452(iv)), 和聚磷酸铵 (INS452(v)), 用于符合《脱脂奶粉和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 250-2006)的产品和《甜炼乳和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 252-2006)的产品时除外。
- 注释 481 叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320)、二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321) 和特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 单独或混合使用, 用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品。
- 注释 482 仅作为抗结剂, 磷酸三钙 (INS 341(iii))和 磷酸三镁 (INS 343(iii))用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品时除外。
- 注释 483 仅作为酸度调节剂, 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii))、磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i))、磷酸氢钙 (INS341(ii))、二磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS450(ii))、二磷酸四钠 (INS450(iii))、二磷酸二钙 (INS 450(vi))、二磷酸四钾 (INS450(v))、磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 三磷酸五钠 (INS451(i))、三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i))、聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 INS 452(iii), 聚磷酸钙 (INS452(iv)) 和聚磷酸铵 (INS452(v)), 用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品时除外。
- 注释 484 15 mg/kg, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的产品时除外。
- 注释 485 仅用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的产品和奶油干酪 (CXS 275-1973) 标准的产品。
- 注释 486 20 mg/kg, 用于表面, 在揉捏和拉伸过程中加入, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。

表1

注释 487	880 mg/kg, 磷酸(INS338)作为酸度调节剂, 用于符合未成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的产品时除外。1540 mg/kg(以磷计), 磷酸二氢钠(INS339(i)), 磷酸氢二钠(INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS339(iii)), 磷酸二氢钾(INS 340(i)), 磷酸氢二钾(INS340(ii))、磷酸三钾(INS 340(iii)), 磷酸二氢钙(INS341(i))、磷酸氢钙(INS341(ii))、磷酸三钙(INS 341(iii))、二磷酸二钠(INS450(i))、二磷酸三钠(INS450(ii)), 仅用于干酪块时除外。
注释 488	10,000 mg/kg(以二氧化硅计)作为抗结剂, 无定型二氧化硅(INS 551)、硅酸钙(INS 552), 合成硅酸镁(INS 553(i)) 和滑石粉(INS 553(iii)), 单独或混合使用, 用于符合未成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。
注释 489	仅用于烟熏或腌制的软体动物。
注释 490	用于除增甜以外的其他目的。
注释 491	仅用作增味剂。
注释 492	山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 仅用于符合农家干酪(CXS 273-1968)标准和奶油干酪(CXS 275-1973)标准的干酪块。
注释 493	仅用于符合未成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的表面处理的可食用干酪壳。
注释 494	山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 用于符合成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的干酪块和表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。
注释 495	880 mg/kg(以磷计), 磷酸(INS338)作为酸度调节剂, 用于符合农家干酪(CXS 273-1968)标准的产品时除外。1300 mg/kg(以磷计), 磷酸二氢钠(INS339(i)), 磷酸氢二钠(INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS339(iii)), 磷酸二氢钾(INS 340(i)), 磷酸氢二钾(INS340(ii))、磷酸三钾(INS 340(iii)), 磷酸二氢钙(INS341(i))、磷酸氢钙(INS341(ii)), 磷酸三钙(INS 341(iii)), 磷酸氢铵(INS 342(i)), 磷酸氢二铵(INS 342(ii)), 磷酸氢镁(INS 343(ii), 磷酸三镁(INS 343(iii)), 磷酸二钠(INS450(i)), 二磷酸四钠(INS450(iii)), 二磷酸二钙(INS 450(vi)), 二磷酸四钾(INS450(v)), 三磷酸五钠(INS451(i)), 三磷酸五钾(INS 451(ii)), 聚磷酸钠(INS452(i)), 聚磷酸钾(INS452(ii)), 聚磷酸钙(INS452(iv)), 和聚磷酸铵(INS452(v)), 作为稳定剂, 仅用于干酪块时除外。
注释 496	880 mg/kg(以磷计), 磷酸(INS338)作为酸度调节剂, 用于符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的产品时除外。4400 mg/kg(以磷计), 磷酸二氢钠(INS339(i)), 磷酸氢二钠(INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS339(iii)), 磷酸二氢钾(INS 340(i)), 磷酸氢二钾(INS340(ii))、磷酸三钾(INS 340(iii)), 磷酸二氢钙(INS341(i))、磷酸氢钙(INS341(ii)), 磷酸三钙(INS 341(iii)), 磷酸氢铵(INS 342(i)), 磷酸氢二铵(INS 342(ii)), 磷酸氢镁(INS 343(ii), 磷酸三镁(INS 343(iii)), 磷酸二钠(INS450(i)), 二磷酸四钠(INS450(iii)), 二磷酸二钙(INS 450(vi)), 二磷酸四钾(INS450(v)), 三磷酸五钠(INS451(i)), 三磷酸五钾(INS 451(ii)), 聚磷酸钠(INS452(i)), 聚磷酸钾(INS452(ii)), 聚磷酸钙(INS452(iv)), 和聚磷酸铵(INS452(v)), 作为稳定剂, 仅用于干酪块时除外。
注释 497	作为乳化剂仅用于符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的干酪块产品除外。
注释 498	仅用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的可食用干酪壳。
注释 499	1000 mg/kg(以山梨酸计)山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 用于符合特硬搓碎干酪(CXS 278-1978)标准的产品时除外。
注释 500	对于糖精及其钙、钾、钠盐, 以糖精钠计。
注释 501	3000 mg/kg山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 以山梨酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的干酪块, 1000 mg/kg山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 以山梨酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。
注释 502	10,000 mg/kg无定型二氧化硅(INS 551)、硅酸钙(INS 552), 合成硅酸镁(INS 553(i))、滑石粉(INS 553(iii))(以二氧化硅计)作为抗结剂用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。

表1

注释 503	3000 mg/kg丙酸 (INS 280), 丙酸钠 (INS 281) 和丙酸钙 (INS 282), 以丙酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品时除外。
注释 504	以1000 mg/kg (以柠檬酸计) 用于灭菌乳和超高温灭菌乳时除外, 用于补偿仅因特定环境条件而导致的原料奶固有柠檬酸含量低。
注释 505	按生产需要适量使用用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的红色大理石纹干酪产品时除外。
注释 506	50 mg/kg用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品时除外。
注释 507	用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的产品。
注释 508	仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的产品。
注释 509	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的初榨和冷榨油。
注释 510	包括L-苹果酸。
注释 511	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)特定植物油 (CXS 210-1999)标准的榨和冷榨油。
注释 512	仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)的产品。
注释 513	300 mg/kg用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的产品时除外。
注释 514	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯 (INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。
注释 515	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯 (INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和特定植物油 (CXS 210-1999)标准的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。
注释 516	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯 (INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)标准的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。
注释 517	葡萄酒中添加剂的最大使用量应符合良好生产规范, 不能导致 (i) 改变葡萄酒的天然和基本特征, (ii) 葡萄酒组成发生重大变化。一些法典委员会成员还进一步指定其使用必须符合国际葡萄酒组织的葡萄酒制造规范 (OIV)。
注释 518	25 mg/kg仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)标准的产品时除外。
注释 519	仅作为抗氧化剂用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和特定植物油 (CXS 210-1999)标准的产品。
注释 520	100 mg/kg柠檬酸异丙酯 (INS 384)和柠檬酸脂肪酸甘油酯 (INS 472c), 单独或混合使用, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和特定植物油 (CXS 210-1999)标准的产品时除外。
注释 521	100 mg/kg柠檬酸异丙酯 (INS 384)和柠檬酸脂肪酸甘油酯 (INS 472c), 单独或混合使用, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)的产品。
注释 522	用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)的产品。
注释 523	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的油炸油产品。
注释 524	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和特定植物油 (CXS 210-1999)标准的油炸油产品。



表1

注释	525	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)的油炸油产品。
注释	526	2500 mg/kg用于符合鱼油(CXS 329-2017)标准的产品时除外。
注释	527	6000 mg/kg, 单独或混合使用, 用于符合鱼油(CXS 329-2017)标准的产品时除外。
注释	528	浓度为50 mg/kg的浓缩物除外。
注释	529	用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物(CXS 256-2007)标准的产品。如果苯甲酸盐和山梨酸盐混合使用, 其最大使用量不能超过2000 mg/kg, 其中苯甲酸部分不能超过1000 mg/kg。
注释	530	1000 mg/kg (以磷计), 磷酸(INS338), 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i)), 磷酸氢二钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 磷酸三镁(INS 343(iii)), 磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠(INS 450(ii)), 二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钙(INS 450(vi)), 二磷酸四钾 (INS450(v)), 二磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 二磷酸二氢镁 (INS 450(ix)), 三磷酸五钠 (INS451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i)), 聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 (INS 452(iii)), 聚磷酸钙 (INS452(iv)), 和聚磷酸铵(INS452(v)), 作为酸度调节剂, 用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物(CXS 256-2007)标准的产品时除外。
注释	531	用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物(CXS 256-2007)标准的产品, 仅用于油炸或焙烤目的的脂肪乳化。
注释	532	仅二氧化硫 (INS 220)用于符合《黑、白、青胡椒标准》(CXS 326-2017)的产品, 而且仅用于青椒。
注释	533	100 mg/kg用于零售的固态产品时除外。
注释	534	仅限用于研磨或加工成粉末的香草。
注释	535	1800 mg/kg用于硬胶囊和薄膜包衣片。
注释	536	仅作为乳化剂使用。
注释	537	5000 mg/kg用于《辣椒酱区域标准》(CXS 306R-2011)的产品时除外。
注释	538	仅用于低油含量或冷藏产品。
注释	539	仅用于零售的固态产品。
注释	540	以300 mg/kg用于符合CODEX STAN 243-2003的产品时除外。
注释	541	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)和特定植物油 (CXS 210-1999)标准的油炸油产品。
注释	542	作为乳化剂, 仅用于符合特定植物油标准 (CXS 210-1999)和单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981)的烹饪或固体油产品。
注释	543	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 磷酸三镁 (INS343(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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 仅作为酸度调节剂, 单独或混合使用, 用量为4400 mg/kg, 用于符合《乳粉和奶粉标准》(CXS 207-1999)和《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品。

表1

- 注释 544 骨磷酸盐 (INS 542), 碳酸钙 (INS 170(i)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 硅酸钙 (INS 552), 碳酸镁 (INS 504(i)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 氧化镁 (INS 530), 硅酸镁 (合成) (INS 553(i)), 二氧化硅 (无定型) (INS 551), 滑石粉 (INS 553(iii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸三镁 (INS 343(iii)) 和骨磷酸盐 (INS 542) 作为抗结剂, 单独使用或混合使用, 用量为10,000 mg/kg, 用于符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品时除外。
- 注释 545 抗坏血酸, L- (INS 300), 抗坏血酸棕榈酸酯 (INS 304), 抗坏血酸硬脂酸酯 (INS 305) 和抗坏血酸钠 (INS 301), 作为抗氧化剂, 单独使用或混合使用, 用量为500 mg/kg (以抗坏血酸计), 用于符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品时除外。
- 注释 546 以脂肪或油为基础, 符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品除外。
- 注释 547 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)) 和聚磷酸铵 (INS 452(v)), 仅作为酸度调节剂使用, 单独使用或混合使用, 用量为2,200 mg/kg, 用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品时除外。
- 注释 548 磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 三磷酸五钠 (INS 451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 仅作为酸度调节剂, 单独使用或混合使用, 用量为4,400 mg/kg, 用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品。
- 注释 549 骨磷酸盐 (INS 542), 碳酸钙 (INS 170(i)), 硅酸钙 (INS 552), 羟丙基二淀粉磷酸酯 (INS 1442), 碳酸镁 (INS 504(i)), 氧化镁 (INS 530), 硅酸镁 (合成) (INS 553(i)), 微晶纤维素 (纤维素凝胶) (INS 460(i)), 粉状纤维素 (INS 460(ii)), 二氧化硅 (无定形) (INS 551), 滑石粉 (INS 553(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)) 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)) 和磷酸三镁 (INS 343(iii)), 仅作为抗结剂使用, 单独使用或混合使用, 用量为4,400 mg/kg, 注意磷酸盐的总量以磷计不应得超过4,400 mg/kg。用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品时除外。
- 注释 550 作为酸度调节剂, 用于符合《食用酪蛋白产品标准》(CXS 290-1995)的产品。
- 注释 551 最大使用量表示为毫克/升 (食品添加剂/食品)。
- 注释 552 200 mg/kg的没食子酸丙酯 (INS 310)、200 mg/kg的叔丁基羟基茴香醚 (INS 320) 或75 mg/kg的二丁基羟基甲苯 (INS 321), 单独使用或混合使用, 用量为200 mg/kg, 仅用于烹饪目的。用于符合《乳脂肪涂抹标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
- 注释 553 对于生育酚浓缩物·混合 (INS 307b), 仅在符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品中使用, 用量为10 mg/kg。
- 注释 554 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 仅用作稳定剂和/或增稠剂, 用量为880 mg/kg, 仅在乳脂肪成分低于70%的乳脂涂抹物中单独使用或混合使用, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。

表1

注释 555	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 仅用作酸度调节剂, 单独使用或混合使用, 用量为880 mg/kg, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 556	不包括符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品, 脂肪含量<59%时用量为2000 mg/kg, 脂肪成分≥59%时用量为1000 mg/kg。
注释 557	仅作为乳化剂, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 558	仅作为消泡剂用于乳脂涂抹物, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 559	没食子酸丙酯 (INS 310)、叔丁基对苯二酚 (INS 319)、叔丁基羟基茴香醚 (INS 320) 和二丁基羟基甲苯 (INS 321), 单独使用或混合使用, 用量为200 mg/kg, 用于符合《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》(CXS 256-2007)的产品。
注释 560	用于符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品。
注释 561	包括在符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品中使用, 但液体包装的高水分产品的表面处理除外, 注意CXS 262-2006中的功能类别表。
注释 562	磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 作为稳定剂, 仅限在干酪中单独使用或混合使用, 用量为4400 mg/kg (以磷计)。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。
注释 563	钙硅酸盐 (INS 552)、合成镁硅酸盐 (INS 553(i))、二氧化硅 (无定形) (INS 551) 和滑石粉 (INS 553(iii)), 作为抗结剂, 仅限于用于切片、切碎、磨碎或搓碎的低含水量Mozzarella干酪的表面处理, 或用于切碎和/或切丁的高含水量Mozzarella干酪的表面处理, 用量为10,000 mg/kg (以二氧化硅计), 可单独使用或混合使用。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。
注释 564	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 二磷酸二氢镁 (INS 450(ix)), 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)), 作为酸度调节剂, 仅在干酪中单独使用或混合使用, 用量为880 mg/kg。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。

表1

注释	565	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 二磷酸二氢镁 (INS 450 (ix)), 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)), 仅作为酸度调节剂, 单独使用或混合使用, 用量为1000 mg/kg (以磷计)。用于符合《淡炼乳标准》(CXS 281-1971)和《甜炼乳标准》(CXS 282-1971)的产品时除外。
注释	566	符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品除外。
注释	567	仅用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品, 单独使用或混合使用: 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224)。
注释	568	苯甲酸钠 (INS 211) 和苯甲酸钾 (INS 212), 用量为250 mg/kg, 单独使用或混合使用, 用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释	569	仅山梨酸 (INS 200) 用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释	570	以250 mg/kg用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释	571	仅用于符合Gochujang标准 (CXS 294-2009) 的产品。
注释	572	磷酸二氢钠 (INS 339 (i))、磷酸氢二钠 (INS 339 (ii))、磷酸二氢钾 (INS 340 (i))、磷酸氢二钾 (INS 340 (ii))、聚磷酸钠 (INS 452 (i)) 和聚磷酸钾 (INS 452 (ii))、单独使用或混合使用, 用量为5000mg/kg, 用于符合韩国辣酱标准 (CXS 294-2009) 的产品时除外。
注释	573	聚磷酸钠 (INS 452 (i))、用量为1000 mg/kg, 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	574	以100 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	575	仅乙二胺四乙酸二钠 (INS 386) 用于符合《辣椒酱区域标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	576	仅用于符合《辣椒酱区域标准》(CXS 306-2011) 的产品。
注释	577	以50 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	578	叶绿素铜络盐 (INS 141 (i))、用量为30 mg/kg (以铜计), 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	579	以1500 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	580	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) 和聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯 (INS 435), 单独使用或混合使用, 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	581	用作含有多不饱和脂肪酸的营养制剂涂层中的营养载体, 该营养制剂用于生产符合《较大婴儿配方食品标准》(CXS 156-1987) 的食品, 用量为75 mg/kg。
注释	582	以10000 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	583	以150 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释	584	用于液态婴儿配方食品中, 水解蛋白和/或氨基酸基液态婴儿配方食品除外, 用量为1000 mg/kg。
注释	585	如果卵磷脂 (INS 322 (i)) 与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯 (INS 471) 组合使用, 则食品中这些物质的比例之和不应超过1。比例之和计算方法为: 比例之和= (INS 322 (i) 的浓度/ INS 322 (i) 最大使用量) + (INS 471的浓度/ INS 471最大使用量)。
注释	586	用于符合《婴幼儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981) 的产品, 单独或混合使用: 磷酸二氢钠 (INS 339(i))、磷酸氢二钠 (INS 339(ii))、磷酸三钠 (INS 339(iii))、磷酸二氢钾 (INS 340(i))、磷酸氢二钾 (INS 340(ii)) 和磷酸三钾 (INS 340(iii))。
注释	587	在《婴儿配方奶粉和特殊医用婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981) 中规定的钠、钾和磷限值范围内。

表1

注释	588	仅限粉状的水解蛋白和/或氨基酸基的婴儿配方粉。
注释	589	用作原料或其他成分中的营养载体。
注释	590	用作食用时食物中的原料或其他成分中的营养载体, 用量为100 mg/kg。
注释	591	用作原料或其他成分中的营养载体, 用于含有多不饱和脂肪酸的营养制剂的涂层。
注释	592	用作原料或其他成分中的营养载体, 用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》(CXS 74-1981)的食品, 用量为10 mg/kg。
注释	593	以1100 mg/kg用于泡腾剂出售给消费者时除外。
注释	594	除了在脂肪成分大于20%的乳化酱汁和蘸酱中用量为8000 mg/kg。
注释	595	作为表面处理剂用于符合切达干酪(CXS 263-1966)、Danbo干酪(CXS 264-1966)、埃丹干酪(CXS 265-1966)、高达干酪(CXS 266-1966)、哈瓦蒂干酪(CXS 267-1966)、萨姆索奶油硬干酪(CXS 268-1966)、瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967)、塔尔西特干酪(CXS 270-1968)、塞特帕林干酪(CXS 271-1968)、波萝伏洛干酪(CXS 272-1968)标准的产品。
注释	596	仅用于酸奶覆盖坚果的酸奶涂层。
注释	597	仅用于蓝色/紫色玉米饼片。
注释	598	仅用于即食多种谷物; 单一谷物片的用量为2000 mg/kg。
注释	599	用于非乳制品冷冻糖果和新型产品, 最大使用量为400 mg/kg, 以达到所需颜色。
注释	600	用于冷冻乳制品糖果和新型产品, 最大使用量400 mg/kg, 以达到所需的颜色。
注释	601	以蓝色聚合物为基础。
注释	602	以最大使用量为10 mg/kg, 用于符合《果冻, 果酱和果子酱标准》(CXS 296-2009)的产品除外。
注释	XS13	不包括符合《番茄脯标准》(CODEX STAN 13-1981)的产品。
注释	XS36	不包括符合《未去内脏的和去内脏的速冻鲭鱼标准》(CODEX STAN 36-1981)的产品。
注释	XS38	不包括符合《食用菌及其制品通则》(CODEX STAN 38-1981)的产品。
注释	XS57	不包括符合《加工番茄浓缩物标准》浓缩番茄标准(CODEX STAN 57-1981)的产品。
注释	XS66	不包括符合《食用橄榄标准》(CODEX STAN 66-1981)的产品。
注释	XS86	不包括符合《可可脂食品标准》(CODEX STAN 86-1981)的产品。
注释	XS87	不包括符合《巧克力和巧克力制品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品。
注释	XS88	不包括符合《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981)的产品。
注释	XS89	不包括符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)的产品。
注释	XS92	不包括符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的产品。
注释	XS95	不包括执行速冻龙虾标准(CODEX STAN 95-1981)的产品。
注释	XS96	不包括符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)的产品。
注释	XS97	不包括符合《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。
注释	XS98	不包括符合《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。
注释	XS105	不包括符合《可可粉和加糖干可可粉》(CODEX STAN 105-1981)的产品。
注释	XS115	不包括符合《酸黄瓜(黄瓜酱菜)标准》(CODEX STAN 115-1981)的产品。
注释	XS117	不包括符合《肉汤和清汤标准》的产品(CODEX STAN 117-1981)的产品。
注释	XS141	不包括符合《可可块(可可液块/巧克力浆)和可可油饼》(CODEX STAN 141-1983)的产品。
注释	XS145	不包括符合《板栗罐头和板栗泥罐头标准》(CODEX STAN 145-1985)的产品。
注释	XS165	不包括符合《速冻鱼片, 鱼肉糜, 鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的产品。
注释	XS166	不包括符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒(鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的产品。
注释	XS189	不包括符合《干鱼翅标准》(CODEX STAN 189-1993)的产品。
注释	XS190	不包括符合《速冻鱼片标准》(CODEX STAN 190-1995)的产品。
注释	XS191	不包括符合《速冻生鱿鱼标准》(CODEX STAN 191-1995)的产品。
注释	XS208	不包括符合《盐水乳酪标准》(CODEX STAN 208-1999)的产品。

表1

注释	XS222	不包括符合《用海鱼、淡水鱼、甲壳类和软体贝类动物制作的脆片标准》(CODEX STAN 222-2001)的产品。
注释	XS236	不包括符合《熟制盐腌凤尾鱼干标准》(CODEX STAN 236-2003)的产品。
注释	XS240	不包括符合《含水椰子制品标准》(CODEX STAN 240-2003)的产品。
注释	XS243	不包括符合《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)的产品。
注释	XS250	不包括符合《脱脂奶粉和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 250-2006)的产品。
注释	XS251	不包括符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)的产品。
注释	XS252	不包括符合《甜炼乳和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 252-2006)的产品。
注释	XS253	不包括符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006)的产品。
注释	XS257R	不包括符合《带 Tehena 的腐殖质罐头(区域标准》(CODEX STAN 257R-2007)的产品。
注释	XS259R	不包括符合《Tehena(区域标准)》(CODEX STAN 259R-2007)的产品。
注释	XS260	不包括符合《盐渍水果和蔬菜标准》(CODEX STAN 260-2007)的产品。
注释	XS262	不包括符合《莫萨里拉奶酪标准》(CODEX STAN 262-2006)的产品。
注释	XS292	不包括符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的产品。
注释	XS297	不包括符合《特定蔬菜罐头标准》(CODEX STAN 297-2009)的产品。
注释	XS309R	不包括符合《HALWA TEHENIA区域标准》(CODEX STAN 309R-211)的产品。
注释	XS311	不包括符合《熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准》(CODEX STAN 311-2013)的产品。
注释	XS312	不包括符合《活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼,或即食冷冻或再加工(新鲜)鲍鱼标准》(CODEX STAN 312-2013)的产品。
注释	XS314R	不包括符合《枣泥标准》(CODEX STAN 314R-2013)的产品。
注释	XS315	不包括符合《新鲜和速冻的生贝类产品标准》(CODEX STAN 315-2014)的产品。
注释	XS67	不包括符合《葡萄干标准》(CODEX STAN 67-1981)的产品。
注释	XS130	不包括符合《杏干标准》(CODEX STAN 130-1981)的产品。
注释	XS160	不包括符合《熟制猪肘标准》(CODEX STAN 160-1987)的产品。
注释	XS211	不包括符合《指定动物脂肪标准》(CODEX STAN 211-1999)的产品。
注释	XS296	不包括符合《果酱、果冻和橘子酱标准》(CODEX STAN 296-2009)的产品。
注释	XS73	不包括符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	XS167	不包括符合《盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准》(CODEX STAN 167-1989)的产品。
注释	XS244	不包括符合《盐大西洋鲱鱼和盐西鲱标准》(CODEX STAN 244-2004)的产品。
注释	XS291	不包括符合《鲟鱼子酱标准》(CODEX STAN 291-2010)的产品。
注释	XS302	不包括符合《鱼酱标准》(CODEX STAN 302-2011)的产品。
注释	XS306	不包括符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011)的产品。
注释	XS326	不包括符合《黑、白、青胡椒标准》(CODEX STAN 326-2017)的产品。
注释	XS327	不包括符合《孜然标准》(CODEX STAN 327-2017)的产品。
注释	XS328	不包括符合《干百里香标准》(CODEX STAN 328-2017)的产品。
注释	XS319	不包括符合《特定水果罐头标准》(CODEX STAN 319-2015)的产品。
注释	XS33	不包括符合《橄榄油和橄榄果渣油标准》(CODEX STAN 33-1981)的产品。
注释	XS94	不包括符合《沙丁鱼和沙丁类鱼制品罐头标准》(CODEX STAN 94-1981)的产品。
注释	XS3	不包括符合《鲑鱼罐头标准》(CODEX STAN 3-1981)的产品。
注释	XS37	不包括符合《虾或对虾罐头标准》(CODEX STAN 37-1981)的产品。
注释	XS70	不包括符合《金枪鱼和鲣鱼罐头标准》(CODEX STAN 70-1981)的产品。
注释	XS90	不包括符合《蟹肉罐头标准》(CODEX STAN 90-1981)的产品。
注释	XS119	不包括符合《沙丁鱼和沙丁类鱼制品罐头标准》(CODEX STAN 94-1981)的产品。
注释	XS263	不包括符合切达干酪(CXS 263-1966)标准的产品。
注释	XS264	不包括符合Danbo 干酪(CXS 264-1966)标准的产品。
注释	XS265	不包括符合埃丹干酪(CXS 265-1966)标准的产品。
注释	XS266	不包括符合高达干酪(CXS 266-1966)标准的产品。
注释	XS267	不包括符合哈瓦蒂干酪(CXS 267-1966)标准的产品。

表1

注释	<b>XS268</b>	不包括符合萨姆索奶油硬干酪(CXS 268-1966)标准的产品。
注释	<b>XS269</b>	不包括符合瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1966)标准的产品。
注释	<b>XS270</b>	不包括符合太尔西特干酪(CXS 270-1966)标准的产品。
注释	<b>XS271</b>	不包括符合塞特帕林干酪(CXS 271-1966)标准的产品。
注释	<b>XS272</b>	不包括符合波萝伏洛干酪(CXS 272-1966)标准的产品。
注释	<b>XS274</b>	不包括符合库洛米耶尔干酪(CXS 274-1966)标准的产品。
注释	<b>XS276</b>	不包括符合卡孟培尔干酪(CXS 276-1966)标准的产品。
注释	<b>XS277</b>	不包括符合布里白干酪(CXS 277-1966)标准的产品。
注释	<b>XS152</b>	不包括符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的产品。
注释	<b>XS202</b>	不包括符合蒸粗麦粉(CXS 202-1995)标准的产品。
注释	<b>XS249</b>	不包括符合方便面(CXS 249-2006)标准的产品。
注释	<b>XS175</b>	不包括符合大豆蛋白制品(CXS 175-1989)标准的产品。
注释	<b>XS118</b>	不包括符合麸质不耐受人群特殊膳食食品(CXS 118-1979)标准的产品。
注释	<b>XS151</b>	不包括符合Gari(151-1985)标准的产品。
注释	<b>XS181</b>	不包括符合控制体重用配方食品标准(CXS 181-1991)的产品。
注释	<b>XS203</b>	不包括符合减肥用低能量配方食品标准(CXS 203-1995)的产品。
注释	<b>XS210</b>	不包括符合特定植物油(CXS 210-1999)标准的产品。
注释	<b>XS221</b>	不包括符合未成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的产品。
注释	<b>XS223</b>	不包括符合泡菜(CXS 223-2001)标准的产品。
注释	<b>XS256</b>	不包括符合脂肪涂抹物和混合涂抹物(CXS 256-2007)标准的产品。
注释	<b>XS273</b>	不包括符合农家干酪(CXS 273-1968)标准的产品。
注释	<b>XS275</b>	不包括符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的产品。
注释	<b>XS278</b>	不包括符合特硬搓碎干酪(CXS 278-1978)标准的产品。
注释	<b>XS279</b>	不包括符合黄油(CXS 279-1971)标准的产品。
注释	<b>XS283</b>	不包括符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品。
注释	<b>XS294</b>	不包括符合GOCHUJANG(CXS 294-2009)标准的产品。
注释	<b>XS325R</b>	不包括符合未精炼乳木果油(CXS 325R-2017)标准的产品。
注释	<b>XS329</b>	不包括符合鱼油(CXS 329-2017)标准的产品。
注释	<b>XS19</b>	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品。
注释	<b>XS207</b>	不包括符合乳粉和奶油粉标准(CXS 207-1999)的产品。
注释	<b>XS290</b>	不包括符合食用酪蛋白制品标准(CXS 290-1995)的产品。
注释	<b>XS308R</b>	不包括符合Harissa(区域标准)(CXS 308R-2011)的产品。
注释	<b>XS321</b>	不包括符合人参产品(CXS 321-2015)标准的产品。
注释	<b>XS332R</b>	不包括符合Doogh(区域标准)(CXS 332R-2018)标准的产品。
注释	<b>XS331</b>	不包括符合《乳渗透物粉标准》(CXS 331-2017)的产品。
注释	<b>XS72</b>	不包括符合《婴儿配方食品 and 特殊医用的婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981)的产品。
注释	<b>XS74</b>	不包括符合《婴幼儿加工谷基食品标准》(CXS 74-1981)的产品。
注释	<b>XS156</b>	不包括符合《较大婴儿配方食品标准》(CXS 156-1987)的产品。
注释	<b>XS40R</b>	不包括符合《Chanterelles区域标准》(CXS 40R-2017)的产品。
注释	<b>XS247</b>	不包括符合《果汁和果浆通用标准》(CXS 247-2005)的产品。

## 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	01.1.1	液态乳（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
氮	941	2017	GMP	59	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33 & 227	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	227, 438, 504	
食品类别号	01.1.2	其它液态乳（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2019	GMP	407 & 438	
刺槐豆胶	410	2019	GMP	407 & 438	
氮	941	2018	GMP	59	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2018	120 mg/kg	407	
瓜尔胶	412	2019	GMP	407 & 438	
果胶	440	2019	GMP	407 & 438	
海藻酸丙二醇酯	405	2023	1300 mg/kg	407 & 438	
黄原胶	415	2019	GMP	407 & 438	
结冷胶	418	2019	GMP	407 & 438	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 mg/kg	410	
聚葡萄糖	1200	2019	GMP	407 & 438	
卡拉胶	407	2019	GMP	407 & 438	
抗坏血酸钠	301	2018	GMP	410	
抗坏血酸, L-	300	2018	GMP	410	



表2

食品类别号	01.1.2	其它液态乳（原味）			
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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2018	2200 mg/kg	33, 364, 411	
卵磷脂	322(i)	2018	GMP	410	
柠檬酸	330	2018	GMP	407	
柠檬酸三钠	331(iii)	2018	GMP	410	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2018	GMP	407	
羟丙基淀粉	1440	2019	GMP	407 & 438	
氢氧化钾	525	2018	GMP	410	
氢氧化钠	524	2019	GMP	410	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2018	GMP	407	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg	410	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2019	GMP	407 & 438	
碳酸钾	501(i)	2019	GMP	407	
微晶纤维素	460(i)	2019	GMP	407 & 438	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2018	GMP	407	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	1000 mg/kg	410	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2018	GMP	410	

食品类别号	01.1.3	液态酪乳（原味）			
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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2017	1500 mg/kg	33, 227 & 397	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	261	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	261	
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	261	
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP	261	
氢氧化镁	528	2013	GMP	261	
乳酸钾	326	2013	GMP	261	
乳酸钠	325	2013	GMP	261	
碳酸镁	504(i)	2013	GMP	261	
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP	261	

食品类别号	01.1.4	风味液态乳饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿斯巴甜	951	2019	600 mg/kg	478, 191 & 405	
阿斯巴甜 - 乙酰胺酸盐	962	2019	350 mg/kg	113 & 477	

表2

食品类别号	01.1.4	风味液态乳饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	381	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2017	300 mg/kg	52 & 402	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2017	5000 mg/kg	399	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	1300 mg/kg	XS243	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	10 mg/kg	52	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	20 mg/kg	52, 341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2008	100 mg/kg	52	
姜黄素	100(i)	2017	150 mg/kg	52 & 402	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg	52 & 170	
焦糖色III-氨法	150c	2009	2000 mg/kg	52	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2017	2000 mg/kg	52 & 400	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	2000 mg/kg	52	
聚甘油脂肪酸酯	475	2017	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg		
喹啉黄	104	2017	10 mg/kg	52	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	30 mg/kg	39 & 528	
亮黑 (黑色PN)	151	2017	150 mg/kg	52	
亮蓝FCF	133	2008	150 mg/kg	52	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2017	1500 mg/kg	33, 364 & 398	
柠檬黄	102	2017	300 mg/kg	52	
纽甜	961	2019	20 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2017	150 mg/kg	52	
葡萄皮提取物	163(ii)	2017	100 mg/kg	52, 181 & 402	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	52	
乳酸链球菌素	234	2017	12.5 mg/kg	233 & 403	
三氯蔗糖	955	2019	300 mg/kg	478 & 404	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	5000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42 & 220	
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg	15	
糖精	954(i)-(iv)	2019	80 mg/kg	500, 477 & 406	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2017	200 mg/kg	26, 477 & XS243	
苋菜红	123	2017	50 mg/kg	52	
胭脂虫红	120	2008	150 mg/kg	52 & 178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2023	150 mg/kg	52	

表2

食品类别号	01.1.4	风味液态乳饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2017	20 mg/kg	8 & 52	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2017	10 mg/kg	52 & 185	
氧化铁	172(i)-(iii)	2017	20 mg/kg	52 & 402	
叶黄素(万寿菊来源)	161b(i)	2017	100 mg/kg	52 & 400	
叶绿素和叶绿酸,铜络合物	141(i),(ii)	2009	50 mg/kg	52 & 190	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	350 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2017	1000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2023	100 mg/kg	52 & 540	
玉米黄质,合成	161h(i)	2017	100 mg/kg	52 & 400	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
棕色HT	155	2017	150 mg/kg	52	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	52, 341, 344	

  

食品类别号	01.2	发酵和凝乳产品（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1000 mg/kg	33	

  

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	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210	

  

食品类别号	01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2015	GMP	234 & 235	
刺槐豆胶	410	2013	GMP	234 & 235	
刺梧桐胶	416	2013	200 mg/kg	234 & 235	
刺云实胶	417	2013	GMP	234 & 235	
单淀粉磷酸酯	1410	2013	GMP	234 & 235	
二淀粉磷酸酯	1412	2013	GMP	234 & 235	
粉状纤维素	460(ii)	2013	GMP	234 & 235	
瓜尔胶	412	2015	GMP	234 & 235	
果胶	440	2013	GMP	234 & 235	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	5000 mg/kg	234 & 235	
海藻酸钠	401	2015	GMP	234 & 235	
糊精, 焙烤淀粉	1400	2013	GMP	234 & 235	

表2

食品类别号	01.2.1.1	发酵乳（原味），发酵后未经热处理			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
黄原胶	415	2013	GMP	234 & 235	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	234 & 235	
碱处理淀粉	1402	2013	GMP	234 & 235	
结冷胶	418	2013	GMP	234 & 235	
聚葡萄糖	1200	2015	GMP	234 & 235	
卡拉胶	407	2015	GMP	234 & 235	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2013	GMP	234 & 235	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	234 & 235	
酶处理淀粉	1405	2013	GMP	234 & 235	
魔芋粉	425	2015	GMP	234 & 235	
漂白淀粉	1403	2013	GMP	234 & 235	
羟丙基淀粉	1440	2013	GMP	234 & 235	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2013	GMP	234 & 235	
琼脂	406	2015	GMP	234 & 235	
酸处理淀粉	1401	2013	GMP	234 & 235	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	234 & 235	
微晶纤维素	460(i)	2013	GMP	234 & 235	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2013	GMP	234 & 235	
氧化淀粉	1404	2013	GMP	234 & 235	
乙酰化淀粉	1420	2013	GMP	234 & 235	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2013	GMP	234 & 235	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2013	GMP	234 & 235	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	234 & 235	

  

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	
阿拉伯胶	414	2013	GMP	234	
刺槐豆胶	410	2013	GMP	234	
刺梧桐胶	416	2013	GMP	234	
刺云实胶	417	2013	GMP	234	
氮	941	2014	GMP	59	
单淀粉磷酸酯	1410	2013	GMP	234	
二淀粉磷酸酯	1412	2013	GMP	234	
二氧化碳	290	2014	GMP	59	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
粉状纤维素	460(ii)	2013	GMP	234	
瓜尔胶	412	2013	GMP	234	
果胶	440	2013	GMP	234	
海藻酸	400	2013	GMP	234	
海藻酸铵	403	2013	GMP	234	

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
海藻酸丙二醇酯	405	2017	5000 mg/kg	234
海藻酸钙	404	2013	GMP	234
海藻酸钾	402	2013	GMP	234
海藻酸钠	401	2013	GMP	234
糊精，焙烤淀粉	1400	2013	GMP	234
黄耆胶	413	2013	GMP	234
黄原胶	415	2013	GMP	234
己二酸	355	2016	1500 mg/kg	1
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	234
甲基纤维素	461	2013	GMP	234
甲基乙基纤维素	465	2013	GMP	234
碱处理淀粉	1402	2013	GMP	234
结冷胶	418	2013	GMP	234
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	2000 mg/kg	45 & 230
聚葡萄糖	1200	2015	GMP	234
卡拉胶	407	2015	GMP	234
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2013	GMP	234
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	234
氯化镁	511	2013	GMP	234
酶处理淀粉	1405	2013	GMP	234
魔芋粉	425	2013	GMP	234
柠檬酸	330	2013	GMP	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	234
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	234
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2013	GMP	234
漂白淀粉	1403	2013	GMP	234
苹果酸,DL-	296	2013	GMP	
葡萄糖酸-δ-内酯	575	2013	GMP	
羟丙基淀粉	1440	2013	GMP	234
羟丙基甲基纤维素	464	2013	GMP	234
羟丙基纤维素	463	2013	GMP	234
氢氧化铵	527	2013	GMP	
氢氧化钙	526	2013	GMP	
氢氧化镁	528	2013	GMP	
氢氧化钠	524	2013	GMP	
琼脂	406	2015	GMP	234
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2013	GMP	234
乳酸钙	327	2013	GMP	

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	
乳酸钾	326	2013	GMP		
乳酸钠	325	2013	GMP		
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2013	GMP	234	
酸处理淀粉	1401	2013	GMP	234	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2013	GMP	234	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP		
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	234	
碳酸镁	504(i)	2013	GMP		
碳酸钠	500(i)	2013	GMP		
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP		
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2013	GMP	234	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2013	GMP	234	
氧化淀粉	1404	2013	GMP	234	
氧化钙	529	2013	GMP		
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2013	GMP	234	
乙酰化淀粉	1420	2013	GMP	234	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2013	GMP	234	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2013	GMP	234	
一氧化二氮	942	2014	GMP	59	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2013	GMP	234	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	234	

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	
阿拉伯胶	414	2013	GMP		
刺槐豆胶	410	2013	GMP		
刺云实胶	417	2013	GMP		
氮	941	2014	GMP	59	
单淀粉磷酸酯	1410	2013	GMP		
二淀粉磷酸酯	1412	2013	GMP		
二氧化碳	290	2014	GMP	59	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
粉状纤维素	460(ii)	2013	GMP		
甘露醇	421	2013	GMP		
甘油	422	2014	GMP		
瓜尔胶	412	2013	GMP		
果胶	440	2013	GMP		
海藻酸钠	401	2015	GMP		
糊精，焙烤淀粉	1400	2013	GMP		

表2

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	
黄耆胶	413	2013	GMP		
黄原胶	415	2015	GMP		
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP		
甲基纤维素	461	2013	GMP		
甲基乙基纤维素	465	2013	GMP		
碱处理淀粉	1402	2013	GMP		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	GMP		
聚葡萄糖	1200	2015	GMP		
卡拉胶	407	2015	GMP		
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2013	GMP		
卵磷脂	322(i)	2013	GMP		
氯化镁	511	2013	GMP		
酶处理淀粉	1405	2013	GMP		
魔芋粉	425	2015	GMP		
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP		
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP		
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP		
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2013	GMP		
漂白淀粉	1403	2013	GMP		
羟丙基淀粉	1440	2013	GMP		
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2013	GMP		
羟丙基甲基纤维素	464	2013	GMP		
羟丙基纤维素	463	2013	GMP		
琼脂	406	2015	GMP		
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2013	GMP		
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2013	GMP		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
酸处理淀粉	1401	2013	GMP		
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2013	GMP		
碳酸钙	170(i)	2013	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2013	GMP		
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2013	GMP		
氧化淀粉	1404	2013	GMP		
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2013	GMP		
乙酰化淀粉	1420	2013	GMP		
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2013	GMP		
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2013	GMP		
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2013	GMP		

表2

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	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP		
食品类别号	01.3.1	炼乳（原味）			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	880 mg/kg	33, 565	
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	2021	6000 mg/kg	191, 201, 478, XS250, XS252	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	2000 mg/kg	113, 201, 477, XS250, XS252	
爱德万甜	969	2023	60 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	
丙二醇脂肪酸酯	477	2021	1000 mg/kg	XS250 & XS252	
二丁基羟基甲苯	321	2021	100 mg/kg	15, 195, XS250 & XS252	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2021	5000 mg/kg	XS250 & XS252	
硅铝酸钠	554	2021	570 mg/kg	6, 260, XS250 & XS252	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	XS250 & XS252	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	10 mg/kg	341, 344, XS250 & XS252	
焦糖色III-氨法	150c	2021	1000 mg/kg	XS250 & XS252	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2021	1000 mg/kg	XS250 & XS252	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg	352, XS250 & XS252	
聚山梨醇酯	432-436	2021	4000 mg/kg	XS250 & XS252	
抗坏血酸酯	304, 305	2021	80 mg/kg	10, XS250 & XS252	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	5 mg/kg	39, XS250 & XS252	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2021	13000 mg/kg	33 & 480	
柠檬黄	102	2023	300 mg/kg	XS250 & XS252	
纽甜	961	2021	65 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	
三氯蔗糖	955	2021	580 mg/kg	201, 478, XS250, XS252	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	4000 mg/kg	XS250 & XS252	



表2

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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2021	200 mg/kg	42, XS250 & XS252	
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg	XS250 & XS252	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2021	100 mg/kg	15, 195, XS250 & XS252	
特丁基对苯二酚	319	2021	100 mg/kg	15, 195, XS250 & XS252	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	50 mg/kg	8, XS250 & XS252	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	2000 mg/kg	188, 201, 478, XS250, XS252	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	3000 mg/kg	XS250 & XS252	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg	XS250 & XS252	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	341, 344, XS250 & XS252	

食品类别号	01.4	稀奶油（原味）及其类似产品			
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)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	

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	
阿拉伯胶	414	2013	GMP	236	
倍半碳酸钠	500(iii)	2013	GMP		
刺槐豆胶	410	2013	GMP	236	
刺云实胶	417	2013	GMP	236	
单淀粉磷酸酯	1410	2013	GMP	236	
二淀粉磷酸酯	1412	2013	GMP	236	
粉状纤维素	460(ii)	2013	GMP	236	
瓜尔胶	412	2013	GMP	236	
果胶	440	2013	GMP	236	
海藻酸	400	2013	GMP	236	
海藻酸铵	403	2013	GMP	236	
海藻酸钙	404	2013	GMP	236	
海藻酸钾	402	2013	GMP	236	
海藻酸钠	401	2013	GMP	236	
黄耆胶	413	2013	GMP	236	
黄原胶	415	2013	GMP	236	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2013	GMP	236	
甲基纤维素	461	2013	GMP	236	

表2

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	
甲基乙基纤维素	465	2013	GMP	236	
结冷胶	418	2013	GMP	236	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	6000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		
卡拉胶	407	2013	GMP	236	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2013	GMP	236	
硫酸钙	516	2013	GMP	236	
卵磷脂	322(i)	2013	GMP	236	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	236	
氯化钙	509	2013	GMP	236	
氯化钾	508	2013	GMP	236	
魔芋粉	425	2013	GMP	236	
柠檬酸	330	2013	GMP		
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	236	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	236	
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	236	
柠檬酸三钙	333(iii)	2013	GMP	236	
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP	236	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2013	GMP	236	
羟丙基淀粉	1440	2013	GMP	236	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2013	GMP	236	
羟丙基甲基纤维素	464	2013	GMP	236	
羟丙基纤维素	463	2013	GMP	236	
琼脂	406	2013	GMP	236	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP		
乳酸钙	327	2013	GMP		
乳酸钾	326	2013	GMP		
乳酸钠	325	2013	GMP		
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2013	GMP	236	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2013	GMP	236	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	236	
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	236	
碳酸钠	500(i)	2013	GMP		
碳酸氢钾	501(ii)	2013	GMP	236	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2013	GMP	236	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2013	GMP	236	
氧化淀粉	1404	2013	GMP	236	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2013	GMP	236	

表2

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	
乙酰化淀粉	1420	2013	GMP	236	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2013	GMP	236	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2013	GMP	236	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2013	GMP	236	

  

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	
阿拉伯胶	414	2013	GMP		
倍半碳酸钠	500(iii)	2013	GMP		
刺槐豆胶	410	2013	GMP		
刺云实胶	417	2013	GMP	236	
氮	941	2014	GMP	59 & 278	
单淀粉磷酸酯	1410	2013	GMP		
二淀粉磷酸酯	1412	2013	GMP		
二氧化碳	290	2014	GMP	59 & 278	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2007	6000 mg/kg		
粉状纤维素	460(ii)	2013	GMP		
瓜尔胶	412	2013	GMP		
果胶	440	2013	GMP		
海藻酸	400	2013	GMP		
海藻酸铵	403	2013	GMP		
海藻酸钙	404	2013	GMP		
海藻酸钾	402	2013	GMP		
海藻酸钠	401	2013	GMP		
糊精，焙烤淀粉	1400	2013	GMP	236	
黄耆胶	413	2013	GMP	236	
黄原胶	415	2013	GMP		
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2013	GMP		
甲基纤维素	461	2013	GMP		
甲基乙基纤维素	465	2013	GMP		
结冷胶	418	2013	GMP		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	6000 mg/kg		
聚葡萄糖	1200	2013	GMP	236	
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		
卡拉胶	407	2013	GMP		
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2013	GMP		
硫酸钙	516	2013	GMP		
卵磷脂	322(i)	2013	GMP		
罗望子种子多糖	437	2021	GMP		

表2

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
氯化钙	509	2013	GMP	
氯化钾	508	2013	GMP	
魔芋粉	425	2013	GMP	236
柠檬酸	330	2013	GMP	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	
柠檬酸三钙	333(iii)	2013	GMP	
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2013	GMP	
漂白淀粉	1403	2013	GMP	236
羟丙基淀粉	1440	2013	GMP	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2013	GMP	
羟丙基甲基纤维素	464	2013	GMP	
羟丙基纤维素	463	2013	GMP	
琼脂	406	2013	GMP	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP	
乳酸钙	327	2013	GMP	
乳酸钾	326	2013	GMP	
乳酸钠	325	2013	GMP	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2013	GMP	
酸处理淀粉	1401	2013	GMP	236
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2013	GMP	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	
碳酸钠	500(i)	2013	GMP	
碳酸氢钾	501(ii)	2013	GMP	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP	
微晶纤维素	460(i)	2013	GMP	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2013	GMP	
氧化淀粉	1404	2013	GMP	236
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2013	GMP	
乙酰化淀粉	1420	2013	GMP	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2013	GMP	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2013	GMP	
一氧化二氮	942	2014	GMP	59 & 278
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2013	GMP	

表2

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		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	6000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	1000 mg/kg		
乳酸链球菌素	234	2009	10 mg/kg		

  

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	2021	1000 mg/kg	191, 478 & 68	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	68, 119, 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	48, 168	
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		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	2500 mg/kg		
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	20 mg/kg	341 & 344	
焦糖色III-氨法	150c	2010	5000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	5000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	8000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2005	5000 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	5 mg/kg	39	
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478 & 68	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	150 mg/kg	181 & 201	
三氯蔗糖	955	2021	580 mg/kg	478 & 68	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	349	
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	1000 mg/kg	188, 478 & 68	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	2	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	341 & 344	

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	2023	200 mg/kg	15, 196, XS207 & XS290	
二氧化硅(无定型)	551	2023	GMP	544 & 549	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	10000 mg/kg	XS207 & XS290	
粉状纤维素	460(ii)	2023	GMP	549 & XS207	
硅铝酸钠	554	2013	265 mg/kg	6 & 259	
硅酸钙	552	2023	GMP	544 & 549	

表2

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	
硅酸镁	553(i)	2023	GMP	544 & 549	
滑石粉	553(iii)	2023	GMP	544 & 549	
聚二甲基硅醚	900a	2023	10 mg/kg	XS207 & XS290	
抗坏血酸钠	301	2023	GMP	317, 545 & XS290	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	500 mg/kg	10, 545 & XS290	
抗坏血酸, L-	300	2023	GMP	545 & XS290	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	4400 mg/kg	33, 543, 548, 544 & 547	
没食子酸丙酯	310	2023	200 mg/kg	15, 75, 196, XS207 & XS290	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2023	GMP	549 & XS207	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2023	100 mg/kg	196, 546 & XS290	
碳酸钙	170(i)	2023	GMP	544, 549 & 550	
碳酸镁	504(i)	2023	GMP	544, 549 & 550	
碳酸氢镁	504(ii)	2023	GMP	550	
微晶纤维素	460(i)	2023	GMP	549 & XS207	
氧化镁	530	2023	GMP	544 & 549	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	536, XS207 & XS290	
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	2021	2000 mg/kg	191, 478, XS251 & 408	
阿斯巴甜 - 乙磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	113, 477, XS251, 408	
爱德万甜	969	2023	20 mg/kg	408, 478, XS251	
丙二醇脂肪酸酯	477	2021	100000 mg/kg	XS251	
二丁基羟基甲苯	321	2021	100 mg/kg	15 & 481	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2021	10000 mg/kg	XS251	
硅铝酸钠	554	2021	570 mg/kg	6	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	6 mg/kg	341, 344, XS251	
焦糖色III-氨法	150c	2021	5000 mg/kg	XS251	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2021	5000 mg/kg	XS251	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg	XS251	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg	XS251	
聚山梨醇酯	432-436	2021	4000 mg/kg	XS251	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	5 mg/kg	39 & XS251	

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2021	4400 mg/kg	33, 88, 482 & 483	
纽甜	961	2021	65 mg/kg	478, XS251 & 408	
葡萄皮提取物	163(ii)	2021	150 mg/kg	181, 201 & XS251	
三氯蔗糖	955	2023	400 mg/kg	408, 478, XS251	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	4000 mg/kg	XS251	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2021	100 mg/kg	15 & 481	
特丁基对苯二酚	319	2021	100 mg/kg	15 & 481	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2021	330 mg/kg	26, 408, 477 & XS251	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8 & XS251	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	1000 mg/kg	188, 478, XS251 & 408	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	350 & XS251	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	6 mg/kg	341, 344, XS251	
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	2023	1000 mg/kg	201, 478, XS221, XS262, XS273 & XS275	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	201, 478, XS251, XS262, XS273, XS275	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	200 mg/kg	3, XS221, XS262, XS273, XS275	
二氧化硅(无定型)	551	2023	GMP	3, 488, 563, XS273, XS275	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2021	10000 mg/kg	497, XS221, XS273	
硅酸钙	552	2023	GMP	488, 563, XS273, XS275	
硅酸镁	553(i)	2023	GMP	488, 563, XS273, XS275	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	XS262	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	1 mg/kg	291, 473, XS262, XS273	
$\beta$ -胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2023	3 mg/kg	341, 344, 462, 473, XS262, XS273	
滑石粉	553(iii)	2023	GMP	3, 488, 563, XS273, XS275	
姜黄素	100(i)	2023	150 mg/kg	201, 493, XS262, XS273, XS275	
角黄素	161g	2023	15 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	

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	
焦糖色III-氨法	150c	2023	15000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	15000 mg/kg	201, XS221, XS262, XS273, XS275	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2023	50000 mg/kg	201, XS221, XS273, XS262 & XS275	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	1500 mg/kg	45, 351 & XS262	
聚山梨醇酯	432-436	2023	80 mg/kg	38, XS221, XS262, XS273, XS275	
抗坏血酸酯	304, 305	2021	500 mg/kg	10, XS221, XS273	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	15 mg/kg	39, 201, XS273	
亮黑 (黑色PN)	151	2023	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	4400 mg/kg	33, 487, 495, 496, 562, 564	
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2023	40 mg/kg	3, 80, 486, 561, XS273, XS275	
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	
日落黄FCF	110	2023	300 mg/kg	3, XS221, XS262, XS273, XS275	
乳酸链球菌素	234	2023	12.5 mg/kg	233 & 561	
山梨酸盐	200, 202, 203	2023	1000 mg/kg	42, 223, 492, 494 & 561	
生育酚	307a, b, c	2023	200 mg/kg	168, 351, XS221, XS262, XS273	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	25 mg/kg	185, 485, XS262 & XS273	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2023	50 mg/kg	484, XS273, XS275 & 237	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2023	200 mg/kg	XS221, XS262, XS273, XS275	
棕色HT	155	2023	150 mg/kg	3, 201, XS221, XS262, XS273, XS275	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	3 mg/kg	341, 344, 462, 473, XS262, XS273	

  

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	



表2

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
角黄素	161g	2021	15 mg/kg	201, XS208, XS221, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS283
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2021	40 mg/kg	3, 80, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
溶解酵素	1105	2021	GMP	XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
乳酸链球菌素	234	2021	12.5 mg/kg	233, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
山梨酸盐	200, 202, 203	2021	3000 mg/kg	42, 457, 499, 501, XS208, XS274, XS276, XS277
硝酸盐	251, 252	2021	35 mg/kg	30, 464, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
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
丙酸	280	2021	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278
丙酸钙	282	2021	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278
丙酸钠	281	2021	GMP	3, 460, 503, XS208, XS269, XS274, XS276, XS277, XS278
二氧化硅(无定型)	551	2021	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2021	10000 mg/kg	XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283
硅酸钙	552	2021	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277

表2

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
硅酸镁	553(i)	2021	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	12 mg/kg	458, 301, XS208, XS278
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	25 mg/kg	XS208, XS278, 341, 344, 458
滑石粉	553(iii)	2021	GMP	459, 461, 502, XS208, XS274, XS276, XS277, XS278
姜黄素	100(i)	2023	500 mg/kg	498, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2021	50000 mg/kg	201, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
抗坏血酸酯	304, 305	2021	500 mg/kg	10, 112, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278, XS283
辣椒提取物	160c(ii)	2023	30 mg/kg	39, XS208, XS278
六亚甲基四胺	239	2021	25 mg/kg	66, 298, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
胭脂虫红	120	2021	125 mg/kg	178, 505, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277, XS278
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	25 mg/kg	185, 463, 506, XS208, XS278

表2

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	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2021	15 mg/kg	62, XS208, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2023	200 mg/kg	XS274, XS276, XS277	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	XS208, XS278, 341, 344, 458	

  

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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	100 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	50 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	341 & 344	
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	30 mg/kg	39	
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
柠檬黄	102	2023	100 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1000 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		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	20 mg/kg	185, 109	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	75 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	100 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341 & 344	

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	16000 mg/kg	353	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	15 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	20 mg/kg	381, 341, 344	
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	50000 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	140 mg/kg	39	

表2

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	
生育酚	307a, b, c	2017	300 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	50 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	50 mg/kg	185	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	50 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	381, 341, 344	

  

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, 202, 203	2006	1000 mg/kg	42	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		

  

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	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	300 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	9000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	18 mg/kg		
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	25 mg/kg	145, 341, 344	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2019	30000 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2019	500 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	5000 mg/kg		
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	1600 mg/kg	6 & 251	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000 mg/kg	33	
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	3	
乳酸链球菌素	234	2018	12.5 mg/kg	233	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	3000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	50 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2023	100 mg/kg		
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	3000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	145, 341, 344	

  

食品类别号	01.6.4.1	原味再制干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		

表2

食品类别号	01.6.4.1	原味再制干酪			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	70 mg/kg	39	
柠檬黄	102	2023	200 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	60 mg/kg	8, 145	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	70 mg/kg	185	

  

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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	100 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	50000 mg/kg	72	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	72	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	100 mg/kg	39	
柠檬黄	102	2023	200 mg/kg		
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	10 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1000 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	15 mg/kg	8, 239	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	70 mg/kg	185	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	50 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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	200 mg/kg	3	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2009	500 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	9000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	25 mg/kg	341, 344, 378	
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	201	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	70 mg/kg	39	
亮黑 (黑色PN)	151	2023	100 mg/kg	3	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	3	

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9000 mg/kg	33	
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
柠檬黄	102	2023	300 mg/kg	3	
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	100 mg/kg	3	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1000 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	3	
乳酸链球菌素	234	2010	12.5 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	3000 mg/kg	3 & 42	
生育酚	307a, b, c	2016	400 mg/kg		
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	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	50 mg/kg		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	100 mg/kg	3	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	341, 344, 378	
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	
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2006	40 mg/kg	3 & 80	
柠檬酸	330	2006	GMP		
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		
山梨酸盐	200, 202, 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	
阿斯巴甜	951	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2019	350 mg/kg	113 & 477	

表2

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	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	300 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	120 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	6000 mg/kg		
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	20 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg	2	
姜黄素	100(i)	2023	150 mg/kg	402	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg	170	
焦糖色III-氨法	150c	1999	2000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	2000 mg/kg	400 & 209	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	2000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2019	2000 mg/kg	45 & 449	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg	XS243	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg	354 & XS243	
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	2 & 10	
喹啉黄	104	2023	150 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	60 mg/kg	39	
亮黑（黑色PN）	151	2023	150 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
磷酸铵盐	442	2012	5000 mg/kg	231	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33	
麦芽酚	636	2016	200 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2 & 15	
柠檬黄	102	2023	300 mg/kg		
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	150 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	200 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2023	300 mg/kg		
乳酸链球菌素	234	2016	12.5 mg/kg	233 & 362	
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2019	5000 mg/kg	362	

表2

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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	XS243	
糖精	954(i)-(iv)	2019	100 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2023	150 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8 & 146	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	20 mg/kg	185	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 mg/kg		
乙基麦芽酚	637	2016	200 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	350 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	355	
诱惑红 AC	129	2023	300 mg/kg		
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg	170	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
棕色HT	155	2023	150 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	341, 344	

  

食品类别号	01.8	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	
生育酚	307a, b, c	2023	200 mg/kg	XS331	

  

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	880 mg/kg	33 & 228	

  

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)	2023	GMP	XS331	
二氧化硅(无定型)	551	2023	10000 mg/kg	XS331	
粉状纤维素	460(ii)	2023	10000 mg/kg	XS331	
硅铝酸钠	554	2023	1140 mg/kg	6 & XS331	
硅酸钙	552	2023	10000 mg/kg	XS331	
硅酸镁	553(i)	2023	10000 mg/kg	XS331	
过氧化苯甲酰	928	2023	100 mg/kg	147 & XS331	



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	
滑石粉	553(iii)	2023	10000 mg/kg	XS331	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	4400 mg/kg	33 & XS331	
卵磷脂	322(i)	2023	GMP	XS331	
氯化钙	509	2023	GMP	XS331	
氯化钾	508	2023	GMP	XS331	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2023	GMP	XS331	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	XS331	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	XS331	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	XS331	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2023	10000 mg/kg	XS331	
氢氧化钙	526	2023	GMP	XS331	
氢氧化钾	525	2023	GMP	XS331	
氢氧化钠	524	2023	GMP	XS331	
碳酸钙	170(i)	2023	10000 mg/kg	XS331	
碳酸钾	501(i)	2023	GMP	XS331	
碳酸镁	504(i)	2023	10000 mg/kg	XS331	
碳酸钠	500(i)	2023	GMP	XS331	
碳酸氢钾	501(ii)	2023	GMP	XS331	
碳酸氢钠	500(ii)	2023	GMP	XS331	
微晶纤维素	460(i)	2023	10000 mg/kg	XS331	
氧化镁	530	2023	10000 mg/kg	XS331	
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	2021	75 mg/kg	15, 133, 171, 514	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10 & 171	
卵磷脂	322(i)	2021	GMP	507	
没食子酸丙酯	310	2021	100 mg/kg	15, 133, 171, 514	
柠檬酸	330	2006	GMP	171	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2006	GMP	171	
柠檬酸钾	332(ii)	2021	GMP	507	
柠檬酸三钙	333(iii)	2021	GMP	507	
柠檬酸三钠	331(iii)	2006	GMP	171	
生育酚	307a, b, c	2021	500 mg/kg	171, 513	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2021	175 mg/kg	15, 133, 171, 514	
特丁基对苯二酚	319	2021	120 mg/kg	15, 171, 514	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8 & 240	

表2

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	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2021	GMP	507	
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	2023	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210 & XS325R	
二丁基羟基甲苯	321	2023	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	10000 mg/kg	XS19, XS33, XS210 & XS325R	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R, 341, 344	
姜黄素	100(i)	2023	5 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R	
聚二甲基硅醚	900a	2023	10 mg/kg	511, 524, XS33 & XS325R	
聚甘油脂肪酸酯	475	2023	10000 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	
聚山梨醇酯	432-436	2023	5000 mg/kg	102, XS19, XS33, XS210 & XS325R	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	500 mg/kg	10, 511, XS33 & XS325R	
硫代二丙酸盐	388, 389	2023	200 mg/kg	46, 511, XS33 & XS325R	
卵磷脂	322(i)	2023	GMP	511, 519, XS33 & XS325R	
没食子酸丙酯	310	2023	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	
柠檬酸	330	2023	GMP	15, 511, XS33 & XS325R	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	511, XS33 & XS325R	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	511, XS33 & XS325R	
柠檬酸三钙	333(iii)	2023	GMP	511, XS33 & XS325R	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	511, XS33 & XS325R	
柠檬酸异丙酯	384	2023	200 mg/kg	511, 520, XS33 & XS325R	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2023	100 mg/kg	511, 520, XS33 & XS325R	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2023	750 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	
生育酚	307a, b, c	2023	300 mg/kg	357, 511 & XS325R	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2023	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	

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	
特丁基对苯二酚	319	2021	200 mg/kg	15, 130, 511, 515, XS33 & XS325R	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	10 mg/kg	8, 508, 509, XS33, XS210 & XS325R	
硬脂酰柠檬酸酯	484	2023	GMP	XS19, XS33, XS210 & XS325R	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2023	300 mg/kg	356, XS33, XS325R & 542	
愈疮树脂	314	2023	1000 mg/kg	XS19, XS33, XS210 & XS325R	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2023	10000 mg/kg	356, XS33, XS325R & 541	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	508, 509, XS33, XS210, XS325R, 341, 344	
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	2021	10000 mg/kg	XS19, XS211	
二丁基羟基甲苯	321	2021	200 mg/kg	15, 130, 516	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2021	10000 mg/kg	XS19, XS211	
β-胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	518, XS329, 341, 344	
坚牢绿FCF	143	2021	GMP	XS19, XS211, XS329	
姜黄素	100(i)	2023	5 mg/kg	512, XS329	
聚二甲基硅醚	900a	2021	10 mg/kg	523, XS211	
聚山梨醇酯	432-436	2021	5000 mg/kg	102, XS19, XS211	
抗坏血酸酯	304, 305	2021	500 mg/kg	10, 526	
抗坏血酸, L-	300	2021	GMP	XS19, XS211	
硫代二丙酸盐	388, 389	2021	200 mg/kg	46, XS211	
卵磷脂	322(i)	2018	GMP		
没食子酸丙酯	310	2021	200 mg/kg	15, 130, 516	
柠檬酸	330	2014	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2021	GMP	522, XS329	
柠檬酸钾	332(ii)	2021	GMP	507, XS211	
柠檬酸三钙	333(iii)	2021	GMP	507, XS211	
柠檬酸三钠	331(iii)	2021	GMP	522, XS329	
柠檬酸异丙酯	384	2021	200 mg/kg	521	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2021	100 mg/kg	521	
日落黄FCF	110	2023	300 mg/kg	XS19, XS211, XS329	
生育酚	307a, b, c	2021	300 mg/kg	527	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2021	200 mg/kg	15, 130, 516	

表2

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	
特丁基对苯二酚	319	2021	200 mg/kg	15, 130, 516	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	10 mg/kg	8, 512, XS329	
硬脂酰柠檬酸酯	484	2021	GMP	XS19, XS211	
愈疮树脂	314	2021	1000 mg/kg	XS19, XS211	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2021	GMP	525	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	518, XS329, 341, 344	

  

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)	2023	12 mg/kg	341, 344	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 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	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	12 mg/kg	341, 344	

  

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	2023	1000 mg/kg	13, 529 & XS253	
丙二醇脂肪酸酯	477	2023	20000 mg/kg	XS253	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2023	300 mg/kg	27, XS253, XS256	
二丁基羟基甲苯	321	2023	200 mg/kg	15, 552 & 559	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg	XS253	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	10000 mg/kg	359 & 557	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	3000 mg/kg	359	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	35 mg/kg	341, 344	
姜黄素	100(i)	2023	10 mg/kg	217 & 232	
角黄素	161g	2023	15 mg/kg	XS253 & XS256	
焦糖色III-氨法	150c	2023	500 mg/kg	XS253	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	500 mg/kg	XS253	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2023	500 mg/kg	XS253	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	100 mg/kg	45 & 361	
聚二甲基硅醚	900a	2023	10 mg/kg	152 & 558	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	4000 mg/kg	359	

表2

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	
聚甘油脂肪酸酯	475	2023	5000 mg/kg	359 & 557	
聚山梨醇酯	432-436	2023	10000 mg/kg	360 & 557	
抗坏血酸酯	304, 305	2006	500 mg/kg	10	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	2200 mg/kg	33, 530, 554, 555	
硫代二丙酸盐	388, 389	2023	200 mg/kg	46 & XS253	
没食子酸丙酯	310	2023	200 mg/kg	15, 552, & 559	
柠檬酸异丙酯	384	2023	100 mg/kg	XS253	
热氧化大豆油与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯的交联物	479	2023	5000 mg/kg	531 & XS253	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2023	10000 mg/kg	359 & 557	
山梨酸盐	200, 202, 203	2023	2000 mg/kg	42, 529 & 556	
生育酚	307a, b, c	2009	500 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2023	200 mg/kg	15, 552 & 559	
特丁基对苯二酚	319	2023	200 mg/kg	15, 559 & XS253	
胭脂虫红	120	2023	500 mg/kg	178 & XS253	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	100 mg/kg	8 & 215	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2023	100 mg/kg	21 & XS253	
硬脂酰柠檬酸酯	484	2023	100 mg/kg	15 & XS253	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2009	10000 mg/kg	359 & 557	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2023	200 mg/kg	XS253 & XS256	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2023	10000 mg/kg	360 & 557	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	35 mg/kg	341, 344	

  

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	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	30000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	100 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	300 mg/kg	27	
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	3000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	341, 344	
姜黄素	100(i)	2023	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		

表2

食品类别号	02.3	水包油为主的脂肪乳化剂，包括混合和/或调味的脂肪乳化剂制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	20000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	100 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	10000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	20000 mg/kg	363	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	65 mg/kg	39	
亮蓝FCF	133	2005	100 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2004	200 mg/kg	15 & 130	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	363	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	900 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	2005	200 mg/kg	15 & 130	
胭脂虫红	120	2023	150 mg/kg	178	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	25 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	10 mg/kg	185	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	3000 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	102 & 363	
β-胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	341, 344	

  

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	2021	1000 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2006	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 130	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg		
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)	2023	15 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17 & 477	

表2

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	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2023	150 mg/kg		
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	100 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	2000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	102	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10	
喹啉黄	104	2023	9 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2023	50 mg/kg	39	
亮黑（黑色PN）	151	2023	150 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	150 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2004	200 mg/kg	15 & 130	
柠檬黄	102	2023	150 mg/kg		
纽甜	961	2021	100 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	150 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	200 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	200 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2021	100 mg/kg	500, 477	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	15 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	10 mg/kg	185	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	350 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 mg/kg		

表2

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	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	188 & 478	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2023	150 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
棕色HT	155	2023	150 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	15 mg/kg	341, 344	
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	2021	100 mg/kg	477	
阿斯巴甜	951	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	1000 mg/kg	119 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	100 mg/kg	15 & 195	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	1000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	10000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	20 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	70 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2023	150 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	1999	1000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2023	8000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	4000 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 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	
辣椒提取物	160c(ii)	2023	55 mg/kg	39	
亮黑 (黑色PN)	151	2023	100 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	150 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7500 mg/kg	33	
麦芽酚	636	2016	200 mg/kg		
柠檬黄	102	2023	40 mg/kg		



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	
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2023	50 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	100 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2019	320 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	1000 mg/kg		
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 195	
糖精	954(i)-(iv)	2019	100 mg/kg	500, 477	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 195	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	270 mg/kg	26 & 477	
苋菜红	123	2023	25 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	20 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2023	20 mg/kg	185	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	300 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 mg/kg		
乙基麦芽酚	637	2016	200 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	800 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	15	
诱惑红 AC	129	2009	150 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	70 mg/kg	341, 344	

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	
阿拉伯胶	414	2021	GMP	453 & 454	
巴西棕榈蜡	903	2004	400 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2003	GMP		
蜂蜡	901	2003	GMP		
果胶	440	2021	GMP	454	
海藻酸	400	2021	GMP	454	
海藻酸铵	403	2021	GMP	454	
海藻酸钙	404	2021	GMP	454	
海藻酸钠	401	2021	GMP	453 & 454	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2008	300 mg/kg	4 & 16	
聚乙二醇	1521	2001	GMP		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	GMP		
卡拉胶	407	2021	GMP	454	

表2

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
卵磷脂	322(i)	2021	GMP	454
木松香甘油酯	445(iii)	2005	110 mg/kg	
羟丙基甲基纤维素	464	2021	GMP	454
羟丙基纤维素	463	2021	GMP	454
琼脂	406	2021	GMP	453 & 454
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2019	GMP	71 & 454
微晶蜡	905c(i)	2004	50 mg/kg	
小烛树蜡	902	2003	GMP	
亚硫酸盐	220-225, 539	2011	30 mg/kg	44 & 204
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4, 16 & 178
氧化铁	172(i)-(iii)	2008	1000 mg/kg	4 & 16
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2021	GMP	454
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2021	GMP	454
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2021	GMP	454
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	1500 mg/kg	454
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2019	GMP	453

  

食品类别号	04.1.1.3	去皮或切块的新鲜水果		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
氮	941	2014	GMP	59
二氧化碳	290	2014	GMP	59
抗坏血酸钙	302	2014	GMP	
抗坏血酸钠	301	2014	GMP	
一氧化二氮	942	2014	GMP	

  

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	2021	2000 mg/kg	191, 478, & 358
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	500 mg/kg	113, 477, 358
爱德万甜	969	2023	20 mg/kg	358, 478
纽甜	961	2021	100 mg/kg	478 & 358
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478 & 358
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	40 mg/kg	26, 358, 477
亚硫酸盐	220-225, 539	2007	500 mg/kg	44 & 155
乙酰磺胺酸钾	950	2021	500 mg/kg	188, 478 & 358

表2

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	
苯甲酸盐	210-213	2003	800 mg/kg	13	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	800 mg/kg	27	
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, 中粘度, I类	905e	2005	5000 mg/kg		
氢化聚癸烯	907	2016	2000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg	XS67, XS130	
亚硫酸盐	220-225, 539	2011	1000 mg/kg	44, 135 & 218	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	265 mg/kg	21	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
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 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	200 mg/kg	113, 144, 477	
爱德万甜	969	2023	3 mg/kg	144	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	250 mg/kg	27	
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)	2023	50 mg/kg	341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2010	200 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	7500 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	1000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	
纽甜	961	2021	100 mg/kg	144	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1500 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2007	180 mg/kg	144	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	500, 144	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	100 mg/kg	26 & 144	
亚硫酸盐	220-225, 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	2021	200 mg/kg	144 & 188	

表2

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	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344	

  

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	2021	1000 mg/kg	191, 478 & XS319	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	350 mg/kg	113, 477 & XS319	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	104, 341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	1000 mg/kg	17, 477 & XS319	
坚牢绿FCF	143	2018	200 mg/kg	267	
焦糖色III-氨法	150c	2018	200 mg/kg	267	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2018	7500 mg/kg	267	
聚二甲基硅醚	900a	2018	10 mg/kg	266	
亮蓝FCF	133	2018	200 mg/kg	161 & 267	
氯化亚锡	512	2018	20 mg/kg	43 & 141	
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478 & XS319	
葡萄皮提取物	163(ii)	2018	1500 mg/kg	181 & 267	
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478 & XS319	
糖精	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	500, 477 & XS319	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2018	330 mg/kg	26, 477 & XS319	
胭脂虫红	120	2018	200 mg/kg	104 & 178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2018	300 mg/kg	161 & 267	
氧化铁	172(i)-(iii)	2018	300 mg/kg	267	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2018	100 mg/kg	62 & 267	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	188, 478 & XS319	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	104, 341, 344	

  

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	
阿斯巴甜	951	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2019	1000 mg/kg	119 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478 & XS296	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	161	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	250 mg/kg	27	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	5000 mg/kg	409, XS296	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	15 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	1000 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	1999	400 mg/kg		
角黄素	161g	2011	200 mg/kg	5	

表2

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
焦糖色III-氨法	150c	2010	200 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	1500 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	3000 mg/kg	45
聚二甲基硅醚	900a	1999	30 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	161
纽甜	961	2019	70 mg/kg	478
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	161 & 181
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
糖精	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	500, 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	360 mg/kg	26 & 477
亚硫酸盐	220-225, 539	2008	100 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178
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	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	200 mg/kg	161
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	130 mg/kg	21
乙酰磺胺酸钾	950	2019	1000 mg/kg	478 & 188
诱惑红 AC	129	2009	100 mg/kg	161
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	15 mg/kg	341, 344

  

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	2023	1000 mg/kg	191, 478 & XS160
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	1000 mg/kg	119, 477 & XS160
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478 & XS160
苯甲酸盐	210-213	2023	1000 mg/kg	13 & 568
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	300 mg/kg	161 & XS160
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2023	1000 mg/kg	27 & 570
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	5000 mg/kg	XS160
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	XS160, 341, 344
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2023	2000 mg/kg	17, 477 & XS160
坚牢绿FCF	143	2023	100 mg/kg	161 & XS160
角黄素	161g	2023	15 mg/kg	XS160
焦糖色III-氨法	150c	2023	500 mg/kg	XS160
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2023	500 mg/kg	XS160
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	3000 mg/kg	45
聚二甲基硅醚	900a	2023	10 mg/kg	XS160

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	
亮蓝FCF	133	2023	100 mg/kg	161 & XS160	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	1100 mg/kg	33 & XS160	
纽甜	961	2023	70 mg/kg	478 & XS160	
葡萄皮提取物	163(ii)	2023	500 mg/kg	161, 181 & XS160	
日落黄FCF	110	2023	300 mg/kg	161 & XS160	
三氯蔗糖	955	2023	400 mg/kg	478 & XS160	
山梨酸盐	200, 202, 203	2023	1000 mg/kg	42 & 569	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg	XS160	
糖精	954(i)-(iv)	2023	200 mg/kg	500, 477 & XS160	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	330 mg/kg	26, 477 & XS160	
亚硫酸盐	220-225, 539	2023	100 mg/kg	44 & 567	
胭脂虫红	120	2023	500 mg/kg	178 & XS160	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2023	500 mg/kg	161 & XS160	
氧化铁	172(i)-(iii)	2023	500 mg/kg	XS160	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2023	150 mg/kg	XS160	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2023	100 mg/kg	21 & XS160	
乙酰磺胺酸钾	950	2023	1000 mg/kg	188, 478 & XS160	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	XS160, 341, 344	
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	2021	2000 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸钾	962	2023	500 mg/kg	113, 144, 477	
爱德万甜	969	2023	20 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
赤藓红	127	2005	200 mg/kg	54	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg	161	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	1000 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	1000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	2 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	30 mg/kg	341, 344	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161	
焦糖色III-氨法	150c	2010	200 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	7500 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	20000 mg/kg	45	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	161	

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	10 mg/kg	33	
纽甜	961	2021	100 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	1000 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2021	1500 mg/kg	478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	100 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178	
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		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	250 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2021	500 mg/kg	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	30 mg/kg	341, 344	

  

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	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2019	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478, XS240 & XS314R	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇	1520	2016	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg	161 & 182	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	800 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161 & 182	
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	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	
聚山梨醇酯	432-436	2007	1000 mg/kg	154	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	161 & 182	

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	350 mg/kg	33	
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	500 mg/kg	179, 181 & 182	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161 & 182	
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	XS240 & XS314R	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	150 mg/kg	XS240 & XS314R	
糖精	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2012	100 mg/kg	44 & 206	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	178 & 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	2019	350 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg	XS240 & XS314R	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161 & 182	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	1500 mg/kg	XS314R	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	18 mg/kg	341, 344, XS240	
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	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸钾	962	2019	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg	161	
丁二酸二辛基磺酸钠	480	2017	15 mg/kg	383, 384 & 385	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	800 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	6000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	200 mg/kg		



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
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	7500 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	1000 mg/kg	45
聚二甲基硅醚	900a	1999	110 mg/kg	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	2000 mg/kg	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2 & 15
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	161 & 181
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg	161
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15
糖精	954(i)-(iv)	2019	100 mg/kg	500, 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26 & 477
亚硫酸盐	220-225, 539	2008	100 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178
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	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	150 mg/kg	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	350 mg/kg	478 & 188
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	
β-胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344

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	2019	1000 mg/kg	478 & 191
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	350 mg/kg	113 & 477
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	800 mg/kg	27

表2

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	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	341, 344	
聚二甲基硅醚	900a	2008	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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
纽甜	961	2019	65 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	161 & 181	
三氯蔗糖	955	2019	150 mg/kg	478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
糖精	954(i)-(iv)	2019	160 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	115 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 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	2019	350 mg/kg	478 & 188	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	341, 344	

  

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	2021	1000 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113, 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg	161	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	800 mg/kg	27	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	341, 344	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161	
角黄素	161g	2011	15 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		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	10000 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	2000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	250 mg/kg		

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33	
纽甜	961	2021	100 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	161 & 181	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	150 mg/kg		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	100 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	178	
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	2021	350 mg/kg	188 & 478	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	341, 344	
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	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	500 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13	
纽甜	961	2019	65 mg/kg	478	
三氯蔗糖	955	2019	150 mg/kg	478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1200 mg/kg	42	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26 & 477	
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	2019	500 mg/kg	478 & 188	
食品类别号	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			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	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		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
冰醋酸	260	2023	GMP	262, 263 & XS40R
抗坏血酸, L-	300	2023	500 mg/kg	262 & XS40R
柠檬酸	330	2023	GMP	262, 264 & XS40R
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	262 & XS40R
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	262 & XS40R
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	262, 264 & XS40R
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
海藻酸钠	401	2021	GMP	455 & 456
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2008	300 mg/kg	4 & 16
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1760 mg/kg	16 & 33
卵磷脂	322(i)	2021	GMP	455 & 456
木松香甘油酯	445(iii)	2005	110 mg/kg	
琼脂	406	2021	GMP	455 & 456
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	4 & 16
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2019	GMP	71 & 456
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 & 178
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2021	GMP	456
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2019	GMP	455
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	4, 16, 341
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
抗坏血酸钠	301	2014	GMP	

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>04.2.1.3</b>				<b>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</b>
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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600 mg/kg	33 & 76
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44, 76 & 136
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg	
<b>04.2.2</b>				<b>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</b>
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	2023	50000 mg/kg	92, 161 & XS294
<b>04.2.2.1</b>				<b>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</b>
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
冰醋酸	260	2013	GMP	262 & 263
谷氨酸一钠	621	2014	GMP	201
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	15
抗坏血酸, L-	300	2014	GMP	110
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000 mg/kg	33 & 76
硫酸钙	516	2015	GMP	29, 323 & 324
氯化钙	509	2015	GMP	29, 323 & 324
柠檬酸	330	2013	GMP	242, 262, 264 & 265
柠檬酸二氢钾	332(i)	2015	GMP	29
柠檬酸二氢钠	331(i)	2015	GMP	29
柠檬酸钾	332(ii)	2015	GMP	29
柠檬酸三钙	333(iii)	2015	GMP	29
柠檬酸三钠	331(iii)	2015	GMP	29
苹果酸,DL-	296	2013	GMP	265
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP	262 & 264
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44, 76, 136 & 137
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2006	100 mg/kg	21 & 110
<b>04.2.2.2</b>				<b>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</b>
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释

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
阿斯巴甜	951	2023	1000 mg/kg	144 & 348
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	144, 348
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 & 196
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344
角黄素	161g	2011	10 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	76 & 161
抗坏血酸酯	304, 305	2001	80 mg/kg	10
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5000 mg/kg	33 & 76
没食子酸丙酯	310	2001	50 mg/kg	15, 76 & 196
纽甜	961	2021	33 mg/kg	144 & 348
三氯蔗糖	955	2021	580 mg/kg	144 & 348
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	76
生育酚	307a, b, c	2016	200 mg/kg	XS38
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15, 76 & 196
糖精	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	500, 144 & 348
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144 & 348
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44 & 105
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	800 mg/kg	21, 64 & 297
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	76
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344
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 & 191
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	200 mg/kg	113 & 144
爱德万甜	969	2023	3 mg/kg	144
苯甲酸盐	210-213	2001	2000 mg/kg	13
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg	161
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	1000 mg/kg	27
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	6000 mg/kg	386, XS38 & XS260
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	5 mg/kg	341, 344
坚牢绿FCF	143	1999	300 mg/kg	

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>04.2.2.3</b>				
<b>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</b>				
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
焦糖色III-氨法	150c	1999	500 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	15000 mg/kg	45, XS38 & XS115
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2009	500 mg/kg	161
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33
硫酸铝铵	523	2017	520 mg/kg	6, 245, 296 & XS66
纽甜	961	2007	10 mg/kg	144
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	100 mg/kg	179 & 181
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	144
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	500, 144
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 144
亚硫酸盐	220-225, 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 & 188
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	5 mg/kg	341, 344
<b>04.2.2.4</b>				
<b>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</b>				
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2021	1000 mg/kg	191 & 478
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113, 477
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344
坚牢绿FCF	143	1999	200 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	161
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	1300 mg/kg	45, XS13, XS38, XS57, XS145, XS257R, XS259R & XS297
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 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
亮蓝FCF	133	2009	200 mg/kg	161
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33
氯化亚锡	512	2001	25 mg/kg	43
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478
三氯蔗糖	955	2021	580 mg/kg	478
糖精	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	500, 144 & 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	70 mg/kg	26 & 477
亚硫酸盐	220-225, 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	2021	350 mg/kg	188 & 478
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg	161
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344

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	2021	1000 mg/kg	191 & 478
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸钾	962	2023	1000 mg/kg	119, 477
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478, XS257
苯甲酸盐	210-213	2001	1000 mg/kg	13
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	1000 mg/kg	27
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	
聚二甲基硅醚	900a	1999	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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33 & 76
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	100 mg/kg	179 & 181
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	169 & 478
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
生育酚	307a, b, c	2017	300 mg/kg	XS57
糖精	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	500, 477



表2

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
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	500 mg/kg	44 & 138
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	178
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	2023	1000 mg/kg	188, 478
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344
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	2021	1000 mg/kg	191 & 478
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	350 mg/kg	113 & 477
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478, XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321
苯甲酸盐	210-213	2001	3000 mg/kg	13
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg	92 & 161
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	1000 mg/kg	27
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	2500 mg/kg	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17 & 477
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	161
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg	
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	92 & 161
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	100 mg/kg	92 & 181
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg	92
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
糖精	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	500, 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26 & 477

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>04.2.2.6</b>	<b>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</b>			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
亚硫酸盐	220-225, 539	2011	300 mg/kg	44 & 205
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	92 & 178
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	2021	350 mg/kg	188 & 478
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg	92 & 161
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	XS38, XS57, XS259R, XS308R, XS321 & 536
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	92, 341, 344
<b>04.2.2.7</b>	<b>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</b>			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿拉伯胶	414	2023	GMP	571
阿斯巴甜	951	2023	2500 mg/kg	144, 191 & XS294
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	113, 144
爱德万甜	969	2023	25 mg/kg	144
苯甲酸盐	210-213	2023	1000 mg/kg	13 & XS294
冰醋酸	260	2023	GMP	XS294
赤藓红	127	2023	30 mg/kg	XS294
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	300 mg/kg	161 & XS294
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2023	300 mg/kg	27 & XS294
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	2500 mg/kg	XS294
富马酸	297	2023	GMP	XS294
富马酸钠	365	2023	GMP	XS294
甘油	422	2023	GMP	XS294
瓜尔胶	412	2013	GMP	
谷氨酸一钠	621	2014	GMP	279
果胶	440	2023	GMP	XS294
海藻酸	400	2023	GMP	XS294
5'-核苷酸二钠	635	2023	GMP	279 & XS294
5'-核苷酸钙	634	2023	GMP	279 & XS294
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2023	500 mg/kg	XS294
糊精，焙烤淀粉	1400	2023	GMP	XS294
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	5 mg/kg	341, 344, XS38, XS151, XS223, XS294

表2

食品类别号	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	
黄原胶	415	2013	GMP		
5'-肌苷酸二钠	631	2023	GMP	279 & XS294	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2023	GMP	XS294	
坚牢绿FCF	143	2023	100 mg/kg	161 & XS294	
焦糖色III-氨法	150c	2023	50000 mg/kg	161 & XS294	
聚二甲基硅醚	900a	2023	10 mg/kg	XS294	
卡拉胶	407	2023	GMP	XS294	
抗坏血酸钠	301	2023	GMP	XS294	
抗坏血酸, L-	300	2023	GMP	XS294	
亮蓝FCF	133	2023	100 mg/kg	92, 161 & XS294	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	2200 mg/kg	33 & 572	
卵磷脂	322(i)	2023	GMP	XS294	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	XS38	
氯化钙	509	2023	GMP	XS294	
氯化钾	508	2013	GMP		
5'-鸟苷酸二钠	627	2023	GMP	279 & XS294	
柠檬酸	330	2023	GMP	XS294	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	XS294	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2023	GMP	XS294	
纽甜	961	2023	33 mg/kg	144 & XS294	
苹果酸钠	350(ii)	2023	GMP	XS294	
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
普鲁兰糖	1204	2023	GMP	XS294	
葡萄皮提取物	163(ii)	2023	100 mg/kg	161, 181 & XS294	
葡萄糖酸钠	576	2023	GMP	XS294	
日落黄FCF	110	2023	200 mg/kg	92 & XS294	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	XS294	
乳酸钙	327	2023	10000 mg/kg	58 & XS294	
乳酸钠	325	2013	GMP		
三氯蔗糖	955	2023	580 mg/kg	144 & XS294	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
索马甜	957	2023	GMP	144	
碳酸钙	170(i)	2023	GMP	XS294	
碳酸钾	501(i)	2023	GMP	XS294	

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>04.2.2.7</b>	<b>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</b>			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
碳酸镁	504(i)	2023	5000 mg/kg	36 & XS294
碳酸钠	500(i)	2023	GMP	XS294
糖精	954(i)-(iv)	2023	200 mg/kg	500, 144 & XS294
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	200 mg/kg	26, 144 & XS294
亚硫酸盐	220-225, 539	2023	500 mg/kg	44 & XS294
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2023	500 mg/kg	161 & XS294
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2023	100 mg/kg	62 & XS294
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2023	250 mg/kg	21 & XS294
异抗坏血酸钠	316	2023	GMP	280 & XS294
乙酸钠	262(i)	2023	GMP	XS294
乙酰磺胺酸钾	950	2023	1000 mg/kg	144, 188 & XS294
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	5 mg/kg	341, 344, XS38, XS151, XS223, XS294
<b>04.2.2.8</b>	<b>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</b>			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜	951	2023	1000 mg/kg	144, 478 & 345
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	144, 345, 478
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	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	161
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33 & 76
纽甜	961	2021	33 mg/kg	144, 478 & 345
三氯蔗糖	955	2021	150 mg/kg	144, 478 & 345
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42 & 221
糖精	954(i)-(iv)	2021	160 mg/kg	500, 144, 477 & 345
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	40 mg/kg	26, 144, 345 & 477
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
<b>05.0</b>	<b>糖果</b>			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释

表2

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	2017	500 mg/kg	10, 15, 375, XS86, XS105, XS141 & XS309R	
矿物油,中粘度,I类	905e	2017	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105, XS309R & XS141	
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	2016	2000 mg/kg	3, XS86, XS87, XS105 & XS141	
没食子酸丙酯	310	2016	200 mg/kg	15, 130, 303, XS86, XS105 & XS141	
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	2016	3000 mg/kg	97, 191, 478 & XS141	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	97, 113, XS141	
爱德万甜	969	2023	30 mg/kg	97, 478, XS141	
丙二醇脂肪酸酯	477	2016	5000 mg/kg	97 & XS141	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	5000 mg/kg	45, 97 & 128	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg	97	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg	97 & XS141	
磷酸铵盐	442	2009	10000 mg/kg	97	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2016	1100 mg/kg	33, 97	
三氯蔗糖	955	2016	580 mg/kg	97, 478 & XS141	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	2000 mg/kg	97, 123 & XS141	
糖精	954(i)-(iv)	2016	100 mg/kg	500, 97, 477 & XS141	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26, 97, 477, XS141	
乙酰磺胺酸钾	950	2016	350 mg/kg	97, 188, 478 & XS141	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	97 & XS141	
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	
阿斯巴甜	951	2023	1000 mg/kg	97, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	97, 113, 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	97, 478	

表2

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	10000 mg/kg		
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17, 127 & 477	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2012	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	2000 mg/kg	45	
聚山梨醇酯	432-436	2007	500 mg/kg		
纽甜	961	2021	33 mg/kg	97 & 478	
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	97 & 478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15	
糖精	954(i)-(iv)	2021	80 mg/kg	500 & 477	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	178	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	97, 188 & 478	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		

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	
阿斯巴甜	951	2019	3000 mg/kg	478, 191 & XS86	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	1000 mg/kg	113, 477 & XS86	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478 & XS86	
苯甲酸盐	210-213	2016	1500 mg/kg	13 & XS86	
丙二醇	1520	2017	1000 mg/kg	XS86	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2016	300 mg/kg	27 & XS86	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	10000 mg/kg	XS86	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	10 mg/kg	XS86	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	3 mg/kg	XS86, 341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	500 mg/kg	17, 477 & XS86	
姜黄素	100(i)	2021	300 mg/kg	XS86	
焦糖色III-氨法	150c	2016	50000 mg/kg	XS86	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	50000 mg/kg	XS86	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2016	50000 mg/kg	XS86	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	2000 mg/kg	45 & XS86	
聚山梨醇酯	432-436	2016	1000 mg/kg	XS86	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	95 mg/kg	39 & XS86	
亮蓝FCF	133	2021	100 mg/kg	XS86	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2016	880 mg/kg	33 & XS86	
柠檬黄	102	2021	100 mg/kg	XS86	

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	
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478 & XS86	
葡萄皮提取物	163(ii)	2016	200 mg/kg	181 & XS86	
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478, 169 & XS86	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	10000 mg/kg	XS86	
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	1000 mg/kg	42 & XS86	
生育酚	307a, b, c	2017	100 mg/kg	15 & XS86	
糖精	954(i)-(iv)	2019	200 mg/kg	500, 477 & XS86	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2021	350 mg/kg	26, 477 & XS86	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	50 mg/kg	8 & XS86	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2021	30 mg/kg	185 & XS86	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2021	6.4 mg/kg	62 & XS86	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2016	50 mg/kg	21 & XS86	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	1000 mg/kg	478, 188 & XS86	
诱惑红 AC	129	2021	300 mg/kg	XS86	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2016	200 mg/kg	XS86	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	XS86	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	3 mg/kg	XS86, 341, 344	

  

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	
阿斯巴甜	951	2019	3000 mg/kg	37, 478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	500 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	20 mg/kg	478	
巴西棕榈蜡	903	2017	5000 mg/kg	3 & XS87	
蓖麻油	1503	2017	350 mg/kg	XS87	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2016	450 mg/kg	183	
二丁基羟基甲苯	321	2017	200 mg/kg	15, 130 & 303	
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	10 mg/kg	183, 401	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	183, 341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	500 mg/kg	17 & 477	
姜黄素	100(i)	2021	300 mg/kg	183	
焦糖色III-氨法	150c	2016	50000 mg/kg	183	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	50000 mg/kg	183	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2016	50000 mg/kg	183	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	5000 mg/kg	45 & 128	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg	101	
聚山梨醇酯	432-436	2016	5000 mg/kg	101	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	95 mg/kg	39 & 183	

表2

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
亮蓝FCF	133	2016	100 mg/kg	183
磷酸铵盐	442	2016	10000 mg/kg	101
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1100 mg/kg	33
柠檬黄	102	2021	100 mg/kg	183
纽甜	961	2019	80 mg/kg	478 & XS87
葡萄皮提取物	163(ii)	2016	200 mg/kg	181 & 183
日落黄FCF	110	2016	400 mg/kg	183
三氯蔗糖	955	2019	800 mg/kg	478 & XS87
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	101
生育酚	307a, b, c	2016	750 mg/kg	15 & 168
叔丁基对羟基茴香醚	320	2017	200 mg/kg	15, 130 & 303
糖精	954(i)-(iv)	2019	500 mg/kg	500, 477
特丁基对苯二酚	319	2017	200 mg/kg	15, 130 & 303
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26 & 477
小烛树蜡	902	2001	GMP	3
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2016	300 mg/kg	183
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	50 mg/kg	8 & 183
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2016	700 mg/kg	183
乙酰磺胺酸钾	950	2019	500 mg/kg	478 & 188
诱惑红 AC	129	2016	300 mg/kg	183
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	183, 341, 344
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
阿斯巴甜	951	2021	3000 mg/kg	191 & 478
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	500 mg/kg	113 & 477
爱德万甜	969	2023	30 mg/kg	478
巴西棕榈蜡	903	2006	5000 mg/kg	3
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2009	300 mg/kg	27
二丁基羟基甲苯	321	2006	200 mg/kg	15 & 197
蜂蜡	901	2001	GMP	3
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	341, 344
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	500 mg/kg	17 & 477
姜黄素	100(i)	2021	300 mg/kg	



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	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2012	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	5000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	3000 mg/kg	366	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg	366	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
辣椒提取物	160c(ii)	2021	95 mg/kg	39	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg		
磷酸铵盐	442	2009	10000 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
柠檬黄	102	2021	100 mg/kg		
纽甜	961	2021	100 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	200 mg/kg	181	
三氯蔗糖	955	2021	800 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	10000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1500 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15	
糖精	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26 & 477	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	50 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2021	25 mg/kg	185	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	700 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2021	500 mg/kg	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	6000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344	
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	
巴西棕榈蜡	903	2017	5000 mg/kg	3 & XS309R	
苯甲酸盐	210-213	2017	1500 mg/kg	13 & XS309R	

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	
蓖麻油	1503	2017	500 mg/kg	XS309R	
丙二醇脂肪酸酯	477	2017	5000 mg/kg	XS309R	
虫(紫)胶	904	2017	GMP	3 & XS309R	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2017	300 mg/kg	XS309R	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2017	1000 mg/kg	27 & XS309R	
二丁基羟基甲苯	321	2017	200 mg/kg	15, 130 & XS309R	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg	XS309R	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2017	10000 mg/kg	XS309R	
蜂蜡	901	2017	GMP	3 & XS309R	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	5000 mg/kg	XS309R	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	50 mg/kg	XS309R	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	XS309R, 341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	500 mg/kg	17, 156, 477 & XS309R	
坚牢绿FCF	143	2017	100 mg/kg	XS309R	
姜黄素	100(i)	2019	300 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2017	50000 mg/kg	XS309R	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2019	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2017	50000 mg/kg	XS309R	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2019	5000 mg/kg	45, XS309R & 450	
聚二甲基硅醚	900a	2017	10 mg/kg	XS309R	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	3000 mg/kg	XS309R	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg	367 & XS309R	
聚山梨醇酯	432-436	2017	1000 mg/kg	XS309R	
矿物油, 高粘度	905d	2017	2000 mg/kg	3 & XS309R	
辣椒提取物	160c(ii)	2019	100 mg/kg	39	
亮黑 (黑色PN)	151	2019	100 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2017	300 mg/kg	XS309R	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2017	2200 mg/kg	33 & XS309R	
麦芽酚	636	2017	200 mg/kg	XS309R	
没食子酸丙酯	310	2017	200 mg/kg	15, 130 & XS309R	
柠檬黄	102	2019	300 mg/kg		
纽甜	961	2019	330 mg/kg	158, 478 & XS309R	
日落黄FCF	110	2021	300 mg/kg	XS309R	
三氯蔗糖	955	2019	1800 mg/kg	478, 164 & XS309R	

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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2017	1500 mg/kg	42 & XS309R	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15 & XS309R	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2017	200 mg/kg	15, 130 & XS309R	
糖精	954(i)-(iv)	2019	500 mg/kg	500, 477, 163 & XS309R	
特丁基对苯二酚	319	2017	200 mg/kg	15, 130 & XS309R	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2017	700 mg/kg	26, 199, 477 & XS309R	
微晶蜡	905c(i)	2017	GMP	3 & XS309R	
小烛树蜡	902	2017	GMP	3 & XS309R	
胭脂虫红	120	2017	300 mg/kg	178 & XS309R	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2021	100 mg/kg	XS309R	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2019	200 mg/kg	8	
氧化铁	172(i)-(iii)	2017	200 mg/kg	XS309R	
乙基麦芽酚	637	2017	1000 mg/kg	XS309R	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	XS309R	
诱惑红 AC	129	2017	300 mg/kg	XS309R	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	XS309R	
棕色HT	155	2019	50 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	XS309R, 341, 344	
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	2023	3000 mg/kg	148, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	500 mg/kg	113, 156, 477	
爱德万甜	969	2021	40 mg/kg	114 & 478	
丙二醇	1520	2017	5300 mg/kg		
喹啉黄	104	2019	100 mg/kg	442	
偶氮玉红(酸性红)	122	2019	50 mg/kg	441	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	10000 mg/kg		
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2019	30 mg/kg	185, 440	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	700 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	500 mg/kg	156, 478 & 188	
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	2023	3000 mg/kg	148, 191, 478 & XS309R	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	113, 157, XS309R	
爱德万甜	969	2021	30 mg/kg	114, 478 & XS309R	

表2

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	
丙二醇	1520	2017	4500 mg/kg	XS309R	
喹啉黄	104	2019	100 mg/kg		
偶氮玉红(酸性红)	122	2019	100 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2017	1700 mg/kg	181 & XS309R	
氢化聚癸烯	907	2016	2000 mg/kg	XS309R	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	10000 mg/kg	XS309R	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2019	30 mg/kg	185, 440 & 443	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2017	100 mg/kg	XS309R	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	1000 mg/kg	157, 478, 188 & XS309R	

  

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	2019	3000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	114, 477	
爱德万甜	969	2021	30 mg/kg	478	
丙二醇	1520	2017	1000 mg/kg		
喹啉黄	104	2019	100 mg/kg		
偶氮玉红(酸性红)	122	2019	50 mg/kg		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	10000 mg/kg		
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2019	30 mg/kg	185	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	100 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	1000 mg/kg	478 & 188	

  

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	2021	300 mg/kg	477	
阿斯巴甜	951	2019	10000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	5000 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	400 mg/kg	478	
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	1520	2017	20000 mg/kg		
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	20000 mg/kg		
赤藓红	127	2011	50 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2003	GMP	3	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	1500 mg/kg	27	
二丁基羟基甲苯	321	2006	400 mg/kg	130	

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	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	50000 mg/kg		
蜂蜡	901	2003	GMP		
硅铝酸钠	554	2013	100 mg/kg	6 & 174	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	25 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	3000 mg/kg	17 & 477	
β - 环状糊精	459	2001	20000 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	300 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2019	300 mg/kg	444	
焦糖色III-氨法	150c	1999	20000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2019	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	20000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	30000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	100 mg/kg		
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2017	500 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	5000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
聚氧乙烯硬脂酸酯	430, 431	2017	200 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		
喹啉黄	104	2019	30 mg/kg	445	
辣椒提取物	160c(ii)	2019	150 mg/kg	39	
亮黑 (黑色PN)	151	2019	300 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	300 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	44000 mg/kg	33	
麦芽酚	636	2017	200 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2001	1000 mg/kg	130	
柠檬黄	102	2019	300 mg/kg		
纽甜	961	2019	1000 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2019	100 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2019	5000 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1500 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	1500 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	400 mg/kg	130	
糖精	954(i)-(iv)	2019	2500 mg/kg	500, 477	
特丁基对苯二酚	319	2006	400 mg/kg	130	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	3500 mg/kg	26 & 477	
微晶蜡	905c(i)	2001	20000 mg/kg	3	
苋菜红	123	2019	100 mg/kg		
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		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2019	300 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2019	50 mg/kg	185	
氧化铁	172(i)-(iii)	2021	5000 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	700 mg/kg		
乙基麦芽酚	637	2017	1000 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	5000 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰柠檬酸酯	484	1999	15000 mg/kg		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
愈疮树脂	314	1999	1500 mg/kg		
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	225 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	12000 mg/kg		
棕色HT	155	2019	300 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344	

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	
阿斯巴甜	951	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	500 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	20 mg/kg	478	
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		
赤藓红	127	2011	100 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2003	GMP		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	300 mg/kg	27	
二丁基羟基甲苯	321	2007	200 mg/kg	15 & 130	

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
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg	
蜂蜡	901	2003	GMP	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	11 mg/kg	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	100 mg/kg	341, 344
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	500 mg/kg	17 & 477
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	
姜黄素	100(i)	2019	500 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	2012	50000 mg/kg	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2019	50000 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2012	50000 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	8000 mg/kg	45
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg	368
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg	
矿物油，高粘度	905d	2004	2000 mg/kg	3
喹啉黄	104	2019	50 mg/kg	445
辣椒提取物	160c(ii)	2019	100 mg/kg	39
亮黑（黑色PN）	151	2019	500 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1500 mg/kg	33
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 130
柠檬黄	102	2019	500 mg/kg	
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478
偶氮玉红(酸性红)	122	2019	300 mg/kg	447
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	181
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	
三氯蔗糖	955	2019	1000 mg/kg	478
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	200 mg/kg	15 & 130
糖精	954(i)-(iv)	2019	500 mg/kg	500, 477
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2021	330 mg/kg	26 & 477
苋菜红	123	2019	100 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
小烛树蜡	902	2003	GMP	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	178
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2019	80 mg/kg	8
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2019	25 mg/kg	185 & 446
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	100 mg/kg	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	500 mg/kg	478 & 188
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	387
棕色HT	155	2019	50 mg/kg	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344
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	2019	800 mg/kg	98 & XS202
没食子酸丙酯	310	2019	100 mg/kg	15 & XS202
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
从地衣芽孢杆菌中获得的糖酶	1100(vi)	2019	GMP	XS152
α - 淀粉酶, 枯草芽孢杆菌来源	1100(iii)	2019	GMP	XS152
α - 淀粉酶, 米曲霉变种来源	1100(i)	1999	GMP	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2019	3000 mg/kg	186 & XS152
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
	1205	2021	GMP	
蛋白酶	1101(i)	1999	GMP	
过氧化苯甲酰	928	2019	75 mg/kg	468
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2019	5000 mg/kg	45, 186 & XS152
抗坏血酸钠	301	2014	300 mg/kg	
抗坏血酸, L-	300	2019	300 mg/kg	472
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2019	1600 mg/kg	6, 252, XS152
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2019	2500 mg/kg	33, 225, 469



表2

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	
硫酸钙	516	2019	GMP	57	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	25 & 28	
氯	925	2019	2500 mg/kg	87, 471	
柠檬酸三钠	331(iii)	2019	GMP	25 & XS152	
偶氮甲酰胺	927a	2019	45 mg/kg	467	
普鲁兰糖	1204	2014	GMP	25 & XS152	
生育酚	307a, b, c	2019	5000 mg/kg	15, 186 & XS152	
碳酸镁	504(i)	2021	1500 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 539	2019	200 mg/kg	44, 470	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2019	5000 mg/kg	186 & XS152	
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	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	2000 mg/kg	45	
碳酸钠	500(i)	2014	GMP		
亚硫酸盐	220-225, 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	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	1000 mg/kg	119 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
二丁基羟基甲苯	321	2006	100 mg/kg	15 & 196	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	200 mg/kg	341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	189	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	1999	2500 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg	369	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	200 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), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 196	
纽甜	961	2019	160 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2010	200 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	161	
三氯蔗糖	955	2019	1000 mg/kg	478	
生育酚	307a, b, c	2016	200 mg/kg		
叔丁基对羟基茴香醚	320	2005	200 mg/kg	15 & 196	

表2

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	
糖精	954(i)-(iv)	2019	100 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	75 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2019	1200 mg/kg	478 & 188	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	200 mg/kg	341, 344	

食品类别号	06.4.1	生面制品、面条及其类似产品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2014	GMP	211	
丙二醇	1520	2016	20000 mg/kg	370	
刺槐豆胶	410	2014	GMP	211	
刺梧桐胶	416	2014	GMP	211	
二淀粉磷酸酯	1412	2014	GMP	211	
二氧化碳	290	2014	GMP	59 & 211	
富马酸	297	2013	700 mg/kg		
甘油	422	2014	GMP	211	
瓜尔胶	412	2014	GMP	211	
果胶	440	2014	GMP	211	
海藻酸	400	2014	GMP	211	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	10000 mg/kg	370	
海藻酸钠	401	2014	GMP	211	
黄耆胶	413	2014	GMP	211	
黄原胶	415	2014	GMP	211	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP	211	
结冷胶	418	2014	GMP	211	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	5000 mg/kg	45 & 128	
卡拉胶	407	2014	GMP	211	
抗坏血酸钠	301	2014	GMP		
抗坏血酸, L-	300	2013	200 mg/kg		
可得然胶	424	2014	GMP	211	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	GMP	211	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2500 mg/kg	33 & 211	
硫酸铝铵	523	2013	300 mg/kg	6 & 247	

表2

食品类别号	06.4.1	生面制品、面条及其类似产品		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	211
魔芋粉	425	2014	GMP	211
柠檬酸	330	2013	GMP	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2015	GMP	211
苹果酸钠	350(ii)	2013	GMP	
普鲁兰糖	1204	2014	GMP	211
葡萄糖酸-δ-内酯	575	2013	GMP	
琼脂	406	2014	GMP	211
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP	
乳酸钠	325	2013	GMP	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2015	GMP	211
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	211
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	
碳酸钾	501(i)	2013	11000 mg/kg	
碳酸钠	500(i)	2013	10000 mg/kg	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP	
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP	211
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2015	GMP	211
乙酸钠	262(i)	2013	6000 mg/kg	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	370
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP	

  

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
阿拉伯胶	414	2014	GMP	256
刺槐豆胶	410	2014	GMP	256
刺梧桐胶	416	2014	GMP	256
刺云实胶	417	2014	GMP	256
二淀粉磷酸酯	1412	2014	GMP	256
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2008	5000 mg/kg	
富马酸	297	2013	GMP	256
甘露醇	421	2014	GMP	256
瓜尔胶	412	2014	GMP	256
谷氨酸一钠	621	2014	GMP	256
果胶	440	2014	GMP	256
海藻酸	400	2014	GMP	256
海藻酸铵	403	2014	GMP	256
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	211
海藻酸钙	404	2014	GMP	256

表2

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	
海藻酸钾	402	2014	GMP	256	
海藻酸钠	401	2014	GMP	256	
5'-核苷酸二钠	635	2014	GMP	256	
5'-核苷酸钙	634	2014	GMP	256	
糊精, 焙烤淀粉	1400	2015	GMP	256	
黄耆胶	413	2014	GMP	256	
黄原胶	415	2014	GMP	256	
5'-肌苷酸二钠	631	2014	GMP	256	
加工琼脂属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP	256	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg	211	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	211	
结冷胶	418	2014	GMP	256	
聚山梨醇酯	432-436	2008	5000 mg/kg		
卡拉胶	407	2014	GMP	256	
抗坏血酸钙	302	2014	200 mg/kg	256	
抗坏血酸钠	301	2014	200 mg/kg	256	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP	256	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	GMP	256	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	900 mg/kg	33 & 211	
硫酸钙	516	2014	GMP	256	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	256	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	256	
氯化钾	508	2014	GMP	256	
魔芋粉	425	2014	GMP	256	
5'-鸟苷酸二钠	627	2014	GMP	256	
柠檬酸	330	2013	GMP	256	
苹果酸,DL-	296	2013	GMP	256	
普鲁兰糖	1204	2014	GMP	256	
葡萄糖酸钠	576	2014	GMP	256	
琼脂	406	2014	GMP	256	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP	256	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP	256	
乳酸钠	325	2013	GMP	256	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg	11 & 211	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	211	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	256	

表2

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	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	256	
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	256	
碳酸钠	500(i)	2013	GMP	256	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP	256	
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP	256	
乙酸钠	262(i)	2013	GMP	256	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2015	GMP	256	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2015	GMP	256	
一氧化二氮	942	2014	GMP	256	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	211	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	4000 mg/kg	211	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP	256	
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	2019	1000 mg/kg	13 & XS249	
丙二醇	1520	2016	10000 mg/kg	194	
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		
海藻酸丙二醇酯	405	2016	5000 mg/kg	194 & 371	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344	
β - 环状糊精	459	2012	1000 mg/kg	153	
坚牢绿FCF	143	2010	290 mg/kg	194	
姜黄素	100(i)	2019	500 mg/kg	194	
角黄素	161g	2019	15 mg/kg	153 & XS249	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	153 & 173	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2019	50000 mg/kg	194	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	153	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2019	7500 mg/kg	45 & 128	
聚二甲基硅醚	900a	2007	50 mg/kg	153	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	500 mg/kg	194	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	2000 mg/kg	194	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg	153	
聚氧乙烯硬脂酸酯	430, 431	2016	5000 mg/kg	2 & 194	
抗坏血酸酯	304, 305	2012	500 mg/kg	10 & 211	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2019	2500 mg/kg	33, 211, 475	

表2

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	
没食子酸丙酯	310	2012	200 mg/kg	15, 130 & 211	
柠檬黄	102	2019	300 mg/kg	194	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	153	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2019	5000 mg/kg	2 & 194	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	2000 mg/kg	42 & 211	
生育酚	307a, b, c	2016	200 mg/kg	211	
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	
苋菜红	123	2019	100 mg/kg	194	
亚硫酸盐	220-225, 539	2019	20 mg/kg	44, 476	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	153 & 178	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	100 mg/kg	153	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg	194 & 371	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	194	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	40 mg/kg	153, 341, 344	

  

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	2021	1000 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	150 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	11 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	2500 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2016	2860 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2016	5000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	9000 mg/kg		
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		

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	7000 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2 & 15	
纽甜	961	2021	33 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	200 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
乳酸链球菌素	234	2010	3 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	5000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	15	
糖精	954(i)-(iv)	2021	100 mg/kg	500, 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	75 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	75 mg/kg		
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	315 mg/kg	21	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	188 & 478	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	6000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344	

  

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		
β-胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	2500 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	
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	1000 mg/kg	6	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	5600 mg/kg	33	

表2

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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	2000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2016	100 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	178	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	341, 344	

  

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	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	2500 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	200 mg/kg	72 & 478	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		

  

食品类别号	06.8.1	豆基饮料			
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	2016	2000 mg/kg	347	
焦糖色III-氨法	150c	2010	1500 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1300 mg/kg	33	
三氯蔗糖	955	2012	400 mg/kg	478	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2010	100 mg/kg	178	
乙酰磺胺酸钾	950	2023	500 mg/kg	478	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg		

  

食品类别号	06.8.3	豆腐			
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)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	100 mg/kg	33	

  

食品类别号	06.8.8	其他大豆蛋白制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2019	20000 mg/kg	XS175	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2019	20000 mg/kg	XS175	



表2

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 & 180	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	161	
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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2007	200 mg/kg	15 & 180	
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 & 191	
丙二醇	1520	2016	1500 mg/kg		
二乙酸钠	262(ii)	2017	4000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	6000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	4000 mg/kg	45 & 388	
聚氧乙烯硬脂酸酯	430, 431	2016	3000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	161	
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 & 188	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	3000 mg/kg		
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	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg	372	
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg		
矿物油, 中粘度, I类	905e	2004	3000 mg/kg	36 & 126	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2017	3000 mg/kg		
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 195	
食品类别号	07.1.1.1	酵母发酵面包和特制面包			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	4000 mg/kg		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2017	3000 mg/kg	388	
食品类别号	07.1.1.2	苏打面包			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	07.1.1.2	苏打面包			
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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	3000 mg/kg		
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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	2000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	15 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	200 mg/kg	341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	161	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2010	50000 mg/kg	161	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	6000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	5000 mg/kg	11	
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	100 mg/kg	6 & 246	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
硫酸铝铵	523	2013	100 mg/kg	6 & 246	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	200 mg/kg	181	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	11	
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg		
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 195	
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	178	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	3000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
β-胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	200 mg/kg	341, 344	
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	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	161	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2010	50000 mg/kg	161	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	6000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	100 mg/kg	6, 244 & 246	

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
硫酸铝铵	523	2013	100 mg/kg	6, 244 & 246	
没食子酸丙酯	310	2001	100 mg/kg	15 & 130	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	11	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	60 mg/kg	341, 344	
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	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	15 mg/kg	116	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	30 mg/kg	116, 341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	161	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	200 mg/kg	181	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	11	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 195	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	178	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	6.4 mg/kg	62 & 161	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	30 mg/kg	116, 341, 344	
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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	500 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	161	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	40 mg/kg	6, 246 & 248	

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
硫酸铝铵	523	2013	40 mg/kg	6, 246 & 248	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	11	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	3000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	1 mg/kg	341, 344, 379	
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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	20000 mg/kg	11	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	161	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	15000 mg/kg	11	
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg	11	
磷酸铝钠	541(i),(ii)	2013	40 mg/kg	6, 246 & 249	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
硫酸铝铵	523	2013	40 mg/kg	6, 246 & 249	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg	11	
生育酚	307a, b, c	2017	100 mg/kg		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
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, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙磺酸盐	962	2009	1000 mg/kg	77, 113 & 477	
爱德万甜	969	2023	17 mg/kg	165, 478	
丙二醇	1520	2016	1500 mg/kg		
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg	161	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	300 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	20000 mg/kg		
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	20 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	42 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1600 mg/kg	17, 165 & 477	

表2

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	
焦糖色III-氨法	150c	2009	50000 mg/kg	161	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	1200 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2008	3000 mg/kg		
聚氧乙烯硬脂酸酯	430, 431	2016	3000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2009	200 mg/kg	161	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	9300 mg/kg	33 & 229	
纽甜	961	2021	80 mg/kg	165 & 478	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
乳酸链球菌素	234	2016	6.25 mg/kg	233	
三氯蔗糖	955	2023	700 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2016	10000 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	170 mg/kg	500, 165 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26, 477	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 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		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	75 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	165, 188 & 478	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	5000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	42 mg/kg	341, 344	
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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	3000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	5000 mg/kg	45	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg		
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg	389	
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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	2000 mg/kg		

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	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	500 mg/kg	45	
聚甘油脂肪酸酯	475	2016	10000 mg/kg		
生育酚	307a, b, c	2017	200 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	
海藻酸丙二醇酯	405	2017	10000 mg/kg	11	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	8000 mg/kg	11 & 45	
聚甘油脂肪酸酯	475	2019	16000 mg/kg	451	
没食子酸丙酯	310	2001	200 mg/kg	15 & 196	
生育酚	307a, b, c	2017	200 mg/kg	11	
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	2014	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2014	GMP	3, 4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	
亮蓝FCF	133	2014	100 mg/kg	4, 16, XS88, XS89, XS96, XS97 & XS98	
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	
谷氨酸一铵	624	2014	GMP	16	
谷氨酸一钠	621	2014	GMP	16	
5'-肌苷酸二钠	631	2014	GMP	16	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	3, 4 & 16	
5'-鸟苷酸二钠	627	2014	GMP	16	
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	
阿拉伯胶	414	2015	GMP	16 & 326	
菠萝蛋白酶	1101(iii)	2015	GMP	16 & 326	
刺梧桐胶	416	2015	GMP	16 & 326	
刺云实胶	417	2015	GMP	16 & 326	
粉状纤维素	460(ii)	2015	GMP	16 & 326	
甘露醇	421	2015	GMP	16 & 326	
甘油	422	2015	GMP	16 & 326	

表2

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	
果胶	440	2015	GMP	16 & 326	
海藻酸钠	401	2015	GMP	16 & 326	
黄耆胶	413	2015	GMP	16 & 326	
黄原胶	415	2015	GMP	16 & 326	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	16 & 326	
甲基纤维素	461	2015	GMP	16 & 326	
甲基乙基纤维素	465	2015	GMP	16 & 326	
结冷胶	418	2015	GMP	16 & 326	
卡拉胶	407	2015	GMP	16 & 326	
卵磷脂	322(i)	2015	GMP	16 & 326	
氯化钙	509	2015	GMP	16 & 326	
氯化钾	508	2015	GMP	16 & 326	
氯化镁	511	2015	GMP	16 & 326	
魔芋粉	425	2015	GMP	16 & 326	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2015	GMP	16 & 326	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2015	GMP	16 & 326	
柠檬酸钾	332(ii)	2015	GMP	16 & 326	
柠檬酸三钠	331(iii)	2015	GMP	16 & 326	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2015	GMP	16 & 326	
羟丙基淀粉	1440	2015	GMP	16 & 326	
羟丙基甲基纤维素	464	2015	GMP	16 & 326	
羟丙基纤维素	463	2015	GMP	16 & 326	
琼脂	406	2015	GMP	16 & 326	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2015	GMP	16, 71 & 326	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2015	GMP	16 & 326	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	16 & 326	
碳酸钙	170(i)	2015	GMP	4, 16 & 326	
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP	16 & 326	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	4, 16 & 178	
氧化淀粉	1404	2015	GMP	16 & 326	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2015	GMP	16 & 326	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2015	GMP	16 & 326	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2015	GMP	16 & 326	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	16 & 326	

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	
阿拉伯胶	414	2014	GMP	281	
刺槐豆胶	410	2014	GMP	281	

表2

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	
刺梧桐胶	416	2014	GMP	281	
刺云实胶	417	2015	GMP	281	
粉状纤维素	460(ii)	2014	GMP	281	
甘露醇	421	2015	GMP	281	
甘油	422	2014	GMP		
瓜尔胶	412	2014	GMP	281	
果胶	440	2015	GMP	281	
海藻酸钠	401	2014	GMP	281	
黄耆胶	413	2014	GMP	281	
黄原胶	415	2015	GMP	281	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	281	
甲基纤维素	461	2014	GMP	281	
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP	281	
结冷胶	418	2014	GMP	281	
卡拉胶	407	2015	GMP	281	
抗坏血酸钙	302	2014	GMP	281	
抗坏血酸钠	301	2014	GMP	281	
抗坏血酸, L-	300	2014	GMP	281	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	281	
氯化镁	511	2014	GMP	281	
魔芋粉	425	2015	GMP	281	
柠檬酸	330	2014	GMP	15 & 281	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2014	GMP	281	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2014	GMP	281	
柠檬酸钾	332(ii)	2014	GMP	281	
柠檬酸三钙	333(iii)	2014	GMP	281	
柠檬酸三钠	331(iii)	2014	GMP	281	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2014	GMP	281	
葡萄皮提取物	163(ii)	2010	1000 mg/kg	4, 16 & 94	
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	281	
羟丙基甲基纤维素	464	2014	GMP	281	
羟丙基纤维素	463	2014	GMP	281	
琼脂	406	2015	GMP	281	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP	71 & 281	
乳酸钙	327	2014	GMP	281	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2014	GMP	281	
生育酚	307a, b, c	2017	300 mg/kg	15 & 281	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	281	



表2

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	
碳酸钙	170(i)	2014	GMP	4, 16 & 281	
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP	281	
胭脂虫红	120	2008	100 mg/kg	4, 16, 117 & 178	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	281	
异抗坏血酸	315	2014	GMP	281	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2014	GMP	281	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	281	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2014	GMP	281	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP	281	

  

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	
赤藓红	127	2014	30 mg/kg	4, 16, XS96 & XS97	
二丁基羟基甲苯	321	2014	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96 & XS97	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg	XS96 & XS97	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	20 mg/kg	16, XS96, XS97, 341	
坚牢绿FCF	143	2014	100 mg/kg	3, 4, XS96 & XS97	
聚山梨醇酯	432-436	2014	5000 mg/kg	XS96 & XS97	
没食子酸丙酯	310	2014	200 mg/kg	15, 130, XS96 & XS97	
葡萄皮提取物	163(ii)	2014	5000 mg/kg	16, XS96 & XS97	
日落黄FCF	110	2014	300 mg/kg	16, XS96 & XS97	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	XS96 & XS97	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2014	200 mg/kg	15, 130, XS96 & XS97	
特丁基对苯二酚	319	2014	100 mg/kg	15, 130, 167, XS96 & XS97	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	80 mg/kg	26 & 200	
胭脂虫红	120	2014	500 mg/kg	16, 178, XS96 & XS97	

  

食品类别号	08.2.1	整块或分割的未经热处理加工的畜、禽肉和野味			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2016	200 mg/kg		

表2

食品类别号	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		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	200 mg/kg	3 & 42
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
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2001	6 mg/kg	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg	
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	2000 mg/kg	3 & 42
食品类别号	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		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	200 mg/kg	3 & 42
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
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2014	1320 mg/kg	33 & 289
乳酸链球菌素	234	2015	25 mg/kg	233, 330, XS96 & XS97
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	200 mg/kg	3, 42, XS96 & XS97
亚硝酸盐	249, 250	2014	80 mg/kg	32 & 288
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg	373, XS96 & XS97
月桂酰精氨酸乙酯	243	2019	200 mg/kg	396
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	15, XS96 & XS97
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
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	200 mg/kg	3 & 42
月桂酰精氨酸乙酯	243	2016	200 mg/kg	3 & 374

表2

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	
赤藓红	127	2014	30 mg/kg	4, 290 & XS88	
二丁基羟基甲苯	321	2014	100 mg/kg	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	
二乙酸钠	262(ii)	2016	1000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
海藻酸丙二醇酯	405	2016	3000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
聚山梨醇酯	432-436	2014	5000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2015	2200 mg/kg	33, 302 & XS88	
没食子酸丙酯	310	2014	200 mg/kg	15, 130, XS88, XS89 & XS98	
葡萄皮提取物	163(ii)	2014	5000 mg/kg	16, XS88, XS89 & XS98	
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	1500 mg/kg	42, XS88, XS89 & XS98	
生育酚	307a, b, c	2016	500 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2014	200 mg/kg	15, 130, XS88, XS89 & XS98	
特丁基对苯二酚	319	2014	100 mg/kg	15, 130, 162, XS88, XS89 & XS98	
亚硝酸盐	249, 250	2014	80 mg/kg	32, 286 & 287	
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)	2023	20 mg/kg	16, 341, 344	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	500 mg/kg	45	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2016	315 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	16, 341, 344	
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	
角黄素	161g	2011	100 mg/kg	4, 16 & 118	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	118 & 178	
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	

表2

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	
纳他霉素 (匹马菌素)	235	2001	20 mg/kg	3 & 81	
柠檬酸异丙酯	384	2001	200 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	135 mg/kg		
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	178	
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	178	
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)	2023	20 mg/kg	16, XS88, XS89, XS98, 341, 344	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	500 mg/kg	45, XS88, XS89 & XS98	
日落黄FCF	110	2014	300 mg/kg	16, XS88, XS89 & XS98	
乳酸链球菌素	234	2016	25 mg/kg	233 & 377	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2014	100 mg/kg	26, 202, 477, XS88, XS89 & XS98	
胭脂虫红	120	2014	100 mg/kg	178, XS88, XS89 & XS98	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2014	35 mg/kg	21, XS88, XS89 & XS98	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2016	2000 mg/kg	XS88, XS89 & XS98	
诱惑红 AC	129	2014	25 mg/kg	161, XS88, XS89 & XS98	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2019	200 mg/kg	377	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	15, 373, XS88, XS89 & XS98	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	16, XS88, XS89, XS98, 341, 344	
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)	2023	15 mg/kg	16, 341	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	500 mg/kg	45	
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 & 178	

表2

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	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2016	315 mg/kg	3 & 374	

  

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	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	36 mg/kg	27	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	100 mg/kg	304	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	50 mg/kg	304, 341, 344	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg	3 & 4	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2017	2000 mg/kg	45 & 365	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2017	5000 mg/kg	365	
聚甘油脂肪酸酯	475	2017	5000 mg/kg	365	
聚山梨醇酯	432-436	2007	1500 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	5000 mg/kg	10	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	1100 mg/kg	33	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	5000 mg/kg		
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
乳酸链球菌素	234	2015	7 mg/kg	233	
山梨酸盐	200, 202, 203	2016	10000 mg/kg	42, 222 & 365	
生育酚	307a, b, c	2016	5000 mg/kg	365	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16 & 178	
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	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	16	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	304, 341, 344	

  

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	2017	30000 mg/kg	4, 16, XS292, XS312 & XS315	

  

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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	4, 16 & 50	
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 & 178	

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	
抗坏血酸钙	302	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
抗坏血酸钠	301	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
抗坏血酸, L-	300	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
亮蓝FCF	133	2017	500 mg/kg	4, 16, XS292, XS312 & XS315	
卵磷脂	322(i)	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
柠檬酸	330	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
日落黄FCF	110	2017	300 mg/kg	4, 16, XS292, XS312 & XS315	
亚硫酸盐	220-225, 539	2017	100 mg/kg	44, 390, XS312 & XS315	
胭脂虫红	120	2017	500 mg/kg	4, 16, 178, XS292, XS312 & XS315	
异抗坏血酸	315	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
异抗坏血酸钠	316	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
一氧化二氮	942	2017	GMP	390, XS312 & XS315	
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	2018	300 mg/kg	144, 191, 478, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	200 mg/kg	113, 144, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
爱德万甜	969	2023	3 mg/kg	144	

表2

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	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	100 mg/kg	336, 439, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	336, 439, 341, 344, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
焦糖色III-氨法	150c	2018	30000 mg/kg	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2018	30000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
抗坏血酸钠	301	2018	GMP	437, 307, 392, XS92, XS167, XS189, XS191, XS222, XS236, XS244, XS312 & XS315	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2018	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2018	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315	

表2

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
柠檬酸钾	332(ii)	2018	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
柠檬酸三钙	333(iii)	2018	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
柠檬酸三钠	331(iii)	2018	GMP	253, 391, XS36, XS92, XS95, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
葡萄糖酸钠	576	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
乙酰磺胺酸钾	950	2018	200 mg/kg	144, 188, 478, XS36, XS92, XS95, XS165, XS166, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344, XS36, XS92, XS95, XS165, XS167, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS244, XS292, XS311, XS312 & XS315

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

阿拉伯胶	414	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
------	-----	------	-----	---



表2

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
刺槐豆胶	410	2017	GMP	391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
刺梧桐胶	416	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
刺云实胶	417	2017	GMP	73, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
靛蓝(食用靛蓝)	132	2017	300 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
二丁基羟基甲苯	321	2017	200 mg/kg	15, 180, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315
粉状纤维素	460(ii)	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
甘露醇	421	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
瓜尔胶	412	2017	GMP	73, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
谷氨酸一钠	621	2017	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
果胶	440	2017	GMP	16, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
海藻酸	400	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315

表2

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
海藻酸铵	403	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
海藻酸钙	404	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
海藻酸钾	402	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
海藻酸钠	401	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS191, XS292, XS312 & XS315
5'-核苷酸二钠	635	2017	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2017	1000 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
糊精，焙烤淀粉	1400	2017	GMP	3, 53, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
黄耆胶	413	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
黄原胶	415	2017	GMP	391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
5'-肌苷酸二钠	631	2017	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2017	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>09.2.1</b>				<b>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</b>
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
甲基纤维素	461	2017	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
甲基乙基纤维素	465	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
角黄素	161g	2017	35 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
结冷胶	418	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	5000 mg/kg	241
聚葡萄糖	1200	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
卡拉胶	407	2017	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
抗坏血酸钙	302	2017	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315
抗坏血酸酯	304, 305	2017	1000 mg/kg	10, 392, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS312 & XS315
抗坏血酸, L-	300	2017	GMP	307, 392, XS189, XS190, XS191, XS222, XS236, XS312 & XS315
亮蓝FCF	133	2017	500 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2017	2200 mg/kg	33, 393, 394, XS36, XS191, XS292 & XS312

表2

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
卵磷脂	322(i)	2017	GMP	392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315
氯化钾	508	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
氯化镁	511	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
魔芋粉	425	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
5'-鸟苷酸二钠	627	2017	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
柠檬酸	330	2017	GMP	331, 391, 392, XS36, XS95, XS190, XS191, XS312 & XS315
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2017	GMP	392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315
羟丙基淀粉	1440	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
羟丙基甲基纤维素	464	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
羟丙基纤维素	463	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
琼脂	406	2017	GMP	3, 53, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315
日落黄FCF	110	2017	300 mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315

表2

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	
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2017	GMP	71, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2017	200 mg/kg	15, 180, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2017	GMP	332, 391, XS36, XS92, XS95, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
碳酸钙	170(i)	2017	GMP	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
微晶纤维素	460(i)	2017	GMP	16, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
亚硫酸盐	220-225, 539	2017	100 mg/kg	19, 44, 139, 392, XS36, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	
胭脂虫红	120	2017	100 mg/kg	95, 178, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2017	30 mg/kg	395, XS36, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
氧化淀粉	1404	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2017	75 mg/kg	21, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	

表2

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	
异抗坏血酸	315	2017	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	
异抗坏血酸钠	316	2017	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
一氧化二氮	942	2017	GMP	308, 392, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS312 & XS315	
诱惑红 AC	129	2017	300mg/kg	95, XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2017	GMP	XS36, XS92, XS95, XS165, XS190, XS191, XS292, XS312 & XS315	
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	
阿拉伯胶	414	2017	GMP	16 & XS166	
倍半碳酸钠	500(iii)	2013	GMP	41	
冰醋酸	260	2017	GMP	41 & XS166	
刺槐豆胶	410	2014	GMP	177	
刺梧桐胶	416	2017	GMP	XS166	
刺云实胶	417	2017	GMP	73 & XS166	
单淀粉磷酸酯	1410	2014	GMP	63	
二淀粉磷酸酯	1412	2014	GMP	63	
二丁基羟基甲苯	321	2017	200mg/kg	15, 180 & XS166	
粉状纤维素	460(ii)	2017	GMP	16 & XS166	
富马酸	297	2017	GMP	41 & XS166	
富马酸钠	365	2017	GMP	41 & XS166	

表2

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	
甘露醇	421	2017	GMP	XS166	
甘油	422	2017	GMP	41 & XS166	
谷氨酸一钾	622	2015	GMP	41	
瓜尔胶	412	2014	GMP	177	
谷氨酸一钠	621	2015	GMP	41	
果胶	440	2014	GMP	177	
海藻酸	400	2015	GMP	41 & 332	
海藻酸铵	403	2017	GMP	63	
海藻酸钙	404	2017	GMP	63	
海藻酸钾	402	2017	GMP	63	
海藻酸钠	401	2017	GMP	210 & 332	
5'-核苷酸二钠	635	2017	GMP	309 & XS166	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2017	300 mg/kg	16 & XS166	
糊精，焙烤淀粉	1400	2017	GMP	XS166	
黄耆胶	413	2017	GMP	16 & XS166	
黄原胶	415	2014	GMP	177	
5'-肌苷酸二钠	631	2017	GMP	309 & XS166	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	177 & 332	
甲基纤维素	461	2015	GMP	177 & 332	
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP	63	
碱处理淀粉	1402	2014	GMP	63	
焦糖色I-普通法	150a	2017	GMP	41	
结冷胶	418	2017	GMP	XS166	
卡拉胶	407	2015	GMP	177 & 332	
抗坏血酸钙	302	2017	GMP	139 & XS166	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	1000 mg/kg	10	
抗坏血酸, L-	300	2015	GMP	306 & 307	
亮蓝FCF	133	2017	500 mg/kg	16 & XS166	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	GMP	63	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2017	2200 mg/kg	33 & 299	
硫代二丙酸盐	388, 389	2017	200 mg/kg	15, 46 & XS166	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	63	
氯化钙	509	2017	GMP	41 & XS166	
氯化钾	508	2017	GMP	41 & XS166	
氯化镁	511	2017	GMP	XS166	

表2

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	
魔芋粉	425	2017	GMP	41, 325, 332 & XS166	
5'-鸟苷酸二钠	627	2017	GMP	309 & XS166	
柠檬酸	330	2013	GMP	61	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2017	GMP	16 & XS166	
苹果酸钠	350(ii)	2017	GMP	41 & XS166	
苹果酸,DL-	296	2017	GMP	41 & XS166	
普鲁兰糖	1204	2017	GMP	41 & XS166	
葡萄皮提取物	163(ii)	2017	500 mg/kg	16 & XS166	
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	63	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2014	GMP	63	
羟丙基甲基纤维素	464	2015	GMP	63 & 332	
羟丙基纤维素	463	2015	GMP	63 & 332	
氢氧化镁	528	2017	GMP	16 & XS166	
琼脂	406	2017	GMP	XS166	
日落黄FCF	110	2017	300 mg/kg	16 & XS166	
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2017	GMP	16, 71 & XS166	
乳酸钙	327	2017	GMP	41 & XS166	
乳酸钠	325	2017	GMP	41 & XS166	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2017	GMP	16 & XS166	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg	15, XS166	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2017	200 mg/kg	15, 180 & XS166	
酸处理淀粉	1401	2014	GMP	63	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	177 & 332	
碳酸铵	503(i)	2013	GMP	41	
碳酸钙	170(i)	2017	GMP	16 & XS166	
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	41	
碳酸镁	504(i)	2017	GMP	16 & XS166	
碳酸钠	500(i)	2013	GMP	41	
碳酸氢铵	503(ii)	2017	GMP	63	
碳酸氢钾	501(ii)	2013	GMP	41	
碳酸氢镁	504(ii)	2017	GMP	16 & XS166	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP	41	
微晶纤维素	460(i)	2017	GMP	41, 325, 332 & XS166	
胭脂虫红	120	2017	500 mg/kg	16, 95, 178, & XS166	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2017	500 mg/kg	16, 95 & XS166	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	63	



表2

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	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2017	75 mg/kg	21 & XS166	
异抗坏血酸	315	2017	GMP	139 & XS166	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2017	GMP	16 & XS166	
乙酸钠	262(i)	2017	GMP	41 & XS166	
乙酰化淀粉	1420	2014	GMP	63	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2014	GMP	63	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	63	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2017	GMP	16 & XS166	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	41	

  

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	
阿拉伯胶	414	2014	GMP	16	
冰醋酸	260	2015	GMP	16	
刺槐豆胶	410	2014	GMP		
刺梧桐胶	416	2014	GMP		
刺云实胶	417	2014	GMP		
粉状纤维素	460(ii)	2014	GMP	16	
富马酸	297	2013	GMP	16	
富马酸钠	365	2013	GMP	16	
甘露醇	421	2014	GMP		
甘油	422	2015	GMP		
瓜尔胶	412	2014	GMP		
谷氨酸一钠	621	2015	GMP	311	
果胶	440	2014	GMP		
海藻酸	400	2015	GMP		
海藻酸钠	401	2014	GMP		
5'-核苷酸二钠	635	2015	GMP	311	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2005	300 mg/kg	16	
糊精，焙烤淀粉	1400	2014	GMP		
黄耆胶	413	2014	GMP	16	
黄原胶	415	2014	GMP		
5'-肌苷酸二钠	631	2015	GMP	311	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP		
甲基纤维素	461	2014	GMP	16	
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP	16	
结冷胶	418	2014	GMP		
卡拉胶	407	2014	GMP		

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
抗坏血酸, L-	300	2015	GMP	16
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	16
氯化钙	509	2015	GMP	
氯化钾	508	2015	GMP	
氯化镁	511	2014	GMP	16
魔芋粉	425	2015	GMP	
5'-鸟苷酸二钠	627	2015	GMP	311
柠檬酸	330	2015	GMP	16
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2014	GMP	16
苹果酸钠	350(ii)	2015	GMP	16
苹果酸, DL-	296	2013	GMP	16
普鲁兰糖	1204	2015	GMP	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	GMP	16 & 95
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	16
羟丙基甲基纤维素	464	2014	GMP	16
羟丙基纤维素	463	2014	GMP	16
氢氧化镁	528	2013	GMP	16
琼脂	406	2014	GMP	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16 & 95
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP	16
乳酸钙	327	2015	GMP	16
乳酸钠	325	2015	GMP	16
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2014	GMP	16
山梨糖醇	420(i)	2023	GMP	16, 241
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	16, 241
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	16
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	16
碳酸钾	501(i)	2015	GMP	
碳酸镁	504(i)	2013	GMP	16
碳酸钠	500(i)	2015	GMP	16
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP	16
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16 & 178

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	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	16 & 95	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	16	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	40 mg/kg	95	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2014	GMP	16	
乙酸钠	262(i)	2015	GMP	16	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	16	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2014	GMP	16	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP		

  

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	
冰醋酸	260	2015	GMP		
富马酸	297	2013	GMP		
富马酸钠	365	2013	GMP		
谷氨酸一钠	621	2015	GMP	312	
5'-核苷酸二钠	635	2015	GMP	312	
5'-肌苷酸二钠	631	2015	GMP	312	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP		
5'-鸟苷酸二钠	627	2015	GMP	312	
柠檬酸	330	2015	GMP		
苹果酸钠	350(ii)	2015	GMP		
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
氢氧化镁	528	2013	GMP		
乳酸钙	327	2015	GMP		
乳酸钠	325	2015	GMP		
山梨糖醇	420(i)	2023	GMP	144, 241, 322, 474, 479	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP		
碳酸钾	501(i)	2015	GMP		
碳酸镁	504(i)	2013	GMP		
碳酸钠	500(i)	2015	GMP		
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP		
乙酸钠	262(i)	2015	GMP		

  

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	
阿拉伯胶	414	2015	GMP	16 & 325	
刺槐豆胶	410	2014	GMP	241	
刺梧桐胶	416	2014	GMP	241	

表2

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
刺云实胶	417	2015	GMP	241
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	95
粉状纤维素	460(ii)	2015	GMP	16 & 325
甘露醇	421	2015	GMP	241
甘油	422	2015	GMP	241
瓜尔胶	412	2015	GMP	241
果胶	440	2015	GMP	241
海藻酸	400	2015	GMP	325
海藻酸钠	401	2015	GMP	16 & 325
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2008	300 mg/kg	95
糊精, 焙烤淀粉	1400	2014	GMP	241
黄耆胶	413	2014	GMP	241
黄原胶	415	2015	GMP	241 & 327
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	16 & 325
甲基纤维素	461	2015	GMP	16 & 325
甲基乙基纤维素	465	2015	GMP	241
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg	
结冷胶	418	2014	GMP	241
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2018	1000 mg/kg	412
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 mg/kg	412
聚葡萄糖	1200	2015	GMP	241
卡拉胶	407	2015	GMP	16 & 325
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg	95
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33
卵磷脂	322(i)	2015	GMP	241
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	241 & 327
氯化钙	509	2015	GMP	241
氯化镁	511	2015	GMP	241
魔芋粉	425	2015	GMP	16 & 325
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2015	GMP	241
普鲁兰糖	1204	2015	GMP	241
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	95
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	241
羟丙基甲基纤维素	464	2015	GMP	16 & 325
羟丙基纤维素	463	2015	GMP	16 & 325
琼脂	406	2015	GMP	241

表2

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	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	95	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2015	GMP	241	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2015	GMP	241	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	2000 mg/kg	42	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	16 & 325	
糖精	954(i)-(iv)	2021	500 mg/kg	500, 477 & 322	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	70 mg/kg	26, 322, 477	
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP	16 & 325	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	95	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	241	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	30 mg/kg	62 & 95	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	50 mg/kg	21	
异麦芽糖醇	953	2023	GMP	322 & 478	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2015	GMP	241	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	241	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	95	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2015	GMP	241	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	4500 mg/kg	241	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	241	
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	
阿拉伯胶	414	2015	GMP	16	
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13 & 82	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	250 mg/kg	16	
粉状纤维素	460(ii)	2015	GMP	16	
海藻酸	400	2015	GMP	16	
海藻酸钠	401	2015	GMP	16 & 325	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2008	300 mg/kg		
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	16	
甲基纤维素	461	2015	GMP	16	
卡拉胶	407	2015	GMP	16 & 325	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	

表2

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
硫酸铝铵	523	2013	200 mg/kg	6 & 250
魔芋粉	425	2015	GMP	16
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	1000 mg/kg	
羟丙基甲基纤维素	464	2015	GMP	16
羟丙基纤维素	463	2015	GMP	16
琼脂	406	2015	GMP	241
日落黄FCF	110	2008	250 mg/kg	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	2000 mg/kg	42 & 82
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	479
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	16 & 325
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	165 mg/kg	26
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP	16
亚硫酸盐	220-225, 539	2007	150 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2005	250 mg/kg	178
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	250 mg/kg	
诱惑红 AC	129	2009	250 mg/kg	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 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
阿拉伯胶	414	2015	GMP	41, 325 & 332
刺槐豆胶	410	2014	GMP	41
刺梧桐胶	416	2014	GMP	41
刺云实胶	417	2015	GMP	41
粉状纤维素	460(ii)	2015	GMP	41, 325 & 332
甘露醇	421	2015	GMP	41
甘油	422	2015	GMP	41
瓜尔胶	412	2015	GMP	41
果胶	440	2015	GMP	41
海藻酸	400	2015	GMP	41 & 332
海藻酸钠	401	2015	GMP	41, 325 & 332
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2005	300 mg/kg	16
糊精，焙烤淀粉	1400	2014	GMP	41
黄耆胶	413	2014	GMP	41
黄原胶	415	2015	GMP	41
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2015	GMP	41, 325 & 332
甲基纤维素	461	2015	GMP	41, 325 & 332
甲基乙基纤维素	465	2015	GMP	41
结冷胶	418	2014	GMP	41

表2

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	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	5000 mg/kg	41	
聚葡萄糖	1200	2015	GMP	41	
卡拉胶	407	2015	GMP	41, 325 & 332	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
卵磷脂	322(i)	2015	GMP	41	
氯化钙	509	2015	GMP	41	
氯化镁	511	2015	GMP	41	
魔芋粉	425	2015	GMP	41, 325 & 332	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2015	GMP	41	
普鲁兰糖	1204	2015	GMP	41	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1000 mg/kg	16 & 95	
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	41	
羟丙基甲基纤维素	464	2015	GMP	41, 325 & 332	
羟丙基纤维素	463	2015	GMP	41, 325 & 332	
琼脂	406	2015	GMP	41 & 325	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2015	GMP	41	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2015	GMP	41	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2015	GMP	41, 325 & 332	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	250 mg/kg	26, 241	
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP	41, 325 & 332	
胭脂虫红	120	2008	500 mg/kg	16, 95 & 178	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	41	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	40 mg/kg	95	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2015	GMP	41	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	41	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2015	GMP	41	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 mg/kg	419	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP	41	
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	
阿拉伯胶	414	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311	
苯甲酸盐	210-213	2018	200 mg/kg	13, 121, 333, XS167, XS189, XS222 & XS236	

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
冰醋酸	260	2018	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
刺云实胶	417	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
氮	941	2018	GMP	59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
二丁基羟基甲苯	321	2018	200 mg/kg	15, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
二氧化碳	290	2018	GMP	59, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
粉状纤维素	460(ii)	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
富马酸	297	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
富马酸钠	365	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
甘露醇	421	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
甘油	422	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
瓜尔胶	412	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
谷氨酸一钠	621	2018	GMP	29, 313, XS167, XS189, XS236, XS244 & XS311
果胶	440	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
海藻酸	400	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
海藻酸钠	401	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311



表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>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</b>				
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
5'-核苷酸二钠	635	2018	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2018	300 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
黄耆胶	413	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
黄原胶	415	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
5'-肌苷酸二钠	631	2018	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
甲基纤维素	461	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
甲基乙基纤维素	465	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
坚牢绿FCF	143	2018	100 mg/kg	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
角黄素	161g	2018	15 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	200 mg/kg	45, 128, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
卡拉胶	407	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
抗坏血酸, L-	300	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236 & XS311
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2018	2200 mg/kg	33, 334, XS167, XS189, XS236, XS244, XS311, 413, 420
卵磷脂	322(i)	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311

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
氯化钙	509	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
氯化钾	508	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
氯化镁	511	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
麦芽糖醇	965(i)	2023	GMP	489
麦芽糖醇液	965(ii)	2023	GMP	489
没食子酸丙酯	310	2018	100 mg/kg	15, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
魔芋粉	425	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
5'-鸟苷酸二钠	627	2018	GMP	29, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
柠檬黄	102	2018	100 mg/kg	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
柠檬酸	330	2018	GMP	437, XS167, XS189, XS222 & XS236
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
苹果酸钠	350(ii)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
苹果酸,DL-	296	2013	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
普鲁兰糖	1204	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
葡萄皮提取物	163(ii)	2018	1000 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
羟丙基淀粉	1440	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311

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
羟丙基甲基纤维素	464	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
羟丙基纤维素	463	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
氢氧化镁	528	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
琼脂	406	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
日落黄FCF	110	2018	100 mg/kg	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
乳酸, L-,D-和DL-	270	2018	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
乳酸钙	327	2018	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236, & XS244
乳酸钾	326	2018	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
乳酸钠	325	2018	GMP	437, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
山梨酸盐	200, 202, 203	2018	1000 mg/kg	20, 42, XS189, XS222 & XS236
山梨糖醇	420(i)	2023	GMP	
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2018	200 mg/kg	15, 196, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
碳酸钙	170(i)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311

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
碳酸钾	501(i)	2018	GMP	230, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
碳酸镁	504(i)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
碳酸钠	500(i)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
碳酸氢镁	504(ii)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	165 mg/kg	26, 208, 489
微晶纤维素	460(i)	2018	GMP	300, 332, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
亚硫酸盐	220-225, 539	2018	30 mg/kg	44, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
胭脂虫红	120	2018	300 mg/kg	22, 178, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2018	100 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2018	10 mg/kg	8, 382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
氧化淀粉	1404	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
氧化铁	172(i)-(iii)	2018	250 mg/kg	22, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2018	200 mg/kg	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
异抗坏血酸钠	316	2018	GMP	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
乙酸钠	262(i)	2018	GMP	XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311

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
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
诱惑红 AC	129	2018	300 mg/kg	382, XS167, XS189, XS222, XS236 & XS244
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
月桂酰精氨酸乙酯	243	2021	200 mg/kg	333, XS189, XS222 & XS236
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2018	GMP	300, XS167, XS189, XS222, XS236, XS244 & XS311
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	2018	300 mg/kg	144, 191 & XS291
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2018	200 mg/kg	113, 144 & XS291
爱德万甜	969	2023	3 mg/kg	144, XS291
苯甲酸盐	210-213	2018	2000 mg/kg	13, 120 & XS291
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2018	1000 mg/kg	27 & XS291
二丁基羟基甲苯	321	2018	200 mg/kg	15, 180 & XS291
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	20 mg/kg	95 & XS291
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	20 mg/kg	95, XS291, 341, 344
焦糖色III-氨法	150c	2018	30000 mg/kg	95 & XS291
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2018	30000 mg/kg	95 & XS291
纽甜	961	2021	10 mg/kg	144 & XS291
三氯蔗糖	955	2018	120 mg/kg	144 & XS291
山梨酸盐	200, 202, 203	2018	1000 mg/kg	42 & XS291
叔丁基对羟基茴香醚	320	2018	200 mg/kg	15, 180 & XS291
乙酰磺胺酸钾	950	2018	200 mg/kg	144, 188 & XS291
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	95, XS291, 341, 344
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
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 mg/kg	414
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16

表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	500, 144	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	100 mg/kg	26 & 144	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16 & 178	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	40 mg/kg	16	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 mg/kg		
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	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 mg/kg	415	
亮蓝FCF	133	2005	500 mg/kg	16	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1500 mg/kg	16	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	16	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	500, 144	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26 & 144	
胭脂虫红	120	2005	500 mg/kg	16 & 178	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	40 mg/kg	16	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	250 mg/kg	21	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 mg/kg		
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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2018	300 mg/kg	XS291	
坚牢绿FCF	143	2018	100 mg/kg	XS291	
角黄素	161g	2018	15 mg/kg	XS291	
亮蓝FCF	133	2018	500 mg/kg	XS291	

表2

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
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2018	2200 mg/kg	33 & XS291
葡萄皮提取物	163(ii)	2018	1500 mg/kg	XS291
日落黄FCF	110	2018	300 mg/kg	XS291
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2018	100 mg/kg	26, 144 & XS291
胭脂虫红	120	2018	500 mg/kg	178 & XS291
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2018	500 mg/kg	XS291
氧化铁	172(i)-(iii)	2018	100 mg/kg	XS291
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2018	200 mg/kg	XS291
诱惑红 AC	129	2018	300 mg/kg	XS291
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 mg/kg	XS291
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
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	161
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200 mg/kg	33 & 193
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1500 mg/kg	16
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg	
糖精	954(i)-(iv)	2007	160 mg/kg	500, 144
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	178
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg	
氧化铁	172(i)-(iii)	2010	50 mg/kg	95
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	75 mg/kg	95
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2018	200 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	2018	300 mg/kg	144, 191, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119

表2

食品类别号	INS	采纳年份	最大使用量	注释
<b>09.4</b>				<b>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</b>
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2018	200 mg/kg	113, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
爱德万甜	969	2023	3 mg/kg	144
靛蓝(食用靛蓝)	132	2018	300 mg/kg	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
二丁基羟基甲苯	321	2018	200 mg/kg	15, 180, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, 341, 344
坚牢绿FCF	143	2018	100 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
角黄素	161g	2018	15 mg/kg	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
焦糖色III-氨法	150c	2018	500 mg/kg	50, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2018	30000 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
亮蓝FCF	133	2018	500 mg/kg	XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2018	2200 mg/kg	33, 436, XS3, XS94 & XS119
柠檬黄	102	2018	30 mg/kg	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119
纽甜	961	2021	10 mg/kg	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
葡萄皮提取物	163(ii)	2018	1500 mg/kg	16, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119
日落黄FCF	110	2018	300 mg/kg	95, 435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119
三氯蔗糖	955	2018	120 mg/kg	144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119



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	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2018	200 mg/kg	15, 180, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
糖精	954(i)-(iv)	2018	200 mg/kg	500, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2018	100 mg/kg	26, 144, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
苋菜红	123	2018	30 mg/kg	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	
亚硫酸盐	220-225, 539	2018	150 mg/kg	44, 140, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
胭脂虫红	120	2018	500 mg/kg	16, 178, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2018	500 mg/kg	435, XS3, XS70, XS90, XS94 & XS119	
氧化铁	172(i)-(iii)	2018	50 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2018	500 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2018	340 mg/kg	21, 310, XS3, XS70, XS94 & XS119	
乙酰磺胺酸钾	950	2018	200 mg/kg	144, 188, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119	
β-胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	95, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 & XS119, 341, 344	

食品类别号	10.1	鲜蛋			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	4 & 161	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2005	300 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	2010	20000 mg/kg	4	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2010	20000 mg/kg	4	

表2

食品类别号	10.1	鲜蛋			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
亮蓝FCF	133	2005	GMP	4	
葡萄皮提取物	163(ii)	2010	1500 mg/kg	4	
日落黄FCF	110	2008	GMP	4	
胭脂虫红	120	2005	GMP	4 & 178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg	4	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	GMP	4	
诱惑红 AC	129	2009	100 mg/kg	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)	2023	200 mg/kg	341	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg	161	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2018	1000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 mg/kg		
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
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	
阿拉伯胶	414	2014	GMP		
苯甲酸盐	210-213	2003	5000 mg/kg	13	
冰醋酸	260	2013	GMP		
刺槐豆胶	410	2014	GMP		
刺梧桐胶	416	2014	GMP		
刺云实胶	417	2014	GMP		
瓜尔胶	412	2014	GMP		
果胶	440	2014	GMP		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	10000 mg/kg		
海藻酸钙	404	2014	GMP		
海藻酸钠	401	2014	GMP		
糊精, 焙烤淀粉	1400	2015	GMP		
黄原胶	415	2014	GMP		
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP		
结冷胶	418	2014	GMP		
聚葡萄糖	1200	2014	GMP		
卡拉胶	407	2014	GMP		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(ii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	4400 mg/kg	33 & 67	
硫酸钙	516	2015	GMP		

表2

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	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP		
魔芋粉	425	2014	GMP		
柠檬酸	330	2013	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP		
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP		
柠檬酸三乙酯	1505	1999	2500 mg/kg	47	
琼脂	406	2014	GMP		
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP		
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP		
乳酸链球菌素	234	2018	6.25 mg/kg	233	
乳酸钠	325	2013	GMP		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2019	500 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	5000 mg/kg	42	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP		
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2015	GMP		
乙酸钠	262(i)	2013	GMP		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	500 mg/kg		
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2015	GMP		

  

食品类别号	10.2.2	冷冻蛋制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2014	GMP		
冰醋酸	260	2013	GMP		
刺槐豆胶	410	2014	GMP		
刺梧桐胶	416	2014	GMP		
刺云实胶	417	2014	GMP		
甘露醇	421	2014	GMP		
甘油	422	2015	GMP		
瓜尔胶	412	2014	GMP		
果胶	440	2014	GMP		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	10000 mg/kg		
海藻酸钙	404	2014	GMP		
海藻酸钠	401	2014	GMP		
糊精, 焙烤淀粉	1400	2018	GMP		
黄原胶	415	2014	GMP		
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP		
结冷胶	418	2014	GMP		
聚葡萄糖	1200	2014	GMP		

表2

食品类别号	10.2.2	冷冻蛋制品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
卡拉胶	407	2014	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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1290 mg/kg	33	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP		
麦芽糖醇液	965(ii)	2023	GMP	490	
魔芋粉	425	2014	GMP		
柠檬酸	330	2013	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP		
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP		
普鲁兰糖	1204	2015	GMP		
琼脂	406	2014	GMP		
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP		
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP		
乳酸钠	325	2013	GMP		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2019	500 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	490	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP		
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2015	GMP		
乙酸钠	262(i)	2013	GMP		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	500 mg/kg		
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP		

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	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2019	500 mg/kg	452	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	200 mg/kg	21 & 47	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	5000 mg/kg		

食品类别号	10.3	腌制蛋, 包括用碱, 盐腌及罐装蛋类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg	4	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		

表2

食品类别号	10.3	腌制蛋，包括用碱，盐腌及罐装蛋类			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000 mg/kg	33	
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	2019	1000 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙磺磺胺酸盐	962	2021	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	40000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	161	
二乙酸钠	262(ii)	2018	2000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	3000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	11 mg/kg		
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	15 mg/kg	341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2019	250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2018	1000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	6000 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		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1400 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2001	90 mg/kg	2 & 15	
纽甜	961	2019	100 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	200 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2019	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	5000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	

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	
生育酚	307a, b, c	2019	500 mg/kg	72	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	500, 144 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	330 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	150 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2010	150 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	300 mg/kg	2	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	350 mg/kg	478 & 188	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	15 mg/kg	341, 344	

  

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, 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	2019	15000 mg/kg	56, 465	
硅酸钙	552	2019	15000 mg/kg	56, 465	
硅酸镁	553(i)	2019	15000 mg/kg	56, 465	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2019	6600 mg/kg	33, 56, 465	
碳酸镁	504(i)	2019	15000 mg/kg	56, 465	
亚硫酸盐	220-225, 539	2005	15 mg/kg	44	

  

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, 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, 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	
微晶纤维素	460(i)	2015	GMP		

表2

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, 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), (iii), (iv)	2005	300 mg/kg		
亚硫酸盐	220-225, 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	
阿拉伯胶	414	2014	GMP	258	
阿斯巴甜	951	2007	3000 mg/kg	159, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	1000 mg/kg	113, 159, 477	
爱德万甜	969	2023	30 mg/kg	258, 478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
刺槐豆胶	410	2014	GMP	258	
刺梧桐胶	416	2014	GMP	258	
单淀粉磷酸酯	1410	2014	GMP	258	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg	161	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	100 mg/kg	27	
二淀粉磷酸酯	1412	2014	GMP	258	
粉状纤维素	460(ii)	2014	GMP	258	
甘露醇	421	2014	GMP	258	
甘油	422	2015	GMP	258	
瓜尔胶	412	2014	GMP	258	
果胶	440	2014	GMP	258	
海藻酸	400	2014	GMP	258	
海藻酸铵	403	2014	GMP	258	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	10000 mg/kg	258	
海藻酸钙	404	2014	GMP	258	
海藻酸钾	402	2014	GMP	258	
海藻酸钠	401	2014	GMP	258	
核黄素	101(i),(ii), (iii), (iv)	2005	300 mg/kg		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	500 mg/kg	17, 159 & 477	
黄耆胶	413	2014	GMP	258	
黄原胶	415	2014	GMP	258	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP	258	
甲基纤维素	461	2014	GMP	258	
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP	258	

表2

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	
碱处理淀粉	1402	2014	GMP	258	
角黄素	161g	2011	15 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	100	
结冷胶	418	2014	GMP	258	
聚葡萄糖	1200	2014	GMP	258	
卡拉胶	407	2014	GMP	258	
抗坏血酸酯	304, 305	2003	200 mg/kg	10	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	GMP	258	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1320 mg/kg	33	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	258	
罗望子种子多糖	437	2021	GMP	258	
氯化镁	511	2014	GMP	258	
麦芽糖醇	965(i)	2023	GMP	258, 477	
麦芽糖醇液	965(ii)	2023	GMP	258, 477	
酶处理淀粉	1405	2014	GMP	258	
魔芋粉	425	2014	GMP	258	
木糖醇	967	2023	GMP	258, 477	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	258	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	258	
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	258	
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP	258	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2014	GMP	258	
纽甜	961	2007	70 mg/kg	159 & 478	
漂白淀粉	1403	2014	GMP	258	
普鲁兰糖	1204	2015	GMP	258	
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	258	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2014	GMP	258	
羟丙基甲基纤维素	464	2014	GMP	258	
羟丙基纤维素	463	2014	GMP	258	
氢氧化镁	528	2013	GMP	258	
琼脂	406	2014	GMP	258	
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP	71 & 258	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2014	GMP	258	
乳糖醇	966	2023	GMP	258, 477	
三氯蔗糖	955	2021	1500 mg/kg	159 & 478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	



表2

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	
山梨糖醇	420(i)	2023	GMP	258, 477	
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	258, 477	
酸处理淀粉	1401	2014	GMP	258	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	258	
索马甜	957	2023	GMP	258, 478	
碳酸镁	504(i)	2013	GMP	258	
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP	258	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	500, 159 & 477	
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP	258	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	40 mg/kg	44	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg	159	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	258	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2005	64 mg/kg	62	
异麦芽糖醇	953	2023	GMP	258, 478	
乙酸钙	263	2013	GMP	258	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2014	GMP	258	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2014	GMP	258	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	258	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	159, 188 & 478	
一氧化二氮	942	2015	GMP		
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg	161	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2014	GMP	258	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP	258	
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	2023	GMP		
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2012	GMP		
爱德万甜	969	2023	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	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	1200 mg/kg	213	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
聚乙二醇	1521	2001	10000 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	3000 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	1000 mg/kg	33	

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	
纽甜	961	2007	GMP		
三氯蔗糖	955	2007	GMP		
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42 & 192	
糖精	954(i)-(iv)	2007	GMP		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	GMP	26	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	1000 mg/kg	21 & 96	
乙酰磺胺酸钾	950	2023	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	
	1205	2021	GMP		
二氧化硅(无定型)	551	2006	GMP		
硅铝酸钠	554	2013	1000 mg/kg	6 & 254	
硅酸钙	552	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), (ix); 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	
阿拉伯胶	414	2014	GMP		
冰醋酸	260	2013	GMP		
刺梧桐胶	416	2014	GMP		
二氧化硅(无定型)	551	2015	GMP		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	16000 mg/kg		
粉状纤维素	460(ii)	2014	GMP		
富马酸	297	2013	GMP		
富马酸钠	365	2013	GMP		
甘露醇	421	2014	GMP		
甘油	422	2015	GMP		
谷氨酸钙，DI-,L-	623	2015	GMP		

表2

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	
谷氨酸镁	625	2015	GMP		
谷氨酸一铵	624	2015	GMP		
谷氨酸一钾	622	2015	GMP		
谷氨酸,L(+)-	620	2015	GMP		
瓜尔胶	412	2014	GMP		
谷氨酸一钠	621	2015	GMP		
硅酸钙	552	2015	GMP		
硅酸镁	553(i)	2015	GMP		
果胶	440	2014	GMP		
海藻酸	400	2014	GMP		
5'-核苷酸二钠	635	2015	GMP		
5'-核苷酸钙	634	2015	GMP		
滑石粉	553(iii)	2015	GMP		
黄耆胶	413	2014	GMP		
黄原胶	415	2014	GMP		
5'-肌苷酸二钠	631	2015	GMP		
5'-肌苷酸钙	633	2015	GMP		
5'-肌苷酸钾	632	2015	GMP		
5'-肌苷酸	630	2015	GMP		
甲基纤维素	461	2014	GMP		
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP		
结冷胶	418	2014	GMP		
卡拉胶	407	2014	GMP		
抗坏血酸钠	301	2015	GMP		314
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	4400 mg/kg		33
硫酸镁	518	2015	GMP		
卵磷脂	322(i)	2014	GMP		
氯化钙	509	2014	GMP		58
氯化钾	508	2014	GMP		
氯化镁	511	2014	GMP		
魔芋粉	425	2014	GMP		
5'-鸟苷酸二钾	628	2015	GMP		
5'-鸟苷酸二钠	627	2015	GMP		
5'-鸟苷酸钙	629	2015	GMP		
5'-鸟苷酸	626	2015	GMP		

表2

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	
柠檬酸	330	2013	GMP		
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP		
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP		
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP		
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP		
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2014	GMP		
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
葡萄糖酸钠	576	2014	GMP		
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP		
羟丙基甲基纤维素	464	2014	GMP		
羟丙基纤维素	463	2014	GMP		
氢氧化镁	528	2013	GMP		
琼脂	406	2014	GMP		
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP		
乳酸, L-,D-和DL-	270	2013	GMP		
乳酸钙	327	2013	GMP		
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2014	GMP		
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP		
索马甜	957	2023	GMP	491	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP		
碳酸镁	504(i)	2013	GMP		
碳酸钠	500(i)	2013	GMP		
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP		
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP		
亚铁氰化物	535, 536, 538	1999	20 mg/kg	24	
氧化淀粉	1404	2014	GMP		
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2014	GMP		
乙酸钠	262(i)	2013	GMP		
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP		
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2014	GMP		
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP		

**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	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2021	10000 mg/kg	XS326, XS327, XS328
抗坏血酸酯	304, 305	2021	500 mg/kg	10, XS326, XS327, XS328

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	
没食子酸丙酯	310	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328	
山梨酸盐	200, 202, 203	2021	1000 mg/kg	42, XS326, XS327, XS328	
生育酚	307a, b, c	2018	2000 mg/kg	421, XS326, XS327, XS328	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328	
特丁基对苯二酚	319	2021	200 mg/kg	15, 130, XS326, XS327, XS328	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2021	70 mg/kg	21, XS326, XS327, XS328	
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	
倍半碳酸钠	500(iii)	2021	GMP	534	
二氧化硅(无定型)	551	2021	GMP	51 & 534	
粉状纤维素	460(ii)	2021	GMP	534	
甘露醇	421	2021	GMP	534	
硅酸钙	552	2021	GMP	534	
硅酸镁	553(i)	2021	GMP	534	
滑石粉	553(iii)	2021	GMP	534	
聚山梨醇酯	432-436	2021	2000 mg/kg	XS326, XS327, XS328	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2021	GMP	534	
肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2021	GMP	534	
碳酸钙	170(i)	2021	GMP	534	
碳酸镁	504(i)	2021	GMP	534	
碳酸钠	500(i)	2021	GMP	534	
碳酸氢镁	504(ii)	2021	GMP	534	
碳酸氢钠	500(ii)	2021	GMP	534	
微晶纤维素	460(i)	2021	GMP	534	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	150 mg/kg	44, 532, XS327, XS328	
氧化镁	530	2021	GMP	534	
硬脂酸镁	470(iii)	2021	GMP	534	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2021	GMP	534	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	422, XS326, XS327 & XS328	
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	

表2

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	2023	2000 mg/kg	191, 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	2000 mg/kg	119, 477	
爱德万甜	969	2023	20 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
赤藓糖醇	968	2023	GMP	478	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
硅铝酸钠	554	2013	1000 mg/kg	6 & 255	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	50 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	100 mg/kg	341, 344	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	20 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	7500 mg/kg	45	
聚山梨醇酯	432-436	2007	5000 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2009	100 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	2200 mg/kg	33 & 226	
麦芽糖醇	965(i)	2023	GMP	477	
麦芽糖醇液	965(ii)	2023	GMP	477	
木糖醇	967	2023	GMP	477	
纽甜	961	2023	32 mg/kg	478	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
乳糖醇	966	2023	GMP	477	
三氯蔗糖	955	2023	700 mg/kg	478	
山梨糖醇	420(i)	2023	GMP	477	
山梨糖醇液	420(ii)	2023	GMP	477	
糖精	954(i)-(iv)	2008	1500 mg/kg	500 & 161	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	30 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 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	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	500 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	1000 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 mg/kg		
异麦芽糖醇	953	2023	GMP	478	
乙酰磺胺酸钾	950	2023	2000 mg/kg	188, 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		

表2

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	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg	423 & 424	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344	
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	2021	3000 mg/kg	191, 478 & 277	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	2000 mg/kg	113, 277, 477	
爱德万甜	969	2023	30 mg/kg	277, 478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	100 mg/kg	27	
焦糖色III-氨法	150c	2010	1000 mg/kg	78	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	40 mg/kg		
纽甜	961	2021	12 mg/kg	478 & 277	
三氯蔗糖	955	2021	400 mg/kg	478 & 277	
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	500, 277 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	100 mg/kg	44	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	2000 mg/kg	188, 478 & 277	
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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	119 & 478	
爱德万甜	969	2023	3.5 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	300 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	5 mg/kg	341, 344	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	5000 mg/kg	45	
抗坏血酸酯	304, 305	2003	500 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2009	100 mg/kg		
纽甜	961	2007	12 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	200 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	140 mg/kg	478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42	

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	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	320 mg/kg	500 & 477	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	130 mg/kg	26 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2007	250 mg/kg	44 & 106	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 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	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	5 mg/kg	341, 344	

  

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	
阿斯巴甜	951	2023	1200 mg/kg	478, 191 & XS117	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	110 mg/kg	113, 138, 477 & XS117	
爱德万甜	969	2021	12 mg/kg	478 & XS117	
苯甲酸盐	210-213	2015	500 mg/kg	13, 338 & 339	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	50 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2015	200 mg/kg	15, 130 & 340	
二乙酸钠	262(ii)	2018	500 mg/kg	XS117	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2015	5000 mg/kg	XS117	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	15 mg/kg	448	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	10 mg/kg	448, 341, 344	
姜黄素	100(i)	2015	50 mg/kg	99	
焦糖色III-氨法	150c	2010	25000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	25000 mg/kg	212	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	5000 mg/kg	45, XS117	
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	
喹啉黄	104	2015	50 mg/kg	99	
亮蓝FCF	133	2009	50 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2015	1500 mg/kg	33 & 343	
没食子酸丙酯	310	2012	200 mg/kg	15, 127 & 130	



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	
柠檬黄	102	2015	50 mg/kg	99	
纽甜	961	2019	20 mg/kg	478 & XS117	
偶氮玉红(酸性红)	122	2015	50 mg/kg	99	
葡萄皮提取物	163(ii)	2015	500 mg/kg	181 & XS117	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2019	600 mg/kg	478 & XS117	
山梨酸盐	200, 202, 203	2015	1000 mg/kg	42, 338 & 339	
生育酚	307a, b, c	2015	50 mg/kg	346	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15 & 130	
糖精	954(i)-(iv)	2019	110 mg/kg	500, 477 & XS117	
特丁基对苯二酚	319	2006	200 mg/kg	15 & 130	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2015	50 mg/kg	26, 477 & XS117	
胭脂虫红	120	2005	50 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2015	100 mg/kg	XS117	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2015	400 mg/kg	342	
乙酰磺胺酸钾	950	2019	110 mg/kg	478, 188 & XS117	
诱惑红 AC	129	2015	300 mg/kg	161 & 337	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2015	200 mg/kg	XS117	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	10 mg/kg	448, 341, 344	

  

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	10000 mg/kg	XS117	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	400 mg/kg	XS117	
乳酸链球菌素	234	2018	5 mg/kg	233, 339	

  

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	
硅铝酸钠	554	2015	570 mg/kg	6 & XS117	
角黄素	161g	2015	30 mg/kg	XS117	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	3000 mg/kg	127, XS117	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	250 mg/kg	127, XS117	

  

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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	119, 477	
爱德万甜	969	2023	3.5 mg/kg	478	

表2

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	
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	300 mg/kg	XS302 & XS306	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2018	1000 mg/kg	27 & XS302	
二丁基羟基甲苯	321	2018	100 mg/kg	15, 130 & XS302	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2018	10000 mg/kg	XS302	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	80 mg/kg	XS302	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	80 mg/kg	XS302, 341, 344	
角黄素	161g	2023	30 mg/kg	XS302 & XS306	
焦糖色III-氨法	150c	2023	50000 mg/kg	579	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2023	30000 mg/kg	XS302 & 579	
亮蓝FCF	133	2018	100 mg/kg	XS302	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	2200 mg/kg	33, XS302 & 573	
没食子酸丙酯	310	2023	200 mg/kg	15, 130, XS302 & XS306	
日落黄FCF	110	2018	300 mg/kg	XS302	
三氯蔗糖	955	2007	450 mg/kg	127 & 478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1000 mg/kg	42 & 127	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2023	200 mg/kg	15, 130 & XS302, 574	
糖精	954(i)-(iv)	2023	160 mg/kg	500, 477, 583 & XS302	
特丁基对苯二酚	319	2023	200 mg/kg	15, 130, XS302 & XS306	
亚硫酸盐	220-225, 539	2018	300 mg/kg	44 & XS302	
胭脂虫红	120	2023	500 mg/kg	178, XS302 & 577	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2018	50 mg/kg	XS302	
氧化铁	172(i)-(iii)	2023	75 mg/kg	XS302 & XS306	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2023	100 mg/kg	XS302 & 578	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	1000 mg/kg	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2018	300 mg/kg	XS302	
愈疮树脂	314	2023	600 mg/kg	15, XS302 & XS306	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	80 mg/kg	XS302, 341, 344	

  

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	
丙二醇	1520	2018	1000 mg/kg	426	
二乙酸钠	262(ii)	2018	2500 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	8000 mg/kg		

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	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	500 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	100 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2018	5000 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	5000 mg/kg		
聚山梨醇酯	432-436	2007	3000 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2001	500 mg/kg	10 & 15	
纽甜	961	2007	65 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181	
乳酸链球菌素	234	2021	5 mg/kg	233 & 538	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	5000 mg/kg		
生育酚	307a, b, c	2018	600 mg/kg		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26 & 477	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	100 mg/kg	21	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	2500 mg/kg	427	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	2000 mg/kg	426	
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	
丙二醇脂肪酸酯	477	2023	20000 mg/kg	576	
赤藓红	127	2023	50 mg/kg	576	
二乙酸钠	262(ii)	2018	2500 mg/kg	XS306	
海藻酸丙二醇酯	405	2023	8000 mg/kg	576	
姜黄素	100(i)	2023	GMP	576	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	5000 mg/kg	45	
聚甘油脂肪酸酯	475	2023	5000 mg/kg	582	
聚山梨醇酯	432-436	2023	5000 mg/kg	580	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	500 mg/kg	10 & XS306	
柠檬黄	102	2023	100 mg/kg	576	
纽甜	961	2023	70 mg/kg	478 & XS306	
葡萄皮提取物	163(ii)	2023	300 mg/kg	181 & XS306	
乳酸链球菌素	234	2021	5 mg/kg	233, XS306 & 538	
生育酚	307a, b, c	2018	600 mg/kg		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26, 477 & XS306	
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2023	10 mg/kg	8 & 576	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2023	75 mg/kg	21 & 575	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	2500 mg/kg	XS306	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2023	200 mg/kg	XS306	

表2

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	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	537	
棕色HT	155	2023	50 mg/kg	576	

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	
二乙酸钠	262(ii)	2018	2500 mg/kg	127	
硅铝酸钠	554	2013	570 mg/kg	6	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	8000 mg/kg	127	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	5000 mg/kg	45, 127	
聚甘油交酯化蓖麻酸酯	476	2018	5000 mg/kg	127	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	5000 mg/kg	127	
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	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	50 mg/kg	127	
生育酚	307a, b, c	2018	300 mg/kg	127	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	350 mg/kg	26, 127 & 477	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	127	

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	
二乙酸钠	262(ii)	2018	2500 mg/kg	XS302	
聚山梨醇酯	432-436	2018	5000 mg/kg	XS302	
抗坏血酸酯	304, 305	2018	200 mg/kg	10 & XS302	
纽甜	961	2018	12 mg/kg	478 & XS302	
乳酸链球菌素	234	2021	5 mg/kg	233, XS302 & 538	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2018	350 mg/kg	26, 477 & XS302	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	10000 mg/kg	XS302	

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	2023	350 mg/kg	166, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	119, 166, 477	
爱德万甜	969	2023	3.5 mg/kg	166, 478	
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		
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	20 mg/kg	341, 344	

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
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	500 mg/kg	17 & 477
焦糖色III-氨法	150c	2012	50000 mg/kg	89
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	
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	2021	33 mg/kg	166 & 478
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	1500 mg/kg	
乳酸链球菌素	234	2021	5 mg/kg	233 & 538
三氯蔗糖	955	2021	1250 mg/kg	169 & 478
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1500 mg/kg	42
糖精	954(i)-(iv)	2021	200 mg/kg	500, 166 & 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	115 mg/kg	26 & 477
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	2023	350 mg/kg	166, 188 & 478
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	200 mg/kg	
β-胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	20 mg/kg	341, 344

  

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
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	15000 mg/kg	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	200 mg/kg	15

  

食品类别号	12.9	豆基调味品和调料		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1200 mg/kg	33

  

食品类别号	12.9.1	发酵大豆酱（例如，味噌）		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42
糖精	954(i)-(iv)	2012	200 mg/kg	500 & 477
乙酰磺胺酸钾	950	2023	350 mg/kg	478

  

食品类别号	12.9.2.1	发酵酱油		
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释
焦糖色III-氨法	150c	2011	20000 mg/kg	207

表2

食品类别号	12.9.2.1	发酵酱油			
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	2011	60000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42	
糖精	954(i)-(iv)	2012	500 mg/kg	500 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	30 mg/kg	26 & 477	
食品类别号	12.9.2.2	非发酵酱油			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2011	1500 mg/kg		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26 & 477	
食品类别号	12.9.2.3	其他酱油			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
焦糖色III-氨法	150c	2011	20000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2010	1000 mg/kg	42	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	165 mg/kg	26 & 477	
食品类别号	13.1.1	婴儿配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
刺槐豆胶	410	2023	1000 mg/kg	381 & 551	
氮	941	2015	GMP	59	
二淀粉磷酸酯	1412	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
二氧化硅(无定型)	551	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
二氧化碳	290	2015	GMP	59	
甘露醇	421	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
瓜尔胶	412	2023	1000 mg/kg	14, 381 & 551	
卡拉胶	407	2023	300 mg/kg	381, 584 & 551	
抗坏血酸钠	301	2023	75 mg/kg	83, 381, 591 & 551	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	10 mg/kg	187, 381 & 551	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	450 mg/kg	33, 230, 381, 586, 587 & 551	
卵磷脂	322(i)	2023	5000 mg/kg	381, 585 & 551	
柠檬酸	330	2023	GMP	381 & 551	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	55, 381 & 551	

表2

食品类别号	13.1.1	婴儿配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2023	9000 mg/kg	380, 381 & 551	
羟丙基淀粉	1440	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
氢氧化钙	526	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
氢氧化钾	525	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
氢氧化钠	524	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	83, 381 & 551	
生育酚	307a, b, c	2023	10 mg/kg	381, 416 & 551	
碳酸钾	501(i)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸钠	500(i)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸氢钾	501(ii)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸氢钠	500(ii)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2023	20000 mg/kg	376, 381, 590 & 551	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2023	4000 mg/kg	381, 585 & 551	

  

食品类别号	13.1.2	较大婴儿配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿拉伯胶	414	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
刺槐豆胶	410	2023	1000 mg/kg	381 & 551	
氮	941	2023	GMP	59	
二淀粉磷酸酯	1412	2023	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	
二氧化硅(无定型)	551	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
二氧化碳	290	2023	GMP	59	
甘露醇	421	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
瓜尔胶	412	2023	1000 mg/kg	381 & 551	
果胶	440	2023	10000 mg/kg	381 & 551	
卡拉胶	407	2023	300 mg/kg	151, 328, 329, 381 & 551	
抗坏血酸钙	302	2023	50 mg/kg	315, 317, 381 & 551	
抗坏血酸钠	301	2023	50 mg/kg	315, 316, 317, 381, 581 & 551	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	50 mg/kg	187, 315, 381 & 551	
抗坏血酸, L-	300	2023	50 mg/kg	242, 315, 381 & 551	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2023	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	
卵磷脂	322(i)	2023	5000 mg/kg	381 & 551	

表2

食品类别号	13.1.2	较大婴儿配方食品			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
柠檬酸	330	2023	GMP	381 & 551	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2023	GMP	381 & 551	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	316, 381 & 551	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	381 & 551	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	316, 381 & 551	
氢氧化钙	526	2023	GMP	381 & 551	
氢氧化钾	525	2023	GMP	381 & 551	
氢氧化钠	524	2023	GMP	316, 381 & 551	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	83, 381 & 551	
生育酚	307a, b, c	2023	30 mg/kg	381 & 551	
碳酸钾	501(i)	2023	GMP	381 & 551	
碳酸钠	500(i)	2023	GMP	316, 381 & 551	
碳酸氢钾	501(ii)	2023	GMP	381 & 551	
碳酸氢钠	500(ii)	2023	GMP	316, 381 & 551	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2023	100 mg/kg	316, 381, 589 & 551	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2023	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2023	5000 mg/kg	150, 285, 292, 381 & 551	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2023	4000 mg/kg	381 & 551	

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	
阿拉伯胶	414	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
刺槐豆胶	410	2023	1000 mg/kg	381 & 551	
氮	941	2015	GMP	59	
二淀粉磷酸酯	1412	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
二氧化硅(无定型)	551	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
二氧化碳	290	2015	GMP	59	
甘露醇	421	2023	10 mg/kg	381, 589 & 551	
瓜尔胶	412	2023	1000 mg/kg	14, 381 & 551	
果胶	440	2023	2000 mg/kg	14, 381 & 551	
黄原胶	415	2023	1000 mg/kg	381, 588 & 551	
卡拉胶	407	2023	1000 mg/kg	381, 584 & 551	
抗坏血酸钠	301	2023	75 mg/kg	83, 381, 591 & 551	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	10 mg/kg	187, 381 & 551	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	



表2

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	450 mg/kg	33, 230, 586, 587 & 551	
卵磷脂	322(i)	2023	5000 mg/kg	381, 585 & 551	
柠檬酸	330	2023	GMP	381 & 551	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	GMP	55, 381 & 551	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2023	9000 mg/kg	380, 381 & 551	
羟丙基淀粉	1440	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
氢氧化钙	526	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
氢氧化钾	525	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
氢氧化钠	524	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	83, 381 & 551	
生育酚	307a, b, c	2023	10 mg/kg	381, 416 & 551	
碳酸钾	501(i)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸钠	500(i)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸氢钾	501(ii)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
碳酸氢钠	500(ii)	2023	2000 mg/kg	55, 381 & 551	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2023	20000 mg/kg	376, 381, 590 & 551	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2023	5000 mg/kg	150, 284, 292, 381 & 551	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2023	4000 mg/kg	381, 585 & 551	

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	
阿拉伯胶	414	2023	10000 mg/kg	273, 592 & XS73	
冰醋酸	260	2013	5000 mg/kg	238	
刺槐豆胶	410	2014	2000 mg/kg	271 & 272	
氮	941	2015	GMP	59	
单淀粉磷酸酯	1410	2023	50000 mg/kg	269 & XS73	
二淀粉磷酸酯	1412	2014	50000 mg/kg	269 & 270	
二氧化硅(无定型)	551	2023	2000 mg/kg	318, 592 & XS73	
二氧化碳	290	2015	GMP	59	
甘露醇	421	2023	10 mg/kg	592 & XS73	
瓜尔胶	412	2014	2000 mg/kg	271 & 272	
果胶	440	2014	10000 mg/kg	273, 282 & 283	

表2

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	
黄原胶	415	2023	10000 mg/kg	273 & XS73	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	5000 mg/kg	45, 428, XS73	
抗坏血酸钙	302	2023	200 mg/kg	317 & XS73	
抗坏血酸钠	301	2023	500 mg/kg	317, 319, 320 & 65	
抗坏血酸酯	304, 305	2018	200 mg/kg	15, 187	
抗坏血酸, L-	300	2013	500 mg/kg	242	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	50000 mg/kg	269 & 270	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	4400 mg/kg	33, 230 & XS73	
卵磷脂	322(i)	2014	5000 mg/kg	271 & 274	
柠檬酸	330	2013	5000 mg/kg	238	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2023	GMP	XS73	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2023	5000 mg/kg	238, 319 & 320	
柠檬酸钾	332(ii)	2023	GMP	XS73	
柠檬酸三钙	333(iii)	2023	GMP	XS73	
柠檬酸三钠	331(iii)	2023	5000 mg/kg	238, 319 & 320	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2023	5000 mg/kg	268 & XS73	
苹果酸, DL-	296	2023	GMP	83 & XS73	
葡萄糖酸-δ-内酯	575	2023	GMP	XS73	
羟丙基淀粉	1440	2023	60000 mg/kg	276 & XS74	
氢氧化钙	526	2023	GMP	XS73	
氢氧化钾	525	2023	GMP	XS73	
氢氧化钠	524	2023	GMP	320 & XS73	
乳酸, L-, D-和DL-	270	2013	2000 mg/kg	83 & 238	
乳酸钙	327	2023	GMP	83 & XS73	
乳酸钾	326	2023	GMP	83 & XS73	
乳酸钠	325	2023	GMP	83, 320 & XS73	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2023	5000 mg/kg	268 & XS73	
生育酚	307a, b, c	2018	300 mg/kg	15	
碳酸铵	503(i)	2023	GMP	248 & XS73	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP		
碳酸钠	500(i)	2023	GMP	243, 295, 319 & 320	
碳酸氢铵	503(ii)	2023	GMP	248 & XS73	
碳酸氢钾	501(ii)	2013	GMP		
碳酸氢钠	500(ii)	2023	GMP	319 & 320	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2023	50000 mg/kg	269, 49 & XS73	
盐酸	507	2023	GMP	XS73	

表2

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	
氧化淀粉	1404	2023	50000 mg/kg	269 & XS73	
乙酸钙	263	2023	GMP	XS73	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2023	5000 mg/kg	268 & XS73	
乙酸钾	261(i)	2023	GMP	XS73	
乙酸钠	262(i)	2023	GMP	320 & XS73	
乙酰化淀粉	1420	2023	50000 mg/kg	269 & XS73	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2014	50000 mg/kg	269 & 270	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	50000 mg/kg	269 & 270	
乙酰化氧化淀粉	1451	2023	50000 mg/kg	269 & XS73	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	5000 mg/kg	268 & 275	
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	2023	1000 mg/kg	191, 478 & 566	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	500 mg/kg	113, 477 & 566	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2023	1500 mg/kg	13 & 566	
丙二醇脂肪酸酯	477	2023	5000 mg/kg	566	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2023	50 mg/kg	566	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2023	5000 mg/kg	566	
海藻酸丙二醇酯	405	2023	1200 mg/kg	566	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	50 mg/kg	XS118, 341, 344 & 566	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2023	400 mg/kg	17, 477 & 566	
焦糖色III-氨法	150c	2023	20000 mg/kg	566	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2023	20000 mg/kg	566	
聚二甲基硅醚	900a	2023	50 mg/kg	566	
聚甘油脂肪酸酯	475	2023	1000 mg/kg	566	
聚山梨醇酯	432-436	2023	1000 mg/kg	566	
抗坏血酸酯	304, 305	2023	10 mg/kg	187 & 560	
亮蓝FCF	133	2023	50 mg/kg	566	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	2200 mg/kg	33 & 566	
纽甜	961	2023	33 mg/kg	478 & 566	
葡萄皮提取物	163(ii)	2023	250 mg/kg	181 & 566	
日落黄FCF	110	2023	50 mg/kg	566	
三氯蔗糖	955	2023	400 mg/kg	478 & 566	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2023	1000 mg/kg	566	

表2

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	
山梨酸盐	200, 202, 203	2023	1500 mg/kg	42 & 566	
生育酚	307a, b, c	2023	30 mg/kg	553	
糖精	954(i)-(iv)	2023	200 mg/kg	500, 477 & 566	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	350 mg/kg	26, 477 & 566	
胭脂虫红	120	2023	50 mg/kg	178 & 566	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2023	50 mg/kg	566	
乙酰磺胺酸钾	950	2023	500 mg/kg	188, 478 & 566	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2023	2000 mg/kg	566	
诱惑红 AC	129	2023	50 mg/kg	566	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2023	5000 mg/kg	566	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	50 mg/kg	XS118, 341, 344 & 566	
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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2009	450 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	8 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	1500 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	5000 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	50 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	1200 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2005	8 mg/kg	341, 344	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17 & 477	
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	1000 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		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	250 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	50 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	320 mg/kg	478	

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	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	1000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1500 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	300 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2007	300 mg/kg	500 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	270 mg/kg	26 & 477	
胭脂虫红	120	2005	50 mg/kg	178	
胭脂虫红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	50 mg/kg		
乙酰磺胺酸钾	950	2007	450 mg/kg	188 & 478	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	2000 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	50 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2009	8 mg/kg	341, 344	

  

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	
阿斯巴甜	951	2007	1000 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2009	450 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	10 mg/kg	478	
苯甲酸盐	210-213	2003	2000 mg/kg	13	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
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)	2023	100 mg/kg	341, 344	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	400 mg/kg	17 & 477	
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
抗坏血酸酯	304, 305	2009	500 mg/kg	10	
亮蓝FCF	133	2005	300 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
纽甜	961	2007	65 mg/kg	478	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	250 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	5000 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	1500 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	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	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	500 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	660 mg/kg	26, 198, 294 & 477	
胭脂虫红	120	2005	300 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	450 mg/kg	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	100 mg/kg	341, 344	
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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2012	2000 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	55 mg/kg	478	
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		
丙二醇	1520	2018	2000 mg/kg	417	
虫(紫)胶	904	2001	GMP	3	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
二丁基羟基甲苯	321	2006	400 mg/kg	15 & 196	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	5000 mg/kg		
蜂蜡	901	2001	GMP	3	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	1000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	210 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	220 mg/kg	341, 344, 539	
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	1250 mg/kg	17 & 477	
坚牢绿FCF	143	2009	600 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2021	300 mg/kg	539	
焦糖色III-氨法	150c	2010	20000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	7500 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	20000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	5000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	2004	50 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	18000 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		

表2

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	
聚乙烯醇(PVA)- 聚乙二醇(PEG)接枝共聚物	1209	2018	100000 mg/kg	417	
抗坏血酸酯	304, 305	2003	500 mg/kg	10	
喹啉黄	104	2021	300 mg/kg	539 & 535	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	100 mg/kg	39 & 539	
亮黑 (黑色PN)	151	2021	530 mg/kg	539	
亮蓝FCF	133	2005	300 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	2200 mg/kg	33	
没食子酸丙酯	310	2001	400 mg/kg	15 & 196	
柠檬黄	102	2021	300 mg/kg	539	
纽甜	961	2007	90 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2021	300 mg/kg	539 & 533	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	300 mg/kg		
三氯蔗糖	955	2007	2400 mg/kg	478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	10000 mg/kg	364	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	2000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	2000 mg/kg	418	
叔丁基对羟基茴香醚	320	2006	400 mg/kg	15 & 196	
糖精	954(i)-(iv)	2007	1200 mg/kg	500 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	2500 mg/kg	26, 203 & 477	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
胭脂虫红	120	2005	300 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	300 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	200 mg/kg	8 & 539	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2021	100 mg/kg	185 & 539	
氧化铁	172(i)-(iii)	2009	7500 mg/kg	3	
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	500 mg/kg	3	
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	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	20000 mg/kg		
棕色HT	155	2021	300 mg/kg	539	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	220 mg/kg	341, 344, 539	
食品类别号	14.1.1.1	天然矿泉水和水源水			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	

表2

食品类别号	14.1.1.1	天然矿泉水和水源水			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二氧化碳	290	2019	GMP	466	

  

食品类别号	14.1.1.2	饮用水和苏打水			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
二氧化碳	290	2019	GMP	466	

  

食品类别号	14.1.2	果蔬汁			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
黄原胶	415	2023	GMP	XS247	

  

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(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 128 & 129	
抗坏血酸钙	302	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), (ix); 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, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	
亚硫酸盐	220-225, 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	
果胶	440	2023	GMP	35	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP		
柠檬酸	330	2013	GMP		
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
亚硫酸盐	220-225, 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	



表2

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	
果胶	440	2005	GMP	35 & 127	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 127, 128 & 129	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP	127	
抗坏血酸钠	301	2005	GMP	127	
抗坏血酸, L-	300	2005	GMP	127	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 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, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	
亚硫酸盐	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	
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	
果胶	440	2023	GMP	35	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP		
柠檬酸	330	2013	GMP		
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44, 122 & 127	
食品类别号	14.1.3	果蔬浆			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
黄原胶	415	2023	GMP	XS247	
罗望子种子多糖	437	2023	GMP	XS247	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 & 477	
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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113 & 477	
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	478	
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		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17, 122 & 477	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45 & 128	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP		
抗坏血酸钠	301	2005	GMP		

表2

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	
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), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40 & 122	
柠檬酸	330	2005	5000 mg/kg		
纽甜	961	2023	65 mg/kg	478	
苹果酸, DL-	296	2005	GMP		
三氯蔗糖	955	2005	300 mg/kg	478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91 & 122	
糖精	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg	500 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44 & 122	
乙酰磺胺酸钾	950	2005	350 mg/kg	188 & 478	
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	2021	600 mg/kg	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113, 477	
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	478	
果胶	440	2014	GMP		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	400 mg/kg	17 & 477	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP		
柠檬酸	330	2013	GMP		
纽甜	961	2021	65 mg/kg	478	
苹果酸, DL-	296	2013	GMP		
三氯蔗糖	955	2021	300 mg/kg	478	
糖精	954(i)-(iv)	2021	80 mg/kg	500 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44 & 122	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	188 & 478	
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, 191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113, 127, 477	
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	127, 478	
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	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2005	400 mg/kg	17, 122, 127 & 477	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2005	4000 mg/kg	45, 127 & 128	

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	
抗坏血酸钙	302	2005	GMP	127	
抗坏血酸钠	301	2005	GMP	127	
抗坏血酸, L-	300	2005	GMP	127	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2005	1000 mg/kg	33, 40, 122 & 127	
柠檬酸	330	2005	5000 mg/kg	127	
纽甜	961	2023	65 mg/kg	127, 478	
苹果酸,DL-	296	2005	GMP	127	
三氯蔗糖	955	2005	300 mg/kg	127 & 478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2005	1000 mg/kg	42, 91, 122 & 127	
糖精	954(i)-(iv)	2005	80 mg/kg	500, 127 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2005	50 mg/kg	44, 122 & 127	
乙酰磺胺酸钾	950	2005	350 mg/kg	127, 188 & 478	
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	2023	600 mg/kg	127, 191, 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	350 mg/kg	113, 127, 477	
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	127, 478	
苯甲酸盐	210-213	2004	600 mg/kg	13	
果胶	440	2014	GMP		
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2021	400 mg/kg	17, 127 & 477	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	1600 mg/kg	45, 127, 128	
抗坏血酸, L-	300	2013	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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2023	1000 mg/kg	33, 40 & 127	
柠檬酸	330	2013	GMP		
纽甜	961	2021	65 mg/kg	127 & 478	
苹果酸,DL-	296	2013	GMP		
三氯蔗糖	955	2021	300 mg/kg	127 & 478	
糖精	954(i)-(iv)	2023	80 mg/kg	500, 127 & 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44, 122 & 127	
乙酰磺胺酸钾	950	2021	350 mg/kg	127, 188 & 478	

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”饮料及固体饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
阿力甜	956	2021	40 mg/kg	477	
阿斯巴甜	951	2019	600 mg/kg	478 & 191	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2021	600 mg/kg	119 & 477	
爱德万甜	969	2021	10 mg/kg	478	
巴西棕榈蜡	903	2003	200 mg/kg	131	
苯甲酸盐	210-213	2023	250 mg/kg	13	
丙二醇脂肪酸酯	477	2001	500 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	100 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	500 mg/kg	27	
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	
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	10 mg/kg	127	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	25 mg/kg	341, 344, 127	
环己基氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2010	350 mg/kg	17, 127 & 477	
β - 环状糊精	459	2001	500 mg/kg		
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2021	60 mg/kg	127	
焦糖色III-氨法	150c	2010	5000 mg/kg	9	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	800 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	20 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2019	5000 mg/kg	127	
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	
喹啉黄	104	2021	70 mg/kg	127	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	30 mg/kg	39 & 127	
亮黑 (黑色PN)	151	2021	10 mg/kg	127	
亮蓝FCF	133	2005	100 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	1000 mg/kg	33	
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	
木松香甘油酯	445(iii)	1999	150 mg/kg		
柠檬黄	102	2021	100 mg/kg	127	

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”饮料及固体饮料			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
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	2019	33 mg/kg	478	
偶氮玉红(酸性红)	122	2021	95 mg/kg	127	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2021	100 mg/kg	127	
三氯蔗糖	955	2019	300 mg/kg	127 & 478	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42 & 127	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg	434	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 & 477	
小烛树蜡	902	2006	200 mg/kg	131	
亚硫酸盐	220-225, 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		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	30 mg/kg	8 & 127	
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	100 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	300 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 & 188	
硬脂酰柠檬酸酯	484	1999	500 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2021	150 mg/kg	127	
皂树皮提取物	999(i),(ii)	2016	50 mg/kg	132 & 293	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	200 mg/kg	219	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	25 mg/kg	341, 344, 127	

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	500 mg/kg		
角黄素	161g	2011	5 mg/kg		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	500 mg/kg		
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	500 & 161	
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	50 mg/kg		

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	500 mg/kg		
角黄素	161g	2011	5 mg/kg		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	500 mg/kg		

表2

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	500 & 161
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	50 mg/kg	
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
海藻酸丙二醇酯	405	2018	500 mg/kg	127
角黄素	161g	2011	5 mg/kg	127
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	500 mg/kg	
柠檬酸铁铵	381	1999	10 mg/kg	23
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	500 mg/kg	127
糖精	954(i)-(iv)	2008	300 mg/kg	500, 127 & 161
月桂酰精氨酸乙酯	243	2011	50 mg/kg	127
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
阿拉伯胶	414	2014	GMP	160
阿斯巴甜	951	2023	600 mg/kg	160, 191 & 478
阿斯巴甜 - 乙磺胺酸盐	962	2021	600 mg/kg	119, 160 & 477
爱德万甜	969	2021	6 mg/kg	160 & 478
巴西棕榈蜡	903	2006	200 mg/kg	108
苯甲酸盐	210-213	2004	1000 mg/kg	13
冰醋酸	260	2013	GMP	160
赤藓糖醇	968	2021	16000 mg/kg	160, 381 & 478
虫(紫)胶	904	2001	GMP	108
刺槐豆胶	410	2014	GMP	160
刺梧桐胶	416	2014	GMP	160
刺云实胶	417	2014	GMP	160
氮	941	2015	GMP	59 & 160
蛋白酶	1101(i)	2018	GMP	160
单淀粉磷酸酯	1410	2014	GMP	160
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	450 mg/kg	27 & 160
二淀粉磷酸酯	1412	2014	GMP	160
二甲基二碳酸盐	242	2004	250 mg/kg	18
二氧化硅(无定型)	551	2015	GMP	321
二氧化碳	290	2015	GMP	59 & 160
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2006	500 mg/kg	142
粉状纤维素	460(ii)	2014	GMP	160
蜂蜡	901	2001	GMP	108
富马酸	297	2013	GMP	160

表2

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	
富马酸钠	365	2013	GMP	160	
甘油	422	2015	GMP	160	
瓜尔胶	412	2014	GMP	160	
谷氨酸一钠	621	2015	GMP	201	
果胶	440	2014	GMP	160	
海藻酸	400	2014	GMP	160	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	500 mg/kg	160	
海藻酸钠	401	2014	GMP	160	
5'-核苷酸二钠	635	2015	GMP	201	
糊精，焙烤淀粉	1400	2014	GMP	90 & 160	
黄耆胶	413	2014	GMP	160	
黄原胶	415	2014	GMP	160	
5'-肌苷酸二钠	631	2015	GMP	201	
加工琼芝属海藻胶(PES)	407a	2014	GMP	160	
甲基纤维素	461	2014	GMP	160	
甲基乙基纤维素	465	2014	GMP	160	
碱处理淀粉	1402	2014	GMP	160	
焦糖色III-氨法	150c	2010	10000 mg/kg	7 & 160	
焦糖色I-普通法	150a	2021	GMP	160 & 201	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	10000 mg/kg	7 & 127	
结冷胶	418	2014	GMP	160	
聚甘油脂肪酸酯	475	2019	5000 mg/kg	127	
卡拉胶	407	2014	GMP	160	
抗坏血酸钠	301	2015	GMP	160	
抗坏血酸, L-	300	2013	GMP	160	
磷酸化二淀粉磷酸酯	1413	2014	GMP	160	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2012	300 mg/kg	33 & 160	
卵磷脂	322(i)	2014	GMP	160	
氯化钙	509	2014	GMP	160	
氯化钾	508	2014	GMP	160	
氯化镁	511	2014	GMP	160	
麦芽糖醇	965(i)	2021	GMP	160 & 477	
麦芽糖醇液	965(ii)	2021	GMP	160 & 477	
酶处理淀粉	1405	2014	GMP	160	
魔芋粉	425	2014	GMP	160	
5'-鸟苷酸二钠	627	2015	GMP	201	

表2

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	
柠檬酸	330	2013	GMP	160	
柠檬酸二氢钾	332(i)	2013	GMP	160	
柠檬酸二氢钠	331(i)	2013	GMP	160	
柠檬酸钾	332(ii)	2013	GMP	160	
柠檬酸三钠	331(iii)	2013	GMP	160	
柠檬酸脂肪酸甘油酯	472c	2014	GMP	160	
纽甜	961	2007	50 mg/kg	160 & 478	
漂白淀粉	1403	2014	GMP	160	
苹果酸钠	350(ii)	2013	GMP	160	
苹果酸,DL-	296	2013	GMP	160	
普鲁兰糖	1204	2015	GMP	160	
葡萄糖酸钠	576	2014	GMP	160	
羟丙基淀粉	1440	2014	GMP	160	
羟丙基二淀粉磷酸酯	1442	2014	GMP	160	
羟丙基甲基纤维素	464	2014	GMP	160	
羟丙基纤维素	463	2014	GMP	160	
氢氧化镁	528	2013	GMP	160	
琼脂	406	2014	GMP	160	
肉豆蔻，棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	470(i)	2014	GMP	160	
乳酸钙	327	2013	GMP	160	
乳酸钠	325	2013	GMP	160	
乳酸脂肪酸甘油酯	472b	2014	GMP	160	
三氯蔗糖	955	2019	300 mg/kg	160 & 478	
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	500 mg/kg	429	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42 & 160	
酸处理淀粉	1401	2014	GMP	160	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2014	GMP	160	
索马甜	957	2021	GMP	160 & 478	
碳酸钙	170(i)	2013	GMP	160	
碳酸钾	501(i)	2013	GMP	160	
碳酸镁	504(i)	2013	GMP	160	
碳酸钠	500(i)	2013	GMP	160	
碳酸氢镁	504(ii)	2013	GMP	160	
碳酸氢钠	500(ii)	2013	GMP	160	
糖精	954(i)-(iv)	2007	200 mg/kg	500, 160 & 477	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26, 160 & 477	
微晶纤维素	460(i)	2014	GMP	160	
小烛树蜡	902	2001	GMP	108	



表2

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	
辛烯基琥珀酸淀粉钠	1450	2015	GMP	160	
氧化淀粉	1404	2014	GMP	160	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2001	35 mg/kg	21	
乙酸和脂肪酸甘油酯	472a	2014	GMP	160	
乙酸钠	262(i)	2013	GMP	160	
乙酰化二淀粉己二酸酯	1422	2014	GMP	160	
乙酰化二淀粉磷酸酯	1414	2014	GMP	160	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	600 mg/kg	160, 161 & 188	
油酸的钙、钾和钠盐	470(ii)	2014	GMP	160	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	1000 mg/kg	176	
脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	471	2014	GMP	160	

  

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	
海藻酸丙二醇酯	405	2018	500 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2021	200 mg/kg	425	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	50000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	10 mg/kg	36	
柠檬黄	102	2021	500 mg/kg	425	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	70 mg/kg	26	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	100 mg/kg	178	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2004	25 mg/kg	21	

  

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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	200 mg/kg	27	
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		
β-胡萝卜素(蔬菜)	160a(ii)	2023	3 mg/kg	341, 344	
姜黄素	100(i)	2021	200 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	1000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	1000 mg/kg		

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	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	1000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg		
聚乙烯吡咯烷酮	1201	1999	2 mg/kg	36	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	10 mg/kg	39	
亮蓝FCF	133	2005	200 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), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2010	880 mg/kg	33	
柠檬黄	102	2021	200 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181	
溶解酵素	1105	2004	500 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	50 mg/kg	26, 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	200 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178	
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg		
棕色HT	155	2021	200 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	3 mg/kg	341, 344	

  

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	
阿拉伯胶	414	2023	GMP	517	
二甲基二碳酸盐	242	2004	200 mg/kg	18	
二氧化碳	290	2015	GMP	60	
富马酸	297	2023	GMP	517	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2023	GMP	517	
抗坏血酸, L-	300	2023	GMP	517	
柠檬酸	330	2023	GMP	517	
苹果酸,DL-	296	2023	GMP	517, 510	
溶解酵素	1105	2004	500 mg/kg		
乳酸, L-,D-和DL-	270	2023	GMP	517	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	200 mg/kg	42	
羧甲基纤维素钠(纤维素胶)	466	2023	GMP	517	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	350 mg/kg	44 & 103	
异抗坏血酸	315	2023	GMP	517	

  

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	

表2

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	2010	50000 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	
硫酸钙	516	2023	GMP	517
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
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	200 mg/kg	27
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	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	3 mg/kg	341, 344
姜黄素	100(i)	2021	200 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	2010	1000 mg/kg	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	1000 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	1000 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	4000 mg/kg	45
辣椒提取物	160c(ii)	2021	10 mg/kg	39
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg	
柠檬黄	102	2021	200 mg/kg	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	160 mg/kg	26
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	200 mg/kg	44
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	20 mg/kg	8
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg	
棕色HT	155	2021	200 mg/kg	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	3 mg/kg	341, 344
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
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	200 mg/kg	27
二甲基二碳酸盐	242	2004	200 mg/kg	18
焦糖色III-氨法	150c	2010	1000 mg/kg	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	5000 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	1000 mg/kg	

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	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440 mg/kg	33 & 88	
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	200 mg/kg	42	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	160 mg/kg	26	
亚硫酸盐	220-225, 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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	300 mg/kg		
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)	2023	3 mg/kg	341, 344	
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg		
姜黄素	100(i)	2021	100 mg/kg		
角黄素	161g	2011	5 mg/kg		
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg		
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	5000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	3000 mg/kg	45, 431	
聚山梨醇酯	432-436	2007	120 mg/kg		
亮黑 (黑色PN)	151	2021	200 mg/kg		
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg		
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(ii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	440 mg/kg	33 & 88	
柠檬黄	102	2021	200 mg/kg		
偶氮玉红(酸性红)	122	2021	200 mg/kg		
葡萄皮提取物	163(ii)	2010	300 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg		
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2023	160 mg/kg	26, 477	
亚硫酸盐	220-225, 539	2006	200 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	30 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2021	10 mg/kg	185	
乙二胺四乙酸盐	385, 386	2005	25 mg/kg	21	
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	8000 mg/kg	430	
诱惑红 AC	129	2009	300 mg/kg		

表2

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
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	431
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	3 mg/kg	341, 344

  

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	191 & 478
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2010	350 mg/kg	113 & 477
爱德万甜	969	2023	6 mg/kg	478
苯甲酸盐	210-213	2003	1000 mg/kg	13
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg	
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2012	1000 mg/kg	27 & 224
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg	
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	15 mg/kg	341, 344
环己氨基磺酸盐	952(i), (ii), (iv)	2007	250 mg/kg	17 & 477
坚牢绿FCF	143	1999	100 mg/kg	
姜黄素	100(i)	2021	100 mg/kg	
角黄素	161g	2011	5 mg/kg	
焦糖色III-氨法	150c	2010	50000 mg/kg	
焦糖色II-苛性硫酸盐法	150b	2021	4000 mg/kg	
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2011	50000 mg/kg	
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	4000 mg/kg	45
聚二甲基硅醚	900a	1999	10 mg/kg	
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	20 mg/kg	
聚山梨醇酯	432-436	2007	120 mg/kg	
喹啉黄	104	2021	70 mg/kg	
辣椒提取物	160c(ii)	2021	10 mg/kg	39
亮黑（黑色PN）	151	2021	30 mg/kg	
亮蓝FCF	133	2005	200 mg/kg	
柠檬黄	102	2021	200 mg/kg	
纽甜	961	2007	33 mg/kg	478
偶氮玉红(酸性红)	122	2021	100 mg/kg	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg	
三氯蔗糖	955	2021	700 mg/kg	478
山梨酸盐	200, 202, 203	2012	500 mg/kg	42 & 224
生育酚	307a, b, c	2018	5 mg/kg	
糖精	954(i)-(iv)	2007	80 mg/kg	500 & 477
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	200 mg/kg	26 & 477
苋菜红	123	2021	100 mg/kg	

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	
亚硫酸盐	220-225, 539	2011	250 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2008	200 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
胭脂树提取物,以红木素计	160b(i)	2021	30 mg/kg	8	
胭脂树提取物,以降红木素计	160b(ii)	2021	10 mg/kg	185	
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	188 & 478	
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg		
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	536	
棕色HT	155	2021	200 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	15 mg/kg	341, 344	
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	191 & 478	
阿斯巴甜 - 乙酰磺胺酸盐	962	2023	500 mg/kg	119 & 144	
爱德万甜	969	2023	5 mg/kg	478	
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	2009	10000 mg/kg		
焦糖色IV-亚硫酸氨法	150d	2009	10000 mg/kg		
酒石酸盐	334, 335(ii), 337	2018	2000 mg/kg	45	
磷酸盐	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	2009	2200 mg/kg	33	
硫代二丙酸盐	388, 389	1999	200 mg/kg	46	
纽甜	961	2007	32 mg/kg	478	
三氯蔗糖	955	2021	1000 mg/kg	478	
糖精	954(i)-(iv)	2007	100 mg/kg	500 & 477	
特丁基对苯二酚	319	2005	200 mg/kg	15 & 130	
甜菊糖苷	960a, 960b, 960c, 960d	2011	170 mg/kg	26 & 477	
小烛树蜡	902	2001	GMP	3	
乙酰磺胺酸钾	950	2007	350 mg/kg	188 & 478	

表2

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	
丙二醇	1520	2018	300 mg/kg		
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	200 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2009	300 mg/kg	27	
二乙酸钠	262(ii)	2018	1000 mg/kg		
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	20000 mg/kg		
海藻酸丙二醇酯	405	2018	3000 mg/kg		
Beta-Apo-8'-胡萝卜素醛	160e	2023	30 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	30 mg/kg	341, 344	
β - 环状糊精	459	2004	500 mg/kg		
角黄素	161g	2011	45 mg/kg		
聚甘油脂肪酸酯	475	2018	2000 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	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	500 mg/kg	181	
日落黄FCF	110	2008	200 mg/kg		
山梨醇酐脂肪酸酯	491-495	2018	300 mg/kg		
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	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, 539	2006	50 mg/kg	44	
胭脂虫红	120	2005	200 mg/kg	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	200 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	500 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸, 铜络合物	141(i),(ii)	2009	350 mg/kg		
硬脂酰乳酸盐	481(i), 482(i)	2018	5000 mg/kg	432	
诱惑红 AC	129	2009	200 mg/kg	161	
蔗糖酯	473, 473a, 474	2021	5000 mg/kg	433	
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	30 mg/kg	341, 344	

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	
靛蓝(食用靛蓝)	132	2009	100 mg/kg		
对羟基苯甲酸盐	214, 218	2010	300 mg/kg	27	
二乙酰酒石酸和脂肪酸甘油酯	472e	2005	10000 mg/kg		
β - 胡萝卜素 (蔬菜)	160a(ii)	2023	30 mg/kg	341, 344	
抗坏血酸酯	304, 305	2001	200 mg/kg	10	

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	
亮蓝FCF	133	2005	100 mg/kg		
没食子酸丙酯	310	2005	200 mg/kg	15 & 130	
葡萄皮提取物	163(ii)	2009	300 mg/kg	181	
山梨酸盐	200, 202, 203	2009	1000 mg/kg	42	
生育酚	307a, b, c	2018	200 mg/kg		
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	178	
胭脂红4R(胭脂虫红 A)	124	2008	100 mg/kg		
氧化铁	172(i)-(iii)	2005	400 mg/kg		
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	100 mg/kg		
诱惑红 AC	129	2009	100 mg/kg		
贝塔胡萝卜素	160a(i),a(iii),a(iv)	2023	30 mg/kg	341, 344	

  

食品类别号	15.3	以鱼为原料的零食			
添加剂	INS	采纳年份	最大使用量	注释	
β - 胡萝卜素（蔬菜）	160a(ii)	2023	4 mg/kg	341	
葡萄皮提取物	163(ii)	2011	400 mg/kg		
胭脂虫红	120	2009	200 mg/kg	178	
叶绿素和叶绿酸，铜络合物	141(i),(ii)	2009	350 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	仅限用于表面处理。
注释 4	仅限用于产品装饰、印花、标记或者印记。
注释 5	不包含符合《果酱、果冻和柑橘果酱标准》(CODEX STAN 296-2009)的产品。
注释 6	以铝计。
注释 7	仅限用于咖啡代替品。
注释 8	以红木素计。
注释 9	以10,000 mg/kg用于即饮咖啡产品时除外。
注释 10	以抗坏血酸硬脂酸酯计。
注释 11	以面粉为基础。
注释 12	作为以香料物质带入的结果。
注释 13	以苯甲酸计。
注释 14	5倍以上稀释后食用。
注释 15	以脂肪或油脂为基础。
注释 16	仅限用于水果、蔬菜、肉类或鱼类的上光、包裹或装饰。
注释 17	以环己基氨基磺酸计。
注释 18	添加量下, 即食食品不得检出残留。
注释 19	作为防腐剂, 用于符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)和《速冻龙虾标准》(CODEX STAN 95-1981)的产品, 用量为100 mg/kg (以产品的可食部分计) 或用量为30 mg/kg (以熟制产品可食用部分计), 包括二氧化硫 (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)。
注释 20	当用于符合盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准 (CODEX STAN 167-1989) 和盐腌大西洋鲑鱼和盐腌鲑鱼标准 (CODEX STAN 244-2004) 的产品时, 最大用量为200 mg/kg; 为了阻隔氧气, 用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准 (CODEX STAN 311-2013) 的熏鱼和烟熏风味鱼, 最大用量为2000 mg/kg。
注释 21	以无水EDTA二钠钙计。
注释 22	仅限用于熏鱼酱。
注释 23	以铁计。
注释 24	以无水亚铁氰化钠计。
注释 25	仅限用于GMP下的全脂豆粉。
注释 26	以甜菊糖苷等价物计。
注释 27	以对羟基苯甲酸计。
注释 28	以2,000 mg/kg用于符合《小麦粉标准》(CODEX STAN 152-1985)的小麦粉时除外。
注释 29	仅限用于非标准化食品。
注释 30	以NO <sub>3</sub> 离子残留量计。
注释 31	以使用糊状物为基础。
注释 32	以NO <sub>2</sub> 离子的残留量计。
注释 33	以磷计。
注释 34	以无水为基础。
注释 35	只适用于混浊型果汁。
注释 36	以残留量为基础。
注释 37	
注释 38	以乳状混合物为基础。
注释 39	
注释 40	仅对于三磷酸五钠 (INS 451(i)), 用于增强苯甲酸盐和山梨酸酯的效果。
注释 41	仅限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 <sub>2</sub> 残留量计。

表2

注释	45	以酒石酸计。
注释	46	以硫代二丙酸计。
注释	47	以干蛋黄重量计。
注释	48	仅限用于橄榄。
注释	49	用作原料或其他成分中的营养载体，用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》（CXS 74-1981）的食品，用量为100 mg/kg。
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	在《婴儿配方食品和特殊用途婴儿配方食品标准》（CXS 72-1981）中钠、钙和钾的限量之内：单独或与其他钠、钙和/或钾盐混合使用。
注释	56	不包括出现含淀粉的食品。
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	仅限用做包装气体。
注释	60	在20℃温度下，成品平静葡萄酒中的CO <sub>2</sub> 含量不得超过4000mg/kg。
注释	61	只适用于鱼糜。
注释	62	以铜计。
注释	63	用于非标准化的食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的挂面包屑或涂面糊。
注释	64	仅限用于干豆。
注释	65	用作含有多不饱和脂肪酸的营养制剂涂层中的营养载体，用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》（CXS 74-1981）的食品，用量为75 mg/kg。
注释	66	以甲醛计。
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	仅用于调味和/或加糖产品。
注释	69	仅限用做碳酸化剂。
注释	70	以酸计。
注释	71	仅指钙、钾、钠盐。
注释	72	以即食状态为基础。
注释	73	不包括整条鱼。
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	仅限用于自动售卖机中的奶粉。
注释	76	仅限用于马铃薯。
注释	77	只适用于特殊营养目的。
注释	78	以50,000 mg/kg用于腌渍醋和甜醋时除外。
注释	79	只适用于坚果。
注释	80	相当于2 mg/dm <sup>2</sup> 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
注释	81	相当于1 mg/dm <sup>2</sup> 的表面，适用于深度不超过5 mm的情况。
注释	82	以6,000 mg/kg用于虾（褐虾和普通褐虾）时除外。
注释	83	仅L(+)型。
注释	84	仅限用于供1岁以上幼儿的食品。
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	仅限用于除稀奶油外的搅打甜点顶饰。
注释	87	以处理水平为基础。
注释	88	作为从配料中带入的结果。
注释	89	仅限用于三明治涂抹物。
注释	90	仅限用于终产品中使用的乳-糖混合物。
注释	91	单独或混合使用：苯甲酸盐和山梨酸盐。
注释	92	不包括番茄基调味酱。
注释	93	不包括用酿酒葡萄生产的天然葡萄酒。

表2

注释 94	只适用于肉肠（新鲜、未腌渍香肠）。
注释 95	用于非标准化的食品：仅限用于鱼糜和鱼子产品。
注释 96	以高甜度甜味剂干重为基础。
注释 97	以可可和巧克力的终产品为基础。
注释 98	仅限用于防尘。
注释 99	仅限用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品。
注释 100	仅限用于结晶糖和糖的顶饰。
注释 101	作为乳化剂共同使用时：磷酸铵盐（INS 442）、聚甘油蓖麻醇酯（INS 476）、山梨糖醇酐单硬脂酸酯（INS 491）、山梨糖醇酐三硬脂酸酯（INS 492）、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)山梨醇酐单硬脂（INS 435）、聚氧乙烯(20)山梨醇酐三硬脂酸酯（INS 436），总使用量不能超过15000mg/kg。
注释 102	只限于用在焙烤目的的脂肪乳剂中。
注释 103	不包括按400mg/kg的量用于特殊白葡萄酒。
注释 104	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的梨罐头（特殊假日包装除外）和菠萝罐头除外。
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）的量用于食品级树胶盐。
注释 108	只适用于咖啡豆。
注释 109	橙色外皮除外。
注释 110	只适用于冷冻法式油炸马铃薯。
注释 111	除了以150 mg/kg用于糖果加工的高浓度葡萄糖浆和以400 mg/kg用于糖果加工的葡萄糖浆之外。
注释 112	只适用于搓碎干酪。
注释 113	作为乙酰磺胺酸钾等价物（最大使用量除以0.44可以转换为阿斯巴甜-乙酰磺胺盐的用量）。阿斯巴甜-乙酰磺胺盐与阿斯巴甜或者乙酰磺胺酸钾混合使用不得超过阿斯巴甜或乙酰磺胺酸钾的最大量（最大使用量除以0.68可以转换为阿斯巴甜的用量）。
注释 114	以100 mg/kg用于微甜和口气清新薄荷糖时除外。
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	作为阿斯巴甜等价物（最大使用量除以0.64可以转换为阿斯巴甜-乙酰磺胺盐的用量）。阿斯巴甜-乙酰磺胺盐与阿斯巴甜或者乙酰磺胺酸钾混合使用不得超过阿斯巴甜或乙酰磺胺酸钾的最大量（最大使用量乘以0.68可以转换为乙酰磺胺酸钾的用量）。
注释 120	不包括以2500mg/kg的量用于鱼子酱的情况。
注释 121	以1,000 mg/kg用于发酵鱼制品时除外。
注释 122	按照进口国国家法规执行。
注释 123	山梨醇单硬脂酸酯（INS 491）、山梨糖醇酐三硬脂酸酯（INS 492）、山梨醇酐单棕榈酸酯（INS 493）、山梨糖醇酐单油酸酯（INS 494）、山梨坦单棕榈酸酯（INS 495），单独或混合使用，在符合《可可粉和加糖干可可粉标准》（CODEX STAN 105-1981）的可可和巧克力终产品中作为乳化剂最大用量为2000mg/kg。
注释 124	仅限用于乙醇含量低于7%的产品。
注释 125	仅限用于与植物油混合时，作为烘烤盘的脱模剂。
注释 126	仅用于分割或烘烤中面团的脱模。
注释 127	直接提供给消费者。
注释 128	仅限酒石酸（INS 334）。
注释 129	仅限用于葡萄汁中的酸度调节剂。
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	仅限用于香料载体。
注释 132	干燥的基础上以130mg/kg用于半冷冻饮料时除外。

表2

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、以200mg/kg的量用于椰子粉和以50mg/kg的量用于已提取部分椰油的椰子的情况。
注释 136	仅限用于防止特定浅色蔬菜的褐变。
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	符合特定罐装水果标准(CODEX STAN 319-2015)的梨罐头和菠萝罐头除外。
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	以100 mg/kg用于切片再制干酪时除外。
注释 146	以20 mg/kg用于符合《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)规定的非素食品时除外。
注释 147	不包括婴儿乳清粉。
注释 148	以10,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释 149	不包括以100mg/kg用于鱼子的情况。
注释 150	仅限用于豆基配方粉。
注释 151	以1,000 mg/kg用于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方粉时除外。
注释 152	仅限用于煎炸。
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	以2,500 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释 157	以2,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释 158	以1,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
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合物中使用。
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	以3,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释 164	以30,000 mg/kg用于微型糖果和清新薄荷糖时除外。
注释 165	只限于特殊营养用产品中使用。
注释 166	仅限用于乳基三明治涂抹物。
注释 167	仅限用于脱水产品。
注释 168	单独或混合使用:d- $\alpha$ -生育酚(INS 307a)、混合生育酚浓缩物(INS 307b)、d1- $\alpha$ -生育酚(INS 307c)。
注释 169	只限于在脂基三明治涂抹物中使用。
注释 170	不包含符合《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)的产品。
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	不包括含有蔬菜和鸡蛋的方便面。
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	只限于灌装液态咖啡中使用。
注释 177	用于非标准化食品、碎鱼肉和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒(鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的挂面包屑或涂面糊。
注释 178	以胭脂红酸计。
注释 179	仅限用于还原在加工过程中褪去的自然色。
注释 180	单独或混合使用:丁基羟基苯甲醚(BHA, INS 320),丁基羟基甲苯(BHT, INS 321)。

表2

注释	181	以花青素计。
注释	182	除用于椰奶外。
注释	183	仅用于表面装饰。
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	187	仅限抗坏血酸棕榈酸酯 (INS 304)。
注释	188	如果和阿斯巴甜-乙酰磺胺盐 (INS 962) 混合使用, 最大使用量不应超过以乙酰磺胺酸钾计时的使用量。
注释	189	碾压燕麦片除外。
注释	190	除外在发酵乳饮料中的使用量为500mg/kg。
注释	191	如果和阿斯巴甜-乙酰磺胺盐 (INS 962) 混合使用, 最大使用量不应超过以阿斯巴甜计时的使用量。
注释	192	仅限用于液态食品。
注释	193	只限于虾酱和鱼酱。
注释	194	仅限用于符合《方便面标准》(CODEX STAN 249-2006)的方便面。
注释	195	单独或混合使用: 丁基羟基苯甲醚 (BHA, INS, 320), 丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 和三代丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319)。
注释	196	单独或混合使用: 丁基羟基苯甲醚 (BHA, INS 320), 丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321) 以及没食子酸丙酯 (INS 310)。
注释	197	单独或混合使用: 丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321) 和没食子酸丙酯 (INS 310)。
注释	198	仅限用于固体产品 (如: 能量棒、餐点替代品或强化棒)。
注释	199	作为甜菊糖苷等价物, 以6,000 mg/kg在微型糖果和清晰薄荷糖中使用除外。
注释	200	除外在日式猪里脊肉lachs火腿 (熏制和非热处理的) 中使用以甜菊糖苷等价物计为120 mg/kg。
注释	201	仅适于在调味产品中使用。
注释	202	仅适于在香肠生产中用的卤汁中使用。
注释	203	仅适于在咀嚼替代品中使用。
注释	204	以50 mg/kg在龙眼和荔枝中使用除外。
注释	205	以50 mg/kg在特定浅色蔬菜中用于防止褐变时除外。
注释	206	以30mg/kg在产品中作为漂白剂使用并符合《液态椰子制品标准》(CODEX STAN 240-2003) 规定时除外。
注释	207	以50,000 mg/kg用于酱油深加工时除外。
注释	208	仅适于在干燥和脱水产品中使用。
注释	209	以3600 mg/kg用于浅棕色冰淇淋时除外。
注释	210	用于非标准化食品, 作为水分保持剂用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒 (鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989) 的鱼片和碎鱼肉; 作为增稠剂用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒 (鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989) 的挂面包屑或涂面糊。
注释	211	仅适于在面条中使用。
注释	212	符合《肉汤和清汤标准》(CODEX STAN 117-1981), 以3,000 mg/kg在产品中使用除外。
注释	213	仅适于在含高倍甜味剂的液态产品中使用。
注释	214	不包含符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006) 的产品。
注释	215	以20 mg/kg用于符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006) 的产品时除外。
注释	216	仅适于在玉米基产品中使用。
注释	217	以5 mg/kg用于符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006) 的产品时除外。
注释	218	在椰子粉标准 (CODEX STAN 177-1991) 规定的产品中, 仅可使用亚硫酸盐作为防腐剂和抗氧化剂。
注释	219	以5,000 mg/kg用于非酒精茴香饮料、椰子饮料、巴旦木饮料时除外。
注释	220	仅用于调味食品发酵后的热处理。
注释	221	仅用于土豆饼和预炸土豆条。
注释	222	仅用于水活性大于0.6的胶原蛋白肠衣。
注释	223	以3,000 mg/kg用于含有添加水果、蔬菜或肉类的产品时除外。
注释	224	不包括加香啤酒。

表2

注释	225	除了在自发面粉中使用量为12000 mg/kg。
注释	226	除了在肉嫩化剂中使用量为35000 mg/kg。
注释	227	仅用于在灭菌乳和高温加工乳中。
注释	228	以1,320 mg/kg用于稳定高蛋白液体乳清，用于深加工浓缩乳清蛋白时除外。
注释	229	仅限用做面粉处理剂、膨松剂或发酵剂。
注释	230	仅作为酸度调节剂使用。
注释	231	仅限用于风味发酵乳及其经过发酵后的热处理。
注释	232	以30 mg/kg用于芥末味产品时除外。
注释	233	以乳酸链球菌素计。
注释	234	仅限用做稳定剂或增稠剂。
注释	235	仅限用于重构和重组产品。
注释	XS288	不包括适用于奶油和精炼奶油（还原奶油、重组奶油和预包装液态奶油）法典标准（CODEX STAN 288-1976）的产品。
注释	237	仅在干酪中使用，用量为5 mg/kg，以获得产品的颜色特征。用于符合《Mozzarella标准》（CXS 262-2006）的产品时除外。
注释	238	符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的食品，在GMP条件下使用时除外。
注释	239	以100 mg/kg用于切片再制干酪时除外。
注释	240	用于加工过程中失去的天然颜色或标准化颜色，用量为10 mg/kg。符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准（CXS 19-1981）的产品除外。
注释	241	仅限用于鱼糜制品。
注释	242	仅限用做抗氧化剂。
注释	243	仅限用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的食品，作为膨松剂。
注释	244	仅限用于饼干面团。
注释	245	仅限用于酱腌菜。
注释	246	单独或混合使用：硫酸铝钾（INS 523）以及磷酸铝钠（酸性和碱性）（INS 541(i), (ii)）。
注释	247	仅限于在葛粉丝和粉丝中使用。
注释	248	仅限用做膨松剂。
注释	249	仅限用于馒头和包子的混合物，作为膨松剂。
注释	250	仅限于在煮制软体动物和佃煮中使用。
注释	251	仅限于在美式加工乳酪中使用。
注释	252	仅限于在自发面粉和自发玉米粉中使用。
注释	253	用于非标准化食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的涂有面包屑或面糊的碎鱼肉。
注释	254	仅限于在干腌奶酪生产过程中所用的盐中使用。
注释	255	以1,700 mg/kg用于食品类别15.1中的食品的调味料时除外。
注释	256	仅限于在面条、无麸意面和用于低蛋白质膳食的意面中使用。
注释	257	除了用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》（CODEX STAN 166-1989）的挂面包屑或涂面糊，用量为25 mg/kg，以胭脂树橙计。
注释	258	不包括枫糖浆。
注释	259	单独或混合使用：铝硅酸钠（INS 554）和硅酸铝钙（INS 556）。
注释	260	仅限于在饮料增白粉中使用。
注释	261	仅限于在热处理酪乳中使用。
注释	262	仅限用于食用菌类及其制品。
注释	263	以20,000 mg/kg用于腌制菌类时除外。
注释	264	以5,000 mg/kg用于灭菌的食用菌制品时除外：柠檬酸（INS 330）和乳酸（INS 270），单独或混合使用。
注释	265	仅限用于速冻炸薯条，作为螯合剂。
注释	266	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的芒果罐头和梨罐头除外。
注释	267	符合特定罐装水果标准（CODEX STAN 319-2015）的产品除外。但可用于出于特殊假日包装目的的符合相应标准的梨罐头。
注释	268	单独或混合使用：INS 471, 472a, 472b 和472c用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》（CODEX STAN 74-1981）的产品。

表2

注释	269	单独或混合使用：INS 1404, 1410, 1412, 1413, 1414, 1420, 1422, 1450 和1451 用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CXS 74-1981)的产品。
注释	270	单独或混合使用60 000 mg/kg：INS 1404、1410、1412、1413、1414、1420、1422、1450 和 1451，用于符合罐装婴儿食品标准 (CXS 73-1981) 的产品。
注释	271	适用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	272	单独或混合使用：INS 410, 412, 414, 415 和 440，以20,000 mg/kg用于不含麸质的谷类食品，以10,000 mg/kg用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)的其他产品。
注释	273	单独或混合使用：INS 410, 412, 414, 415 和 440，用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)的产品，以20,000 mg/kg用于不含麸质的谷类食品时除外。
注释	274	以15,000 mg/kg用于符合《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)的产品。
注释	275	以1,500 mg/kg用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	276	单独或与其他改性淀粉混合作为增稠剂用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	277	仅用于调味醋和米醋。
注释	278	仅限用于搅打稀奶油和加压包装稀奶油。
注释	279	符合《食用菌及其制品标准》(CODEX STAN 038-1981)的产品除外。
注释	280	仅限用于腌制萝卜。
注释	281	仅限用于含有除肉末外其他成分的鲜肉馅。
注释	282	仅非酰胺化果胶可用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	283	仅限用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的罐装水果婴儿食品。
注释	284	单独或混合使用：INS 1412, 1413, 1414 和 1440，用于符合《婴儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品标准》(CODEX STAN 72-1981)的产品。
注释	285	单独或混合使用：INS 1412, 1413, 1414 和1422，用于符合《较大婴儿配方粉和幼儿产品标准》(CXS 156-1987)的产品。
注释	286	适用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。
注释	287	符合《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981)，NO <sub>2</sub> 离子残留量在30 mg/kg的产品除外。
注释	288	适用于符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)、《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。
注释	289	磷酸二氢钠 (INS 339 (i))，磷酸氢二钠 (INS 339 (ii))，磷酸三钠 (INS 339 (iii))，磷酸二氢钾 (INS 340 (i))，磷酸氢二钾 (INS 340 (ii))，磷酸三钾 (INS 340 (iii))，磷酸二氢钙 (INS 341 (i))，磷酸氢二钙 (INS 341 (ii))，磷酸三钙 (INS 341 (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))，和骨磷酸盐 (INS 542) 作为水分保持剂，适用于符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)、《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。磷酸盐的总量以磷计 (自然存在的和添加的) 不应超过3,520mg/kg。
注释	290	仅限用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品，以15mg/kg用于替代因使用粘合剂而失去的颜色。
注释	291	以35 mg/kg用于符合《非熟化干酪，包括新鲜干酪标准》(CXS 221-2001)的产品时除外。
注释	292	以25,000 mg/kg用于水解蛋白和/或氨基酸为基础的配方食品时除外。
注释	293	以皂角苷计。
注释	294	以600 mg/kg作为甜菊糖苷等价物在液态产品中使用除外。
注释	295	仅限作为酸度调节剂，用于符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	296	卤水中以780 mg/kg使用于紫苏时除外。
注释	297	以无水基计，即食食品中的使用量不应超过200 mg/kg。
注释	298	仅限用于符合波萝伏洛干酪(CXS 272-1968)标准的产品。

表2

注释 299	用于非标准化食品和符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的产品，作为水分保持剂用量为2200 mg/kg（以磷计）包括：INS 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vii), 451(i), 451(ii), 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v), and 542;作为膨松剂在面包或面糊中用量为440 mg/kg（以磷计），包括：INS 339(i), 340(iii), 341(i), 341(ii), 341(iii), 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi), 450(vii), 450(ix), 452(i), 452(ii), 452(iii) and 452(iv)。
注释 300	仅限用于咸鱿鱼。
注释 301	以35 mg/kg用于符合《干酪通用标准》(CXS-283-1978)的产品时除外。
注释 302	磷酸二氢钠 (INS 339 (i))，磷酸氢二钠 (INS 339 (ii))，磷酸三钠 (INS 339 (iii))，磷酸二氢钾 (INS 340 (i))，磷酸氢二钾 (INS 340 (ii))，磷酸三钾 (INS 340 (iii))，磷酸二氢钙 (INS 341 (i))，磷酸氢二钙 (INS 341 (ii))，磷酸三钙 (INS 341 (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))，和骨磷酸盐 (INS 542) 作为水分保持剂以磷计在1,320 mg/kg下适用于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)和《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。磷酸盐总量（天然出现的和添加的）以磷计不应超过3,520 mg/kg。
注释 303	不包括符合《巧克力和巧克力制品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品（除了白巧克力）。
注释 304	颜色等级对应于消费的成品（例如香肠）。
注释 305	除了用于符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒（鱼条）、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的挂面包屑或涂面糊，用量为25 mg/kg（以降红木素计）。
注释 306	不包括符合以下标准的产品：《干鱼翅标准》(CODEX STAN 189-1993)、《海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片法典标准》(CODEX STAN 222-2001)、《煮制干咸凤尾鱼标准》(CODEX STAN 236-2003)、《供直接食用或进一步加工的活鲍鱼以及生鲜冷藏或冷冻鲍鱼的标准》(CODEX STAN 312-2013)、和《新鲜和快速冷冻的生扇贝产品的标准》(CODEX STAN 315-2014)。
注释 307	不包括生鱿鱼。
注释 308	仅用于生软体动物。
注释 309	仅限用于面包屑或面糊包裹的非标准化食品。
注释 310	除了用于符合《罐装虾/对虾标准》(CODEX STAN 37-1981)的产品，用量为250 mg/kg。
注释 311	仅限用于肉批。
注释 312	仅限用于佃煮和鱼糜产品。
注释 313	用于符合《海淡水鱼类、甲壳类以及软体动物类制成的脆片法典标准》(CODEX STAN 222-2001)的产品。
注释 314	用于酵母提取物。
注释 315	单独或混合使用：抗坏血酸 (INS 300)、抗坏血酸钠 (INS 301)、抗坏血酸钙 (INS 302) 和抗坏血酸棕榈酸酯 (INS 304)。
注释 316	在《较大婴儿配方粉和幼儿产品标准》(CXS 156-1987)中规定的钠限量范围内：单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 317	以抗坏血酸计。
注释 318	仅限干谷类食物。
注释 319	处于《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)中所列的钠限量范围内，针对与该标准对应的食品：单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 320	处于《婴幼儿谷类加工食品标准》(CODEX STAN 74-1981)中所列的钠限量范围内，针对与该标准对应的食品：单独或与其他含钠添加剂混合使用。
注释 321	仅用于粉末状混合物。
注释 322	仅用于用酱油煮的熟食。
注释 323	用作固化剂。
注释 324	仅限用于芦荟。
注释 325	用于鱼糜产品。
注释 326	仅限用于新鲜肉类、禽肉和猎肉产品。
注释 327	用于在酱油中烹饪的鱼肉产品。



表2

注释	328	单独使用或与其它增稠剂混合使用。
注释	329	仅为奶制品和豆制品中的用量。
注释	330	在罐装产品中使用时除外。
注释	331	用于非标准化食品：仅供鱼肉碎、虾和对虾使用。
注释	332	用作增亮剂。
注释	333	为了阻隔氧气，用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准（CODEX STAN 311-2013）的烟熏鱼和烟熏风味鱼制品。
注释	334	用于加工过程中盐含量大于或等于百分之十八 的咸鱼。
注释	335	仅限用于含植物蛋白的产品。
注释	336	用于非标准化食品：仅用于鱼糜、鱼卵制品、软体动物和甲壳类动物干。
注释	337	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981），用量为50mg/kg。
注释	338	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981），单独使用或混合使用：山梨酸（INS 200）、山梨酸钾（INS 202）、山梨酸钙（INS 203）、苯甲酸（INS 210）、苯甲酸钠（INS 211）、苯甲酸钾（INS 212）、和苯甲酸钙（INS 213），用量为500mg/kg，以山梨酸计（INS 200-203）或以苯甲酸计（INS 210-213）。
注释	339	不包括在罐装肉汤和清汤中的使用。
注释	340	除不符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品之外，用量为100mg/kg。
注释	341	以 $\beta$ -胡萝卜素计。
注释	342	叶绿素铜络合物（INS 141(i)）仅限用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品。
注释	343	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品：磷酸二氢钠（INS 339(i)）、磷酸氢二钠（INS 339(ii)）、磷酸三钠（INS 339(iii)）、磷酸二氢钾（INS 340(i)）、磷酸氢二钾（INS 340(ii)）、磷酸三钾（INS 340(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)）、三磷酸五钠（INS 451(i)）、三磷酸五钾（INS 451(ii)）、聚磷酸钠（INS 452(i)）和聚磷酸钾（INS 452(ii)）用作酸度调节剂，用量为440mg/kg，以磷计；磷酸二氢钙（INS 341(i)）、磷酸氢钙（INS 341(ii)）、和磷酸三钙（INS 341(iii)）用作抗凝剂，用量为800mg/kg，以磷计，按脱水产品中的干物质计算；以及二磷酸二钙（INS 450(vi)）和聚磷酸钙（INS 452(iv)）用作乳化剂、稳定剂和增稠剂，用量为1320mg/kg，以磷计。
注释	344	$\beta$ -胡萝卜素（ $\beta$ -胡萝卜素（合成）（INS 160a (i)）、 $\beta$ -胡萝卜素（三孢布拉霉来源）（INS 160a (iii)）、 $\beta$ -胡萝卜素（杜氏盐藻提取物）（INS 160a (iv)）和 $\beta$ -胡萝卜素（蔬菜）（INS 160a (ii)）），单独或混合使用。
注释	345	仅用于咖喱制品。
注释	346	用于符合《肉汤和清汤标准》的产品（CODEX STAN 117-1981）的产品，单独或混合使用：d- $\alpha$ -生育酚（INS 307a）、混合生育酚浓缩物（INS 307b）、和d1-阿尔法-生育酚（INS 307c），用量为50mg/kg。
注释	347	仅用于非发酵酸化乳中。
注释	348	一般仅用于干海藻。
注释	349	仅在焙烤奶油馅料中用量为7000mg/kg。
注释	350	仅在奶油粉类似物中用量为10000mg/kg。
注释	351	仅限于在符合《奶油干酪标准》（CODEX STAN 275-1973）的产品中使用。
注释	352	除了在脂肪成分大于20%的产品中用量为6000mg/kg。
注释	353	以干基计。
注释	354	仅在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的调味产品中用量为2000mg/kg。
注释	355	仅在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的调味产品中用量为10000mg/kg。
注释	356	不包括初榨油和冷榨油。
注释	357	不包括在精炼橄榄油、橄榄油、精炼橄榄果渣油和橄榄果渣油中用量为200mg/kg，用于补偿生产造成的天然维生素E损失。
注释	358	仅用于糖浆或果汁产品。
注释	359	不包括乳脂成分大于70%的乳脂涂抹物。
注释	360	仅限于在脂肪成分小于70%或用于焙烤目的的乳脂涂抹物产品中。
注释	361	在符合《乳脂涂抹物标准》（CODEX STAN 253-2006）的产品中使用，以酒石酸计用量为5000mg/kg。
注释	362	不包括在符合《发酵乳标准》（CODEX STAN 243-2003）的原味产品。

表2

注释	363	在面条或焙烤产品中使用的乳化油中用量为50000mg/kg。
注释	364	单独或混合使用。
注释	365	以肠衣计。
注释	366	在水分大于5%的仿制巧克力中用量为10000mg/kg。
注释	367	在含油量不低于10%的糖果中用量为10000mg/kg。
注释	368	在搅拌装饰物中使用量为10000mg/kg。
注释	369	仅限于在燕麦类早餐谷物中使用。
注释	370	仅限于在面条、春卷皮或外皮、馄饨和烧麦中使用。
注释	371	仅在煮面中用量为10000mg/kg。
注释	372	仅限在肉卷中使用。
注释	373	仅限在香肠中使用。
注释	374	仅限在冷冻熟肉制品中使用。
注释	375	不包括符合《巧克力和巧克力产品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品,除了白巧克力中,抗坏血酸棕榈酸酯(INS 304)可能仅作为抗氧化剂使用量为200mg/kg,以脂肪含量计。
注释	376	仅限于在水解蛋白和/或氨基酸基液态婴儿配方食品中使用。
注释	377	仅限于符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)、《熟制腌肉肠标准》(CODEX STAN 98-1981)、《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981)的需要冷冻的即食产品中使用。
注释	378	以100 mg/kg用于切片干酪类似物时除外。
注释	379	以60 mg/kg用于玉米基产品时除外。
注释	380	除了在婴儿配方粉中使用量为7500mg/kg。
注释	381	以即食状态计。
注释	382	仅限用于符合《熏鱼、风味熏鱼和熏鱼干标准》(CODEX STAN 311-2013)的熏鱼和风味熏鱼产品。
注释	383	仅限用于明胶粉。
注释	384	以明胶粉计。
注释	385	作为湿润富马酸(INS 297)的水分保持剂。
注释	386	除了在《酸黄瓜(黄瓜酱菜)标准》(CODEX STAN 115-1981)的产品中用量为500 mg/kg,可以单独使用或者跟其他乳化剂混合使用。
注释	387	除了在用于焙烤食品的糖粉中用量为20000 mg/kg。
注释	388	除了仅由小麦粉、水、酵母、盐制成的面包半成品。
注释	389	除了在含有坚果酱的产品中用量为500 mg/kg。
注释	390	作为抗氧化剂用于非标准化食品和符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的未加工的冷冻去壳软体动物。
注释	391	用于非标准化食品和符合《速冻鱼片,鱼肉糜,鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的鱼肉碎。
注释	392	用于非标准化食品和符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的产品,作为抗氧化剂用于生的冷冻软体动物。
注释	393	用于符合《新鲜和速冻的生贝类产品标准》(CODEX STAN 315-2014)的用磷酸盐处理过的速冻扇贝肉和速冻鱼子扇贝。以下磷酸盐用量为2200 mg/kg(以磷计),作为酸度调节剂使用: IN338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v); 作为水分保持剂使用: IN 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 450(i, ii, iii, v, vii), 451(i, ii), INS 452(i, ii, iii, iv, v), 542; 以下作为螯合剂: INS 338, 339(i, ii, iii), 340(i, ii, iii), 341(i), 450(i, ii, iii, v, vi, vii), 451(i, ii, ), 452(i, ii, iii, iv, v); 作为稳定剂使用: INS339(i, ii, ii), 340(i, ii, iii), 341(i, ii, iii), 342(i, ii), 343(i, ii, iii), I450(i), INS 450(ii), INS 450(iii, v, vi, vii, ix), 451(i, ii), 452(i, ii, iii, iv, v), 542。

表2

注释 394	作为水分保持剂，用于非标准化食品；符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的产品；符合《速冻龙虾标准》(CODEX STAN 95-1981)的产品；符合《速冻鱼片，鱼肉糜，鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的产品；符合《速冻鱼片标准》(CODEX STAN 190-1995)的产品，用量为2200 mg/kg (以磷计)，包括：INS 339(i), INS 339(ii), INS 339(iii), INS 340(i), INS 340(ii), INS 340(iii), INS 341(i), INS 341(ii), INS 450(iii), INS 450(v), INS 450(vii), INS 451(i), INS 451(ii), INS 452(i), INS 452(ii), INS 452(iii), INS 452(iv), INS 452(v), and INS 542。
注释 395	用于符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的经热处理产品。
注释 396	对于符合熟制火腿标准 (CODEX STAN 96-1981) 和熟制猪肘标准 (CODEX STAN 97-1981) 的产品，使用时仅限于需冷藏的即食产品。
注释 397	用于非超高温灭菌 (UHT) 和非灭菌酪乳的用量为1000mg/kg。
注释 398	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为1000 mg/kg。
注释 399	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为10000 mg/kg。
注释 400	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为150 mg/kg。
注释 401	以50mg/kg用于巧克力豆时除外。
注释 402	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的产品的用量为100 mg/kg。
注释 403	不包括发酵后未经加热处理的发酵乳和饮料。
注释 404	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为400 mg/kg。
注释 405	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为1000 mg/kg。
注释 406	用于符合发酵乳标准(CODEX STAN 243- 2003)的降低能量产品或不加糖产品的用量为100 mg/kg。
注释 407	不包括非维生素或矿物质强化的液体乳。
注释 408	仅用于调味和/或加糖乳粉类似物。
注释 409	仅用于深加工或标明供特殊膳食用的产品、减糖或低糖产品，或者甜味成分全部或部分由甜味剂替代的产品。
注释 410	低乳糖乳除外。
注释 411	当用于低乳糖乳时，用量为500 mg/kg。
注释 412	仅限用于鱼香肠。
注释 413	INS 452 (i-v) 仅限用于符合海洋和淡水鱼类、甲壳类和软体动物贝类饼干标准 (CODEX STAN 222-2001) 的产品。
注释 414	仅限用于腌制产品。
注释 415	仅限用于腌制产品。
注释 416	仅限混合生育酚浓缩物 (INS 307b)。
注释 417	仅用于胶囊和片剂形式。
注释 418	用量为6000 mg/kg, 单独或混合使用，以鱼油基计。
注释 419	仅限用于需冷藏的即食产品。
注释 420	当用于熏制软体动物和盐渍软体动物产品时，用量为700 mg/kg。
注释 421	仅限用于含植物油的调味酱。
注释 422	仅限用于咖喱酱。
注释 423	仅限用于狐鲣鱼汤和日式香松。
注释 424	用作上光剂。
注释 425	仅用于麦芽酒。
注释 426	当用于浓缩腌泡汁时，用量为20000 mg/kg。
注释 427	当用于浓缩腌泡汁时，用量为10000 mg/kg。
注释 428	以饼干和干面包中的残留量计。
注释 429	当用于含乳罐装咖啡时，用量为2000 mg/kg。
注释 430	仅限用于乳化酒。
注释 431	威士忌除外。
注释 432	仅限用于谷类咸味零食的面团。
注释 433	仅限用于米饼和土豆零食。
注释 434	由含有抗氧化剂的香精、着色剂、果汁成分和营养素制剂带入。

表2

注释 435	柠檬黄 (INS 102)、日落黄FCF (INS 110)、苋菜红 (INS 123) 和朱红4R (胭脂红A) (INS 124) 作为着色剂, 单独或混合使用, 在最终产品中的最高限量为30 mg/kg。仅限用于符合虾或对虾罐头标准 (CODEX STAN 37-1991) 的产品恢复加工过程中损失的颜色。
注释 436	仅用作酸度调节剂: 仅限磷酸 (INS 338) 用于符合虾或对虾罐头标准 (CODEX STAN 37-1991) 的产品, 最大使用量为540 mg/kg (以P计); 仅限二磷酸二钠 (INS 450 (i)) 用于符合金枪鱼罐头和鲳鱼标准 (CODEX STAN 70-1981) 的产品, 最大使用量为4400 mg/kg (以P计, 包括天然本底磷); 仅限磷酸 (INS 338) 和二磷酸二钠 (INS 450 (i)) 用于符合罐装蟹肉标准 (CODEX STAN 90-1981) 的产品, 最大使用量为4400 mg/kg (单独或混合使用, 以P计, 包括天然本底磷)。
注释 437	用于符合熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准 (CODEX STAN 311-2013) 的熏干鱼中的情况除外。
注释 438	仅限用作乳化剂或稳定剂。
注释 439	$\beta$ -胡萝卜素 ( $\beta$ -胡萝卜素 (合成) (INS 160a (i))、 $\beta$ -胡萝卜素 (三孢布拉霉来源) (INS 160a (iii))、 $\beta$ -胡萝卜素 (杜氏盐藻提取物) (INS 160a (iv)) 和 $\beta$ -胡萝卜素 (蔬菜) (INS 160a (ii)) ), 单独或混合使用, 仅用于符合《速冻鱼排 (“鱼指”), 鱼块和鱼片—涂面包屑及拖面糊标准》 (CODEX STAN 166-1989) 的的涂面包屑或拖面糊。
注释 440	以200 mg/kg用于具有硬糖炒涂层的糖果时除外。
注释 441	以300 mg/kg用于红色水果味的糖果时除外。
注释 442	以300 mg/kg用于柠檬味的糖果时除外。
注释 443	以200 mg/kg用于牛奶太妃糖时除外。
注释 444	以700 mg/kg用于黄色水果味或香料味的口香糖时除外。
注释 445	以300 mg/kg用于柠檬味和柑橘味产品时除外。
注释 446	以100 mg/kg用于糖基糖衣时除外。
注释 447	以500 mg/kg用于脂基或充气产品时除外。
注释 448	$\beta$ -胡萝卜素 ( $\beta$ -胡萝卜素 (合成) (INS 160a (i))、 $\beta$ -胡萝卜素 (杜氏盐藻提取物) (INS 160a (iv)) 和 $\beta$ -胡萝卜素 (蔬菜) (INS 160a (ii)) ), 单独或混合使用, 用量为50 mg/kg。用于符合《肉汤和清汤标准》 (Codex STAN 117-1981) 的产品。
注释 449	不包括符合CXS-243-2003标准、发酵后未经热处理的基于发酵乳的原味发酵乳。
注释 450	以20,000 mg/kg用于水果甜点产品时除外。
注释 451	以干混合物计。
注释 452	以5200 mg/kg用于需要进一步加工的干蛋清时除外。
注释 453	作为上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜水果表面。
注释 454	用于蜡类、涂层或上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜水果表面。
注释 455	作为上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜蔬菜、海藻或坚果和籽类表面。
注释 456	用于蜡类、涂层或上光剂, 用于允许使用表面处剂的新鲜蔬菜、海藻或坚果和籽类表面。
注释 457	作为表面处理剂, 以1000 mg/kg最大使用量用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外。
注释 458	以35 mg/kg用于符合切达干酪 (CXS 263-1966)、Danbo干酪 (CXS 264-1966)、埃丹干酪 (CXS 265-1966)、高达干酪 (CXS 266-1966)、哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966)、萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966)、瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967)、太尔西特干酪 (CXS 270-1968)、塞特帕林干酪 (CXS 271-1968)、波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968)、库洛米耶尔干酪 (CXS 274-1969)、卡孟培尔干酪 (CXS 276-1973) 和布里白干酪 (CXS 277-1973) 标准的干酪块产品时除外。
注释 459	无定型二氧化硅 (INS 551)、硅酸钙 (INS 552), 合成硅酸镁 (INS 553 (i)) 和滑石粉 (INS 553 (iii)), 仅作为抗结剂, 以10,000 mg/kg单独或混合用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外, 硅酸盐以二氧化硅计。

表2

注释 460	丙酸 (INS 280), 丙酸钠 (INS 281) 和丙酸钙 (INS 282), 以3000 mg/kg单独或混合用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品时除外。
注释 461	仅作为抗结剂, 用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。
注释 462	以25 mg/kg用于符合《非熟化干酪, 包括新鲜干酪》(CXS 221-2001) 的产品时除外。
注释 463	仅用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968), 库洛米耶尔干酪 (CXS 274-1969), 卡孟培尔干酪 (CXS 276-1973) 和布里白干酪 (CXS 277-1973) 标准的干酪块产品。
注释 464	仅作为防腐剂, 用于符合切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968) 标准的产品。
注释 465	磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 磷酸三镁 (INS 343(iii)), 碳酸镁 (INS 504(i)), 骨磷酸盐 (INS 542), 无定型二氧化硅 (INS 551), 硅酸钙 (INS 552), 和合成硅酸镁 (INS 553(i)), 仅作为抗结剂, 用于符合食糖 (CXS 212-1999) 标准的产品, 单独或混合使用, 但是不能超过单独使用的最大使用量。
注释 466	仅用于生产碳酸产品。
注释 467	仅用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的发酵面包用面粉产品。
注释 468	仅作为面粉处理剂, 以60 mg/kg最大使用量用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的产品时除外。
注释 469	磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)) 和磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的产品。
注释 470	二氧化硫 (INS 220), 亚硫酸钠 (INS 221), 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224), 仅作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的饼干和面包用面粉产品。
注释 471	仅用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的高比例蛋糕粉产品。
注释 472	仅作为面粉处理剂, 用于符合小麦粉 (CXS 152-1985) 标准的产品。
注释 473	以35 mg/kg用于符合《奶油干酪标准》(CXS 275-1973) 的产品时除外。
注释 474	仅芥末章鱼除外。
注释 475	磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(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)), 二磷酸二钾 (INS 450(iv)), 二磷酸四钾 (INS 450(v)), 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 (INS 452(iii)), 聚磷酸镁 (INS 452(iv)), 和聚磷酸铵 (INS 452(v)), 单独或混合使用, 以磷计, 仅作为水分保持剂以2,000 mg/kg用于符合方便面 (CXS 249-2006) 标准的产品时除外。
注释 476	二氧化硫 (INS 220), 亚硫酸钠 (INS 221), 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224), 仅作为面粉处理剂用于符合方便面 (CXS 249-2006) 标准的产品。
注释 477	一些食典委成员允许具有甜味剂功能的添加剂在该食品类别的所有食品中使用, 而其他食品成员则限制具有甜味剂功能的添加剂在具有显著能量减少或不添加糖的那些食品中使用。
注释 478	一些食典委成员允许具有甜味剂功能的添加剂在该食品类别的所有食品中使用, 而其他食品成员则限制具有甜味剂功能的添加剂在具有显著能量减少或不添加糖的那些食品中使用。该限制可能不适用于作为增味剂功能的情况。

表2

注释 479	仅用于煮熟的软体动物。
注释 480	仅作为酸度调节剂, 4,400 mg/kg (以磷计), 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i)), 磷酸氢钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 二磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS450(ii)), 二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钙 (INS 450(vi)), 二磷酸四钾 (INS450(v)), 磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 三磷酸五钠 (INS451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i)), 聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 (INS 452(iii)), 聚磷酸钙 (INS452(iv)), 和聚磷酸铵 (INS452(v)), 用于符合《脱脂奶粉和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 250-2006)的产品和《甜炼乳和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 252-2006)的产品时除外。
注释 481	叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320)、二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321) 和特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 单独或混合使用, 用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品。
注释 482	仅作为抗结剂, 磷酸三钙 (INS 341(iii)) 和 磷酸三镁 (INS 343(iii)) 用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品时除外。
注释 483	仅作为酸度调节剂, 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i)), 磷酸氢钙 (INS341(ii)), 二磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS450(ii)), 二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钙 (INS 450(vi)), 二磷酸四钾 (INS450(v)), 磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 三磷酸五钠 (INS451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i)), 聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 (INS 452(iii)), 聚磷酸钙 (INS452(iv)) 和聚磷酸铵 (INS452(v)), 用于符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)标准的产品时除外。
注释 484	15 mg/kg, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的产品时除外。
注释 485	仅用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的产品和奶油干酪 (CXS 275-1973) 标准的产品。
注释 486	20 mg/kg, 用于表面, 在揉捏和拉伸过程中加入, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。
注释 487	880 mg/kg, 磷酸 (INS338) 作为酸度调节剂, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的产品时除外。1540 mg/kg (以磷计), 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i)), 磷酸氢钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 二磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS450(ii)), 仅用于干酪块时除外。
注释 488	10,000 mg/kg (以二氧化硅计) 作为抗结剂, 无定型二氧化硅 (INS 551)、硅酸钙 (INS 552), 合成硅酸镁 (INS 553(i)) 和滑石粉 (INS 553(iii)), 单独或混合使用, 用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。
注释 489	仅用于烟熏或腌制的软体动物。
注释 490	用于除增甜以外的其他目的。
注释 491	仅用作增味剂。
注释 492	山梨酸 (INS 200)、山梨酸钾 (INS 202)、山梨酸钙 (INS 203), 仅用于符合农家干酪 (CXS 273-1968) 标准和奶油干酪 (CXS 275-1973) 标准的干酪块。
注释 493	仅用于符合未成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的表面处理的可食用干酪壳。
注释 494	山梨酸 (INS 200)、山梨酸钾 (INS 202)、山梨酸钙 (INS 203), 用于符合成熟干酪 (包括新鲜干酪) (CXS 221-2001) 标准的干酪块和表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。

表2

注释 495	880 mg/kg (以磷计), 磷酸(INS338)作为酸度调节剂, 用于符合农家干酪(CXS 273-1968)标准的产品时除外。1300 mg/kg (以磷计), 磷酸二氢钠(INS339(i)), 磷酸氢二钠(INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS339(iii)), 磷酸二氢钾(INS 340(i)), 磷酸氢二钾(INS340(ii))、磷酸三钾(INS 340(iii)), 磷酸二氢钙(INS341(i))、磷酸氢钙(INS341(ii)), 磷酸三钙(INS 341(iii)), 磷酸氢铵(INS 342(i)), 磷酸氢二铵(INS 342(ii)), 磷酸氢镁(INS 343(ii), 磷酸三镁(INS 343(iii)), 磷酸二钠(INS450(i)), 二磷酸四钠(INS450(ii)), 二磷酸二钙(INS 450(vi)), 二磷酸四钾(INS450(v)), 三磷酸五钠(INS451(i)), 三磷酸五钾(INS 451(ii)), 聚磷酸钠(INS452(i)), 聚磷酸钾(INS452(ii)), 聚磷酸钙(INS452(iv)), 和聚磷酸铵(INS452(v)), 作为稳定剂, 仅用于干酪块时除外。
注释 496	880 mg/kg (以磷计), 磷酸(INS338)作为酸度调节剂, 用于符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的产品时除外。4400 mg/kg (以磷计), 磷酸二氢钠(INS339(i)), 磷酸氢二钠(INS 339(ii)), 磷酸三钠(INS339(iii)), 磷酸二氢钾(INS 340(i)), 磷酸氢二钾(INS340(ii))、磷酸三钾(INS 340(iii)), 磷酸二氢钙(INS341(i))、磷酸氢钙(INS341(ii)), 磷酸三钙(INS 341(iii)), 磷酸氢铵(INS 342(i)), 磷酸氢二铵(INS 342(ii)), 磷酸氢镁(INS 343(ii), 磷酸三镁(INS 343(iii)), 磷酸二钠(INS450(i)), 二磷酸四钠(INS450(ii)), 二磷酸二钙(INS 450(vi)), 二磷酸四钾(INS450(v)), 三磷酸五钠(INS451(i)), 三磷酸五钾(INS 451(ii)), 聚磷酸钠(INS452(i)), 聚磷酸钾(INS452(ii)), 聚磷酸钙(INS452(iv)), 和聚磷酸铵(INS452(v)), 作为稳定剂, 仅用于干酪块时除外。
注释 497	作为乳化剂仅用于符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的干酪块产品除外。
注释 498	仅用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的可食用干酪壳。
注释 499	1000 mg/kg (以山梨酸计)山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 用于符合特硬搓碎干酪(CXS 278-1978)标准的产品时除外。
注释 500	对于糖精及其钙、钾、钠盐, 以糖精钠计。
注释 501	3000 mg/kg山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 以山梨酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的干酪块, 1000 mg/kg山梨酸(INS 200)、山梨酸钾(INS 202)、山梨酸钙(INS 203), 以山梨酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品。
注释 502	10,000 mg/kg无定型二氧化硅(INS 551)、硅酸钙(INS 552), 合成硅酸镁(INS 553(i))、滑石粉(INS 553(iii))(以二氧化硅计)作为抗结剂用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪产品时除外。
注释 503	3000 mg/kg丙酸(INS 280), 丙酸钠(INS 281)和丙酸钙(INS 282), 以丙酸计, 用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品时除外。
注释 504	以1000 mg/kg (以柠檬酸计)用于灭菌乳和超高温灭菌乳时除外, 用于补偿仅因特定环境条件而导致的原料奶固有柠檬酸含量低。
注释 505	按生产需要适量使用用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的红色大理石纹干酪产品时除外。
注释 506	50 mg/kg用于符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品时除外。
注释 507	用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品。
注释 508	仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品。
注释 509	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的初榨和冷榨油。
注释 510	包括L-苹果酸。
注释 511	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)特定植物油(CXS 210-1999)标准的榨和冷榨油。
注释 512	仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999)的产品。
注释 513	300 mg/kg用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品时除外。
注释 514	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚(BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯(BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯(INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚(TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。

表2

注释 515	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯 (INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和特定植物油 (CXS 210-1999) 标准的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。
注释 516	175 mg/kg叔丁基对羟基茴香醚 (BHA, INS 320), 75 mg/kg二丁基羟基甲苯 (BHT, INS 321), 100 mg/kg没食子酸丙酯 (INS 310), 120 mg/kg特丁基对苯二酚 (TBHQ, INS 319), 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999) 标准的产品时除外。同时混合使用时最大使用量为200 mg/kg, 单独使用时也不能超过。
注释 517	葡萄酒中添加剂的最大使用量应符合良好生产规范, 不能导致 (i) 改变葡萄酒的天然和基本特征, (ii) 葡萄酒组成发生重大变化。一些法典委员会成员还进一步指定其使用必须符合国际葡萄酒组织的葡萄酒制造规范 (OIV)。
注释 518	25 mg/kg仅作为恢复加工过程中天然色素损失或色素标准化目的, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999) 标准的产品时除外。
注释 519	仅作为抗氧化剂用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和特定植物油 (CXS 210-1999) 标准的产品。
注释 520	100 mg/kg柠檬酸异丙酯 (INS 384) 和柠檬酸脂肪酸甘油酯 (INS 472c), 单独或混合使用, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和特定植物油 (CXS 210-1999) 标准的产品时除外。
注释 521	100 mg/kg柠檬酸异丙酯 (INS 384) 和柠檬酸脂肪酸甘油酯 (INS 472c), 单独或混合使用, 用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999) 的产品。
注释 522	用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999) 的产品。
注释 523	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 的油炸油产品。
注释 524	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和特定植物油 (CXS 210-1999) 标准的油炸油产品。
注释 525	作为消泡剂, 仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准 (CXS 19-1981) 和《指定动物脂肪标准》(CXS 211-1999) 的油炸油产品。
注释 526	2500 mg/kg用于符合鱼油 (CXS 329-2017) 标准的产品时除外。
注释 527	6000 mg/kg, 单独或混合使用, 用于符合鱼油 (CXS 329-2017) 标准的产品时除外。
注释 528	浓度为50 mg/kg的浓缩物除外。
注释 529	用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物 (CXS 256-2007) 标准的产品。如果苯甲酸盐和山梨酸盐混合使用, 其最大使用量不能超过2000 mg/kg, 其中苯甲酸部分不能超过1000 mg/kg。
注释 530	1000 mg/kg (以磷计), 磷酸 (INS338), 磷酸二氢钠 (INS339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS341(i)), 磷酸氢钙 (INS341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (INS 343(ii)), 磷酸三镁 (INS 343(iii)), 磷酸二钠 (INS450(i)), 二磷酸三钠 (INS 450(ii)), 二磷酸四钠 (INS450(iii)), 二磷酸二钙 (INS 450(vi)), 二磷酸四钾 (INS450(v)), 二磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 二磷酸二氢镁 (INS 450(ix)), 三磷酸五钠 (INS451(i)), 三磷酸五钾 (INS 451(ii)), 聚磷酸钠 (INS452(i)), 聚磷酸钾 (INS452(ii)), 聚磷酸钙钠 (INS 452(iii)), 聚磷酸钙 (INS452(iv)), 和聚磷酸铵 (INS452(v)), 作为酸度调节剂, 用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物 (CXS 256-2007) 标准的产品时除外。
注释 531	用于符合脂肪涂抹物和混合涂抹物 (CXS 256-2007) 标准的产品, 仅用于油炸或焙烤目的的脂肪乳化。
注释 532	仅二氧化硫 (INS 220) 用于符合《黑、白、青胡椒标准》(CXS 326-2017) 的产品, 而且仅用于青椒。
注释 533	100 mg/kg用于零售的固态产品时除外。
注释 534	仅限用于研磨或加工成粉末的香草。
注释 535	1800 mg/kg用于硬胶囊和薄膜包衣片。
注释 536	仅作为乳化剂使用。



表2

注释 537	5000 mg/kg用于《辣椒酱区域标准》(CXS 306R-2011)的产品时除外。
注释 538	仅用于低油含量或冷藏产品。
注释 539	仅用于零售的固态产品。
注释 540	以300 mg/kg用于符合CODEX STAN 243-2003的产品时除外。
注释 541	作为消泡剂,仅用于符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)和特定植物油(CXS 210-1999)标准的油炸油产品。
注释 542	作为乳化剂,仅用于符合特定植物油标准(CXS 210-1999)和单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的烹饪或固体油产品。
注释 543	磷酸(INNS 338),磷酸二氢钠(INNS 339(i)),磷酸氢二钠(INNS 339(ii)),磷酸三钠(INNS 339(iii)),磷酸二氢钾(INNS 340(i)),磷酸氢二钾(INNS 340(ii)),磷酸三钾(INNS 340(iii)),磷酸二氢钙(INNS 341(i)),磷酸氢二钙(INNS 341(ii)),磷酸三钙(INNS 341(iii)),磷酸氢铵(INNS 342(i)),磷酸氢二铵(INNS 342(ii)),磷酸二氢镁(INNS 343(i)),磷酸氢镁(INNS 343(ii)),磷酸三镁(INNS 343(iii)),二磷酸二钠(INNS 450(i)),二磷酸三钠(INNS 450(ii)),二磷酸四钠(INNS 450(iii)),二磷酸四钾(INNS 450(v)),二磷酸二钙(INNS 450(vi)),二磷酸二氢钙(INNS 450(vii)),镁二磷酸二氢(INNS 450(ix)),三磷酸五钠(INNS 451(i)),三磷酸五钾(INNS 451(ii)),聚磷酸钠(INNS 452(i)),聚磷酸钾(INNS 452(ii)),聚磷酸钙钠(INNS 452(iii)),聚磷酸钙(INNS 452(iv)),聚磷酸铵(INNS 452(v)),仅作为酸度调节剂,单独或混合使用,用量为4400 mg/kg,用于符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)和《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品。
注释 544	骨磷酸盐(INNS 542),碳酸钙(INNS 170(i)),磷酸二氢钙(INNS 341(i)),磷酸氢二钙(INNS 341(ii)),硅酸钙(INNS 552),碳酸镁(INNS 504(i)),磷酸二氢镁(INNS 343(i)),磷酸氢镁(INNS 343(ii)),氧化镁(INNS 530),硅酸镁(合成)(INNS 553(i)),二氧化硅(无定型)(INNS 551),滑石粉(INNS 553(iii)),磷酸三钙(INNS 341(iii)),磷酸三镁(INNS 343(iii))和骨磷酸盐(INNS 542)作为抗结剂,单独使用或混合使用,用量为10,000 mg/kg,用于符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品时除外。
注释 545	抗坏血酸,L-(INNS 300),抗坏血酸棕榈酸酯(INNS 304),抗坏血酸硬脂酸酯(INNS 305)和抗坏血酸钠(INNS 301),作为抗氧化剂,单独使用或混合使用,用量为500 mg/kg(以抗坏血酸计),用于符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品时除外。
注释 546	以脂肪或油为基础,符合《乳粉和奶油粉标准》(CXS 207-1999)的产品除外。
注释 547	聚磷酸钠(INNS 452(i)),聚磷酸钾(INNS 452(ii)),聚磷酸钙钠(INNS 452(iii)),聚磷酸钙(INNS 452(iv))和聚磷酸铵(INNS 452(v)),仅作为酸度调节剂使用,单独使用或混合使用,用量为2,200 mg/kg,用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品时除外。
注释 548	磷酸(INNS 338),磷酸二氢钠(INNS 339(i)),磷酸氢二钠(INNS 339(ii)),磷酸三钠(INNS 339(iii)),磷酸二氢钾(INNS 340(i)),磷酸氢二钾(INNS 340(ii)),磷酸三钾(INNS 340(iii)),磷酸二氢钙(INNS 341(i)),磷酸氢二钙(INNS 341(ii)),磷酸三钙(INNS 341(iii)),磷酸氢铵(INNS 342(i)),磷酸氢二铵(INNS 342(ii)),磷酸二氢镁(INNS 343(i)),磷酸氢镁(INNS 343(ii)),磷酸三镁(INNS 343(iii)),二磷酸二钠(INNS 450(i)),二磷酸三钠(INNS 450(ii)),二磷酸四钠(INNS 450(iii)),二磷酸四钾(INNS 450(v)),二磷酸二钙(INNS 450(vi)),二磷酸二氢钙(INNS 450(vii)),镁二磷酸二氢(INNS 450(ix)),三磷酸五钠(INNS 451(i)),三磷酸五钾(INNS 451(ii)),仅作为酸度调节剂,单独使用或混合使用,用量为4,400 mg/kg,用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品。
注释 549	骨磷酸盐(INNS 542),碳酸钙(INNS 170(i)),硅酸钙(INNS 552),羟丙基二淀粉磷酸酯(INNS 1442),碳酸镁(INNS 504(i)),氧化镁(INNS 530),硅酸镁(合成)(INNS 553(i)),微晶纤维素(纤维素凝胶)(INNS 460(i)),粉状纤维素(INNS 460(ii)),二氧化硅(无定型)(INNS 551),滑石粉(INNS 553(iii)),磷酸二氢钙(INNS 341(i)),磷酸氢二钙(INNS 341(ii)),磷酸三钙(INNS 341(iii))磷酸二氢镁(INNS 343(i)),磷酸氢镁(INNS 343(ii))和磷酸三镁(INNS 343(iii)),仅作为抗结剂使用,单独使用或混合使用,用量为4,400 mg/kg,注意磷酸盐的总量以磷计不应得超过4,400 mg/kg。用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品时除外。
注释 550	作为酸度调节剂,用于符合《食用酪蛋白制品标准》(CXS 290-1995)的产品。
注释 551	最大使用量表示为毫克/升(食品添加剂/食品)。

表2

注释 552	200 mg/kg的没食子酸丙酯 (INS 310)、200 mg/kg的叔丁基羟基茴香醚 (INS 320) 或75 mg/kg的二丁基羟基甲苯 (INS 321), 单独使用或混合使用, 用量为200 mg/kg, 仅用于烹饪目的。用于符合《乳脂肪涂抹标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 553	对于生育酚浓缩物·混合 (INS 307b), 仅在符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品中使用, 用量为10 mg/kg。
注释 554	磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 仅用作稳定剂和/或增稠剂, 用量为880 mg/kg, 仅在乳脂肪成分低于70%的乳脂涂抹物中单独使用或混合使用, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 555	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 仅用作酸度调节剂, 单独使用或混合使用, 用量为880 mg/kg, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 556	不包括符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品, 脂肪含量<59%时用量为2000 mg/kg, 脂肪成分≥59%时用量为1000 mg/kg。
注释 557	仅作为乳化剂, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 558	仅作为消泡剂用于乳脂涂抹物, 用于符合《乳脂涂抹物标准》(CXS 253-2006)的产品时除外。
注释 559	没食子酸丙酯 (INS 310)、叔丁基对苯二酚 (INS 319)、叔丁基羟基茴香醚 (INS 320) 和二丁基羟基甲苯 (INS 321), 单独使用或混合使用, 用量为200 mg/kg, 用于符合《脂肪涂抹物和混合涂抹物标准》(CXS 256-2007)的产品。
注释 560	用于符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品。
注释 561	包括在符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品中使用, 但液体包装的高水分产品的表面处理除外, 注意CXS 262-2006中的功能类别表。
注释 562	磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 磷酸二氢钙 (INS 450(vii)), 镁二磷酸二氢 (INS 450(ix)), 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)), 作为稳定剂, 仅限于干酪中单独使用或混合使用, 用量为4400 mg/kg (以磷计)。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。
注释 563	钙硅酸盐 (INS 552)、合成镁硅酸盐 (INS 553(i))、二氧化硅 (无定形) (INS 551) 和滑石粉 (INS 553(iii)), 作为抗结剂, 仅限于用于切片、切碎、磨碎或搓碎的低含水量Mozzarella干酪的表面处理, 或用于切碎和/或切丁的高含水量Mozzarella干酪的表面处理, 用量为10,000 mg/kg (以二氧化硅计), 可单独使用或混合使用。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。

表2

注释 564	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 二磷酸二氢镁 (INS 450(ix)), 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)), 作为酸度调节剂, 仅在干酪中单独使用或混合使用, 用量为880 mg/kg。用于符合《Mozzarella标准》(CXS 262-2006)的产品时除外。
注释 565	磷酸 (INS 338), 磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸三钠 (INS 339(iii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 磷酸三钾 (INS 340(iii)), 磷酸二氢钙 (INS 341(i)), 磷酸氢二钙 (INS 341(ii)), 磷酸三钙 (INS 341(iii)), 磷酸氢铵 (INS 342(i)), 磷酸氢二铵 (INS 342(ii)), 磷酸二氢镁 (INS 343(i)), 磷酸氢镁 (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)), 二磷酸二氢镁 (INS 450(ix)), 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)), 仅作为酸度调节剂, 单独使用或混合使用, 用量为1000 mg/kg (以磷计)。用于符合《淡炼乳标准》(CXS 281-1971)和《甜炼乳标准》(CXS 282-1971)的产品时除外。
注释 566	符合《即食治疗食品指南》(CXG 95-2022)的产品除外。
注释 567	仅用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品, 单独使用或混合使用: 焦亚硫酸钠 (INS 223) 和焦亚硫酸钾 (INS 224)。
注释 568	苯甲酸钠 (INS 211) 和苯甲酸钾 (INS 212), 用量为250 mg/kg, 单独使用或混合使用, 用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释 569	仅山梨酸 (INS 200) 用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释 570	以250 mg/kg用于符合芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987) 的产品时除外。
注释 571	仅用于符合Gochujang标准 (CXS 294-2009) 的产品。
注释 572	磷酸二氢钠 (INS 339(i)), 磷酸氢二钠 (INS 339(ii)), 磷酸二氢钾 (INS 340(i)), 磷酸氢二钾 (INS 340(ii)), 聚磷酸钠 (INS 452(i)) 和聚磷酸钾 (INS 452(ii)), 单独使用或混合使用, 用量为5000mg/kg, 用于符合韩国辣酱标准 (CXS 294-2009) 的产品时除外。
注释 573	聚磷酸钠 (INS 452(i)), 用量为1000 mg/kg, 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 574	以100 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 575	仅乙二胺四乙酸二钠 (INS 386) 用于符合《辣椒酱区域标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 576	仅用于符合《辣椒酱区域标准》(CXS 306-2011) 的产品。
注释 577	以50 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 578	叶绿素铜络盐 (INS 141(i)), 用量为30 mg/kg (以铜计), 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 579	以1500 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 580	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) 和聚氧乙烯(20)山梨醇酐单硬脂酸酯 (INS 435), 单独使用或混合使用, 用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 581	用作含有多不饱和脂肪酸的营养制剂涂层中的营养载体, 该营养制剂用于生产符合《较大婴儿配方食品标准》(CXS 156-1987) 的食品, 用量为75 mg/kg。
注释 582	以10000 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 583	以150 mg/kg用于符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011) 的产品时除外。
注释 584	用于液态婴儿配方食品中, 水解蛋白和/或氨基酸基液态婴儿配方食品除外, 用量为1000 mg/kg。
注释 585	如果卵磷脂 (INS 322(i)) 与脂肪酸单甘油酯和双甘油酯 (INS 471) 组合使用, 则食品中这些物质的比例之和不应超过1。比例之和计算方法为: 比例之和 = (INS 322(i) 的浓度 / INS 322(i) 最大使用量) + (INS 471的浓度 / INS 471最大使用量)。

表2

注释	586	用于符合《婴幼儿配方食品和特殊医用婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981)的产品,单独或混合使用:磷酸二氢钠(INS 339(i))、磷酸氢二钠(INS 339(ii))、磷酸三钠(INS 339(iii))、磷酸二氢钾(INS 340(i))、磷酸氢二钾(INS 340(ii))和磷酸三钾(INS 340(iii))。
注释	587	在《婴儿配方奶粉和特殊医用婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981)中规定的钠、钾和磷限值范围内。
注释	588	仅限粉状的水解蛋白和/或氨基酸基的婴儿配方粉。
注释	589	用作原料或其他成分中的营养载体。
注释	590	用作食用时食物中的原料或其他成分中的营养载体,用量为100 mg/kg。
注释	591	用作原料或其他成分中的营养载体,用于含有多不饱和脂肪酸的营养制剂的涂层。
注释	592	用作原料或其他成分中的营养载体,用于生产符合《婴幼儿加工谷基食品标准》(CXS 74-1981)的食品,用量为10 mg/kg。
注释	593	以1100 mg/kg用于泡腾剂出售给消费者时除外。
注释	594	除了在脂肪成分大于20%的乳化酱汁和蘸酱中用量为8000 mg/kg。
注释	595	作为表面处理剂用于符合切达干酪(CXS 263-1966)、Danbo干酪(CXS 264-1966)、埃丹干酪(CXS 265-1966)、高达干酪(CXS 266-1966)、哈瓦蒂干酪(CXS 267-1966)、萨姆索奶油硬干酪(CXS 268-1966)、瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1967)、太尔西特干酪(CXS 270-1968)、塞特帕林干酪(CXS 271-1968)、波萝伏洛干酪(CXS 272-1968)标准的产品。
注释	596	仅用于酸奶覆盖坚果的酸奶涂层。
注释	597	仅用于蓝色/紫色玉米饼片。
注释	598	仅用于即食多种谷物;单一谷物片的用量为2000 mg/kg。
注释	599	用于非乳制品冷冻糖果和新型产品,最大使用量为400 mg/kg,以达到所需颜色。
注释	600	用于冷冻乳制品糖果和新型产品,最大使用量400 mg/kg,以达到所需的颜色。
注释	601	以蓝色聚合物为基础。
注释	602	以最大使用量为10 mg/kg,用于符合《果冻,果酱和果子酱标准》(CXS 296-2009)的产品除外。
注释	XS13	不包括符合《番茄脯标准》(CODEX STAN 13-1981)的产品。
注释	XS36	不包括符合《未去内脏的和去内脏的速冻鲭鱼标准》(CODEX STAN 36-1981)的产品。
注释	XS38	不包括符合《食用菌及其制品通则》(CODEX STAN 38-1981)的产品。
注释	XS57	不包括符合《加工番茄浓缩物标准》缩番茄标准(CODEX STAN 57-1981)的产品。
注释	XS66	不包括符合《食用橄榄标准》(CODEX STAN 66-1981)的产品。
注释	XS86	不包括符合《可可脂食品标准》(CODEX STAN 86-1981)的产品。
注释	XS87	不包括符合《巧克力和巧克力制品标准》(CODEX STAN 87-1981)的产品。
注释	XS88	不包括符合《咸牛肉标准》(CODEX STAN 88-1981)的产品。
注释	XS89	不包括符合《午餐肉标准》(CODEX STAN 89-1981)的产品。
注释	XS92	不包括符合《速冻虾或对虾标准》(CODEX STAN 92-1981)的产品。
注释	XS95	不包括执行速冻龙虾标准(CODEX STAN 95-1981)的产品。
注释	XS96	不包括符合《熟制腌火腿标准》(CODEX STAN 96-1981)的产品。
注释	XS97	不包括符合《熟制腌猪蹄膀标准》(CODEX STAN 97-1981)的产品。
注释	XS98	不包括符合《熟制腌肉末标准》(CODEX STAN 98-1981)的产品。
注释	XS105	不包括符合《可可粉和加糖干可可粉》(CODEX STAN 105-1981)的产品。
注释	XS115	不包括符合《酸黄瓜(黄瓜酱菜)标准》(CODEX STAN 115-1981)的产品。
注释	XS117	不包括符合《肉汤和清汤标准》的产品(CODEX STAN 117-1981)的产品。
注释	XS141	不包括符合《可可块(可可液块/巧克力浆)和可可油饼》(CODEX STAN 141-1983)的产品。
注释	XS145	不包括符合《板栗罐头和板栗泥罐头标准》(CODEX STAN 145-1985)的产品。
注释	XS165	不包括符合《速冻鱼片,鱼肉糜,鱼片和鱼肉糜的混合制品标准》(CODEX STAN 165-1989)的产品。
注释	XS166	不包括符合《面包屑和面糊包裹的速冻鱼棒(鱼条)、鱼块和鱼片标准》(CODEX STAN 166-1989)的产品。
注释	XS189	不包括符合《干鱼翅标准》(CODEX STAN 189-1993)的产品。
注释	XS190	不包括符合《速冻鱼片标准》(CODEX STAN 190-1995)的产品。
注释	XS191	不包括符合《速冻生鱿鱼标准》(CODEX STAN 191-1995)的产品。
注释	XS208	不包括符合《盐水乳酪标准》(CODEX STAN 208-1999)的产品。

表2

注释	XS222	不包括符合《用海鱼、淡水鱼、甲壳类和软体贝类动物制作的脆片标准》(CODEX STAN 222-2001)的产品。
注释	XS236	不包括符合《熟制盐腌凤尾鱼干标准》(CODEX STAN 236-2003)的产品。
注释	XS240	不包括符合《含水椰子制品标准》(CODEX STAN 240-2003)的产品。
注释	XS243	不包括符合《发酵乳标准》(CODEX STAN 243-2003)的产品。
注释	XS250	不包括符合《脱脂奶粉和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 250-2006)的产品。
注释	XS251	不包括符合《脱脂乳与植物脂肪混合粉剂标准》(CODEX STAN 251-2006)的产品。
注释	XS252	不包括符合《甜炼乳和植物脂肪混合物标准》(CODEX STAN 252-2006)的产品。
注释	XS253	不包括符合《乳脂涂抹物标准》(CODEX STAN 253-2006)的产品。
注释	XS257R	不包括符合《带 Tehena 的腐殖质罐头(区域标准)(CODEX STAN 257R-2007)的产品。
注释	XS259R	不包括符合《Tehena(区域标准)》(CODEX STAN 259R-2007)的产品。
注释	XS260	不包括符合《盐渍水果和蔬菜标准》(CODEX STAN 260-2007)的产品。
注释	XS262	不包括符合《莫萨里拉奶酪标准》(CODEX STAN 262-2006)的产品。
注释	XS292	不包括符合《生的、活的双壳类软体动物标准》(CODEX STAN 292-2008)的产品。
注释	XS297	不包括符合《特定蔬菜罐头标准》(CODEX STAN 297-2009)的产品。
注释	XS309R	不包括符合《HALWA TEHENIA区域标准》(CODEX STAN 309R-211)的产品。
注释	XS311	不包括符合《熏鱼、烟熏风味鱼和熏干鱼标准》(CODEX STAN 311-2013)的产品。
注释	XS312	不包括符合《活鲍鱼和生鲜冷藏鲍鱼,或即食冷冻或再加工(新鲜)鲍鱼标准》(CODEX STAN 312-2013)的产品。
注释	XS314R	不包括符合《枣泥标准》(CODEX STAN 314R-2013)的产品。
注释	XS315	不包括符合《新鲜和速冻的生贝类产品标准》(CODEX STAN 315-2014)的产品。
注释	XS67	不包括符合《葡萄干标准》(CODEX STAN 67-1981)的产品。
注释	XS130	不包括符合《杏干标准》(CODEX STAN 130-1981)的产品。
注释	XS160	不包括符合《熟制猪肘标准》(CODEX STAN 160-1987)的产品。
注释	XS211	不包括符合《指定动物脂肪标准》(CODEX STAN 211-1999)的产品。
注释	XS296	不包括符合《果酱、果冻和橘子酱标准》(CODEX STAN 296-2009)的产品。
注释	XS73	不包括符合《罐装婴儿食品标准》(CODEX STAN 73-1981)的产品。
注释	XS167	不包括符合《盐腌鳕鱼和盐干鳕鱼标准》(CODEX STAN 167-1989)的产品。
注释	XS244	不包括符合《盐大西洋鲱鱼和盐西鲱标准》(CODEX STAN 244-2004)的产品。
注释	XS291	不包括符合《鲟鱼子酱标准》(CODEX STAN 291-2010)的产品。
注释	XS302	不包括符合《鱼酱标准》(CODEX STAN 302-2011)的产品。
注释	XS306	不包括符合《辣椒酱标准》(CXS 306-2011)的产品。
注释	XS326	不包括符合《黑、白、青胡椒标准》(CODEX STAN 326-2017)的产品。
注释	XS327	不包括符合《孜然标准》(CODEX STAN 327-2017)的产品。
注释	XS328	不包括符合《干百里香标准》(CODEX STAN 328-2017)的产品。
注释	XS319	不包括符合《特定水果罐头标准》(CODEX STAN 319-2015)的产品。
注释	XS33	不包括符合《橄榄油和橄榄果渣油标准》(CODEX STAN 33-1981)的产品。
注释	XS94	不包括符合《沙丁鱼和沙丁鱼制品罐头标准》(CODEX STAN 94-1981)的产品。
注释	XS3	不包括符合《鲑鱼罐头标准》(CODEX STAN 3-1981)的产品。
注释	XS37	不包括符合《虾或对虾罐头标准》(CODEX STAN 37-1981)的产品。
注释	XS70	不包括符合《金枪鱼和鲣鱼罐头标准》(CODEX STAN 70-1981)的产品。
注释	XS90	不包括符合《蟹肉罐头标准》(CODEX STAN 90-1981)的产品。
注释	XS119	不包括符合《沙丁鱼和沙丁鱼制品罐头标准》(CODEX STAN 94-1981)的产品。
注释	XS263	不包括符合切达干酪(CXS 263-1966)标准的产品。
注释	XS264	不包括符合Danbo干酪(CXS 264-1966)标准的产品。
注释	XS265	不包括符合埃丹干酪(CXS 265-1966)标准的产品。
注释	XS266	不包括符合高达干酪(CXS 266-1966)标准的产品。
注释	XS267	不包括符合哈瓦蒂干酪(CXS 267-1966)标准的产品。
注释	XS268	不包括符合萨姆索奶油硬干酪(CXS 268-1966)标准的产品。
注释	XS269	不包括符合瑞士(多孔)干酪(CXS 269-1966)标准的产品。
注释	XS270	不包括符合太尔西特干酪(CXS 270-1966)标准的产品。
注释	XS271	不包括符合塞特帕林干酪(CXS 271-1966)标准的产品。

表2

注释	XS272	不包括符合菠萝伏洛干酪(CXS 272-1966)标准的产品。
注释	XS274	不包括符合库洛米耶尔干酪(CXS 274-1966)标准的产品。
注释	XS276	不包括符合卡孟培尔干酪(CXS 276-1966)标准的产品。
注释	XS277	不包括符合布里白干酪(CXS 277-1966)标准的产品。
注释	XS152	不包括符合小麦粉(CXS 152-1985)标准的产品。
注释	XS202	不包括符合蒸粗麦粉(CXS 202-1995)标准的产品。
注释	XS249	不包括符合方便面(CXS 249-2006)标准的产品。
注释	XS175	不包括符合大豆蛋白制品(CXS 175-1989)标准的产品。
注释	XS118	不包括符合麸质不耐受人群特殊膳食食品(CXS 118-1979)标准的产品。
注释	XS151	不包括符合Gari(151-1985)标准的产品。
注释	XS181	不包括符合控制体重用配方食品标准(CXS 181-1991)的产品。
注释	XS203	不包括符合减肥用低能量配方食品标准(CXS 203-1995)的产品。
注释	XS210	不包括符合特定植物油(CXS 210-1999)标准的产品。
注释	XS221	不包括符合未成熟干酪(包括新鲜干酪)(CXS 221-2001)标准的产品。
注释	XS223	不包括符合泡菜(CXS 223-2001)标准的产品。
注释	XS256	不包括符合脂肪涂抹物和混合涂抹物(CXS 256-2007)标准的产品。
注释	XS273	不包括符合农家干酪(CXS 273-1968)标准的产品。
注释	XS275	不包括符合奶油干酪(CXS 275-1973)标准的产品。
注释	XS278	不包括符合特硬搓碎干酪(CXS 278-1978)标准的产品。
注释	XS279	不包括符合黄油(CXS 279-1971)标准的产品。
注释	XS283	不包括符合干酪通用(CXS 283-1978)标准的产品。
注释	XS294	不包括符合GOCHUJANG(CXS 294-2009)标准的产品。
注释	XS325R	不包括符合未精炼乳木果油(CXS 325R-2017)标准的产品。
注释	XS329	不包括符合鱼油(CXS 329-2017)标准的产品。
注释	XS19	不包括符合单个标准未涉及的食用油脂通用标准(CXS 19-1981)的产品。
注释	XS207	不包括符合乳粉和奶油粉标准(CXS 207-1999)的产品。
注释	XS290	不包括符合食用酪蛋白制品标准(CXS 290-1995)的产品。
注释	XS308R	不包括符合Harissa(区域标准)(CXS 308R-2011)的产品。
注释	XS321	不包括符合人参产品(CXS 321-2015)标准的产品。
注释	XS332R	不包括符合Doogh(区域标准)(CXS 332R-2018)标准的产品。
注释	XS331	不包括符合《乳渗透物粉标准》(CXS 331-2017)的产品。
注释	XS72	不包括符合《婴儿配方食品和特殊医用的婴儿配方食品标准》(CXS 72-1981)的产品。
注释	XS74	不包括符合《婴幼儿加工谷基食品标准》(CXS 74-1981)的产品。
注释	XS156	不包括符合《较大婴儿配方食品标准》(CXS 156-1987)的产品。
注释	XS40R	不包括符合《Chanterelles区域标准》(CXS 40R-2017)的产品。
注释	XS247	不包括符合《果汁和果浆通用标准》(CXS 247-2005)的产品。

## 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	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
260	冰醋酸	酸度调节剂, 防腐剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 160-1987 (仅用于巴氏灭菌产品, 以保持pH值≤4.6, 以及用于加热灭菌产品)
472a	乙酸和脂肪酸甘油酯	乳化剂, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1422	乙酰化双淀粉己二酸酯	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1414	乙酰化二淀粉磷酸酯	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1451	乙酰化氧化淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	2005	CS 249-2006
1401	酸处理淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
406	琼脂	疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

表3

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
400	海藻酸	疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1402	碱处理淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1100(i)	$\alpha$ -淀粉酶, 米曲霉变种来源	面粉处理剂	1999	
1100(iv)	$\alpha$ -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌表达的巨大芽胞杆菌来源	面粉处理剂	1999	
1100(ii)	$\alpha$ -淀粉酶, 嗜热脂肪芽胞杆菌来源	面粉处理剂	1999	
1100(v)	$\alpha$ -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌表达的嗜热脂肪芽胞杆菌来源	面粉处理剂	1999	
1100(iii)	$\alpha$ -淀粉酶, 枯草芽胞杆菌来源	面粉处理剂	1999	
403	海藻酸铵	疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
503(i)	碳酸铵	酸度调节剂, 膨松剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 290-1995
510	氯化铵	面粉处理剂	1999	
503(ii)	碳酸氢铵	酸度调节剂, 膨松剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 290-1995
527	氢氧化铵	酸度调节剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 290-1995
300	抗坏血酸, L-	酸度调节剂, 抗氧化剂, 面粉处理剂, 螯合剂	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 319-2015 (作为抗氧化剂用于菠萝罐头), CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973, CG 95-2022
162	甜菜红	着色剂	1999	CS 249-2006, CS 221-2001, CS 283-1978

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。



INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
1403	漂白淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1101(iii)	菠萝蛋白酶	增味剂, 面粉处理剂, 稳定剂	1999	
629	5'-鸟苷酸钙	增味剂	1999	
633	5'-肌苷酸钙	增味剂	1999	
634	5'-核苷酸钙	增味剂	1999	
263	乙酸钙	酸度调节剂, 防腐剂, 稳定剂	1999	CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
404	海藻酸钙	消泡剂, 疏松剂, 载体, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
302	抗坏血酸钙	抗氧化剂	1999	CS 275-1973
170(i)	碳酸钙	酸度调节剂, 抗结剂, 着色剂, 固化剂, 面粉处理剂, 稳定剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (仅限用于符合这些标准的干酪块), CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
509	氯化钙	固化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971
623	谷氨酸钙(D,L-)	增味剂	1999	
578	葡萄糖酸钙	酸度调节剂, 固化剂, 螯合剂	1999	CS 57-1981, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
526	氢氧化钙	酸度调节剂, 固化剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 253-2006, CS 290-1995

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

表3

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
327	乳酸钙	酸度调节剂, 乳化盐, 固化剂, 面粉处理剂, 增稠剂	1999	CS 249-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
352(ii)	苹果酸钙,D,L-	酸度调节剂	1999	CS 302-2011, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
529	氧化钙	酸度调节剂, 面粉处理剂	1999	CS 249-2006
282	丙酸钙	防腐剂	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)
552	硅酸钙	抗结剂	1999	CS 105-1981, CS 251-2006
516	硫酸钙	酸度调节剂, 固化剂, 面粉处理剂, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 249-2006
150a	焦糖色I-普通法 (苛性焦糖色)	着色剂	1999	CS 249-2006
1100(vi)	淀粉酶, 地衣芽胞杆菌来源(糖化酶)	面粉处理剂	1999	
290	二氧化碳	碳酸化剂, 发泡剂, 包装气体, 防腐剂, 推进剂	1999	CS 221-2001 (仅限搅打产品), CS 275-1973, CG 95-2022
410	刺槐豆胶	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)
407	卡拉胶	疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971
427	决明胶	乳化剂, 胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂	2012	

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
140	叶绿素	着色剂	1999	CS 263-1966, CS 264-1966 (仅限于符合这些标准的干酪块), CS 221-2001, CS 283-1978 (仅限绿色大理石纹干酪), CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)
330	柠檬酸	酸度调节剂, 抗氧化剂, 护色剂, 螯合剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 160-1987 (仅用于巴氏灭菌产品, 以保持pH值≤4.6, 以及用于加热灭菌产品), CG 95-2022
472c	柠檬酸脂防酸甘油酯	抗氧化剂, 乳化剂, 面粉处理剂, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CG 95-2022 (以9000 mg/kg的用量作为乳化剂使用)
468	交联羧甲基纤维素 (交联纤维素胶)	稳定剂, 增稠剂	2005	CS 302-2011
424	可得然胶	固化剂, 胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂	2001	CS 249-2006
457	α-环状糊精	稳定剂, 增稠剂	2005	
458	γ-环状糊精	稳定剂, 增稠剂	2001	
1504(i)	环四葡萄糖	载体	2015	
1504(ii)	环四葡萄糖浆	载体	2015	
1400	糊精, 焙炒淀粉	载体, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
628	5'-鸟苷酸二钾	增味剂	1999	CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
627	5'-鸟苷酸二钠	增味剂	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
631	5'-肌苷酸二钠	增味剂	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 302-2011, CS 249-2006
635	5'-核苷酸二钠	增味剂	1999	CS 249-2006

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
1412	磷酸酯双淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
315	异抗坏血酸	抗氧化剂	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
968	赤藓糖醇	增味剂, 水分保持剂, 甜味剂	2001	
462	乙基纤维素	疏松剂, 载体, 抛光剂, 增稠剂	1999	
467	乙基羟乙基纤维素	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	
297	富马酸	酸度调节剂	1999	
418	结冷胶	胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 249-2006, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
575	葡萄糖酸-δ-内酯	酸度调节剂, 膨松剂, 螯合剂	1999	CS 89-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968, CS 274-1969, CS 276-1973, CS 277-1973 (仅限用于符合这些标准的干酪块), CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
1102	葡糖氧化酶	抗氧化剂	1999	
620	L(+)-谷氨酸	增味剂	1999	CS 249-2006
422	甘油	水分保持剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
626	5'-鸟苷酸	增味剂	1999	
412	瓜尔胶	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
414	阿拉伯胶	疏松剂, 载体, 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 249-2006, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CG 95-2022 (以10 mg/kg的用量作为载体使用)
419	印度树胶	载体, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	2019	CS 243-2003, CS 256-2007, CS 296-2009
507	盐酸	酸度调节剂	1999	CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
463	羟丙基纤维素	乳化剂, 发泡剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1442	羟丙基二淀粉磷酸酯	抗结剂, 乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
464	羟丙基甲基纤维素	疏松剂, 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1440	羟丙基淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
630	5'-肌苷酸	增味剂	1999	CS 302-2011
953	异麦芽糖醇 (氢化异麦芽糖)	抗结剂, 疏松剂, 增味剂, 抛光剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
416	刺梧桐胶	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
425	魔芋粉	载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	
270	乳酸(L-, D- 和 DL-)	酸度调节剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 208-1999, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
472b	乳酸脂肪酸甘油酯	乳化剂, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
966	乳糖醇	乳化剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3 中的“在表3 中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

表3

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
322(i)	卵磷脂	抗氧化剂, 乳化剂, 面粉处理剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995, CG 95-2022 (以5000 mg/kg的用量作为乳化剂使用)
322(ii)	卵磷脂, 部分水解	抗氧化剂, 乳化剂	2021	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
1104	脂肪酶	增味剂	1999	
161b(iii)	叶黄素酯 (万寿菊来源)	着色剂	2018	CS 87-1981 (仅限用于表面装饰)
161b(i)	叶黄素, 万寿菊来源	着色剂	2021	CS 87-1981 (仅限用于表面装饰)
160d(iii)	番茄红素 (三孢布拉霉来源)	着色剂	2012	
160d(i)	番茄红素 (合成)	着色剂	2012	CS 306-2011 (用量390 mg/kg)
160d(ii)	番茄红素	着色剂	2012	
504(i)	碳酸镁	酸度调节剂, 抗结剂, 护色剂, 面粉处理剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (仅限用于符合这些标准的干酪块), CS 251-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 283-1978, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
511	氯化镁	护色剂, 固化剂, 稳定剂	1999	
625	谷氨酸镁	增味剂	1999	
580	葡萄糖酸镁	酸度调节剂, 固化剂, 增味剂	1999	CS 57-1981
528	氢氧化镁	酸度调节剂, 护色剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 290-1995
504(ii)	碳酸氢氧化镁	酸度调节剂, 抗结剂, 载体, 护色剂	1999	CS 275-1973, CS 283-1978, CS 273-1968, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
329	乳酸镁(DL-)	酸度调节剂, 面粉处理剂	1999	CS 253-2006, CS 290-1995

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
530	氧化镁	酸度调节剂, 抗结剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 251-2006
553(i)	硅酸镁 (合成)	抗结剂	1999	CS 105-1981, CS 251-2006
470(iii)	硬脂酸镁	抗结剂, 乳化剂, 增稠剂	2016	
518	硫酸镁	固化剂, 增味剂	2009	
296	苹果酸,DL-	酸度调节剂, 螯合剂	1999	CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
965(i)	麦芽糖醇	疏松剂, 乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
965(ii)	麦芽糖醇液	疏松剂, 乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
421	甘露糖醇	抗结剂, 疏松剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CG 95-2022 (以10 mg/kg的用量作为载体使用), (用于维生素B12干摩擦, 仅0.1%)
1205	碱性甲基丙烯酸共聚物 (BMC)	载体, 抛光剂	2021	CS 117-1981
461	甲基纤维素	疏松剂, 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
465	甲基乙基纤维素	乳化剂, 发泡剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
460(i)	微晶纤维素	抗结剂, 疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (仅限用于表面处理, 符合这些干酪标准的切片、切碎、磨碎或搓碎干酪), CS 221-2001, CS 283-1978 (仅用于切片、切割、切丝或磨碎的干酪), CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表)
471	脂肪酸单甘油酯和双甘油酯	消泡剂, 乳化剂, 抛光剂, 稳定剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 251-2006, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CG 95-2022 (以4000 mg/kg的用量作为乳化剂使用), CS 290-1995

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
624	L-谷氨酸一铵	增味剂	1999	
622	L-谷氨酸一钾	增味剂	1999	
621	L-谷氨酸一钠	增味剂	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 90-1981, CS 302-2011, CS 249-2006
1410	单淀粉磷酸酯	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
941	氮	发泡剂, 包装气体, 推进剂	1999	CS 221-2001 (仅限搅打产品), CS 275-1973, CG 95-2022
942	一氧化二氮	抗氧化剂, 发泡剂, 包装气体, 推进剂	1999	
423	辛烯基琥珀酸改性阿拉伯胶	乳化剂	2018	CS 13-1981, CS 66-1981, CS 254-2007
1404	氧化淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1101(ii)	木瓜蛋白酶	增味剂	1999	
440	果胶	乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 70-1981 (仅限于包装介质), CS 94-1981 (仅限于包装介质), CS 119-1981 (仅限于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表)
1413	磷酸化二淀粉磷酸酯	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1200	聚葡萄糖	疏松剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
964	聚葡萄糖醇液	甜味剂	2001	
1202	聚乙烯吡咯烷酮 (不溶)	护色剂, 稳定剂	1999	
632	5'-肌苷酸二钾	增味剂	1999	

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。



INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
261(i)	乙酸钾	酸度调节剂, 防腐剂	1999	CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表), CS 290-1995
402	海藻酸钾	疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
501(i)	碳酸钾	酸度调节剂, 稳定剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
508	氯化钾	固化剂, 增味剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 249-2006, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971
332(i)	柠檬酸二氢钾	酸度调节剂, 乳化盐, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 275-1973, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
577	葡萄糖酸钾	酸度调节剂, 螯合剂	1999	CS 13-1981, CS 57-1981, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
501(ii)	碳酸氢钾	酸度调节剂, 膨松剂, 稳定剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
525	氢氧化钾	酸度调节剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 290-1995

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
326	乳酸钾	酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化剂, 水分保持剂	1999	CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
283	丙酸钾	防腐剂	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)
515(i)	硫酸钾	酸度调节剂	1999	CS 13-1981, CS 57-1981
460(ii)	粉状纤维素	抗结剂, 疏松剂, 乳化剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 265-1966, CS 266-1966, CS 267-1966, CS 268-1966, CS 269-1967, CS 270-1968, CS 271-1968, CS 272-1968 (仅限于表面处理, 符合这些干酪标准的切片、切碎、磨碎或搓碎干酪), CS 221-2001, CS 283-1978 (仅用于切片、切割、切丝或磨碎的干酪), CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表)
407a	加工琼芝属海藻胶(PES)	疏松剂, 载体, 乳化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	2001	CS 70-1981 (仅限于包装介质), CS 94-1981 (仅限于包装介质), CS 119-1981 (仅限于包装介质), CS 249-2006, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅作为抗结剂, 见CXS 262-2006中的功能分类表)
280	丙酸	防腐剂	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)
1101(i)	蛋白酶, 米曲霉来源	增味剂, 面粉处理剂, 稳定剂	1999	
1204	普鲁兰多糖	抛光剂, 增稠剂	2009	
101(ii)	核黄素5'-磷酸钠	着色剂	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
101(iv)	来自Ashbya gossypii的核黄素	着色剂	2023	CS 249-2006, CS 221-2001, CS 283-1978, CS 263-1966
101(iii)	来自枯草芽孢杆菌的核黄素	着色剂	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
101(i)	核黄素, 合成	着色剂	2023	CS 221-2001, CS 249-2006, CS 263-1966, CS 264-1966, CS 283-1978
470(i)	肉豆蔻, 棕榈酸和硬脂酸的氨、钙、钾和钠盐	抗结剂, 乳化剂, 稳定剂	1999	CS 275-1973
470(ii)	油酸的钙、钾和钠盐	抗结剂, 乳化剂, 稳定剂	1999	CS 275-1973
551	二氧化硅 (无定型)	抗结剂, 消泡剂, 载体	1999	CS 105-1981, CS 251-2006, CG 95-2022 (以10 mg/kg的用量作为载体使用)
262(i)	乙酸钠	酸度调节剂, 防腐剂, 螯合剂	1999	CS 249-2006, CS 275-1973, CS 273-1968, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
401	海藻酸钠	疏松剂, 载体, 乳化剂, 发泡剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
301	抗坏血酸钠	抗氧化剂, 面粉处理剂	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 251-2006, CS 275-1973
500(i)	碳酸钠	酸度调节剂, 抗结剂, 乳化盐, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 281-1971, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 282-1971, CS 290-1995
466	羧甲基纤维素钠 (纤维素胶)	疏松剂, 乳化剂, 固化剂, 胶凝剂, 抛光剂, 水分保持剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限用于包装介质), CS 94-1981 (仅限用于包装介质), CS 119-1981 (仅限用于包装介质), CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)
469	羧甲基纤维素钠, 酶水解 (纤维素胶, 酶水解)	稳定剂, 增稠剂	2001	

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
331(i)	柠檬酸一钠	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
350(ii)	DL-苹果酸钠	酸度调节剂, 水分保持剂	1999	CS 302-2011, CS 249-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
316	异抗坏血酸钠	抗氧化剂	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981
365	富马酸钠	酸度调节剂	1999	CS 249-2006
576	葡萄糖酸钠	螯合剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 221-2001
500(ii)	碳酸氢钠	酸度调节剂, 抗结剂, 膨松剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 290-1995, CS 207-1999, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971
350(i)	DL-苹果酸氢钠	酸度调节剂, 水分保持剂	1999	CS 98-1981, CS 302-2011, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
514(ii)	硫酸氢钠	酸度调节剂	2012	
524	氢氧化钠	酸度调节剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 290-1995
325	乳酸钠	酸度调节剂, 抗氧化剂, 疏松剂, 乳化剂, 乳化盐, 水分保持剂, 增稠剂	1999	CS 302-2011, CS 249-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 290-1995
281	丙酸钠	防腐剂	1999	CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

表3

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
500(iii)	倍半碳酸钠	酸度调节剂, 抗结剂, 膨松剂	1999	CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 207-1999, CS 253-2006, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
514(i)	硫酸钠	酸度调节剂	2001	CS 13-1981, CS 57-1981
420(i)	山梨糖醇	疏松剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 249-2006
420(ii)	山梨糖醇液	疏松剂, 水分保持剂, 螯合剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981, CS 249-2006
134	螺旋藻提取物	着色剂	2023	
1420	醋酸酯淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
1450	辛烯基琥珀酸淀粉钠	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 249-2006
1405	酶处理淀粉	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注)
553(iii)	滑石粉	抗结剂, 抛光剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 251-2006
437	罗望子种子多糖	乳化盐, 胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂	2019	CS 309R-2011, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 243-2003, CS 249-2006, CS 256-2007, CS 273-1968 (仅限干酪块), CS 275-1973 (仅限干酪块), CS 288-1976, CS 296-2009, CS 115-1981
417	刺云实胶	胶凝剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块)
957	索马甜	增味剂, 甜味剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
171	二氧化钛	着色剂	1999	CS 272-1968 (仅限用于符合这些标准的干酪块), CS 221-2001, CS 275-1973, CS 283-1978, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 262-2006 (参见CXS 262-2006中的功能分类表)

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
413	黄蓍胶	乳化剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限于包装介质), CS 94-1981 (仅限于包装介质), CS 119-1981 (仅限于包装介质), CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)
1518	三乙酸甘油酯	载体, 乳化剂, 水分保持剂	1999	
380	柠檬酸三铵	酸度调节剂	1999	CS 13-1981, CS 57-1981, CS 290-1995
333(iii)	柠檬酸三钙	酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化盐, 固化剂, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 57-1981, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 252-2006, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 262-2006 (仅用于干酪块), CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
332(ii)	柠檬酸钾	酸度调节剂, 抗氧化剂, 乳化盐, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
331(iii)	柠檬酸三钠	酸度调节剂, 乳化剂, 乳化盐, 螯合剂, 稳定剂	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 302-2011, CS 249-2006, CS 221-2001, CS 250-2006, CS 251-2006, CS 252-2006, CS 207-1999, CS 281-1971, CS 282-1971, CS 290-1995
415	黄原胶	乳化剂, 发泡剂, 稳定剂, 增稠剂	1999	CS 105-1981, CS 70-1981 (仅限于包装介质), CS 94-1981 (仅限于包装介质), CS 119-1981 (仅限于包装介质), CS 249-2006, CS 221-2001, CS 273-1968, CS 275-1973, CS 253-2006 (见功能分类表和脚注), CS 262-2006 (仅用于干酪块)
967	木糖醇	乳化剂, 水分保持剂, 稳定剂, 甜味剂, 增稠剂	1999	CS 87-1981, CS 105-1981
161h(i)	玉米黄质 (合成)	着色剂	2021	CS 87-1981 (仅限于表面装饰)

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别, 如果商品标准允许使用表3的添加剂, 相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

INS	添加剂	功能类别	采纳年份	在以下商品标准中的特殊要求 <sup>1</sup>
-----	-----	------	------	----------------------------

**注释：基于这些修订方法来原因确定表3中添加剂用于商品标准所涵盖的食品。**

- 如果商品标准涵盖了食品的使用规定，这些食品已经被表3附件中的食品类别所包括，那么表3不适用于商品标准。
- 表3附件中所列食品类别涵盖的食品中的所有食品添加剂使用规定必须在GSFA表1和表2中列出。
- 如果商品标准涵盖的食品不在表3附件中，那么使用者应参考表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。
- 如果商品标准的特定部分表明允许表3中的所有添加剂用于标准所涵盖的食品，那么表3所列的任何食品添加剂均可用于本标准涵盖的食品。
- 如果标准文本表明只能使用具有特定功能类别的表3添加剂（如酸度调节剂），那么在表3第3栏中列出的指定功能类别的添加剂均可用于商品标准所涵盖的食品。
- 如果标准文本表明“仅某些表3添加剂（如表3所示）”被允许用于商品标准所涵盖的食品，那么使用者可以参考表3的第5列，其中将列出允许在该商品标准中使用的特定表3添加剂的商品标准编号。

<sup>1</sup> 本列仅列出允许使用表3中具体添加剂的商品标准。一般而言或基于功能类别，如果商品标准允许使用表3的添加剂，相关信息涵盖在表3中的“在表3中的食品添加剂所参考的产品标准”部分。

## 表 3 附录

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	液态乳（原味）
01.1.2	其它液态乳（原味）
01.1.3	液态酪乳（原味）
01.2	发酵和凝乳产品（原味 <sup>1</sup> ）
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
10.2.1	液体蛋制品

<sup>1</sup> 在发酵乳标准（CODEX STAN 243-2004）中定义的发酵后热处理的发酵乳，对应食品类别 01.2.1.2 “发酵乳（原味），发酵后热经处理”中使用表 3 中所列的酸度调节剂、包装气体，稳定剂和增稠剂是可接受的。



- 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 (不包括香辛料)
- 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

在表 3 中的食品添加剂所参考的产品标准的<sup>2</sup>

<b>01.3.1</b>	炼乳(原味)
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这些标准的食品。
<b>国际食品 法典标准</b>	淡炼乳标准 (CXS 281-1971) 甜炼乳标准 (CXS 282-1971)
<b>01.3.2</b>	饮料增白剂
	仅限表 3 中部分特定的添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这些标准的产品
<b>国际食品 法典标准</b>	脱脂淡炼乳和植物脂肪混合物 (CXS 250-2006), 甜炼乳和植物脂肪混合物 (CXS 252-2006)
<b>01.5.1</b>	乳粉和稀奶油粉 (原味)
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这些标准的食品。
<b>国际食品 法典标准</b>	乳粉和奶油粉标准 (CXS 207-1999) 食用酪蛋白制品标准 (CXS 290-1995)
<b>01.5.2</b>	乳粉和稀奶油粉类似产品
	仅限表 3 中部分特定的添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这个标准的产品
<b>国际食品法 典标准</b>	脱脂乳和植物脂肪粉状混合物 (CXS 251-2006)
<b>01.6.1</b>	非熟化干酪
	仅限表 3 中部分特定的添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这个标准的产品
<b>国际食品法 典标准</b>	非熟化干酪, 包括新鲜干酪 (CXS 221-2001), 农家干酪 (CXS 273-1968), 奶油干酪 (CXS 275-1973)
<b>01.6.1</b>	非熟化干酪
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这个标准的食品。
<b>国际食品法 典标准</b>	Mozzarella 干酪标准 (CXS 262-2006)
<b>01.6.2.1</b>	熟化干酪, 包括干酪壳
	仅限表 3 中的特定酸度调节剂、抗结剂、着色剂和防腐剂 (如表 3 所示) 可以用于符合 CXS 283-1978 标准的产品, 同时仅限表 3 中特定酸度调节剂 (如表 3 所示) 可以用于符合 CXS 208-1999 标准的产品
<b>国际食品法 典标准</b>	盐水干酪 (CXS 208-1999) 干酪通用标准 (CXS 283-1978)
<b>01.6.2.1</b>	熟化干酪, 包括干酪壳
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合标准的产品。酸度调节剂仅

<sup>2</sup> 这部分仅列出了没在表 3 附件中的 GSFA 食品类别相对应的商品标准。在商品标准中使用特定表 3 添加剂的规定, 其中相应的 GSFA 食品类别列于表 3 的附录中, 可在表 1 和表 2 中的相应食品类别中找到。请注意, 商品标准中的食品添加剂规定与 GSFA 协调一致的工作正在进行中, 因此并非所有商品标准都在本部分列出。

	用于干酪块。着色剂仅用于商品标准第二部分所描述的获得特殊颜色的干酪块。抗结剂仅用于表面处理的切片、切碎、磨碎、搓碎的干酪。
<b>国际食品法典标准</b>	切达干酪 (CXS 263-1966), Danbo 干酪 (CXS 264-1966), 埃丹干酪 (CXS 265-1966), 高达干酪 (CXS 266-1966), 哈瓦蒂干酪 (CXS 267-1966), 萨姆索奶油硬干酪 (CXS 268-1966), 瑞士 (多孔) 干酪 (CXS 269-1967) 太尔西特干酪 (CXS 270-1968), 塞特帕林干酪 (CXS 271-1968), 波萝伏洛干酪 (CXS 272-1968), 库洛米耶尔干酪 (CXS 274-1969), 卡孟培尔干酪 (CXS 276-1973) 和布里白干酪 (CXS 277-1973)

<b>02.2.2</b>	<b>脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物</b>
	列入表3的酸度调节剂、消泡剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味剂、包装用气体、防腐剂、稳定剂和增稠剂可以用于符合这个标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	脂肪涂抹物和混合涂抹物 (CXS 256-2007)

<b>02.2.2</b>	<b>脂肪涂抹物, 乳脂涂抹物和混合涂抹物</b>
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这个标准的食品。
<b>国际食品法典标准</b>	乳脂涂抹物标准 (CXS 253-2006)

<b>04.1.2.4</b>	<b>罐装或瓶装 (巴氏杀菌) 水果</b>
	表 3 中列出的酸度调节剂可用于符合标准的所有产品。表 3 中列出的抗氧化剂和固化剂可用于符合标准的罐装芒果。表 3 中列出的色素可用于符合标准的特殊假日包装罐装梨。表 3 中的某些抗氧化剂 (如表 3 所示) 可用于符合本标准的罐装菠萝。
<b>国际食品法典标准</b>	特定罐装水果标准 (CODEX STAN 319-2015)

<b>04.1.2.4</b>	<b>罐装或瓶装(巴氏杀菌的)的水果</b>
	列于表 3 中的酸度调节剂和固化剂可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《部分柑橘类水果罐头标准》(CODEX STAN 254-2007)

<b>04.1.2.6</b>	<b>果基涂抹物 (如印度酸辣酱), 不包括 04.1.2.5 类的食品</b>
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂 (如表 3 所示) 可以用于符合这个标准的食品。
<b>国际食品法典标准</b>	芒果酸辣酱标准 (CXS 160-1987)

<b>04.2.2.3</b>	<b>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</b>
	列于表 3 的酸度调节剂、抗氧化剂、护色剂 (仅限氧化变黑的食用橄榄)、固色剂、风味增强剂、防腐剂和增稠剂 (仅限具有填料的食用橄榄) 可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《食用橄榄标准》(CODEX STAN 66-1981)

<b>04.2.2.4</b>	<b>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</b>
	列于表 3 的固化剂和表 3 中部分特定的添加剂（如表 3 所示）可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《番茄脯标准》(CODEX STAN 13-1981)
	仅限表 3 中部分特定的添加剂（如表 3 所示）可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《加工番茄浓缩物标准》(CODEX STAN 57-1981)

<b>04.2.2.5</b>	<b>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）</b>
	仅限表 3 中部分特定的添加剂（如表 3 所示）可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《加工番茄浓缩物标准》(CODEX STAN 57-1981)

<b>04.2.2.6</b>	<b>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（如蔬菜甜点和沙司和糖渍蔬菜），不包括 04.2.2.5 类</b>
	仅限表 3 中部分特定的添加剂（如表 3 所示）可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《加工番茄浓缩物标准》(CODEX STAN 57-1981)

<b>05.1.1</b>	<b>可可混合物（粉）和可可块/可可饼</b>
	在符合这些标准的食品中仅允许使用表 3 中部分食品添加剂(见表 3 中标示)
<b>国际食品法典标准</b>	《可可粉(可可)以及可可和糖干混物标准》(CODEX STAN 105-1981), 《可可块（可可液块/巧克力浆）和可可饼标准》(CODEX STAN 141-1983)

<b>05.1.4</b>	<b>可可和巧克力制品</b>
	在符合本标准的食品中仅允许使用表3中部分食品添加剂(见表3中标示)
<b>国际食品法典标准</b>	《巧克力及巧克力制品标准》(CODEX STAN 87-1981)

<b>05.2.2</b>	<b>软糖</b>
	列于表 3 的酸度调节剂和乳化剂可以用于符合标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	《Halwa Tehenia（区域标准）》(CODEX STAN 309R-2011)

<b>06.4.3</b>	<b>预制品、面条及其类似产品</b>
	仅限列于表3中部分特定食品添加剂（如表3所示）可以用于符合标准的产品。
<b>国际食品法</b>	方便面(CXS 249-2006)

<b>典标准</b>	
<b>06.8.8</b>	<b>其他大豆蛋白制品</b>
	食品添加剂没有允许用于符合标准的产品。
<b>国际食品法典标准</b>	大豆蛋白制品(CXS 175-1989)
<b>08.2.2</b>	<b>整块或分割的热处理加工的畜、禽肉和野味产品</b>
	仅限表 3 中特定的食品添加剂（如表 3 所示）可被接受用于符合这些标准的食品。
<b>国际食品法典标准</b>	《熟制腌火腿标准》（CODEX STAN 96-1981）和《熟制盐猪蹄膀标准》（CODEX STAN 97-1981）
<b>08.3.2</b>	<b>热处理加工的碎的畜、禽肉和野味产品</b>
	仅限表 3 中特定的食品添加剂（如表 3 所示）可被接受用于符合这些标准的食品。
<b>国际食品法典标准</b>	《咸牛肉标准》（CODEX STAN 88-1981），《午餐肉标准》（CODEX STAN 89-1981）和《熟制腌肉末标准》（CODEX STAN 98-1981）
<b>09.3.3</b>	<b>三文鱼替代品，鱼子酱及其他鱼子制品</b>
	表 3 中列出的酸度调节剂、抗氧化剂和防腐剂可用于符合本标准的食品。
<b>国际食品法典标准</b>	鲟鱼子酱（CODEX STAN 291-2010）
<b>09.4</b>	<b>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</b>
	仅特定表 3 中的食品添加剂（如表 3 所示）可用于符合本标准的食品中。
<b>国际食品法典标准</b>	虾或对虾罐头标准（CODEX STAN 37-1991） 金枪鱼和鲣鱼罐头标准（CODEX STAN 70-1981） 蟹肉罐头标准（CODEX STAN 90-1981） 沙丁鱼和沙丁类鱼制品罐头标准（CODEX STAN 94-1981） 有鳍鱼罐头标准（CODEX STAN 119-1981）
<b>12.2.1</b>	<b>香草和香辛料（除了香辛料）</b>
	表3的添加剂不能用于符合这个标准的产品
<b>国际食品法典标准</b>	黑、白、青胡椒标准(CXS 326-2017)
	列入表3的抗结剂仅可用于符合这个标准的孜然粉
<b>国际食品法典标准</b>	孜然(CXS 327-2017)
<b>12.5</b>	<b>清汤和浓汤</b>
	列入表3的酸度调节剂、抗结剂（仅限脱水产品）、消泡剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味剂、水分保持剂、包装用气体、防腐剂、稳定剂、甜味剂、增稠剂和 <u>仅具有特定载体和上光剂功能</u> 的食品添加剂可以用于符合这个标准的产品。

国际食品法典标准	肉汤和清汤 (CXS 117-1981)
<b>12.6.2</b>	非乳化沙司（如番茄酱，干酪汁，奶油汁，卤汁）
	列入表 3 中的酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、增味剂、防腐剂、甜味剂和增稠剂可以用于符合这个标准的食品。
国际食品法典标准	辣椒酱标准 (CXS 306-2011)
<b>12.6.4</b>	清汁（如鱼露）
	仅特定表3中的食品添加剂（如表3所示）可用于符合本标准的食品中。
国际食品法典标准	鱼酱（CODEX STAN 302-2011）
<b>12.10</b>	非大豆来源的蛋白制品
	食品添加剂没有允许用于符合这个标准的产品。
国际食品法典标准	小麦蛋白制品，包括小麦谷蛋白(CXS 163-1987)，植物蛋白制品(VPP) (CXS 174-1989)
<b>13.3</b>	特殊医疗用途食品（不包括 13.1 类）
	仅限列于表 3 中部分特定食品添加剂（如表 3 所示）可以用于符合这些标准的食品。
国际食品法典标准	即食治疗食品指南(CXG 95-2022)
<b>13.4</b>	瘦身和减肥配方食品
	列入表 3 中的食品添加剂可用于符合这些标准的食品。
国际食品法典标准	控制体重用配方食品标准 (CXS 181-1991) 减肥用超低能量配方食品标准 (CXS 203-1995)